



L'ÉCHO DES PRESSEIRS

EDP 292

Journal du BCBG mars-avril 2025 1ère partie

Édito : Une autre voie

Comment se déroule la désalcoolisation d'un vin ?

L'objectif est de préserver toutes les notes subtiles, les arômes et la complexité du vin tout en éliminant l'alcool. C'est un exercice délicat qui demande un savoir-faire technique, une connaissance approfondie du vin et une passion pour l'innovation. C'est une alliance d'art, de science et de passion.

Comprendre le processus : tout d'abord, c'est un processus minutieux de distillation qui demande un contrôle rigoureux pour éliminer l'alcool tout en conservant les composés aromatiques qui donnent au vin saveur et bouquet.

Il y a plusieurs méthodes :

- 1) L'évaporation sous vide : On chauffe le vin progressivement. Cela permet d'évaporer l'alcool sans avoir à chauffer le vin à des températures élevées. Une fois l'alcool évaporé, il est ensuite séparé du vin.
- 2) L'osmose inverse : cette technique plus récente implique de diviser le vin en deux flux. Un flux est riche en alcool, l'autre contient principalement de l'eau et des composés aromatiques. L'alcool est ensuite éliminé du flux riche en alcool et les deux flux sont mélangés à nouveau.
- 3) La distillation : C'est une méthode ancienne qui consiste à chauffer le vin pour faire évaporer l'alcool qui a un point d'ébullition plus bas que l'eau et la plupart des autres composés du vin. L'alcool vaporisé est ensuite condensé et séparé du reste du vin. Bien que cette approche puisse éliminer l'alcool, il faut une méthode spéciale à température maîtrisée pour bien préserver l'aromatique du vin sans trop le chauffer.

Certains préfèrent utiliser une distillation sous vide à basse température, sans doute plus facile à maîtriser et obtenir, disent-ils, d'excellents vins.

Autre avantage : ces vins désalcoolisés ont 7 fois moins de calories qu'un vin classique.

Peut-être un jour, ferons-nous une dégustation de vins sans alcool ?

Armelle

Le secret pour apprécier un bon vin:



1-Ouvrez la bouteille pour
le laisser respirer.

2-Si vous constatez qu'il
ne respire pas,
pratiquez immédiatement
le bouche-à-bouche.

CR du C.A. du 05/03/2025

Excusé : Jean-Louis.

Écho des pressoirs :

- **Rédaction** : Jean-Louis.
- **Édito** : Armelle, puis en avril : Jean-Jacques.
- **Contenu** : Infos diverses : Rappel des prochaines dates de dégustation « Plaisir », des « Prestiges et Super Prestiges », de l'inscription à venir pour celle du 26/04 « Vins du Sud-Ouest », et la remise des vins le 7 juin à l'ABK.

Prochains CA :

Dates des prochains CA : le 2 avril (repas préparé par Vincent), le 14 mai (repas cuisiné par André), et le 4 juin (c'est au tour de Jean-Jacques). Puis, François, Armelle et Jean-Louis au deuxième semestre.

Les CA du deuxième semestre seront à programmer en juin.

Point financier :

- Le remboursement des dépenses avancées est fait, sur présentation de justificatifs. Montants sur Compte chèque, Livret et Caisse présentés par Jean-Jacques : les finances sont saines.

- Les documents réclamés par la banque ont été remis à Jean-Jacques : CI du Président + Vice-P, Statuts et PV de l'AG du 25/01/25.

Dégustations Prestiges et Super Prestige :

Prestiges :

- 26/04/25 : « Vins du Sud-Ouest » : Inscription 30€. Organisateur Patrick C et Patrick M. Le bulletin d'inscription est à transmettre par Vincent dès que possible.
- 11/10/25 : « Vins Bio et Nature ». Inscription 30€. Organisateur : André et Simon. Les inscriptions seront à lancer début juin après la remise des vins.

Super Prestige :

- 13/12/25 : « Les grands vins de Loire » Organisateur : François, André et Patrick M.
- Inscription 65€.
- Les inscriptions seront à lancer début octobre après le CA.

Commande Groupée de Printemps 2025 :

- Bilan à ce jour, transmis par Jean-Louis :

À ce jour, nous avons réceptionné 51 commandes. D'autres sont encore en attente. Pour information : à la clôture des commandes en 2024, il y en avait eu 71.

À la CGP, 55 personnes sont venues déguster, nous compris. Il y a eu 22 nouveaux adhérents et 7 inscrits.

- Remarques

- o Les nouveaux adhérents souhaiteraient un parcours : d'abord les blancs, les liquoreux puis les rouges.
- o Certains vins situés en dernier ont été peu dégustés.
- o Placer les vins d'Argentine à une partie différente du parcours et les mettre plus en valeur.
- o Mettre des nappes.

Suite à ces remarques non exhaustives, nous prévoyons d'élaborer un sondage pour mieux organiser la prochaine CGP. Au prochain CA, le sondage sera à définir avec plutôt des questions fermées.

- Commandes aux vigneronnes :

- Le modèle est à transmettre fin mars.

Remise des vins :

- La remise des vins aura lieu le 07/06/2025 Salle ABK à Recouvrance.
- Organisation : À voir au prochain CA d'avril.

Questions diverses :

Retour à l'ABK de l'écran dépliant pour faire des projections, actuellement chez Patrick C. Il le ramènera.

Le relais Celton ferme. Et il n'est pas repris. Donc, en 2026 il va falloir trouver un autre local ou restaurant pour l'AG et le repas suivant l'AG.

Repas du CA préparé par Patrick M :

*Salade savoyarde en entrée - Diots au vin rouge et Croziflette -
Pommes au four à la myrtille ...avec génépi.*

Rappel des prochaines dates

8 mars : G2

26 avril : Prestige « Vins du Sud-Ouest ».

15 mars : G3

17 mai : G2

24 mai : G3

7 juin : Remise des vins de la CGP.

14 juin : G1

Quiz *LE SAVIEZ-VOUS ?*

Pourquoi voit-on parfois des cristaux dans certains vins blancs et pas dans d'autres ?

Cf. mémento pdf tome 2 p. 5 : « Prévention de la cristallisation des sels tartriques ».

Réponse :

Ce phénomène est dû à l'acide tartrique, naturellement présent dans le raisin, mais instable et très prompt à se cristalliser, notamment une fois le vin mis en bouteille.

Si la cristallisation est aussi fréquente chez les vins blancs, c'est parce que, chez les vins rouges, elle est fortement inhibée par les tannins. Pour des raisons principalement d'esthétique du vin, les vignerons cherchent généralement à la prévenir.

Pour l'éviter, la précipitation de ces sels à basse température est un des moyens les plus naturels de stabiliser les vins blancs.

Un autre procédé naturel est l'élevage sur lies, car ces dernières contiennent des mannoprotéines cédées par les levures qui agissent comme des colloïdes puissants stabilisant le tartre.

Question du mois :

Qu'est-ce que l'alcool apporte au vin ?

Cf. mémento pdf tome 2 p. 5 : « L'éthanol ».

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^{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.
