



# L'ÉCHO DES PRESSEIRS

EDP 287

Journal du BCBG avril 2024 1ère partie

## Édito : au Royaume-Uni, la nouvelle réglementation viticole envoie valser la vieille Europe.

Avec son vignoble en plein boom, le pays devient un challenger inattendu de l'industrie viticole, à la fois acteur et maître de ses nouvelles règles. Pour le meilleur ?

Longtemps importateur, le pays est devenu petit à petit un pays producteur en pleine expansion. (Ben Stansall/AFP)

A partir du 1er janvier 2024, les Anglais feront tout ce qui leur plaît avec le vin. Ou presque. Jusqu'ici, faute d'avoir voté de nouvelles réglementations sur l'industrie viticole, le Royaume-Uni avait conservé les lois européennes qui en régissaient le commerce. Les modifications post-Brexit, publiées le 16 octobre, s'apprêtent à changer la donne.

Longtemps importateur, le pays est devenu petit à petit un pays producteur en pleine expansion : les vignes, plantées pour la plupart au début des années 2010, commencent à se frayer une petite place sur le marché mondial. Treize ans plus tard, des maisons du Kent et du Sussex commencent à percer, comme le domaine Simpsons (38 hectares, 250 000 bouteilles par an de chardonnay, pinot noir et pinot meunier) ou encore la Balfour Winery pour ses rosés pétillants. On compte aussi une poignée de producteurs de vin naturel, dont les remarquables Domaine Hugo, dans le Wiltshire (en biodynamie) ou encore Westwell Wines, dans le Kent (en conversion bio, difficilement trouvables hors Royaume-Uni). Un marché en mouvement et qui s'octroie aussi, en pleine réécriture identitaire, de nouvelles règles.

### Piquette, bouteille moins lourde et vins sans alcool

Là où de nombreux pays producteurs européens (France, Italie et Espagne en tête) ont choisi de protéger la qualité de leurs vins par un système d'appellations contrôlées, les Anglais, eux, envoient tout valdinguer. En Europe, est appelé « vin » une boisson de raisin fermenté dont le degré alcoolique est situé entre 8,5 % et 15 %. Au Royaume-Uni, à partir du 1er janvier 2024, un jus de raisin fermenté pourra être appelé comme tel même s'il présente moins de 8,5 % d'alcool, voire pas d'alcool du tout : la boisson pourra même être appelée « vin sans alcool », ce qui était techniquement interdit à ce jour.

Parmi les autres règlements adoptés, la mention de l'origine ne sera plus obligatoire. Qu'ils soient importés ou non, les vins n'auront plus à s'embarrasser de cette politesse sur leur étiquette. Il sera aussi possible d'ajouter du sucre ou du dioxyde de carbone à ses jus, de mélanger les cépages sans restrictions, ou encore de commercialiser la piquette, cette boisson créée à partir de marc et de sucre – une façon de revaloriser les « déchets » de la vigne. Mais jusqu'où le Royaume-Uni admettra-t-il la commercialisation de vins potentiellement dégradés, trafiqués au sucre ou au marc ? On pourrait s'imaginer qu'un système d'AOP anglaise finisse par voir le jour, pour en assurer la qualité... Exactement comme dans la vieille Europe.

Côté packaging, les Anglais innovent et font mieux que les Européens : finis les bouchons en forme de champignon, gloutons en liège, ainsi que les coiffes en aluminium polluantes et inutiles. Neuf distributeurs (Laithwaites, Lidl GB, Naked Wines UK, Naked Wines USA, Sweden's Systembolaget AB, The Wine Society, Virgin Wines, Waitrose et Whole Foods Market) ont même exigé une

réduction du poids des bouteilles de 25 % pour le marché anglais, pour minimiser l'empreinte carbone liée au transport des bouteilles, poste le plus lourd dans le bilan carbone des exploitations. Quant aux bouteilles fines et allongées, elles ne seront plus réservées aux vins alsaciens.

### **Un vignoble en pleine croissance**

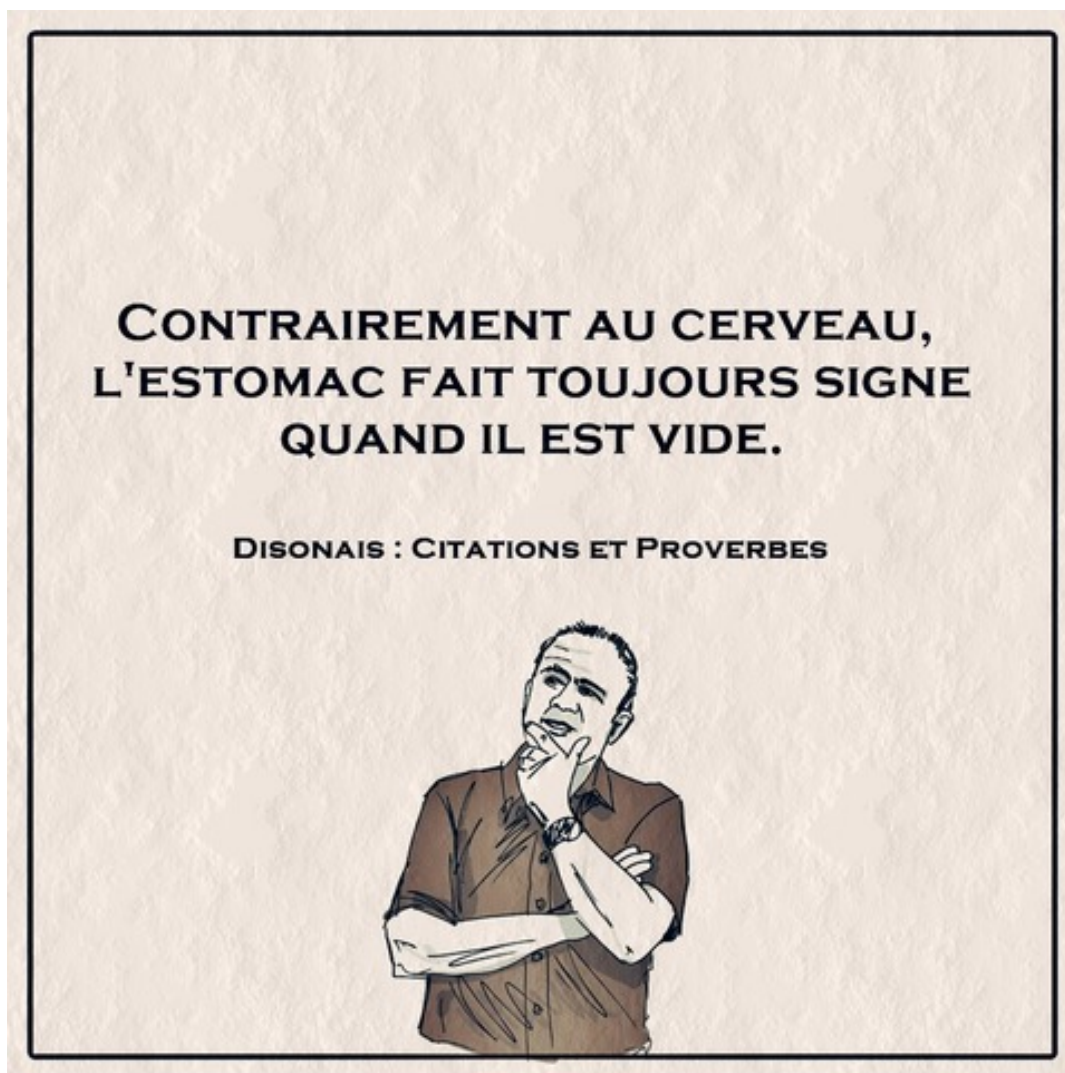
Selon le dernier rapport de l'association Wines of Great Britain (2022-2023), la viticulture est le secteur agricole qui connaît la plus forte croissance. Rappelons qu'il n'existe pas moins de 943 vignobles dans tout le pays, la plupart concentrés dans le Sud (le Kent regroupe 26 % des domaines, Sussex Ouest 15 % et Sussex Est 13 %). Depuis cinq ans, cette activité s'étend à une vitesse folle, avec plus de 74 % de surfaces exploitées. L'encépagement est adapté au goût international (chardonnay, pinot noir et meunier) ; côté rouge, les profils de vins tendent à se rapprocher du goût bourguignon, même si le Royaume-Uni produit surtout des vins blancs effervescents (69 % contre 31 % de vins tranquilles).

Wines of Great Britain mise sur une augmentation de 7 600 hectares d'ici 2032, passant de 12,20 millions de bouteilles produites en 2022 à 24,7 millions en 2032. Le secteur emploie aujourd'hui 2 300 personnes et prévoit une croissance de 50 % d'ici à 2025, avec l'embauche de 8 300 personnes supplémentaires dans des emplois saisonniers ou à temps partiel. Un enthousiasme qui étonne, dans un contexte où les ventes de vin chutent drastiquement un peu partout dans le monde.

Cette nouvelle réglementation, devenue possible depuis le Brexit et l'influence du changement climatique, stimulera-t-elle notre curiosité et notre envie de déguster ces nouveaux vins ?

(Extrait d'un article de Marie-Eve Lacasse du 6 novembre 2023.)

***Armelle***



## **Echo des pressoirs :**

- Rédaction : L'EDP : Jean-Louis                      Edito : Armelle. Ensuite, Patrick C.

Dates des prochains CA : le 10 avril (repas cuisiné par Guy.) Le 29 mai (repas cuisiné par Jean-Louis). Et le 12 juin (ce sera au tour de François).

- Contenu : Infos et rubriques diverses habituelles, avec rappel des prochaines dates, notamment celle de la remise des vins le 1<sup>er</sup> juin.

## **Point financier :**

- Le remboursement de toutes dépenses avancées, sur présentation de justificatifs, est effectué.
- Avec l'encaissement des cotisations 2024, la trésorerie dispose à nouveau du petit matelas nécessaire au bon fonctionnement du club.

## **Organisation des Dégustations :**

Dégustations « Plaisir » :

- Le calendrier avec les noms des organisateurs sera transmis par André aux intéressés.
- Dates des G3 ajoutées pour le deuxième semestre : le 12 octobre, puis le 23 novembre.
- Dates des G2 ajoutées au deuxième semestre : le 5 octobre, puis le 16 novembre.
- Le CA de juin devra établir le calendrier à fournir au FLSM pour le second semestre.

Prestiges :

- La première prestige de l'année est intitulée « Argentine, micro-vinifications d'un terroir d'exception ». Elle aura lieu le 13/04. L'inscription est de 25 €. Vincent va en faire la publicité.
- La deuxième Prestige aura pour thème les Vins de Bordeaux « Plaisir ». Elle aura lieu le 28 septembre et sera organisée par François et Jean-Louis. L'inscription est de 30 €.
- La Super-Prestige de décembre sera sur les grands vins d'Italie et aura lieu le 14 décembre, organisée par André, François et Patrick M.

## **Trophées 2023 :**

- André fera un rappel des noms des gagnants sur le podium des groupes G1, G2, G3.
- André et Jean-Jacques se chargent de l'achat et de la distribution des lots.

## **Commande Groupée de Printemps 2024 :**

Remarques :

- Il y a eu moins de monde à la dégustation du 17/02 au FLSM. C'est pourtant une organisation qui réclame beaucoup de travail de la part des membres actifs. Cause : choix d'un lieu plus excentré que celui des années précédentes ?
- Pour attirer plus de monde, il faudrait peut-être plus d'animations (une loterie ?), plus de communication sur les vins (notamment sur les vins nouveaux ?), ou plus de rappels échelonnés sur les quelques semaines avant l'événement pour relancer les adhérents et leur demander d'amener leurs amis ?
- Pour cela, le catalogue devrait systématiquement, comme les années précédentes, être élaboré dès avant la fin décembre.
- On constate aussi que sur les 300 mails expédiés pour envoyer le catalogue et le bon de commande, seules 47 personnes ont ouvert leur mail. Avec les rappels successifs, nous avons tout de même enregistré 59 commandes.

- Il est suggéré d'effectuer une enquête sur la réception de nos mails pour savoir si certains ne se retrouvent pas en spam (en principe impossible nous assure Vincent avec l'outil qu'il utilise) ou s'ils ne sont tout simplement pas assez « attractifs ». Google fait des formulaires faciles à utiliser et à adapter à notre enquête.
- On pourrait proposer un prix tiré au sort parmi tous les participants à la journée de la CGP. Par exemple un ticket pour une tombola, qui serait tirée à la clôture de la séance.
- L'organisation pour les commandes est bonne. Mais beaucoup de réponses sont tardives, de sorte que le CA demande à Jean-Louis de continuer à les réceptionner pendant une semaine supplémentaire.

#### Bilan des commandes transmis par Jean-Louis :

- Bilan CGP au 20/03/24 : cette année encore, le catalogue Prestige a très bien marché (progression régulière au fil des années, tant en volume qu'en pourcentage du nombre de bouteilles commandées), et le catalogue classico reste stable en nombre de bouteilles.
- Le montant total des commandes est légèrement supérieur à celui de 2023, tout comme le montant moyen par commande.

#### Commandes aux vignerons :

- Dès la clôture de la CGP, à partir du bilan envoyé par Jean-Louis, Vincent envoie aux responsables de vins le nombre de bouteilles à livrer et leur montant. Mais pour l'instant, certaines commandes d'adhérents ne sont pas encore arrivées.
- Le Domaine du chêne ne sera disponible qu'en septembre. Il faudra donc organiser une deuxième distribution.

#### **Remise des vins :**

- La remise des vins aura lieu le 01/06/2024 salle ABK à Recouvrance.
- Organisation :
  - ⇒ Protocoles : *identiques à l'année dernière.*
  - ⇒ Matériels : *prévoir des diables, apporter des cartons vides.*
  - ⇒ Étiquettes : *édition et impression par François.*
  - ⇒ Fiches de remise des vins : *édition par Jean-Louis, impression par François.*
  - ⇒ Repas : *La rougaille de Guy.*

#### **Questions diverses :**

Proposition d'apporter à l'ABK un écran dépliant pour faire des projections.

Repas préparé par Jean-Jacques (apéro-entrée par André, filet mignon de Lisbonne et gâteau par Jean-Jacques).

## Rappel des prochaines dates

6 avril : G3

13 avril : Prestige « Argentine, micro-vinifications d'un terroir d'exception ».

25 mai : G2

**1<sup>er</sup> juin : remise des vins de la CGP**

8 juin : G1 et G3.

## Quiz **LE SAVIEZ-VOUS ?**

Rappel de la question posée dans l'EDP 286 du mois de mars :

### **Le vin de Madère ne peut-il servir qu'à faire des sauces ?**

Cf. mémento pdf p. 60 : « Les vins de Madère ».

#### **Réponse :**

Le Madère est très peu connu en France, de sorte que beaucoup de Français ignorent à quel point ce type de vin peut donner de très grands crus. Comme le Porto oxydatif et le Xéres Oloroso dont il était question dans le précédent EDP, le Madère est également un vin muté et oxydé. Dans un premier temps, le moût est vinifié comme n'importe quel autre vin, et la fermentation, interrompue par une adjonction d'eau-de-vie neutre titrant 96% vol., produit le « vinho claro ». Ensuite les méthodes de vinification diffèrent selon le type de Madère : alors que les plus simples sont vinifiés selon la méthode rapide de l'« estufagem », les Madères supérieurs sont élaborés selon celle du « canteiro ».

#### ***L'estufagem :***

Les Madères de base subissent un long séjour en "estufa" (étuve), où ils vont être amenés progressivement à une température voisine de 45° C, maintenue pendant une cinquantaine de jours, ce qui produit le vieillissement accéléré caractérisant le Madère. Ce traitement développe un goût de caramel, de noix et d'épices. Puis on le mélange à celui des années précédentes, selon un système de "soleras" évoquant celui pratiqué à Jerez. Le principal cépage employé pour l'élaboration de ce type de vin est un cépage rouge, la Tinta Negra Mole.

#### ***Le canteiro :***

Le canteiro (= foudre en portugais) est réservé aux grands et très grands Madères. Ceux-ci sont issus des 4 cépages blancs traditionnels, Sercial, Verdelho, Bual et Malvazia, chacun employé en cépage unique en fonction du type de Madère visé : sec pour le Sercial, demi sec pour le Verdelho, demi doux pour le Bual, et doux pour le Malvazia. Les grappes sont maintenues un temps sur lattes, où elles se gorgent de chaleur solaire, puis le vin est élevé entre 2 et 20 ans en milieu oxydatif dans des barriques de 600 litres ou plus, à demi pleines pour favoriser l'oxydation, et stockées soit dehors à la température ambiante, soit directement sous les toits, où la chaleur est intense. Le vin issu de cette lente maturation est exceptionnellement résistant aux outrages du temps et développe des parfums envoûtants qui en font sa spécificité.

Question du mois :

### **Quels sont les trois principaux acides naturellement présents dans un vin ?**

Cf. mémento pdf tome 2 p. 4 : « Les principaux acides organiques du vin ».

NB à l'intention des esprits curieux de consulter le mémento susdit, vous trouverez ci-dessous un rappel du chemin y conduisant à partir de notre site bien aimé :

<http://www.bacchus-club1901.org/> puis : onglet « Outils », puis onglet « Bibliothèque du Club ».

## Vendanges de presse

*Pour accéder à cette passionnante 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.*

-----