



L'ECHO DES PRESSEIRS

Journal du BCBG - janvier 2016 - n° 230

Les Voeux du Président

Les membres du CA se joignent à moi pour vous souhaiter une très bonne année œnophile 2016. Qu'elle soit remplie de belles dégustations tout au long de l'année, premièrement dans les quatre groupes avec les dégustations « Plaisir », puis tous ensemble pour les « Prestige », « Super Prestige » et enfin, avec l'« intergroupes » qui revient cette année pour nous faire découvrir à l'aveugle une multitude de cépages français, révisez bien !

L'année 2015 s'est terminée en beauté avec notre grand ami Bourguignon qui nous a fait découvrir ces merveilleux climats de BOURGOGNE, c'était beau, c'était bon, on y retournerait bien, mais il faudra encore attendre un peu pour remettre cela, quoique, le soir de l'AG...

Pour 2016, il y aura des choses « rares », des découvertes intéressantes, voire des voyages « en bouteilles », quel drôle moyen de locomotion, mais c'est le nôtre et il est efficace, il nous permettra de nous déplacer dans les quatre coins du monde.

De votre côté, n'hésitez pas à nous faire part de vos envies, de vos désirs les plus secrets, vous pouvez compter sur le « génie » du CA pour essayer de les réaliser, pour les mettre en œuvre ou pour vous aider à la préparation.

Nous en parlerons plus, le jour de l'Assemblée Générale, je vous rappelle qu'elle se tiendra le samedi 23 janvier au Restaurant Universitaire du CENTRE, à la faculté Victor SEGALEN. Elle sera suivie par la dégustation des vins proposés à la commande groupée de printemps et se terminera par un repas, ouvert à tous les membres du club, qui nous fera découvrir certains aspects de notre chère Bretagne.

BLOAVEZ MAD !

François

CA du 11 janvier

Tous les membres étaient présents

1) Point sur les inscriptions 2016

- G1 : 4 réinscrits, dont André et François, sur 12
- G2 : 8 réinscrits + Chantal, sur 14 → reste une place
- G3 : 14 / 15,
- G4 : 5 départs, 9 réinscrits + 2 nouveaux = 11 → restent 4 places

2) Point financier

- Jean-Jacques présente le point des dépenses faites en 2015 pour chaque groupe de dégustation : pour équilibrer les comptes le budget 2016 du G2 passe à 196 € par dégustation. Le budget des autres groupes reste à 180 € par dégustation.
- Pour 2016, le CA retient le principe d'un bonus pour la dernière dégustation. Son montant sera décidé en CA après la clôture des comptes de la CGP 2016.

- Jean-Jacques enverra, après la dégustation 4, le solde disponible pour les organisateurs de la dégustation 5.

3) Préparation de l'Assemblée Générale du 23 janvier

- Budget des trophées, menu du dîner post-AG, choix des vins.

3) Préparation de la CGP 2016

- Obtention des derniers prix, des échantillons, préparation du catalogue.
- Le bon de commande sera à retourner à Jean-Jacques avant le 26 février.

4) Calendrier et animateurs des dégustations 2016

Le calendrier complet est définitivement arrêté et sera disponible sur le site web.

Pierre

Classement 2015 du G1

1- Jacques Bramoulé : 110,50 pts, 2 ex - Bertrand Thibaudeau et Pierre Labat : 108 pts

Prochaines animations BCBG_Intertitre

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

Prochain CA : vendredi 5 février

Dégustations « Plaisir » :

G4 16/01 animé par Blandine et Pierre au FLSM,

G3 le 30/01 animé par Jean-Louis et André au FLSM,

G1 le 6/02 chez François,

G2 le 27/02 animé par Manu et Pierre au FLSM.

Dégustation GRATUITE inter-groupes : « Monocépages »

le 23 avril, animée par Jean-Louis et un membre de chaque groupe.

Dégustations « Prestige » :

« Cépages Rares » 19 mars, animée par Armelle et Vincent ,

« Crus du Beaujolais » 1^{er} octobre, animée par Jean-Louis et Pierre.

Dégustation « Super-Prestige » : Vins du Monde

10 décembre par Philippe, André et François.

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 BCBG_Intertitre

Aubert de Villaine, le héraut très discret des "climats" de Bourgogne

Publié le 08/01/16 par Le Figaro Vin

Le co-proprétaire du domaine de la Romanée-Conti a été sacré "homme de

L'année" 2016 par la Revue du Vin de France pour avoir fait inscrire les "climats" de Bourgogne au Patrimoine mondial de l'Unesco.

Les apparitions d'Aubert de Villaine, 76 ans, se font pourtant aussi rares que ses prestigieuses bouteilles de **Romanée-Conti**. Tout en réserve, il a dû forcer sa nature pour devenir le porte-étendard de la candidature à l'Unesco de ces parcelles aux caractéristiques uniques, délimitées par des murets qui découpent le vignoble bourguignon en un grand puzzle de plus de 1.400 pièces.

.../...

Tandis qu'il forme son neveu Bertrand qui prendra prochainement sa suite, il pense "avoir fait progresser le domaine avec le bio puis la biodynamie". "A **Bouzeron**, on peut apporter des améliorations relativement spectaculaires, alors qu'ici (à **Vosne-Romanée**, ndlr), les progrès sont plus subtils, on est dans la nuance", dit-il.

Longtemps en tête des vins les plus chers au monde, **la Romanée-Conti** a été détrônée en août par un autre Bourgogne, un **Richebourg** Grand Cru, selon le site spécialisé Wine Searcher. Un palmarès qui a laissé Aubert de Villaine insensible : "le classement par le prix est sans signification. La Romanée-Conti est classée comme Grand Cru, son classement c'est ça".

Source : AFP

En savoir plus : <http://avis-vin.lefigaro.fr/magazine-vin/0120776-aubert-de-villaine-le-heraut-tres-discret-des-climats-de-bourgogne#ixzz3xhfsi9z7>

Galette des rois : Quels accords mets/vins pour la déguster ?

Publié le 07/01/16 par Enrico Bernardo

Que vous préféreriez la délicieuse version à la frangipane ou plutôt la brioche aux fruits confits, vous ne pourrez pas la savourez sans avoir choisi le bon vin pour l'accompagner... Alors suivez le guide !

Si **la tradition de partager un gâteau "à fève" a traversé les siècles depuis l'époque romaine** (la fête des Saturnales), sa traduction gourmande a cependant suivi la frontière qui sépare le pays d'oïl du pays d'oc : **"galette" des rois au nord, "gâteau" des rois au sud**. La première, aujourd'hui faite de pâte feuilletée dorée au four et généralement fourrée de crème frangipane, se déguste surtout au-dessus de la Loire, tandis que le second, simple brioche circulaire agrémentée de fruits confits, se partage dans les régions de soleil.

.../...

En savoir plus : <http://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/026280-galette-des-rois-quels-accords-mets-vins-pour-la-sublimer#ixzz3xhgVf2w7>

Sauternes et Graves seraient menacés par le nouveau TGV

Publié le 08/12/15 par Le Figaro Vin

Les vigneron du sud de Bordeaux, en particulier ceux des appellations Sauternes et Graves, craignent une "catastrophe" si le tracé de la future Ligne à grande vitesse (LGV) n'est pas modifié pour préserver leurs prestigieuses productions.

Ils ne décolèrent pas depuis que le gouvernement a décidé fin septembre de passer outre l'avis défavorable de l'enquête publique datant de mars dernier et de ne pas donner suite à

la proposition de tracé alternatif qu'ils ont élaborée. Le Conseil interprofessionnel des vins de **Bordeaux** (CIVB) et la Fédération des grands vins de Bordeaux (FGVB) ont écrit mercredi au chef de mission du projet pour demander que soient pris en compte les risques pour leurs vignobles.

.../...

Le coût du **projet de ligne nouvelle Bordeaux-Toulouse et Bordeaux-Dax**, soit 327 kilomètres, est estimé à 8,3 milliards d'euros, actuellement non financés. Les travaux devraient durer de cinq à sept ans.

Bordeaux-Toulouse doit être mis en service en 2024 et Bordeaux-Dax en 2027. Ces projets s'inscrivent dans la continuité de la LGV Tours-Bordeaux qui devrait être mise en service en juillet 2017 et mettra Bordeaux à deux heures de Paris. (Claude Canellas, édité par Yves Clarisse)

Sources : REUTERS

En savoir plus : <http://avis-vin.lefigaro.fr/magazine-vin/0120550-sauternes-et-graves-seraient-menaces-par-le-nouveau-tgv#ixzz3xhhN7585>

Découvrir les 51 Grands Crus d'Alsace

Publié le 24/11/15 par CIVA

Certains sont célèbres depuis plus de mille ans, d'autres depuis quelques décennies, mais tous sont issus de terroirs privilégiés où la géologie, le climat et l'exposition forment un accord exceptionnel.

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux dits conféraient à la culture de leur vigne et à leurs vins, les vigneron alsaciens ont dès le IXème siècle, fait référence à la notion de Grands Crus. .../...

Aujourd'hui, **51 terroirs délimités selon des critères géologiques et climatiques stricts** constituent la mosaïque des Grands Crus d'Alsace. Les vins qui en sont issus représentent environ 5 % de la production totale du vignoble.

../...

En savoir plus : <http://avis-vin.lefigaro.fr/vins-alsace/0112427-decouvrir-les-51-grands-crus-d-alsace#ixzz3xhw5NWoo>