

## Édito : Merci aux bactéries, merci aux virus !

C'est ce que dit Marc-André Selosse, grand amateur de vins, enseignant-chercheur au Museum d'Histoire Naturelle, spécialiste mondialement connu des interactions symbiotiques entre plantes et champignons. L'un de ses derniers ouvrages s'intitule « Jamais seul: ces microbes qui construisent les plantes, les animaux et les civilisations ».

Il a également mené des recherches sur un vilain champignon tout noir : la truffe du Périgord.

### Les microbes

Ce terme recouvre les bactéries, les champignons ou les algues microscopiques, et les virus. Diversité d'espèces (plusieurs millions) et de modes de vie, de métabolismes... Certains oxydent le fer, d'autres transmutent l'azote en protéines. Historiquement, les microbes ont été découverts par leurs effets délétères, étant la cause des maladies. Nous commençons seulement à déceler les aspects bénéfiques de certains d'entre eux, qui bénéficient à l'homme ou la plante. Une plante saine contient 100.000.000 de bactéries par gramme ! Une feuille de vigne reçoit en permanence une pluie de spores de nombreuses espèces, certaines pathogènes, mais d'autres protectrices. Un sol sec contient 1.000.000.000 de bactéries par gramme, d'environ 1.000.000 d'espèces différentes, et des dizaines de milliers d'espèces de champignons. La racine de la plante s'enchevêtre avec les filaments des champignons (les hyphes, qui ont l'épaisseur d'une seule cellule), cette association symbiotique étant appelée mycorhize. Du coup, cela étend la surface et le volume de sol exploré par la plante, qui peut ainsi assimiler des nombreux éléments minéraux... ou tout simplement de l'eau. En contrepartie, la plante fournit au champignon une partie de ses ressources carbonées et des vitamines, captées par les feuilles. Il y a également des mécanismes d'échange d'information entre le mycorhize et le système immunitaire de la plante, complexes et encore assez mal expliqués.

### Pratiques agricoles et mycorhize

Si on fournit à la plante beaucoup d'engrais, elle arrête d'interagir avec les champignons, et s'affaiblit car elle perd leur effet protecteur. D'où nécessité pour lutter contre les pathogènes de recourir à des pesticides adaptés. Mais certains comme le glyphosate tuent les spores dans le sol. Les labours peuvent aussi faire s'effondrer les populations de champignons, ce qui rend la plante encore plus dépendante des engrais pour se nourrir. Ces pratiques ont permis d'éliminer les famines, mais les sols sont abîmés, les eaux sont polluées. Marc-André Selosse plaide pour prendre aujourd'hui en compte les lois de l'évolution.

### Application à la viticulture

Les microbes et les virus présents sur la vigne s'adaptent et évoluent sans cesse, mais la vigne, quand on la reproduit par bouturage ou greffage, n'évolue pas ! Les AOC ont rigidifié dans le

marbre des décrets la liste des cépages agréés, et de leurs clones autorisés. Marc-André Selosse suggère plusieurs pistes:

- exploiter le patrimoine des cépages "oubliés", ceux qui ont cessé d'être plantés après le phylloxera. Ils pourraient servir de briques pour la sélection de nouveaux cépages. Y compris en les croisant avec des hybrides... malgré la mauvaise réputation de ces derniers.
- revenir à la reproduction sexuée, par pollinisation des fleurs, et semis des pépins, ce qui permettrait de temps à autre de découvrir un nouveau cépage.
- jouer avec la complantation, pour limiter la propagation des pathogènes. Cela se faisait traditionnellement en Alsace (une tradition reprise par Marcel Deiss), ou en Espagne. Personnellement nous avons observé en Crète une parcelle d'environ un hectare, où les ceps étaient entourés d'aubergines, d'artichauts, de tournesols et de concombres. Certes la vendange est plus compliquée ! Mais si un pathogène s'attaque à un cep ou à un concombre, il aura du mal à franchir la barrière formée par les autres plantes, qui le maintiennent à distance du cep ou du concombre voisin. Ce vieux pâtre grec faisait de l'agroforesterie dans le savoir !

Marc-André Selosse conclut : la biodiversité c'est une solution, et c'est notre avenir.

*NB cet édito résulte de notes prises à la lecture d'un article paru dans la revue Le Rouge et le Blanc, n°138. La fin de l'article parlait des tannins, à propos de son livre « Une histoire naturelle des tannins, de l'écologie à la santé » mais cela fera l'objet d'un prochain édito.*

**Vincent**



# Rapport moral

*Présenté par le Président lors de l'AG du 29 janvier 2022*

Bienvenue au Relais CELTON qui a bien voulu nous accueillir pour cette AG qui nous permettra de récapituler les activités réalisées en 2021 et de vous présenter nos propositions pour la nouvelle année.

## **Sur l'année 2021**

Comme déjà précisé, lors de mes vœux pour la nouvelle année 2022, le Conseil d'Administration, les membres actifs et moi-même sommes très fiers d'avoir réussi à faire vivre notre association pendant cette crise sanitaire, en organisant notamment plusieurs évènements en présentiel.

Certes, par obligation, nous avons réduit le nombre des dégustations, comme le montant des cotisations en conséquence, tout en privilégiant la qualité des dégustations « Plaisir » avec un complément de financement bien apprécié par les organisateurs et les dégustateurs.

En cette période de crise, nous avons respecté les consignes sanitaires données par le Gouvernement.

Les dernières mesures générales, toujours en vigueur à ce jour, ont d'ailleurs rétabli des jauges pour les grands événements relatifs aux rassemblements et loisirs, avec également une consommation debout interdite dans les cafés et les bars.

C'est dans ce contexte, avec l'accord du Foyer Laïque de Saint-Marc, que nous avons organisé les dernières dégustations uniquement pour des petits groupes (G2, G3 ou Prestiges), en étant assis pour déguster et en appliquant les protocoles avec un contrôle du Passe sanitaire réalisé par les organisateurs.

Pour respecter les consignes, nous avons acheté un kit sanitaire dans chaque groupe.

Quant aux dégustations « Prestige », moins nombreuses, elles ont été réalisées avec amour et passion, dans de la dentelle...de Montmirail bien sûr.

Le bilan financier et le rapport d'activité qui seront présentés donneront plus de détails sur l'ensemble des activités passées et à venir.

## **Pour l'année 2022**

Quelques nouveautés non négligeables !

Cette année, le CA a prévu de dissocier l'Assemblée Générale de la Commande Groupée de Printemps, l'organisation de ces deux évènements 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 organisons aujourd'hui 29 janvier notre AG qui sera suivie d'un repas, avec des vins sélectionnés par le club, et nous avons décalé au samedi 5 mars 2022, la dégustation des vins proposés à la CGP, dans l'attente d'un allègement des mesures sanitaires normalement envisagé avant cette date.

A ce jour, nous avons mis tout en œuvre pour vous proposer une belle Commande Groupée de Printemps. Elle est pour ainsi dire finalisée et les bouteilles sont déjà prêtes à être dégustées.

Pour les dégustations « Plaisir », les bonnes habitudes étant vite prises, nous nous sommes

habitué sur 2021 à utiliser un budget supérieur aux années précédentes.

A l'unanimité, le Conseil d'Administration vous propose de maintenir sur 2022 des dégustations du même niveau financier.

Pour ce faire, une légère augmentation des cotisations étant nécessaire, nous devons valider les nouveaux tarifs lors de cette assemblée.

Une modification du règlement intérieur vous sera également proposée.

Le 12 décembre 2022, nous prévoyons de fêter, comme il se doit, le 30<sup>ème</sup> anniversaire de notre association, dans un lieu non encore défini.

Nous sommes preneurs de toutes propositions que vous pourrez nous présenter, aujourd'hui de vive-voix ou prochainement par courrier, l'essentiel pour cet anniversaire étant de partager un bon moment, tout en dégustant de belles bouteilles, dans un endroit accueillant où nous pourrions rester dormir.

Tout à l'heure, les Secrétaire et Trésorier vous présenteront le bilan financier et l'ensemble des activités prévisionnelles pour 2022, n'hésitez pas à nous faire part de vos vœux éventuels, les surprises étant toujours bienvenues.

Avant de passer au vote pour le renouvellement du bureau, je voudrais remercier sincèrement et chaleureusement les membres du CA pour le travail accompli, notamment en cette période difficile, en les nommant simplement :

- Vice-président : André
- Trésorier : Jean-Jacques
- Trésorier adjoint : Patrick C
- Secrétaire : Armelle
- Secrétaire adjoint : Jean-Louis
- Webmestre : Vincent
- Webmestre adjoint : Patrick M
- Membre du CA et cuisinier Guy

Un GRAND MERCI à tous les membres actifs qui continuent à faire vivre notre club.

Comme c'est la première Assemblée Générale depuis qu'il nous a quittés, nous aurons également une pensée pour notre ami Jean-Pierre membre du CA, bon vivant, qui avait souhaité que l'on boive un verre à sa mémoire.

Prenez bien soin de vous et à bientôt pour de nouvelles aventures sensorielles !

Le Président

**François HERVÉ**

## Rapport d'activité

*Présenté par Armelle lors de l'AG du 29 janvier 2022*

Le CA s'est réuni 9 fois. En début d'année, en visioconférence puis en présentiel dès le 27 mars.

L'EDP, ou Écho des Pressoirs, a été diffusé par mail 7 fois. Trois EDP étaient doubles. L'EDP permet la diffusion de toutes les informations qui font la vie du BCBG. L'expédition se fait par internet.

Nouveauté : un changement de présentation en deux parties a été décidé :

- En première partie : il y a l'édito, les nouvelles du club, le quizz.
- En deuxième partie : les Vendanges de Presse, avec un sommaire comportant des liens directs vers les articles choisis (non diffusables).

**La composition du CA** : Le CA a perdu en mai un de ses membres, Jean- Pierre GRECIET.

### **L'assemblée générale 2021 :**

Elle n'a pas pu être réalisée en présentiel. Les différents rapports étaient visibles sur le site, et le vote a eu lieu sur internet. Seuls les adhérents ont pu voter.

Il y a eu plus de participation. Mais même si ce mode de vote a été plébiscité, il ne pourra pas être reconductible, car il n'était possible que par décret exceptionnel en période de Covid.

### **Les dégustations**

En 2020, seules 4 « dégustations Plaisir » sur 5 ont eu lieu pour chacun des 3 groupes. La cotisation de la 5ème dégustation a donc été reportée en 2021 sur la dernière dégustation de l'année. En 2021, 4 dégustations se sont déroulées au second semestre : 3 au titre de 2021 plus la 5ème de 2020, rattrapée en 2021. Elles ont été, comme d'habitude, animées par les membres actifs qui font preuve de beaucoup d'imagination et nous offrent d'excellentes dégustations.

La cotisation 2021 a été calculée au prorata des dégustations prévues.

Pour clôturer l'année 2020, il y a eu une distribution des trophées en 2021. Mais il n'y en n'a pas eu en 2021 car seules 3 dégustations ont été effectuées.

### **Organisation de 2 dégustations « Prestiges » :**

La première : « autour des dentelles de Montmirail », a eu lieu le 9 octobre, animée par Armelle et Christophe.

La deuxième : « Terroirs et micro-terroirs de Gualtallary », a eu lieu le 23 octobre. Philippe Zanchetta nous a proposé de déguster les vins de son domaine d'Argentine.

L'organisation d'une dégustation « **Super Prestige** » n'a pas pu se dérouler, faute de date disponible.

On a noté la poursuite très active **du rôle de GCBG** (Grand Coordinateur des Bons Gouteurs). En Grand Chambellan du club, André coordonne les absences aux dégustations et propose un rattrapage dans un autre groupe si c'est possible. Les membres des groupes jouent bien le jeu. Cela permet aussi de mieux connaître les autres groupes.

**Remise des vins** : Le 29 mai à l'ABK avec la participation de beaucoup de membres actifs qui ne sont jamais trop nombreux, et qui souhaitent plus que tout manger la rougaille saucisse de Guy...

**Salons des vins** : Les membres du CA se sont également déplacés aux salons de Penfeld, de l'Oceania et de Le Gris en mars, octobre et novembre pour déguster les vins du catalogue et récupérer des échantillons.

### **CGP :**

En 2021, le salon de la CGP ne s'est pas déroulé en présentiel, tout comme celui de 2020.

Même en l'absence de dégustation, nous avons eu, tout comme en 2020, de bons résultats de commande. Merci à vous tous pour avoir contribué à conserver la confiance de nos acheteurs.

Le 17 novembre, le CA s'est réuni pour sélectionner les cinq vins remplaçant les départs du catalogue 2022.

### **Locaux :**

Avec le départ à la retraite de François, nous avons un problème de locaux pour celles de nos réunions qui se faisaient au CROUS. François a rencontré un responsable lors du salon des associations de Brest pour exposer nos besoins en lieux de dégustations, pour la CGP et pour la remise des vins.

Il lui a été répondu qu'il faut s'adresser directement aux maisons de quartier pour savoir s'ils peuvent nous héberger au long de l'année.

## **Prévision d'activités 2022 :**

**Deux secrétaires :** L'un se charge du CR du CA et l'autre de la rédaction de l'EDP.

**Assemblée générale :** Elle a lieu le 29/01/22, suivie d'un repas.

Le salon de la CGP est reporté au 5 mars 22. Il pourra avoir lieu au CROUS.

**EDP :** Poursuite du mensuel « l'Echo Des Pressoirs ».

### **Dégustations :**

Organisation des 5 dégustations « **Plaisir** » habituelles pour chacun des 3 groupes.

Organisation de 2 dégustations « **Prestiges** » : « Vins Naturels » proposés par Simon le 26 février, et Vins surprenants d'Allemagne le 21 mai par François.

**Proposition** émanant d'un de nos membres dégustateurs :

Si un groupe le désire, il pourra remplacer une de ses dégustations plaisirs par une dégustation dans laquelle les participants feraient déguster leurs « coups de cœur ». 3 formules possibles sont proposées par Jean-Louis. En AG, 2 sont retenues : cette « dégustation coup de cœur » à l'aveugle pourrait être soit organisée dans le cadre d'un groupe à la place d'une dégustation plaisir, soit ajoutée aux dégustations plaisirs existantes et ouverte aux 3 groupes (sans pour autant entrer dans la catégorie des Prestiges).

Le CA est chargé d'en affiner les modalités. Et le G2, à l'origine de la proposition, pourrait commencer par la tester dans son propre groupe, organisée par des membres actifs volontaires, avec 6 vins proposés plus une mise en bouche.

**Les 30 ans du club :** Célébration prévue en fin d'année, le 10 décembre 2022.

Toutes les idées sont bonnes !! Lieu, repas, jeux, chansons...

**CGP 2022:** Réédition de la commande groupée de printemps avec un catalogue prestige.

Distribution du catalogue, avec un petit changement pour simplification et économies :

Deux catégories de destinataires du catalogue :

- 1) Tous les membres des groupes et adhérents simples à jour de leur cotisation, ainsi que toutes les personnes ayant commandé au moins une fois au cours des cinq années précédentes recevront la version papier par courrier
- 2) Les anciens adhérents n'ayant pas commandé au cours des cinq années précédentes recevront l'invitation et le catalogue par un simple mail, à charge pour eux de nous faire savoir s'ils souhaitent recevoir eux aussi par courrier sa version papier.

La remise des vins se déroulera le 14 mai. (Membres actifs : 10h le matin, distribution 14h30)

## **Visites de divers salons 2022**

### **Questions diverses :**

- Certains membres proposent de commencer les dégustations à 16h pour finir à 19h, comme le fait déjà le G1. Confirmation leur est apportée que chaque groupe peut effectivement décider de commencer plus tôt.
- Le règlement intérieur est revu pour plus de simplification et de cohérence, notamment dans la définition des catégories d'adhérents. La modification est approuvée par 33/33 des votants. Vincent se charge de rédiger le nouveau règlement et de le publier sur le site du club.
- Vote du bilan financier : approbation par 33/33 des votants.
- Vote du bilan d'activité : approbation par 33/33 des votants pour 33/33.

- Le CA est reconduit dans sa composition actuelle par 33/33 des votants. Ses 9 membres gardent les mêmes fonctions.

## Compte rendu du C.A. du 19 janvier 2022

### **Echo des Pressoirs :**

Rédaction EDP : Jean-Louis

- Edito : Vincent
- Contenu : rapports moral et d'activité, dates de l'AG et de la CGP, quiz du mois et vendanges de presse.

### **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 mars 2022.

Elle aura lieu de 15h à 17h30. Les membres actifs sont invités à 11h 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.
  - o 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.
  - o 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.
  - o 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 €.
  - o Vincent prépare le nouveau tableau des cotisations et l'expédie pour information, en attendant que l'AG se prononce sur sa validation.

## **Compte rendu du C.A. du 9 février 2022**

**Excusé :** Patrick M

### **Echo des Pressoirs :**

Rédaction EDP : Jean-Louis

- Contenu : Infos diverses : CGP : lieu, date, horaires. Appel aux membres actifs. Prochains évènements.
- Rappel pour la prestige vins naturels : restent 3 places, et pour la prestige Allemagne : 7 places.
- Vendanges de presse : Afin d'éviter les problèmes de droit d'auteur, le CA a examiné plusieurs solutions :
  - 1) On pourrait se contenter de faire de courtes citations d'un article dans la première partie de l'EDP, mais sans mettre de liens donnant accès à l'article complet.
  - 2) Comme le club est abonné à la revue, afin d'inciter les lecteurs à lire certains articles, on pourrait aussi se contenter d'attirer l'attention sur ceux-ci dans l'EDP 1. Par exemple : j'ai lu un article sur... Dans ce cas, les vendanges de presse ne deviendraient pas invisibles.
  - 3) Ou encore : on pourrait mettre le sommaire des vendanges de presse dans la newsletter même du BCBG (= le mail que Vincent expédie aux adhérents avec les liens pour ouvrir l'EDP).
- C'est cette troisième solution qui est retenue.

### **CGP 2022**

- Infos diverses : la CGP aura lieu au RU de Kergoat. Appel aux membres actifs de 11h à 17h30.
- Installation des tables et préparation des vins dès 11h.



- Repas à 13h : macédoine, œufs mimosas, chips, saumon, jambonneau et dessert (tarte aux pommes).

### **Prévoir**

- Seaux à champagne des groupes 2 et 3 (la location de salle inclut le nappage et les verres).
- Numérotation avec noms des vins
- Crayons craie pour marquer les bouteilles. (François)
- Échantillons de bouteilles : voir problèmes éventuels.
- Récupération bouteilles restantes (André pour Cave club).
- Nettoyage et remise en place de la salle.

### **Catalogue 2022 :**

- Finalisation : date d'envoi de la version papier dans les jours qui viennent, et de la version par mail une semaine avant la CGP.
- Impression : bon de commande A4 + catalogue A3 en 120 exemplaires à expédier par courrier, + 40 à distribuer le jour de la CGP.
- Diffusion : enveloppe pré timbrées + étiquettes (publipostage)

### **Bon de commande :**

- Impression et diffusion dans l'avenir : pour limiter les coûts d'impression et de diffusion, le catalogue de 4 pages pourrait être communiqué seulement par mail à l'ensemble des adhérents. Seul le bon de commande serait expédié par courrier car il doit être retourné par courrier, accompagné de son chèque. Cela permettrait des économies.
- On peut aussi mettre le catalogue en libre accès sur le drive, et envoyer à tous le lien via une news letter. Le CA décide d'en faire l'essai dès l'année prochaine.
- La date de retour figure sur le bon de commande.

### **Livraison :**

- Lieu : à l'ABK.
- Date : prévue initialement en juin, elle est avancée au 14 mai.

### **SLACK :**

- C'est le nouveau mode de communication adoptée en communication interne du CA. Vincent en réexplique le fonctionnement afin que tous les membres du CA se l'approprient au quotidien.

### **Questions diverses :**

En raison du changement de la date de livraison des vins, avancée au 14 mai, la dégustation du G3 est avancée au 7 mai. André se charge de prévenir les membres actifs organisateurs du G3, Dominique et Yves.

## Rappel des prochaines dates

26 février : Prestige « Vins Naturels »

**5 mars à 15 h : Testing de la Commande Groupée de Printemps**

**(les membres actifs sont invités à se rassembler dès 11 h au RU de Kergoat pour préparer la salle)**

12 mars : G2

19 mars : G1

26 mars : G3

2 avril : G2

9 avril : G1

7 mai : G3

14 mai : Remise des vins de la CGP

21 mai : Prestige « Vins Allemands »

## Quiz *LE SAVIEZ-VOUS ?*

- Rappel de la question posée dans l'EDP 273 de janvier :

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

Cf. mémento pdf p. 49 : « L'élaboration des vins blancs secs ».

### Réponse :

Par leurs effets réducteurs, les lies protègent le vin contre l'oxydation, responsable du rosissement qui peut survenir durant les traitements de stabilisation ou de mise en bouteille. Les lies semblent donc jouer pour le vin blanc le même rôle protecteur antioxydant que les tanins du vin rouge. Et même une fois complètement clarifié lors de sa mise en bouteille, un vin blanc élevé sur lies semble mieux protégé contre le risque de vieillissement prématuré en bouteille.

Mais c'est principalement dans le cas de vins blancs élevés en barriques que les lies prennent toute leur importance. Rappelons en effet que, contrairement au vin rouge qui peut être entonné après les fermentations, un vin blanc élevé en barrique fermente généralement dans la barrique dans laquelle il sera ensuite élevé. Cette nécessité d'une fermentation en barrique s'explique notamment par le fait que les ellagitanins du fût, ne pouvant se combiner avec la masse de polyphénols qu'ils rencontrent dans le vin rouge, peuvent dénaturer les arômes du vin blanc en l'hyperboisant. Mais en présence des levures dans la phase fermentaire, puis des lies dans la phase d'élevage, ces ellagitanins se combinent avec les mannoprotéines des parois des levures et, en perdant leur agressivité, ils confèrent au contraire au vin un caractère plus gras et plus moelleux.

En revanche, l'élevage sur lies en cuve reste beaucoup plus problématique. La maîtrise des défauts de réduction dans les vins blancs secs reste en effet une préoccupation majeure du vigneron (apparition d'odeurs d'hydrogène sulfurés et de mercaptans très désagréables). Après sulfitage, des amas de lies qui ne seraient pas régulièrement brassées produisent en effet rapidement des déformations sulfurées dangereuses pour le vin, au point d'imposer un soutirage définitif d'urgence. C'est ce qui rend très délicat l'élevage sur lies en cuve, milieu hermétique, donc naturellement réducteur, et par ailleurs plus

difficile à homogénéiser. La seule parade consiste à soutirer le vin et à ne lui réintroduire ses lies que quelques semaines plus tard, lorsqu'elles ont perdu leur activité réductrice.

A l'inverse, par la microoxygénation que permettent les pores des fûts neufs et l'action oxydante de ses ellagitanins, le fût neuf représente au contraire un milieu naturellement oxydatif, donc propre à équilibrer cette action réductrice des lies. Il est, de plus, aisément homogénéisable par bâtonnage.

Cet effet oxydatif est bien sûr moindre dans un fût usagé qui, par l'obstruction partielle de ses pores et ses moindres relargages d'ellagitanins, protège moins contre l'apparition de défauts de réductions de ses lies, d'où dans ce cas la nécessité encore plus impérieuse d'un bâtonnage régulier.

A l'inverse, un vin blanc élevé en fût neuf sans ses lies perd sa protection réductrice contre l'oxydation, et donc rapidement son fruit.

Question du mois :

**« Rosé de goutte ? Rosé de saignée ? Rosé de pressurage ? Rosé d'assemblage ? Clairet ?  
Quelles différences ?**

Cf. mémento pdf p. 50 : « La vinification en rosé ».

## Vendanges de presse

***Pour accéder à cette rubrique, téléchargez la 2<sup>ème</sup> partie de l'EDP à partir du lien ad hoc de la newsletter situé à côté de celui qui vous a servi à télécharger cette 1<sup>ère</sup> partie.***

-----