



L'ECHO DES PRESOIRS

Journal mensuel du BCBG - Mars 2014 - n° 215

Edito: focus primeurs

Pourquoi acheter ses vins en primeurs ?

L'achat de vins en primeurs consiste à régler toute ou partie d'un grand vin de garde alors qu'il est en cours d'élevage. L'élevage pouvant durer 12 à 36 mois suivant le type de vin, ce procédé permet à la base de générer rapidement de la trésorerie pour le vigneron.

Quels sont les avantages pour les clients ?

Tout d'abord, un avantage prix. Suivant les régions, on peut noter en général un gain compris entre 10 et 40%, ce qui n'est pas neutre. A Bordeaux l'avantage dépend chaque année de la qualité du millésime et de la spéculation possible. Il est clair que si les Châteaux ne réussissent pas leur campagne primeur, ils seront moins enclins à hausser leur tarif à la mise en bouteille. En aout 2013, la célèbre Revue des Vins de France annonçait que les Grands Crus de Bordeaux du millésime 2011 pourraient être mis à la vente avec une surcote de 20% par rapport aux premières tranches Primeurs, dès la mise sur le marché des vins en bouteille.

Puis, et ce n'est pas le moindre, la possibilité de sécuriser ses achats sur des vins rares et difficiles à obtenir. Acheter en primeur, permet d'avoir avec certitude des vins très demandés du fait de leur rareté comme les Châteaux Ausone, Vieux-Château Certan, L'Eglise-Clinet, Tertre-Rotebeuf, les sélections parcellaires de M. Chapoutier en Hermitage, et certains grands crus de Bourgogne comme les Musigny et Bonnes Mares de chez Jadot.

Que peut-on acheter en Primeur ?

Initiée par la région de Bordeaux, on trouve à présent à l'achat en primeur la majorité des Grands Crus de Bordeaux. Les campagnes débutent généralement vers la mi-avril.

En Bourgogne, on préférera nommer le système par des préventes. Les maisons Louis Jadot et Faiveley notamment, organisent ce système en septembre chaque année.

En vallée du Rhône, peu de maisons pratiquent encore la vente en primeur. Signalons la maison M Chapoutier qui met en vente ses vins dès février. C'est l'occasion de mettre la main à bon prix sur les très prisées sélections parcellaires : Pavillon Rouge, Méal, De L'Orée, etc.

Dans d'autres régions de France, les vins d'Hervé Bizeul du Clos des Fées, du domaine de Montus en Madiran et du Château de Pibarnon en Bandol, Thierry Goddet, Cavissima, Se faire plaisir ou investir.

Jean-Pierre

CA du 21 mars

Tous les éminents membres du CA étaient présents sauf Jean-Louis et Pierre.

1) **Echo des Pressoirs**

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

2) **Inscrits en 2014**

57 dégustateurs, 69 membres simples et 13 participants. Au total : 139 personnes.

3) **Commande Groupée de Printemps**

Les nouveaux vins et les petits vins ont bien marché.

4) **Prestiges**

Les dégustations Roussillon et Pinot Noir sont complètes.

Armelle

Claire Naudin "Meilleure Vigneronne" au Japon



A l'occasion de l'exposition Foodex 2014 au Japon, Claire Naudin a été élue Meilleure Vigneronne de l'année au Japon, pour son Bourgogne Hautes-Cotes de Beaune 2011, Bellis. Le vin a également reçu le trophée Diamant pour sa double médaille d'or.

256 femmes du monde du vin au Japon ont participé à la dégustation du 1 au 4 Février. 1922 vins étaient proposés, 20 ont reçu le trophée Diamant pour une double médaille d'or. Et une femme fut donc désignée Vigneronne de l'année... quel honneur... L'événement est nommé Sakura, qui signifie Fleur de cerisier : bientôt le printemps sera fête ici et la fleur de cerisier en est un symbole des plus importants. C'est un beau nom pour un tel événement, qui devient ainsi une promesse...

Vendanges de presse par Guy

Verres à vin (verre à dégustation) tous les verres et les grands verriers

Des verres à vin il en existe des milliers de toutes formes, de toutes couleurs, de toutes qualités, de toutes capacités et à tous les prix : du verre Duralex au verre à moutarde, des

verres Ikea si fragiles mais oh combien bon marché (1 €), jusqu'au nec plus ultra, les célèbres verres Riedel associés aux prestigieuses collections attachées à ce nom.

.../...

Lire en intégralité l'article publié le 23 février 2014 © Dico-du-Vin :
<http://www.dico-du-vin.com/v/verres-vin-verre-degustation-toute-la-famille-des-verres/>

Six recommandations pour une dégustation (à titre de rappel)

1. tenir le verre par le pied ;
2. regarder la couleur et humer le vin ;
3. agiter très doucement le verre dans un mouvement tournant, pour l'aérer et libérer de nouveaux arômes ;
4. humer une dernière fois pour percevoir d'autres parfums ;
5. maintenant, le goûter en le mâchant, c'est-à-dire, par une sorte de gargarisme, le faire pénétrer avec un peu d'air dans sa gorge ;
6. l'avaler en faisant attention à la longueur (est-il long en bouche ?), ou le recracher dans un seau prévu à cet effet, ce qui permet de déguster plusieurs vins à la suite.

Dégustation : Faut-il mâcher ou grumer le vin ?

Il y a un peu plus de 20 ans je dégustais mon tout premier vin, un Maury Mas Amiel 10 ans d'âge. Je faisais alors un stage chez un caviste de la rue Montorgueil. Je situe cela en 1993. Ce jour-là, j'ai appris à grumer le vin.

Je ne sais vraiment pas quand l'habitude de grumer du vin est apparue, ni d'ailleurs pour quelles raisons. Mais, je sais que l'immense majorité des professionnels ont appris à déguster le vin en le grumant. Or, à l'origine, le vin, comme toute nourriture, se mâchait.

Grumer le vin consiste à faire pénétrer un filet d'air dans la bouche, tout en créant de petites bulles à l'entrée. Celles-ci entrent dans la bouche et laissent éclater des notes aromatiques. Le vin gagne ainsi en expression aromatique.

.../...

Sans contact entre le vin et la salive, les saveurs et le goût ne sont pas entièrement exacerbés. Là se situe la grande limite de cette manière de déguster.

Mais les choses changent petit à petit, et naturellement, la mâche du vin revient.

En savoir plus :

<http://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/conseils-pratiques/apprendre-la-degustation/011121-degustation-faut-il-macher-ou-grumer-le-vin#xtor=EPR-178#ixzz2xGsQYB1N>

Il y a 1 045 014 bulles dans une flûte de champagne

Combien de bulles dans une flûte de champagne ? « Cette question, en apparence naïve, m'est systématiquement posée à la fin de chaque conférence, quel que soit le niveau scientifique de l'auditoire », observe Gérard Liger-Belair, professeur de physique au laboratoire d'œnologie de l'université de Reims.

Il soumet début 2014 un article qui propose une réponse détaillée à cette question. Il s'appuie sur plusieurs éléments tirés de ses travaux de recherche autour des bulles, menés à l'Université de Reims.

L'article a été validé par un collège d'experts, comme c'est l'usage dans la communauté scientifique. Il vient d'ailleurs d'être publié dans une revue de physicochimie sous le titre « How many bubbles in your glass of bubbly ? ».

<http://www.acs.org/content/acs/en/pressroom/presspac/2014/acs-presspac-april-2-2014/the-science-of-champagne-fizz-how-many-bubbles-are-in-your-bubbly.html>

Pour un volume de 10 centilitres de champagne, servi à 8 °C, dans une flûte standard, le nombre théorique de bulles calculé par Gérard Liger-Belair, spécialiste de l'effervescence est de 1 045 014 ...

Source : <http://www.lunion.presse.fr/economie-region/il-y-a-1-045-014-bulles-dans-une-flute-de-champagne-ia79b0n321504>

Prochaines animations

- **CA** : vendredi 18/04, vendredi 16/05, ...
- **Dégustations « Plaisir »** : Samedi 05/04 : G2 (au FLSM) & G4 (au RU) - Samedi 12/04 : G1
Samedi 17/05 : G3 (au FLSM) & G4 (au FLSM)
- **Commande Groupée de Printemps** : remise des vins le samedi 24 mai
- **Dégustation « Prestige »** : Le pinot noir dans tous ses états, Samedi 14/06 au FLSM
- **Dégustation « Super-Prestige »** : Samedi 13 décembre

Rappel important : les absences de membres dégustateurs doivent être signalées aux organisateurs par un mail à l'adresse : membres.actifs@bacchus-club1901.org