



L'ECHO DES PRESSEIRS

Journal du BCBG - avril 2015 - n° 225

Edito de Guy : Le vin de Pays du Calvados

Le vin de Pays du Calvados est de tradition ancienne, la première mention de vin connue en Normandie remonte à 584 et concerne les environs de Lisieux, mais le premier vignoble planté fut sans doute celui de l'avranchin.

Peu après l'an mille, chacun en Normandie se doit de posséder des vignes ou des rentes en vin. Au douzième siècle, Rouen est le plus important port de l'Europe du nord pour le commerce du vin. Ce vignoble normand fut mis à mal au fil du temps, pour des raisons politiques et économiques, jusqu'à une interdiction de produire en 1731.

Au cœur de la Normandie, à proximité de Saint Pierre sur Dives, se situent les **ARPENTS DU SOLEIL**. Un microclimat sec et chaud, un coteau orienté au Sud et un sol exceptionnel (Rendzine anthropique sur Bathonien supérieur) digne des plus grands crus expliquent leur succès. De l'époque médiévale à la fin du XVIIIe siècle, déjà un vignoble y prospéra. Les anciens, avec leur sens inné de la nature, ont appelé ce site idéalement exposé « Le Soleil ».

La recherche des facteurs *optima* de qualité a présidé à leur renaissance en 1995 : **Gérard SAMSON** en est le vigneron passionné. Après une solide formation, théorique et pratique, en Bourgogne, il a parcouru la France et l'Europe viticole à la découverte des secrets des meilleurs terroirs. La notion de terroir a toujours été présente dans la pensée de Gérard SAMSON et sa démarche tournée vers la création d'un vignoble en Normandie. Sa formation viticole en Bourgogne, terre d'excellence des terroirs, a renforcé ses convictions en ce domaine.

Des équipes scientifiques se sont attachées à résoudre l'énigme des terroirs. Il a été mis en évidence que la plupart des Grands crus reposent sur des sols assurant à la vigne une parfaite régularité de l'alimentation en eau tout au long du cycle végétatif et ayant une capacité à se réchauffer rapidement. Le sol des Arpents du Soleil remplit ces critères. Il est d'ailleurs très proche des meilleurs sols viticoles de la Côte-d'Or et en particulier de celui du « Chevalier-Montrachet », Grand Cru de la Côte-de-Beaune. C'est un sol argilo-calcaire, superficiel et très pierreux, qui s'est développé sur une roche calcaire du Jurassique dure, mais fissurée. Ainsi le drainage est parfait et les racines de la vigne plongent profondément, de plusieurs mètres, jusqu'à de minces couches de marnes qui lui assurent une alimentation hydrique en période de sécheresse.

Ce sol conjugué à un microclimat très sec, moins de 600 mm, et 25 jours de moins de pluie par an qu'à Caen distant de seulement 25km à vol d'oiseau, permet à l'automne une surmaturation des raisins sans risque de pourriture.

Des vins fins, typés, et de qualité régulière quels que soient les aléas du millésime en sont issus. Ils demandent plusieurs années avant de révéler leur palette aromatique caractéristique (la naphte, arôme minéral rare, les épices douces, et le miel) et sont la preuve tangible et bien agréable de la réalité de ce terroir. Au fil des ans, un affinement des pratiques culturelles et œnologiques, fruit de patientes observations, progressivement dévoile encore davantage ce terroir viticole exceptionnel.

L'étiquette des **Arpents du Soleil** se décline en cinq couleurs correspondant à cinq cuvées dont la diversité gustative vous étonnera.

Etiquette Orange : Auxerrois

Vin blanc sec issu du cépage « auxerrois blanc ». Sa maturité est parfaite aux Arpents du Soleil, où il atteint des sommets.

Etiquette mauve : Pinot Gris

Vin blanc sec issu du cépage « pinot gris », bien typé de celui-ci, tout en portant la signature de son terroir.

Etiquette Vert-Gris : Muller-Thurgau

Vin blanc sec issu du cépage « Muller-Thurgau », dont il offre l'une des plus belles expressions, pourtant bien loin des rives des fleuves germaniques. Certaines années il entre en pourriture noble.

Etiquette Vert Olive : Chardonnay et Sauvignon

Il s'agit d'un vin blanc sec issu du mariage des cépages « chardonnay » et « sauvignon », partiellement vinifié et élevé en barrique de chêne, et ayant réalisé sa fermentation malo-lactique.

Etiquette Rouge : Pinot Noir, unique cépage rouge du vignoble

Vin rouge issu du cépage « pinot noir » partiellement élevé en barrique de chêne. Le sol des Arpents du soleil, très proche de celui des meilleurs crus de la Côte-d'Or, lui est propice. Ce vin y atteint une qualité inespérée.

Même s'ils sont de grands vins de terroir, la mention des cépages figure généralement sur l'étiquette pour votre information.

Depuis le millésime 2009 toutes les cuvées sont en Indication Géographique Protégée « VIN DE PAYS DU CALVADOS », et depuis le 2011 « VIN DE PAYS DU CALVADOS-GRISY ».

Le potentiel de bonification et de vieillissement est de plusieurs années. Avec le temps, les vins se métamorphosent et les arômes fruités de leur jeunesse laissent place à des arômes minéraux (naphte), d'épices douces et de miel, signature du terroir.

Il faut compter 9,75 euros la bouteille de 50 cl. disponible par correspondance. Certains membres du CA, ainsi que le groupe 3, ont eu le plaisir de déguster les blancs.

Guy

CA du 6 mars

Effectif réduit par les absences excusées d'Armelle, Jean-Pierre et Vincent.

1) Echo des Pressoirs

Edito et vendanges de Presse : Guy, rédaction : Pierre.

2) Commande Groupée de Printemps

Mise en place des commandes aux vignerons. Remise des vins le 30 mai salle ABK

3) AG 2016

Pour améliorer la participation à la dégustation des vins proposés à la CGP 2016, la date retenue est le 23 janvier 2016.

Pierre

Commande groupée de Printemps : remise des vins le 30 mai

La remise des vins aura lieu le samedi 30 mai de 14h30 à 17h, salle ABK (quartier de Recouvrance) : accès n° 40 rue Pierre Loti, rue Drapier

Pour s'y rendre, emprunter la rue Pierre Loti :

- soit dans le sens de la montée : tourner à gauche, après la pharmacie, à hauteur du n°51,
- soit dans le sens de la descente : tourner à droite au n° 40.

Les membres actifs sont amicalement convoqués à 10h, à la salle ABK, pour assurer la mise en place. Merci de venir nombreux et d'indiquer par mail à Guy pour le 25 mai au plus tard, si vous serez présent et si, le midi, vous voulez apprécier la traditionnelle *rougail*. Pour faciliter la distribution, n'hésitez pas à apporter vos cartons vides.

Il est demandé à toutes les personnes ayant passé une commande de bien vouloir honorer le rendez-vous, ou de déléguer un proche pour procéder au retrait de la marchandise. En effet, toute commande non retirée impose des manipulations superflues aux gentils organisateurs, et nécessite de surcroît d'être conservée par un volontaire qui ne dispose pas forcément chez lui d'un espace adapté.

PRIMEURS 2014 : des prix stables... ou à la baisse

Publié le 24 avril 2015 par TerreDeVins

Alors que la tendance semblait à une légère augmentation des prix sur le millésime 2014, plusieurs vins ont inversé la donne en annonçant un lancement en primeurs tablant sur la stabilité, voire la baisse.

Ce sont les Vignobles Douthe qui ont annoncé la couleur en début de semaine, via un communiqué .../...

Jugez plutôt :

Château Duhart-Milon – 4ème Grand Cru Classé, Pauillac : 48 € HT (prix 2013 : 54 € HT)

Château l'Évangile – Pomerol : 103,50 € HT (prix 2013 : 115,50 € HT)

Château Rieussec – 1er Grand Cru Classé, Sauternes : 48 € HT (prix 2013 : 53,50 € HT)

En savoir plus : <http://www.terredevins.com/actualites/primeurs-2014-des-prix-stables-ou-a-la-baisse/>

Le Minervois à la découverte de ses crus

Publié le 22 avril 2015 par TerreDeVins

Dégustations du millésime en Languedoc, suite. Et si on parlait du Minervois ? Tout comme les Coteaux du Languedoc et les Corbières, le Minervois a vu naître son AOC il y a trente ans. Que de chemin parcouru depuis !

Balade en Minervois – dans le verre – avec Bertrand Cros-Mayrevieille, responsable de la Maison des Vignerons du Minervois : il connaît chaque vigneron, chaque aire au sein de l'appellation et explique les crus en son sein. Car le Minervois revendique la typicité de ses terroirs, portée toujours par des vignerons convaincus.

.../...

En savoir plus : <http://www.terredevins.com/actualites/le-minervois-a-la-decouverte-de-ses-crus/>

Champagne : le retour en grâce des cépages oubliés

Publié le mardi 21 avril 2015 par TerreDeVins

Ils sont de plus en plus nombreux, les vignerons à faire revivre les cépages d'antan. La « Champagne Week » donne l'occasion de renouer avec des champagnes et des goûts oubliés.

Ils s'appellent **pinot blanc, arbanne, petit meslier, fromentin**. A eux tous, ils représentent... 0,1% du vignoble de la Champagne, autant dire que l'on se situe là dans l'infiniment petit ! Alors qu'au XIXe siècle, on comptait près d'une vingtaine de cépages, le phylloxéra, la folie humaine de 14-18 et la rationalisation du vignoble ont fait leur sélection naturelle.

Pourquoi ces cépages ont-ils disparu ? Parce qu'il faut être franc : ils sont moins productifs, plus

fragiles aux maladies, plus longs à mûrir et donc souvent encore acides et peu aromatiques au moment de vendanger les autres raisins.

.../...

C'est aussi la revendication d'une autre vision des champagnes qui « donne à [...] goûter ce que la nouvelle créativité des vignerons [...] a de plus original », martèle Benoît Tarlant dont la **cuvée BAM** ! (comme pinot Blanc, Arbanne, petit Meslier) est devenue une référence. Laissons le médiatique vigneron d'Oeuilly nous raconter les vendanges 2012 et les dégustations des vins clairs 2010 sur ces cépages !

Joëlle W. Boisson

En savoir plus : <http://www.terredevins.com/actualites/champagne-le-retour-en-grace-des-cepages-oublies/>