



L'ÉCHO DES PRESSEIRS

N° 202
Septembre 2012

Journal mensuel du BCBG

ÉDITO

Connaissez-vous le vin de tomates ?

Depuis 2009, dans le massif de Charlevoix, un québécois produit un vin hors de l'ordinaire et unique au monde : un vin à partir de tomates. Pascal Miche a planté 6200 plants de tomates pour une production de 34 000 bouteilles aujourd'hui de son vin. La recette aurait été mise au point par son arrière-grand-père, Omer dans les années trente, d'où le nom de son vin baptisé Omerto.

Pascal Miche choisit tout aussi minutieusement ses tomates, comme un vigneron choisirait ses raisins, ensuite, il leur fait subir un traitement similaire : concassage, vinification, macération, pressage. Pour donner le nom de vin à son élixir, Pascal Miche a d'abord dû prouver aux autorités locales que la tomate est un fruit, il est remonté jusqu'au XVe siècle afin de retracer les différentes variétés de tomates. La science lui a donné raison : puisque la tomate contient des graines de plantes, elle fait partie des fruits, c'est son emploi en tant que légume dans nos cuisines qui est source d'ambiguïté encore aujourd'hui. Pourtant aux Etats-Unis, la cour supérieure a tranché en 1893 que la tomate est un légume.

Il a ensuite testé seize espèces pour ne garder que les six qui s'adaptent le mieux au climat extrême du Québec et à l'altitude. Des tomates rouges de la variété subarctique, jaunes et noires black cherry, choisies aussi par leur rendement et leurs qualités gustatives.

Du champ à la bouteille, la transformation de la tomate en vin prend environ neuf mois avant de donner un liquide clair doré à 18% d'alcool, plus de trace de la tomate dans le produit final, pas même au goût, on trouve des notes de fruits, des épices et un côté un peu miellé.

Ses plants de tomates sont arrivés à maturité mi-août. C'est sa troisième récolte destinée à produire ce qui peut porter le nom de « vin » en Amérique du Nord, mais qui devrait se choisir une autre appellation s'il était commercialisé en France où seul le vin peut être vinifié. Il produit deux types de vin : un sec et un moelleux, les deux qui font penser à un pineau des Charentes. Vendu pour l'instant aux alentours de vingt euros la bouteille de 375 ml dans quelques points de vente au Québec.

Guy

De la part du CA : Guy quand vas-tu rendre visite à nos « cousins » afin que nous puissions découvrir ce nectar original ?

CA du
07/09/2012

C'est un CA de rentrée, et certains membres en profitent pour jouer les prolongations, comme Rémy et Vincent par exemple ! heureusement tous les autres sont au « travail » !

Le mot du trésorier :

Tout va bien, nous pourrons passer la fin d'année en toute tranquillité, malgré la dotation spéciale versée aux organisateurs de la fête des 20 ans de juin dernier !

Les 20 ans :

Les discours ont eu lieu tant de la part du dernier Président que de celui actuellement en « activité » ! Dans ce cas les photos seront plus parlantes : rendez-vous sur le site du BCBG : l'accès au diaporama est libre.

Les activités de fin d'année :

La journée de formation prévue le 20 octobre prochain ne se tiendra pas, le calendrier étant trop chargé pour les organisateurs : rendez-vous l'année prochaine.

Pour le reste :

Dégustations de groupe, salons, Super Prestige :
voir au verso

Armelle

Dictons, proverbes et anecdotes

Boire à Tire la Rigault

Ce proverbe est d'origine normande. Noël Taillepie, dans son Histoire des antiquités et singularités de la ville de Rouen, en donne l'explication suivante. Au XIII^e siècle, l'archevêque Odon Rigault fit présent à la ville de Rouen d'une cloche à laquelle la reconnaissance des habitants ou la vanité du donateur imposa le nom de Rigault.

Cette cloche était d'une grandeur et d'une grosseur démesurée. C'était la première que les habitants de Rouen n'eussent jamais vue ainsi faite. Il fallait une patience et surtout une force peu commune pour la mouvoir. D'après le raisonnement très simple que les sonneurs doivent être d'autant plus altérés que leur peine est grande, il devint d'usage de comparer ceux qui buvaient beaucoup aux sonneurs chargés de tirer la Rigault.

Les activités de cette fin d'année :

Dégustations des groupes (organisateurs) :

- Groupe 1 :** 27 Octobre (Bertrand)
08 Décembre (Pascal)
- Groupe 2 :** 06 Octobre (Jean PASQUETTE – Jean-Paul QUIGUER)
24 Novembre (Daniel MAZÉ – Jean Claude GUIAVARC'H)
- Groupe 3 :** 13 Octobre (André PRIGENT – Philippe ZANCHETTA)
01 Décembre (Dominique BALPE – Michel KÉRAVEC)

Super Prestige : Côtes du Rhône Nord : Rémy – François - Jean-Louis

Voir bordereau d'inscription ci-joint

Salons d'Automne :

- **Milizac - Trois Curés :** Vendredi 26 octobre en soirée – Samedi 27 – Dimanche 28
- **Landerneau - Salle Hernel :** Vendredi 26 octobre en soirée – Samedi 27 – Dimanche 28
- **Penfeld :** du Vendredi 9 au Lundi 12 novembre 2012

Les vignes les plus chères de France

En 2011, le marché foncier viticole national a enregistré 8 870 transactions pour une surface de 14 200 hectares et une valeur totale de 593 millions d'euros. Ce montant est en hausse de 15% par rapport à 2010, "en grande partie à cause de l'augmentation du prix des vignes, notamment sur les vignobles les plus qualitatifs", rapporte la Fédération nationale des Safer (Sociétés d'aménagement foncier et d'établissement rural), qui publie chaque année une étude sur le prix du foncier rural en France. La surface échangée a en effet peu évolué par rapport à 2010 (+1%).

Le bassin viticole de **Champagne** est le plus cher : plus de 800 000 euros par hectare en 2011. Il représente à peine 1% du marché viticole en surface, mais 15% en valeur cette année-là. Après la baisse continue de 2008 à 2010, le marché a connu une soudaine embellie en 2011, avec une hausse des transactions de 46% en surface et de 60% en valeur.

L'Alsace-Est arrive en deuxième position avec un prix par hectare de 125 000 euros. Ce bassin viticole représentait l'an dernier 1% du marché en surface et 4% en valeur.

Le **Languedoc-Roussillon**, dont les surfaces vendues en 2011 sont les plus importantes (31% du marché viticole), plafonne lui à 10 939 euros par hectare et 9% du marché total en valeur. Quant au fleuron français du Bordelais (18% du marché en surface et 30% en valeur), ses prix restent raisonnables (60 714 euros l'hectare), mais la valeur des transactions a connu une forte progression en 2011 (+22%).

Les prix de certaines appellations prestigieuses peuvent, eux, atteindre des sommets : comptez 1,65 million d'euros l'hectare pour le **Pauillac** dans le Bordelais ou 1,19 million l'hectare pour du **Champagne - Côte des Blancs** dans la Marne. Ce département est d'ailleurs celui où le prix des vignes AOP (appellation d'origine protégée) est le plus élevé : 963 000 euros en moyenne en 2011.

19 Septembre 2012 – Céline DELUZARCHE – Journal du net.