



EDP 278

L'ÉCHO DES PRESOIERS

Journal du BCBG novembre - décembre 2022 1ère partie

Édito : Y ou Tube ça te parle !!

Une fois n'est pas coutume, mais puisque tous parlent du breuvage qui nous rassemble, moi, je vais vous parler de personnes qui animent la toile avec leurs connaissances ou découvertes sur une boisson composée à plus de 85% d'eau.

Dans un premier temps je vous donnerai des raccourcis pour accéder à ces chaînes... A bien taper dans votre butineur préféré.



1) bit.ly/3wyl9Yg VIN'STACHE

Sur un ton léger et badin, Vin'Stache revisite avec nous les cépages, les arômes, les procédés de vinification. Il sélectionne des vins en fonction du prix, de la localisation ou de la saison. Il s'inspire un peu de l'émission « j'irai dormir chez vous ».

Vous apprendrez que, quand on parle de « banane », c'est la molécule qui s'appelle l'acétate d'isoamyle qui monte dans votre nez. La même que Haribo utilise dans ces fameux bonbons 😊.

Vous apprendrez également tout sur les cépages Malbec, Syrah, Chenin...

Avec plus de 50100 abonnés, c'est devenu une chaîne très regardée.



2) bit.ly/3pTiPHn VINS DE BORDEAUX

Ici, vous aller entendre parler des vins de Bordeaux, les Médoc, les Graves. Vous aurez principalement des dégustations, des conseils et vous ferez des rencontres avec des viticulteurs de la région.

Vous aurez plusieurs vidéos sur « des femmes fortes » qui s'imposent dans le Bordelais et qui font de grandes bouteilles.



3) bit.ly/3PMMsF7 **VINO LOVERS**

Anne-Laure Trevisan a créé la Société Vino Lovers. Elle propose des cours d'œnologie en ligne. Elle propose par exemple : « Dégustation de vin : les six erreurs à ne pas faire », « Les secrets du vin de paille », « Dix vins mythiques à goûter une fois dans sa vie ».

Cela donne une idée de ses différentes vidéos et si elles pourraient vous intéresser.



4) bit.ly/3ApwSsm **VINS DE BORGOGNE BIVB**

La Bourgogne ! Découvrez tout sur cette région et les 13 dénominations géographiques de l'appellation. Vous aurez un aperçu des vins mais également des paysages et des habitants de la région.

Ce site est réalisé par le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB). Mais ce n'est pas qu'une opération de communication.



5) bit.ly/3KuZPIT **YANN ROUSSELIN**

Ce site est mon préféré et très didactique. L'objectif est peut-être ambitieux, mais « Devenez un bon dégustateur et vivez de votre passion du vin » a vraiment pour objectif de vous faire découvrir beaucoup d'aspects du vin. À travers plusieurs cours, vous développerez vos compétences pour devenir un fin connaisseur.

Parmi les vidéos, nous pouvons citer : « Comment interpréter les larmes du vin ? » (un sujet que maîtrise parfaitement notre Président 😊), « Comment connaître l'indice de fragilité du vin », « Comment reconnaître les 2 âges du vin »...



6) bit.ly/3pOo8b8 VIGNEVINFRANCE

Ce site est celui qui partage le plus de connaissances scientifiques. Il est d'ailleurs soutenu par l'Institut Français de la Vigne et du Vin, qui réalise des études techniques.

Vous y apprendrez les principes de la fermentation des « levures indigènes sécurisées » ou les variétés résistantes « à typicités régionales ».

Vignevinfrance semble rentrer là dans le dur de l'œnologie, mais les vidéos restent toujours claires et accessibles.

Patrick M



Compte rendu du C.A. du 19 octobre 2022

Excusés : André et Jean-Louis.

Echo des Pressoirs :

- Rédaction : Jean-Louis.
- Edito : Patrick M, et Jean-Jacques pour le prochain.
- Contenu : édito, compte rendu du CA, quiz, dates des prochaines dégustations, et vendanges de presse.

Inscriptions à la Prestige « Vins surprenants allemands » le 19/11/22 :

- Nombre d'inscrits : 13 personnes + 2 organisateurs (François et Jean-Louis) = 15 participants.
- La Clé du FLSM est remise à François et le matériel est à prévoir.

Anniversaire des 30 ans à Plougasnou le 10/12/2022 :

- Les inscriptions sont désormais closes.
- Nombre d'inscrits : 62 personnes au repas et 45 petits déjeuners.
- Il y a 31 couchages à l'hôtel du *Temps des Voiles* et 14 couchages au Gîte *Le Carnet de Bord*. Deux chambres supplémentaires sont disponibles au *Carnet de Bord* si nécessaire.
- Le *Carnet de Bord* ne fait pas de petit déjeuner, qui se prendra donc au *Temps des Voiles*.
- Le gîte du *Carnet de Bord* est à 800 m à pied du *Temps des Voiles*, ou quelques minutes en voiture.
- Les membres du CA, en tant qu'organisateur, seront au *Temps des Voiles*.
- Les célibataires et les derniers inscrits seront au *Carnet de Bord*.
- Pour les autres, il y aura un tirage au sort.
- Face à l'affluence (62 inscrits au lieu des 52 initialement prévus) on espère que le *Temps des Voiles* pourra dresser 4 tables de 10 et 2 tables de 11 dans la pièce principale. Nous n'avons pas de réponse pour l'instant car les propriétaires sont en vacances.
- En complément du prix payé par les participants, le Club finance : le vin, les cadeaux et le droit de bouchon.
- Pour accompagner le très alléchant menu, le Club a prévu un sympathique accord mets /vins pour l'accompagner (budget : 2000 € de vins offerts par le Club).
- Les bouteilles de la cave du Club données en cadeaux seront distribuées sous forme de jeux. Comme toutes ne sont pas de même valeur, deux solutions peuvent être adoptées :
 - o Soit les meilleures bouteilles iront à la 1ère table gagnante et les autres seront ensuite distribuées selon leur valeur approximative décroissante.
 - o Soit un capitaine de table distribue les bouteilles à l'aveugle à sa table.
- Question : faut-il placer les gens à table ?
- **Si les groupes ont prévu une animation, prévenir le CA.**

- Deux chansons sont à prévoir pour le CA, pour lesquelles il faudra distribuer le texte afin que tout le monde puisse participer.

CGP 2023 : Sélection des vins :

- Dégustation des vins proposés au CA pour le renouvellement des vins du catalogue : le 16/11/22.
- Organisateurs : André et Jean-Louis.
Lieu à confirmer : sans doute l'ABK.

Visite des salons et récupération d'échantillons :

Dates et équipes volontaires pour la sélection des vins et prises d'échantillons :

- ⇒ Penfeld du vendredi 11 au lundi 14/11/22 : visite le vendredi 11 dès 10h avec Patrick C et Patrick M, André, François, Jean-Jacques, Vincent et Jean-Louis.
- ⇒ Autres salons : chez Le Gris pour Saumaise et le Domaine du chêne avec Patrick C, Patrick M, Armelle, Vincent et Jean-Louis.
- ⇒ Océania : Daheullier, Tatin avec André et Guy.

Questions diverses :

- Non réception des mails BCBG par certains membres ? Vincent recommande de mettre l'adresse du webmestre dans le carnet d'adresse de leur mail.
- Suite au problème de salle lors de la dernière dégustation du groupe 3, il faudrait donner le calendrier de nos dégustations avant le début du semestre suivant : en novembre pour le premier semestre, et en juin pour le deuxième. Il y a eu une erreur de report sur le calendrier du foyer.
Vincent va vérifier si les dernières dégustations sont sur le planning du FLSM.
- Il faut donc, au cours du CA du 16 novembre, établir le calendrier de nos dégustations pour le premier semestre.
- Le CA décide de prévoir une glacière par groupe avec des packs de congélation. Cela permettra de mieux conserver les vins blancs à température, car le frigo n'est pas toujours assez froid. Donc : acheter trois glacières.

Prochains CA de fin d'année : le 16 et le 30 novembre.

Compte rendu du C.A. du 16 novembre 2022

Excusée : Armelle.

Echo des Pressoirs :

- Rédaction : Jean-Louis.
- Edito : Patrick M et pour le prochain Jean-Jacques, puis Vincent.
- Contenu : CR CA + rubriques habituelles et dates des prochains rendez-vous.
Anniversaire des 30 ans à Plougasnou avec Dress code - les couleurs du vin : Blanc – Rose – Rouge (éventuellement Bordeaux).

Visite des salons :

- Penfelds : Mission accomplie. Cf. vins sélectionnés sur la fiche rédigée par Vincent : *Martin-Luneau, Biotteau-Avrillé, Choppin, Vielweber Hunawahr* et complétée pour *Montine*.
- Autres salons :
 - *Les Varinelles Daheulier* : L'Origine + Les Cinq (ex Vieilles Vignes) + 1900 en Catalogue Prestige.
 - *Legris à Lilia Plouguerneau les 26 et 27/11* : les deux Patrick, Vincent et Jean-Louis.

CGP 2023 :

- Sélection des vins proposés par les adhérents : organisée lors du prochain CA à l'ABK le 30/11/22.
- Les vins sélectionnés aux salons et au CA seront mis sur le Drive. **Chaque responsable devra s'y reporter pour vérifier ses vins, puis compléter les données (prix, millésime, conditions particulières, etc.).**

Foyer Laïque de Saint Marc et 1ères dégustations de l'année :

- Etablissement du Calendrier des activités 2023 : *calendrier établi, à consulter sur le site.*
- Dégustations de Groupes :
 - o G1 : 14/01 – 18/03 – 03/06 – 16/09 – 14/10
 - o G2 : 21/01 – 11/03 – 03/06 – 23/09 – 21/10
 - o G3 : 07/01 – 04/03 – 13/05 – 09/09 – 07/10
- AG : 28/01 (*voir si possible chez CELTON : (Patrick M. s'en charge)*)
- CGP Dégustation des vins : 04/02
- Prestiges : 01/04 – 30/09 – 02/12

Organisation des 30 ans du club :

Repas : 63 personnes

- ⇒ Si possible dans la même salle : même en se serrant !
- ⇒ Demander au restaurant de préparer 3 tables de 11 pers et 3 tables de 10 personnes.
- ⇒ Placement par groupe des convives sur les tables (avec possibilité de changer de places).

Nuitées : Nombre de couchages nécessaires pour 45 personnes.

- ⇒ *Petit déjeuner pour tout le monde à l'hôtel.*
- ⇒ *Répartition des couchages en Hôtel ou au Gîte (à proximité).*

Attribution par le CA des chambres à l'hôtel pour les organisateurs, les membres de Groupe et en Gîte pour les autres adhérents et suivant la date d'arrivée des inscriptions.

Les modalités : les horaires et les chambres attribuées seront transmises aux heureux participants par le webmestre (Vincent).

Animations : Désignation d'un capitaine par table.

- *Tombola gratuite « Vin prestigieux »* : Billets à préparer.

- *Panier garni - Poids à trouver* : Achat lots et billets à préparer.
- *Jeux divers avec classement par table* : Quizz + Dégustation à l'aveugle (verres noirs)
- *Chants BCBG.*
- *Distribution d'une bouteille de la cave du club à tous les membres par tirage au sort.*

Questions diverses :

Achat de matériel à prévoir :

- Carafes.
- Glacières : 2 par groupe.

Rappel des prochaines dates

26 novembre : G1 et G2

3 décembre : G3

10 décembre : Anniversaire des 30 ans du club !

(Dress code aux couleurs du vin : blanc, rosé, rouge).

7 janvier : G3

14 janvier : G1

21 janvier : G2

Quiz *LE SAVIEZ-VOUS?*

- Rappel de la question posée dans l'EDP 277 de septembre - octobre :

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

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

Réponse :

Le plus célèbre est le Tokay Aszu, du nom de son cépage. Comme le Sauterne, il s'obtient au départ par botrytisation de raisins surmûris, mais sa vinification est très différente puisque ses raisins, fortement passerillés sur souche en plus de la pourriture noble, sont broyés en une pâte épaisse sur laquelle on verse un vin nouveau en fin de fermentation, riche en alcool et en acidité. Après une macération de 24 à 39 heures, le mélange est pressé.

Les divers types de Tokay Aszu correspondent à la quantité de pâte utilisée. Le vin est mesuré en tonneau de 136 litres et la pâte en hottes (appelées « puttonyos ») de 20 à 25 kg. A trois hottes par tonneau, on obtient un « Puttonyos 3 » à 60 g/l de sucre résiduel, et ainsi de suite jusqu'au « Puttonyos 6 » qui a bénéficié de 6 hottes et contient 120 g/l de sucre. Quant à la mythique « Aszu essencia », elle est obtenue exclusivement avec des raisins passerillés et botrytisés, sans vin additionnel. Son moût est tellement concentré en sucre que sa fermentation s'arrête à 8° C d'alcool et son taux de sucre résiduel atteint 250 g/l.

A l'inverse des liquoreux classiques qui sont élevés à l'abri de l'air, le Tokay est élevé et s'améliore au

contact de l'air, d'où son brunissement, car son taux combiné de sucre et d'alcool le rend *de facto* peu sensible aux altérations microbiennes.

Question du mois :

Quelles sont les différentes méthodes pour faire des bulles ?

Cf. mémento pdf p. 55 : « Les vins mousseux ».

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.
