



EDP 245

L'ÉCHO DES PRESOIRS

Journal du BCBG février 2018

Edito : Diversifier les cépages pour résister au réchauffement

En France, comme dans d'autres pays viticoles, les vendanges démarrent deux à trois semaines plus tôt qu'au début des années 1970. Avec le réchauffement climatique, cette tendance risque de s'accroître. Une méthode pour remédier à ces récoltes de plus en plus précoces est d'adapter les cultures à la hausse des températures, opter pour des variétés résistantes aux sécheresses, ou, au contraire, aux pluies diluviennes.

Une douzaine de cépages (cabernet sauvignon, chardonnay, merlot, syrah, pinot noir, sauvignon blanc, riesling, muscat blanc, viognier, gewurztraminer, pinot blanc et pinot gris) appelés « variétés internationales », représentent l'immense majorité de celles qui sont exploitées dans le monde. La diversité est très basse aux Etats-Unis avec 70% de surfaces cultivées avec 12 variétés, au Chili 78%, en Nouvelle Zélande 92%, en Australie 84% et en Chine 93%. Par exemple, plus des trois quarts des surfaces cultivées en Chine le sont uniquement avec du Cabernet Sauvignon. (Elizabeth Wolkovich, écologue, Figaro WE 14 janvier 18).

En Europe et en particulier en France, davantage de cépages sont cultivés et chaque hectare est plus varié. Même si une vingtaine de variétés occupent plus de 85% de la surface de tous les vignobles français, près de 300 cépages y sont cultivés. Il y a une forte dynamique en faveur de vieilles variétés, et de nombreux vigneronns veulent proposer des vins originaux.

Des bases de données existent avec 10000 variétés de plantes répertoriées (Australie) et, entre autres, 2700 cépages de 54 pays dans la collection Vassal de l'INRA à Montpellier.

Deux raisons ont conduit Elizabeth Wolkovich à s'orienter vers la vigne. D'abord, ces cultures « ont une diversité phénologique remarquable ». Deux différents cépages plantés l'un à côté de l'autre peuvent atteindre leur maturité avec une différence de 5 à 6 semaines. C'est une diversité incroyable et fascinante pour comprendre comment les plantes génétiquement très proches peuvent répondre si différemment au climat. La deuxième raison est que « la viticulture est l'une des plus anciennes à être documentée. Les premiers textes sur le vin de Bourgogne datent du début du XIV^{ème} siècle. Par exemple, nous pouvons confirmer que les vendanges actuelles sont les plus précoces depuis 700 ans.

Déjà dans le Bordelais, l'Inra a lancé, il y a 10 ans, le projet *Vit Adapt* pour tester 52 variétés utilisées dans les pays chauds depuis 6000 ans.

Les chercheurs tentent à présent de répondre à des questions comme : « quel pourcentage de régions serait perdu pour la viticulture si nous ne changeons pas de variétés ? ou : quel pourcentage de la production serait maintenu si nous changeons de variétés et que le réchauffement se poursuit ?

Même si les dérèglements s'accroissent seulement dans trente ou quarante années, ces questions doivent être abordées sans tarder. Il faut une dizaine d'années en France pour faire inscrire une nouvelle variété au catalogue des vins commercialisables- le délai étant plus court en cas d'importation d'un cépage autorisé dans un autre pays.

Et, surtout, les plants de vigne sont cultivés pendant vingt à trente ans.

Le BCBG a encore une longue vie devant lui à nous faire découvrir de nouveaux cépages et de nouveaux goûts.

Armelle

Compte rendu du CA du 7 février 2018

Le CA, au complet, s'est réuni pour travailler, puis pour fêter l'anniversaire de Guy, qui a offert le repas.

Vins dégustés le 7 février en l'honneur de l'anniversaire de Guy :



NB : le nombre des bouteilles s'explique bien évidemment par le fait que Guy avait aussi invité les épouses...

Point financier :

Jean-Jacques et Jean-Louis se réunissent le mercredi 14 pour vous peaufiner avec amour - c'est le jour de la saint Valentin !- le rapport financier de l'année 2017.

CGP 2018 :

- Catalogue CGP 2018 : Vincent.
- Diffusion : Mailing par Jean-Louis, postage par Jean-Pierre et Manu.
- Bon de commande : Vincent.
- Impression : François.
- Date de retour des commandes : 5 mars.
- Date de remise des vins : samedi 26 mai.

AG du samedi 17 février 2018, rappel :

- 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.

Préparation de la salle :

Pour tous les membres actifs et les autres volontaires venus pour aider à organiser la journée :

- Rendez-vous à 10 h, au Restaurant Universitaire de Kergoat.
- Repas du midi : salades, œufs mimosa et truite fumée, jambonneau, fromage.

Dîner :

Actuellement 46 inscrits. Capacité maximale : 48 participants. Prix 30 €. Au menu :

- Apéro : 2/3 amuse-bouche et cocktail à base de prosecco
- Coquilles saint Jacques avec agrumes, accompagnées d'un château de Fesles
- Carré de veau avec sa crêpe de banane et patate douce, accompagné d'un vin du Liban
- Fromage accompagné d'une syrah, domaine des Homs Minervois
- Dessert : crème brûlée à la coco et ananas rôti, accompagnée d'un crémant d'Alsace

Tombola :

Comme chaque année, durant le dîner de l'AG, une tombola sera organisée. Cette fois le prix ardemment convoité ne sera rien moins qu'un champagne Dom Pérignon, millésime 2009.

INNOVATION : cette année, outre les cadeaux surprises traditionnels (revues sur le vin, etc.), les échantillons peu entamés seront redistribués aux perdants de la tombola arrivés le plus près du but, à titre de -petite- compensation. Jean-Louis est chargé de la sélection des échantillons pouvant servir de lots.

NB : Indépendamment de la tombola, les membres qui ont aidé durant toute la journée et qui convoitent un reste d'échantillon pourront aussi, comme les autres années, emporter la bouteille désirée.

Classement des groupes :

G1 : Philippe, Hubert et Bertrand.

G2 : Simon, Michel et Eric.

G3 : Gwenaëlle, Hervé et Jean.

Les trophées seront remis le 17 février lors du dîner de l'AG.

Précisions sur les deux dernières Prestiges de l'année :

Face à la difficulté de se procurer des échantillons, le projet de Prestige Roumanie est abandonné au profit d'une Prestige centrée sur le Saumur et le Chinon, animée par André et Jean-Louis.

Quant à la Super-prestige, elle est fixée au 15 décembre, elle portera sur les grandes signatures du Languedoc et sera animée par François, André et Manu.

Dégustations plaisir du dernier semestre :

G1 : 29/09 : Jean-Eric Trode, et 24/11 : Daniel Mazé

G2 : 15/09 : Hervé et Jean-Jacques, et 13/10 : Manu et Françoise

G3 : 22/09 : Yves et Dominique, et 17/11 : Philippe et André

Questions diverses :

- 117 bouteilles sorties de la cave du club en 2017.
- Accord donné à Armelle pour une caisse du club afin de sponsoriser la compétition *Odyssea*, organisée au profit de la lutte contre le cancer.

Quiz LE SAVIEZ-VOUS ?

- Rappel de la question posée dans le dernier EDP 244 de janvier :

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

Réponse :

Le soufre produit un triple effet très utile en œnologie car il est à la fois un bactéricide, un antioxydant, et un conservateur. Si son usage intensif par des producteurs peu scrupuleux peut avoir des conséquences fâcheuses, provoquant notamment des maux de têtes et des allergies, il reste heureusement inoffensif aux faibles doses utilisées par les viticulteurs raisonnables. A l'heure actuelle, il reste le seul moyen d'assurer sans risques aux grands vins de garde des élevages prolongés en barrique suivis d'un long vieillissement en bouteille. A l'inverse, les vins dits « sans sulfites » sont majoritairement des vins plus frais devant être bus assez jeunes.

Cf. mémento pdf p. 18 : « L'emploi du dioxyde de soufre » (mémento également consultable en direct sur le site : onglet « *Outils* », sous-onglet « *Bibliothèque du Club* »).

- Question du jour :

Pourquoi pratique-t-on la malolactique sur certains vins et pas sur d'autres ?

Cf. mémento pdf p. 16 : « Incidence de la flore lactique sur le développement du vin », et p. 49 : « L'éventualité et la conduite de la fermentation malolactique ».

Rappel des prochaines dates

En février :

- 17 février : Assemblée Générale

En mars :

- 5 mars : date limite pour l'enregistrement des commandes de la CGP.
- 17 mars : G2
- 24 mars : G3

En avril :

- 7 avril : G1
- 14 avril : Prestige safari en Afrique du Sud

Vendanges de presse par GUY

Ce mois-ci, un article concernant la forte chute de la production de vin bordelais due au gel, un autre article nous rassurant sur la capacité de la vigne à résister à la sécheresse mais alertant sur l'impact du changement climatique et, pour finir, une réponse bienvenue aux nombreux et nombreuses d'entre nous qui se demandent tous les jours avec angoisse : gast ! que boire sur une blanquette ?

VIN DE BORDEAUX : LA RECOLTE A CHUTE DE 40% EN 2017

"La récolte globale de 2017 est de 3,5 millions d'hectolitres, en baisse de 40% par rapport à 2016. La zone de Saint-Emilion est la plus touchée et celle du Médoc la moins touchée", a précisé à l'AFP le Conseil interprofessionnel des vins de Bordeaux (CIVB).

Au niveau européen, la production de vin affectée par des aléas climatiques va baisser de 14% en 2017 par rapport à la récolte précédente, avait annoncé en octobre *FranceAgriMer*.

Publié le 02/02/18 par Le Figaro Vin

En savoir plus

LA VIGNE RESISTANTE A LA SECHERESSE MAIS DEFIEE PAR LE RECHAUFFEMENT

Les vignes sont plus résistantes à la sécheresse qu'estimé, révèle une étude dans le Bordelais et la Napa Valley, mais de plus en plus vulnérables au changement climatique qui accroît la fréquence des vagues de chaleur et la diminution des précipitations.

[...]

Avec le changement climatique, il est donc encore plus impératif de réduire l'eau utilisée dans les activités agricoles pour assurer une viabilité durable de l'agriculture et ce en développant des cultures plus résistantes à la sécheresse, font valoir les auteurs de ces travaux.

Publié le 02/02/18 par Le Figaro Vin

En savoir plus

ACCORD METS/VINS : QUE BOIRE AVEC... UNE BLANQUETTE DE VEAU ?

**Rien de mieux qu'une blanquette de veau pour nous réchauffer.
Oui mais, avec quels vins la servir ?**

Un sondage publié par le magazine Notre temps l'avait révélé : la blanquette de veau est le plat préféré des Français.

[...] en Bourgogne, les rouges délicats nés du pinot noir conviendront aussi bien que les blancs issus du chardonnay.

[...] avec leurs notes de pain grillé et d'abricot, ils créeront en bouche un très juste équilibre entre la fraîcheur et le gras, avec une finale gourmande qui sera comme un écho à la douceur du veau.

Les recettes d'Armelle

RECETTE MAROCAINE

Salade de carottes au cumin. Idéale à l'apéritif.

Pour 4 personnes : Préparation : 10mn ; cuisson : 30mn.

500g de carottes

2 gousses d'ail

1 cuillère à soupe d'huile d'arachide ou olive

Le jus d'un citron ou moins.

½ cuillère à café de paprika

½ cuillère à café de cumin en poudre

½ cuillère à café de sel.

Pelez les carottes et faites-les bouillir dans une casserole avec les gousses d'ail pelées pendant 30mn. Egouttez-les.

Quand elles sont tièdes, découpez les carottes en rondelles de ½ cm d'épaisseur. Ecrasez l'ail cuit. Mélangez le tout avec les épices, le sel, l'huile et le jus de citron.

Servez tiède ou froid.

