



# L'ECHO DES PRESOIERS

Journal du BCBG - septembre 2015 - n° 227

## Edito de Jean-Louis : L'AMER, TOUJOURS L'AMER...

Quelle différence entre l'amertume et l'astringence ? Voilà une question qui se pose souvent lors de nos dégustations, et qui se prolonge même souvent jusque fort tard dans nos fins de conseils d'administration.

Ce n'est pas du côté des dictionnaires, aux définitions plus que vagues, que nous trouverons des réponses. Pas plus que chez la plupart des vignerons, dont l'un m'a même confié un jour : « *on dit que c'est astringent quand c'est pas bon, et amer quand ça reste supportable* ». Voilà une définition qui a au moins le mérite de la simplicité, et qui d'ailleurs à sa manière décrit bien une partie du phénomène, mais dont l'empirisme nous laisse tout de même un peu sur notre soif.

Heureusement, quelques études plus scientifiques nous apportent un éclairage intéressant pour affiner la définition précédente. Selon ces études, en effet, l'amertume est la perception d'une saveur, perceptible par une zone de papilles situées à l'arrière de la langue, alors que l'astringence n'est pas du tout une saveur mais une simple sensation tactile, une réaction mécanique des muqueuses due à la liaison chimique des tannins avec les protéines lubrifiantes de la salive riches en amylase et en proline. A l'extrême limite, on pourrait donc aller jusqu'à dire que l'amertume a impérativement besoin d'une langue pour se constater, tandis que l'on peut parfaitement réaliser en éprouvette la liaison chimique à la source de l'impression d'astringence, pour peu que l'on dispose d'un peu de vin rouge et d'un donneur de salive...

Pour ce qui est de l'amertume, les fiches de formation que nous a distribuées notre bien aimé Président confirment en effet que, si la plupart des saveurs que nous croyons ressentir par la bouche sont en réalité perçues par l'odorat via la rétroflaction, la langue est bien le siège de quatre perceptions directes : le salé, le sucré, l'acidité et... l'amertume.

Quant à l'astringence, elle provient de la propriété qu'ont les protéines à se complexer sous l'effet des tannins: c'est le tannage des protéines. Son action mécanique, provoquant un resserrement et une impression d'assèchement des tissus dans toute la bouche, est générée à la fois par la précipitation de la protéine et du tannin sur l'épithélium buccal et par la fixation directe des tannins sur le film salivaire protégeant la muqueuse buccale suite à un phénomène de saturation de la protéine géleuse par un excès de tannins dans l'aliment.

Malheureusement, l'intérêt de cette savante distinction entre amertume et astringence reste plus théorique que pratique puisque, les deux sensations étant provoquées par les tannins, toute présence de tannin dans un vin va donc automatiquement agir A LA FOIS sur les papilles de perception de l'amertume ET sur les protéines de la salive. Tous les vins rouges sont donc nécessairement à la fois amers et astringents. Mais évidemment pas dans les mêmes proportions : selon la concentration et la nature de ses tannins, ce sera l'une ou l'autre de ces deux impressions qui, subjectivement, dominera. Car selon leur origine (peau, pépin, rafle), leur cépage (Tannat versus Gamay), leur maturité, leur degré d'extraction durant la vinification, leur élevage (en simple cuve ou en barriques neuves) et leur degré plus ou moins avancé de polymérisation avec les anthocyanes au cours de leur vieillissement, tous les tannins ne sont pas égaux devant le couple amertume/astringence.

Enfin, pour couronner le tout, d'autres éléments présents dans le vin, notamment le degré d'acidité et d'alcool, vont aussi interférer avec ces phénomènes de perception décrits plus haut. Un vin rouge présente en effet trois axes d'équilibre : l'acidité, le moelleux, et l'astringence de sa force tannique. Une acidité élevée renforce l'impression d'astringence des tannins, tandis que son degré alcoolique apporte un moelleux qui retarde de quelques secondes cette perception et vient équilibrer la somme de l'acidité et de l'astringence, privilégiant ainsi davantage la sensation d'amertume plutôt que celle d'astringence.

En fin de compte toutefois, telle qu'en pratique elle se pose brutalement à nous devant un verre à déguster à l'aveugle, la question retrouve malheureusement toute sa complexité, et l'on ne peut alors se défaire d'un léger sentiment... d'amertume.

**Jean-Louis**

Note du webmestre : Jean-Louis a oublié le goût [d'umami](#) ! De quoi susciter un autre débat au CA : qui sait ce que c'est ??

## CA du 12 juin

Effectif réduit à 7 par les absences de Jean-Jacques, Jean-Pierre et Vincent.

### **1) Commande Groupée de Printemps 2016, appel à échantillons**

*Rappel de la demande d'échantillons pour faire évoluer le catalogue (pas besoin de Languedoc). Les bouteilles échantillons, qui sont remboursées par le Club, sont à fournir à un membre du CA avant le 20 novembre.*

### **2) Calendrier 1<sup>er</sup> semestre 2016**

*Le calendrier élaboré en fonction des contraintes de congés scolaires et week-ends rallongés sera adressé au FLSM (qui se réserve le droit de garder les salles pour ses activités, la salle ABK étant la solution de repli) et mis sur le site du Club par Vincent.*

**Pierre**

## Prochaines animations

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

- **CA** : vendredis 2/10, 6/11 et lundi 23/11 (sélection des nouveaux vins pour la CGP)

- **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.**

au FLSM\* : Samedi 26/09 : G3, Samedi 3/10 : G2, Samedi 17/10 : G3, Samedi 14/11 : G3, Samedi 21/11 : G4

- **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 au Restaurant Universitaire de Kergoat à 19h (fiche d'inscription à venir).

\* = sous réserve de disponibilité de la grande salle

**NOTA** : aux dernières dégustations G2 et G4, il y eut des absences non annoncées.

***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)

## Vendanges de presse par Guy

### **Conserver une bouteille ouverte : mode d'emploi**

Publié le 26/08/15 par **Chais d'oeuvre**

***Le vin est un produit vivant ! Très fragile, ses qualités organoleptiques s'altèrent au contact de l'oxygène et de la lumière.***

#### **Vins rouge : attention, sensibles !**

S'il a besoin d'oxygène pour s'ouvrir et révéler tous ses arômes, le vin s'altère également à son contact ! On dit alors qu'il s'oxyde. Très vite, son **relief tannique** se dégrade, son bouquet se fane et des notes de vinaigre apparaissent. C'est pourquoi une **bouteille de vin rouge** entamée ne se conserve pas plus de 2 à 3 jours. Pour limiter les dégâts liés à l'oxydation, .../...

#### **Vins blancs : le sursis**

Conservés au frais et ainsi **protégés de la dégradation**, les vins blancs peuvent rester ouverts jusqu'à 4 jours. .../...

**L'Astuce du sommelier** : "On rebouche toujours une bouteille de vin avec son bouchon du même côté que celui qui a été en contact avec le vin ! .../..."

**En savoir plus** : <http://avis-vin.lefigaro.fr/chais-d-oeuvre/o119360-conserver-une-bouteille-ouverte-mode-demploi#ixzz3mCkMYC6X>

---

## **Meilleurs sommeliers du monde**

La liste des meilleurs **sommeliers du monde** compte 13 noms. Depuis 1969, l'ASI ([association de la sommellerie internationale](http://www.asi-sommeliers.com)) qui recense 50 000 sommeliers professionnels répartis dans 46 pays, organise le Concours du Meilleur Sommelier du Monde. Il a lieu tous les trois ans dans l'un des 46 pays membres de l'ASI. Ces derniers concours ont attiré plus de 1000 candidats. Ceux-ci doivent impérativement travailler dans la restauration, wine-bars, oenothèques, ou dans l'industrie « oenogastronomique ».

Tous les trois ans également sont organisés par la même association :

le Concours du Meilleur Sommelier d'Europe,  
le Concours du Meilleur Sommelier des Amériques,  
le Concours du Meilleur Sommelier d'Asie & Océanie.

### **Liste des lauréats depuis la création du concours**

2013 – Tokyo **Paolo Basso** (Italie)

2010 – Santiago **Gerard Basset** (Royaume-Uni)  
2007 – Rhodes **Andreas Larsson** (Suède)  
2004 – Athènes **Enrico Bernardo** (Italie)  
2000 – Montréal **Olivier Poussier** (France)  
1998 – Vienne **Markus del Monego** (Allemagne)  
1995 – Tokyo **Shinya Tasaki** (Japon)  
1992 – Rio de Janeiro **Philippe Faure-Brac** (France)  
1989 – Paris **Serge Dubs** (France)  
1986 – Venise **Jean-Claude Jambon** (France)  
1983 – Bruxelles **Jean-Luc Pouteau** (France)  
1978 – Lisbonne **Giuseppe Vaccarini** (Italie)  
1971 – Milan **Piero Sattanino** (Italie)  
1969 – Bruxelles **Armand Melkonian** (France)

## **Paolo Basso meilleur sommelier du monde en 2013**

Le Tessinois Paolo Basso, un italien né en 1966, a remporté à Tokyo en mars 2013, le titre de meilleur sommelier du monde .../...

### **Prochain rendez-vous : 2016 à Mendoza**

Prochain rendez-vous pour le 15e Concours A.S.I. du Meilleur Sommelier du Monde aura lieu à Mendoza en Argentine les 15–19 avril. Demandez à Jean-Louis de vous en dire plus, ou cliquez ci-dessous :

**En savoir plus** : <http://www.dico-du-vin.com/m/meilleurs-sommeliers-du-monde/>

---

## **Vendanges : Les AOC françaises s'attendent à un grand millésime 2015**

Publié le 31/08/15 par **Le Figaro Vin**

### **Bordeaux : "On est dans le modèle d'un grand millésime"**

"Les raisins 2015, blanc et rouge, laissent à penser que **nous allons être en mesure cette année de travailler avec des fruits de très grande qualité**", a souligné Stephen Carrier, oenologue de [Château Fieuzal](#), .../...

### **Bourgogne : une belle année en perspective**

"C'est une année qui s'annonce super. On a eu des **conditions climatiques idéales** avec du chaud en juillet puis quelques pluies qui ont permis de relancer le processus de maturité. Et pas de grêle contrairement à l'an dernier", a indiqué Jean-Philippe Gervais, directeur du pôle technique et qualité du Bureau interprofessionnel des vins de [Bourgogne](#) (BIVB). .../...

### **Provence : des conditions optimales mais une récolte moins importante**

"**L'état sanitaire du vignoble est impeccable**, grâce à un temps sec, à la chaleur et au Mistral", a souligné Alain Baccino, le président du Comité interprofessionnel des vins de [Provence](#) (CIVP) .../...

### **Vallée du Rhône : "un millésime particulièrement concentré et des vins rouges exceptionnels"**

Les toutes premières vendanges ont commencé fin août dans les secteurs précoces du vignoble, selon Inter-Rhône, l'interprofession des vins de la [vallée du Rhône](#). .../...

### **Alsace : des rendements moins importants malgré une qualité au rendez-vous**

"Nous nous attendons à une bonne qualité" même "s'il est encore tôt" car "il faut au moins attendre d'avoir les premiers jus", a estimé Frédéric Bach, directeur de l'Association des viticulteurs d' [Alsace](#) (AVA) .../...

### **Jura : une année quantitativement standard et qualitativement intéressante**

Dans le petit vignoble du [Jura](#), "il y a une belle qualité de raisins, sans pourriture. On devrait avoir un beau millésime .../..."

**Sources : AFP**

**Note du webmestre : hé bien alors, et la Champagne ????**

**En savoir plus :** <http://avis-vin.lefigaro.fr/magazine-vin/o119514-vendanges-les-aoc-francaises-s-attendent-a-un-grand-millesime-2015#ixzz3mCjld7th>