



EDP 271

L'ÉCHO DES PRESSEIRS

Journal du BCBG octobre 2021 1^{ère} partie

Édito du Président :

La dégustation à l'aveugle, un exercice essentiel pour apprendre, un peu complexe mais accessible à tous.

Déguster à l'aveugle est un exercice très difficile, mais il peut être simplifié avec quelques astuces, un peu de travail, de la discipline, beaucoup d'expériences et, bien sûr, de la mémoire. La dégustation à l'aveugle est un bon outil pédagogique pour comprendre ce qu'exprime un vin en particulier, et pourquoi.

C'est aussi la plus objective des dégustations, une bonne façon de vérifier si vous aimez vraiment un vin, sans être influencé par l'étiquette.

La plupart des nouveaux dégustateurs arrivant dans nos groupes de dégustateurs sont intimidés et ont tendance à penser qu'ils n'ont pas les compétences pour la dégustation à l'aveugle, comme si c'était un talent avec lequel on naissait.

Certes, on peut avoir certaines prédispositions au niveau des arômes et des goûts, mais généralement nous sommes au même niveau de compétences dès le début des dégustations à l'aveugle.

Avec cinq dégustations « Plaisir » organisées chaque année, dans la bonne humeur (critère important), les connaissances finissent par arriver, avec un peu de travail...

Pour les nouveaux arrivants, s'ils veulent s'en inspirer, je présente ci-dessous la méthode que j'utilise pour déguster simplement.

1- D'abord quelques principes pour pouvoir bien déguster à l'aveugle :

1-1- Rester dans les principes fondamentaux :

J'invite nos chers membres actifs, lors des dégustations « Plaisir », à ne pas proposer des vins atypiques, difficiles à reconnaître, mais plutôt des références, parmi ces vins qui inspirent nos vignerons.

Pour la découverte de vins spécifiques, cépages, régions particulières ou pays étrangers, le club organise régulièrement des dégustations « Prestige » qui sont, je vous rappelle, ouvertes à toutes propositions.

1-2- Être discipliné et s'en tenir à une méthodologie simple : dans un premier temps, pour les nouveaux dégustateurs.

Je ne pense pas qu'il soit nécessaire d'apprendre par cœur notre livret d'aide pour déguster. Par contre, à chaque dégustation, il conviendra de retenir l'essentiel, ce qui permettra d'être plus détendus pour les suivantes.

1-3- Ne pas chercher à deviner immédiatement, mais d'abord regarder et goûter :

Avec beaucoup de chance, on aura dégusté ce type de vin la veille, mais la plupart du temps nous serons dans l'inconnu. Plutôt que de paniquer et d'essayer de deviner, il faut évaluer le vin dans son ensemble et faire ensuite une suggestion éclairée.

2- Comme tout le monde, j'utilise tous mes sens et déguste en 3 étapes : j'observe, je sens et je goûte :

Je commence par situer géographiquement le vin, en le regardant d'abord, puis en le goûtant :

2-1 J'observe le vin :

2-1-1- l'intensité colorante : le vin est-il pâle ou foncé ?

Plusieurs facteurs jouent sur l'intensité du vin : cépage, millésime, rendement, temps de macération.

Pour simplifier l'opération, je schématise :

- une **robe claire** est en général signe d'un vin issu d'une région aux températures plutôt fraîches et à ensoleillement modéré, en d'autres termes, un vin à tendance septentrionale, un **vin du Nord**.
- une **robe foncée** correspondrait à un **vin du Sud**, bénéficiant d'un ensoleillement plus favorable.

2-1-2- Les larmes du vin :

- Un vin aux **larmes abondantes et grasses, coulant doucement**, est généralement riche en alcool (l'alcool, plus volatile que l'eau, s'évaporant rapidement), ce qui caractérise un vin à tendance méridionale, un **vin du Sud** ;
- Quand le vin est très fluide avec des **larmes coulant rapidement**, on constate généralement une région plus fraîche et moins ensoleillée, un **vin du Nord**.

2-1-3- La teinte : la couleur qui évolue en vieillissant va déjà nous renseigner sur l'âge du vin.

- Pour les rouges : du rouge violet, framboise, cerise, rubis clair ou intense, grenat, pourpre, au tuilé ou orangé.
- Pour les blancs : du blanc-vert, jaune, jaune-vert, citron, paille, or pâle, doré, à orangé ou ambré.

Pour découvrir le millésime, il faut d'abord évaluer l'âge et la maturité du vin, avec la teinte et ses arômes tertiaires, ce qui rétrécit la marge de possibilités, et ensuite dérouler mentalement les millésimes de cette marge un par un, en étudiant leurs caractéristiques (bon vin = bon millésime).

2-2 Je sens le vin :

2-2-1- Les arômes : Leurs identifications individuelles étant souvent difficiles, dans un premier temps on peut se rappeler les notions de classification des arômes du vin et se concentrer uniquement sur les grandes tendances révélées par le nez du vin.

On peut définir **5 grandes catégories**, ainsi il sera plus facile d'identifier, par exemple, une dominante de fruits frais, plus que framboise ou fraise. On en tirera des conclusions et des informations sur l'âge du vin, sa localisation et son élevage :

- **Fruit frais, fleur - Epice, Végétal** : Vin dans sa jeunesse ;
- **Fruits confits, mûrs** : Vin plus évolué. Parfois tendance vin du Sud ;
- **Champignon, sous-bois - Animal** : Vieux vin ;
- **Bouchon, vinaigre, soufre,...** : Caractéristiques d'un défaut du vin ;
- **Boisé, vanille, notes grillées** : Vin élevé en fût de chêne.

2-3 Je goûte le vin :

2-3-1- Les sensations ressenties pourront être évaluées pour reconnaître le(s) cépage(s) et les arômes dominants :

Pour le vin blanc :

- Évaluez la dominante dans l'équilibre **acidité/onctuosité**, et le niveau de chacun de ces axes.

Pour le vin rouge :

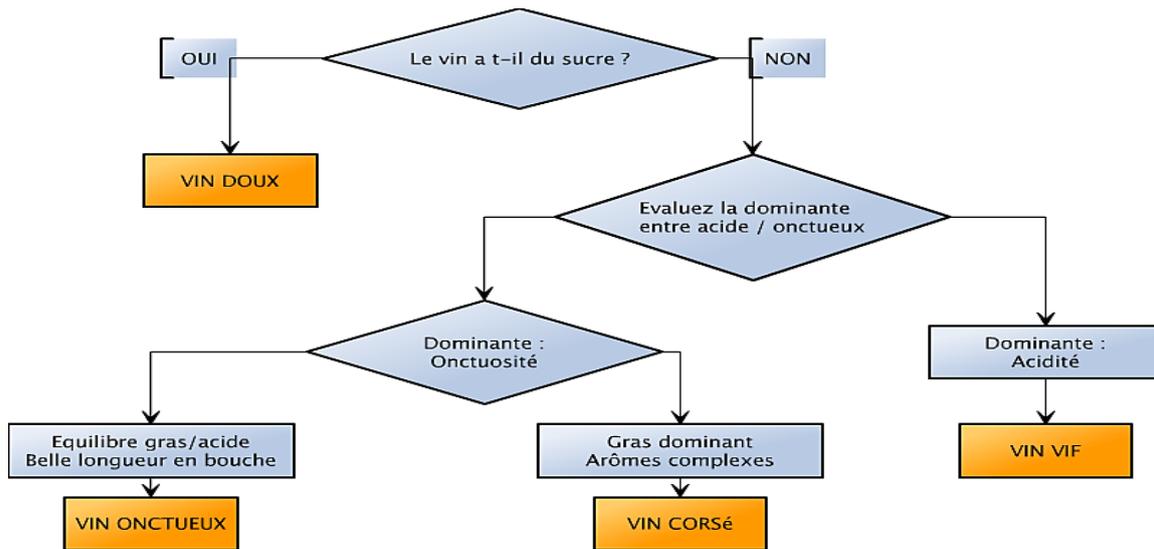
- Évaluez le niveau des **tanins**
- Évaluez la dominante dans l'équilibre **acidité/onctuosité**

Ci-dessous, un **tableau Acidité/Tanins des principaux cépages**, avec des données qui restent indicatives, de nombreux facteurs (autres que le cépage) jouant sur le niveau de l'acidité et des tanins : les conditions climatiques, le degré de maturité de la baie, l'exposition, le mode de vinification, l'âge du vin...

Couleur	Cépage	Niveau de tanin	Niveau d'acidité	Arômes dominants
	Viognier		1	Abricot, pêche blanche, mangue
	Gewürztraminer		1	Litchi, abricot, rose, pain d'épices
	Chardonnay		2	Citron, poire, pêche, acacia
	Riesling		3	Citron, pamplemousse, abricot, pêche, fruit de la passion
	Sauvignon		3	Citron, poire, bourgeons de cassis, végétal
	Chenin		3	Pomme, coing, fleur d'acacia
	Syrah	3	1 à 2	Cassis, poivre, violette
	Malbec	3	2 à 3	Cerise, mûre, myrtille, prune, réglisse, épices
	Cabernet-sauvignon	3	2 à 3	Cassis, mûre, poivron vert, cèdre
	Cabernet-franc	2	2 à 3	Framboise, violette, poivron vert, réglisse
	Merlot	2	2	Prune, épices, violette, mûre, framboise, cassis
	Grenache	1	1	Cassis, mûre, cerise, épices, réglisse, garrigue
	Pinot Noir	1	3	Cerise, poivre, cassis, mûre

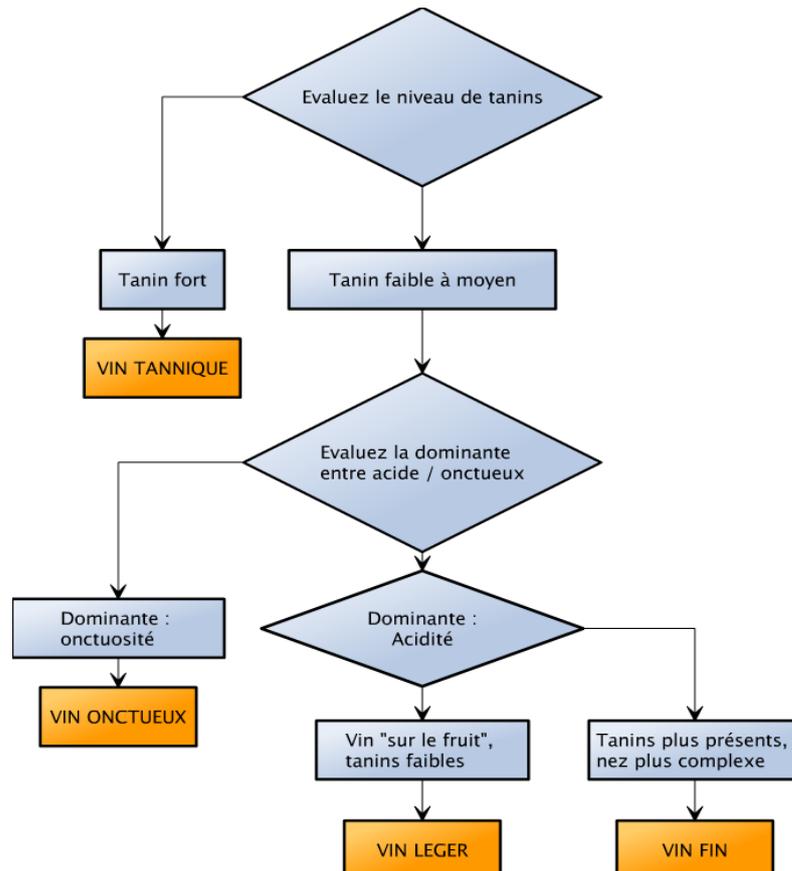
3- Ci-dessous la démarche au travers de 2 schémas, pour trouver les catégories de vins, régions et cépages :

3-1 Pour le vin blanc



CATÉGORIE	RÉGION / ZONE VITICOLE	CÉPAGES
Vin doux	Coteaux du Layon, Sauternes, Barsac, Jurançon, Vendanges tardives (Alsace, Loire..)...	Chenin, sémillon, petit/gros manseng, muscat
Vin vif	Muscadet, Chablis, Sancerre, Entre-Deux-Mers, Savennières...	Muscadet (melon de bourgogne), chardonnay, sauvignon, chenin...
Vin onctueux	Vallée du Rhône (Côtes du Rhône, Condrieu,...), Alsace, pourtour méditerranéen	Marsanne, roussanne, viognier, grenache blanc, riesling, pinot gris...
Vin corsé	Grands vins de Bourgogne (Crus du Chablis, Meursault, Chassagne-Montrachet, ...), grands blancs de Bordeaux (Graves, Pessac-Léognan, ...), Loire, Rhône, pourtour méditerranéen	Chardonnay, sauvignon, chenin, viognier,...

3-2 Pour le vin rouge



CATÉGORIE	RÉGION / ZONE VITICOLE	CÉPAGES
Vin léger	Beaujolais, Alsace, Bourgogne, Loire...	Gamay, pinot noir, cabernet-franc
Vin onctueux	Côtes du Rhône (méridionale), Vin méditerranéen (Languedoc-Roussillon, Provence)	Grenache, syrah, cabernet-franc
Vin fin	Bourgogne, Bordeaux, Loire, ...	Pinot Noir, merlot, cabernet-franc
Vin tannique	Bordeaux (rive gauche : Médoc), Côte du Rhône (septentrionale), Sud-Ouest (Cahors, Madiran)	Cabernet-sauvignon, malbec, tannat, syrah, mourvèdre, carignan

En conclusion

Vous pouvez utiliser cette méthode simplifiée pour commencer à déguster, mais la règle est simple : plus vous goûtez, plus vous travaillerez, meilleur vous serez pour reconnaître les vins à l'aveugle, et..., il y a tant de choses à découvrir en France et à l'étranger.

Surtout, ne restez pas sur des *a priori*, goûtez tous les vins de la même manière. Les goûts peuvent évoluer en se forçant un peu (au moins 10 fois), ou en vieillissant, je ne parle pas du vin mais des séniors qui parfois recherchent des vins plus souples, plus ronds, voire plus sucrés.

Il existe de multiples fiches de dégustations et chacun peut utiliser ses connaissances à sa façon, en réfléchissant par région, par terroir ou par cépages...

L'essentiel est d'être en bonne compagnie pour déguster de bons vins sélectionnés, et vous l'êtes au BCBG dans nos trois groupes de dégustation où l'important n'est pas l'ego et d'avoir raison, mais plutôt d'apprendre, de s'amuser et de partager des bonnes bouteilles.

François



Compte rendu du C.A. du 6 octobre 2021

Excusé : Jean-Louis.

Écho des Pressoirs :

- Rédaction : Jean-Louis.
- Edito : François.
- Contenu : dates des prochaines dégustations et dernier rappel aux membres qui souhaitent proposer de nouveaux vins pour le catalogue.

Les rendez-vous : la prestige de Philippe le **23 octobre** sur les vins d'Argentine. Du Malbec en direct des cuves de Mendoza : « Terroirs et micro terroirs de Gualtallary ».

- Prochain CA : après les salons, mercredi 17 novembre à l'ABK. On y dégustera les vins proposés pour le catalogue à partir de 17h30 pour effectuer une très bonne sélection.

Remise des vins CGP 2021:

- Point sur la distribution des vins restant à livrer : restent 6 saint Amour à distribuer. Guy joindra les personnes concernées.

Point financier :

- Dernières dépenses, remboursements éventuels, et factures en attente de règlement, notamment celle de Saumaize ainsi que celles du Collioure et du Ventoux.
- Achat de grands verres d'un montant de 100€ par le club pour la dégustation Argentine, puis pour les autres prestiges.

Prestige Les dentelles de Montmirail :

- Point sur les inscriptions : nouveau tarif revu à la baisse 20 €, et Jean-Jacques remboursera les 4 personnes qui ont déjà payé.

CGP 2022 : Sélection des vins et visite des salons :

- **Dégustation des vins proposés au CA :**

Date : le mercredi 17 novembre

Faire un rappel aux membres pour faire des propositions de vins, comme tous les ans.

- **Visite des salons et récupération d'échantillons :**

Date et équipe volontaire pour sélection :

- ⇒ Penfeld : le vendredi 12 novembre : Biotteau, Montine, Choppin, Duras, Martin Luneau, Lagardine.
- ⇒ Autres salons : Océania, chez Legris (Patrick M, Patrick C et Vincent)...
- ⇒ Trois vins à remplacer dans le catalogue classique et deux dans le prestige.
- ⇒ Plus le côtes-de-Bourg de Guy : à voir si on le met au catalogue.

Questions diverses :

- Pour remercier de nous héberger, remise de cinq bouteilles au club de boules ABK.
- François a expédié un mail à la mairie suite à une invitation par le maire à la journée des associations. Il demande un rendez-vous pour parler de nos besoins en lieux de réunions pour les dégustations ainsi que pour la CGP et la remise des vins.
- Un nouvel inscrit dans le groupe 2 : il paiera au prorata les dernières dégustations de l'année.
- La dégustation n°4 ne sera pas comptée dans le classement de 2020. Mais il y aura quand même une remise des trophées 2020.

Rappel des prochaines dates

16 octobre : G3 et G1

23 octobre : Prestige « Terroirs et micro terroirs de Gualtallary »

13 novembre : G2

20 novembre : G3

27 novembre : G1

4 décembre : G2

11 décembre : G3

18 décembre : G1

Quiz LE SAVIEZ-VOUS ?

- Rappel de la question posée dans l'EDP 270 de septembre :

Quel est l'intérêt pour les vins blancs d'une macération pelliculaire ?

Cf. mémento pdf p. 46 : « Cas particulier de la macération pelliculaire en blanc ».

Réponse :

A l'inverse de l'extraction des moûts de vins rouges, les grains blancs ne sont habituellement pas foulés afin de limiter la contamination du moût par les substances herbacées astringentes provenant des parties solides.

La phase du pressurage, dans laquelle le moût d'un blanc se trouve inévitablement en contact avec ses parties solides, est donc le plus souvent réduite à un minimum.

Pourtant, dans certaines conditions, cette phase est délibérément prolongée en une véritable macération pelliculaire à l'instar de celle des vins rouges. A la condition que la vendange soit parfaitement saine et mûre, une macération pelliculaire permet en effet à certains cépages, tels que le muscat ou le sauvignon, de libérer davantage de composés aromatiques ou préaromatiques, sans pour autant extraire de substances nuisibles à la qualité du vin.

Pour ce faire, une cuve étanche, ou le pressoir étanche lui-même, sous atmosphère inerte (CO2 ou azote) sont remplis d'une vendange éraflée et modérément foulée, et la température est maintenue à 15° C durant toute la durée de la macération, après quoi le raisin est pressé.

La meilleure exploitation du potentiel aromatique variétal de la vendange permise par ce procédé peut être mesurée par le dosage des terpénols libres et liés dans les vins de muscat, ou des 4-mercapto-4-

méthylpentan-2-one à l'odeur de buis dans les vins de sauvignon.

Elle s'accompagne d'une diminution de l'acidité, grâce à l'augmentation du taux de potassium extrait des pellicules et à la salification partielle de l'acide tartrique qui en résulte.

Dans le cas du vin orange, de type géorgien récemment mis à la mode, la macération peut se prolonger durant plusieurs semaines dans de grandes amphores, ce qui donne au vin, outre cette couleur caractéristique, une épaisseur et une amertume inaccoutumées chez un vin blanc classique.

Question du mois :

Pourquoi un vin blanc peut-il plus difficilement se passer de sulfites qu'un vin rouge ?

Cf. mémento pdf p. 47 : « La protection des moûts contre l'oxydation ».

Vendanges de presse

Pour accéder aux liens vers les divers articles sélectionnés dont vous trouverez le sommaire ci-dessous, téléchargez la 2^{ème} partie de l'EDP à partir du lien ad hoc, situé à côté de celui qui vous a servi à télécharger cette 1^{ère} partie.

*Dans le droit fil du très instructif édito du mois rédigé par notre Président, nous vous proposons tout d'abord une série d'articles consacrés à **l'art subtil de la dégustation**, soit :*

- *Un article de la RVF consacré aux « clefs de la dégustation », qui confirme et développe les pistes évoquées plus haut dans l'édito de François.*
- *S'exerçant sur l'aire privilégiée du Châteauneuf-du-Pape, une présentation de la technique de la « dégustation géo-sensorielle » et du « toucher de bouche ».*
- *Un vocabulaire de base de la dégustation, précisant le sens des 40 mots les plus employés à cet usage.*
- *De la théorie à la pratique : des exemples précis d'accords barbecue-vins en fonction des divers mets grillés.*

*Deux articles proposant des pistes **pour rétablir un nouvel équilibre climat-cépage** des terroirs mis à mal par le réchauffement climatique :*

- *Le pari du recours à des hybridations jusqu'alors interdites avec des familles de vignes étrangères à la souche vitis vinifera.*
- *La technique de l'introggression pour emprunter plus naturellement à d'autres souches les caractéristiques désirées, évitant ainsi les dangers de l'hybridation à tout crin.*

Et quelques articles portant sur divers thèmes tels que :

- *Les explications surprenantes d'un Saint-Estèphe qui abandonne le bio jugeant qu'il est ... trop polluant !*
- *Les raisons qui poussent les deux plus grands Saint-Emilion, Ausone et Cheval Blanc, à se retirer du futur classement 2022.*
- *Une brève histoire du rosé.*
