



L'ECHO DES PRESOIRS

Journal du BCBG - décembre 2014 - n° 222

Edito : Comment choisir un rosé

Difficile de faire un choix parmi les innombrables **étiquettes de rosé** issues de Corse, de Provence, de Bordeaux, de Loire et même d'Australie. Heureusement, voici quelques conseils qui vous permettront de faire le bon choix.

L'observation de la couleur

Examiner la robe est la première étape pour choisir son rosé. Selon les bouteilles, la couleur sera plus ou moins claire et vous permettra de deviner les arômes du nectar. Une robe claire indique des notes d'agrumes et de fruits exotiques, tandis qu'une couleur plus foncée annonce des arômes de fraises, de cassis et de fruits rouges.

Le cépage

Ce n'est pas obligatoire mais c'est un indice en plus pour connaître les saveurs du nectar. Il faut retenir que le **grenache** et le **cinsault** se caractérisent par des notes d'agrumes et donnent plus de **rondeur au vin**. Le **merlot** et le **cabernet**, quant à eux, se distinguent par leurs arômes de fruits rouges.

La couleur n'indique pas le taux de sucre

C'est une règle qu'il faut garder en tête : il ne faut surtout pas se référer à la couleur pour déterminer le **taux de sucre**. Une robe claire par exemple, ne signifie pas forcément que vous avez affaire à un **vin sec**. A noter qu'un rosé n'est sec que s'il contient moins de 4 grammes de sucre par litre.

L'étiquette

Pour être surs de faire le bon choix, vérifiez également si la bouteille est concernée par une **Appellation d'Origine Protégée** (AOP) qui est un véritable gage de qualité, ou par une **Indication Géographique Protégée** (IGP) qui promet également une bonne dégustation.

Le Millésime

Pour un **rosé jeune**, vif et aromatique, mieux vaut vous diriger vers le millésime 2013. En revanche si vous préférez un **rosé rond** aux notes de fruits secs et de noix, choisissez plutôt les millésimes 2012 et 2011. En ce qui concerne les **rosés de garde** qui, vinifiés en barriques, se distinguent par une touche de vanille, sachez qu'ils sont âgés entre cinq et huit ans.

Jean-Pierre

CA du 5 décembre

Tous les éminents membres du CA étaient présents sauf Jean-Jacques, Pierre et Vincent.

1) **Echo des Pressoirs**

Edito : Jean-Pierre, rédaction : Pierre.

2) **Commande Groupée de Printemps 2015**

Nouveaux vins :

- Bordeaux supérieur, Chateau Penin, Grande Sélection, 2010,
- Juliéna, Dom. Des Pérelles, Laurent Pérachon, 2013,
- Argentine, Torrontes, Dom. Raffy, 2013,
- Muscadet, Dom. Martin-Luneau, 2013,
- Bougogne blanc, Dom. Naudin-Ferrand, 2011,
- Côtes de Provence, Blanc, Dom. de la Bouverie, 2013,
- Côtes de Provence, Rosé, Dom. de la Bouverie, 2014.

Leurs responsables fourniront à François une fiche technique du vin avec un commentaire pour le descriptif du vin dans le catalogue.

3) **Prestiges 2015**

- 1- Vins Jaunes et Chateau-Chalon, le 21 mars, organisée par Pierre Labat,
- 2- La Syrah dans tous ses états.

4) **Salle ABK**

Remerciements pour le prêt de la salle régulièrement.

Armelle

Prochaines animations

- **CA** : vendredi 9/01
- **Dégustations « Plaisir »** : Samedi 10/01 : G1,
Samedi 17/01 : G2 (organisée par Jean-Jacques et Manu - ou Françoise) au FLSM*,
Samedi 24/01 : G3 (organisée par Jean-Louis et André) au FLSM*,
Samedi 31/01 : G4 (organisée par Vincent et Pierre) au FLSM*,

* = sous réserve de disponibilité de la grande salle

- **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

Vendanges de presse par Pierre

Bordeaux : le nouveau restaurant de Joël Robuchon

par **Sud-Ouest** 9 décembre 2014 à 14h10

Le chef aux 28 étoiles et Bernard Magrez inaugurent La Grande Maison ce mardi soir, dans le quartier Tivoli. Objectif trois étoiles au Guide Michelin...

Joël Robuchon, le chef le plus étoilé au monde, et le mécène Bernard Magrez inaugurent ce mardi soir La Grande Maison. Les deux amis de longue date ont placé la barre haut.

.....

A L'Olivier, il faudra compter en moyenne une trentaine d'euros pour un plat.

En savoir plus : [Sud-Ouest](#)



Haillicourt : premières vendanges sur le terril du 2B, cru d'exception en vue

Publié le 22/10/2014 par **Cécile Rubichon**

Planter des vignes sur les pentes d'un terril, personne n'avait encore osé. Un Bruaysien exilé en Charente et un viticulteur charentais l'ont fait. Avec l'ambition d'en tirer un grand cru. Les premières vendanges ont eu lieu ce lundi matin.



Terrain viticole glissant

...

Au charbon, une quinzaine de volontaires du coin, de Tourcoing et de Charente

...

Un vin pour l'instant non commercialisable

...

En savoir plus : [La Voix du Nord](#)