



# L'ÉCHO DES PRESSEIRS

N° 191  
Juin 2011

## Journal mensuel du BCBG

### **Carménère, Torrontés et Malbec : trois cépages phares d'Amérique du Sud**

L'Amérique du Sud ignore les contraintes qu'imposent les AOC françaises : la seule sanction du vigneron est celle du résultat final. Et ce résultat final, caractérisé avant tout par un rapport qualité prix avantageux, a déjà commencé à arriver sur nos tables.

Les zones tempérées étant les plus propices à la culture qualitative de la vigne, c'est très logiquement au Chili et en Argentine que l'on trouve la plus grande quantité de grands crus.

Dans les autres pays plus près de l'équateur, on trouve également quelques vignobles, mais le viticulteur doit alors chercher un climat plus propice à la vigne, à des altitudes parfois supérieures à 2000 m.

À côté de cépages plus locaux tels que le cereza, le bonarda ou le pedro ximenés, on retrouve sans surprise les grands cépages traditionnels jouissant d'une bonne adaptabilité tels que le cabernet sauvignon, le merlot, la syrah, ou le chardonnay. Certaines bodegas en tirent d'ailleurs des crus excellents, dans lesquels ces cépages « chantent » d'une manière sensiblement différente de celle à laquelle ils nous ont accoutumés en France. À l'inverse, d'autres cépages donnent des résultats moins convaincants : c'est le cas par exemple du pinot noir, qui ne trouve pas là-bas la douceur d'un climat assez tempéré pour modérer quelque peu sa maturation naturellement rapide.

Sous ces latitudes toutefois, trois cépages forment avec leur terroir et leur climat une quasi « AOC de facto », à savoir le carménère chilien de la vallée du Maipo, le torrontés de Cafayate au nord de l'Argentine, et le malbec de Mendoza au centre de l'Argentine.

- Les Chiliens ont cultivé pendant longtemps du **carménère** sans le savoir, car ils le prenaient pour du merlot ! Comme le carménère est originellement un cépage bordelais, c'est un oenologue français de passage au Chili qui incidemment les a détrompés. Depuis, ils ont su exploiter sa parfaite adéquation au terroir chilien, jusqu'à tendre aujourd'hui à en faire l'emblème national de leur viticulture. Le carménère chilien se reconnaît très facilement à ses arômes intenses de cerise et de mûre, il est facile car il est peu acide et peut se boire jeune en raison de la douceur de ses tannins. Le *Casillero del Diablo* que l'on trouve par exemple chez Leclerc pour moins de 8 euros en est un bon exemple.

- Le **torrontés** argentin est un cépage blanc dont les arômes explosent littéralement en bouche. Il est issu d'un croisement de la criolla chica avec le muscat d'Alexandrie, et il est vinifié principalement en vin blanc sec. Il faut le consommer jeune pour profiter pleinement de ses arômes primaires d'ananas, de pêche blanche et de rose. Il réclame un plus fort ensoleillement que les autres cépages blancs ainsi qu'une chaude arrière saison, d'où sa parfaite adaptation au nord de l'Argentine. Mais il est encore très peu commercialisé en Europe.

- Originaire de France, où il peine toutefois à trouver le très fort et très long ensoleillement dont il a besoin pour parvenir à sa pleine maturité phénolique, le **malbec** est devenu le cépage emblématique de l'Argentine en général, et de la province de Mendoza en particulier. En raison de la barrière des Andes culminant ici à près de 7000 m et qui arrête les pluies du Pacifique, il y trouve en effet le climat sec et continental très fortement contrasté propice à son équilibre maturité/acidité. Il se prête particulièrement bien aux vinifications en monocépage car il possède à la fois un fruit intense très caractéristique de baies rouges et d'épices (exemple : *La Consulta* de la *Finca La Celia*, que l'on trouve également chez Leclerc pour 6,60 € et que l'on peut boire jeune pour son fruit) mais aussi une belle structure tannique soyeuse qui lui donne un potentiel de vieillissement digne des grands Bordeaux (ex : le *Felipe Rutini*, de la bodega *La Rural*, qui atteint les prix des grands Pauillac).

Bref, on peut aussi boire les vins d'Amérique du Sud sans devoir renoncer à la conception française qui veut qu'un grand vin soit une rencontre providentielle entre un sol, un climat et un cépage : avec ces trois cépages d'Amérique Latine, les conditions sont remplies pour produire de grands crus. Le reste dépend de la volonté et de la capacité du producteur à tirer parti de ces atouts. Quant à la façon de se faire soi-même une idée, bien des *BCBGistes* vous diront que rien ne vaut la bonne vieille méthode de la dégustation...

Jean Louis

CA du 10/06

**Une équipe quasi au complet, Armelle étant retenue pour cause de....pots !**

#### **Point financier :**

Le trésorier en titre a fait toutes les démarches pour rapprocher le coffre de son domicile ; C'est plus facile à surveiller ! Tout est en ordre. Les finances sont saines et iront encore mieux lorsque les comptes de la CGDP seront arrêtés définitivement.

#### **Commande groupée 2011 :**

Une année à marquer d'une pierre blanche. Pas d'incidents pour nos adhérents. Un des plus beaux millésime et un résultat à la hauteur de nos attentes même si les vins sont de plus en plus chers, les échantillons gratuits de plus en plus rares et les frais de port de plus en plus intégrés !

Commande groupée 2012 : voir au verso !!!!

#### **Prestige PALMER :**

Complète avec 26 participants. Une soirée d'anthologie ; les participants vous raconteront.

#### **Préparation du second semestre :**

Voir au verso.

Rémy



## ***Dictons, proverbes et anecdotes***

- ***Heureuses la langue et les lèvres que tu arroses.*** (Pierre de Ronsard)
- ***Dans la stratégie amoureuse, le vin ne doit jamais être un piège, mais un charmant et précieux allié.*** (Berjanette – Les femmes, la table et l'amour)
- ***Veux-tu que ta vie repose sur une voie solide ? Veux-tu vivre affranchi de tout chagrin ? Ne demeure pas un instant sans boire du vin.*** (Omar Khayyam – Ecrivain et savant Persan né au 10<sup>e</sup> Siècle)

### **RAPPEL DES MANIFESTATIONS DU SECOND SEMESTRE 2011**

Vendredi 9 septembre : CA de rentrée, en pleine forme pour vous concocter de superbes animations

Samedi 10 septembre : 15H00 : Formation N° 3. *N'oubliez pas de vous inscrire.*

Samedi 17 septembre : Dégustation du groupe 3

Samedi 24 septembre : Dégustation du groupe 2

Samedi 1er octobre : Dégustation du groupe 1

Samedi 15 octobre : Grand tournoi BCBG. *Ouvert à tous les adhérents*

Samedi 5 novembre : Dégustation du groupe 3

Samedi 19 novembre : Dégustation du groupe 2

Samedi 26 novembre : Dégustation du groupe 1

Vendredi 2 décembre : CA du BCBG dédié à la sélection des vins de la CGDP 2012. *Ne nous oubliez pas !*

Samedi 10 décembre : Super prestige dédiée aux grands vins italiens

### **COMMANDE GROUPEE 2012**

Notre dossier 2011 n'est pas encore bouclé que nous pensons déjà à 2012 !

C'est pour la bonne cause, car vous allez visiter nos charmantes contrées françaises durant cet été et vous ne manquerez de goûter à tout, ou presque, y compris aux divins nectars du cru. Ce n'est pas pour rien que notre gastronomie se classe au patrimoine de l'humanité !

En 2012, dans notre commande, nous aurons environ 6 places disponibles. C'est le moment de nous faire vos propositions, soit déjà connues de vous, soit vos coups de cœur de cet été. Le CA de décembre est dédié, avec sérieux, à la sélection draconienne. Nous comptons sur vous pour nous apporter les divers échantillons, avec toutes les explications qui s'imposent. Bien sûr, le BCBG, dans son bon cœur, vous rembourse vos frais... de bouteille(s), pas de vacances !!!!

### **NOUVELLE DIFFUSION DE L'EDP ET DES INVITATIONS**

Depuis le mois d'avril, nous diffusons notre ECHO DES PRESSOIRS via internet. Outre les économies substantielles, cette méthode va nous permettre, dès la rentrée prochaine, de faire évoluer la forme de notre communication : plus d'articles, des photos, des graphiques, des couleurs (mais pas encore d'échantillons en direct, dommage !)

Par la poste, un courrier non distribué nous revenait ! Par mail dans la procédure actuelle nous ne savons pas si vous recevez bien l'EDP. Si vous entendez des collègues se plaindre de notre « silence », n'hésitez pas à nous contacter.

Pour les invitations, il en est de même : il faut imprimer le bulletin de participation qui sera **TOUJOURS** d'actualité, car ce sera lui qui validera votre inscription, accompagné du chèque qui va bien, évidemment !!!, le tout retourné à qui de droit.

Quant à vos avis, vos idées et suggestions, elles sont toujours les bienvenues quelque soit le mode de communication.

### **AFFAIRE A SAISIR !**

Pour une bouteille de champagne de la Veuve Clicquot qui a passé environ 200 ans au fond de la mer...

Appuyer sur la touche Ctrl de votre clavier et cliquez sur le lien ci-dessous : vous saurez tout.

[Champagne issu de la mer baltique : un flacon adjugé, vendu 30 000 € ! | BLOG VIN | Le blog d'iDealwine sur l'actualité du vin](#)