



L'ECHO DES PRESOIERS

Journal du BCBG - avril 2014 - n° 216

Edito: VINSOBRES

Il a fallu que je quitte la métropole pour que je goûte un vin que je ne connaissais pas : le vin sobre ? non , le Vinsobres. Passés les premiers instants de rigolade sur le nom de ce charmant village perché de la Drôme provençale, on déguste ce vin et on s'y intéresse.

Distingué depuis 1957 parmi les côtes-du-Rhône, son terroir bénéficie d'une AOC depuis 2006.

Mais, comparé par exemple à Côte-Rôtie, Saint-Joseph , Chateauneuf-du-Pape ou encore Gigondas, Vinsobres reste l'un des plus confidentiels des 16 crus de la vallée du Rhône.

De quoi exciter la curiosité de ceux dont le goût pour le vin ne s'arrête pas au prestige de l'étiquette. Et, là, on découvre une AOC passionnante qui ne manque pas d'arguments.

Il s'agit d'une petite appellation qui ne s'étend que sur 1300 hectares au pied du Mont Ventoux.

Autrefois, recouvert de lavande, le plateau, un des quatre micro terroirs de l'appellation apporte des caractéristiques particulières au vin issu de ses vignes, en raison de son altitude et de la présence du vent.

En plus de sols extrêmement favorables et de bonnes expositions, elle cumule des conditions très propices à la production d'excellents vins.

Dans les vignobles du Sud - dont fait partie Vinsobres - le climat chaud fait que les vins affirment naturellement leur puissance, leur concentration et leur exubérance, mais souffrent parfois d'un manque d'acidité, avec, pour conséquence possible, un déséquilibre en faveur de l'alcool et une sensation de lourdeur et de fatigue à la dégustation. Le combat des vignerons, sans renier la typicité de leur terroir, reste la quête de la fraîcheur. Cette dernière renforce l'équilibre donc l'élégance et la digestibilité des vins.

Le goût commun plébiscite actuellement davantage de finesse et de légèreté.

Vinsobres a donc quelques avantages sur de nombreuses appellations du grand sud.

De la terrasse au plateau en passant par le coteau et les collines, les terroirs de l'appellation se situent entre 200 et 450m.

Ces altitudes élevées favorisent une importante amplitude thermique entre le jour et la nuit, qui permet de rafraîchir les baies chauffées par le soleil, et de provoquer une maturation des raisins plus tardive et plus lente que dans la vignobles voisins.

L'AOC ne concerne que les rouges mais avec un cépage dominant, le grenache (68% des surfaces) , qui doit représenter au moins 50% dans l'assemblage des cuvées. La syrah (25% des surfaces) et/ou le mourvèdre (3% des surfaces) doivent le seconder à hauteur minimum de 25%, avec éventuellement un peu de cinsault ou de carignan.

Le profil des vins de Vinsobres : des arômes de fruits frais ou légèrement confiturés, d'épices, de poivre, d'aromates, voire de fumé, un tempérament de vin méditerranéen avec une bonne structure,

des tanins soyeux, un bon potentiel de garde, mais aussi de la finesse, de la fluidité et de la fraîcheur ;

De nombreux vignerons locaux sont engagés dans une démarche qualitative, 20% de la surface est cultivée en bio (moyenne nationale 8%).

De plus, pour l'instant, les prix des vins de Vinsobres ne sont pas proportionnels à l'altitude du vignoble.

Encore méconnue, l'appellation Vinsobres est à découvrir. J'espère vous en avoir donné l'envie.
(*Saveurs, avril 2014*)

Armelle

CA du 11 avril

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

1) Compte rendu du 21 mars

Pierre doit voir pour la déclaration de l'association.

Penser à l'achat des seaux.

Suite à un désistement 2 places sont disponibles pour la dégustation Pinot noir de juin.

2) Echo des pressoirs

Edito : Armelle, rédaction : Pierre, Vendanges de presses : Guy ;

Contenu : précisions sur la date de remise des vins le 21 mai.

3) CGP 2014

Vincent a apporté des améliorations au niveau du fichier des inscrits et au fichier bilan 2014 servant pour les livraisons et les étiquettes. Un bon de livraison sera édité pour chaque commande personnelle.

Armelle

Vendanges de presse par Guy

Morey-Saint-Denis : Quelle histoire loufoque se cache derrière cette mystérieuse appellation ?

Aujourd'hui, à Morey, si l'on parle d'élevage, c'est surtout de celui **des vins rouges** (*la production de blanc est limitée*). Cette appellation **Village**, la première créée en Bourgogne, **dès 1936, compte 20 Climats classés en Premier Cru**. Mais sur son territoire, on dénombre aussi **5 Grands Crus** !

[Lire la suite](#)

Michel Rolland : " Le millésime 2013 est celui de l'assembleur "

Publié le 03/04/2014 par Bernard Burtschy

L'oenologue compte parmi les consultants les plus célèbres et influents. En pleine semaine des primeurs à Bordeaux, il donne ses impressions sur le vin issu des dernières vendanges, passablement compliqué.

Si Michel Rolland est à l'origine de belles réussites vinicoles aux quatre coins du monde, son premier terrain d'action reste le Bordelais, où les propriétaires font appel à lui depuis une quarantaine d'années. Il évoque l'évolution des techniques et des moyens dans le vignoble.

[Lire la suite](#)

Vinification : qu'est-ce que le dosage en Champagne ?

par **Philippe Barret**

Aujourd'hui on entend souvent un producteur de champagne présenter une de ses cuvées comme « non dosée » ou « très peu dosée. » Que veut-il dire en employant ces mots ? Un champagne peu ou non dosé est-il meilleur ?

Le champagne est un vin assez complexe à élaborer. On commence par élaborer un vin blanc "normal", sec et sans bulles...

[Lire la suite](#)

Commande groupée de Printemps : remise des vins le 21 mai

La remise des vins aura lieu le samedi 21 mai de 14h30 à 17h, salle ABK (quartier de Recouvrance) : accès n° 42 rue Pierre Loti.

Pour s'y rendre, emprunter la rue Pierre Loti :

- soit dans le sens de la montée : tourner à gauche, après la pharmacie, à hauteur du n°51,
- soit dans le sens de la descente : tourner à droite au n° 42.



Les membres actifs sont amicalement convoqués à 10h, à la salle ABK, pour assurer la mise en place. Merci de venir nombreux et d'indiquer par mail à Guy pour le 19 mai au plus tard, si vous serez présent et si, le midi, vous voulez apprécier la traditionnelle rougaille. Pour faciliter la distribution, n'hésitez pas à apporter vos cartons vides.

Il est demandé à toutes les personnes ayant passé une commande de bien vouloir honorer le rendez-vous, ou de déléguer un proche pour procéder au retrait de

la marchandise. En effet, toute commande non retirée impose des manipulations superflues aux gentils organisateurs, et nécessite de surcroît d'être conservée par un volontaire qui ne dispose pas forcément chez lui d'un espace adapté.

Prochaines animations

- **CA** : vendredi 16/05, vendredi 06/06

- **Dégustations « Plaisir »** :

Samedi 17/05 : G3 (**à 17h** au FLSM) & G4 (**à 16h** au FLSM), Samedi 28/06 : G1

- **Commande Groupée de Printemps** : remise des vins le samedi 24 mai à 14h30

- **Dégustation « Prestige »** : Le pinot noir dans tous ses états, Samedi 14/06 au FLSM

RAPPEL : **deux places sont encore disponibles**

- **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, pour pouvoir prévoir les achats d'amuse-bouche en conséquence.