



L'ÉCHO DES PRESSEIRS

N° 193
Octobre 2011

Journal mensuel du BCBG

ÉDITO

Question de goût

Il est de notoriété publique, que le poisson quel qu'il soit d'ailleurs, ne se marie qu'avec le vin blanc.

Un bon accord n'est pas qu'une question de couleur. Les arômes et la structure entrent en plus en ligne de compte. Vos envies aussi !

Il est donc possible d'accompagner votre poisson, d'un rouge ou d'un rosé. Le vin ne devra pas dominer la chair délicate d'un poisson fin, ou, au contraire, être anéanti par des saveurs marines, iodées ou fumées.

Un vin rouge léger, pas trop tannique et servi un peu frais, constitue un accord tout à fait acceptable et original.

Quelques propositions :

Un **Bandol** accompagnera parfaitement les recettes de poissons en sauce tomate, en sauces épicées et pimentées. Avec un rouge rouge, servez un Bandol, c'est excellent !

Un **Banyuls** avec des tapas et des recettes méditerranéennes : anchois marinés, fritures de poissons.

Un **Beaujolais** et du poisson frit

Les **Cotes de Bordeaux** accompagneront toutes les recettes de poissons et coquillages cuisinées avec le même vin.

Les **Cotes de Provence**, en rouge ou rosé évidemment, avec des recettes du même pays, au poisson et légumes du sud, huile d'olives, épices et aromates.

Le **Gevrey-Chambertin** avec des plats plus gastronomiques à base de poissons de rivière.

Les **Graves rouges** accompagnent principalement les poissons en recettes bordelaises.

Le **Médoc** : c'est l'accord régional des huitres et du vin rouge.

Le **Sancerre rouge** à servir avec des poissons grillés, pochés, en carpaccio.

Le **Saumur Champigny** s'accorde également avec les poissons grillés, pochés notamment associés avec des champignons.

La liste n'est pas exhaustive ! Alors n'hésitez pas, en fonction de vos découvertes, à nous faire partager vos expériences.

Bonnes dégustations

Jean Jacques



CA du 7/10

CA du 07/10 :

Tout le monde est présent : c'est la vraie rentrée !

Au menu :

Le point financier.

Jean Jacques et Jean Louis ont pris les choses en main. Ce n'est pas la crise au BCBG ! On peut voir venir 2012 avec sérénité, surtout pour nos 20 ans.

Quelques menus investissements de matériel au programme : verres et carafes pour les groupes de dégustation.

Le tournoi du BCBG le 15/10 :

Une vingtaine de membres inscrits. Une préparation « aux petits oignons » : un bon moment de convivialité en perspective pour cet intergroupe. A cette occasion, le stock de la cave du club sera apprécié.

Super prestige Italie du 10/12 :

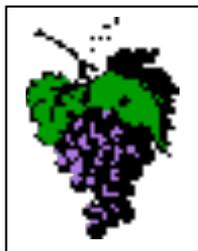
Pas de surprise pour les inscriptions. Tout est déjà complet. Le CA s'est penché sur ces modalités d'inscription et reviendra vers vous avec de nouvelles propositions pour les futures manifestations.

CGDP 2012 :

Comme chaque année les discussions vont bon train pour les évolutions, les choix à venir : quid des régions absentes, du bio, des prix maximum. Rien n'est tranché, vos idées étant les bienvenues.

my

Ré-



Dictons, proverbes et anecdotes

Quelques nouveaux cépages !!!!!

Parmi les trois propositions, une seule correspond VRAIMENT à un nom de cépage.....

1 – Gros vert – Grand rouge – Petit bleu

2 – Zibobo – Zobbibi – Zibibibo

3 – Roi des raisins – Reine des vignes – Princesse des sarments

4 – Gros colman – Gros sacom – Gros poursot

5 – Pieu – Mécréant – Païen

6 – Hibou – Corbeau – Rossignol

Il y avait plus simple : Chyrac – Syrah – Sirhage ou Jaquepote – Grolleau – Paniégarni !!!

Les réponses en novembre, dans le prochain EDP 194 !

Pas encore en « villages », mais déjà « communales » : Les nouvelles appellations AOC du Muscadet

Le 7 juillet 2011, l'INAO vient officiellement de reconnaître trois crus communaux dans le Muscadet ; La démarche d'obtention de l'AOC communale a commencé dans les années 1990 et s'est réellement amorcée en 2011. La candidature de ces communes a été appuyée par un solide dossier constitué de différentes analyses géologiques, climatiques et organoleptiques. 2011 sera le premier millésime de ces 3 nouvelles AOC.

Les 3 communes récompensées sont Clisson, Gorges et Le Pallet ; elles se situent sur le département de la Loire-Atlantique, en remontant le fleuve, la Sèvre, vers Nantes.

- Clisson est appelée : la «petite Venise», à cause de son architecture de style italien du 14^{ème} siècle et de sa situation à cheval sur la Sèvre. Elle repose sur une faille granitique du massif Armoricaïn, et ses sols sont caractérisés par la présence de graviers et galets roulés.

- Gorges, à proximité de Clisson, chevauche également la Sèvre. Son terroir, plutôt tardif, donne des vins marqués par la minéralité, et aux arômes empreints d'atypiques.

- Le Pallet se situe dans les arrondissements de Nantes, sur la rive droite de la Sèvre. Sa pédologie est marquée par des gneiss et des gabbros peu altérés, avec un sol peu profond. Ce terroir est généralement précoce et donne des vins aux tonalités florales et fruitées.

Pour bénéficier de l'AOC communale, le cahier des charges s'est quelque peu durci, ce qui est normal pour valoriser une qualité supérieure. Les rendements passent de 65 à 45 hl/ha, les pieds de vignes doivent être âgés au minimum de 6 ans au lieu de 2, l'élevage est de 17 mois minimum pour Le Pallet, et de 24 mois minimum pour Clisson et Gorges, au lieu de 6 pour la mention « sur lie ».

La surface de production des AOC communales représente une centaine d'hectares sur les 10 000 de l'appellation Muscadet. 65 producteurs sont potentiellement concernés par ces AOC communales, le Muscadet en regroupe 650 en tout.

Joël FORGEAU ? Président de l'appellation Muscadet se félicite de cette reconnaissance et ajoute que « c'est surtout un encouragement, une locomotive pour motiver tous les acteurs du vignoble à poursuivre ce chemin vers l'excellence. Les crus communaux du Muscadet ouvrent la voie à toute l'appellation ; » Les communes de Mouzillon-Tillières, de Château-Thébaud, de Monnières Siant-Fiacre ou de Goulaine pourraient être les prochaines à bénéficier de cette reconnaissance officielle.

Source : vitisphère

Recette spéciale BCBgiste: sauce tomate et fond de bouteille

Facile et bon marché.

Tout bon BCBgiste qui se respecte, possède, au moins, un fond de bouteille qui traîne dans sa cave !

Ingrédients :

1 ou 2 Kg de tomates bien charnues (cœur de bœuf, Roma)

15 cl de vin rouge

1 morceau de sucre brun (facultatif)

2 gousses d'ail écrasées

1 oignon rouge

3 brins de thym, 2 feuilles de laurier, huile, poivre du moulin.

Ebouillantez 30s les tomates, pelez-les et concassez leur chair. Faites revenir l'oignon pelé et émincé dans 2 CS d'huile, ajoutez l'ail pelé et écrasé, les tomates et le sucre. Faites revenir 1mn sur feu moyen, ajoutez le vin, le thym et le laurier, saler et poivrez au moulin. Laissez réduire une quarantaine de mn sur feu doux en remuant de temps en temps jusqu'à ce que le liquide soit évaporé. Rectifiez l'assaisonnement, la sauce tomate est prête.

Une excellente base pour préparer une daube, un veau marengo, des pâtes....

Hors saison, vous pouvez utiliser des tomates pelées en boîte au naturel.

Armelle – Source : « ELLE à table »