



N° 206
Mars 2013

L'ÉCHO DES PRESOIRS

Journal mensuel du BCBG

Edito

Cave à vin d'un autre type.

La découverte de l'archéologie sous-marine a débuté dans l'antiquité. En effet, Alexandre le Grand avait déjà plongé du vin au fond de la mer, dans une grande cage en verre, pour l'expérimenter.

La mise au point de scaphandres dès 1819 puis l'utilisation de scaphandres autonomes aux mélanges gazeux spéciaux en plongée industrielle ont permis de découvrir la plupart des épaves répertoriées.

L'archéologie sous-marine recueille des informations sur les vestiges architecturaux anciens immergés, sur l'état des coques de navires naufragés et sur, ce qui nous intéresse en particulier, l'histoire du trafic commercial des marchandises transportées.

En 1967, on découvre un voilier de commerce romain, datant de l'an 70 avant J.-C, qui transportait à partir de l'Italie, plus de 6000 amphores à vin. Les amphores sont le conteneur par excellence du commerce maritime de l'antiquité pour les trois produits alimentaires fondamentaux dont le vin. Leur forme est différente en fonction du produit qu'elle contient.

Ces découvertes ont donné des idées à plusieurs expérimentateurs : œnologues et vignerons aventuriers du nouveau millénaire.

A ma connaissance, deux sites en Bretagne expérimentent l'immersion des vins. Un en baie de Morlaix géré par le Vin d'O, l'autre en baie de Saint Malo, qui connaît les plus grandes marées d'Europe, résultat de l'idée d'une bande de copains, pas si illuminés que ça.

Les bouteilles, aux goulots dûment protégés de cire dure, sont bercées par la mer pendant un an à environ 10 mètres de fond et un viticulteur pense que ce brassage provoque un allongement des molécules qui ouvre le vin et fait ressortir le fruit.

L'effet du vieillissement est différent de ce qui se passe à terre. On sait que la mer est une bonne cave car, comme taux d'hygrométrie, on ne peut trouver mieux. Il n'y a pas d'UV et la température moyenne est stable, de 9 à 12 degrés en moyenne passé 10 mètres. Ce qu'ils ne savaient pas, c'est l'effet des marées et des courants de 8 nœuds (15 km/h) qui massent les bouteilles deux fois par jour.

Elles amplifient l'évolution du vin, qui semble plus jeune, plus doux quand il sort de l'eau mais a des arômes plus arrondis.

Les rouges immergés ont une évolution plus lente que les rouges identiques non immergés. Pour les blancs, on sent plus le côté bois, le côté fumé de la barrique. On trouve aux blancs une certaine fraîcheur

Pour les uns, c'est une fête entre amis passionnés de vin, pour les autres une œuvre artistique dont le créateur parle de façon poétique.

A Saint Malo, c'est l'occasion d'une cérémonie de relevage du vin immergé, puis d'une vente aux enchères au profit des restaurants du cœur et de la SNSM.

A Morlaix, les vins sont commercialisés chez le caviste le Vin d'O.

Ce peut être l'occasion d'effectuer un beau voyage imaginaire sous les mers et partager un peu d'ivresse des profondeurs.

Armelle

CA du 15/03/2013

Nouveau CA pour débiter l'année après l'AG, avec Pierre comme nouveau secrétaire, à la place de Rémy que nous remercions à nouveau pour l'excellent travail réalisé... Deux absents : André retenu pour raisons de santé et Jean-Pierre pris par d'autres occupations.

Nouvelle organisation du CA, après AG du 16/02/2013 : François Président avec André Vice-président, Pierre secrétaire avec Armelle pour le seconder, Jean-Jacques trésorier avec Jean-Louis pour l'aider, Vincent Webmestre avec Pierre pour de temps en temps partager la "pomme", Guy pour nous régaler et rassembler les scores réalisés par les groupes de dégustation, Manu pour participer à l'ensemble et Jean-Pierre pour relancer la commande des "Vins Primeurs".

Belle journée pour cette AG 2013 : qui s'est terminée par un magnifique repas au cours duquel l'heureuse Isabelle s'est vu remettre le Château YQUEM 1999, qu'elle a gagnée à notre tombola surprise.

Point financier : Malgré sa fin de journée de travail tardive, Jean-Jacques est bien présent pour nous faire un point rapide sur les finances du club en ce début d'année : tout va bien et les commandes CGP 2013 arrivent...

Voyage en Loire : Ce sont seulement neuf personnes qui se déplaceront en Loire. Le voyage est donc maintenu, Il promet de laisser de beaux souvenirs...

Inscription Prestiges : Languedoc, c'est fait, mais **pour la Prestige Loire du 19 octobre 2013, il reste des places!** Ce serait dommage de rater cette dégustation qui s'annonce prometteuse, organisée par nos deux passionnés Philippe et André.

François

Prochaines dégustations « Plaisir »

G1 chez Jacques : date changée, à revoir suivant disponibilité;

G2 le 06/04 : organisée au FLSM par Jean et Jean-Paul;

G3 le 13/04 : organisée au FLSM par Rémy et Pierre;

G1 le 04/05 : organisée par Philippe.

BORDEAUX : Faible quantité mais bonne qualité pour les liquoreux 2012

Le millésime 2012 des vins liquoreux de Bordeaux, marqué par l'absence d'YQUEM, qui a déploré une « excellence insuffisante », est néanmoins jugé positivement par les autres châteaux même si une faible quantité de vin sera produite.

« Notre philosophie est de faire le plus grand vin possible dans un millésime donné mais pas le plus grand vin dans l'absolu, et 2012 restera comme une faible récolte, la plus petite historiquement pour château Guiraud », a indiqué le copropriétaire de ce 1er grand cru classé de Sauternes, Xavier PLANTY, lors d'une dégustation organisée jeudi par l'Union des grands vins liquoreux.

Selon lui, ce millésime 2012, « qui vient après une trilogie historique 2009, 2010, 2011, a permis de goûter de très belles choses » car « dans un grand terroir il est toujours possible de sortir quelque-chose ».

« 2012 était une année de vigneron », estime de son côté Philippe Dejean, propriétaire du château Rabaud-Promis, 1er grand cru classé de Sauternes, qui avoue avoir été « surpris par la qualité et l'absence de défaut » de ce millésime 2012. Celui-ci a été marqué par une météo humide lors des vendanges des raisins confits, attaqués par la pourriture noble, le botrytis.

Également président de l'Union des grands vins liquoreux regroupant 11 AOC, et également appelés SWEET Bordeaux, M. DEJEAN dit avoir goûté lors de cette dégustation « des vins droits, nets, équilibrés, avec un côté aromatique développé, des vins plaisir faciles à boire ».

Ce dernier craint une mauvaise image à l'étranger après les renoncements d'YQUEM ou du 1er grand cru classé, château RIEUSSEC, propriété des Domaines Baron de Rothschild. Il rapporte « l'interrogation de journalistes anglais qui se demandent comment d'aussi prestigieuses propriétés peuvent être dans l'incapacité de produire la moindre quantité de premier vin ».

« Le coup médiatique est passé », souffle-t-il, tandis que M. PLANTY déplore "qu'il n'y ait pas un importateur américain qui imagine acheter du 2012 après l'annonce mi-décembre d'YQUEM, dont le principal actionnaire est LVMH.

C'est sur le terroir de Barsac, « grâce à des terres plus froides et la chance de trois jours de vent intense qui ont permis un séchage rapide des grappes sur une botrytisation uniforme », que les liquoreux 2012 seront les meilleurs, estime le copropriétaire du 1er grand cru classé château COUTET, Philippe BALY.

« Même s'il sera perçu négativement par les néophytes, 2012 n'aura pas à pâlir qualitativement », assure-t-il, reconnaissant également avoir effectué « le quart d'une récolte normale ».

Source : © AFP 2010 10 mars, 2013 | Viticulture

PAS SI FOLLE QUE CELA...

Le gros plant se cherche une nouvelle jeunesse. Le vin blanc sec du pays nantais a subi lui aussi la crise du vignoble, derrière le muscadet. Sans positionnement propre, ni commercial, ni d'image, il a trop souvent vécu dans l'ombre du muscadet, proposé par les vigneron, comme l'entrée de gamme. Avec un volume en perte de vitesse à 40.000 hectolitres, divisé par 4 en 20 ans, le gros plant se concentre sur un marché régional. Désormais, il veut rajeunir ses consommateurs, et donc changer d'image. Pour cela, les producteurs entendent désormais capitaliser sur le cépage : la folle blanche. Une marque "folle blanche de Nantes" va être déposée par les producteurs, et sera apposée sur les étiquettes. A long terme, l'appellation pourrait même demander à l'INAO de changer de nom.

Source : © 2013 - JDV - PT | Tags: Loire | Catégories: Viticulture