



L'ECHO DES PRESOIRS

Journal du BCBG – Avril et Mai 2017 - n° 238

Edito Manu :

AH, CE CHOCOLAT.....

Cela peut paraître surprenant pour certains, mais le chocolat s'accorde très bien avec certains vins et de plus, ils ont certaines analogies en commun.

Tout comme le vin, rouge en particulier, le chocolat est bon pour la santé, s'il est consommé avec modération

Quand on parle de chocolat, on parle bien sûr de chocolat noir, bien sûr ; et avec un pourcentage d'au moins 70 % de cacao, donc pas trop sucré.

Le vin rouge, c'est bien connu contient de flavonoïdes ; et bien le chocolat aussi.

Il ne contient pas moins d'une centaine de substances chimiques antioxydantes comme des flavonoïdes (de la famille des polyphénols ou de tanins) très intéressants pour notre santé, et qui sont contenus dans les fèves de cacao, lesquelles sont à l'origine de ses qualités et de ses vertus.

Voyons ses principales vertus.

Le chocolat est :

- Énergisant grâce à la théobromine qui a pour effet d'augmenter la sécrétion d'épinéphrine (famille de l'adrénaline). Il contient aussi du sucre et des acides gras insaturés.
- Antivieillessement grâce à la vitamine E et surtout les flavonoïdes (donc des antioxydants) qui neutralisent les radicaux libres.
- Euphorisants par la molécule qu'il contient : l'anandamide, laquelle favorise la quantité de dopamine.
- Par ailleurs, il stimule le cerveau et protégerait contre le vieillissement cérébral ; il aurait également un effet anticoagulant et serait aussi un peu hypotenseur et fluidifiant du sang.

Il participe également à l'élimination des calculs biliaires et la lutte contre les ulcères de l'estomac et du duodénum.

- Etc.....

Donc, pas de problème pour en consommer régulièrement ; il contient une mine d'oligoéléments, et aussi des acides gras insaturés donc bon pour lutter contre l'excès de mauvais cholestérol (LDL).

Ceci étant, les personnes diabétiques doivent éviter d'en manger ou bien avec parcimonie à cause du sucre qu'il contient.

Une autre analogie avec le vin : c'est aussi un produit fermenté ; en effet on fait fermenter les fèves de cacao avant de les broyer.

Et le vin dans tout cela.

Eh bien, le chocolat s'accorde très bien avec certains vins, plutôt moelleux ou liquoreux. Bien sûr, on pense surtout, dans ce cas, aux vins blancs ; mais le Maury rouge, qui est moelleux, convient particulièrement également.

Ceci étant, de bons vins rouges, plutôt puissants, comme, par exemple, ceux de la vallée du Rhône, ou

Languedoc-Roussillon, sont très intéressants et très agréables accompagnés de chocolat noir.

Pour conclure, consommés avec une certaine modération, vin et chocolat, peuvent parfaitement s'accorder, tous les deux, et qui plus est, sont bons pour la santé.

Et Quand on aime.....

..... **ET CE VIN.**

Manu

Compte rendu des CA du 4 avril et du 9 mai 2017

Tout le monde était présent au CA du 9 mai. 7/10 à celui du 4 avril.

1) Bilan financier

- Derniers encaissements et remboursements effectués par le trésorier.
- Factures CGP à jour. Une bonne partie des vigneronns ont déjà été réglés de leur facture.

2) Dégustations du premier semestre 2017

La date la plus importante est celle des 25 ans du club. Il n'y aura pas de rattrapage possible pour cet évènement.

On peut toujours s'inscrire.

G3 : 10 juin : salle ABK : Organisateurs ; Michel et Dominique.

25 ans : 17 juin. Plougasnou ; Le temps des voiles.

G1 : 10 juin : Chez Philippe.

3) Prestige 2017 : Complète : Mais...

- Vins de Corse, septembre 2017, animée par Vincent et Jean-Jacques.
- Vincent voit si on peut ajouter une ou deux personnes. Nous vous tiendrons au courant.

4) Prochain CA

Mardi 13 juin.

6) RAPPEL

Bientôt les 25 ans du Club, anniversaire que nous allons fêter le 17 juin 2017.

Vous avez reçu un courrier personnel à ce sujet.

Une participation est demandée : 33€ par nuitée et par personne ainsi que 45 € par personne pour l'apéritif et le repas.

Le menu est gastronomique.

Une animation est prévue. Attention, le CA va se déchaîner !!!!

Un dress code est proposé : tous en bleu et blanc.

Apéritif à 18h30.

7) CGP 2017 et remise des vins.

La remise des vins s'est bien déroulée samedi 20 mai.

Merci à tous les membres actifs qui y ont participé.

La rougaille de Guy était fameuse.

Quelques erreurs (errare humanum est, dixit André) dues sans doute au conditionnement par douze de certaines caisses. L'année prochaine, nous serons encore plus vigilants.

Cette année, nous avons changé notre façon de distribuer les commandes :

Une table par commande. Le client a un stylo et coche en même temps sur la feuille de commande le remplissage des cartons.

Cela a globalement bien fonctionné.

- Bilan de la CGP présenté aux membres du CA : *Les commandes se maintiennent ...*

RAPPEL

Rappels importants :

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

Les absents peuvent rattraper une dégustation en participant à une autre dégustation s'il y a des absents dans un autre groupe en prévenant notre GCBCBG André Prigent (Grand Chambellan du BCBG).

Armelle