



N° 183
Juin 2010

L'ÉCHO DES PRESSEIRS

Journal mensuel du BCBG

EDITO

Allez les Bleus, le Blanc et le Rouge,

Les Zoreilles et les Réunionnais ont apprécié la venue des bleus. Belle ambiance T-punch, banane, coco, mais c'est le saké qui a gagné sur le terrain.

A l'île de la Réunion, le Cirque de Cilaos produit des vins à une altitude comprise entre 600 et 1300 mètres. Cilaos vient du malgache tsyloasy : lieu où l'on est en sécurité. Il était autrefois le refuge des marrons, des esclaves.

C'est sur ce sol volcanique que les premiers vins rouges apparaissent en 1998. Ils sont issus à 80% du cépage Malbec et 20% du Pinot noir, les blancs sont élaborés uniquement avec du Chenin.

Je vous recommande la Réunion, le piton des neiges et le volcan de la Fournaise...

Allez les bleus !

Vu la prestation et le vol court, il fallait bien du repos.

Moi aussi, j'en avais besoin, et je me requinque en buvant un Aigues Vives 2004.

Notons, pour la suite de la compétition, qu'en Afrique du Sud les vins sont apparus dès 1487, avec les espagnols, puis au 17^{ème} siècle avec les anglais et hollandais.

55% des vins sont des blancs (chenin, chardonnay, sauvignon, colombard, muscat d'Alexandrie, sémillon ou riesling).

Allez les bleus !

En rouge, le cinsault est le cépage le plus répandu. Syrah, Cabernet sauvignon, Merlot et Pinot noir réussissent également bien dans ce pays.

Avec une production de 8,3 millions d'hectolitres, l'Afrique du sud se situe au 8^{ème} rang mondial.

Mais, revenons au jeu, pour le moment la situation n'est pas bonne !

Allez les bleus !

Guy



CA du 04/06/10

Tous les membres du CA étaient présents, pour cette dernière réunion avant l'été.

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 transmission de la fiche d'inscription pour la **visite des Vignes du BRADEN et du Chai**, que Pascale a bien voulu préparer suite à la proposition de Rémy, notre trésorier, membre de l'association quimpéroise "Les amis de la vigne".

Visite prévue le samedi 11 septembre, n'oubliez pas de ramener le coupon réponse avant le 26 juin.

2) Prestige "Bourgogne" :

Compte tenu des inscriptions nombreuses à cette dégustation, elle se fera à KERGOAT le 19 juin, la salle Sauty étant trop petite.

3) Salle de réunion pour le CA et les animations du BCBG :

Les salles n'étant plus disponibles rue Colonel Fontferrier, nous sommes dans l'obligation de trouver d'autres locaux pour nous réunir. Les membres du CA sont actuellement en pleine recherche. Nous vous informerons dès que possible des nouveaux lieux de nos différentes manifestations. Attention, pour les prochaines réunions du BCBG, regarder bien l'adresse indiquée avant de vous y rendre.

4) Formation à l'Oenologie :

Malgré le soleil qui nous a un peu perturbés, samedi 22 mai, la première formation s'est déroulée dans la bonne humeur. Les heureux présents sont désormais prêts pour la mise en pratique lors de la prochaine formation relative à l'art de la dégustation.

François



Nos prochains rendez-vous

Dégustation Prestige Bourgogne : Samedi 19 juin, **au Restaurant Universitaire de KERGOAT**, 1 rue Commandant Paul Vibert 29200 BREST (Rendez-vous à 17h00)

Dégustations « Plaisir » : **Groupe 1** le 03/07 chez Philippe,
Groupe 2 le 18/09, **Groupe 3** le 25/09

Visite des vignes de Braden et du chai à Quimper : Samedi 11/09.

Les vins "d'été"

Voilà les premières chaleurs et les salons de jardin qui commencent à sortir, les barbecues reprennent du service et de bons repas sont en perspective! Et quoi de mieux que d'accompagner ces repas de bon vin frais ? Frais et léger, à l'image des vins rosés ou de quelques vins rouges. Mais quel vin choisir pour accompagner les salades, grillades et poissons?

Voici quelques conseils d'Olivier Poussier qui n'omet pas de glisser quelques vins "d'été" sur la carte dont il a la responsabilité chez Lenôte. "Je crois beaucoup à la saisonnalité des vins. Les inspirations gustatives ne sont pas les mêmes l'été que l'hiver. L'été, de part la température extérieure et l'hygrométrie, le palais réclame des boissons plus fraîches et désaltérantes, des vins avec moins de matière et de structure.

En ce qui concerne les vins, on privilégie le fruité au boisé, la légèreté à la puissance, le vin gouleyant au charnu. C'est un phénomène normal, notre corps et notre palais réclament ce type de vin. Le plus important dans les propositions que l'on peu faire à la clientèle ou aux consommateurs est de privilégier les vignobles qui, de part leur latitude, leur climat, leur cépage et vinification, peuvent prétendre à élaborer des vins légers. Le terme "vin léger" n'est pas du tout péjoratif, et j'ajouterais qu'il est même tout à fait légitime puisqu'il existe des vins de belle identité, légers et gourmands tout en étant respectueux de leur appellation et de leur terroir".

Pour l'apéritif: Vouvray Pétillant - Cerdon rosé pétillant - Muscat d'Alsace - Cabernet d'Anjou

Quels sont les vins qui accompagnent les salades ?

Une salade est plus ou moins composée de légumes, de poissons crus, de crustacés ou de viande froide. Il est très important de regarder la dominante dans les ingrédients et de privilégier un vin d'une couleur en fonction de tous ces éléments. Le paramètre commun à toutes les salades est la vinaigrette, élément déterminant dans le choix du vin. L'acidité du vinaigre, ou du citron demande des oppositions sur des vins vifs et nerveux, dotés de belles acidités capables de rivaliser en persistance gustative avec la vinaigrette ; donc les vins blancs ou rosés sont les plus adaptés.

L'autre élément est le végétal dans les saveurs apportées par la salade - il faut que le vin révèle à la fois dans sa palette aromatique et gustative des nuances et des expressions fruitées et végétales. Les vins jeunes sont les plus adaptés à répondre à ces critères.

Exemples : Poivrons marinés en salade et Côte du Sud-Ouest; Salade paysanne et Brouilly; Salade baltique et Riesling; Mesclun et chèvre frais et Sancerre.

Quels vins pour accompagner les grillades ?

Il existe plusieurs possibilités qui s'offrent aux consommateurs : des rouges de demi-puissance de diverses régions, ou des rosés de caractère plutôt issus de saignée.

Concernant le vin rouge, il est important de tenir compte du type de viande et de sa chair plus ou moins moelleuse.

Le choix sera différent entre une volaille grillée et une côte de bœuf. Il faut adapter le vin par rapport à la famille de viande.

Il est important de servir le vin à une bonne température, la chaleur est un des facteurs de dissociation gustative du vin, l'alcool dominant par exemple. Il ne faut pas hésiter à plonger sa bouteille dans un sceau d'eau froide jusqu'aux épaules, tout en l'alimentant de glaçons afin de maintenir une température constante.

Exemples : Volailles et Bourgogne; Côte de porc et Fleurie; Côte de bœuf et Côte du Rhône; Épaule d'agneau et Côte du Roussillon.

Quels vins pour accompagner les poissons grillés ?

Là encore, le type de poisson et sa sauce vont influencer le choix final. Par exemple la chair iodée du rouget grillé est intéressante sur un vin rouge gourmand ou un rosé puissant. Le bar au fenouil par contre sera parfait sur un vin blanc méditerranéen. La langouste grillée demande un vin blanc de caractère, puissant et aromatique. Les simples sardines réclament un vin blanc vif et nerveux afin de s'opposer à la chair grasse du poisson. Un turbot grillé servi avec une sauce Choron (béarnaise tomate) sera se jouer d'un vin rosé Sudiste.

Exemples : Rouget et Collioure rouge ou rosé puissant; Bar grillé au fenouil et Bellet blanc; Sardines et vin blanc vif et nerveux ou de caractère, Saumur blanc; Homard et Vin blanc corse; Turbot grillé, sauce choron et Côtes de Provence rosé.

" François avec l'aide du meilleur sommelier du Monde Olivier POUSSIER "