



N° 198
MARS 2012

L'ÉCHO DES PRESOIRS

Journal mensuel du BCBG

ÉDITO

Qu'est-ce qu'un « vin naturel » ?

Dans notre esprit, la fonction naturelle de la vigne est de produire du raisin, et l'évolution naturelle du raisin pressé est de se transformer en vin par le processus tout aussi naturel, bien étudié par Pasteur, de la fermentation. D'ailleurs, plusieurs siècles avant JC, nos Anciens ne faisaient-ils pas déjà du vin avec des moyens beaucoup plus rudimentaires que nos cuves inox double parois réfrigérées et nos sulfites?

Or, en réalité, c'est bien en contrariant radicalement la croissance naturelle de la vigne et en empêchant tout aussi énergiquement la fermentation naturelle de son raisin que l'on obtient ce délicieux breuvage qui nous unit si fraternellement au sein de notre association préférée !

Les vignerons connaissent bien l'adage : « la vigne se fiche totalement du raisin ». En effet, même dans la version « vitis vinifera » qui nous intéresse ici, à l'image de la vigne vierge qui habille les façades des maisons, la vigne reste une liane programmée pour s'étaler et grimper en donnant la priorité à sa végétation... et la portion congrue à ses organes de reproduction que sont les grappes. C'est le principe même de l'acrotonie, qui réserve prioritairement la sève aux pousses et aux mérithalles les plus éloignés de la souche.

C'est donc seulement en gênant cette propension à l'extension que l'on va rediriger la sève vers les fruits. C'est pourquoi on restreint l'espace racinaire des souches en les plantant selon une densité minimale inconnue dans la nature, et on limite pareillement son extension foliaire par la taille. D'autres pratiques comme l'enherbement et une gestion de l'eau à la limite du stress hydrique viennent encore renforcer ces effets afin que la vigne lutte et souffre et, par réflexe de survie, mise ainsi encore plus sur le stockage de ses réserves dans ses baies.

De la même façon, on pourrait tout aussi bien affirmer que « le raisin se fiche totalement du vin » : pressez une grappe de raisin, laissez le moût obtenu dans un bol à l'air libre et, après une phase plus ou moins appétissante de fermentation sauvage, vous obtiendrez ... du vinaigre ! Car le phénomène le plus « naturel » qui se produit nécessairement alors est ce que les vignerons craignent le plus à ce stade de vinification, à savoir : la piqûre acétique. Nous serions bien surpris si nous pouvions aujourd'hui déguster ce que, la plupart du temps, les Anciens devaient subir sous le nom de « vin » ! D'où les diverses adjonctions d'herbes aromatiques, de miel, de gros sel marin, de chaux, de cendre et autres additifs non autorisés par la communauté européenne..., pratiquées par nos ancêtres les gallo-romains pour le stabiliser et dont le CNRS nous donne encore un aperçu lors de la visite de ses chais archéologiques de Beaucaire.

L'ajout initial de soufre à la vendange, la maîtrise des températures, la phase de macération préfermentaire à l'abri de l'oxygène grâce à des cuves préalablement remplies de gaz carbonique, l'utilisation de levures exogènes, une régulation programmée de la température des cuves durant la fermentation avec des apports d'oxygène calculés au plus juste des besoins des levures, l'inoculation finale de *Oenococcus oeni* pour lancer la fermentation malolactique qui va définitivement stabiliser le vin rouge : autant de moyens qualitatifs mis en œuvre par l'œnologie moderne pour contrarier heureusement l'évolution « naturelle » du jus de raisin vers le vinaigre.

Le problème est que ces mêmes moyens techniques au service de la qualité du vin peuvent aussi engendrer la facilité et ainsi se retourner contre lui s'ils sont utilisés avec excès, voire pour corriger des négligences dans le traitement du raisin : vendanges pourries masquées par des doses massives de soufre, utilisation intempestive du chauffage pour stériliser les germes non désirés, voire utilisation de produits prohibés. Ainsi, à doses raisonnables, le soufre, tout comme d'autres substances déjà naturellement présentes dans le raisin, joue un rôle important dans la qualité du vin obtenu et, à cette condition, ne présente pas d'inconvénient particulier pour le buveur. Néanmoins, on observera toujours une relation entre son faible taux et le soin qu'aura pris le viticulteur pour élever son vin. D'où, entre autres retombées, « l'effet collatéral » souvent très qualitatif des pratiques orientées vers le biologique et la biodynamie.

Parmi tous les moyens techniques mis en œuvre pour obliger la vigne à nous livrer contre son gré le nectar qu'on attend d'elle, privilégions donc dans tous les cas le travail patient du vigneron consciencieux car c'est encore le moyen le plus naturel de forcer la nature.

Et maintenant bonnes dégustations !

Jean Louis



CA du 03/03

Pour ce CA le monde de la finance du BCBG est au travail ou HS !

Point financier :

Donc point de point faute d'exposants ! heureusement le Président avait un chèque pour payer les factures !

CGDP 2012 :

Derniers contrôles avant l'AG et lancement du millésime 2012 !

AG 2012 :

Désignation d'un photographe pour immortaliser l'instant : la preuve dans les pages suivantes : un grand merci à Dominique.

Prestiges :

Maintien des tarifs pour ces deux prestiges sur l'Espagne et l'Alsace, ainsi que des modalités d'inscription.

Fête de 20 ans :

Encore quelques points d'intendance à régler avant l'envoi des bulletins d'inscription en avril prochain.

my

Ré-

Dictons, proverbes et anecdotes

« Depuis Noé, un des privilèges de l'homme est de boire sans avoir soif »
(Jean Anthelme Brillat-Savarin)

« Si la vérité est dans le vin, qu'elle y reste ! »
(Pierre Dac)

CALENDRIER DES PROCHAINES MANIFESTATIONS

<u>Samedi 28 avril 2012</u>	Prestige Espagne	FLSM	François HERVE et André PRIGENT
<u>Vendredi 4 mai 2012</u>	CA	FLSM	Membres du CA
<u>Samedi 26 mai 2012</u>	Remise des vins		Toutes les bonnes volontés
<u>Samedi 9 juin 2012</u>	Fête des 20 ans du BCBG	Plouescat	Ouvert à toutes et tous les adhérent(e)s du BCBG
<u>Samedi 23 juin 2012</u>	G2	FLSM	François HERVE–Jean Jacques LOAEC
<u>Samedi 30 juin 2012</u>	G 1 et G 3	Dom G1 – FLSM G3	Chez Pierre : G1 – Armelle et Guy : G3

Quelques infos

Le dégustateur américain bien connu Bob Parker est venu à Bordeaux en janvier dernier pour déguster le millésime 2009, après la mise en bouteille.

Il a re-goûté les vins qu'il avait découverts en primeur il y a deux ans, et a changé ses notes de dégustation en fonction de l'évolution de ces vins. Certains crus ont vu leurs notes baissées, la plupart ont été confirmées, et plusieurs ont été haussées. C'est ainsi qu'il a attribué la note maximum de 100/100 à 18 crus, pour leur millésime 2009.

Dès que cette nouvelle notation a été connue, un vaste mouvement commercial a été enclenché, et la demande, venant du monde entier, a été très forte, pour acquérir les vins les mieux notés. Ce sont principalement les grands marchés de l'export qui ont cherché, et cherchent encore, ces grands vins, issus d'un millésime jugé exceptionnel, à des prix qui ne cessent de monter du fait de cette demande accrue. (Source : *lejournalduvin.com*)

**Voici un communiqué qui ne devrait pas passer inaperçu !
On annonce la tenue d'une importante manifestation à Pau, du 1er au 4 novembre prochain.**

Au Domaine de Sers, aura lieu le Salon Couleurs d'Automne, avec trois thèmes d'exposition et d'animations ; un concours international d'attelage à chevaux, un salon d'horticulture, et un salon dédié aux vins et produits du terroir baptisé **Vinex-Pau**. Les amateurs y trouveront stands de producteurs, conférences et dégustations. De Vinexpo à Vinex-Pau, il n'y a pas loin sur le plan phonétique. En termes de marketing, cela s'appelle un clin d'œil... (Source : *lejournalduvin.com*)

L'association des Professionnels du Liège a organisé avec le syndicat des bouchonniers de Champagne une grande collecte régionale des bouchons de champagne.

Il s'agissait de récupérer les bouchons usagés, et de leur épargner la poubelle pour les recycler. Cette opération a eu lieu à la fin de l'année, période de fêtes par excellence ; elle a permis de collecter 40.000 bouchons de liège. C'est une première très encourageante, qui sera donc suivie d'autres éditions.

Le liège récupéré sera traité et transformé, puis affecté à de nouvelles utilisations, notamment dans l'industrie, la décoration, l'isolation, la chimie, l'aviation et l'automobile. Les qualités acoustiques et thermiques du liège, ainsi que sa légèreté et son élasticité naturelle, autorisent de nombreuses applications, d'où l'intérêt de ce recyclage. (Source : *lejournalduvin.com*)