



# L'ECHO DES PRESOIRS

Journal du BCBG - mars 2015 - n° 224

## Edito : le mot du Président à l'AG 2015

Au nom du CA, je vous souhaite la bienvenue et je vous remercie pour votre présence à cette Assemblée Générale du BCBG.

### « Bienvenue dans ce restaurant qui nous accueille pour organiser » :

Les différentes activités prévues tout au long de cette importante journée pour notre association :

- d'abord l'AG qui vient de débiter vers 14h30,
- puis de 17h00 à 19h30 : la Commande Groupée de Printemps 2015,
- et enfin vers 20h00, un apéritif suivi d'un repas, pour ceux qui se sont inscrits.

### « Cette année une commande groupée avec quelques nouveautés qui ont donné lieu à de belles discussions au CA, lors de la dégustation à l'aveugle animée par notre cher vice-président André ».

Une certaine quantité d'échantillons, de flacons, bref de bouteilles présentées par nos adhérents et dégustés par les éminents membres du Conseil d'Administration (dur, dur ! d'être membre... et d'avoir la rigueur nécessaire). Au final, 7 vins retenus que vous retrouverez dans notre catalogue CGP sous l'inscription « NOUVEAUTE 2015 ».

De belles entrées qui viennent diversifier notre Commande Groupée de Printemps (quel joli nom ! tous ensemble, Groupés...le Printemps...), et toujours représenter les différentes régions de nos beaux vignobles français (plus une *bodega* réputée).

Des rapports qualité prix extraordinaires, c'est là notre challenge, et nous relevons chaque année le défi, pour vous permettre de remplir vos caves à des tarifs tout à fait raisonnables.

### « Donc, aujourd'hui, une belle dégustation qui s'annonce et qui sera suivie » :

D'un apéritif et d'un repas préparés par les cuisiniers du Restaurant.

Cette année, après discussion au CA et décision prise à l'unanimité, nous irons nous balader en Italie, ce beau pays viticole avec de si bon vins, dont certains seront présents, ce soir, sur notre table, notamment un vin rouge classé par certains... parmi les meilleurs vins du Monde. Ce sera pour nous l'occasion de voir si cette réputation est justifiée, en tout cas la vigneronne a sûrement du caractère, pour avoir réussi à s'imposer parmi les meilleurs vigneron italiens.

Lors de ce repas, les trophées, récompensant les trois meilleurs dégustateurs 2014 des trois groupes de dégustation, seront remis aux intéressés, exceptés pour les absents « excusés ».

### **Cette année 2014, une année avec quelques faits marquants :**

D'abord, un changement important, et pas des moindres, la création d'un 4<sup>ème</sup> groupe de dégustation, qui a choisi l'option d'apprendre à déguster, avant de le faire à l'aveugle. Nous avons répondu à cette demande et cela se passe plutôt bien, ils pourront vous le dire de vive voix, peut-être à l'occasion de cette AG ?

Pour les Primeurs, début timide, mais prometteur...peut mieux faire !

Pour les autres Groupes de dégustation, pas de changement, en effet les dégustateurs sont toujours aussi bons et fins connaisseurs. Quel plaisir de partager ensemble ces moments sensoriels !

### **Quant à cette nouvelle année 2015, déjà bien entamée :**

Elle verra des souhaits se concrétiser, suivant le choix de chaque groupe de dégustation, notamment pour le G4, une continuation des formations pour une année supplémentaire, et si possible, pour un grand nombre d'adhérents (un peu en manque...), un développement des achats de vins primeurs.

Tout à l'heure le Secrétaire et le Trésorier vous présenteront, plus en détail, les activités prévisionnelles pour 2015 : voyage, évolution des dégustations...

Pour l'heure, et avant l'élection de cette année, je voudrais remercier sincèrement et chaleureusement les membres du CA pour le travail accompli, en les nommant :

- Vice-président : André, Président bis, gardien de la cave du club, Grand ligérien défenseur des vins de Loire et fin dégustateur ;
- Secrétaire : Pierre, travailleur insatiable, appelé à Régnié, quel drôle de nom..., un secrétaire qui aime le Beaujolais et fin dégustateur ;
- Trésorier : Jean-Jacques, noueur et dénoueur des cordons, ceux de la bourse bien sûr et fin dégustateur ;
- Secrétaire adjoint : Armelle, championne de l'amuse-gueule, pourvoyeuse de recettes et fine dégustatrice ;
- Trésorier adjoint : Jean-Louis, notre professeur et vigneron, grand voyageur, propriétaire de la Bodega RAFFY et fin dégustateur ;
- Webmestre : Vincent, Cloudien et e-mailkien pour mieux communiquer et fin dégustateur ;
- Membre du CA : Guy, cuisinier hors pair et fin dégustateur ;
- Membre du CA : Manu, manipulateur qui a du métier et fin dégustateur ;
- Membre du CA : Jean-Pierre qui a plus d'une corde à son arc et fin dégustateur.

Merci à tous et aux membres du CA qui continuent à faire vivre notre club BCBG.

Je vais maintenant laisser la parole à notre secrétaire adjointe pour commenter les activités 2014 et le prévisionnel 2015, puis au trésorier adjoint, qui va nous faire une présentation des comptes de notre association.

Je vous souhaite une bonne journée et une très bonne dégustation !

**François**

## CA du 6 mars

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

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

*Edito : Mot du président, rédaction : Pierre, vendanges de Presse : Guy.*

### 2) **Assemblée Générale le 7 février au RU de Kergoat**

*Election des membres du CA : Pas de démissionnaire ni de candidat. Chacun est reconduit dans ses fonctions*

### 3) **e-mailing**

*Problèmes variés rencontrés avec le logiciel choisi fin 2013. Vincent propose de tester 1&1, hébergeur de sites web qui possède une fonction « newsletter » pour 50 adresses (suffisant pour les dégustateurs) : environ 120 € par an → à tester pendant 1 an.*

### 4) **Prestiges**

- 1- Vins Jaunes et Chateau-Chalon, le 21 mars, organisée par Pierre Labat et Pierre*
- 2- La Syrah dans tous ses états, le 10 octobre par Jean-Louis et Vincent,*
- 3- Super-Prestige : « Grands Bourgognes » 12 décembre par Rémy, François et Manu.*

**Pierre**

## Prochaines animations

**cf le calendrier du site web du club** (<http://www.bacchus-club1901.org/Pages/Klendar/Klendar.html>) :

- **CA** : vendredi 03/04
- **Remise des vins de la CGP 2015** : samedi 30 mai, salle ABK, 14h-17h
- **Dégustations « Plaisir »** :
  - Samedi 13/06 : G2 (organisée par André & François) au FLSM\*,
  - Samedi 20/06 : G3 (organisée par Blandine & Jean-Louis) au FLSM\*,
  - Samedi 27/06 : G1

\* = sous réserve de disponibilité de la grande salle

**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)

### ***Comment s'y retrouver dans les classements des vins de Bordeaux ?***

Publié le 06/03/2015 par [My Vitibox](#)

Voici quelques explications simples pour s'y retrouver dans les classements des vins de Bordeaux ! Si on compte juste les AOP, [Bordeaux](#) compte **57 appellations sur 117.000 hectares**. Pour la [Bourgogne](#), on ne peut pas vraiment compter, car il faut intégrer la notion de climat dont nous parlerons tout à l'heure, mais on a pour tradition de dire que **la Bourgogne compte 100 appellations sur 25.000 hectares**. Si on fait rapidement un calcul très approximatif, on trouve qu'une appellation fait 250 hectares en moyenne en Bourgogne contre 2050 à Bordeaux !

.../...

Une fois que vous êtes en Saint-Emilion Grand Cru, vous pouvez prétendre à devenir Grand-Cru classé, c'est-à-dire rentrer dans le classement. Il faut donc bien comprendre qu'à Saint-Emilion, **il y a une différence capitale entre Grands Crus et Grands Crus classés .../...** Ce classement, qui a fait son apparition en 1955, est révisable tous les 10 ans, mais pas forcément révisé aussi souvent. Le dernier classement date de 2012.

**En savoir plus :** <http://avis-vin.lefigaro.fr/wine-box-par-my-vitibox/o116614-comment-s-y-retrouver-dans-les-classements-des-vins-de-bordeaux?xtor=EPR-178&a1=-&a3=419-606449&a4=--419-606449#ixzz3UkdHfCpT>

---

### ***Champagne : les chefs de cave alchimistes de l'assemblage***

Publié le 06/03/2015 par [Le Figaro Vin](#)

**"L'assemblage n'est pas une simple addition, il faut que le résultat soit bien supérieur à la somme des éléments"**

Éprouvettes et pipettes en main, les chefs de cave champenois sélectionnent les cuvées de la vendange 2014 comme des années précédentes et procèdent à **une savante alchimie afin d'élaborer des champagnes qui soient d'une saveur constante et signent l'identité de chaque maison.**

"L'assemblage n'est pas une simple addition, il faut que le résultat soit bien supérieur à la somme des éléments", explique tout sourire Caroline Latrive, la chef de cave de la [maison Ayala](#) à Aÿ (Marne)

.../...

Car autre exception de l'[AOC champagne](#), **les vignerons sont autorisés à assembler aux vins clairs blancs une proportion de vin rouge de l'appellation pour composer un champagne rosé très en vogue depuis une décennie.**

Pour François Domi, "l'apport du vin rouge doit être subtil pour apporter un léger fruité aux notes d'agrumes mais sans aucun tanin qui pourrait resserrer le champagne et le rendre dur en bouche".  
**Source AFP**

**En savoir plus :** <http://avis-vin.lefigaro.fr/magazine-vin/o116619-champagne-les-chefs-de-cave-alchimistes-de-l-assemblage?xtor=EPR-178&a1=-&a3=419-606449&a4=-419-606449#ixzz3Ukdm42I3>

---

## ***Cépages, le top 10 des cépages les plus plantés dans le monde***

**Voici le top 10 des cépages les plus plantés dans le monde** suivi des 25 autres.

Quel est donc le cépage aujourd'hui le plus planté dans le monde ? Réponse : le cabernet sauvignon.

Quel cépage inconnu occupe la troisième place des 10 cépages les plus plantés ? Réponse : l'airen blanc.

Quels pays sont les plus spécialisés dans le cabernet ? Réponse : le Chili et la Chine.

Quels sont les cépages dont les surfaces se sont accrues le plus au cours des 20 dernières années ? Réponse : tempranillo et syrah,

### **44 pays et 500 régions étudiés**

Des réponses que vous trouverez dans la première base de données sur l'encépagement mondial

.../...

**En savoir plus :** <http://www.dico-du-vin.com/c/cepapes-le-top-10-des-cepapes-les-plus-plantés-dans-le-monde/>