

Édito : Alerte sur le climat !

Cet été le réchauffement climatique a marqué de façon évidente qu'il va falloir modifier notre façon de vivre à l'échelle de la planète.

Les acteurs les plus impactés sont les femmes et les hommes qui travaillent au plus près de la nature. Les dérèglements des saisons provoquent des dégâts difficiles à maîtriser. Nous sommes le dos au mur, la mobilisation est en marche.

Dans un domaine qui nous intéresse plus particulièrement, les professionnels de la viticulture sont prêts à remettre en cause leurs pratiques.

Dans un reportage retransmis sur France Télévision, Hugo CLEMENT fait l'inventaire des différentes pistes expérimentées par eux.

Augmentation des degrés d'alcool dans le vin :

La teneur en alcool du vin est de plus en plus élevée (un Domaine des Côte- rôtie a vu grimper les degrés de 12,5° en 1993 à 14° en 2017 et 14,5° en 2019.

Différentes pistes s'offrent aux Professionnels :

Une machine qui permet de séparer l'alcool du vin.

Ajout d'eau autorisée en Australie et aux Etats Unis.

Une levure naturelle contenue dans le raisin permet de faire baisser de 1° la teneur en alcool à la vinification.

Manque d'eau :

L'irrigation des vignes a commencé à Béziers.

A Narbonne les eaux usées sont retraitées pour arroser les vignobles.

Lutte contre le gel :

L'hiver, le gel est de plus en plus fréquent (avant un vigneron subissait ce problème une fois dans sa carrière). En Bourgogne, un vigneron a équipé sa vigne de résistances pour chauffer les ceps en cas de gel. Bougies dans les vignes. Les châteaux les plus prestigieux du Bordelais combinent les bougies et le passage d'un hélicoptère.

En Anjou, un vigneron teste l'installation de voiles d'hivernage.

Sélection de cépages :

Beaucoup de professionnels prévoient de modifier l'encépagement de leurs vignes.

Migration des vignobles :

- Plantation dans les Hautes Alpes à 900 M d'altitude
- En Bretagne et en Normandie
- En Belgique et en Angleterre, la production des vins effervescents a commencé.
- Loin de moi l'idée de sombrer dans la sinistrose, mais le défi lancé aux professionnels de la filière viticole est immense et je ne doute pas qu'ils trouveront la voie pour toujours nous proposer des vins à la hauteur de leur savoir-faire.

J'ai enfin trouvé mon
parti politique !

On va être nombreux .



Compte rendu du C.A. du 28 septembre 2022

Excusé : Jean-Louis

Echo des Pressoirs :

- Rédaction : Jean-Louis
- Edito : Patrick C en septembre. Le prochain sera écrit en novembre par Patrick M.
- Contenu : rappel des dates des prochaines dégustations et rappel aux membres qui souhaitent proposer de nouveaux vins pour le catalogue pour fin octobre.

Point financier :

- Les remboursements ont été effectués.
- Au niveau de la CGP, certains viticulteurs n'ont pas expédié de facture. Collioure, Saumaise et la Lauzade.

Prestige Vins surprenants d'Allemagne du 19 novembre :

- Vincent relance les inscriptions pour la nouvelle date.
- Ceux qui étaient inscrits à la première date et qui souhaitent se réinscrire doivent envoyer un mail de confirmation à André pour le 18 octobre.
- Ceux qui ont payé et pour lesquels la nouvelle date ne convient pas, seront, bien sûr, remboursés.

Anniversaire des 30 ans « Au Temps des Voiles » le 10/12 :

- Repas : **57 personnes.**
- Nuitée avec Petit-déjeuner : **44 personnes** dont :
 - ⇒ 20 couples + 1 Femme et 3 Hommes seuls.
- Problème des couchages : Il y a 31 couchages possibles à l'hôtel.
 - ⇒ Il reste 13 couchages à trouver. Armelle s'en charge. Il y a un centre qui fait gîte à 800 m à pied du temps des voiles. On attend le contrat de location.
 - ⇒ Proposition d'un dress code : couleur associée au vin : blanc, rose ou rouge.

Animation

- ⇒ Il y aura une loterie : tirage au sort d'une grande bouteille
- ⇒ Un panier garni sera également à gagner.
- ⇒ Ainsi qu'un cadeau d'une bouteille par personne.
- ⇒ Des propositions de chansons à boire seraient les bienvenues pour animer la soirée.
- ⇒ On pourrait aussi jouer à un Trivial Pursuit sur le vin, par table.
- ⇒ **Le CA invite chaque groupe à préparer quelque chose pour la soirée.**

Repas :

Un groupe du CA va acheter les vins en accord avec le repas.

Questions diverses :

Date du prochain CA : 19 octobre.

En novembre : CA le 16 novembre. Programme : choix des vins de remplacement au catalogue.

Rappel des prochaines dates

8 octobre : G3

19 novembre : Prestige « Surprenants Vins Allemands »

26 novembre : G1 et G2

3 décembre : G3

10 décembre : Anniversaire des 30 ans du club !

Appel aux trois groupes : pourriez-vous préparer par groupe une petite animation pour cette mémorable soirée.

Appel aux membres actifs : profitez des découvertes intéressantes que vous avez faites lors de vos dégustations de vacances pour **proposer au club des échantillons des vins que vous avez aimés** (les échantillons vous seront bien sûr remboursés par le club). Qu'on se le dise : le catalogue de la CGP est ouvert à **toutes** les propositions de nos gentils membres !

Quiz *LE SAVIEZ-VOUS?*

- Rappel de la question posée dans l'EDP 276 de mai-juin :

Qu'est-ce qui justifie le prix d'un grand liqueux ?

Cf. mémento pdf p. 51 : « Les vins blancs liquoreux ».

Réponse :

Plusieurs facteurs s'ajoutent pour augmenter le coût de production d'un grand liquoreux (de type Sauternes ou Quarts de Chaume) par rapport à un vin blanc classique.

La richesse en sucre nécessaire à sa production ne peut être atteinte qu'à partir d'un raisin déjà lui-même extrêmement concentré en sucre. Cette concentration s'obtient d'une part par un rendement fortement limité, d'autre part par des vendanges tardives pouvant s'étaler jusqu'en novembre afin de permettre aux baies de sécher (passerillage sur pied, éventuellement complété par un passerillage sur claies), ce qui expose la récolte à tous les aléas climatiques d'arrière saison. Dans le cas extrême des vins de glace, qui sont récoltés en hiver, la congélation des baies peut même réduire le rendement à un tout petit verre à liqueur par pied de vigne ! À cela s'ajoute l'effet de la pourriture noble, dans le cas idéal où elle parvient à s'installer, qui contribue à limiter encore plus fortement la proportion de jus contenu dans les baies, mais au risque que la pourriture grise s'invite elle aussi à la fête, menaçant de ruiner l'ensemble de la récolte.

Comme la pourriture noble ne se développe pas uniformément sur toutes les grappes, ni même sur toutes les parties de la grappe, la récolte par tries successives (de 3 à 7) est indispensable pour ne récolter que les grains parfaitement « rôtis » par le botrytis, ce qui renchérit encore le coût de production.

En outre, la vinification d'un liquoreux réclame elle aussi un investissement humain très minutieux. La fermentation de son moût est beaucoup plus laborieuse que celle d'un moût de vin blanc sec, car elle est entravée par plusieurs facteurs conjugués : un fort taux de sucre qui inhibe l'action des levures, une carence en éléments nutritifs des levures, notamment en azote, dont une grande partie a déjà été consommée par le champignon, et la production par le champignon de polysaccharides ralentissant la cinétique fermentaire. Idem pour l'élevage, car la forte concentration en sucre laisse toujours planer la menace d'une reprise de la fermentation, qui serait catastrophique.

Bref beaucoup de travail pour très peu de vin à l'hectare, d'où la difficulté de beaucoup de liquoreux à obtenir du marché une valorisation suffisante pour compenser son coût élevé de production.

Question du mois :

En quoi le Tokay se distingue-t-il des autres liquoreux ?

Cf. mémento pdf p. 54 : « Le cas particulier du Tokay ».

Vendanges de presse

Pour accéder à cette rubrique, téléchargez la 2^{ème} 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^{ère} partie.
