



# L'ECHO DES PRESOIRS

Journal du BCBG - septembre 2016 - n° 233

## Édito Patrick : découverte des vins sur les sites de box

Aujourd'hui, internet est devenu presque le chemin incontournable concernant la découverte des vins. Par internet, nous entendons bien sûr : les sites internet des producteurs de vin, les blogs qui vivent grâce aux amateurs éclairés, les sites de vente en ligne, les sites de vente en primeur, les sites de vente aux enchères, les sites de crowdfunding, les applications pour smartphone, les applications de gestion de caves, les applications sur les cépages... et les sites de box.

C'est de ces derniers que j'ai choisi de vous parler aujourd'hui. Il existe aujourd'hui plus de 31 box sur le vin dont voici une petite liste :

Vinattendu	à partir de 14,00 €	My Good Wines	à partir de 27,90 €
Trouve Ton Vigneron	à partir de 14,90 €	Chai les filles	à partir de 29,90 €
10-vins	à partir de 19,00 €	Vinaddict	à partir de 29,90 €
Le Petit Ballon	à partir de 19,90 €	Chineur de champagne	à partir de 29,90 €
Les Décarteuses	à partir de 19,90 €	Wineandbee	à partir de 30,00 €
VineaBox	à partir de 19,99 €	Wiine.me	à partir de 32,00 €
Je crée ma cave	à partir de 19,90 €	All you need is wine	à partir de 35,00 €
My VityBox	à partir de 20,00 €	Le Pourboire	à partir de 39,00 €
Amicalement Vin	à partir de 20,00 €	Laboxavin	à partir de 39,90 €
Phileas Wine Club	à partir de 24,90 €	Hurbis	à partir de 42,00 €
Trois Fois Vin	à partir de 24,90 €	Vinify	à partir de 69,00 €
Les Grappes Talentue	à partir de 24,90 €	Les Vendanges d'Antoine	à partir de 75,00 €
Découverte Vins Bio	à partir de 24,90 €	Mondovino Box	à partir de 79,00 €
CampBox	à partir de 24,90 €	Chais d'oeuvre	à partir de 79,00 €
Les Bouchons d'Anato	à partir de 24,90 €	20survin	à partir de 95,00 €
Mets Vins	à partir de 25,90 €		

La plupart des box ont comme principe d'expédier 2 ou 3 bouteilles de vin blanc, vin rouge ou vin pétillant. L'expédition se fait chaque mois ou par trimestre. Certaines prennent en compte l'accord mets et vin et sont accompagnées de condiments dument sélectionnés.

Faire son choix reste une affaire de goût mais tout le monde peut y trouver un moyen de découvrir d'autres breuvages que ceux que nous connaissons, aimons et consommons assez régulièrement.

Pour ma part, je l'ai réduite à 4, mais cela reste, encore une fois, une affaire de goût et... de budget.

### **Pour commencer, je retiendrai Vineabox :**

Une sélection de 3 bouteilles – un rouge, un blanc et un rosé – faite par le meilleur sommelier d'Europe et de France 2000. Accompagnée par un petit livret d'information sur le producteur, les caractéristiques de la bouteille et des suggestions d'accord mets/vin.

### **Puis, Le petit ballon :**

Une sélection de 2 bouteilles - un rouge et un rosé – faite par le sommelier du Ritz. Deux fiches de dégustation séparées et une petite gazette. Cette dernière nous parle du vin pour mieux comprendre son élaboration et son utilisation dans certains plats.

### **Ensuite, Mets vins :**

Un vin et 4 ingrédients composent cette box. A partir du contenu, ils nous amènent vers un plat que l'on dégustera avec notre précieux liquide. Les autres produits serviront à assaisonner ou peuvent être dégustés seul. Le précieux breuvage étant là pour les mettre en valeur.

### **Et pour finir, 10-vins :**

Il s'agit de vin au verre. En effet, vous recevez dans votre box deux flacons de 10 cl chaque mois. Et chaque 3<sup>ème</sup> jeudi du mois à 19h30 – en direct sur le web, avec les autres abonnés et un œnologue – vous dégustez, seul ou à deux, vos 2 verres.

Voilà pour ceux qui ne connaissaient pas ce système des box et qui pourraient se laisser tenter.

*Patrick.*

## **Compte rendu du CA du 6 septembre 2016**

Tous les éminents membres du CA étaient présents sauf Jean-Pierre.

### **1) bilan financier**

*Le bilan est bon. Le trésorier, Jean-Jacques a commencé à prévoir depuis un moment la partie financée par le club pour les 25 ans du club.*

### **2) dégustations du deuxième semestre 2016**

*Organisation des quatrièmes dégustations*

*G1: 15/10 - chez Daniel*

*G3: **24/09 reportée au 8/10** – Armelle et Guy à l'ABK.*

*01/10 - Dégustation prestige Beaujolais au foyer laïque de Saint Marc*

*Organisation des cinquièmes dégustations :*

*G3 : le 5/11*

*G4 : le 19/11*

*G5 : le 26/11.*

*Prochain CA : le 4/10.*

**3) AG : Le 4 février 2017.**

**4) RAPPEL**

*Bientôt les 25 ans du Club, le 17 juin.*

*Toutes les idées sont les bienvenues.*

**5) Dégustation des futurs vins du catalogue.**

*Le lundi 28 novembre, les membres du CA dégusteront et sélectionneront les vins que vous avez proposés en remplacement de ceux qui disparaissent du catalogue car peu achetés.*

**Armelle**

**RAPPEL**

*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)*

## Recette : brochettes de crevettes marinées au lait de coco



On ne va tout de même pas mourir de soif dès que le soleil pointe son nez... Allez, champagne !

### BROCHETTES DE CREVETTES MARINÉES AU LAIT DE COCO

*Gourmand*

Préparation : 10 mn. Repos : 1 h. Cuisson : 4 mn.  
Pour 4 personnes :

■ 16 crevettes roses cuites ■ 10 cl de lait de coco ■ 2 citrons verts ■ 2 c. à soupe d'huile de sésame ■ 1 grappe de raisin blanc ■ 1 c. à soupe de noix de cajou ■ 1 petit piment frais ■ 1/2 bouquet de coriandre ■ Fleur de sel

■ Dans un bol, mélangez le lait de coco, le jus d'1 citron vert pressé, 1 c. à soupe d'huile de sésame et 1 pincée de fleur de sel. Décortiquez les crevettes en conservant la queue. Placez-les dans un plat creux, arrosez-les de préparation au lait de coco. Ajoutez la moitié de la coriandre et le piment ciselé. Filmez puis laissez mariner au moins 1 h au frais.

■ Faites chauffer 1 c. à soupe d'huile de sésame dans une poêle, saisissez les crevettes marinées 2 mn de chaque côté. Sur des petites piques en bois, piquez les crevettes en alternant avec des grains de raisin. Rangez les brochettes dans un plat, parsemez de noix de cajou concassées et de coriandre effeuillée.

■ Servez avec des quartiers de citron vert.

Notre conseil vin : un sauternes.

Plot Le Repère des belétres.

## Vendanges de presse par GUY

### ***Un premier vignoble sur un toit à New York***

Une petite exploitation vinicole s'est récemment installée sur un toit de New York, la première du genre, avec l'ambition de sortir son premier cru en 2017.

Grâce aux 42 jardinières urbaines installées sur le toit d'un immeuble, dans un quartier industriel du sud de Brooklyn, la jeune société viticole "[Rooftop Reds](#)" entend offrir une petite production d'environ 300 bouteilles par an.

[En savoir plus](#)

### ***Vendange de Presse de Bruno : un article sur Robert Parker***

Un négociant bordelais nous a prévenus : « Parker a fait trembler pendant plus de trente ans les plus grands châteaux, et de riches propriétaires s'abîmaient en genuflexions comme s'il était le représentant de Dieu sur terre. Mais vous verrez, aux Etats-Unis, le pape des vignobles vit dans un trou paumé... »

[En savoir plus](#)