



L'ECHO DES PRESOIRS

Journal du BCBG – Juin 2017 - n° 239

25 ans du BCBG

Editos 1, 3 et 9 : rétrospective

Premier éditto octobre 1991 : A.R

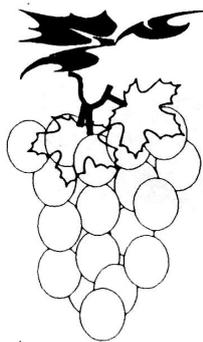
Millésime du siècle...dernier !!!

Troisième éditto décembre 1991 : Philippe MAZE.

Fraternité, convivialité au BCBG autour des accords mets vins.

Neuvième éditto septembre 1992 : Pascal LAMBALLE :

« J'ai fait un rêve ».



L'ÉCHO DES PRESSEIRS

Journal mensuel du B.C.B.G.

N° 1 - OCTOBRE 1991

EDITORIAL

MILLESIME DU SIECLE ? 1989 ? 1991 ?

Le vocable a beaucoup servi !

Les millésimes mémorables existent en nombre : 1928, 1947, 1961 en Gironde, 1959 en Champagne, 1983 en Bourgogne et en Alsace, 1988 en Sauternes, etc... on pourrait en dénicher bien d'autres.

L'innovation de taille avec 1989, c'est que ce millésime confine à la perfection pour la totalité des vins Français.

Ne peut-on dire que 1991 apporte une innovation de taille, puisque cette année voit la naissance du B.C.B.G. au B.E.C.N./Machines N ? Il est en tout cas raisonnable de se réjouir de la naissance d'une si joyeuse association de fines gueules et disons-le tout net : 1991 est bien un millésime. La création du B.C.B.G. constitue bien un événement à propos duquel on ne saurait faire la fine bouche !

En effet, combien parmi nous se sont-ils faits avoir par tout ce qui tourne autour d'une bouteille ?...une belle étiquette...une bonne promotion...une belle vendeuse...? On évoque alors les circonstances atténuantes «...et puis de toute façon je ne pouvais pas être dans la bouteille ! ».

Dans la bouteille ? non bien sûr. Mais au B.C.B.G., SI !

Pour commencer par bénéficier d'une bonne documentation. Ensuite pour entendre des avis, connaître de bonnes adresses. Mais surtout pour faire l'apprentissage de la géographie du vin, et parfaire l'éducation du goût et du nez.

Alors, merci et bravo aux géniteurs de cette géniale idée.

Que vive donc longtemps le B.C.B.G., comme un millésimé qui défie le temps.

Et à notre bonne santé !

A.R.

TEMPERATURES DU SERVICE DES VINS

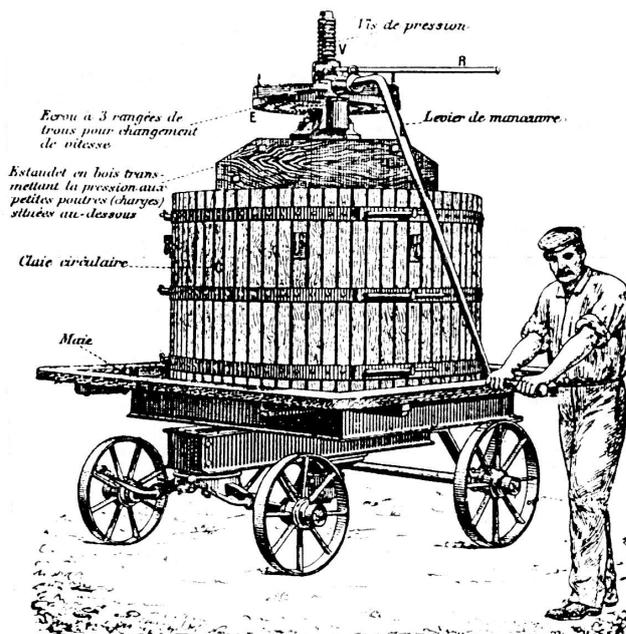
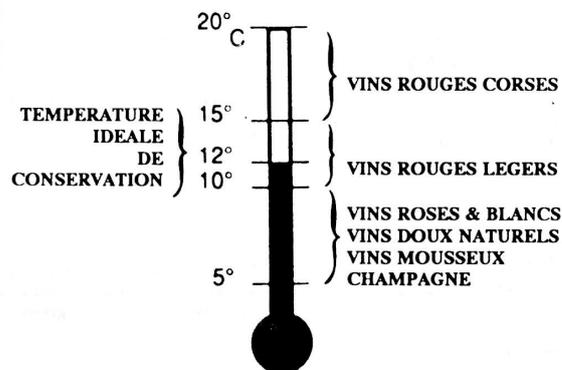
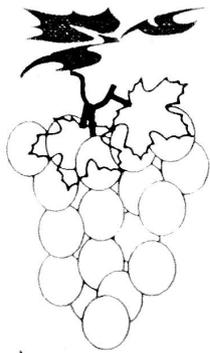


FIG. 33. — PRESSEIR DISCONTINU (SYSTEME DEMOISY, A BEAUNE)

DCAN/B



L'ECHO DES PRESSEIRS

Journal mensuel du B.C.B.G.

N° 3 - DECEMBRE 1991

EDITORIAL

Nous voici donc entrés dans ce mois de décembre. Le Beaujolais nouveau s'en va petit à petit et laisse sa place aux premiers crus, les plus précoces.

Dans les vignes, après le passage des vendangeurs, les ceps nous laissent entrevoir leurs corps noueux et tortueux, symbole immuable de la vitalité de Mère Nature. Encore une fois le miracle s'est accompli: puisant sa force de la terre, la vigne nous a donné son raisin. Ce raisin qui grâce au travail et au savoir-faire du vigneron viendra bientôt caresser nos papilles. Pussions-nous encore longtemps y trouver la poésie si nécessaire à l'épanouissement de nos fêtes, qui se veulent dorénavant plus gustatives que gargantuesques.

Le vin, ce délicieux nectar représente la fraternité, la convivialité, il est le tanin de la vie:

- Fraternité: essayons de la créer au sein du BCBG, et non de sombrer dans la mélancolie et la grogne, ces eaux troubles où évoluent les renfrognés, les aigris et autres grincheux de tous poils. D'ailleurs n'est-il pas souhaitable pour le BCBG, que ses membres aient un emblème, qui tel le panache blanc du bon roi HENRI serait le ralliement, le symbole de ce club fraternel?

- Convivialité: telle était l'atmosphère qui régnait ce 6 du mois de Décembre en la demeure de Patrick Simon, pour la première dégustation du BCBG. Un accueil et une organisation parfaits ont permis de savourer pleinement cette réunion d'oenophiles, qui gageons le, restera longtemps dans les mémoires. Ponctuée de plaisirs introvertis et de vocables goulayants, cette dégustation fut un grand moment. Bravo et merci Mr Simon.

Enfin, on ne peut terminer cet éditorial sans dire un petit mot sur cette période de l'année si chère aux palais et aux estomacs. Mettons à profit cette ère de festivités pour affiner et parfaire nos connaissances œnologiques et pourquoi pas culinaires, les deux étant très souvent associées pour le meilleur. Sachons goûter, soyons gourmands car comme le disait Maupassant, il n'y a que les imbéciles qui ne le soient pas...

P.Maze

NOUVELLES BREVES

- Il a adhéré le dernier au BCBG. Il démissionne le premier. JP L'Hourre est l'homme des extrêmes. Nous respectons évidemment sa décision même si nous le regrettons. Nous n'aurons pu élever ses papilles gustatives au rang auquel nous aspirons pour les nôtres. Mais ne soyons pas tristes, le BCBG existe et n'entend pas se laisser aller à la morosité.

- D'ailleurs déjà la prochaine dégustation se profile à l'horizon. L'organisateur sera G Le Dreff, qui a, je crois commencé à oeuvrer dans l'ombre. Cette manifestation aura lieu le 28 Février prochain. Réservez dès à présent cette date.

- Le pin's est bien lancé. Après maintes tergiversations nous nous sommes finalement décidés à fabriquer ce pin's. Un pin'sthon avec promesses d'achat du pin's a démarré. Avant de mettre sous presse, nous en sommes à 61 pin's placés. C'est encore insuffisant. Il est important pour le moral de tout le monde que l'on fasse le maximum pour qu'au moment de la sortie du pin's nous soyons confiant dans notre succès.

- La cotisation est passée à 15 Fr par mois. No comment.

- Le dépôt des statuts du club pour donner une identité au club n'a pas fait un tabac. Pourtant je voudrais soulever un point: quand nous faisons une opération financière, souvent une personne du conseil d'administration prend la responsabilité financière au titre de la collectivité. Que se passe-t-il si, par exemple, il disparaît (ce que nous ne souhaitons pas évidemment)? Si un compte bancaire est ouvert à son nom, le compte est clôturé et les ennuis commencent. L'argent que tout un chacun a investi est bloqué, peut être-perdu. Ne serait-il pas plus simple d'avoir un compte bancaire sur lequel les membres du conseil d'administration auraient la signature pour effectuer des opérations financières? Pour cela, obligation nous est faite de déposer nos statuts. Je vous laisse méditer...

- C'est l'époque des calendriers. Le BCBG n'y échappe pas. Voici le calendrier des prochaines dégustations de l'année 1992:

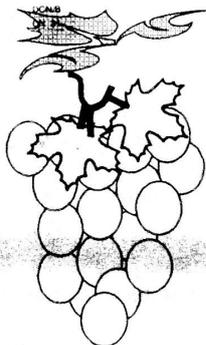
28 Février: organisateur: G. Le Dreff

19 Juin : organisateur : P. Maze

16 Octobre

Les volontaires peuvent se manifester pour organiser ces 2 dégustations

04 Décembre



L'ECHO DES PRESSEIRS

Journal mensuel du B.C.B.G.

N° 9 - SEPTEMBRE 1992

Editorial

Je pensais pouvoir me la couler douce cette année au sein du B.C.B.G. Je me voyais participer en toute sérénité aux délicieuses dégustations du club, je m'imaginai déjà sur les bords de la Loire à savourer les vins d'Anjou et de Touraine, à me délecter des Muscadet et Vouvray. J'en arrivais même à rêver de pouvoir décrocher le Tastevin, haut symbole de reconnaissance et emblème de notre club. Bref, je rêvais de volupté et de grandeur, et l'impatience me tenaillait de pouvoir participer aux nobles activités du B.C.B.G.

Mais je vivais sur un nuage !

Car le Président, dès son retour de vacances, plus motivé que jamais, me présentait le planning des activités du club pour l'année à venir, avec un projet de notre participation au salon des vins et de la gastronomie, ma foi bien ficelé !

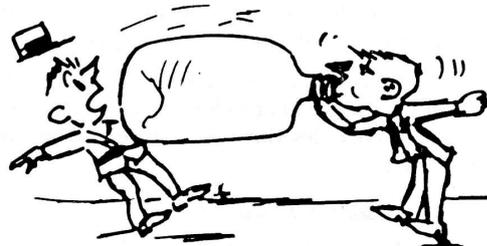
Je descendis donc de mon nuage et je décidai de me bouger l'arrière-train afin de ne pas être en décalage avec mes éminents collègues. La foire aux associations, le catalogue des vins, le salon des vins et de la gastronomie... que d'activités pour cette rentrée. Je vais devoir implorer l'aide du dieu Bacchus afin qu'il me donne force et courage pour affronter les événements qui s'annoncent. Je ne pourrai même plus, pour me donner de la vitalité, m'abreuver à cet excellent Rasteau 1985 (qui s'est littéralement évaporé de ma cave cet été) dont je me suis délecté les papilles pendant les vacances, quelle gourmandise !!! Est-ce que Monsieur MAZE pourrait demander de faire des bouteilles plus grandes ??

Enfin il va y avoir du travail en conséquence et ma motivation est partagée entre le plaisir (in Vi no Véritas) et le devoir (in arbeit véritas). Seulement mon adhésion au club implique d'adhérer sans réserve aux activités votées à la majorité du C.A. et la vocation philanthropique du B.C.B.G. implique nécessairement le bénévolat de ses membres. J'honorerai donc le contrat moral passé avec mes éminents collègues du B.C.B.G.

Toutefois je serais d'avis d'imposer certains de nos membres pour désertion. En effet, l'un profite de la rentrée lourde en activités pour se débiter en vacances, et l'autre, sous prétexte de parfaire ses connaissances en mécanique prend un congé sabatique d'un an. C'est honteux ! Imposons les !

In vino veritas

Pascal LAMBALLE



Compte rendu du CA 13 juin 2017

Tout le monde était présent au CA du 13 juin.

1) Bilan financier

- Derniers encaissements et remboursements effectués par le trésorier.
- Factures CGP à jour. Quelques vigneron retardataires.

2) Dégustations du deuxième semestre 2017

G1 : 9 septembre chez Philippe ??

G2 : 16 septembre avec Jean Pas et Jean Paul.

G3 : 23 septembre avec Armelle et Guy.

Puis

G2 : 18 novembre avec François et Patrick.

G1 : 25 novembre Chez Pierre P

G3 : 2 décembre. Avec André et Philippe.

Super Prestige le 16 décembre avec François, Vincent et Jean Louis.

3) Prestige 2017 : Complète : Mais...reste deux places pour la Corse.

- *Vins de Corse, 7 octobre 2017, animée par Vincent et Jean-Jacques.*

4) Prochain CA : en septembre

6) Soirée des 25 ans du 17/06

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

L'Apéritif était à 18h30.

Une animation s'est déroulée dans une très bonne ambiance.

Le CA s'est déchainé !!!!

Pour les absents, un aperçu du menu et surtout des vins dégustés.

Les plats

Apéritif et sa mise en bouche

**Compression de chair de crabe
dans une eau de tomates à la coriandre**

**Filet de daurade aux asperges,
sauce au beurre demi-sel
et aux œufs de nos poules**

**Déclinaison de porc breton Bio,
épaule farcie, côte grillée et poitrine braisée,
Gaufre de pomme de terre
Tian de légumes du moment**

**Crottin de chavignol chaud en feuille de vigne
et sa crème à la lie de vin**

**Biscuit salé, crémeux aux fraises "gariguettes"
et sa crème chiboustée à la vanille**

Le café et ses douceurs

Les Vins

Champagne – ROEDERER

Viognier – Domaine Georges VERNAY

Loire – Sancerre

Henri BOURGEOIS « La Bourgeoise »

**Bourgogne - Chablis Grand Cru
« Les Preuses »**

**Rhône - Châteauneuf-du-Pape
La MORDOREE
« Reine des Bois »**

**Bordeaux – Pauillac
Château HAUT-BAGES-LIBERAL**

**Rhône - Beauges de Venise
Domaine des BERNARDINS**

7) questions diverses.

Super prestige du 14 décembre 2017. : Thème : les grands vins de Bordeaux

En 2018 : une des prestiges sera sur les vins d'Afrique du sud.

Photos de la soirée des 25 ans dans l'EDP de septembre.

8) vendanges de presse proposées par Guy : Les bourgognes bientôt inaccessibles

Succession de petits millésimes, demande croissante... Grands crus comme appellations régionales voient leurs prix s'envoler. Au grand dam des amateurs.

"Adjugé 480.000 euros !" Lorsque ce 15 novembre 2015, le marteau de François de Ricqlès, président de Christie's France, s'abat sur le pupitre des halles de [Beaune](#), la foule rugit de plaisir. C'est le nouveau record atteint par la Pièce des Présidents, vendue à l'occasion des enchères des [Hospices de Beaune](#). Tout un symbole pour une région viticole dont **le prix des bouteilles ne cesse de grimper depuis une demi-douzaine d'années**. "La vente des Hospices, ce sont de grands vins pour une grande cause", rappelle Ludivine Griveau, régisseuse des Hospices de Beaune depuis début 2015. Une opération qui focalise l'attention des amateurs de [bourgogne](#) du monde entier, qui suivent avec anxiété l'évolution des prix de leurs vins préférés. Et ceux-ci ne cessent de grimper : +37,3% en 2015, +5,66% en 2014, +26,6% en 2013, près de 50% de hausse en 2012... Des augmentations qui donnent le tournis.

"Attention, **ce qui se passe lors de la vente des Hospices n'est pas le reflet du marché**, prévient Albéric Bichot, président de la maison beaunoise [Albert Bichot](#). Nous assistons à des hausses depuis quelques années, mais qui sont sans commune mesure avec celles de cette vente." Un constat que confirme [Louis-Fabrice Latour](#), président de la maison [Latour](#) et du Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne. "Fin septembre 2016, nos exportations ont progressé de 2% en volume, et de 6% en valeur." Loin des 37% des Hospices.

Reste que la hausse, même modérée, est bien réelle, et touche l'ensemble des vins, qu'il s'agisse de références régionales ou de grands crus. Deux phénomènes expliquent cette inflation. En premier lieu, bien sûr, **l'engouement constant des amateurs du monde entier**. "Leurs connaissances s'améliorent, en termes de compréhension des terroirs et de goût. Leur niveau d'exigence progresse également, ce qui a poussé la qualité de nos vins vers le haut, mais il en résulte une demande plus importante que l'offre", résume Ludivine Griveau. "De nouveaux consommateurs apparaissent au Brésil, en Australie, en Chine, à Hongkong ou encore à Singapour, acquiesce Albéric Bichot, à tel point que la demande de ces pays a été multipliée par 2,5 voire par 3." Et bien sûr, lorsque la demande augmente, les prix suivent la tendance.

Mais un autre phénomène vient accentuer cette pression : **depuis 2010, la Bourgogne enchaîne petites récoltes et incidents climatiques**. "Après les petits rendements de 2012, nous avons enduré la grêle en 2013 et 2014, ce qui a eu un impact sur la production de 2015. Et, en 2016, nous avons subi un gel important, résume Gilles de Courcel, du [domaine Chanson](#). En quatre ans, nous avons perdu une récolte et demie ! Et les prix n'ont pas augmenté suffisamment pour compenser ces pertes." Et dans certaines régions, ces incidents ont eu des impacts encore plus importants. "60% de notre récolte a été perdue à cause de la succession de gel et de grêle, déplore Damien Leclerc, président de [La Chablisienne](#). En conséquence, les prix du chablis augmentent fortement, à l'image des cours de vins en vrac qui sont en train d'exploser : +25% à +30% ! On risque d'assister à une **déconnexion entre ce que peuvent accepter les marchés et les prix de vente**", anticipe-t-il. "C'est toute la région qui en pâtit" Du côté des grands crus, les prix ont également atteint des niveaux inédits. "Les vins des domaines les plus prestigieux comme [la Romanée-Conti](#), [Rousseau](#), Mugnier ou Roumier se situent aujourd'hui aux plus hauts niveaux, constate Angélique de Lencquesaing,

associée fondatrice du courtier en ligne Idealwine.com. Par exemple, un [Chambertin Clos-de-Bèze de Rousseau](#) a été vendu 1.080 euros. Il ne valait que 700 euros en 2012 !"

Conséquence, les acheteurs se détournent de ces domaines dont les vins sont devenus inatteignables, pour **se reporter vers des références moins onéreuses**. "Ce sont les vins de domaines moins prestigieux ou de la [Côte chalonnaise](#) qui tirent leur épingle du jeu", poursuit-elle, avant de mettre en garde : "Lorsque l'amateur français commence à détourner les yeux de certains domaines, c'est toute la région qui en pâtit." Et rien ne dit que la hausse soit terminée, même si les professionnels appellent une pause de leurs vœux. "Les prix vont sans doute poursuivre leur ascension mais, je l'espère, avec modération. Il serait légitime de voir ceux de [Chablis](#) ou de certains villages blancs comme [Puligny Montrachet](#) monter, pour compenser les pertes climatiques, mais pour d'autres, qui ont fait des récoltes presque normales comme le [Mâconnais](#) ou la [Côte de Nuits](#), il serait bon que les tarifs se stabilisent, cette année", conclut Louis-Fabrice Latour.

En savoir plus : <http://avis-vin.lefigaro.fr/vins-bourgogne/o128109-les-bourgognes-bientot-inaccessibles#ixzz4QxHkujLb>

9) la recette testée pour vous par Armelle :

Petits feuilletés de crevettes

★★★★★ 5 VOTES

PROPOSÉE PAR MARMITON RECETTES

Minipizzas sur rondelles de courgette

POUR 4 PERSONNES

■ PRÉPARATION 15 MINUTES

■ CUISSON 15 MINUTES

- *2 tranches de jambon cru
- *2 courgettes
- *50 g de gruyère râpé
- *40 g de dés de feta
- *50 g de sauce tomate
- *50 g de pesto
- *3 c. à soupe d'huile d'olive
- *2 c. à soupe de pignons de pin
- *Sel et poivre

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Lavez et séchez les courgettes, puis coupez-les en rondelles assez épaisses. Sur la moitié d'entre elles, étalez la sauce tomate. Sur l'autre, étalez le pesto.
- 2 Détaillez le jambon en petits morceaux. Répartissez-les sur les rondelles à la tomate, parsemez du gruyère, salez et poivrez. Émiettez la feta sur les rondelles au pesto, ajoutez les pignons de pin puis assaisonnez.
- 3 Déposez les rondelles de courgette garnies sur une plaque recouverte de papier cuisson. Arrosez de l'huile en filet. Enfourez pour 15 minutes.



IL CUISSON 15 MIN



Petits feuilletés de crevettes

POUR 6 PERSONNES ■ PRÉPARATION 30 MINUTES ■ CUISSON 20 MINUTES

- * 24 grosses crevettes roses cuites * 6 brins de coriandre
- * 2 yaourts à la grecque * 1 jaune d'œuf
- * 300 g de pâte feuilletée rectangulaire * 2 c. à soupe de graines de sésame
- * 1 c. à soupe de graines de pavot * Sel et poivre

- 1 Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Dans un bol, mélangez les yaourts avec la coriandre ciselée, salez et poivrez. Réservez au frais.
- 2 Décortiquez les crevettes en leur laissant la queue. Déroulez la pâte feuilletée et découpez-la en 24 bandes de 3 cm de largeur. Enroulez chaque crevette dans une bande de pâte.
- 3 Diluez le jaune d'œuf avec un peu d'eau froide et badigeonnez-en les feuilletés à l'aide d'un pinceau. Parsemez de graines de pavot et de sésame. Déposez-les sur une plaque et enfourez pour 15 à 20 minutes.
- 4 À la sortie du four, laissez légèrement tiédir les feuilletés puis servez-les avec la sauce.

● ● ● ● marmiton ● ● ● ●

57

**TRES BONNES VACANCES A TOUS. N'OUBLIEZ PAS DE
RAPPORTER AU BCBG QUELQUES FLACONS SOUVENIRS POUR
LE CATALOGUE !!!!**

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