



L'ÉCHO DES PRESSEIRS

EDP 243

Journal du BCBG décembre 2017

Edito : Accords vins et chocolat

En général, le vin rouge se révèle meilleur avec du chocolat

L'explication est simple : Le vin rouge et le chocolat ont un point commun essentiel, les tanins que l'on trouve dans les pépins et la peau du raisin noir comme dans la fève de cacao.

Plus le chocolat est riche en cacao et plus on l'accordera avec des vins taniques ou puissants.

Teneur en chocolat Inférieure à 70%

Pour un taux de cacao bas, le choix se portera sur des vins fruités et souples comme un Saumur ou encore des vins du Sud-Ouest.

Teneur en chocolat de 70 à 75%

Dans ce cas, on choisira un Corbières, base de Carignan, un Madiran riche en tanins et dont le nez exhale des notes de fruits ou encore un Châteauneuf du Pape.

Chocolat au lait

Avec ce dernier, les amateurs pourront se tourner vers un blanc sec fruité comme un Gewurztraminer, un Riesling ou un Pinot gris d'Alsace.

Teneur supérieure à 80 %

Les vins doux naturels constituent l'accord de choix avec les chocolats dont la teneur en cacao dépasse 80 %.

On pense aussi aux vins de Maury, riches et soyeux à base de grenache qui mettront en valeur la complexité du chocolat, tout en tenant tête à ses tanins.

Les Banyuls ou les vieux Rivesaltes présentent en vieillissant des arômes de fruits secs et de cacao qui se confondent avec ceux du chocolat.

Un vieux porto aux arômes de fruits macérés avec des notes épicées s'accordera également à merveille.

Dans tous les cas, on choisira des vins à maturité pouvant compter 20 ou 30 ans et présentant des arômes de torréfaction se combinant aux notes chocolatées.

Au-delà de 80 % de cacao, on pourra également s'orienter vers un whisky aux notes boisées, un Cognac ou un Armagnac ou encore un Pineau ou un Floc de Gascogne.

Par contre, il faut éviter les vins rosés à cause d'une grande acidité.

De même, le champagne est à éviter car les bulles risqueraient d'être dominées par la richesse du chocolat.

Finalement, tout met cacaoté peut s'accorder avec un vin, hormis les glaces dont la teneur en lait nous pousse à nous orienter vers un café ou un thé, à moins de choisir de l'eau par prudence.

Alors, à vous de faire le bon choix.
Bonne dégustation et joyeuses fêtes.

Jean-Jacques

Compte rendu du CA du 5 décembre 2017

Tous les éminents membres du CA étaient présents excepté André, excusé.

Point financier : Jean-Jacques

- Derniers encaissements et remboursements.
- Toutes les factures sont à présent réglées.

CGP 2018 :

- Confirmation des départs et des 4 entrées.
- Les fiches des nouveaux entrants sont à envoyer à Vincent pour la finalisation du catalogue.
- La feuille de préparation de la CGP 2018 est publiée par Vincent sur Google Drive et le lien envoyé à tous les responsables d'un vin afin que ceux-ci complètent le tableau avant le 26 janvier.

Catalogue Prestige 2018

- Les responsables des vins s'occupent de leur proposition.
- Vincent expédie individuellement le fichier à remplir.
- De plus, faire impérativement une fiche explicative sur le vin.
- Barre à 15 € minimum pour entrer dans ce catalogue.

Calendrier 2018

Organisation des premières dégustations :

- G1 : 13/01 : Le reliquat des dégustations non faites sera reporté en 2018, réparti sur toutes les dégustations.
- G2 : 20/01 : Manu et Hervé Caroff
- G3 : 27/01 : Philippe et Jean-Louis.
- G2 : 17/03 : Patrick et Jean-Jacques.
- G3 : 24/03 : François et André.
- Prestige : 14/04 : safari en Afrique du Sud.

Prestiges 2018 :

- La première : François et André, Afrique du sud, 14/04/2018
- La deuxième : Roumanie, Patrick et François, 6/10/2018
- Super prestige : crus exceptionnels du Languedoc, 15/12/2018

Dates à retenir.

- 5 janvier : retour de tous les bulletins d'adhésion 2018. Mêmes tarifs qu'en 2017. Les bulletins d'inscription sont envoyés par Vincent et la réponse des adhérents est à retourner à André, accompagnée du chèque.
- 9 janvier : à cette date limite, les responsables CGP 2018 doivent avoir vérifié et confirmé dans Google Drive la liste des vins dont ils sont en charge.
- 16 janvier : à cette date limite, les responsables CGP 2018 doivent avoir complété sur Google Drive toutes les rubriques correspondant à leur vin : millésimes, cépages, accords-mets-vins, prix d'achat, coût total des échantillons, port par col, etc.
- 17 Février : Assemblée Générale du BCBG.

Quiz **LE SAVIEZ-VOUS ?**

- Rappel de la question posée dans le dernier EDP 242 de novembre :

Les levures naturelles présentes sur le raisin sont-elles toutes bonnes pour la vinification ?

Réponse :

Non, l'immense majorité n'a aucune valeur œnologique. Mais comme elles résistent très mal au milieu sucré puis alcoolisé du moût, ce sont les très minoritaires *Saccharomyces cerevisiae* qui prennent rapidement le dessus en éliminant les autres, et qui assurent la fermentation alcoolique. Cf. mémento pdf p. 8 : « *La guerre fratricide des levures* » (mémento également consultable en direct sur le site : onglet « *Outils* », sous-onglet « *Bibliothèque du Club* »).

- Question du jour :

Qu'entend-on par « arômes secondaires » du vin ?

Cf. mémento pdf p. 9 : « *Le métabolisme des levures* ».



Vendanges de presse par GUY

Voici les liens vers les derniers conseils d'accords mets-vins trouvés par Guy dans *Le Figaro* :

http://avis-vin.lefigaro.fr/magazine-vin/o109979-les-regles-dor-pour-servir-le-vin-pendant-les-fetes?xtor=EPR178&een=32e2ee64d1e616aa08e6a9d302fa5a69&seen=6&m_i=40lzjzDC6uGMHHIOEeJVimyqNo8trT6IEUHXtq0D0ekfuTsgRebX0PiPzkyYSy4nalZFrwu9bF7FVERs_YDDQPQtH3AS3rnG0

http://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/o26101-fruits-de-mer-saumon-et-vins-dossier-special-accords-met-vin-pour-les-fetes?xtor=EPR-178&een=32e2ee64d1e616aa08e6a9d302fa5a69&seen=6&m_i=WXN70tSprLbLsvFtqZoUKNLp_eb6T8%2BEp72HWQAYvDRoOImb9WQ8kZbt_dBVb6eyoCiOLxa1ypuTktYtJNSV6Xzqus5doqCOC

http://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/o26100-accords-viandes-et-vins-dossier-special-accords-mets-vins-pour-les-fetes?xtor=EPR-178&een=32e2ee64d1e616aa08e6a9d302fa5a69&seen=6&m_i=bj_YWvbQPvP4CrmA52%2BhO14gJX94XR0Pou7mvhLg9zuycOXjir8bXFpwgXaThsd%2B7WDrbNMSd5tuN1dWVvKlArJUnTjJadHe7Nk

<http://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/o26092-saumon-caviar-quel-vin-boire-avec-les-oeufs-de-poisson>

<http://avis-vin.lefigaro.fr/magazine-vin/o134096-le-vin-en-14-18-indispensable-compagnon-du-poilu#ixzz4xHHPEbOQ>

Et bonnes fêtes à toutes et à tous, en n'oubliant pas de vous réinscrire au Club grâce au providentiel formulaire ci-dessous !



Bacchus Club des Bons Goûteurs

Bulletin d'adhésion - année 2018

Le BCBG est une association type loi 1901 à but non lucratif

Ce bulletin d'adhésion permet d'inscrire sur le même formulaire un adhérent ou un couple d'adhérents. Pour calculer votre cotisation, veuillez consulter la grille tarifaire ci-dessous.

Tarif des cotisations		
Type d'adhésion	Type personne	Tarif
Adhérent simple :	adhérent	5,00 €
	Conjoint d'un adh. simple	3,00 €
Adhérent participant :	adhérent	20,00 €
	Conjoint d'un Participant ou Dégustateur	5,00 €
Adhérent dégustateur :	adhérent	80,00 €
	Conjoint d'un Dégustateur	70,00 €
Adhérent dégustateur membre actif :	adhérent	60,00 €
	Conjoint d'un Membre actif	50,00 €
Adhérent nouveau dégustateur : Participation au matériel de dégustation.	ajouter 10 €	

Bien vouloir nous retourner le coupon ci-dessous pour le 5 janvier 2018, avec un chèque à l'ordre du BCBG chez : André PRIGENT - 5 rue des Sources 29820 BOHARS.

	Adhérent n°1	Adhérent n°2
Nom		
Prénom		
Adresse		
Code Postal		
Ville		
Téléphone		
@ mail		
Type adhésion		
Cotisations		
Total :		

Je suis intéressé par une commande en primeurs : Oui - Non

Adhérent depuis plus d'un an, Je suis candidat au Conseil d'Administration : Oui - Non