



L'ECHO DES PRESOIERS

Journal du BCBG - novembre 2014 - n° 221

Edito : le vin, un produit de consommation peu courante

Le vin est bon pour la santé

Il est maintenant bien établi qu'une consommation quotidienne et modérée de vin, surtout de rouge, est bénéfique pour la santé : une étude sur une cohorte de 36.000 personnes, montre qu'une consommation modérée de vin était associée à une nette diminution de la mortalité par hypertension. Le résvératrol, la rutine, la quercétine, ont des effets salutaires sur la fluidité du sang, la contraction des muscles lisses du colon, l'inflammation et l'oxydation de nos cellules, y compris les grises. Je tiens les références de ces études à disposition de ceux que cela intéresse.

Le vin ouvre l'appétit, facilite la digestion des graisses, c'est un diurétique et enfin, « il chasse tristesse, donne joie et liesse » comme écrivait le bon médecin Rabelais.

Il est donc éminemment souhaitable de consommer deux à trois verres par jour durant les repas.

Mais les degrés, ça monte, ça monte !

C'est ainsi que mes parents consommaient leur vin quotidien, en bouteille étoilée, du 10° et parfois du 11°, mais alors ils vitupéraient contre tel ou tel voisin qui prenait du 12°, sans doute pour mieux faire valoir leur modération.

J'ai souvenir de la dégustation (à deux) d'une fillette de Montlouis, dans les années 70, accompagnée d'un petit mâchon de chèvre à dix heures du matin. Titre alcoolique 10,5 %, nous avons donc poursuivi notre randonnée tout ragaillardis.

De nos jours il vous sera très difficile de trouver un bon vin AOP à 11° ou moins. Réchauffement de la planète, disent-ils. En fait les vigneron recherchent cette montée en alcool : rendements affaiblis, récoltes plus tardives de raisins très mûrs, fermentations prolongées font que les vins « de soif » comme le Bourgueil tapent maintenant un 13,5° en moyenne, et les Beaujolais un bon 12,5° (réf. le site 1jour1vin).



Enfoncé le Sénéclauze, dont ce dépliant des années trente glorifiait les 12° mûris au soleil d'Algérie, et qui vilipendait la faiblesse des vins ordinaires titrant seulement 8 ou 9° !

Ce vendredi, j'ai examiné le rayon des vins rouges en cubitainer de mon supermarché : un seul titrait 11°, la plupart étaient à 12° ou 13°.

Et les prix ? ça monte, ça monte !

Côté prix c'est aussi l'escalade. J'ai retrouvé d'anciens catalogues de la foire aux vins de Leclerc, et j'en ai fait un comparatif :

Vin	Foire aux vins Leclerc 1996 en FF	Foire aux vins Leclerc 1996 en €	Foire aux vins Leclerc 2003	Foire aux vins Leclerc 2014	1996->2014	2003->2014	Taux moyen annuel 96->2014
Haut Médoc Ch. Larose Trintaudon	38,50	5,87 €	7,60 €	9,10 €	155 %	120 %	2,47 %
Moulis Poujeaux	70,00	10,67 €	17,50 €	19,40 €	182 %	111 %	3,38 %
Champagne Nicolas Feuillatte	74,50	11,36 €	14,48 €	20,95 €	184 %	145 %	3,46 %
Haut Médoc Ch. Camensac	68,00	10,37 €	13,50 €	19,90 €	192 %	147 %	3,69 %
Graves Blanc Ch. Carbonnieux	76,00	11,59 €	17,00 €	23,80 €	205 %	140 %	4,08 %
Haut Médoc Ch. Sociando Mallet	79,50	12,12 €	30,00 €	27,50 €	227 %	92 %	4,66 %
Margaux Ch. Giscours	94,50	14,41 €	21,50 €	56,00 €	389 %	260 %	7,83 %
Haut Médoc Ch. La Lagune	78,50	11,97 €	23,50 €	47,95 €	401 %	204 %	8,02 %
St Julien Léoville Poyferré	95,00	14,48 €	32,00 €	115,00 €	794 %	359 %	12,20 %

Si on ramène à un taux de variation annuel moyen, ça nous donne 2,47 % pour le Larose Trintaudon, et 3,38 % pour le Poujeaux, assez raisonnables, mais quand même beaucoup mieux que la caisse d'épargne ! Quant au Léoville Poyferré, il s'adjuge un splendide taux moyen de 12,2 % sur les 18 dernières années !!

NB : ceux qui pensent que 12,2 % par an pendant dix-huit ans font 219,6 %, ou que 794 % pendant dix-huit ans font 44 % par an se trompent ; la formule donnant le taux moyen d'augmentation du Léoville Poyferré est la suivante :

$$e^{\frac{1}{18} \ln\left(\frac{115}{14,48}\right)} - 1$$

Le vin devient un produit « exceptionnel »

En raison des augmentations du degré alcoolique et du prix unitaire de la bouteille, ainsi que du marketing des vignerons et des négociants, le vin tend à devenir un produit associé à la fête, à l'exception, qu'il nous faut déguster avec de plus en plus de modération.

Le vin perd son statut de produit de consommation courante. Faut-il s'en plaindre ? Faut-il s'en réjouir ?

Vincent

CA du 6 novembre

Tous les éminents membres du CA étaient présents sauf André, François et Jean-Pierre.

1) **Echo des Pressoirs**

Edito : Vincent, 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.*
- *Rémy ne s'occupe plus que des vins Naudin-Ferrand.*
- *Vincent a lancé, par e-mail aux membres actifs, un appel à volontaires pour s'occuper des vins : Domaines Rouvière, Saumaize, Perrachon ; en l'absence de volontaire, le vin disparaît du catalogue.*

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

Comme la 5ème dégustation bénéficie d'un bonus, il sera proposé au vote de chaque groupe, lors de la première dégustation de l'année, d'organiser la 3ème ou la 4ème dégustation de l'année sur un thème choisi par le groupe selon les possibilités offertes par les animateurs.

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

Complet avec 27 inscrits + 3 animateurs.

5) **Assemblée Générale 2015**

L'AG 2015 aura lieu le 7 février à 14h

Pierre

Prochaines animations

- **CA** : vendredi 5/12
- **Dégustations « Plaisir »** : Samedi 22/11 : G4
- **Sélection à l'aveugle**, par les membres du CA, des vins proposés au catalogue 2015 :
lundi 24 novembre à 18h30 salle ABK
- **Dégustation « Super-Prestige »** : Samedi 13 décembre 19h
- **Assemblée générale** : Samedi 7 février à 14h

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

Premiers résultats 2014 des groupes de dégustation

Groupe 2 : 1^{er} Dominique / 111 points, 2^{ème} Rémy / 107,60 points, 3^{ème} Jean-Yves / 104,30 points

Groupe 3 : 1^{er} Hervé / 110,50 points, 2^{ème} Philippe / 105,00 points, 3^{ème} Jean / 104,80 points

Vendanges de presse par Guy

Quels accords à table avec les vins d'Alsace ?

par *iDealwine* 14 novembre 2014 à 12h39

Plus que dans toutes les autres régions viticoles, la variété des expressions des vins alsaciens nécessite un mode d'emploi précis à table. Petit voyage entre les différents cépages et les niveaux de sucre variables qui sont les caractéristiques marquantes de ces vins. Puisque l'énorme majorité des vins d'Alsace portent en étendard le nom de leur cépage unique (dans la quasi-totalité des cas), le plus simple est de lister les plats qui s'adaptent le mieux à chacun d'entre eux.



Le riesling

Le roi des cépages alsaciens ...

Le sylvaner

D'une expression aromatique moins complexe ...

Le pinot gris

Contrairement au riesling, c'est un cépage à l'aromatique plus ample, à la bouche plus en largeur, plus parfumée aussi. ...

Le gewurztraminer

Dans sa version « sèche » (ce qui est relativement rare) ...

Les vendanges tardives

...

En savoir plus : http://www.idealwine.net/2014/11/14/quels-accords-table-les-vins-dalsace/?utm_campaign=newsletter%20France&utm_content=117878171&utm_medium=email&utm_source=GLOBAL

Accord mets/vins : Que boire avec... un paris-brest ?

Publié le 06/11/2014 par **Enrico Bernardo**

Dessert des gourmands par excellence, le paris-brest mérite d'être dégusté dans les règles de l'art, c'est-à-dire avec le plus approprié possible...

En savoir plus : <http://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/o29326-accord-mets-vins-que-boire-avec-un-paris-brest?a1=-&a3=419-606449&a4=-419-606449#xtor=EPR-178>



Vin : Le choix de la biodynamie

Publié le 27/10/2014 par **Bernard Burtschy**

Bio ou pas bio ? Telle est la question, du moins dans le cercle des initiés. Pour la plupart des producteurs, la question ne se pose pas. Avec 17 % des surfaces mondiales, la France utilise 50 % des produits de traitement

La cause ? **Maintenir le volume de production à des coûts les plus bas possible.** Si avant le milieu du XVIIIe siècle, les parasites tels que la pyrale ou la chenille ne faisaient que des dégâts limités, l'arrivée des grandes maladies américaines change radicalement la donne...

Il faut enfin mentionner une dernière catégorie, la **biodynamie**,, **elle attire les meilleurs domaines de France** comme **Zind-Humbrecht** en Alsace, **Pontet-Canet** à Pauillac, le domaine de la **Romanée-Conti** en Bourgogne et **bien d'autres comme château Latour qui n'en font pas toujours état.**

En savoir plus : <http://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/o113999-vin-le-choix-de-la-biodynamie?a1=-&a3=419-606449&a4=--419-606449#xtor=EPR-178>