



N° 208
Mai 2013

L'ÉCHO DES PRESSEIRS

Journal mensuel du BCBG

EDITO *Le vin de glace de nos cousins*

Histoire - C'est vers la fin du XVIII^e siècle, des vigneron surpris par des gelées précoces furent obligés de presser des raisins glacés en Autriche et en Allemagne et découvrirent par hasard le procédé de fabrication du vin de glace. La nécessité d'un climat froid, la difficulté de sa récolte et la durée de son mûrissement font du vin de glace un vin très confidentiel. Ce type de vin est très rare car les vigneron ne peuvent y consacrer qu'une surface pouvant être vendangée en quelques heures. Toutes ces opérations justifient le prix très élevé de ce type de vin. Les appellations varient selon la langue des pays producteurs : « Icewine » au Canada, « Eiswein » en Autriche et en Allemagne et « Vin de glace » en France, au Luxembourg et au Québec. Au Canada, le premier vin de glace fut produit en 1973, en Colombie-Britannique, par un immigrant d'origine allemande, Walter Heinle. La production s'est ensuite développée en Ontario, du fait du climat favorable. Le Canada est le premier producteur mondial de vin de glace et fabrique également un cidre de glace.

Caractéristiques - C'est un véritable nectar élaboré à partir de raisins gelés rouges ou blancs. Les cépages estimés les plus nobles sont le riesling, le gewurztraminer mais on trouve également du chardonnay, du cabernet franc, du merlot et du cabernet sauvignon. Le vin de glace est un vin extraordinaire aux richesses et persistances aromatiques. Après la chute des feuilles, le raisin attend sur les ceps de vigne, l'arrivée du gel. Les vignes sont généralement entourées de filets, afin d'éviter les pertes. La vendange se déroule de nuit à la mi décembre. Si la température est supérieure à -7°C, le raisin n'est pas assez gelé et si la température descend au delà de -12°, c'est trop froid. Dès l'arrivée au chai, le raisin est pressé directement. Le moût est ensuite mis à fermenter comme pour tout vin liquoreux. Une maturation lente s'opère, donnant un vin sucré et très riche en arômes. Le rendement des raisins est très faible par rapport à une récolte normale. Après un temps de repos de plusieurs jours, ce nectar doré est mis à vieillir pendant plusieurs mois. Le jus s'est alors transformé en vin de glace savoureux et parfaitement équilibré. Ce vin concentre des arômes de fruits confits, de miel avec une pointe d'acidité.

Accords mets vins - Il se déguste à une température de 6°C, idéalement dans un verre à dégustation.. Il se marie parfaitement avec un dessert au chocolat noir mais peut aussi se servir avec un foie gras ou un fromage à pâte pressée cuite de type Comté. La fraîcheur en bouche est surprenante quand on connaît la teneur en sucre ; elle est liée à l'acidité. Le vin est particulièrement long en bouche.

Jean-Jacques

Source : Agriculture et agro-alimentaire Canada

CA du 03/05/13

Deux absents de marque pour ce CA de mai, notre vice-Président André en convalescence et notre webmestre Vincent en déplacement.

1) Écho des presseirs

Compte-rendu du CA, première mise en forme, et rappel des prochaines réunions par Pierre, vendanges de presse par Guy et rubrique recette par Armelle.

2) Verticale du domaine Mazard (Corbières) :

OK pour le samedi 26 octobre. L'appel à participation sera fait après le prochain CA.

3) Voyage en Loire :

Flavie Le Pichon n'a pas pu venir présenter le projet. François a réservé hôtels et véhicule et enverra un mail aux participants pour le rendez-vous.

4) CGP :

Pas de soucis. Quelques factures déjà réglées. Le Ménéto-Salon 2012 n'étant pas encore mis en bouteille, c'est le 2011 qui sera livré.

Organisation : rendez-vous à 10 h pour les membres actifs.

Guy préparera la traditionnelle rougaille. Les commandes individuelles seront imprimées par Jean-Louis. Les étiquettes par numéro seront faites par François qui vérifiera aussi avec Jean-Jacques le nombre de bouteilles par lot.

5) Point financier

présenté par Jean-Jacques : Une situation saine, avec un solde prévu équilibré

6) Point sur le matériel

Des achats à prévoir : verres Spiegelau, seaux et malle porte-carafes.

Pierre



Nos prochains rendez-vous

**Samedi 25/05 : Remise des vins de la Commande Groupée, Salle ABK
Quartier de Recouvrance à Brest – Accès n° 42 rue Pierre Loti**

Vendredi 07/06 : CA chez Armelle

Samedi 15/06 : Dégustation G2 chez Yves Le Hingrat (par Hervé et Jean-Jacques)

Samedi 22/06 : Dégustation G3 au FLSM (organisée par Vincent et Jean-Louis)

Samedi 15/06 : Dégustation G1 (organisée par François)

Vendanges de presse par Guy

[Le Suisse Paolo BASSO élu meilleur sommelier du monde à Tokyo](#)



Paolo BASSO a été élu vendredi à Tokyo meilleur sommelier du monde, à l'issue d'une compétition de trois jours qui a opposé des experts de 54 pays. M. BASSO a explosé de joie après avoir été désigné par un jury de professionnels, à l'issue d'une finale sous tension disputée devant des milliers de passionnés de la dive bouteille dans la capitale japonaise.

Né en Italie il y a 47 ans, M. BASSO travaille au restaurant Conca Balla de Vacallo, situé côté suisse de la frontière helvético-italienne. Il avait été sacré meilleur sommelier d'Europe en 2010 et deuxième de la dernière édition du concours mondial cette même année au Chili, remporté par le britannique Gérard BASSET.

Lors l'ultime journée vendredi à Tokyo, M. BASSO s'est montré plus convaincant dans sa connaissance des vins, leur service et leur présentation dans une langue étrangère que les deux autres derniers concurrents, le Belge Aristide Spies et la Canadienne Véronique RIVEST. Les trois finalistes avaient été choisis à l'issue de deux premiers tours éliminatoires, mercredi et jeudi, marqués par des coups de théâtre comme lorsque la candidate roumaine fit tomber un verre de vin en demi-finale. Les larmes aux yeux, elle fut réconfortée par l'un des membres du jury peu après, mais tout de même éliminée.

« Un bon sommelier doit avoir une bonne connaissance du vin, être agréable et vous faire apprécier vos plats », avait expliqué le président du jury, le Français Serge DUBS, en présentant le concours mardi.

D'après cet ancien vainqueur du titre en 1989, « le sommelier ne doit surtout pas se prendre pour une star et offrir un service parfait, précis et amical, afin de faire plaisir aux clients ». D'Australie, du Brésil, d'Indonésie ou de Suède, les postulants étaient venus du monde entier pour briguer la victoire à ce concours créé en 1969 et qui a distingué vendredi son 14e lauréat.

Source : AFP 2013

[La consommation de vin en Italie à un niveau historiquement bas](#)

La consommation de vin en Italie a atteint un niveau historiquement bas en raison de la crise économique et des changements des habitudes de consommation, a indiqué samedi la principale association agricole. La consommation a baissé de 22% au cours des dix dernières années et est au plus bas depuis le 19e siècle, a indiqué COLDIRETTI dans un rapport.

En Italie, 22,6 millions d'hectolitres de vin ont été consommés en 2012, contre 29 millions d'hectolitres aux Etats-Unis et 30,3 millions en France, autres grands pays producteurs.

D'après l'enquête en ligne de COLDIRETTI, 32% des personnes interrogées ont indiqué ne boire du vin que dans des occasions particulières, 18% boire un ou deux verres par semaine et 6% ne jamais boire de vin.

« L'industrie du vin a connu la plus grave crise des secteurs de l'alimentation et des boissons en terme de consommation intérieure mais est devenue leader de la production Made in Italy en se tournant vers les exportations », a conclu COLDIRETTI.

Source : AFP 2013