



# L'ECHO DES PRESOIRS

Journal du BCBG - octobre 2014 - n° 220

## Tchin - tchin !

Au moyen âge, trinquer était un signe de confiance. L'empoisonnement étant fréquent, trinquer consistait à échanger un peu de son breuvage avec la personne avec qui on va trinquer.

Trinquer se faisait en deux temps : l'un des buveurs frappait son verre contre celui de l'autre en y versant un peu de son breuvage puis le second frappait son verre contre celui du premier en faisant de même.

Aujourd'hui encore, on dit qu'il ne faut pas commencer à boire avant d'avoir trinqué et qu'il faut se regarder dans les yeux, ce qui est signe de confiance.

On dit aussi que trinquer c'est aussi pour mettre les cinq sens en éveil car il y a l'odorat pour l'odeur de la boisson, la vue quand on se regarde « dans les yeux », le toucher quand on a le verre dans la main, le goût et vu qu'il manquait l'ouïe, on aurait donc créé le « tchin-tchin » des verres pour activer le cinquième sens.

Personnellement, je préfère en définir une raison plus actuelle mais aussi plus proche de ce que représente le plaisir de partager la magie du vin ou d'un champagne.

Trop souvent, le rythme fou du quotidien ne nous laisse plus le temps de l'échange. Alors quand vient l'espace-temps nécessaire au partage d'une « belle » bouteille avec ses convives, ses amis, sa famille, nous espérons tous vivre un beau moment partagé. Pour cela, il nous faut n'oublier aucun de nos sens, le toucher du verre, la finesse de la bulle, la sensualité olfactive, l'élégance gustative, manque le plaisir de l'ouïe, ALORS TRINQUONS !

Trinquons pour le plaisir de la variation des plaisirs, trinquons pour le plaisir de partager un plaisir.

Jean-Jacques

## CA du 3 octobre

Tous les éminents membres du CA étaient présents, sauf Armelle et Manu en congés.

### 1) **Echo des Pressoirs**

*Edito : Jean-Jacques, rédaction : Pierre, et vendanges de presse : Guy.*

### 2) **Commande Groupée de Printemps 2015**

*Rappel de la demande d'échantillons pour faire évoluer le catalogue : manque de Beaujolais, pas besoin de Languedoc. Les bouteilles échantillons, qui sont remboursées, sont à fournir à un membre du CA avant le 24 novembre.*

### 3) **Discussion sur l'évolution des dégustations**

- Suite à l'intérêt de certains pour une formation, il sera proposé au vote de chaque groupe d'organiser la 5ème dégustation de l'année sur un thème choisi par le groupe selon les possibilités offertes par les animateurs.
- L'horaire des séances peut être discuté dans chaque groupe : 11h ? 14h ? ou 17h.
- FLSM : le directeur fait remarquer qu'il sera peut-être difficile de monopoliser tous les samedis de certains mois. Guy propose la salle ABK peu utilisée et donc souvent disponible.

### 4) **Super-Prestige « vins liquoreux français et autres surprises »**

*Il reste des places disponibles : elles seront éventuellement proposées aux extérieurs après le CA de novembre.*

### 5) **Les finances sont saines**

*Merci au Président et aux Trésoriers.*

*Pierre*

## Prochaines animations

- **Salon Naudin-Raffy** : Claire NAUDIN et Jean Louis RAFFY feront goûter leurs vins le samedi 25 octobre après-midi, à la Zone Artistique Contemporaine, 50 rue Albert Louppe, Brest : **Invitation pour tous les membres du BCBG.**

- **CA** : vendredis 7/11 et 5/12

- **Dégustations « Plaisir »** :

Samedi 15/11: G1, Samedi 22/11 : G4

- **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](mailto:membres.actifs@bacchus-club1901.org)

## Vendanges de presse par Guy

### **Vendanges : une journée de récolte dans le Beaujolais**

Publié le 18/09/2014 par [Le Figaro Vin](#)

Au domaine Kuhnel, les vendangeurs commencent leur travail à cinq heures du matin à la frontale pour préserver la fraîcheur des grappes et obtenir un vin plus fruité

Les yeux gonflés de sommeil, ils avancent le long des rangs, soulèvent les feuilles et tranchent, d'un geste net, les grappes qui atterrissent dans de larges sauts en plastique - parfois à côté dans la pénombre. Après avoir préparé un grand jerrycan de café, et donné quelques instructions, Anita et André Kuhnel se sont joints à douze vendangeurs et quelques proches venus donner un coup de main pour vendanger une petite parcelle de chénas, leur pépète.

**"Plus on ramasse le raisin frais, meilleure est la fermentation.** Cela permet de garder le fruité des arômes", explique Anita Kuhnel, propriétaire du domaine avec son mari. Le raisin récolté donnera la cuvée "Reine de nuit", vendue 10 euros la bouteille, contre six pour leur entrée de gamme.

**En savoir plus :** <http://avis-vin.lefigaro.fr/economie-du-vin/o113413-vendanges-une-journee-de-recolte-dans-le-beaujolais#xtor=EPR-17>

---

### **Vendanges : le millésime 2014 sauvé en septembre**

Publié le 30/09/2014 par [Bernard Burtschy](#)

**Après trois années très compliquées, 2014 semble tenir ses promesses. Sur l'ensemble des vignobles, la qualité du raisin est au rendez-vous, avec des volumes corrects**

Après un millésime 2013 très déficient tant au niveau de la quantité que de la qualité, le début du millésime 2014 a été tout aussi catastrophique. L'histoire se répète-t-elle ? Heureusement non, car après avoir frôlé une nouvelle catastrophe et contre toute attente, **la belle arrière-saison relance le millésime 2014.** Pourquoi a-t-on frôlé le précipice ? En raison d'un été maussade avec des mois de juillet et d'août jouant à cache-cache avec le soleil. Pourtant, début 2014, le démarrage de la vigne est très classique et, contrairement à 2013, la floraison s'est plutôt bien passée un peu partout avec une perspective de récolte normale du côté de la quantité, **ce qui rassure après deux millésimes tardifs aux faibles récoltes dont l'influence se fait aujourd'hui sentir sur les marchés extérieurs** avec des exportations en baisse.

Premier coup de semonce, le **30 juin 2014, une terrible grêle décime une partie de la Côte de Beaune...**

...

**Reste une question de fond. Dans quelle mesure, l'été maussade marquera la qualité des vins ?** L'adage souligne "août fait le moût, septembre fait le vin". En 2014, le mois de septembre a clairement accompli sa mission : **les jus se goûtent bien avec des vins élégants**, souvent frais. Mais quelle sera leur concentration ? On ne le saura vraiment qu'après les dégustations. Notons que personne ne crie au grand millésime, car le

boulet de la catastrophe est passé tout prêt.

**En savoir plus** <http://avis-vin.lefigaro.fr/economie-du-vin/o113709-vendanges-le-millesime-2014-sauve-en-septembre#xtor=EPR-178#ixzz3GO1Z6oLe>

---

## ***Vendanges 2014 : L'été indien laisse augurer un millésime de qualité à Bordeaux***

Publié le 16/09/2014 par [Le Figaro Vin](#)

**Malgré l'été maussade, le soleil installé depuis le début du mois dans le sud-ouest de la France laisse augurer d'un millésime de grande qualité dans les deux couleurs des vins de Bordeaux**

"On revient de très, très loin", concède Antoine Médeville, oenologue-consultant pour de nombreuses propriétés viticoles dans l'appellation Médoc. "Cet ensoleillement du mois de septembre est **une chance inouïe**", dit-il. "On veut croire au miracle", renchérit Denis Dubourdieu, propriétaire de plusieurs châteaux dans le Bordelais et directeur de l'Institut des sciences de la vigne et du vin.

**En savoir plus** : <http://avis-vin.lefigaro.fr/economie-du-vin/o113352-vendanges-2014-l-ete-indien-laisse-augurer-un-millesime-de-qualite-a-bordeaux#xtor=EPR-178>

---

## **Montmartre (Clos Montmartre) Paris**

Publié par le [Dico du Vin, le dictionnaire du vin en ligne](#)

Ce célèbre *Clos Montmartre* occupe une partie du flanc nord de la Butte Montmartre dans le 18<sup>e</sup> arrondissement de Paris, le long de la rue Saint-Vincent et de la rue des Saules. Son adresse est d'ailleurs 14-18 rue des Saules. Cet incroyable lopin de vigne est à portée de voix d'un légendaire cabaret, le *Lapin Agile* et du Musée de Montmartre. La plantation du vignoble au pied du Sacré-Cœur date de 1932.

### **1760 pieds seulement, l'une des plus petites vignes de France**

Le Clos Montmartre est la seule vigne digne de ce nom à Paris.

**En savoir plus** : <http://www.dico-du-vin.com/m/montmartre-clos-montmartre-paris-2/>