



L'ECHO DES PRESOIRS

Journal mensuel du BCBG - Février 2014 - numéro 214

EDITO : VIN DE MESSE

Le vin liturgique est aussi appelé vin de messe par les catholiques. A l'origine, le mystère de la transsubstantiation (conversion d'une substance en une autre), terme qui désigne, pour les chrétiens, la conversion du pain et du vin en corps et sang du Christ lors de l'Eucharistie.

" Buvez-en tous, car ceci est mon sang... " voici les célèbres paroles que le Christ aurait prononcées lors de la dernière Cène.

Pour le vin de messe, il n'y a pas de règles précises, ni pour le degré alcoolique ni pour la couleur du vin. Il peut-être rouge ou blanc (sec ou doux). Il doit seulement provenir de raisins fermentés sans ajout de sucre (chaptalisation) et sans suppléments qui ne seraient pas autorisés par la loi : donc, un vin naturel, sans ajout de substances aromatiques, d'alcool ou de conservateurs (toutes les qualités d'un vin bio). En général, les prêtres choisissent des blancs liquoreux de type Sauternes ou Monbazillac. Certains optent pour des rouges puissants, un Cahors supportant mieux la dilution à l'eau dans le calice (le vin de messe est toujours mélangé à de l'eau contenue dans des burettes).

Aujourd'hui, pour des raisons pratiques, le vin blanc dans le cadre de la célébration de l'Eucharistie, est préféré au rouge, il est moins salissant pour les linges d'autels et celui qui sert à essuyer le calice.

Le Vatican utilise encore un vin rouge. La région italienne de Prato, en Toscane a offert au Pape, il y a plusieurs années un vin de messe rouge produit dans le vignoble de Capezzana.

Autre exemple, le marché catholique des vins de messe représente un gros volume, puisque la population ecclésiastique italienne a environ 29000 religieux, consomme donc 800 000 litres de vin par année pendant les seuls offices. Ce est absorbé par petites gorgées de 35 millilitres en moyenne, soit par religieux 27,6 litres par an, exclusivement en vin de messe.

Il n'y a pas de chiffre officielle concernant la production de vin de messe en France.

Les abbayes sauvèrent la viticulture occidentale, avec l'éclatement de l'empire romain, on vit l'église sauver la viticulture du chaos. Elle restructura les vignobles ruinés par l'invasion des Francs et des Alamans, C'était l'époque du christianisme triomphant où chaque monastère, chaque évêché, plantait des vignes pour satisfaire aux besoins liturgiques. De nombreux vins ont gardé en leur nom (ermitage, abbaye, clos, prieuré etc) cette origine monastique et de communion. De même, la plupart des vignobles du Nouveau Monde sont nés du besoin des colons en vins de messe. (Sources, Encyclopédie Vinissime, dico du vin.com, clubdgv.blogspot.fr, la Croix.com)

J'ai eu l'occasion de boire un vin de messe chez un ami, son oncle Prêtre, présent, avait amené une bouteille de Monbazillac, un bon moment.

Guy

LES ABSENTS ONT MANQUÉ QUELQUE CHOSE !!!

Samedi 8 février, Pierre et Vincent ont organisé une verticale de Régnié d'un seul vigneron, sur un seul terroir.

Cette dégustation « découverte » a été très intéressante car nous avons pu constater que le cépage Gamay du Beaujolais pouvait procurer des sensations bien différentes en fonction du climat, du terroir, de la culture de la vigne, et bien sur de l'élevage.

Après une délicieuse mise en bouche, un vin mousseux (Pinot noir, Syrah, Merlot et Chardonnay), méthode traditionnelle de Jean-Louis Denois (Roquetaillade) nous avons dégusté 8 vins allant de 2007 à 1996.

Nous avons bien compris qu'en Beaujolais, les années chaudes, pas trop humides, donnaient des vins de garde, tandis que les années humides et chaudes donnaient des vins beaucoup plus souples et les années au climat agressif donnaient des vins plus légers.

Bizarrement, le 2002, au climat agressif, donc relativement assez léger, nous a fait penser à un Pinot noir, alors que le 1996 nous a fait penser à un vieux Bordeaux.

Donc, pour conclure, nous avons pu discuter sur le Gamay, ce qui est déjà très intéressant, et de plus, contrairement à certaines idées reçues, nous avons compris que le Beaujolais, certaines années, pouvait aussi être un vin de garde.



Nous n'étions malheureusement que 7 participants (9 au total). Il est vrai que pour les groupes 2 et 3 ça faisait 3 samedis consécutifs au BCBG. La date avait été choisie en fonction de la disponibilité de la salle

Manu

LE BILLET DU WEBMESTRE: ATTENTION À VOS RÉGLAGES ANTI-SPAM

Connaissez vous le proverbe de Vincent: « l'informatique, c'est toujours moins simple qu'on le dit, même si on prend en compte le proverbe de Vincent » ?

Tout adhérent figure dans les tablettes du club... et j'ai été amené à leur envoyer des mails, où je copiais toutes leurs adresses dans le champ "destinataires invisibles", dans le but d'éviter de les diffuser à tout le monde.

Mais du même coup, certains routeurs de l'internet considèrent parfois que je suis moi-même, webmestre@bacchus-club1901.org, un émetteur de spam, et refusent de router mes messages, voire même bloquent par la suite l'émission de tous mes messages.

Le club a donc décidé de s'équiper d'un logiciel spécifique, appelé e-mailink, permettant d'envoyer à chacun de vous un message individuel, ce qui évite l'inconvénient ci-dessus.

Ces messages vous sont envoyés depuis l'adresse bacchus-club1901@e-mailink.fr

MAIS !! certains d'entre vous m'ont prévenu que ce message est arrivé dans leur boîte à spam/pourriels !!!!

Veillez s'il vous plait vérifier vos réglages anti-spam:

- soit dans les préférences/paramétrages du logiciel de mail si vous en utilisez un (par ex. Outlook sur PC),
- soit dans les préférences/paramétrages de votre compte si vous lisez vos mails directement avec votre navigateur.

Il vous faut autoriser tous les messages provenant du domaine e-mailink.fr (le mettre en liste blanche).

Terminons par une anecdote: j'ai un copain dont les réglages anti-spam sont très simples ; il n'accepte que les mails provenant des contacts de son carnet d'adresses. Il ne reçoit jamais de publicité, ni de tentative d'hameçonnage... mais il vous sera impossible de lui écrire, même en connaissant son @, si vous n'avez pas d'abord demandé (par téléphone ou courrier postal) à figurer dans ses contacts.

Bref chacun se protège plus ou moins drastiquement, au risque de manquer certaines informations. Si vous souhaitez continuer à être informé des activités du club, agissez maintenant.

Vincent

CA DU 7 FÉVRIER

Tous les éminents membres du CA étaient présents sauf Jean-Pierre, Jean-Jacques et Pierre parti à 19h.

1) Echo des Pressoirs

Pour Guy l'édito, avec les vendanges de presse, le rappel des animations, rédaction par Pierre.

2) AG du 15 février 2014

Rappel aux membres actifs de confirmer leur présence. Préparation et répartition des actions à réaliser.

AG à 14h30, CGP de 17h à 19h, Repas à 20h avec tombola pour une bouteille prestigieuse, un Dom Pérignon 2003.

3) Matériels pour les dégustations

- Les verres sont achetés,
- Les seaux sont à compléter jusqu'à 6 par groupe ; commande groupée à effectuer : recherche à mener sur internet
- Les documents pour l'Argentine seront mis dans les classeurs de groupe dès qu'André aura pu les faire imprimer (160 tirages).
- François a acheté les supports pour les membres actifs et le G4 ;

4) Catalogue de la Commande Groupée de Printemps 2014

Manu le diffuse par courrier postal avec les étiquettes remises par Pierre.

5) Dégustations du 4ème Groupe

Les deux premières se dérouleront au RU.

6) Fichier des inscrits

Il sera mis à jour après l'AG.

Armelle

VENDANGES DE PRESSE PAR GUY

Le Sénat reconnaît en commission que le vin fait "partie du patrimoine" de la France

<http://www.larvf.com/vins-roland-courteau-senat-amendement-patrimoine-culturel-gastronomique-vignes-francais-adopte,4363810.asp>

Date de publication : 20/02/2014 à 14:59

La commission des Affaires économiques du Sénat a adopté à l'unanimité mercredi 19 février 2014 un amendement reconnaissant que "le vin, produit de la vigne, et les terroirs viticoles font partie du patrimoine culturel, gastronomique et paysager de la France".

Source : La rédaction de larvf.com

La prison pour avoir refusé de polluer ?

Emmanuel Giboulot, viticulteur bio dans le département de la Côte-d'Or, exploite depuis plus de quarante ans 10 hectares de vignes en agriculture biologique.

Le 24 février 2014, il passera devant le tribunal correctionnel pour avoir refusé de déverser un dangereux pesticide sur sa vigne. Il encourt jusqu'à 6 mois d'emprisonnement et 30 000 euros

d'amende.

Source : Institut pour la Protection de la Santé Naturelle

Emmanuel Giboulot : "On ne peut plus critiquer l'utilisation des insecticides !"

En juin 2013, un arrêté préfectoral a contraint les vignerons de Côte d'Or à traiter leurs vignes à l'insecticide pour lutter contre la flavescence dorée. Emmanuel Giboulot, 51 ans, viticulteur biodynamiste installé à Beaune a refusé de s'y soumettre. Son procès doit se tenir lundi 24 février au Tribunal de Grande Instance de Dijon. Il risque 6 ans de prison et 30 000 euros d'amende.

Date de publication : 18/02/2014 à 15:47

"L'année dernière, toute la Côte de Beaune et la Côte de Nuit ont été traités pour rien" déclare Emmanuel Giboulot.

Lire la suite dans

http://www.larvf.com/_vins-emmanuel-giboulot-vin-biologique-proces-insecticides-flavescence-doree-cicadelle_4363769.asp

Dernière minute :

Source : **Le Monde.fr, 24.02.2014** - Une amende de 1 000 euros, assortie pour moitié du sursis, a été requise à l'encontre de M. Giboulot qui « a commis une infraction pénale. Il n'a pas respecté par choix idéologique l'arrêté préfectoral » qui imposait de traiter toutes les vignes de Côte-d'Or, a estimé le parquet. La juge a mis la décision en délibéré au 7 avril.

Cépages, le top 10 des cépages les plus plantés dans le monde

d'après un article publié le 4 février 2014 © Dico-du-Vin

44 pays et 500 régions sont étudiés dans la première base de données sur l'encépagement mondial grâce aux statistiques que deux économistes de l'université d'Adelaide en Australie, Kym Anderson et Nanda R. Aryal ont réunies et qu'ils viennent de publier en 2013 sous le titre : *Database of Regional National Global Winegrape Bearing Areas by Variety 2000 and 2010* (University of Adelaide's Wine Economics Research Centre) et disponible gratuitement en téléchargement sur University of Adelaide Press : www.adelaide.edu.au/wine-econ/databases

Kym Anderson et Nanda R. Aryal ont étudié les vignobles de 44 pays réunissant plus de 500 régions viticoles et dont l'étude couvre d'après les auteurs 99 % des surfaces viticoles du monde. Ils ont recensé 1271 cépages (l'OIV —*Organisation Internationale de la Vigne et du Vin*— en comptabilise environ 6000).

Liste des cépages les plus plantés dans le monde par couleur

I/Les cépages blancs

- 1/Airen 2/Chardonnay 3/Sauvignon Blanc 4/Trebbiano toscano
- 5/Grasevina 6/Rkatsiteli 7/Riesling 8/Macabeo
- 9/Cayetana blanca 10/Aligoté 11/Chenin blanc 12/Catarratto bianco
- 13/Colombard 14/Muscat blanc à petits grains 15/Muscat d'Alexandrie
- 16/Müller-Thurgau 17/Palomino fino 18/Semillon 19/Gruner veltliner

- 20/Prosecco 21/Feteasca alba 22/Verdejo 23/Trebbiano romagnolo
- 24/Garganega 25/Pinot blanc 26/Gewurztraminer 27/Chasselas
- 28/Feteasca regala 29/Melon 30/Pedro gimenez

II/ Les cépages rouges

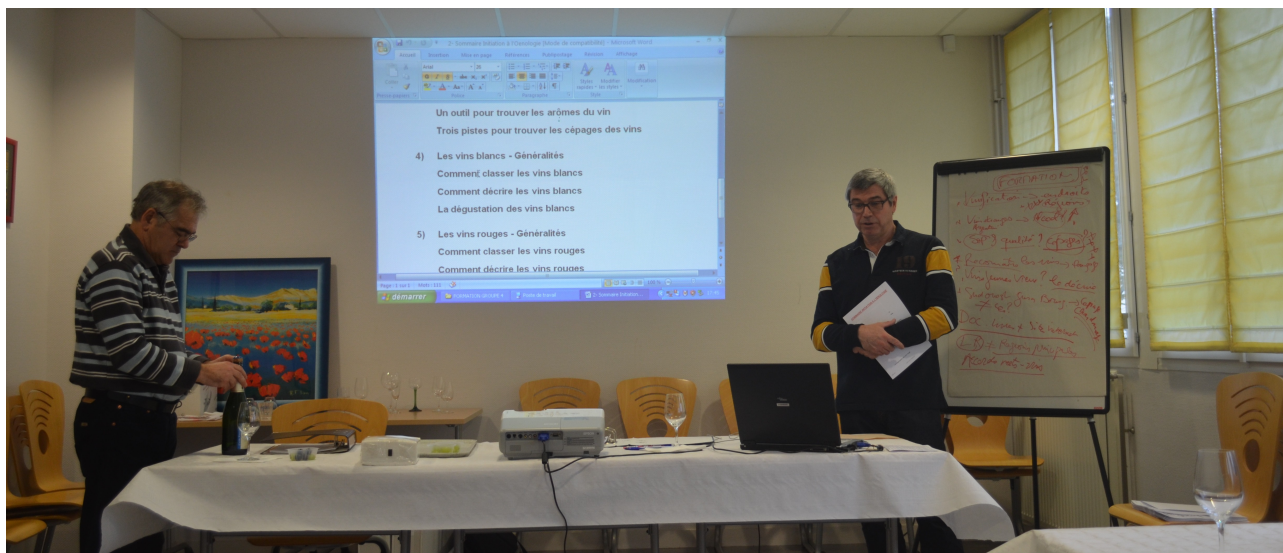
- 1/Cabernet sauvignon 2/Merlot 3/Tempranillo 4/Syrah
- 5/Garnacha tinta 6/Pinot noir 7/Mazuelo 8/Bobal
- 9/Sangiovese 10/Monastrell 11/Cabernet franc 12/Cot (malbec)
- 13/Alicante -Bouschet 14/Cinsaut 15/Montepulciano 16/Tribidrag (zinfandel)
- 17/Gamay noir 18/Isabella 19/Barbera 20/Douce noire
- 21/Criolla grande 22/Nero d'Avola 23/Doukkali 24/Blaufrankisch
- 25/Prokupac 26/Concord 27/Touriga franca 28/Negroamaro
- 29/Carmenere 30/Pinot meunier

Un article plus complet est ici :

<http://www.dico-du-vin.com/b/bourgogne-bilan-chiffres-cles-2013/>

PREMIÈRE DÉGUSTATION DU GROUPE 4

Après une première réunion de François, André et Pierre pour structurer l'ensemble de la formation proposée sur deux ans par François pour le groupe 4, la première séance, menée par François avec André, a eu lieu le 22 février à la très grande satisfaction des membres présents.



Pierre

PROCHAINES ANIMATIONS

- **CA** : vendredi 21/03 , vendredi 18/04, ...
- **Dégustations « Plaisir »** : Samedi 22/02 : **G2** (au FLSM) & **G4** (au RU) - Samedi 29/03 : **G3**
Samedi 05/04 : **G2** (au FLSM) & **G4** (au RU) - Samedi 12/04 : **G1**
- **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