



L'ECHO DES PRESOIRS

Journal du BCBG - novembre 2015 - n° 228

Edito de Jean-Pierre : Le rosé bat tous les records

L'Hexagone demeure le premier consommateur de vin rosé au monde avec 76,8 millions de caisses, selon l'étude Vinexpo 2015, qui vient de paraître ! Symbole des vacances l'été au bord de la Méditerranée pendant des années, le rosé a réussi son pari : il s'apprécie désormais en toute saison. Ce retentissant succès, qui va bien au-delà de nos frontières, démarre en [Provence](#) au début des années 90, lorsque certains producteurs décident d'investir dans de nouvelles technologies afin d'élaborer des rosés secs, pâles, aériens, fruités, de grande qualité. La clientèle européenne huppée, en vacances sur la Côte d'Azur, a voulu ensuite retrouver son rosé emblématique à Paris et dans les stations chics et enneigées de Savoie, à Saint-Barth et autres îles paradisiaques.

Il se confirme aussi que la croissance de la consommation des vins rosés en France (en forte hausse depuis 2002) et dans de nombreux pays est portée par les femmes - séduites par leur robe rose clair, leur fraîcheur et leur légèreté - ainsi que par les jeunes, peu regardants en revanche sur la pâleur et le côté sec du vin.

Cet engouement pour le rosé vient de sa facilité d'accès : on commande un verre de rosé sans se perdre dans les appellations ni dans l'échelle des crus. Sans complexe, il s'invite à l'occasion de ces fameux apéros dînatoires qui font fureur et se marient à la cuisine exotique et parfumée. Sans oublier la tendance des rosés "piscine", voire celle des rosés aromatisés aux fruits exotiques.

Première région productrice de vins rosés AOP (appellation d'origine protégée) en France, avec 39% de la production nationale, la [Provence](#) a fait du rosé sa couleur leader, son vin de référence, puisqu'elle lui consacre 87,4% de sa production. Elle confirme son positionnement rose clair, la pâleur devenant même pour d'aucuns, et plus particulièrement les Parisiens, un critère de qualité.

De nombreuses régions françaises suivent et tentent d'éclaircir leurs rosés, à l'exception peut-être de [Bordeaux](#), qui conserve sa couleur plus foncée tandis que le [Val de Loire](#) produit essentiellement des rosés moins secs : +7 g/litre de sucres résiduels* (Anjou) et +10 g/litre de sucres résiduels (cabernet-d'Anjou). En 2014, toutes les régions ont produit entre +10 et +20% de vins rosés. La Loire est la seconde grande région française productrice d'AOP (18%) suivie par la [vallée du Rhône](#) (14%), [Bordeaux](#) (9%), le [Sud-Ouest](#) (7%), le [Languedoc](#) (6%), le [Roussillon](#) (3%), la [Corse](#) (2%), autres (2%).

Jean-Pierre

CA du 2 octobre

Excusés : Jean-Pierre et Pierre

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 ... il y a 4 places à prendre.

2) Super-Prestige : les climats de Bourgogne

Le 12 décembre au RU de Kergoat pour 60 euros par personne.

3) Proposition de voyage en 2016

Vincent propose une visite à thème de Gaillac.

4) Propositions de Prestiges 2016

André et Philippe Z proposent une prestige sur les vins du mondeCe pourrait être une Super-Prestige ...

Armelle et Vincent proposent une prestige sur les cépages rares.

5) Dégustation Inter-groupes 2016

Une dégustation inter-groupes sera organisée par Jean-Louis et André le 23 avril. Retenez cette date.

Armelle

CA du 6 novembre

Excusé : Vincent, malade ; il s'est rétabli depuis.

De nombreux points administratifs ont été traités.

1) Commande Groupée de Printemps 2016

Organisation des visites des différents salons. Bouteilles à évaluer à la dégustation du 23.

2) Super-Prestige « les climats de Bourgogne » : Complet.

3) Proposition de dégustation avec un vigneron en 2016

Jean-Yves Le Breton (domaine des Rochelles) viendra aux 3 curés fin octobre 2016. Il pourrait nous faire déguster toute sa gamme et quelques vieux millésimes le vendredi soir (ou jeudi ou samedi). Participation aux frais d'amuse-bouche fixée à 10 €.

4) Romanée Conti

François pourrait obtenir une bouteille du domaine (à 3.000 € !), ce qui fait 150 € par personne pour 20 personnes, à compléter par quelques bonnes bouteilles personnelles et accompagnements. A voir ...

Pierre

Prochaines animations

voir le [calendrier](#) du site web du club

Prochains CA :

Lundi 23/11, sélection des nouveaux vins pour la CGP, et vendredi 4/12

Dégustations « Plaisir » :

Groupe G4 Samedi 21/11 au FLSM, sous réserve de disponibilité de la grande salle.

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.

Dégustation « Super-Prestige » : Les Climats de Bourgognes

12 décembre par Rémy, François et Manu au Restaurant Universitaire de Kergoat à 19h.

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

Le consommateur français de vin : plus intéressé, plus occasionnel et... plus âgé

Publié le 16 octobre 2015 par iDealwine

L'Établissement national des produits de l'agriculture et de la mer (FranceAgriMer) vient de publier les résultats de son étude quinquennale sur la consommation du vin en France. Petite synthèse de l'étude.

De plus en plus de Français consomment du vin occasionnellement :

FranceAgriMer réalise une étude de consommation du vin en France tous les cinq ans depuis 1980 et les résultats de la huitième enquête¹ viennent d'être publiés. Cette édition de l'étude voit pour la première fois depuis vingt ans la part des non consommateurs de vin reculer au profit des consommateurs occasionnels qui passent ainsi de 45% en 2010 à 51% en 2015, soit le chiffre le plus haut depuis le début de ces enquêtes en 1980.

.../...

Deux fois moins de femmes que d'hommes consomment régulièrement du vin :

Cette tendance n'est pas une nouveauté, les femmes consomment moins de vins que les hommes et surtout moins régulièrement.

.../...

La consommation régulière de vin augmente avec l'âge :

C'est une autre tendance de consommation connue depuis longtemps : les personnes âgées et notamment les plus de 60 ans consomment plus de vin que les jeunes.

.../...

Une consommation plutôt festive :

La part des Français qui ne consomment jamais d'apéritif est en diminution (23% en 2000, 15% en 2015) et les vins les plus consommés à cette occasion sont les vins blancs, suivis par les rosés et les vins doux naturels. Le vin rouge reste donc encore largement associé au repas.

.../...

L'enquête est effectuée en face à face à domicile auprès de 4030 personnes représentatives de la population française âgée de 15 ans et plus (l'échantillon de l'enquête est construit selon la méthode des quotas).

[En savoir plus :...](#)

Les vins suisses

Les vins suisses pâtissent encore aujourd'hui d'une image inaccessible, réservés à d'heureux élus auxquels le quidam n'aurait pas accès y compris au sein même de l'État helvétique.

Publié le 13/10/15 par Le Figaro Vin

Depuis quelques années, il semblerait que les vigneronnes suisses s'ouvrent au monde et nous accordent le droit de déguster leurs vins. Il faut dire que le pays compte nombre d'amateurs qui préféreraient garder jalousement leurs trésors.

.../...

La Suisse produit et consomme principalement des vins rouges à base de Blauburgunder, mais il est également possible de trouver d'excellents vins blancs.

Les vins les plus élégants sont très souvent élaborés à partir des cépages autochtones à l'image de la Petite Arvine ou l'Amigne.

[En savoir plus](#)

Note complémentaire :

La Suisse produit d'autres cépages remarquables, comme le Cornalin, le Diolinoir et l'Humagne rouge, qui sont des vins à forte identité valaisane, dicit le site [lesvinsduvalais.ch](http://www.lesvinsduvalais.ch)

On trouve aussi le Heida (nom local du Savagnin blanc) dans les plus hauts vignobles d'Europe, près de Visperterminen, vinifié en sec ou en semi-moelleux.

Vincent.

Les accords mets et vins avec un sauternes

Publié le 13 octobre 2015 par iDealwine

Les vins de Sauternes sont entourés d'un certain paradoxe puisque de très nombreux amateurs avouent volontiers apprécier le Sauternes, alors que les châteaux de la région ont souvent le plus grand mal à écouler leur production. Le problème vient peut-être de la méconnaissance de la large possibilité d'accords mets et vins qu'ils offrent. Et pourtant, les Sauternes ont une vie en dehors du foie gras !

On dit parfois que les vins liquoreux sont très difficiles à associer avec des mets adaptés, voire qu'ils ne sont carrément pas faits pour les accords mets et vins, ou encore qu'ils ne sont bons que pour déguster une fois par an, soit sur le traditionnel foie gras des fêtes de fin d'année, soit sur un dessert. Que nenni ! Les vins de Sauternes permettent eux aussi de nombreux accords mets et vins très réussis et parfois surprenants.

Les accords d'harmonie :

.../...

Les accords de contraste :

.../...

Alors à vos fourneaux, en respectant la règle de l'équilibre des saveurs, les seules limites aux accords mets et vins de Sauternes sont celles de votre audace et de votre créativité !

[En savoir plus ...](#)
