



L'ÉCHO DES PRESOIRS

N° 172
mars 2009

Journal mensuel du BCBG

ÉDITO :

LA NAISSANCE D'UN VIN

Je vous livre tout net cet éditto, avec empressement, pris par le temps qui nous file entre les doigts.

Une nouvelle qui m'avait surpris il y a quelques mois déjà, une nouvelle pleine de fraîcheur et de promesses, comme une bulle rosée et délicatement pétillante sous la langue : un nouveau vin, un crémant vient de voir le jour dans le vignoble nantais. Achèvement d'un travail mené en secret depuis huit ans, ce vin mousseux rosé, porte la signature d'un groupe de passionnés.

Le muscadet se mettrait donc au rosé et aux bulles ?

Ils ont d'abord remis sur le devant de la scène un cépage oublié, le berligou : « dans notre vignoble dès 1430, on trouve des traces de ce pinot noir » souligne Marcel Jussiaume, un des pères du nouveau crémant. Quelques ceps de berligou ont même été conservés. Ils ont fait des petits.

Deuxième évènement : il y a quelques années, Jean-Luc Viaud, viticulteur au Landreau découvre des raisins rouges dans une de ses parcelles de muscadet.

Une mutation, comme seule la nature peut en produire.

Mais une mutation qui a tenu et s'est perpétuée !

« On a appelé ce nouveau cépage, le melon de Bretagne » lâche dans un sourire Marcel Jussiaume. Le pendant du melon de bourgogne unique cépage du muscadet.

Une fois toutes les étapes administratives et sanitaires franchies, la première bouteille de ce nouveau vin, fruit d'un délicat assemblage de berligou et de melon de Bretagne, a été ouverte et dégustée.

Un plaisir que le consommateur ne pourra s'offrir que dans une huitaine d'années, le temps de planter les ceps ; qu'ils grossissent et donnent des raisins qui seront vinifiés, avec une double fermentation pour l'effet effervescent.

C'est long, mais on peut faire preuve de patience pour déguster un vin unique au monde !

Jean Paul



**AG du 28/02
CA du 06/03**

C'est à cinq, sans Jean-Paul et Vincent, Vincent, que nous avons évoqué lors du CA du 6 mars, les bons moments passés le jour de l'AG du samedi 28 février 2009.

Belle journée, bons vins, beau repas et le quitus pour les comptes du club, à la majorité moins une abstention (celle du trésorier).

Tous les membres du CA ont été réélus avec les mêmes fonctions en 2009.

AG très intéressante, avec quelques interrogations concernant :

- les primeurs : consultation à prévoir par email ;
- une intergroupe : sondage à envisager sur le site et appel à candidature, avis aux amateurs (l'organisateur par groupe) ;
- une formation à l'œnologie : dates à trouver, c'est déjà bien rempli ! A voir pour la prochaine rentrée...

Cette année, quatre dégustations prestigieuses seront organisées dont une « super » en fin d'année.

Le bulletin pour les trois prestigieuses est joint à cet EDP et pour la Super Prestige, il sera transmis en septembre 2009.

François



Dictons, proverbes et anecdotes

Chaque mois un mot sur le vin : technique, commercial, dégustatif, humoristique, historique ou autre... D'ailleurs si vous recherchez une définition précise, n'hésitez pas à nous contacter via le site web, nous nous ferons un plaisir de répondre via l'EDP, ainsi tout le monde en profitera.

Coupage des vins : inquiétude pour la production de rosé (Falco)

Le secrétaire d'Etat chargé de l'Aménagement du Territoire Hubert Falco a saisi par courrier le ministre de l'Agriculture Michel Barnier, lui demandant d'intervenir auprès de l'Union européenne face à une menace de levée de l'interdiction de coupage des vins.

"La levée de l'interdiction de coupage des vins suscite une très profonde inquiétude des viticulteurs français et notamment des producteurs de vins rosés du Sud de la France" écrit Hubert Falco dans une lettre dont l'AFP a eu une copie.

Selon Hubert Falco cette disposition "aura des conséquences très graves sur le plan économique, sur le plan de l'emploi, mais aussi en termes d'aménagement du territoire, en particulier sur le paysage".

"Laisser la place à un libéralisme effréné induira inéluctablement une perte de qualité de la production et la désertification du territoire viticole. Dans le Sud de la France et notamment dans la région Provence Alpes Côte d'Azur, la vigne constitue le plus puissant rempart contre l'incendie mais aussi contre le bétonnage" insiste Hubert Falco.

Pour lui, "augmenter brutalement les volumes de production de rosé sur le marché aura des conséquences sur les exploitations viticoles et se traduira nécessairement par des cessation d'activités alors que ce secteur connaît aujourd'hui un équilibre très fragile pour beaucoup d'exploitants.

Depuis le 27 janvier, les représentants des Etats membres de l'Union européenne ont adopté un projet de règlement concernant les pratiques œnologiques autorisées. Parmi les mesures figure l'autorisation de coupage entre vin blanc et vin rouge pour l'obtention de rosés ou de rouges plus légers en couleur.

Le projet de règlement a été envoyé à l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC) pour qu'il puisse être consulté par les pays tiers dans le cadre de la procédure des Obstacles techniques aux échanges (OTC). Ce n'est qu'après une consultation de 60 jours qu'il sera définitivement validé.

Selon les données professionnelles, avec un million d'hectolitres, la région Provence-Alpes-Côte d'Azur représente à elle seule près de 5% de la production mondiale de vins rosés. La France occupe la place de premier producteur mondial, soit six millions d'hectolitres, suivie de près par l'Italie et l'Espagne.

Vendredi 06 Mars 2009

Naissance de Fleur La Mothe

Un nouveau vignoble vient de naître à Bordeaux, c'est le Château Fleur la Mothe. Il est situé à Saint Yzans dans l'appellation Médoc, et le vignoble s'étend sur douze hectares, en bordure de l'estuaire. Ce sont les trois œnologues associés dans les laboratoires Oenoconseil, Edouard Massie, Henri Boyer et Antoine Médeville, qui ont acquis ce vignoble l'an dernier. Ils ont effectué leurs premières vendanges en 2008. Le vin sera présenté en primeur au printemps prochain.

13/02/2009 © JDV - 2009 – DT

Un beau chai à Pauillac

Le Château Pichon Baron de Longueville, deuxième cru classé de Pauillac, a fait construire un grand chai souterrain, par l'architecte bordelais Alain Triaud. C'est une superbe réalisation de 1.200 mètres carrés, enterré sous la cour d'honneur du château, qui a la particularité de ne pas avoir un seul pilier. L'esthétique est très réussie; la climatisation est maintenue à 14 degrés avec 80% d'humidité. Ce chai fait partie des visites organisées sur place, avec dégustations, dans le cadre d'une politique de tourisme viticole.

10/02/2009 © JDV - 2009 – DT

Petite récolte en Bourgogne

Hormis 2003, année caniculaire, il faut remonter dix ans en arrière pour trouver un volume plus faible. La Bourgogne a produit peu de vins aux vendanges 2008. C'est surtout vrai pour les rouges, qui n'avaient pas été aussi rares depuis 1984, à l'exception de 2003. Soit l'équivalent de 60 millions de bouteilles, seulement. Les conditions climatiques sont en cause; la floraison a été chaotique en juin, l'été maussade a entraîné une forte pression des maladies, les vigneronns ont du procéder à un tri sévère. Au total, la récolte 2008 est en baisse de 5,3% par rapport à 2007, déjà faible. Elle équivalait à 193 millions de bouteilles, pour une surface de 28.000 hectares.

10/02/2009 © JDV - 2009 – BA

Inscriptions prestiges 2009

Cette année le club organise **3 dégustations Prestiges et 1 dégustation Super Prestige.**

**Vous trouverez ci-dessous le bulletin d'inscription pour les Prestiges,
les inscriptions pour la super prestige se feront en septembre.**

Le lieu des trois dégustations prestiges est la salle SAUTY, rue Colonel Fontferrier à Brest.
12 places seront disponibles pour chaque Prestige, les inscriptions étant prises suivant l'ordre d'arrivée.

DEGUSTATIONS PRESTIGES			
Dégustations 2009	Date	Prix	Cocher la case des ☑ <i>dégustations choisies</i>
Le Rhône méridional	25/04	25 €	<input type="checkbox"/> Nombre de personnes :
Le Chinon et ses terroirs	30/05	25 €	<input type="checkbox"/> Nombre de personnes :
Vins étrangers de la Moselle et du Rhin	17/10	25 €	<input type="checkbox"/> Nombre de personnes :
Montant total des dégustations choisies			↓ Mois d'encaissement
Quel type de paiement souhaitez-vous ?		en une fois en deux fois	<input type="checkbox"/> AVRIL <input type="checkbox"/> AVRIL, MAI

Bien vouloir nous retourner ce coupon et rédiger un ou deux chèques suivant votre choix, à l'ordre du BCBG, chez **André PRIGENT** - 5, Rue des Sources BOHARS 29820.

Date limite des inscriptions : 10 AVRIL 2009



exemplaire à renvoyer

DEGUSTATIONS PRESTIGES			
Dégustations 2009	Date	Prix	Cocher la case des ☑ <i>dégustations choisies</i>
Le Rhône méridional	25/04	25 €	<input type="checkbox"/> Nombre de personnes :
Le Chinon et ses terroirs	30/05	25 €	<input type="checkbox"/> Nombre de personnes :
Vins étrangers de la Moselle et du Rhin	17/10	25 €	<input type="checkbox"/> Nombre de personnes :
Montant total des dégustations choisies			↓ Mois d'encaissement
Quel type de paiement souhaitez-vous ?		en une fois en deux fois	<input type="checkbox"/> AVRIL <input type="checkbox"/> AVRIL, MAI

NOM Prénom :	Adresse :
	Signature :

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération »