



L'ECHO DES PRESOIRES

Journal du BCBG – XI & XII 2016 - n° 235

Edito : *Quelles différences entre vin biologique, vin naturel et vin bio-dynamique. Comment s'y retrouver ?*

Quelles différences entre vin biologique, vin naturel et vin bio dynamique .
Comment s'y retrouver ?

Le vin biologique :

Il existe depuis 2012. Pour être considéré comme producteur biologique , il faut se soumettre à certaines contraintes, ne pas utiliser de traitement chimique ou d'insecticide, réduire l'utilisation d'engrais , d'amendements et de produits phytosanitaires.

Le vin "bio dynamique " :

Les contraintes vont beaucoup plus loin. Les vigneronns qui souhaitent obtenir cette appellation entretiennent leurs sols avec plus d'attention, afin de permettre un meilleur échange entre la plante et la terre et d'intensifier la vie du sol.

Pour ce faire, ils utilisent des mélanges à base de plantes qu'ils laissent macérer avant de l'appliquer autour des pieds, pour les tonifier et les rendre plus résistants .

Ils se basent sur le calendrier lunaire pour réaliser les différents travaux. En effet, un lien a été établi entre le développement de la plante , le sol et les influences lunaires.

Le vin naturel:

Il regroupe ces deux techniques mais pousse les contraintes encore plus loin en interdisant tout intrant. Aucune technique visant à modifier le jus originel n'est acceptée, si ce n'est l'utilisation du soufre. Si le soufre dénature le goût et peut être responsable du fâcheux "mal de tête ", il reste un bon conservateur et un puissant antioxydant.

La vinification se veut la plus naturelle possible. Les vigneronns n'ajoutent pas de levures aromatiques pour la fermentation. Ils laissent travailler celles contenues naturellement dans le raisin et n'ajoutent pas de sucre. Par ailleurs, le vin est très peu filtré. Au niveau des sulfites, le vigneron n'en rajoute qu'en infime quantité, si nécessaire. Ce qui correspond à 7 ou 8 fois moins que les doses autorisées. Les sulfites sont rajoutés en fin de fermentation ou juste avant la mise en bouteilles.

A vous de choisir !....

Jean -Jacques

Compte rendu des CA du 8 novembre et 6 décembre 2016

Tous les éminents membres du CA étaient présents exceptés :

le 8 novembre Armelle et Jean-Louis,

*le 6 décembre Armelle,
qui étaient excusés.*

Bulletin d'inscription BCBG et tarifs 2017

Les tarifs ne changent pas pour 2017

Le formulaire d'inscription est établi pour 2 personnes par Vincent.

Vincent le rédige, l'expédie pour remarque puis l'envoie aux membres.

Prévoir un autre formulaire pour le jour de l'assemblée générale.

André collecte les inscriptions, date limite le 06/01/17.

bilan financier

Tous les membres du CA ont été remboursés de leur frais.

dégustations du premier semestre 2017

Un courrier est parvenu aux membres pour le choix des thèmes

Organisation des premières dégustations :

G1 : le 14 janvier, chez Pierre LABAT.

G2 : le 14 janvier, foyer laïque de St marc, Jean-Jacques et Patrick.

G3 : le 21 janvier, foyer laïque de St marc, Pierre et Gérard

G4 : le 28 janvier, , foyer laïque de St marc, Blandine et Patrick

Dégustation super prestige du 10/12/16 : Grands Vins du Nouveau Monde.

ATTENTION : La dégustation aura lieu à partir de 19h, au restaurant universitaire du centre-ville, 7 avenue Foch. Faculté Victor Segalen.

Organisateurs : Philippe, André et François

Prestiges 2017

Vins du Portugal, le 01/04/17, André et Jean-Louis.

Vins de Corse, septembre 2017, Vincent et Jean-Jacques.

Prochains CA : les mardi 10/01/17 et 31 janvier 2017.

AG : Le 4 février 2017.

RAPPEL

Bientôt les 25 ans du Club, le 17 juin 2017.

La proposition d'Armelle est retenue, François, André, Jean-Louis et Vincent vont aller tester pour nous à Plougasnou.

Sélection des futurs vins du catalogue.

Nouvelle date pour les membres du CA pour sélectionner 6 nouveaux vins en remplacement de ceux qui ne se sont pas bien vendus en 2016.

Le mercredi 30 novembre 2016.

Le mercredi 30/11/16 à 18h15 chez Jean-Louis Organisateurs : André et Jean-Louis.

Vins sélectionnés

La dégustation, du mercredi 30 novembre 2016, a permis de retenir les 6 vins suivants :

N1, Val de Loire, Touraine, blanc, sauvignon.

N2, Val de Loire, Touraine, rouge, gamay.

N3, Val de Loire, Touraine, rouge, gamay sans SO2.

N4, Alsace, Alsace, blanc, riesling.

N5, Alsace, Alsace, blanc, Pinot gris.

N6, Alsace, Alsace, blanc, gewurztraminer.

Vincent va arrêter le catalogue (enlever « ségurré »).

Le tableau des vins est à compléter pour le 06/01/17.

Questions diverses

Création du poste de GCBG (Grand Coordinateur des Grands Gouteurs). André est élu à ce poste à l'unanimité.

RAPPEL

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

Coteaux du Lyonnais : se faire connaître entre Rhône et Beaujolais

• 1 AVRIL 2016

Coup de projecteur sur les Coteaux du Lyonnais, une petite appellation méconnue mais dynamique qui se développe surtout sur des rouges fruités et épicés d'un bon rapport qualité-prix.

Que ceux qui ont déjà bu un coteaux du Lyonnais (hormis des Lyonnais) lèvent leur verre ! Bon, on s'en doutait, ça ne fait pas grand monde. Alors dans Coteaux du Lyonnais, il y a Lyon, mais plutôt côté collines, entre 200 et 550 m d'altitude au nord de la métropole, que côté ville, entre le Beaujolais avec qui ils partagent le même cépage majoritaire (le gamay), et la vallée du Rhône à qui ils ont emprunté un peu de syrah et viognier. Mais c'est à la Bourgogne que le vignoble est historiquement rattaché, la majorité des vigneron y possédant jadis des vignes. Certes, l'appellation n'est pas grande, 300 ha sur 59 communes dont une trentaine d'hectares en cours d'arrachage-replantation, qui produisent en moyenne 10-13 000 hl (8 500 en 2015). Le dernier millésime était d'ailleurs la plus petite récolte depuis plus de 10 ans. Il a produit des rouges concentrés mais plutôt homogènes et des blancs très fruités.

« Sortir du sillage enrhumé du Beaujolais »

L'appellation, créée en 1984, s'était d'abord spécialisée en blanc, en chardonnay et aligoté dans les années 70 à l'époque où la plupart des viticulteurs étaient encore en polyculture : elle a pris depuis une vingtaine d'années le virage du rouge qui représente désormais 70% des volumes. De Lyon, ce vignoble quasi périurbain, à 20 minutes du centre-ville, y a gagné la majorité de ses consommateurs (80%), un fort pourcentage de ventes au caveau (environ les deux tiers). « Comme on était très enrhumé au début des années 2000, dans le sillage du Beaujolais, on a beaucoup investi pour développer les ventes à la propriété et la participation aux salons et foires sur Lyon afin

de compenser la désaffection des négociants, explique le jeune président Stéphane Vier (Domaine Le Bouc et la Treille). Mais le voisinage de Lyon n'a pas eu que du bon : il a dopé la pression foncière qui rend l'achat des terres problématique pour les jeunes vigneronns même si la spéculation a récemment été freinée par des zones protégées pour l'environnement et les terres agricoles bloquées pendant 30 ans pour inconstructibilité ». L'ODG a d'ailleurs mis en place un groupe de travail sur le sujet.

Expérience partagée avec Côte rôtie

La cave de Sain Bel, qui a en début d'année intégré l'union de coopératives Agamy (plus de 500 adhérents), premier producteur de gamay en France, pèse la moitié des volumes ; le reste est produit par une vingtaine de caves particulières à superficies réduites, entre 8 et 20 ha et conduites par une majorité de vigneronns de moins de 40 ans. « On n'est pas très connu mais on s'entend bien et on a mutualisé les expériences pour progresser plus vite à la vigne et à la vinification, se félicite Stéphane Vier. Nous bénéficions même d'une technicienne financée par la Chambre d'Agriculture du Rhône, à temps partagé avec l'AOC Côte Rôtie ». C'est sans doute le vent rhodanien qui a insufflé de bonnes pratiques comme des macérations plus longues sur une quinzaine de jours, des vendanges éraflées, des élevages en fûts pour arrondir les vins. L'appellation a également augmenté les cotisations de 30% en deux ans pour investir dans un bureau de presse chargé d'augmenter la notoriété au niveau national. « Nous bénéficions déjà d'une belle cote de sympathie et notre objectif est d'accompagner la montée en gamme en sortant du cliché du bon petit vin » conclut Nicolas Osio, responsable de la marque Louis Tête rachetée par la coopérative, il y a trois ans. Le rapport qualité-prix dans une fourchette de prix moyenne de 5 à 13 €.

Notre sélection

Domaines du Morillon, Clos Saint Marc, cave des Coteaux du Lyonnais, Clusel-Roch (bio), Domaine des Grès et Champ Guichard pour les blancs ; Domaines Clusel-Roch, la Petite Gallée (bio), Régis Descotes, Le Bouc & La Treille (bio), Les Grabottines, L'Or palatial de Agamy pour les rouges.

