



L'ÉCHO DES PRESSEIRS

N° 197
FEVRIER 2012

Journal mensuel du BCBG

ÉDITO

Souvenirs de Cuba,

A Cuba, sont associées les images du Che et de Fidel Castro fumant un cigare un havane Cohiba gran Réserve.

Le cigare est l'un des symboles d'un art de vivre que cultive chaque épicurien.

Gérard Depardieu n'était il pas un grand ami d'Alejandro, patriarche de la propriété Robaina, célèbre pour sa culture des meilleures feuilles de cape de cuba.

Fumer un cigare est un plaisir que l'on s'offre à la fin d'un repas en accompagnement d'un verre de vin ou d'un digestif. Et le cigare est plus proche que l'on ne croit du vin. La culture du tabac a beaucoup de similitude avec celle de la vigne.

Cuba le pays du cigare et de la salsa (je sais), compte de nombreux champs de tabac, le meilleur terroir et le meilleur climat est à Vinales dans la province de Pinar del Rio. Cultivé de novembre à mai, les feuilles de tabac sont ensuite récoltées et mises à sécher de février à juillet dans des hangars en bois les grandes casas del tabaco, ou au soleil dans les champs pendant un à deux mois.

Tout l'art du cigare réside dans l'assemblage des différentes feuilles du tabac (ligero pour la force, seco pour l'arôme, volado pour la combustion et la sous cape) et dans la différente qualité des capes poussées sous abri ou au soleil en des proportions qui donneront des goûts plus ou moins puissants en assurant une bonne combustion. La récolte s'effectue à la main.

Les feuilles séchées pendant 45 à 60 jours sont humidifiées et aérées avant d'être ficelées en paquets de 50. Elles fermenteront 1 à 3 mois et quand la température atteint 44° on retourne le paquet pour une fermentation bien homogène. Plusieurs fois. Puis les feuilles sont triées et dénervées ; Puis, elles connaissent une nouvelle fermentation de 45 à 60 jours qui permet d'uniformiser les arômes du tabac et de diminuer la teneur en acidité, goudrons et nicotine. Ensuite stockage pour le vieillissement : période de maturation de 2 ans. 5 types de feuilles sont utilisés pour confectionner un havano.

Les saveurs cubaines se décrivent de la même façon que celles d'un vin :

A cru : dégustation sommaire quand le cigare n'est pas allumé. Très souvent les notes constatées à cru disparaissent sitôt les premières bouffées ;

A l'aveugle ou blind test : dégustation au cours de laquelle les bagues de cigares sont ôtées et parfois les produits masqués afin de ne pouvoir les reconnaître ;

Complexité aromatique : se dit d'un cigare développant une floraison d'arômes divers se succédant les uns aux autres. La complexité est la marque des grands havanes.

Le goût du cigare peut être : court, empyreumatique, épicé (base de grand havane avec la terre et les notes animales) ou poivre vert (le plus fréquent) ; étroit : registre olfactif peu développé : 2 ou 3 arômes dominants ; long, rond : délivrant un assemblage d'arômes sans aspérité ni heurts ; sucré : parfois noté au démarrage. A ne pas confondre avec les notes miellées ou caramélisées chez les grands havanes.

L'évolution aromatique connaît aussi une progression...

Il ne me reste qu'à vous souhaiter une bonne dégustation sur l'air de la chanson de Serge Gainsbourg ou sur un poème de José Martí : » la poésie s'évadera suavement d'une volute de fumée, un verre de rhum à la main ».

Armelle



CA du 03/02

André et Vincent excusés

Anniversaire de Guy, dignement fêté au champagne.

Point financier :

Tout va bien. il y aura quelques rentrées supplémentaires qui permettront de prévoir les 20 ans l'esprit tranquille.

CGDP 2012 :

Révision du catalogue vin par vin ; Modification de quelques prix.

AG 2012 :

Préparation de l'AG.

Prévoir le bilan financier.

Prévision des thèmes à aborder, des projets à proposer pour 2012.

Augmentation des cotisations pour déguster des vins plus prestigieux ?

Fête de 20 ans :

Le lieu de la fête est trouvé, grâce à notre président qui a quelques affinités avec Plouescat : Le BRIT HOTEL PLOUESCAT et Le restaurant CAP OUEST 3 étoiles sont retenus : Cadre prestigieux pour une fête tout aussi prestigieuse.

Armelle

Dictons, proverbes et anecdotes

3 Dictons Chinois :

- « *Trois coupes de vin font saisir une doctrine profonde* »
« *L'homme ivre s'entretient avec les dieux* »
« *Ce n'est pas le vin qui enivre l'homme, c'est lui qui s'enivre* »

3 Proverbes Breton :

- « *Quand un verre est plein on le vide et quand il est vide on le plaint* »
« *Boire au volant c'est pas bien, faut boire à la bouteille* »
« *Vaut mieux être bourré que con, ça dure moins longtemps* »

1 Proverbe Grec :

- «*La vue de l'ivrogne est la meilleure leçon de sobriété* »

ASSEMBLEE GENERALE

SAMEDI 3 MARS 2012

au

Restaurant universitaire de KERGOAT

1, rue du commandant Paul Vibert- 29200 BREST

Début de l'assemblée générale à 14h30

Elle sera suivie de **17h à 19h30** par la **présentation des vins** proposés pour notre commande groupée de Printemps, puis par la remise des trophées aux meilleurs dégustateurs de chaque groupe, lors **d'un buffet dressé à partir de 20h**, à l'issue de cette journée au restaurant universitaire.

(Appel aux membres actifs dès 10h30)

CALENDRIER DES PROCHAINES MANIFESTATIONS

<u>Vendredi 2 mars 2012</u>	CA	Foyer Laïc de Saint Marc	
<u>Samedi 3 mars 2012</u>	AG	RU KERGOAT	Tous les membres actifs
<u>Samedi 17 mars 2012</u>	G2	FLSM	Françoise PRIGENT et Hervé CAROFF
<u>Samedi 24 mars 2012</u>	G3	FLMS	Rémy FERRAND et François HERVE
<u>Samedi 31 mars 2012</u>	G1	Chez Hubert CORRE	
<u>Samedi 28 avril 2012</u>	Prestige Espagne	FLSM	François HERVE et André PRIGENT

PENSE-BÊTE et INFOS

***Les inscriptions pour les prestiges : Espagne et Alsace seront transmises en mars ;
Questionnaire sur l'organisation des 20 ans du club BCBG : Réponse pour fin février.***