



L'ECHO DES PRESOIRES

Journal du BCBG - mai 2014 - n° 217

Un polar dans les vignes

Il y a longtemps que je n'avais pas avalé un bouquin de 280 pages en moins de 24 heures !

Écrit par Peter May, écrivain écossais installé depuis dix ans dans le Lot, son roman « Terreur dans les vignes » se passe dans l'AOC Gaillac. Il met en scène un dégustateur américain non conformiste, asphyxié, puis confit dans une cuve de vin, et exposé un an plus tard à la vue des jolies vendangeuses, dans un costume grotesque de confrérie bachique.

L'enquêteur — écossais lui aussi, parcourt les domaines et les châteaux, et rencontre de grands hobereaux, des artisans du vin pas toujours très honnêtes, des distributeurs avisés, de fins restaurateurs, un flic désabusé et dépressif... et même un œnologue conseil californien, capable de vous disséquer un vin par chromatographie en phase gazeuse, et de le croiser avec l'analyse d'un échantillon de terre, importé clandestinement depuis Gaillac jusqu'à la Napa Valley.

Ce roman nous amène à réfléchir à bien des choses sur la viticulture et la vinification, entre tradition et modernité :

- le lien au terroir, et la question des appellations. Les cahiers des charges des AOC ne sont-ils pas trop contraignants, bridant ainsi la créativité des vinificateurs les plus inventifs ? On connaît des cas (Trévallon par ex.) où il aura fallu se rabattre sur l'appellation vin de table, ou vin de France ; d'autres cas où la marque ou le nom se suffisent à eux-mêmes, comme pour le Champagne ou l'Yquem par exemple: inutile de revendiquer l'AOC.
- l'usage de la technologie : l'un des vigneron rencontrés va produire un vin râpeux, un peu vert, de longue garde, mais l'autre, à partir des mêmes raisins cultivés dans l'arpent voisin, va sortir un vin parfumé, séducteur, avec pas mal de sucres résiduels. Lequel des deux a compris le marché ?
- l'état du marché, justement, avec ses grands bordeaux réservés aujourd'hui aux grands seigneurs de la phynance, du commerce et de l'industrie mondialisés, qui font une bonne part du commerce extérieur de la France, et ses petit gaillacs accessibles, ignorés des consultants internationaux, et qu'il faut se dépêcher de découvrir.

Au long du bouquin, Peter May va nous y aider : il cite nommément les vins qu'il apprécie, et il donne vraiment envie de les goûter. Une bonne façon pour lui de faire remplir sa cave par les vigneron reconnaissants ! Mais aussi la nôtre éventuellement !

Peter May a également écrit trois très bons romans se passant dans les Hébrides extérieures (île de Harris et Lewis), que je vous recommande aussi.

Bonnes lectures estivales !

Vincent

CA du 16 mai

Tous les éminents membres du CA étaient présents, sauf Jean-Louis et Jean-Pierre, pour une séance essentiellement consacrée à la préparation de la remise des vins le 24 mai.

1) **Echo des Pressoirs**

Edito : Vincent, rédaction : Pierre, vendanges de presse : Guy, infos sur la vie du club à positionner au début avant les vendanges de presse.

2) **Remise des vins de la Commande Groupée**

Rendez-vous de membres actifs à 10h30, repas à 12h30 et distribution des vins de 14h30 à 17h.

Pierre

Prochaines animations

- **CA** : vendredi 6/06, ...
 - **Dégustations « Plaisir »** :
Samedi 28/06 : G1 - Samedi 6/09 : G2, Samedi 13/09 : G3, Samedi 20/09 : G4
 - **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
- L'appel à participation sera émis avec l'EDP de septembre

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

Quelques citations vineuses

<http://www.1098.fr/les-50-meilleurs-proverbes-et-citations-autour-du-vin/>

Je ne comprends pas qu'on achète du vin sans l'avoir goûté au préalable. Il ne viendrait à personne l'idée d'acheter un pantalon sans l'essayer avant. Alors, Dieu me tire-bouchonne, ne refusez pas à votre bouche ce que vous accordez à vos fesses (Pierre Desproges).

Les trois choses que je ne supporte pas : le café brûlant, le champagne tiède et les femmes froides (Orson Wells).

J'ai compris que j'avais accepté de ne pas être immortel quand j'ai commencé à boire mes vieux bordeaux (Philippe Bouvard).

Si je bois, c'est pour rendre les autres intéressants (W.C. Fields).

Vendanges de presse par Guy

De la vigne au verre, les vigneronns en développement durable s'engagent à préserver leur terroir. Une démarche collective qui garantit une agriculture raisonnée.

Initiée en 2007 par une dizaine de caves désireuses de s'impliquer dans la préservation de l'environnement, la démarche des **Vignerons en Développement Durable** regroupe aujourd'hui 3000 vigneronns, 640 salariés, 20 000 hectares de vignes et 64 millions de bouteilles. Le mouvement, démarré dans le sud de la France, s'est depuis étendu à la [Bourgogne](#) et même au [Val de Loire](#).

Les Vignerons en développement durable ont élaboré un guide de l'[oenotourisme](#) durable à [télécharger sur le site](#) .

Plus d'informations sur www.v-dd.com

De la création d'un vignoble à sa gestion, les consultants en vin jouent un rôle clé ! Zoom sur un métier aux multiples facettes.

Olivier Dauga, Le Faiseur de Vin® : "Il faut cultiver l'humilité"

Issu d'une famille de vigneronns, le consultant en vin a conservé de son parcours d'ex-rugbyman un mental d'équipe qu'il applique au quotidien dans sa volonté de : "Hisser les propriétés à leur plus haut niveau qualitatif". Consultant indépendant, Olivier Dauga a créé son entreprise en 2000. Aujourd'hui, il accompagne une vingtaine de propriétés dans leur développement depuis le vignoble jusqu'à la promotion des vins.



.../...

C'est sur la base d'un juste équilibre entre la physiologie de la vigne et sa production, puis du process de vinification, que les experts s'appuient pour élaborer des cuvées harmonieuses, reflète la personnalité du vigneron. Plus d'informations sur leur page web. (*Membre associé de la Confédération des Experts Fonciers et Agricoles)

En savoir plus : <http://avis-vin.lefigaro.fr/magazine-vin/o111976-les-consultants-en-vin-qui-sont-ils#xtor=EPR-178#ixzz32MWQVULt>

La Champagne se mobilise pour une viticulture plus écologique (Yukos)



L'interprofession du champagne a présenté lundi un nouveau document incitant à une viticulture plus écologique avec une certification spécifique, au plus haut niveau du label Haute Valeur Environnementale (HVE).

Le référentiel technique destiné aux 20 000 déclarants de récolte que compte le vignoble champenois comporte 125 mesures dont 90% sont à valider pour obtenir la certification « viticulture durable de Champagne ».

Parmi les mesures incontournables figurent l'obligation pour les viticulteurs de limiter à 30% le poids des intrants (engrais, insecticides, désherbants, carburants...) dans leur chiffre d'affaires, de conserver et entretenir les talus, les haies et les fossés, ou encore de favoriser l'enherbement et freiner l'usage des herbicides.

« Nous voulons montrer aux amateurs de champagne que ce produit d'exception est hautement respectueux de son terroir en accompagnant les viticulteurs vers une démarche écologique qui va au-delà des recommandations actuellement en vigueur », a expliqué à l'AFP Thibaut Le Mailloux, le porte-parole du Comité interprofessionnel du vin de champagne (CIVC).

Selon lui, cette certification « viticulture durable » prend en compte des critères spécifiques à la Champagne comme la préservation des paysages, le recyclage des matériels, le traitement des effluents viti-vinicoles et le bilan carbone des exploitations.

« Un viticulteur certifié obtiendra simultanément le label HVE », a-t-il précisé.

« La Champagne était déjà à la pointe en 2001 avec le premier référentiel que nous avons actualisé avec l'ambition à terme d'obtenir une viticulture 100% écologique », a ajouté M. Le Mailloux.

« C'est dans notre vignoble que s'est le plus développé la technique de la confusion sexuelle

(usage de phéromones pour perturber l'accouplement des insectes nuisibles nldr) qui permet de lutter contre les ravageurs sans produit phytosanitaire », a-t-il rappelé. Selon les chiffres du CIVC, depuis une dizaine d'années la Champagne a réduit de 15% l'empreinte carbone de chaque bouteille et divisé par deux l'usage des produits de protection de la vigne.

Publié sur www.rtl.be

Recette : Rôti de bœuf mariné

Pour sortir de la routine du rôti de bœuf au four voici une recette qui donnera une viande goûteuse et parfumée à accompagner d'un rouge offrant une belle acidité comme ceux du Jura ou de Savoie.

Préparation : 10 min + 24 heures de marinade, Cuisson : 35 min

Pour 6 personnes, **Ingrédients :**

1 rôti de bœuf de 1,2 kg, 4 oignons, 2 feuilles de laurier, 14 grains de poivre, 1/2 verre de vinaigre de vin rouge, 2 verres d'eau, 50 g de beurre, 150 g de lard découpés en lardons assez gros, 1 cuillerée à soupe bombée de fécule (maïzena), 1,5 dl de crème fraîche, thym frais, piment d'Espelette, sel

Préparation

La veille, placer le rôti dans un sac alimentaire avec les aromates (thym, oignons, poivre, laurier) et verser l'eau et le vinaigre. Faire adhérer le plus possible le plastique à la viande et aux ingrédients de la marinade. Mettre au réfrigérateur pour 24 h en retournant la viande de temps en temps.

Le lendemain, sortir la viande du sac plastique, l'égoutter (en récupérant la marinade) et bien sécher le rôti.

Faire rissoler dans une cocotte en fonte les lardons.

Puis ajouter le rôti et le laisser un peu colorer sur toutes ses faces. Saler et poivrer. Mouiller avec la marinade.

Ajouter les oignons et cuire avec le couvercle à demi ôté pendant 35 mn à toute petite ébullition.

En fin de cuisson, lier avec la maïzena diluée dans un peu d'eau froide et verser en mélangeant jusqu'à obtenir la liaison voulue. Juste avant de servir ajouter la crème.

Le vinaigre de vin donne à la sauce une légère acidité qui dynamise le goût de la viande en bouche.

L'accord idéal :

▪ Côtes du Jura Pinot Noir ▪ Côtes du Jura "Trois Cépages" ou "Rubis" ▪ Arbois Trousseau ▪ Arbin Mondeuse