



N° 182  
Mai 2010

# L'ÉCHO DES PRESSEIRS

## Journal mensuel du BCBG

**ÉDITO :**

### Souvenir de Martinique

En rentrant de vacances de Martinique, j'espérais vous rapporter un peu de chaleur.

A défaut, pour conserver le rythme des Antilles, je vous propose de porter un toast à mon arrivée au CA avec un ti'punch

(recette de Moris le skipper) :

- 1/2 mesure de sucre de canne;
- 4 mesures de rhum blanc;
- et un zeste de citron vert.

Vous dégusterez votre ti'punch en fonction de vos envies comme là bas.

Le premier de la journée robuste est appelé décollage ou peté-pied. S'il se veut léger et modeste : ti-bête, punch filette ou un ti feu.

Et si vous êtes invité à la fin du premier verre, vous entendrez peut être : « il ne faut pas rester sur un pied ». Si vous voulez partir en équilibre, vous savez ce qui vous reste à faire.

Le rhum est une véritable culture dans tous les sens du terme.

La Martinique est le seul département d'outre mer à bénéficier d'une AOC obtenue en 1996 pour son rhum agricole ou rhum z'habitant.

En 1999, une nouvelle boisson, le rhum Clément, est créée à partir d'une seule variété de canne à sucre. Le rhum Canne Bleue est le premier rhum de cépage du monde.

Le rhum et sa dégustation font partie d'un rite fondamental adapté au climat des Antilles et à tous les instants.

Surtout, quand vous aurez fini de déguster votre langouste au restaurant, n'oubliez pas de demander le geste commercial : « un vieux ».

A consommer avec modération!

*Armelle*



CA du 02/04/10

Tous les membres du CA étaient présents, pour cette première réunion du nouveau bureau 2010, à l'exception de Rémy en vacances aux Antilles, mais avec cependant la présence d'Armelle de retour de Martinique, les valises remplies de souvenirs et de bonnes recettes!.

#### **1) Echo des Presseirs :**

Mise en forme, compte-rendu du CA et informations diverses par François, vendanges de Presse par Guy, diffusion par Jean-Paul et rédaction de l'édito par Armelle qui nous met le Rhum à la bouche, dès son arrivée.

#### **2) Prestige "Bourgogne" :**

Les inscriptions sont closes pour cette dégustation prestige du 19 juin, qui s'annonce sous de bons auspices ou peut-être dirais-je de bons hospices..., elle est beaune!

Enfin, ce sera sûrement une bonne dégustation, notre célèbre missionnaire, après son périple Antillais, devant se rendre en Bourgogne, à la recherche des divins flacons.

#### **3) Formation à l'Oenologie :**

Malheureusement quelques déçus par les dates retenues, mais heureusement 12 inscrits pour la formation du 22 mai et 17 pour celle du 16 octobre. Préparez vos sens!

Ces formations se dérouleront au restaurant universitaire de KERGOAT.

#### **4) Commande groupée de printemps :**

Beau succès, avec quelques bouteilles en moins de commandées, mais avec plus de dépenses pour des bouteilles de qualité, comme La Mordorée, nouveauté 2010 qui vous a beaucoup plu.

Le trio gagnant : Domaine de la Charité, Château Aigues Vives et Château Moulin Vieux, toujours best-seller.

**4) Remise des vins le samedi 29 mai, salle ABK** comme d'habitude (voir plan ci-joint).

**APPEL à tous les membres actifs** pour cette journée.

*François*



## Nos prochains rendez-vous

**Formation "Initiation à l'œnologie" : Samedi 22 mai, de 15h30 à 19h30, au RU de KERGOAT;**

**Remise des vins : Samedi 29 mai, de 14h30 à 17h00, Salle ABK rue Pierre Loti, BREST;**

**Dégustations « Plaisir » : Groupe 2 le 05/06, Groupe 3 le 12/06, Groupe 1 le 26/06,**

**Dégustation Prestige Bourgogne : Samedi 19 juin, rue colonel Fontferrier, BREST**

## L'Anglais Gérard BASSET, élu meilleur sommelier du monde

L'Anglais Gérard BASSET a été élu meilleur sommelier du monde, jeudi à Santiago du Chili, succédant ainsi au palmarès au Suédois Andreas LARSON, qui avait été couronné lors de la précédente édition en 2007.

Le Britannique a battu en finale le Français David BIRAUD et le Suédois Paolo BASSO, au terme d'un concours qui réunissait 51 concurrents venus de 48 pays différents.

Gérard BASSET a participé pour la première fois au concours en 1992 et avait été finaliste lors des cinq éditions précédentes.

Seul un Japonais a jusqu'ici réussi à briser l'hégémonie européenne sur la compétition.

L'organisation de ce concours a redonné le sourire au secteur viticole chilien durement touché par le violent séisme qui a frappé le centre et le sud du pays le 27 février, faisant 486 morts et 30 milliards de dollars de dégâts.

Le vignoble du Chili, concentré dans le centre du pays où se trouvent 70% des domaines, a vu sa production 2009 amputée de 12,5%, selon la profession.

Le Chili était en 2008 le neuvième producteur mondial de vin, et le deuxième en Amérique du Sud après l'Argentine, mais le cinquième exportateur au monde, selon les données de l'Organisation internationale de la Vigne et du Vin.

*Sources : Dépêches AFP du 14 avril 2010*

## La remise des vins de la commande groupée de printemps aura lieu le samedi 29 mai 2010, de 14h30 à 17h00, à la salle ABK (quartier de Recouvrance)

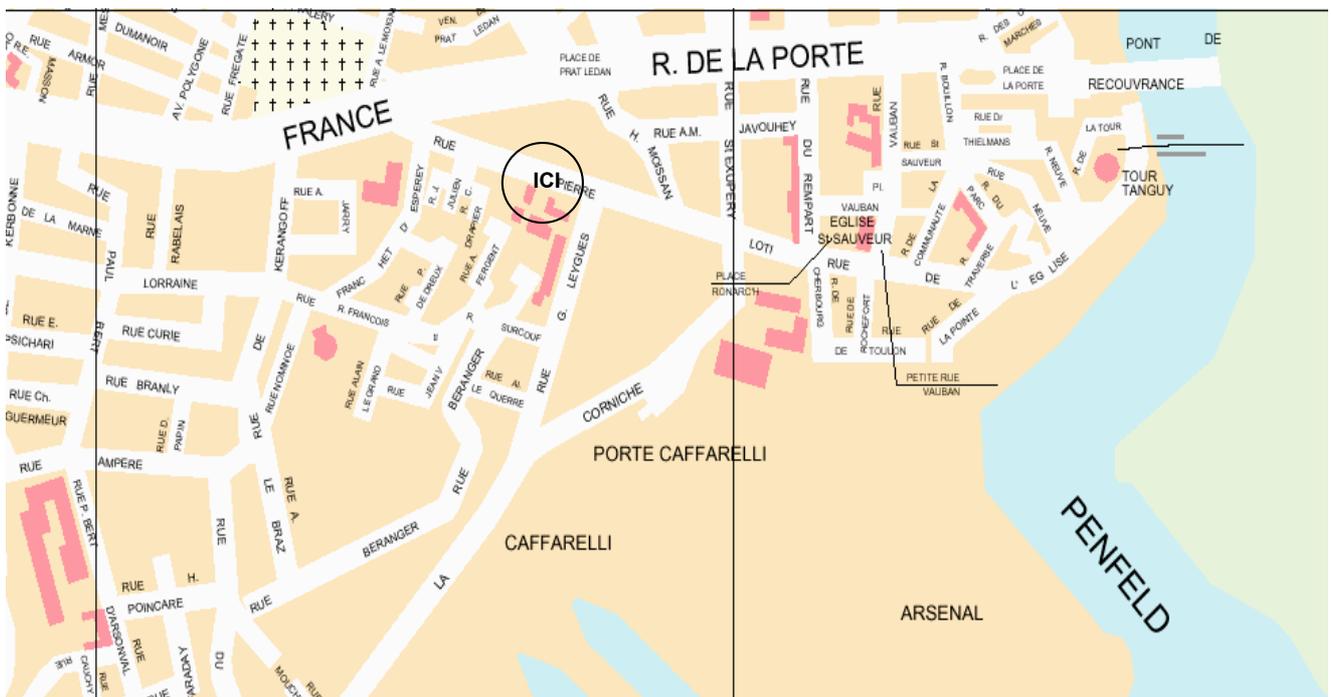
Pour s'y rendre, emprunter la rue Pierre Loti :

- soit dans le sens de la montée, dans ce cas tourner à gauche, après la pharmacie, à hauteur du n°51
- soit dans le sens de la descente, dans ce cas tourner à droite à hauteur de l'immeuble situé au n°42.

**Les membres actifs sont amicalement convoqués à 10h00, à la salle ABK, pour assurer la mise en place, (Avec si possible des cartons vides pour faciliter la distribution).**

Il est demandé à toutes les personnes ayant passé une commande de bien vouloir honorer le rendez-vous, ou de déléguer un proche pour procéder au retrait de la marchandise. En effet, toute commande non retirée impose des manipulations superflues aux gentils organisateurs, et nécessite de surcroît d'être conservée par un volontaire qui ne dispose pas forcément chez lui d'un espace adapté.

**Donc tous au rendez-vous samedi 29 mai !**



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX, A CONSOMMER AVEC MODERATION.