



L'ÉCHO DES PRESSEIRS

N° 210
octobre 2013

Journal mensuel du BCBG

ÉDITO

La plus grande collection de vignes du monde

Au pied d'une tourelle chapeauté de tuiles, le domaine de Vassal, situé entre Méditerranée et étang de Thau, dans l'Hérault, ne paie pas de mine : quelques hangars à tracteurs, trois serres, même pas de chais.

C'est là que s'étend pourtant sur 27 ha gérés par l'INRA, la collection ampélographique la plus riche du monde, créée à l'origine à Montpellier dès 1876, soit 15 ans après l'apparition du phylloxéra.

Cette grande bibliothèque du végétal de 2600 variétés, provenant de 47 pays, s'enrichit chaque année d'environ 80 nouvelles variétés, apportées par des chercheurs, des viticulteurs ou de simples passionnés. On y conserve également 1100 hybrides et 480 porte-greffes. Parmi ces derniers, les pieds américains résistant au phylloxéra sur lesquels sont greffés aujourd'hui la totalité des cépages français car il est définitivement impossible de planter les variétés européennes directement dans le sol où continue de résider l'insecte. On y retrouve également toutes les espèces de vignes sauvages retrouvées sur le territoire français. L'inventaire est loin d'être terminé puisqu'une infime partie des zones naturelles de l'Hexagone a fait l'objet d'une telle recherche.

Le domaine ne se contente pas de préserver : chaque cépage a droit à cinq individus témoins, plantés franc de pied, c'est-à-dire sans porte-greffe du fait du terrain sableux, sur des parcelles bordées de haies de haut roseaux élevées contre le mistral. « Notre travail et de pérenniser la collection en remplaçant les ceps malades ou qui meurent, de caractériser leurs ressources génétiques, c'est-à-dire leur comportement face aux maladies, et de décrire la qualité de leur raisin », résume Blaise Genna, responsable du domaine.

Tous les ans, près de 200 micro-vinifications effectuées à partir de deux à dix kilos de raisins permettent à des goûteurs juger de la couleur, de l'acidité et des arômes du vin produit par les variétés testées. La bibliothèque du domaine conserve également des herbiers vieux de deux siècles. « Tous les spécimens que nous produisons ici sont donnés gratuitement à ceux qui en font la demande, viticulteurs, collectivités ou particuliers », s'enorgueillit Blaise Genna.

De vieux cépages menacés de disparition ont ainsi été de nouveau cultivés dans leur aire d'origine comme l'œillade noire (Provence), le prunelard ou le verdanel (tous les deux du Tarn).

Sciences et Avenir, octobre 2012

Pierre



CA du 4 octobre

Presque tous les éminents membres du CA étaient présents, à l'exception de Jean-Pierre, très occupé par ses fonctions, et Jean-Jacques, en vacances, suppléé efficacement par François et Jean-Louis.

1) Echo des Presseirs :

Pour Pierre la rédaction et l'édito (son premier tour est arrivé), avec une recette de cake par Armelle et ...

2) Dégustation des vins et présentation du Domaine SERRES MAZARD :

Il est encore temps de s'inscrire.

3) Convention FLSM:

Mise à jour par François et Vincent.

4) Primeurs 2012 :

Première proposition : **Mas de Daumas-Gassac**

5) CGP 2014 :

N'oubliez pas de proposer des échantillons qui vous seront remboursés.

6) Dégustations :

Un 4ème groupe peut être envisagé.

7) Super Prestige Argentine...

... à ne pas manquer !
Inscrivez-vous rapidement pour réserver vos places.

Pierre



Sites internet sur le vin

par Guy

Parmi 33 sites proposés, dont beaucoup ont pour adresse [www.vinsde\(nom de la région\).com](http://www.vinsde(nom de la région).com), voici le site des passionnés de vin et de single malt www.lapassionduvin.com, celui des vins étonnants, les vins d'auteurs au naturel www.vins-étonnants.com, et d'autres plus ou moins commerciaux : www.vinsnaturels.fr, www.cuisineetvinsdefrance.com, www.larvf.com.

Un cake de l'hiver par Armelle : Cake au roquefort, au lard et aux noix

« Les cakes de Sophie » de Sophie DUDEMAINE.

A l'apéro ou à manger avec une salade en variant la forme des moules de cuisson

Ingrédients : 3 œufs, 150g de farine blanche ou T150, 1 sachet de levure, 5 cl d'huile de noix, 5cl d'huile d'olive ou arachide, 12.5 cl de lait entier ou lait d'amande, 100g de gruyère râpé, 150g de roquefort, 50g de noix, 50g de lard en allumettes ou bacon, 1 pincée de sel, 2 pincées de poivre.

- Préchauffez votre four à 180° C (thermostat 6).
- Faites revenir avec 1 c à café d'huile le lard ou bacon en lamelles durant 2 mn à feu vif, puis ajoutez les noix concassées, le sel et le poivre. Mélanger et laissez rissoler pendant 5 mn à feu doux.
- Pendant ce temps, mélanger au fouet, les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit les 2 huiles et le lait. Ajoutez le gruyère.
- Emiettez le roquefort sur le lard ou le bacon, mélanger et incorporez le tout à la base.
- Versez la préparation dans un moule non graissé et mettez au four pendant 45 mn.

Variante : au bleu et aux noix : ajoutez directement à la base : 200g de bleu et 50 g de noix concassées.

Le goût du vin – 5ème édition : Le grand livre de la dégustation

Revue Internet de Viticulture et Oenologie, Emile PEYNAUD, Jacques BLOUIN, 8 octobre 2013

Cet ouvrage a été écrit en pensant à tous ceux qui s'intéressent au vin de qualité et qui s'interrogent sur les mystères de son goût et sur la signification de l'acte de boire. Ce livre bénéficie de tout le poids des connaissances œnologiques mais aussi de l'apport de l'expérience des hommes du vin.

La première édition, en 1980, fut un événement. Trente années plus tard, *cette nouvelle édition, dans le respect de l'esprit initial de l'ouvrage, prend en compte ce que l'on sait aujourd'hui des mécanismes de perception des goûts et des odeurs, englobant les types de consommation actuels et les types de vins disponibles*, en France et dans le monde. Véritable ouvrage de référence, ce livre aide chacun à mieux comprendre les vins d'aujourd'hui, à mieux connaître pour mieux savourer, pour son plus grand plaisir.

Prochaines animations

- **Prestige LOIRE** : Samedi 19 octobre à 17h au FLSM,
- **Verticale du Domaine SERRES MAZARD** : Samedi 26 octobre à 18h au FLSM,
- **CA** : vendredi 8 novembre à 18h15 au FLSM,
- **Dégustations** : Samedis, **G1 le 16/11, G2 le 23 /11** à 17h au FLSM, **G3 le 30/11** à 17h au FLSM,
- **Super-Prestige ARGENTINE** : Samedi 14 décembre au RU de KERGOAT à 19h ;
(inscriptions avant le 8 novembre).