



N° 200
Mai 2012

L'ÉCHO DES PRESSEIRS

Journal mensuel du BCBG

ÉDITO

Le vin des Présidents ou le Vin-Président

Le vin des Présidents de la Vème République

En cette période d'élection, un club de dégustation et de vente privée a lancé une opération web événementielle originale « **le vin des Présidents** », consistant à associer un oeno-profil à chaque candidat pour l'élection présidentielle de 2012.

Après décompte des votes, il s'avère que c'est un Alsace Riesling Grand Cru qui a été associé à notre nouveau Président **François Hollande**, l'avenir nous dira si ce vin lui correspond et s'il sera effectivement servi lors des repas à l'Élysée.

Pour ce qui concerne nos précédents présidents de la Vème République :

Nicolas Sarkozy (2007-2012) n'aimait pas le vin et préférait savourer un verre de Calvados mélangé à un célèbre soda américain ! Il a cependant déclaré en 2007 vouloir « redonner de la compétitivité aux viticulteurs français ».

Jacques Chirac (1995-2007) a déclaré : « j'aime le bon vin, je n'en abuse pas. Mais la bière a un avantage, c'est que cela désaltère. Vous comprenez désaltérer, cela coupe la soif et il n'y a pas trop d'alcool dedans, beaucoup moins que dans le vin. Alors on peut boire davantage ». Il préfère en effet une bière mexicaine, que lui a fait découvrir sa fille, au breuvage de Bacchus.

François Mitterrand (1981-1995) : On dit que F. Mitterrand était, au même titre que Lionel Jospin et Fidel Castro, un grand amateur de vin rouge « Château Haut-Marbuzet », cru de l'appellation Saint-Estèphe dans le Médoc. On lui prêtait également un faible pour le Sancerre rouge de sa circonscription de Château-Chinon.

Valéry Giscard D'Estaing (1974-1981) : Connus pour s'être invité à la table des français « moyens », Giscard n'en a pas moins remis la légion d'honneur à Paul Bocuse, dont il partageait l'année de naissance 1926, millésime du Château Margaux et du Champagne Roederer qui ont été servis à l'occasion du fameux déjeuner imaginé par Bocuse pour la remise de sa décoration.

Georges Pompidou (1969-1974) : L'Auvergnat G. Pompidou aimait le Cahors, vin du Sud-Ouest également apprécié des Tsars et vin de messe des orthodoxes. On raconte cependant que le vin de Bordeaux Châteaux Chasse-Spleen était son vin favori.

Charles De Gaulle (1959-1969) : L'auteur de l'appel du 18 juin 1940 découvrit le Champagne Drappier grâce à son aide de camp, le colonel de Bonneval. C. De Gaulle aimait particulièrement la cuvée « Extra Dry ». 50 ans, après que la BBC ait diffusé son discours, la maison Drappier lui a rendu hommage avec la cuvée Collection Charles de Gaulle. Jacques Chaban-Delmas lui fit également découvrir le Bordeaux Clairet.

Le vin-Président

Une contre élection vient également d'avoir lieu, **la Pinardentielle 2012** ! Inscrite au programme des « vendredis du vin » sur le site « Vindicateur Le révélateur des vins », son objet était d'élire rien moins que **le vin-président** : un vin susceptible de redonner de l'espoir à tout le vignoble, en montrant la voie aux vigneron, en assurant l'avenir de tous les cavistes et revendeurs, en unifiant la nation-vin sous une même bannière à boire...

Après dépouillement, le vin a été « élu » à tous les points de vue ! Pas moins de 41 directeurs de campagne ont présenté leur(s) candidat(s) à cette élection semi-déclarante, avec des votes blancs, neutres, décalés, barrés et autres abstentions..., un gouvernement des vins, sinon rien..., des slogans qui débouchent bien..., des votes jeunes et moins jeunes..., des votes utiles (de l'utilité de vider les bouteilles)..., un vote slamé par une candidate qui a inventé le slam du vin..., différents programmes que je vous invite à découvrir sur le site précité.

Mais, au fait, quel oeno-profil associez-vous à votre Président BCBG ?

François

CA du 04 Mai

Tous les membres du CA sont présents

Projet éducatif : Sous l'égide de Pascale, les membres du CA rencontrent 3 jeunes étudiantes en BTS « Vente et production touristique ». Il s'agit, dans le cadre des études, de concevoir un projet de déplacement pour le compte des Adhérents du BCBG. Mais 'chutt' nous n'en dirons pas plus aujourd'hui.

Prestiges : Le CA valide les dispositions retenues quant au nombre de participants et de bouteilles à présenter. Les documents du site à destination des organisateurs seront modifiés.

Point financier : Notre cher Trésorier confirme la bonne santé chronique de nos finances. Ca tombe bien, la fête des 20 ans approche !.

La CGDP 2012 : Le point est fait. N'oubliez pas le samedi 26 mai de venir chercher votre commande à l'endroit habituel (voir l'EDP du mois dernier)

Rémy

Des vins aux noms rigolos **ou comment faire passer des messages à vos invités !**

Il est des vins dont l'étiquette est tout un poème. On ne sert pas un Saint-Amour sans arrière-pensée, mais vous pouvez faire plus original avec un château mille roses ou un château - l'inclassable. Si la belle résiste et vous sait soupirant, faites la sourire avec un Mas aux schistes. Pour fêter un divorce, choisissez plutôt un vide bourse, une tournefeuille ou un lamiable. Et ce pisse-vieille servi à votre belle-mère, une allusion peut-être ? Mais non belle-maman, c'est juste du vin....

Parmi d'autres : Mas Conscience (Roussillon) – Les Sorbets (Morey St Denis) – Château Ripaille (Savoie) – Château les Grandes Murailles (Bordeaux) et bien d'autres encore. *Rémy*

Une évaluation chiffrée du millésime 2011

Alors que la campagne de vente en primeurs des grands crus du millésime 2011, à Bordeaux, peine à trouver sa vitesse de croisière, un dégustateur professionnel, Jean-Marc Quarin, s'est livré à une analyse intéressante du millésime 2011.

Jean-Marc Quarin est installé à Bordeaux et publie des carnets de dégustation consacrés aux grands crus de Bordeaux. Il anime aussi un site d'informations viticoles sur Internet (www.quarin.com). Il a comparé les notes qu'il a attribuées à 400 vins de Bordeaux dégustés en primeur, avec les notes données à ces mêmes vins sur tous les millésimes depuis 2000.

Il en ressort, comme conclusion, que les blancs secs 2011 sont au niveau qualitatif du millésime 2006, les blancs liquoreux au niveau de 2005, les rouges de la Rive Droite (St Emilion, Pomerol, Fronsac) au niveau de 2006 et les rouges de la Rive Gauche (Médoc et Graves) au niveau de 2004. Cela signifie que Jean-Marc Quarin donne donc une petite plus-value à la Rive Droite pour le millésime 2011; il insiste par ailleurs sur la progression constante et régulière de la qualité des vins de Bordeaux au cours de la période de référence, c'est-à-dire les douze derniers millésimes.

La recette : Cake à la carotte : pour accompagner l'apéritif au soleil sur la terrasse

Ingrédients : 3 œufs, 200g de sucre semoule, 20cl d'huile de tournesol (ou olive), 350g de farine, 1 sachet de levure, 400g de carottes râpées, 100g de raisin de Corinthe, 2 cuillères à café de cannelle, 1 pincée de noix muscade.

Préchauffer votre four à 180° (thermostat : 6)

Battez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume. Ajoutez l'huile, la cannelle et la muscade. Remuez.

Incorporez la farine et la levure. Mélangez bien. Mettez enfin les carottes râpées et les raisins secs préalablement gonflés dans l'eau et égouttés. Mélangez de nouveau délicatement.

Versez dans un moule en silicone dont vous choisirez la forme. Mettez au four pendant environ 20 à 30 mn (si petits moules), 45 mn si grand moule.

Les cakes de Sophie DUDEMAINE

Prochaines animations

- **Remise des vins** de la Commande Groupée de Printemps le **samedi 26 mai de 14h30 à 17h00** à la salle habituelle ABK (quartier de Recouvrance)
- **CA** le **vendredi 1^{er} juin** à 18h30 au FLSM
- **Les 20 ans du Club BCBG** à Plouescat le **samedi 9 juin** à l'hôtel Restaurant CAP OUEST.