



L'ECHO DES PRESOIRS

Journal mensuel du BCBG - Janvier 2014 - numéro 213

EDITO : BONNE ET HEUREUSE ANNÉE 2014

Très chers BCBGistes et amis,

C'est avec plaisir que je vous annonce, en primeur, avant l'Assemblée Générale du samedi 15 février, que notre sympathique famille de dégustateurs s'est agrandie.

Une année 2014 qui commence bien, avec la naissance d'un nouveau groupe que l'on a baptisé « G4 ».

Il faut dire, que cet heureux évènement, avait nécessité quelques séances de préparation en Conseils d'Administration.

Ce petit nouveau « G4 » a déjà plusieurs parrains, membres actifs, qui se sont proposés pour suivre tout particulièrement ses premiers pas.

C'est une arrivée assez conséquente de nouveaux membres dégustateurs qui a permis cette création et le remplacement de quelques départs des G2 et G3.

Une nouvelle dégustation « Découverte » a également vu le jour, elle complète les dégustations « Prestiges » et « Super-Prestige » habituelles.

La commande groupée de printemps, qui sera proposée lors de notre prochaine Assemblée Générale, vous offrira également quelques surprises qui devraient vous enchanter !

Mais ce n'est pas encore l'heure de tout dévoiler, il faudra attendre le samedi 15 février pour tout découvrir...

C'est donc dans la joie et la bonne humeur, que le CA se joint à moi pour vous adresser nos meilleurs vœux de bonheur, de santé et de prospérité pour cette année 2014.

Qu'elle soit à nouveau remplie de belles dégustations, de plaisirs intenses et partagés dans notre cher club BCBG !

François

LE BILLET DE RÉMY: CA M'ENERVE !!!

Concernant l'univers et le fond de l'activité du BCBG, il est des lectures qui « donnent à penser » ! Depuis quelque temps, et ça ne date pas d'hier puisque « l'affaire » remonte aux millésimes 2006 et 2007, en Bourgogne.

Je pensais, naïvement sans doute, qu'au-delà des contraintes techniques liées notamment aux AOC, les viticulteurs, dans le respect de leur art, disposaient de l'opportunité de faire évoluer leur production en fonction de leur savoir, toujours en évolution. Heureusement sinon nous en serions encore à mettre du miel et/ou des épices dans le vin avant de le boire !

Les techniques et connaissances scientifiques ont également largement progressé. Merci Mr PASTEUR !

Eh bien il est des «savants» d'aujourd'hui, qui depuis leur bureau et leur ordinateur, entendent interdire telle ou telle production, voire même rayer de la carte de leur appellation d'origine, certains domaines, au simple fait que ce que font quelques viticulteurs, en Bourgogne, mais aussi dans d'autres régions de France, ne relève pas ou plus du dogme administratif.

Si encore les «gardes fous» étaient dépassés, je comprendrais. Mais NON. Ces «défricheurs» ou «évolutionnistes» jettent un trouble, rien que ça, parce que leur pinot noir n'a pas la couleur d'un cabernet ou grenache et pourquoi pas, un cot ou mourvèdre ! Parce que, pour vinifier leur vin, ils n'utilisent pas de soufre et laissent les levures indigènes faire leur travail, parce que, sur certaines parcelles, ils ne récoltent que les grappes entières arrivées à pleine maturité ou encore n'ont pas recours à la filtration!

Avec ces méthodes, ces « explorateurs » « *jettent le trouble dans le Landerneau viticole régional... En produisant différemment, notamment sans soufre, les viticulteurs dissidents élaborent un produit plus léger, probablement plus adapté aux palais des non connaisseurs, mais qui déroute une partie de la profession* » dit Didier HUGUE, journaliste des Echos
(<http://www.lesechos.fr/economie-politique/regions/bourgogne/0203120378954-bras-de-fer-autour-de-la-vinification-des-bourgognes-629560.php>)

A mon avis, certains ont tout intérêt à ne pas changer les choses afin de rentabiliser (un terme que vous connaissez bien sûrement!) leur outil et leur fonds de commerce. D'accord, mais où est la «liberté d'expression» du créateur, tant qu'il ne génère pas de trouble à l'ordre public ! Diverses instances professionnelles, techniques et administratives ont été saisies. La révolution gronde ! Les «bérets noirs» bourguignons, comme ils se nomment, profitent donc actuellement d'un «système dérogatoire» qui les met en attente d'une décision politique. Il y a encore du chemin à parcourir !!!

Pour ma part, j'espère vivement que tout ce travail d'évolution de ces 20 à 100 viticulteurs bourguignons, sans compter celles et ceux qui font de même dans d'autres régions, mais qui ne rencontrent pas la même opposition de leurs structures locales, portera ses fruits. Une AOC figée est une AOC sans avenir.

Mais dans tout ce «reuz » qu'en est-il du consommateur ? Je croyais que nous étions le maillon fort de ce commerce et que nous pouvions acheter ou non en fonction de nos propres critères de goût, de plaisir, de diversité et même de relationnel avec le producteur. Je poursuivrai en ce sens.

Et pour clore ce « coup de gueule » je cède la parole à Eric Goettelmann, chef sommelier du groupe Loiseau : « *Toutes les interprétations du vin doivent être respectées, notamment celles qui ouvrent une autre voie mais au final, il n'y a qu'un seul juge de paix : le consommateur.* »

Bonne lecture. Bonne dégustation.

Rémy

CA du 10 janvier

Tous les éminents membres du CA étaient présents pour un début d'année joyeux et festif. La réunion fut très animée et se termina par de longues discussions amicales.

1) Echo des Pressoirs

Pour Guy l'édito, avec une recette proposée par Armelle, les vendanges de presse par Guy, le rappel des animations, les fiches d'inscription à la dégustation « découverte », au repas de l'AG, aux dégustations « Prestige », rédaction par Pierre.

2) Primeurs

Jean-Pierre s'en occupe.

3) AG du 15 février 2014

Rappel aux membres actifs de confirmer leur présence par e-mail à François et Pierre.

AG à 14h30, CGP de 17h à 19h, Repas à 20h avec tombola pour une bouteille prestigieuse.

3) Prestiges 2014

- Vins du Roussillon, animée par Vincent et Manu le 22 mars,*
- Le pinot noir dans tous ses états, animée par Jean-Louis et Pierre le 14 juin,*
- Super Prestige le 13 décembre, animée par André, François et Pierre, sujet à préciser (avec liquoreux, mais pas que).*

5) Commande Groupée de Printemps 2014

Un mail de Rémy rappelle quelques actions à mener pour disposer des échantillons, suite aux salons de Millizac et Penfeld : actions de André, Guy, Jean-Louis, Manu (qui profitera de son déplacement à Lorient pour rechercher des échantillons Daheullier) et Vincent.

Le catalogue sera préparé par François qui intégrera les présentations des nouveautés qui lui seront fournies. Vincent établira le bon de commande et fera la diffusion par e-mail.

6) Création d'un 4ème Groupe

Actuellement il y a 13 membres au G1, 12 au G2 et 15 au G3. Les inscriptions permettent la création d'un 4ème groupe avec 12 membres « débutants » (Ndr : avec des inscriptions complémentaires du 12 janvier; les G2 et G4 comptent 14 membres).

François dirigera les dégustations de formation du G4 prévues sur 2 ans avant de passer aux dégustations découverte habituelles.

Pierre

Vendanges de presse par Guy

Pourquoi le vin blanc se boit-il plus frais que le vin rouge ?

Publié le 17/01/2014 par L'Atelier du Vin (source le Figaro)

"Glacer n'importe quel vin aura pour seul effet d'anesthésier le palais et de vous empêcher de profiter de ses parfums et de ses saveurs"

La température de service idéale d'un vin est en partie fonction de la température ambiante,

et en partie fonction du style du vin.

Cet article est extrait du livre [Pourquoi le vin est-il rouge ?](#), une véritable petite encyclopédie du vin. En savoir plus : <http://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/o110200-pourquoi-le-vin-blanc-se-boit-il-plus-frais-que-le-vin-rouge#ixzz2qqzpxYg4>

L'amour des vieilles vignes

Publié le 19/01/2014 par [Frédéric Durand-Bazin](#)



Photo : Domaine Dugat-Py

Le domaine Dugat-Py, à Gevrey-Chambertin : une véritable star

Tous les amateurs louent les vins de Bernard Dugat, au style reconnaissable, intense et profond, sans extraction. Son secret ?

.../...

Notre coup de coeur : Gevrey-Chambertin - Coeur de Roy 2011

Cette cuvée, emblématique du domaine, est issue de plusieurs parcelles âgées de 50 à plus de 100 ans. **Le vin est dense et concentré, mais sans lourdeur.** Doté d'une belle fraîcheur, il exhale de jolies notes de fruits rouges. Un vin d'exception. 70 € - www.dugat-py.fr

En savoir plus : <http://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/o110203-lamour-des-vieilles-vignes#ixzz2qr1Up1Sz>

Vendimia 2014 : l'Argentine fête ses vendanges



Du 2 au 11 mars, Mendoza devient la capitale mondiale du vin

La Fiesta de la Vendimia marque la fin des vendanges dans la région de Mendoza.

.../...

La Vendimia est un excellent prétexte pour découvrir la ville de Mendoza, mais aussi les alentours, notamment **les vignobles de Luján de Cuyo, Maipú, Valle de Uco ou San Rafael**. Ceux-ci produisent désormais un vin de haute tenue, dont le fameux **malbec**, cépage qui a trouvé ici une terre d'accueil exceptionnelle.

En savoir plus : <http://avis-vin.lefigaro.fr/magazine-vin/agenda/o110162-vendimia-2014-largentine-fete-ses-vendanges-au-pied-des-andes#ixzz2qr2RkKdt>

Recette proposée par Armelle

Tartelettes au chocolat et sarrasin

magazine SAVEURS oct/nov 2013

Association gourmande avec un Banyuls

Ingrédients :

- pour la pâte sablée : 150g de farine de sarrasin, 75g de beurre, 30g de cassonade, 1 œuf.
- 300g de chocolat noir à 70% de cacao, 20cl de crème liquide, 50g de graines de sarrasin grillées (kacha), 20g de cassonade.
- Commencer par réaliser la pâte sablée en mélangeant la farine avec la cassonade, ajouter le beurre ramolli en petits morceaux et travailler le tout afin d'obtenir un mélange sableux ;
- Ajouter l'œuf fouetté et un peu d'eau si nécessaire, puis travailler la pâte jusqu'à quelle soit homogène, sans être trop collante et forme une belle boule. L'envelopper dans un film alimentaire et la placer au frais 1h.
- Préchauffer le four à 180°. Beurrer des moules à tartelettes et fonder les moules avec la pâte. Couvrir de papier sulfurisé avec des poids de cuisson. Enfourner pour 10 mn puis ôter le papier et les poids et cuire 5 mn. A la sortie du four, laisser refroidir sur une grille et démouler les fonds de tarte.
- Concasser le chocolat finement puis faire chauffer la crème.
- Verser la crème liquide sur le chocolat puis mélanger le tout pour obtenir une ganache bien onctueuse. Verser la ganache dans les fonds de tarte. Réserver.
- Faites revenir les graines de sarrasin dans une poêle à sec puis les poudrer de cassonade et les laisser caraméliser doucement. Lorsque les graines sont bien enrobées, les débarrasser sur du papier sulfurisé et laisser refroidir.
- Séparer les graines rapidement ou les concasser puis les répartir sur les tartelettes. Les placer au frais 1h avant de les déguster.

Assemblée Générale

Samedi 15 février

au

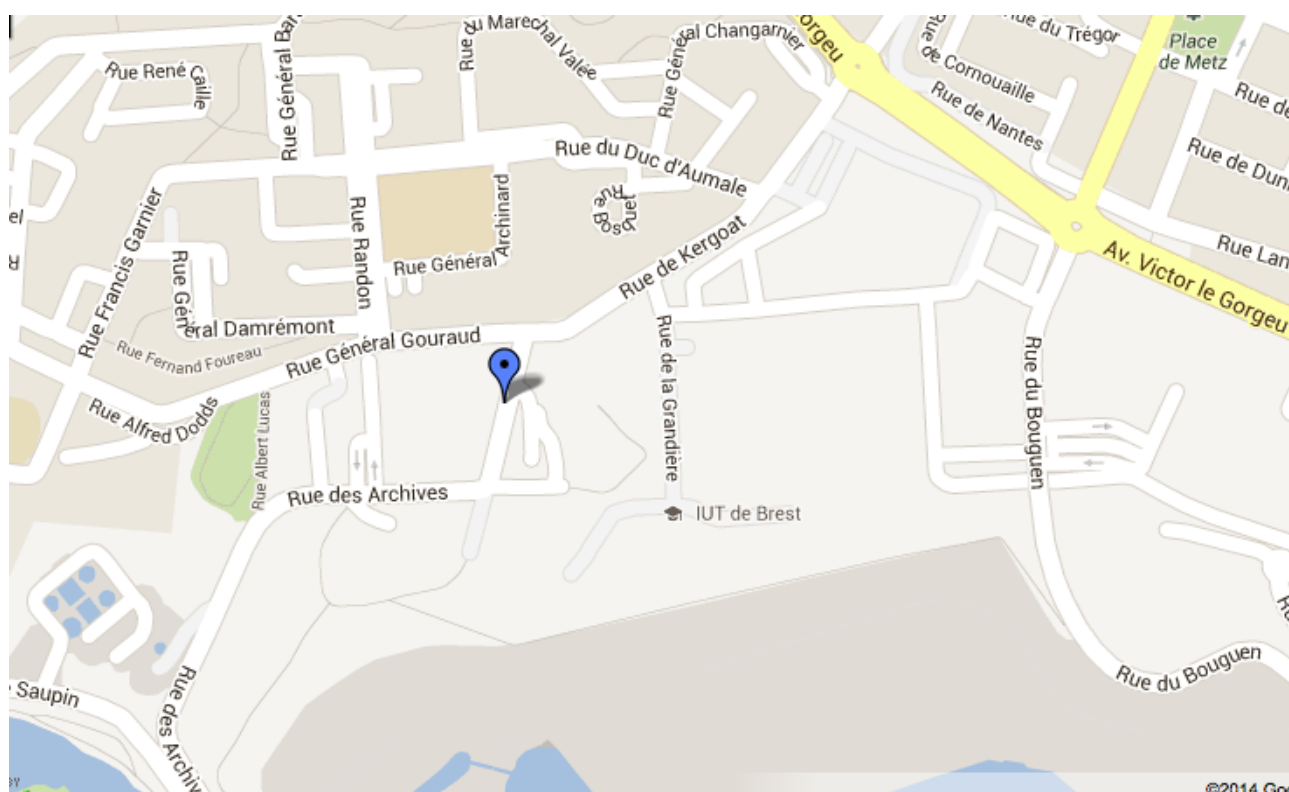
RU de KERGOAT,

1 rue du commandant Paul Vibert, 29200 Brest

Début de l'Assemblée Générale à 14h30

Elle sera suivie de **17h à 19h** par la **présentation des vins** proposés pour notre Commande Groupée de Printemps, puis par la remise des trophées aux meilleurs dégustateurs de chaque groupe, lors d'un **repas commençant à 20h**

Appel aux membres actifs dès 10h30



Prochaines animations

- **CA** : vendredi 07/02 , ...
- **Dégustations « Plaisir »** : Samedi 25/01 : **G2** - Samedi 01/02 : **G3** - Samedi 22/02 : **G4** .
- **Dégustation « Découverte »** : **Verticale Régnié** Samedi 08/02 au FLSM , participation 15 €.
- **Dégustations « Prestige »** :
 - **Vins du Roussillon** : Samedi 22/03 au FLSM , participation 25 €.
 - **Le pinot noir dans tous ses états** : Samedi 14/06 au FLSM , participation 25 €.
- **Dégustation « Super-Prestige »** : Samedi 13/12