



L'ÉCHO DES PRESSEIRS

N° 188
Mars 2011

Journal mensuel du BCBG

ÉDITO

De l'Homo Dégustatus au BCBGiste

Que de bons moments partagés depuis plus de 19 ans par les membres de l'association Bacchus Club des Bons Goûteurs : notre cher club BCBG que l'on aime, avec ses us et coutumes, qui personnellement me plaisent, et sa manière d'appréhender le vin et la dégustation qu'il ne faudra pas changer.

En effet, « cette association fraternelle d'oenophilie se propose de parfaire les connaissances de ses adhérents pour qu'ils deviennent des oenophiles avertis. Elle se propose également de promouvoir le vignoble français, le vin de qualité et le "mieux boire" pour améliorer la qualité de la vie et lutter contre l'alcoolisme ».

Des vœux chers et une ligne de conduite sans faille qui a fait ses preuves durant toutes ces années, c'est vrai qu'il n'est plus tout jeune, notre club!

Comme nous dit Philippe : « c'est à une époque reculée, mais quand même largement post-néhendertalienne que naquit l'Homo Dégustatus, ..., privilégiant le geste auguste du dégustateur de bons crus, au verbiage ésotérique de salon ; les membres de cette haute lignée transformant d'ailleurs le besoin naturel de se désaltérer en véritable art premier ».

Merci à Philippe, voilà un bel adage qui nous convient parfaitement et qu'il faudra garder graver dans nos mémoires.

D'ailleurs, je vous recommande de lire sur notre site le reste de l'histoire que Philippe nous a narré lors du sympathique repas de clôture de notre dernière AG. Repas que nous avons eu le plaisir de partager avec lui, avant son départ de la présidence que l'on appréhendait, malgré son annonce plusieurs fois annoncée.

Vous découvrirez, dans ce récit, les aventures de **Caïus Androu Prigentibus**, reconnu par les historiens comme le révélateur de goût qui entraîna avec lui bon nombre de disciples, à qui, il fit découvrir le monde merveilleux des vins d'une région appelée « LA LOUAIRE ». Vous rencontrerez également **Julius Rémius Ferrandus**, homme à la haute stature, qui, grâce à sa naissance dans une région où 1 sou est 1 sou, a, jusqu'à ce jour, veillé à l'équilibre des bourses du clan.

D'autres chapitres mériteraient d'être ajoutés à cette histoire, notamment pour citer les nombreux exploits réalisés par notre narrateur, **Magnus Philippus Magnus**, GRAND par ses talents de meneur d'Homo Dégustatus et de fin dégustateur, mais également par la taille. C'est sûr, cela fait désormais un vide au CA, dans tous les sens du terme, un vide qu'il sera dur de combler. D'ailleurs, les anciens Homo Dégustatus, les nouveaux membres BCBGistes du CA et moi-même, le remercions encore une fois pour cette belle aventure et l'immense tâche accomplie..., à l'unanimité ils l'ont nommé Président honoraire.

N'oublions pas également, **Missus Jean-Paulus Quiguerus**, travailleur de l'ombre, globe-trotter du vignoble, un peu révolutionnaire, distributeur de bonnes nouvelles par l'intermédiaire de l'EDP et fin dégustateur. Un messenger toujours présent qui se rappellera les bons moments passés au CA et les Bonum Vinum extraordinaires qu'il aura eu la chance de déguster (dixit Jean-Paulus).

GRATIAS TIBI AGO Magnus Philippus et Missus Jean-Paulus.

Mais ne soyons pas trop tristes, ces deux fins dégustateurs ont quitté le CA, mais pas le club, où ils continueront, pour notre bonheur, à partager leurs savoirs et à déguster en bonne compagnie BCBGiste.

Mais comment évolueront-ils, ces BCBGistes ? Eh bien, ils seront conviés à :

- déguster dans leurs Groupes respectifs ou dans les dégustations Prestiges ;
- partager cette analyse sensorielle enseignée dans nos différentes formations ;
- jouter dans la bonne humeur lors du prochain tournoi BCBG ;
- découvrir les vigneronnes avec notre prochaine commande groupée, et on l'espère bientôt, aller les rencontrer dans les vignobles ou leurs chais.

Des moments de plaisirs, il y en aura ; vous les faire partager, telles sont nos prétentions !

François



CA du /03/11

Petit CA par le nombre de participants, seulement cinq présents, Armelle, Jean-Louis et Rémy étant en déplacement, avec par contre un ordre du jour très chargé.

1) Une nouvelle organisation du CA :

Déclaration du nouveau CA à la Préfecture, avec un changement d'adresse du club, celle de

- François, Président ;
- André, Vice-Président ;
- Rémy, Secrétaire ;
- Jean-Jacques, Trésorier ;
- Vincent, Webmestre ;
- Armelle, Secrétaire adjoint ;
- Jean-Louis, Trésorier adjoint ;
- Guy, membre.

Passation des consignes et répartition des tâches :

Remise de la documentation, des clés USB pour le stockage de nos archives, la gestion du matériel du CA, des clés des salles du FLSM et enfin le meilleur pour la fin, l'organisation des PPVR et les repas de fin de CA (règles et dates à retenir).

2) Echo des Pressoirs :

Mise en forme, compte-rendu du CA, informations diverses et diffusion par François et Vincent, vendanges de Presse par Guy.

3) Point financier: préparé par Rémy et présenté par François, avec un rappel des différentes manifestations prévues en 2011, les dépenses envisagées et l'utilisation de la cave du club.

4) Commande Groupée de Printemps : Etat actuel de la commande présenté par Vincent, date d'arrêt définitif de la prise des commandes, prochaines échéances et consignes.

5) Documentation à préparer et à remettre à nos nouveaux membres actifs : Hervé et Philippe Z.

6) Tableau des millésimes et carte des vignobles de France avec Régions et Sous-régions :

A préparer dès que possible et à joindre aux aide-mémoires pour les dégustations.

François



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 LARSSON, 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.

Source : 14/04/2011 - Dépêches AFP

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. Quoi qu'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 cinsault 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. En effet, le Mas GABINELE, 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

Source : 23/02/2010 – Viticulture / Concours

Alsace : Moelleux et liquoreux dans l'œil du cyclone

Les vendanges tardives (VT) et sélections de grains nobles (SGN) d'Alsace entrent en phase de turbulence. Bâtie pour favoriser l'élaboration de grands vins, la réglementation actuelle autorise des pratiques bien peu vertueuses. Et le réchauffement climatique est venu apporter sa touche : les degrés minimums sont atteints sans passerillage ni pourriture noble...

Les professionnels alsaciens se penchent donc sur une réglementation plus stricte, prévoyant notamment une date de déclaration d'intention en mars, comme pour l'élaboration de grands crus. L'avantage serait d'éviter des vendanges tardives de circonstance, lorsque l'arrière-saison s'avère favorable : on retrouve alors mis en marché des vins répondant certes aux critères, mais sans véritable intérêt et surtout vendus à vil prix. Des Gewurztraminer VT ont été repérés à 7 € fin 2009...

Autre modification prévue : la limitation des rendements autorisés au même niveau pour les VT que pour les grands crus (55 hl/ha) et 40 hl/ha pour les SGN. L'objectif est double : d'abord, favoriser la concentration des vins et donc accroître leur potentiel gustatif. Ensuite, convaincre les viticulteurs qu'une VT ou une SGN ne peut être qu'un grand vin d'exception et non pas une aubaine commerciale.

On saura d'ici l'été si ces mesures sont adoptées par l'interprofession ou si des oppositions en auront raison. Nombreux sont ceux en Alsace qui estiment que ce projet est de nature à remettre ces vins d'exception dans le bon sens, d'autant que les plus réputés des vigneron travaillent déjà avec ces critères. D'autres font aussi remarquer que les vigneron du syndicat régional (Synvira) ont proposé ces mesures voici dix ans et qu'elles avaient été repoussées très fermement à l'époque.....]

Source : 06/04/2010 – Kiosque/Success story