



N° 185
Octobre 2010

L'ÉCHO DES PRESSEIRS

Journal mensuel du BCBG

EDITO

CHABROL ET SES NUITS

C'est un personnage haut en couleur qui a disparu le 12 septembre dernier à l'âge de 80 ans. Avec plus de cinquante films à son actif, **Claude CHABROL** était considéré comme le plus épicurien des réalisateurs français. D'aucuns allaient jusqu'à le soupçonner d'organiser ses tournages exclusivement sur des terres rassasiantes où le vin enchante la vie. L'intéressé ne démentait pas. Cet homme qui ne savait envisager la vie sans les plaisirs toujours renouvelés de la table portait un regard infiniment suspect sur ses confrères buveurs d'eau. Chez CHABROL savoir manger et boire ne tenait pas de la politesse ou de la coquetterie de la vie, mais était davantage un signe de civilisation.

Evocation par l'intéressé d'un souvenir de dégustation MES NUITS ST GEORGES 1945 :

« Mon ami Girardot, antiquaire en vins, comme d'autres sont spécialistes en meubles Louis XVI, m'avait procuré trois Nuits St Georges de cette année mythique où la France s'est libérée du joug allemand. Cet automne-là, la nature était de la partie pour produire un millésime d'exception, tant dans le Bordelais qu'en Bourgogne. Faibles rendements à l'hectare accompagnés d'un bel ensoleillement : 1945 produisit de petits raisins croquants et très concentrés.

La première bouteille qu'il me fut donné d'ouvrir nous procura un plaisir immense, tout en douceur et en rondeur alcoolique. Le vin avait remarquablement vieilli et résonnait encore du chant de la victoire. Nous le bûmes avec délectation et, reconnaissons-le, avec un certain cérémonial.

Fort de ce moment d'éternité, j'ai souhaité renouveler la part de magie qui avait illuminé la première dégustation de ce 1945. Et là, la déception fut totale. La débâcle ! Le vin avait perdu toute sa substance et n'était plus qu'une infâme piquette. Ce soir-là, nous dûmes nous rabattre sur un bourgogne qui ne relevait pas du musée des antiquités.

Restait donc la troisième bouteille ! Dans la famille Chabrol, les prétextes ne manquent pas. Je choisis l'anniversaire de ma fille en prévenant les convives qu'il fallait s'attendre au pire comme au meilleur. D'emblée, le bouchon offrit la résistance que j'espérais. Et, dès la première gorgée, je sus que le miracle de la première bouteille serait transcendé. Robe superbe. Une suavité parfaite. Un pur moment de bonheur qui se fondait généreusement dans le palais en excitant mes papilles. Et, dans ma tête, défilaient des images en noir et blanc. L'ivresse de la Libération ressuscitée... ».

(Extrait du livre « A boire sur paroles »)

Jean Paul



CA du 01/10/10

Deux absents de marque pour ce CA d'octobre, notre Président Philippe et notre vice-Président André. C'est donc sans eux que nous avons éterné notre nouvelle salle de réunion au Foyer Laïque de Saint-Marc. D'ailleurs, pour la circonstance, Jean-Paul a voulu innover..., il vous racontera !

1) Echo des Pressoirs :

Mise en forme, compte-rendu du CA et informations diverses par François, vendanges de Presse par Guy et diffusion par Jean-Paul, avec un appel pour la :

Prochaine Commande Groupée de Printemps : N'oubliez pas de nous proposer des nouveaux vins !

Ils vous seront remboursés.

La sélection à l'aveugle se fera lors du CA de décembre. De nouveaux vins seront éventuellement retenus, suivant le nombre de places déclarées vacantes lors du prochain CA de novembre.

2) Point financier, présenté avec brio par notre tant aimé et respecté, voir adoré..., notre très cher trésorier Rémy :

Une situation saine, avec, comme l'aime tellement entendre dire notre Président, suffisamment de « liquidités » pour pouvoir continuer notre activité principale, alors, allons-y de bon coeur et pratiquons comme il se doit, raisonnablement mais pleinement, avec beaucoup de plaisir et de sensations, c'est tellement bon !

Mais revenons sur terre, au sens propre et figuré, dans nos :

3) AOC et Cépages : Le temps au CA étant toujours trop court pour débattre de la forme et du contenu des documents que Vincent a bien voulu nous concocter, il sera donc nécessaire de se réunir en dehors. C'est d'ailleurs chez notre webmestre que nous aurons le plaisir de nous rendre pour réfléchir « sereinement » à notre prochain ai-de-mémoire.

4) Point sur le Matériel : Un courrier sera transmis aux membres actifs pour recenser le matériel du club et voir les achats à envisager.

François



Nos prochains rendez-vous

Vendredi 05/11 : CA au FLSM (Foyer Laïc de Saint Marc)

Samedi 20/11 : Dégustation G2 au FLSM (organisée par Philippe et Jean-Jacques)

Samedi 27/11 : Dégustation G1 (organisée par Pierre)

Vendredi 03/12 : CA au FLSM

Samedi 04/12 : Dégustation G3 au FLSM (organisée par Vincent et Jean-Louis)

Samedi 11/12 : Dégustation Super Prestige « Les grands Bordeaux » au RU Kergoat

Languedoc : Terrasses du Larzac, une AOC en perspective...

Dans le cadre de la hiérarchisation des appellations d'origine du Languedoc-Roussillon, les Terrasses du Larzac est de celles qui formeront le rang des appellations dites sous-régionales.

Officielle depuis la récolte 2006, l'appellation régionale Languedoc a marqué le début d'une nouvelle ère dans la définition des zones de production de la région. Base de la pyramide des appellations, l'AOC Languedoc se substitue progressivement à celle des Coteaux du Languedoc. Dans cette évolution, l'entité Terrasses du Larzac, agréée par décret du 25 février 2005 au sein de ces derniers, s'émancipera de toute tutelle pour devenir AOC à part entière, cela à moyenne échéance.

Situé dans l'Hérault, à l'est de Montpellier, le territoire considéré tire son nom du causse du Larzac, un relief imposant qui marque sa limite nord. Sa délimitation englobe des vignobles historiques et officiellement reconnus, Montpeyroux et Saint-Saturnin, et côtoie le secteur non classé d'Aniane, où se trouve le célèbre Mas de Daumas Gassac. La superficie déclarée en production est d'environ 2000 ha, répartie sur 32 communes ; on y trouve 4 coopératives et 54 caves particulières. L'AOC Languedoc accapare encore le gros des volumes produits (75.000 hectolitres), puisque la part revendiquée en AOC Languedoc – Terrasses du Larzac, ne représente que 12%, soit une faible part du potentiel que l'identification parcellaire a déjà validé.

Il faut savoir que ce label est réservé à des rouges élaborés de manière plus contraignante qu'en simple appellation Languedoc. Plus spécifiquement, l'accent est mis sur la notion d'assemblage, de manière à favoriser l'expression de terroir sur celle du cépage.

Lexique des appellations

Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.) : C'est la catégorie la plus élevée des vins français. Leur élaboration est soumise à des contrôles et des règles de production strictes garantissant la qualité et l'authenticité du produit par rapport à son terroir d'origine : délimitation de l'aire de production, cépages utilisés, méthode de vinification, rendements limités.

A noter : le droit à l'appellation d'origine contrôlée n'est pas acquis à vie. Chaque année, le producteur doit recommencer cette procédure d'agrément pour une nouvelle récolte.

Vins Délimités de Qualité Supérieure (V.D.Q.S.) : Les terroirs sont moins prestigieux que ceux des A.O.C. et leur réglementation est un peu plus souple. Sous certaines conditions très strictes, certains V.D.Q.S. peuvent être promus en A.O.C. (ex. : Coteaux Varois).

Vins de pays : L'origine géographique est déterminée. Il peut s'agir d'une région (ex. : vin de pays d'Oc), d'un département (ex. : vin de pays de l'Hérault) ou d'une zone (ex. : vin de pays de la Vallée du Paradis). Ils proviennent de parcelles plantées en cépages recommandés, dont le rendement n'excède pas 90 hl/hectare. Ils doivent présenter un titre alcoométrique volumique naturel total supérieur à 9% ou 10,5% selon la zone viticole. Ces vins sont soumis à dégustation et analyse

Vins de table : Ils sont sans origine géographique déterminée et souvent obtenus par coupage, c'est-à-dire mélange de vins de différentes provenances (vins de France et de la C.E.E.). Ils sont produits sans limitation de rendement. Leur titre alcoométrique volumique acquis ne doit pas être inférieur à 8,5% ou dépasser 15%. Ils ne portent pas de millésime et sont généralement vendus sous des marques commerciales. *Sources : JDV juillet 2010*