

## Édito : Les vœux du Président

Chers adhérents, chers amis,

L'année se termine et nous avons réussi, malgré la crise sanitaire, à faire vivre notre club.

Nous nous sommes même habitués à vivre au-dessus de nos moyens, en organisant des dégustations « Plaisir » avec un budget supérieur à celui normalement attribué, la trésorerie de l'association le permettant, avec l'aide du report de l'argent prévu pour les trophées non remis.

Du coup, les bonnes habitudes étant vite prises, le Conseil d'Administration souhaiterait proposer pour 2022 des dégustations du même niveau financier. Pour ce faire, une légère augmentation des cotisations sera nécessaire, et c'est ensemble que nous la validerons lors de notre prochaine Assemblée générale.

Pour cette nouvelle année, le CA propose également de dissocier l'AG de la Commande Groupée de Printemps, l'organisation de ces deux événements sur une seule journée étant devenue difficile et le total des vins proposés à la dégustation et au repas trop important.

De ce fait, nous prévoyons le samedi 29 janvier une Assemblée Générale qui sera suivie d'un repas, avec des vins sélectionnés par le club, et le samedi 5 février la dégustation des vins proposés à la CGP.

Nous prévoyons également de fêter comme il se doit le 30<sup>ème</sup> anniversaire de notre association, la date étant arrêtée au 10 décembre 2022, dans un lieu non encore défini à ce jour.

Toute proposition de votre part étant bienvenue, nous pourrions en discuter lors de notre prochaine AG, l'essentiel pour cet anniversaire étant de partager un bon moment, tout en dégustant de divines bouteilles, dans un endroit accueillant où nous pourrions rester dormir.

Pour cette nouvelle année 2022, je vous souhaite tout le bonheur du monde, pour vous et votre famille, et bien sûr de belles dégustations et beaucoup de plaisir sensoriel à partager dans notre chère association BCBG.

**François**



## Compte rendu du C.A. du 15 décembre 2021

### **Echo des Pressoirs :**

Rédaction EDP : Jean-Louis

- Edito : François
- Contenu : dates de l'AG et CGP

### **Dégustations Plaisirs : Dates et organisateurs :**

Pour le G1, les dates sont changées.

Vincent expédie le calendrier élaboré par André aux membres actifs. Il répartit les membres actifs pour l'organisation des dégustations.

Prestige Allemagne : Patrick M avec François.

Les deux dernières dégustations des groupes du deuxième semestre se décident en juin avec le calendrier du Foyer Laïque de Saint Marc. Les propositions de dates sont :

G2 : 17 sept, 26 nov.

G1 : 24 sept, 26 nov.

G3 : 8 oct. 3 déc.

Cette année, ce sont les 30 ans du club. Ils se dérouleront à la place de la super prestige du 10 décembre.

Toutes les idées pour son organisation et son animation sont les bienvenues.

### **CGP 2022**

Le Catalogue est en cours d'élaboration, avec le concours de tous les responsables de vins.

Cave des vigneronns d'Ardèche : vérifier si la cuvée le *Chatus monnaie d'or 2018* existe encore. Christophe s'en occupe. Vérifier également le port pour les *Vendanges d'Octobre*. Les 2 vins seront au catalogue classique.

Il faut à nouveau que les responsables demandent 2 bouteilles par vin comme échantillons.

Il est également nécessaire que les responsables mettent un commentaire de présentation du vin : cépages, accord mets vins..., ainsi que du domaine lui-même dans le catalogue général.

Patrick C s'occupe de l'Alsace, qui refait son entrée dans le catalogue 2022.

François ne pouvant plus profiter de l'usage gratuit des locaux du CROUS, pour compenser l'augmentation de ce poste de frais dans les finances du club, il est proposé d'augmenter la marge du club de 0,10 € par bouteille dans les tarifs de la Commande Groupée de Printemps.

### **AG et CGP 2022 :**

La CGP est possible au RU de Kergoat. Le coût de la location de la salle reviendrait à 60 €.

La date retenue est le 5 février 22.

Elle aura lieu de 15h à 17h. Les membres actifs sont invités dès 10h30 pour l'organiser.

Un casse-croute sera prévu vers 13h pour ces gentils organisateurs.

L'AG se déroulera séparément le 29 janvier, suivi d'un repas au relais Celton, proche de la place de Strasbourg.

Nos vins sont déjà prévus. Donc, il faudra négocier un droit de bouchon. Un rendez-vous est programmé avec le patron pour fixer les derniers détails.

### **Salle ABK :**

En remerciement à l'ABK, quelques bouteilles seront données à l'association, et le Président et Vice-Président renouvellent leur adhésion (Jean-Jacques se charge d'envoyer le chèque).

### **Questions diverses :**

- Tarifs 2022.
  - Le montant alloué à chaque dégustation était jusqu'ici de 180 €. Mais devant l'augmentation des prix du vin, il est devenu difficile de respecter le budget.
  - Le CA propose donc d'augmenter de 10 € la cotisation pour les 5 dégustations plaisirs, ce qui correspond à une augmentation de 2 € par dégustation et par personne.
  - Par ailleurs, par souci de simplification, le CA propose également de supprimer la catégorie « adhérent sympathisant » à 20 € pour la fondre dans la catégorie « adhérent simple », dont la cotisation passerait en revanche de 5 à 7 €.
  - Vincent prépare le nouveau tableau des cotisations et l'expédie pour information, en attendant que l'AG se prononce sur sa validation.

## Rappel des prochaines dates

8 janvier : G2  
15 janvier : G1  
22 janvier : G3  
29 janvier : Assemblée Générale (découplée de la CGP)  
5 février : Testing de la Commande Groupée de Printemps  
5 mars : Prestige « Vins Naturels »  
12 mars : G2  
19 mars : G1  
29 mars : G3  
2 avril : G2  
9 avril : G1  
14 mai : G3  
21 mai : Prestige « Vins Allemands »  
11 juin : Remise des vins de la CGP

## Quiz *LE SAVIEZ-VOUS ?*

- Rappel de la question posée dans l'EDP 272 de novembre - décembre :

**Pourquoi un vin blanc peut-il plus difficilement se passer d'un apport de levures exogènes qu'un vin rouge ?**

Cf. mémento pdf p. 48 : « La conduite des fermentations ».

### Réponse :

La fermentation spontanée d'un vin blanc par ses levures indigènes est assez aléatoire, compliquée par le fait que les différents débourbages, nécessaires à sa vinification, s'accompagnent automatiquement d'un certain « délevurage ». Or une fermentation difficile donne toujours un vin terne. La première qualité d'une levure pour un vin blanc est donc son aptitude à assurer une fermentation complète d'un moût. Comme une telle aptitude à fermenter des jus aussi clarifiés n'existe que rarement chez les levures indigènes, l'utilisation des levures exogènes s'est généralisée. Il en existe communément une trentaine en usage pour les vins blancs.

Certaines levures exogènes produisent des quantités élevées d'esters caractéristiques de l'arôme secondaire de fermentation. Elles sont, pour cette raison, indiquées pour les vins de cépages neutres, et déconseillées pour les cépages aux arômes variétaux plus fruités, qu'elles couvrent et banalisent.

Pour ces derniers, il est important pour le vigneron de connaître l'incidence de la levure exogène sur la typicité des vins qu'il élabore : une bonne levure est une levure qui permet de transformer les arômes potentiels d'un cépage, contenus dans ses précurseurs d'arômes, en arômes libres, sans les minorer, ni les masquer par un excès d'arômes fermentaires, ni même les caricaturer en exagérant certains à outrance au détriment d'autres.

Question du mois :

« **Élevé sur lies** » : quel intérêt ?

## Vendanges de presse

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

Répondant cette fois encore à la préoccupation majeure de nos distingués membres dégustateurs, nous vous proposons tout d'abord trois articles consacrés à **l'art subtil de la dégustation**, soit :

- Une présentation détaillée des tendances actuelles de l'art de la dégustation, qui passent par les **deux nouvelles approches : intuitive et géo-sensorielle**.
- **Un jeu pour s'initier à la dégustation à l'aveugle.**
- Un nouveau coffret « Le Nez du Vin » composé exclusivement de **flacons pour initier à la détection de l'action du tonneau sur le vin (pointu !)**.

Puis trois articles pour surfer doctement sur la vogue actuelle des « **vins nature** », soit :

- Le premier anniversaire de la création du **syndicat des vins nature**.
- Le résultat d'une expérimentation scientifique démontrant que **le concept de « levures de terroir » n'a aucun fondement**, celles-ci, très changeantes, dépendant uniquement du chai lui-même.
- Le résultat d'une dégustation d'experts à l'aveugle montrant que les **différences entre les modes de production classique, bio, et bio-dynamique** ne se retrouvent pas dans la perception de la qualité du vin.

Puis quelques articles sur **nos diverses régions**, voire sur les efforts, parfois très décoiffants, que font certaines pour se renouveler, soit :

- Un vaste panorama sur les **productions actuelles de l'Alsace**.
- Toujours en Alsace, pour casser l'image du vin d'Alsace trop sucré : **l'indice de sucrosité** maintenant indiqué sur les étiquettes.
- Une étiquette « **Bouffe moi l'cru** » pour moderniser le packaging des vins de Bordeaux.
- Toujours à Bordeaux pour mordre sur de nouvelles clientèles : **du vin au cannabis !**
- Le **Beaujolois se lançant dans le vin orange**, à la mode géorgienne.
- Le **renouvellement des côtes de Duras** par l'introduction de tout nouveaux cépages.

Et enfin, quelques articles qui intéresseront les amateurs de **vins vieux**, soit :

- Un passage en revue des sites qui permettent de **dénicher la vieille bouteille** recherchée.
- Des conseils pour réaliser les **conditions d'un bon vieillissement** des vins en cave.
- Des conseils pour **servir, associer et déguster un vieux vin**.
- Un constat attristé que **l'époque moderne ne sait plus apprécier les vieux vins**.

-----