



N° 181  
Mars 2010

# L'ÉCHO DES PRESSEIRS

## Journal mensuel du BCBG

### ÉDITO :

### La vigne, le vin, les vigneron(ne)s.

Que se passe-t-il quand le photographe culte des années 60 et 70, Jean-Marie Périer, photographe des stars, des Rolling Stones à Françoise Hardy, rencontre l'une des rares plumes féminines françaises de l'œnologie, Laure Gasparotto ? Un panthéon bachique, un tour de France, une histoire d'amitiés, une géographie sensible et lumineuse.

« Je trouvais intéressant de faire un livre avec une femme de cet âge-là, explique Jean-Marie Périer. Elle démontre qu'il n'y a pas besoin d'être vieux et moche pour connaître le vin ! Grâce à elle, j'ai pu rencontrer des gens très intéressants, qui sont à la fois poètes et paysans ».

Journaliste et historienne spécialisée dans le monde du vin, Laure Gasparotto nous fait vivre ses rencontres avec des vigneron(ne)s passionné(e)s et passionnant(e)s.

Le choix des vignerons ? « J'ai suivi mes coups de cœur, les vins qui m'avaient touchée : je savais que derrière ces nectars, il y avait des hommes et des femmes qui me plairaient... On peut lire le vigneron dans son vin, comme dans un livre ouvert », note Laure Gasparotto. De l'Alsace à la Loire, en passant par la Bourgogne et le Jura, l'une des rares plumes féminines de l'œnologie et le photographe culte des années 60 et 70 ont cheminé pendant deux ans, à la rencontre de stars comme Didier Dagueneau, ou de producteurs moins connus des quatre coins de la France. « J'ai essayé de faire apparaître quelques visages féminins également, comme Claire Naudin sur la côte de Nuits ou Agathe Bursin en Alsace », précise-t-elle. Et d'ajouter : « Les femmes sont beaucoup moins méprisées qu'il y a une quinzaine d'années, elles apportent une note de fraîcheur à ce milieu très normé et sont plus décomplexées par rapport aux traditions. »

Certains de ces vignerons sont assez connus mais ce n'est pas pour cela qu'il est facile d'en trouver un portrait. Car ce sont ces vrais portraits que nous propose Laure Gasparotto, non pas une présentation traditionnelle du domaine mais un texte qui nous permet de connaître en profondeur l'homme ou la femme, en dépassant parfois le simple cadre du vin. Ces portraits en profondeur nous aident à percevoir la réelle personnalité de leurs vins.

Parmi les personnes présentes, citons André Ostertag, Jean Berthet-Bondet, Didier Dagueneau, Nadi Foucault, Noël Pinguet, Alain Graillet, Noël Dupasquier, Stéphane Derenoncourt, Sylvain Fadat, Paul Reder, Richard Doughty, Michel Issaly, Alix de Montille, Claire Naudin, Emmanuel Giboulot, Patrick Landanger, Jean-Marc Roulot, Gilles Crochet, René Mosse, Serge Ferrigoude, Agathe Bursin, ... du très beau monde, donc ; il y en a quarante en tout.

Pour beaucoup de ces auteurs de vins, ce recueil « Les Vins de Laure » constitue l'une des rares opportunités de lire un texte qui les présente de façon non superficielle. C'est un réel plaisir de lecture pour les amateurs que nous sommes.

« Les Vins de Laure » est le fruit de ces rencontres, un point de vue subjectif sur les vignerons de l'Hexagone, « mon ode à la France », conclut Laure Gasparotto

Tout le livre de l'œnologue est ainsi, lié à la chaleur de rencontres, au plaisir que des hommes peuvent donner à force de travail.

« En France, tout fout le camp sauf la bouffe et le pinard, conclut Jean-Marie Périer. A nous de remettre en valeur ce qui nous reste, de transformer en stars ces gens formidables ».

Rémy



CA du 05 et AG du 06/03/10

Vendredi 5 mars 2010, à 17h50, l'équipe du CA était presque complète, à l'exception d'André excusé.

**1) Court C.A. qui a fort bien commencé avec une flûte de champagne** offerte par Guy, pour son anniversaire. C.A. uniquement consacré à l'organisation de l'Assemblée Générale du lendemain.

**2) AG du 6 mars (tous présent)**

**10h00 : Mise en place des salles** par les membres actifs. Merci aux sept mercenaires du CA et à Dominique, Jean-Louis, Jean-Jacques et Michel, présents dès le matin.

**12h00 : Apéritif suivi d'un buffet froid** préparé par Guy, pour nos G.O. très actifs;

**14h30 : Assemblée Générale :**

- Le mot, toujours aussi sympathique, de notre Président Philippe;
- le bilan des activités passées et à venir avec quelques nouveautés, présentés par moi-même, votre secrétaire;
- le rapport toujours aussi précis et intéressant de notre très cher trésorier Rémy;
- la discussion fort sympathique avec les membres présents;
- l'élection du bureau :  
Président : Philippe;  
Vice-président : André;  
Secrétaire : François;  
Trésorier : Rémy;  
Membres du CA : Guy, Jean-Paul, Vincent et Armelle (nouvelle élue, à qui nous souhaitons la bienvenue);
- à l'issue de l'AG, une présentation de la démarche et des documents, concoctés par notre spécialiste Vincent, sur les AOC et Cépages.

**16h30 : Dégustation des vins** proposés au catalogue;

**20h30 : Beau repas breton accompagné de superbes vins**, avec la demoiselle de Bourgeois qui nous a conquis!

**Belle journée, laissant présager d'une bonne année de dégustations!**





## Les prochaines dégustations

**Dégustations « Plaisir » :** Groupe 2 le 10/04, Groupe 1 le 24/04 Groupe 3 le 12/06,

**ATTENTION!**

**La dégustation Prestige « Loire » du 27/03/2010 :**

sera organisée **au Restaurant Universitaire de KERGOAT**, 1 rue Cdt Paul Vibert – 29200 BREST.

### Technologie : des vins plus légers en alcool

**Claude VIALADE, directrice de la maison de négoce des Domaines Auriol, à Lézignan dans l'Aude, cherchait pour l'exportation des vins à faible teneur alcoolique.** L'idée était de réduire le degré, sans réduire ni diluer le potentiel aromatique. La société TLR (Transfert de Technologie en Languedoc Roussillon) a fait des études avec l'INRA, qui ont abouti à une gamme de nouveaux vins. Il s'agit de vins de pays baptisés **So'Light**, titrant 9 degrés d'alcool, avec moins de deux grammes de sucre par litre. Ils ont été obtenus par un procédé de couplage de techniques membranaires à ce jour inédit.

*Sources : Dépêches AFP du 19 février, 2010*

### Faugères, les petits qui n'ont pas peur des gros

**Faugères est une appellation de 2.000 hectares située au nord de Béziers, sur un terroir assez homogène de schistes, apte à produire des vins rouges qui passent pour être parmi les meilleurs de la région. Quoiqu'il ne soit qu'une petite mer dans l'océan de vignes du Languedoc, ce terroir a su attirer à lui de nombreux viticulteurs. C'est ainsi qu'en dix ans, de 2000 à 2010, Faugères a accueilli 33 nouveaux producteurs, dont 23 vigneron indépendants sur 51 entreprises, soit presque la moitié.**

Les vins de Faugères sont issus des cépages grenache, syrah, carignan, mourvèdre, et cinsaut pour les rosés. Ce sont des rouges solides et bien charpentés, mais prêts à boire assez vite, qui savent être fins et élégants, selon le terroir et l'assemblage. Les rendements sont généralement très faibles, compte tenu du climat méditerranéen sec et du sol de schistes, parfois mélangé de grès ou d'un peu d'argiles marines très anciennes. Ce terroir peut être pentu et rafraîchi par une altitude de 200 à 300 mètres.

Preuve que cette petite appellation a des atouts à faire valoir : une dégustation récemment effectuée en Suisse, par un jury d'amateurs reconnus, a placé en tête un vin de Faugères devant des grands crus de Bordeaux. Le Mas Gabinè, cuvée Rarissime, millésime 2006, a devancé à l'aveugle plusieurs étiquettes bien plus célèbres de premiers crus classés. Une véritable victoire, dont on n'a pas fini de parler du côté de Béziers.

*Sources : Dépêches AFP du 26 février, 2010*

### Le sauvignon super star

**Cépage blanc originaire de France, le sauvignon est en passe de conquérir le monde, et même de supplanter le chardonnay, longtemps chouchou du commerce international. Cette vogue du sauvignon, qui donne des vins blancs bien secs, vifs, denses et parfumés, a incité des professionnels bordelais à créer un Concours Mondial du Sauvignon, à Bordeaux, dès 2010.**

L'idée revient à Bernard Vincent, viticulteur dans l'Entre deux Mers, dont le vin sec étiqueté LAMOTHE Vincent, passe à juste titre pour une des références de l'appellation bordeaux blanc. Avec lui, Bernard FARGES, président du syndicat régional des bordeaux, et le professeur Denis DUBOURDIEU, œnologue mondialement connu pour ses travaux sur le sauvignon, ont mis sur pied une équipe destinée à faire de ce concours un évènement. C'est l'organisateur du Concours Mondial de Bruxelles qui sera le maître d'œuvre de l'opération ; il sera aidé par Bernard SIROT.

Le concours Mondial du Sauvignon aura lieu les 25 et 26 juin prochains, à Planète Bordeaux, siège du syndicat régional, à Beychac et Cailleau, dans l'Entre deux Mers. Un jury de 50 dégustateurs sérieux sera mis en place, et les vins seront jugés par catégories : secs, demi-secs, moelleux, effervescents, boisés, non boisés, en assemblage, etc.

Le sauvignon représente plus de 20.000 hectares de culture en France, et atteindrait 50.000 hectares pour l'ensemble de la planète. Il est présent partout, et particulièrement en Nouvelle Zélande, à Bordeaux, Sancerre, Bergerac, en Californie, en Italie du Nord, en Languedoc et au Chili notamment. Le sauvignon gris, également appelé sauvignon rose, proche parent du sauvignon blanc, est une variété de ce dernier, très précoce et très comparable à son cousin.

*Sources : Dépêches AFP du 26 février, 2010 - Renseignements sur le site [www.cmsauvignon.com](http://www.cmsauvignon.com).*