



N° 190
Mai 2011

L'ÉCHO DES PRESSEIRS

Journal mensuel du BCBG

ÉDITO

Pâques et ses chocolats

Les gourmands en ont sûrement profité. Mais au fait, comment accorder le chocolat avec les vins. Pas simple, car le chocolat ne manque pas d'arômes forts capables d'écraser complètement ceux de beaucoup de vins. Le vin se doit, avant tout, d'être puissant pour tenir tête aux arômes du chocolat. Je ne parlerai que du chocolat noir ou plein. C'est le seul que j'apprécie.

Les saveurs de base du chocolat sont : l'amertume et l'acidité (le moins possible), le sucré et l'astringence (le moins possible), et le salé. Les arômes et parfums sont le cacao, l'ananas, la passion, la banane, la vanille et la cannelle, plus un ensemble exotique presque indéfinissable.

L'accord se fait sur les arômes et non sur les saveurs et la texture du chocolat. Pour une meilleure dégustation, le vin ne doit pas être trop sec, pas du tout acide, pas trop tannique (voire pas du tout), ni astringent. Il ne doit pas être trop liquoreux (voire pas du tout). Voici quelques exemples d'accords réussis recommandés ce mois-ci dans « saveurs » :

- Vin de pays du comté Tolosan, cuvée Rogomme, 100% malbec, notes de fruits rouges et noirs bien murs, de sureau offre une finale onctueuse et structurée ;
- Domaine Jacques Puffeney, 2002, Arbois vin jaune, le maître du vin jaune, respectueux de ses terroirs, offre une cuvée magnifique, élégantissime, qui présente du gras, du charnu, de la structure et de l'équilibre. Arômes floraux ciselés, puissance toute en finesse. A déguster sur un chocolat corsé, type Venezuela (80 ou 85% de cacao)
- Cave de Tain, 2006 : cornas rouge, cuvée Arènes sauvages : 100% syrah aux accents de fruits rouges bien mûrs, d'arômes de torréfaction, d'épices. structure tannique, sa puissance n'alourdit pas la bouche et offre des notes fraîches. Parfait avec un grand cru de chocolat noir.
- Cave de Rasteau 2007 : Rasteau vin doux naturel. 100% de grenache noir. Bouche bien mûre et charnue, aux arômes de fruits compotés, épices et une note de réglisse et de fraîcheur poivrée.
- Cave de Crouseilles : Pacherenc du Vic Bilh : cuvée folie de roi 2009 : un vin moelleux aux arômes de fruits confits et d'agrumes, et agréable par son équilibre entre douceur sucrée et fraîcheur vive.
- Mas Amiel : le plus connu, incontournable compagnon du chocolat: Maury, cuvée spéciale 10 ans d'âge. 90% de grenache, de maccabeu et de carignan pour le reste. On retrouve dans ce vin doux naturel, vieilli 10 ans, des arômes de café, fruits confits, réglisse, noix et cacao. Finale longue et élégante.
- Domaine Singla : Rivesaltes ambré hors d'âge : cuvée héritage du temps, 2003 ; Assemblage de grenache et de maccabeu pour cette magnifique cuvée très équilibrée et pétée d'élégance. Notes de fruits secs, confits, pruneaux, arômes de torréfaction qui accompagnera à merveille un gâteau au chocolat.

Préférez les vins à maturité proposant des arômes de torréfaction.

Trish DESEINE, qui a publié le cultissime « je veux du chocolat » sort aujourd'hui un tout nouveau, « je veux encore du chocolat ».

Elle nous donne ses conseils psycho-choco. Consciente du pouvoir magique du chocolat sur nos problèmes amoureux, familiaux et autres, elle a décidé de se spécialiser en chocolathérapie pour guérir nos petites misères.

Mais, elle ne précise rien concernant l'accompagnement.

Maintenant, vous avez toutes les armes en main, à vous de choisir vos associations !

Armelle



CA du 13/05

A l'exception du Trésorier retenu pour cause de travail !, tous les membres du CA étaient présents et studieux.

1) Evolution en prévision :

Les 20 ans de notre honorable institution approchent et il nous semble opportun de vous mettre à contribution. Pourquoi ne pas faire travailler vos méninges pour faire évoluer notre logo ? Par concours libre ouvert à tous. Le résultat serait découvert lors de notre prochaine AG. Qu'en pensez-vous ?

2) L'EDP version internet

Le dernier EDP a été adressé à tous les Adhérents par e mail. Vos remarques ? Outre cette évolution (qui fait du bien au cœur de notre Trésorier !) nous souhaitons également faire évoluer l'EDP tant dans sa forme que dans son contenu. Nous avons des idées, mais vous aussi, alors n'hésitez pas à nous faire part de vos souhaits... par mail évidemment !

3) Le point financier :

Tout va bien en ce début d'année. En l'absence du Trésorier titulaire, la situation des soldes a été rapidement présentée par Rémy

4) Le site internet et ses évolutions :

Le site est à jour, et les informations, fiches d'inscription et l'EDP sont désormais transmis essentiellement par mail (écologie oblige !). En cas de problème de réception, contactez-nous !

N'oubliez pas de tourner la page : recette et rappels des prochaines dates.

Rémy

Dictons, proverbes et anecdotes

Un litre de vin contient la huitième partie de la ration alimentaire de l'homme, et les neuf dixièmes de sa bonne humeur. (Louis Landouzy)

Grefpez des plants de rosiers sur des plants de vigne, ça fera du vin rosé naturel (Pierre Dac)

Par Armelle : Mise en application des principes de la chocolathérapie : Recette

Un exemple de petite misère que la chocothérapie peut guérir. « Je n'ai pas d'amis »

Le conseil de la chocolathérapeute :

« A défaut d'amis, vous avez bien des cuillères, non ? Alors attirez chez vous quelques personnes sous des prétextes divers, munissez les de cuillères, posez ce gâteau au milieu de la table et invitez les à piocher dedans. Inévitablement, cela va créer des liens ! Renouvelez l'opération autant que nécessaire.

Le traitement : le gâteau indémoulable : (pour 8 pers.)

Faites chauffer le four à 190°C. Faites fondre au micro ondes 250g de chocolat noir + 250g de sucre jusqu'à ce que ça blanchisse. Mélangez les deux préparations. Montez 6 blancs en neige et incorporez-les délicatement au mélange chocolaté. Versez dans un moule à tarte de 30 cm et faites cuire 20 mn. Le gâteau va monter puis retomber, laissant une croûte surélevée sur les bords.

Les prochaines animations du BCBG

Les dégustations de groupe

Groupe 1 : 25 Juin – 1 Octobre – 26 novembre

Groupe 2 : 28 mai – 24 septembre – 19 novembre

Groupe 3 : 11 juin – 17 septembre – 5 novembre

Tous les évènements sont dans le calendrier du site web, et modifiés si besoin. N'hésitez pas à le consulter de temps en temps.

Les Prestiges

18 Juin : c'est un appel à tous les amateurs de Champagne pour une Verticale PALMER avec à la clé un 1979 et bien d'autres trésors présentés par 2 professionnels. Ouvert à 24 personnes, il reste des places.

10 Décembre : Super Prestige des grands vins Italiens. Pas de panique le bon de commande sera adressé à la rentrée.

A noter :

Pour les Prestiges, le CA a décidé d'ouvrir la participation à des accompagnateurs d'Adhérents inscrits, au cas où le nombre de participants ne serait pas atteint.

Ceci se ferait dans les 15 derniers jours précédant la date de la Prestige en question. Le prix demandé sera celui de la dite prestige.

A titre de test : pour la Prestige « PALMER », si vous êtes déjà inscrit et si à la date du 5 juin il reste des places, par un message à l'animateur (remy.ferrand2@orange.fr) vous pouvez inscrire des amis. Par retour vous serez informés de la confirmation ou non.

La Formation

Si la session de printemps prévue le 15 mai dernier a été reportée, **celle du 10 Septembre prochain aura bien lieu**. Voir le bulletin d'inscription ci-joint. Le thème en sera : découverte de 2 régions viticoles françaises et des principaux cépages exploités.

Le tournoi BCBG

Il se tiendra **le samedi 15 octobre prochain de 17h00 à 20h00**, au Foyer Laïc de St Marc. Il est ouvert à tous les adhérents du BCBG. Pour une bonne organisation, nous vous demandons de vous inscrire : voir bulletin ci-joint.

Nous vous dévoilerons presque tout début septembre. Mais un conseil d'amis : retenez la date et venez nombreux, il y aura de l'ambiance pour la rentrée.