



L'ÉCHO DES PRESSEIRS

N° 205
Janvier - Février 2013

Journal mensuel du BCBG

Edito

Le Vin bio est né, vive le vin bio !

Le 8 février 2012, le Comité permanent de l'agriculture biologique européen a enfin donné un avis favorable à un projet de **règlement pour la vinification biologique**. Il aura fallu du temps, mais après de multiples reports depuis 2009, les États membres sont parvenus à un accord : **le vin bio aura sa réglementation européenne, applicable dès la récolte de 2012**.

Jusqu'à présent, seuls les raisins étaient certifiés « issus de l'agriculture biologique ». Désormais, les vigneronnes pourront remplacer cette mention par « **vin biologique** » sur leurs étiquettes, lesquelles pourront porter le **logo de production biologique européenne**, sous réserve de respecter les règles de la viticulture et de la vinification biologiques. Le logo sera aussi autorisé sur les vins produits avant 2012, si les vigneronnes peuvent prouver qu'ils ont respecté les règles d'élaboration votées le 8 février.

La principale différence entre le vin bio et le vin conventionnel porte sur les teneurs en sulfites : les vins rouges devront contenir au maximum 100 mg/l de SO₂ total, les blancs et rosés 150 mg/l (contre respectivement 150 et 200 mg/l en conventionnel). Le différentiel ne sera que de 30 mg/l de SO₂ pour les vins dont la teneur en sucres résiduels est supérieure à 2 g/l.

Du côté des produits œnologiques, l'acide sorbique sera proscrit. Et pour les additifs « d'origine naturelle » comme les levures, les tanins ou l'albumine, les préparations biologiques devront être privilégiées dès lors qu'elles sont disponibles sur le marché.

Quelques pratiques œnologiques seront interdites : la cryoconcentration, la désalcooolisation partielle, l'élimination de SO₂ par voie physique, la stabilisation tartrique par électrodialyse et avec des échangeurs de cations.

Le traitement par la chaleur, jusqu'à 70°C, l'osmose inverse et les résines échangeuses d'ions restent sur la liste des pratiques autorisées, mais elles feront l'objet de **nouvelles discussions en 2015**.

Voilà de bonnes résolutions en cours et à venir. Mais la question reste souvent posée : **le vin bio est-il meilleur que les autres vins ?**

Tout dépend bien sûr du vigneron, mais quand-même, si l'on regarde bien, sans que ce soit toujours apparent, car non mentionné sur l'étiquette, **la majorité des vins élaborés à partir de raisins issus de l'agriculture biologique ou en biodynamie étaient jusqu'à présent des références et souvent de grands vins**.

En effet, de **par la richesse des arômes préservés, les vins bio ont de quoi ravir les papilles en toutes occasions !** En portant une attention toute particulière à la vie des sols et en permettant un développement en profondeur des racines des vignes, **le viticulteur favorise l'expression des terroirs, les raisins se nourrissant pleinement des divers nutriments présents dans les sols**.

Personnellement, si j'ai le choix, je privilégierai le vin bio et rendrai ainsi hommage aux vigneronnes qui se donnent la peine de travailler comme il se doit leurs vins, avec le labeur et les risques que cela entraînent.

Le vin bio a un côté honnête, juste et authentique, de plus il est appréciable pour sa digestibilité.

Le mieux boire reste notre devise au BCBG, regardez bien le jour de l'AG ou lors des prochaines dégustations, **le vin bio est bien présent dans notre club**.

Et pour ceux que je n'ai pas encore eu le plaisir de saluer cette année, **bonne et heureuse année 2013**, qu'elle soit à nouveau remplie de magnifiques dégustations, de plaisirs intenses et partagés dans notre cher club BCBG.

François

CA du 18/01

Hormis André retenu pour raisons de santé tous les autres membres du CA sont présents et en forme pour attaquer 2013 !

Adhésions 2013 : Le cru 2013 s'annonce bon. Le CA va s'étoffer, les candidatures ont été entérinées et seront soumises aux votes lors de l'AG.

ATTENTION : cet envoi est assez fourni ! Soyez vigilants et selon vos souhaits n'oubliez pas de répondre dans les délais !

Point financier : Un binôme « trésorier » toujours au top ! Vous saurez tout lors de l'AG du 16 février.

Voyage en Loire : Même si nous n'atteignons pas les 27 participants, ce voyage est maintenu, Il promet de laisser des souvenirs et fera sans doute des envieux !!!

AG : Tous les membres actifs et même les autres sont invités au RU Kergoat dès 10h00 le samedi 16/2.

Rémy

Citations pour aimer le vin :

Jean DYPREAU : « *La vérité que l'on trouve dans le vin redevient mensonge dans l'eau claire* »

Charlie CHAPLIN : « *Le whisky ! Rien n'est plus rude à avaler... dans les pays civilisés, on boit le vin !* »

LVMH INVESTIT DANS LES VIGNES EN CHINE

La branche vins et spiritueux du groupe LVMH vient d'investir dans un vignoble de haute altitude dans les montagnes chinoises. L'objectif est de produire d'ici 4 à 5 ans un vin rouge destiné au marché local chinois.

Selon un article du magazine *Challenge*, le groupe LVMH aurait signé un accord avec VATS, un important distributeur de vins et de spiritueux chinois, pour exploiter et développer un vignoble de 30 hectares situé à 2400 mètres d'altitude, dans les montagnes du Yunnan près du Tibet, dans le sud-ouest de la Chine.

Si la marque de luxe a déjà une activité importante en Chine avec ses ventes de Champagne et de Cognac, elle tente depuis plusieurs années de s'implanter durablement sur le marché et le territoire chinois. Elle avait notamment fait l'acquisition de Wenjun une marque d'alcool blanc élaboré dans la province du Sichuan et elle a démarré, il y a un an, la production d'un vin effervescent dans la province de Ningxia Hui

LVMH n'est pas la première société à tenter de produire directement ou d'élaborer du vin sur le territoire chinois. L'engouement de la Chine pour le vin avait déjà inspiré les domaines Barons de Rothschild, propriétaires entre autres du château Lafite Rothschild, qui avait investi en 2009 dans un vignoble de 25 ha situé sur la péninsule du Shandong près de la ville de Penglai, à l'est du pays.

Source : Le blog d'iDealwine sur l'actualité du vin

LE VIN DE CHEVRE

Le vin de chèvre (appelé aussi plus simplement "la chèvre"), ce n'est pas ce que vous croyez. Non, ce n'est pas du vin mélangé avec du lait tiède tout juste sorti du pis de l'animal. Non, ce n'est pas non plus la chèvre qui écrase les raisins dans le pressoir avec ses petits sabots, ni le vin issu de la même chèvre qui passerait dans le pressoir avec les raisins. Enfin, ce n'est pas un de ses vins verts et aigres qui faisaient "danser les chèvres".

Le vin de chèvre, c'est avant tout une tradition savoyarde qui consiste à "enfermer" hermétiquement un moût de chardonnay, chasselas, altesse (le cépage de la fameuse roussette) ou de jacquère dans un petit tonneau en bois ou une cuve en inox. Sous l'effet de la fermentation, le vin devient pétillant et la pression à l'intérieur du contenant va monter, jusqu'à ce que tout l'oxygène soit consommé. A la différence du Champagne, le vin n'est pas embouteillé mais reste enfermé dans le petit tonneau, attendant d'être servi en fin de dégustation par exemple.

Le vigneron tire alors le vin qui s'échappe sous forme de mousse, en raison de la pression à l'intérieur du tonneau. Il faut bien sûr boire ce breuvage sous sa forme mousseuse pour en percevoir toutes les subtilités. C'est doux, fruité, il y en a plein la moustache de Papa et comme il y a très peu d'alcool, les enfants peuvent goûter mais on ne dira rien à Maman c'est promis !

Mais pourquoi vin de chèvre ? Certains vignerons affirment que le vin mousse comme le lait de chèvre lors de la traite. L'analogie est d'autant plus commode que nombre de vignerons possèdent aussi des bêtes qu'ils font brouter dans les alpages. D'autres affirment que le tonneau contenant ce vin est traditionnellement accroché à une potence munie d'une poulie et d'un treuil sur la devanture du domaine. En construction, une telle potence s'appelle une chèvre.

Voilà une double explication pour un vin unique et convivial né vers le milieu du 19ème siècle. Attention, compte tenu des pressions rencontrées, essayer de fabriquer une chèvre est difficile et dangereux, et risque de vous faire tourner... chèvre !

*Source : Domaine Dupasquier et **Histoire sociale et culturelle du Vin** de Gilbert*

Garrier