



EDP 244

L'ÉCHO DES PRESSEIRS

Journal du BCBG janvier 2018

Edito : vœux du Président

Les années passent et cela fait déjà sept ans que j'ai le plaisir de présider notre association BCBG.

Ayant eu l'honneur de succéder aux présidences de Pierre et Philippe, membres fondateurs du club, je suis resté fidèle à leur état d'esprit, à leur philosophie prônant le « mieux boire », en bonne compagnie bien sûr et en toute simplicité, pour déguster de bons vins simples ou sophistiqués, en privilégiant toujours la qualité à la quantité.

Durant ces dernières années, j'ai pu organiser quelques dégustations pour les différents groupes du BCBG, mais également, dans d'autres circonstances, avec des amis et collègues de l'Université.

Que j'aime ces moments de complicité où l'on partage tant de plaisirs sensoriels, en communion et en toute intelligence, où l'on découvre ensemble un vin qui a une histoire, qui nous dévoile, parfois avec pudeur, toute son âme.

Pour Baudelaire qui aimait le vin et en parlait si bien : « *si le vin disparaissait de la production humaine, je crois qu'il se ferait dans la santé et l'intelligence de notre planète un vide, une absence plus affreuse que tous les excès dont on le rend coupable* ».

Une dégustation intelligente de vin, plus qualitative que quantitative, tend à réveiller nos fonctions les plus nobles ; comme disait Rabelais qui n'était assoiffé que de connaissances et qui ne s'abreuvait qu'à la « *dive bouteille* » que pour « *en abstraire la substantifique moelle* » et enrichir son savoir déjà immense pour l'époque.

Claudel n'a-t-il pas dit que « *le vin est un professeur de goût et en nous formant à la pratique de l'attention intérieure, il est le libérateur de l'esprit et l'illumination de l'intelligence* ».

Ces dernières années, bien aidés, voire obligés par nos gouvernants et les forces répressives, les consommateurs et vigneron, en cultivant comme il se doit la vigne et en améliorant la qualité des vins, ont reconnu le bien fondé de certaines valeurs importantes, oubliées précédemment au profit de la quantité, à savoir le temps, la patience, le goût et le jugement.

Le Goût et la recherche de bons produits, voire Bio, sont à la mode, et tant mieux.

Dans le respect de ces impératifs précités, « *la grande majorité de vigneron cherche aujourd'hui à obtenir un cru honnête, possédant une âme qui se délivre de sa gangue matérielle lors de la dégustation* » dixit le docteur Maury (*Soignez-vous par le vin*).

Une fois le vin tiré, il faut savoir le boire !

Pour nous autres, membres du BCBG, c'est un art de vivre qui se renouvelle à chaque occasion ; apprendre à reconnaître et à goûter un cru, en apprécier les qualités et la personnalité appartient à une culture d'ensemble que nous mettons en œuvre régulièrement.

Mais, n'oublions pas que la dégustation du vin, qui implique la modération, demande en plus le respect d'une certaine ambiance pour en apprécier la valeur ; bu avec recueillement et un partage d'émotions raisonné, le divin nectar revêt une signification différente de celle que l'on retire dans l'atmosphère bruyante d'un repas trop arrosé.

Comme l'a dit André Maurois « *ne troublez pas le vin, vous abîmeriez son âme* ».

C'est pourquoi, continuons à déguster, comme il se doit, dans notre philosophie et en toute humilité, et n'hésitez pas à vous inscrire aux dégustations « Prestiges » qui répondent à tous ces critères.

Le vin n'est pas un simple breuvage, au-delà du liquide qui descend dans le gosier, on en absorbe en plus l'esprit.

Esprit, es-tu là ?

Il le sera certainement durant cette « BONNE ET HEUREUSE ANNEE 2018 » que je souhaite à tous les BCBGistes et à leurs familles.

François HERVE

Compte rendu du CA du 9 janvier 2018

Le CA, au complet, fait honneur à la nouvelle année.

Point financier : Jean-Jacques

Factures CGP presque à jour à jour sauf la dernière facture de Saumaize.

Inscriptions 2018 : André

Etat actuel des inscriptions :

Les départs :

G1 : deux départs

G2 : 3 départs.

G3 : 2 départs.

Les arrivées :

G 2 : 3 arrivées : Jaqueline, André et Maximilien.

G 3 : 1 postulant.

Remarques :

- Il ne reste plus que 11 dégustateurs au G1. Le CA estime qu'il serait préférable, pour l'équilibre des groupes, ainsi que pour l'équilibre financier du G1, qu'il y ait au moins une personne de plus au G1.
- Les membres actifs sont toujours relativement nombreux. Mais, les bonnes volontés sont toujours souhaitées pour agrandir le groupe et aider aux activités du Club. En particulier, il serait intéressant que davantage de volontaires des groupes 1 et 3 viennent rejoindre les autres membres actifs.

CGP 2018 :

- Beaucoup de lignes restent à compléter dans le catalogue 2018. Les référents des vins concernés seront invités par Vincent à compléter ces lignes *via* un lien leur permettant d'accéder au catalogue CGP sur Google.
 - Date butoir le 27 janvier pour une édition en ligne le 31 janvier.
 - François se charge de l'impression du catalogue papier en 4 pages.
- NOUVEAU : le catalogue prestige. Il sera présenté sur une feuille distincte, qui occupera le verso du catalogue CGP.
- Distribution par la poste : à partir de la liste des adhérents sous Excel, Jean-Louis se charge d'imprimer les étiquettes. La mise sous enveloppe sera effectuée par Manu et Jean- Pierre pour une expédition avant le 9 février.

Calendrier 2018

- **Les prochains CA :**
Mercredi 7/02/18, mardi 13/03, mardi 3/04, mardi 15 /05, mardi 5/06.
- **Les prochains G1 :**
Le G1 de janvier est repoussé en février, soit : 10/02/18 chez Bertrand, 7/04 chez Jacques Bramoullé, 23/06 chez François, 29/09 chez Jean- Éric Trodé, 24/11 chez Daniel Maze.
- **Les prochains G2 :**
20/01/18 (Hervé et ?), 17/03 (Patrick et Jean-Jacques), 16/06 (Jean et Jean-Paul), 15/09 (Hervé et Jean Jacques), 13/10 (Manu et Françoise).
- **Les prochains G3 :**
27/01/18 (Philippe Z. et Jean-Louis), 24/03/18 (François et André), 2/06/18 (Guy et Vincent), 22/09 (Yves et Dominique), 17/11 (Philippe Z et André).
- **La Prestige 1 :**
14/04/18 : safari en Afrique du sud : François et André.
- **La Prestige 2 :**
06/10 : découverte des crus de Roumanie : François et Patrick.
- **La Super Prestige :**
15/12 : Grands vins du Languedoc : François, André et Manu.
- **L'assemblée Générale 2018 :** 17/02/18.
- **Remise des vins :** 26/05/18.

Remarques :

- Le système de rattrapage d'une absence dans un autre groupe mis en place l'année dernière a été largement utilisé par les membres du G2 et du G3.
- Malgré leur fonctionnement un peu différent, il est rappelé que les membres du G1 peuvent eux aussi en bénéficier. En effet, bien que l'initiative d'inviter un membre extérieur au G1 reste à l'entière discrétion de celui qui reçoit, les membres du G1 ayant raté une dégustation peuvent néanmoins eux aussi rattraper cette séance dans le G2 ou le G3, dans la mesure des places disponibles.

AG du samedi 17 février 2018 :

- Lieu : RU Kergoat, 1 rue Commandant Paul Vibert. Brest mêm'.
- Ouvert à tous les adhérents du BCBG.
- Horaires : 14h30- 15h30 pour l'AG et 16h30-18h30 pour la dégustation.
- Inscriptions repas du soir : apéro à 19h30. Repas à 20h. Info par mail et dans EDP. Prix 30 €. Réponse pour le 31/01.
- Repas du midi pour les membres actifs : œufs mimosa et truite fumée, fromage et dessert.
- Classement des groupes : G1 : Philippe, Hubert et Bertrand, G2 : Simon, Michel et Eric, G3 : Gwenaëlle, Hervé et Jean.
- Achat des lots : Chez Métro et autres cavistes.
- Appel aux membres actifs : par Vincent. Présence souhaitée dès 10h pour préparation de l'AG.

Quiz LE SAVIEZ-VOUS ?

- Rappel de la question posée dans le dernier EDP 243 de décembre :

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

Réponse :

Il s'agit des arômes qui se révèlent pendant la fermentation alcoolique sous l'action des levures. Contrairement aux arômes primaires, déjà perceptibles dans le raisin et se transmettant directement au vin, les arômes secondaires ne sont présents dans le moût que sous la forme de précurseurs d'arômes indétectables au nez et au palais et que seule la fermentation transforme en molécules participant au nez et au goût du vin. Un phénomène analogue se produit également durant la fermentation malolactique.

Cf. mémento pdf p. 9 : « *Le métabolisme des levures* » (mémento également consultable en direct sur le site : onglet « *Outils* », sous-onglet « *Bibliothèque du Club* »).

- Question du jour :

Pourquoi utilise-t-on encore les sulfites malgré leur mauvaise réputation ?

Cf. mémento pdf p. 18 : « *L'emploi du dioxyde de soufre* ».

Rappel des prochaines dates

En janvier :

- 20 janvier : G2
- 27 janvier : G3

En février :

- 10 février : G1
- 17 février : Assemblée Générale

En mars :

- 17 mars : G2
- 24 mars : G3



Vendanges de presse par GUY

Trois articles concernant respectivement les vendanges en Champagne, le nouveau classement des crus bourgeois du Médoc, et la future cité du vin en Bourgogne. Et en prime : un lien vers un quiz en ligne permettant de tester ses connaissances sur le vin.

CHRONIQUE DE VENDANGES EN CHAMPAGNE

Au pressoir

Sitôt les raisins cueillis, on ne perd pas de temps pour les acheminer jusqu'au vendangeoir où ils sont pesés, enregistrés, leur titre alcoolique potentiel vérifié. Des unités de pressurage, on en compte à peu près 2000 en Champagne. ...

Extrait de *Vendanges en Champagne* de Christophe Peus et Dominique Fradet © Éditions Fradet, 2011. Tous droits réservés.

[Pour en savoir plus](#)

RETOUR D'UN CLASSEMENT POUR LES CRUS BOURGEOIS DU MEDOC

Par La rédaction de larvf.com Publié le 15/01/2018 à 16:43

Des recours en justice avaient eu raison du classement des crus bourgeois du Médoc (Bordeaux) : à partir de 2020, un nouveau classement quinquennal, dont les critères ont été validés début janvier par les autorités, entrera en vigueur pour les bouteilles médocaines.

Il s'agit d'un "retour aux sources pour les crus bourgeois du Médoc habitués depuis des siècles à être classés selon une hiérarchie de mérite", se félicite dans un communiqué l'Alliance des Crus bourgeois du Médoc.

[Pour en savoir plus](#)

BOURGOGNE : COUP D'ENVOI POUR LA CITE DES VINS ET DES CLIMATS

Par La rédaction de larvf.com Publié le 20/12/2017 à 17 h 07

Le Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne (BIVB) et une quinzaine de partenaires, essentiellement des collectivités locales, ont signé mardi 19 décembre 2017 la convention qui donne le coup d'envoi à la Cité des vins et des climats de Bourgogne, vitrine touristique d'une viticulture renommée mondialement.

Elle doit voir le jour entre 2020 et 2021 dans trois villes emblématiques des vins régionaux

La Cité espère accueillir sur ses trois sites 250.000 visiteurs par an.

[Pour en savoir plus](#)

TESTEZ VOTRE CULTURE GENERALE DU VIN - 1

Par Louise Sarica

<http://www.larvf.com/,testez-votre-culture-generale-du-vin-1,10362,1105250.asp>



Grâce au lien ci-dessus, testez vos connaissances avec ces dix questions généralistes sur l'univers du vin.

Besoin d'aide ?

Toutes les réponses figurent dans les articles de la rubrique *Tout savoir*:

Néophyte ou expert en herbe ?

Vous le saurez en consultant votre score !

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