



L'ECHO DES PRESOIRS

Journal du BCBG – mai – juin – septembre 2016 - n° 232

EDP Jean-Louis : retour sur la dégustation cépages lors de la dernière rencontre intergroupe

Plus que le thème d'étude, le joyeux prétexte à cette rencontre très ludique était la tentative de traquer à l'état pur « l'effet cépage » dans la perception d'un vin.

Furent donc présentés à la sagacité légendaire des papilles de nos fins dégustateurs 8 blancs puis 8 rouges, tous mono cépages, fermentés et élevés en cuve, ce qui logiquement donne la priorité aux parfums primaires variétaux du cépage concerné. Il s'agissait de vins simples et francs mais bien faits, offrant un bon rapport qualité prix puisqu'ils tournaient tous autour de 9 euros. L'intérêt de cette dégustation résidait donc principalement dans le fait que, provenant de la même région (le Languedoc), dans la même gamme de prix, dans le même millésime, et produits selon le même mode de vinification par la même maison, on pouvait très logiquement s'attendre à ce que, aussi soigneusement isolée des autres paramètres, la spécificité du cépage nous saute encore plus distinctement au palais.

GRAND FUT POURTANT NOTRE DÉSARROI EN CONSTATANT QUE NOUS AVIONS TOUT DE MÊME BIEN DU MAL A METTRE UN NOM DE CÉPAGE SUR UN GOÛT !

Las ! Tous ces vins étaient certes fort agréables, chacun dans leur genre, mais comment leur affecter un nom de cépage bien connu puisque, mis à part le muscat et le viognier dont les terpènes si reconnaissables n'ont trompé personne, le sauvignon ne sauvignonnait pas aussi sauvagement qu'un Sancerre, le chardonnay n'avait ni le beurré des Meursault ni la fraîcheur des Chablis, la syrah n'évoquait pas aussi franchement la violette que les Côtes Rôties, le cabernet sauvignon ne rappelait ni le poivron vert des Bordeaux pré pubères ni la charpente imposante des Pauillac, et j'en passe.

De là à dire que, finalement, ils n'étaient pas si marqués que ça par le cépage, voire qu'ils se ressemblaient parfois un peu trop...

Mais au fond, cela n'est-il pas logique et devons-nous nous en étonner ?

Les Prestiges organisées autour d'un cépage illustrent déjà magnifiquement, si nous en doutions encore, l'impact déterminant du terroir sur le vin. Pour prendre l'exemple du pinot (à tout seigneur tout honneur!), point n'est besoin d'être œnologue ou sommelier pour constater combien ce cépage donne des résultats différents selon qu'il est produit en Bourgogne, en Alsace, en Loire ou dans le Jura.

Inversement, chez certains bons producteurs que nous aimons bien et qui produisent divers crus de qualité comparable mais chacun dominé par un cépage différent, nous notons malgré tout un certain air de famille, une sorte de signature commune à toute la gamme. Un peu comme si l'effet cépage tendait à s'effacer derrière l'effet terroir, surtout magnifié par l'effet vigneron.

D'ailleurs, dans nos dégustations à l'aveugle, combien de fois commençons-nous par reconnaître (ou par croire reconnaître...) une région, à partir de laquelle ENSUITE seulement nous déduisons (ou croyons déduire...) un cépage, plutôt que l'inverse ?

Bref, tout ça pour dire que nous n'avons peut-être pas à rougir de notre désarroi ni, encore moins, à redouter notre prochaine rencontre intergroupes : et si, par le biais de cette joviale dégustation, nous avons tout simplement reçu confirmation de la prévalence du facteur terroir sur le facteur cépage ?

Si c'est le cas : nous voilà rassurés!

Jean-Louis

CA du 17 mai et du 5 juin 2016

Tous les éminents membres du CA étaient présents le 17 mai. Le 5 juin, Jean Pierre, déjà en vacances n'a pu assister au CA- repas du 5 juin qui clôture le premier semestre.

1) C.G.P. 2016

Bilan final :

3865 bouteilles commandées. Lors de la distribution 26 bouteilles d'erreur.

Coût commande : 31323€

Cela représente en moyenne :

- *7 bouteilles par pers*
- *1 carton de 6 par personne pour tous les vins.*
- *Par vigneron en moyenne : 63 cols, écart type : 59.13.*

2) Prestige et dégustations des groupes 2016

01/10 : dégustation prestige Beaujolais.

Organisation des quatrièmes dégustations

- *G1: 15/10 - chez Daniel*
- *G2: 17/09 – Jean-Jacques et Daniel*
- *G3: 24/09 – Armelle et Guy*
- *G4: 10/09 – François et André*

3) vacanciers ou futurs vacanciers, OYEZ, OYEZ

Avez vous pensé à rapporter des échantillons de nouveaux vins découverts lors de vos pérégrination ? À transmettre à un membre du CA.

4) Idées pour les 25 ans du club en 2017 :

Une boîte à idées est ouverte pour des propositions sur le lieu (le restaurant et l'hôtellerie) les jeux d'animation pour, environ, 50 à 60 personnes.

-avec une possibilité d'apporter ses vins pour mai 2017.

- parking pour camping-car, Sono et estrade.

Le club offre les vins, apéro et animation et chacun paie le repas, le coucher.

5) actualisation de la base de données des cépages remise aux dégustateurs

Les documents utilisés en dégustation ont plus de 6 ans ; ils doivent être complétés et mis à jour : AOC en partie obsolètes, idem pour les cépages, dont beaucoup ont été autorisés, et certains déclassés. Il faudrait ajouter des informations sur les arômes par cépage.

Une commission « cépages » s'est tenue chez Vincent le 14 juin. Les nouveaux documents devraient être prêts pour la prochaine année civile.

Vendanges de presse par Guy

Les gelées en Bourgogne : « Le millésime 2016 sera rare dans les caves »

Le bilan est tombé. Après l'épisode de gele de la mi-avril, les vignobles bourguignons ont subi de graves pertes. L'état de "catastrophe naturel" sera déclaré auprès du Ministre de l'Agriculture. Mauvaises nouvelles à l'orée de la saison des floraisons.

.../...

pour cet article Guy ne cite pas ses sources....

Le retour en grâce du vin en vrac

L'époque du cubi est révolue mais celle du vin vendu en vrac redémarre ! Avec le succès des BAG IN BOX® et de la vente au détail, le vrac s'installe.

.../...

pour cet article Guy ne cite pas ses sources....

Prochaines animations

Rappel important : les absences de membres dégustateurs doivent être signalées aux organisateurs par un mail à l'adresse : membres.actifs@bacchus-club1901.org

Nota: Une étude est en cours pour permettre a un dégustateur qui a manqué une dégustation dans son groupe, de la rattraper dans un autre.

Armelle et Jean-Pierre .