



L'ECHO DES PRESOIERS

Journal du BCBG - juin 2015 - n° 226

Edito d'Armelle : Les nouvelles tendances de la viticulture

Viticulture biologique, raisonnée, biodynamie ... autant de méthodes de culture qui ont cours et de vocables exotiques à en faire perdre son latin. Alors comment s'y retrouver, décrypter les étiquettes et se repérer ?

Qu'est ce que la viticulture raisonnée ?

C'est l'application à la viticulture du concept d'agriculture raisonnée. L'agriculture raisonnée correspond à des démarches globales de gestion d'exploitation qui visent à renforcer les impacts positifs des pratiques agricoles sur l'environnement et à en réduire les effets négatifs, sans remettre en cause la rentabilité économique des exploitations. Il n'y a pas de législation régissant l'agriculture raisonnée. L'association Terra Vitis est l'emblème national de la production viticole raisonnée et a créé un cahier des charges.

L'agriculture raisonnée est un concept promu par le monde agricole lui-même donc avec des exigences dans les interdictions ou dans les limitations insuffisantes. Les pratiques conduisent à optimiser les quantités de produits utilisés mais, il n'est établi aucune norme maximale nationale.

Qu'est ce que la production intégrée ?

C'est un système agricole de production d'aliments avec des méthodes biologiques, techniques et chimiques soigneusement équilibrées.

La PI, ou maintenant PER, Prestations Ecologiques Requises, répond pratiquement aux exigences strictes du label bio.

Elle a rencontré un large impact dans les principaux pays de production d'Europe par rapport à la viticulture bio, car c'est un système efficace, souple, moins contraignant entraînant un coût de production plus faible que la viticulture biologique et biodynamique.

Qu'est ce que la viticulture biologique ?

Les viticulteurs en agriculture biologique s'astreignent à utiliser des produits exempts de molécules organiques de synthèse. Pour la vigne, ils emploient des matières premières d'origine naturelle (cuivre, soufre, insecticides d'origine végétale) et cherchent à promouvoir la lutte naturelle entre les espèces en favorisant l'écosystème naturel.

Le vin bio en tant que tel n'existe pas. Seuls les raisins peuvent l'être.

La culture biologique de la vigne est régie par le règlement européen CE 2092/911 et depuis 2012, par le règlement UE 203/2012 ; le respect du cahier des charges donne droit d'utiliser la mention agriculture biologique ainsi que le logo AB.

Qu'est ce que la viticulture biodynamique ?

Apparue en 1924, la **biodynamie** repose sur la recherche de l'équilibre de la vigne avec son environnement immédiat :

- amélioration du sol et de la plante par des préparations issues de matières végétales (tisanes de prêle ou d'ortie), animales (bouse) et minérales (quartz pour stimuler la photosynthèse),
- application de ces préparations à des moments précis en fonction des cycles de végétation de la vigne et en rapport avec le calendrier lunaire et planétaire,
- travail du sol par des labours à la charrue ou à la griffe.

Qu'est ce que la viticulture durable ?

Il s'agit d'une approche globale à l'échelle de la production de raisins, associant à la fois pérennité économique des structures et des territoires, l'obtention de produits de qualité, la prise en compte des exigences d'une viticulture de précision, des risques liés à l'environnement, à la sécurité des produits et à la santé des consommateurs et la valorisation des aspects patrimoniaux, historiques, culturels, écologiques et paysagers.

Selon Vinifilhor, le nombre d'exploitations bio et particulièrement en vigne ne cesse d'augmenter. Même si cela a un coût : travail plus important à la vigne, donc plus de main d'œuvre, traitements naturels plus onéreux, productivité moindre et rendements plus faibles.

A nous de choisir selon nos goûts et notre conviction que les vins bio sont meilleurs pour la santé et meilleurs tout court.

Armelle

CA du 22 mai

Effectif presque complet, le président étant bloqué du dos est resté chez lui. Nous lui adressons nos meilleurs vœux de rétablissement. Les membres du CA ont été unanimes pour louer le repas préparé par Guy

1) Commande Groupée de Printemps 2016

Profitez de vos prochaines pérégrinations pour proposer des échantillons de vins, que vous appréciez, à l'évaluation du CA, qui aura lieu en novembre, pour qu'ils puissent être présentés au catalogue 2016. Il est nécessaire que les membres qui proposeront de nouveaux vins soient à même d'assurer leur gestion (commande, dégustation à l'AG, réception de la commande, livraison à la remise des vins).

2) Point financier

Les finances du Club se portent bien. Merci aux trésoriers.

Pierre

CA du 12 juin

Effectif réduit à 6 par les absences d'Armelle, Jean-Louis, Jean-Pierre et Manu.

1) Commande Groupée de Printemps 2016, remise des vins

Pour éviter les désordres rencontrés cette année, pour l'année prochaine, le CA préconise :

- d'affecter une table à la préparation de chaque commande,
- que chaque commande soit préparée par deux membres actifs : l'un prépare et l'autre vérifie (par moitié de commande pour partager le port des bouteilles),
- que Jean-Jacques filtre les entrées en fonction de la disponibilité d'une table : les membres en surnombre feront la queue dehors.

2) Super-Prestige « Grands Bourgognes »

Rémy est en pleine préparations

Pierre

Prochaines animations

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

NOTA : vous y trouverez aussi les informations fournies par Pierre Labat pour la Prestige « Vins jaunes et Château-Challon » (http://www.bacchus-club1901.org/Pages/DEG_PR/degousta_4.html)

- **CA** : vendredi 4/09

- **Dégustations « Plaisir »** :

NOTA IMPORTANT : la clé du FLSM ne sert à donner l'accès que par la porte principale : ne plus passer par la porte latérale du rez-de-chaussée.

Samedi 27/06 : G1,

au FLSM* : Samedi 12/09 : G2, Samedi 19/09 : G4, Samedi 26/09 : G3

- **Dégustations « Prestige »** :

- **La Syrah dans tous ses états**, le 10 octobre par Jean-Louis et Vincent au FLSM*,

- Super-Prestige : **Grands Bourgognes**, 12 décembre par Rémy, François et Manu.

* = 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

Vendanges de presse par Guy

Pauillac, la star du millésime 2014 et la grande classe

Publié le 4 mai 2015 par **Bernard Burtschy**

Encore plus que Saint-Estèphe, Pauillac est l'appellation star du millésime 2014.

Certes, les merlots qui contrairement à Saint-Estèphe sont généralement situés sur des terroirs de deuxième ordre à quelques exceptions près, ont souffert. Mais le cabernet-sauvignon a atteint une élégance exceptionnelle avec de la longueur, des tannins de grande classe et un soyeux rarement atteint.

.../... Une appellation à mettre en tête de liste de ses achats.

En savoir plus : <http://avis-vin.lefigaro.fr/primeurs/o117783-pauillac-la-star-du-millesime-et-la-grande-classe>

Madiran AOC/AOP (vin du sud-ouest)

Publié par Dico du Vin

Madiran, vin rouge issu principalement du tannat, cépage emblématique de l'appellation. Il est si capricieux, dit-on au pied des Pyrénées, qu'il *ne pardonne pas la médiocrité*. A Madiran, il est partout chez lui au point d'imposer une viticulture pensée et adaptée à sa spécificité. Il se montre si particulier que sur les quelques 3500 ha de tannat dans le monde, 1400 ha se concentrent à Madiran. Son vignoble s'étend sur les départements (voir liste des communes plus bas) du Gers, des Pyrénées-Atlantiques et des Hautes-Pyrénées. En blanc, le Madiran s'appelle **Pacherenc du Vic Bilh** sur 300 ha de la même aire d'appellation mais avec un encépagement de petit ou gros manseng et petit courbu donnant des vins de vendanges tardives (des moelleux) et une production encore trop confidentielle de vins secs/... suit un article très fouillé et détaillé.

Carte des appellations Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh (Plaimont)



En savoir plus : <http://www.dico-du-vin.com/m/madiran-aoc-sud-ouest/>