

L'ÉCHO DES PRESSOIRS

Journal du BCBG mars 2018

Edito: Mot de bienvenue du Président lors de l'AG 2018

Au nom du CA, je vous souhaite Ia bienvenue et je vous remercie pour votre présence à cette Assemblée Générale du BCBG.

Bienvenue au Restaurant Universitaire de KERGOAT qui nous acueille pour organiser :

Les différentes activités prévues tout au long de cette journée :

- d'abord notre Assemblée Générale vers 14h30;
- puis de 16h30 à 18h30 : Ia Commande Groupée de Printemps 2018 ;
- et enfin vers 19h30, un apéritif suivi d'un repas, pour ceux qui se sont inscrits.

Cette année une commande groupée avec des nouveautés :

« Toujours plus» : tout en se limitant, c'est dur! Pas moins de 61 vins proposés à Ia dégustation cet après-midi, dont 8 nouveaux vins au catalogue (surlignés en gris foncé sur Ia feuille A3 CGP), flacons proposés par les adhérents et sélectionnés par les éminents membres du Conseil d'Administration.

Une grande nouveauté, à Ia demande de quelques membres du club, nous avons ajouté cette année à la CGP un Catalogue « Prestige » qui propose les meilleures cuvées de nos vignerons déjà fournisseurs.

Malheureusement, les dépenses étant trop importantes pour l'achat d'échantillons, vous ne pourrez pas les goûter, mais vous pouvez faire confiance à ceux qui les ont présentés, ils sont sûrs de faire des heureux.

De belles entrées qui viennent diversifier notre Commande Groupée de Printemps et représenter les différentes régions françaises, avec surtout un rapport plaisir/prix extraordinaire.

N'oublions pas notre invité de marque, Ia Bodega Raffy dans Ia célèbre région de Mendoza en Argentine, qui nous fait découvrir ses magnifiques vins, aujourd'hui reconnus et inscrits sur Ia carte de grands restaurants.

Donc une dégustation de bons vins sélectionnés qui sera suivie:

D'un apéritif et d'un repas préparés par l'équipe du Restaurant Universitaire KERGOAT.

Cette année, un fil conducteur, tout au long du repas : des fruits, aussi bien dans le verre que dans l'assiette.

A l'apéritif, une loterie vous sera proposée, avec comme unique lot mais pas des moindres : 1 bouteille de Dom Pérignon 2009, dans son bel écrin.

Lors de ce repas, les trophées, récompensant les trois meilleurs dégustateurs 2017 des trois groupes 1, 2 et 3, seront remis aux intéressés présents.

Un jeu gratuit sera également au menu : un cadeau surprise dont il faudra trouver le juste poids.

Cette année 2017, une année avec quelques faits marquants

Ceux-ci vous seront présentés dans le rapport d'activité... A noter de belles dégustations Prestiges et une Super Prestige qui porte bien son nom, avec de Grands crus classés qui nous ont enchantés!

Quelques ajouts au règlement, suite a I'AG de l'année dernière, qui nous ont permis d'organiser des dégustations plaisirs à thème: les vins italiens, les vins étrangers.

Un Grand Chambellan qui a bien travaillé et ouvert les portes des Groupes aux dégustateurs qui avaient manqué une ou plusieurs dégustations dans leur groupe.

A rappeler que la liste des dégustateurs ayant manqué des dégustations, peut être également adressée aux organisateurs des G1 qui préviendront les intéresses en cas de place disponible.

Fier de ces expériences, nous pouvons dire que cette nouvelle organisation marche et qu'elle ouvre des perspectives intéressantes... continuons de proposer de nouveaux thèmes, je pense qu'ils seront bienvenus, la proposition venant des organisateurs et Ia décision finale appartenant toujours aux membres du groupe dégustateur.

Pour cette nouvelle année 2018

Quelques départs et de nouvelles inscriptions qui nous ont permis de maintenir trois groupes de dégustation.

De nouvelles aventures qui seront proposées tout au long de l'année, avec une petite escapade en dehors de nos vignobles français.

Tout à l'heure le Secrétaire et le Trésorier vous présenteront les activités prévisionnelles pour 2018, n'hésitez pas à nous faire part de vos voeux éventuels, les surprises sont toujours bienvenues.

Pour l'heure, et avant le renouvellement du bureau, je voudrais remercier sincèrement et chaleureusement les membres du CA pour le travail accompli tout au long de cette année:

Vice-président : AndréTrésorier : Jean-JacquesTrésorier adjoint : Jean-LouisSecrétaire : Jean-Pierre

- Secrétaire adjoint : Armelle

- Webmestre: Vincent

Webmestre adjoint : PatrickMembres du CA et cuisinier Guy

- Membre du CA et capable de tout faire : Manu.

Merci également à tous les membres actifs qui continuent à faire vivre notre club. Je vais maintenant laisser la parole à notre secrétaire pour commenter les activités 2017 et le prévisionnel 2018, puis au trésorier qui va nous faire une présentation des comptes de notre association.

Je vous souhaite une bonne journée, une très bonne dégustation, un bel apéritif, un bon repas et de gagner la bouteille de Dom Pérignon ou/et le cadeau surprise.

Le Président

François HERVÉ

Compte rendu d'activité par Armelle

Rapport d'activités 2017 :

Grand évènement : année des 25 ans du club.

<u>Le Secrétariat</u> a été assuré en 2017 par un trio de secrétaires (Jean-Pierre, Armelle et Jean-Louis) en raison des absences prévues par les uns et les autres.

Le CA s'est réuni 10 fois. Plus une séance entièrement consacrée à la sélection des nouveaux vins, le 21 novembre, pour remplacer les sortants du catalogue.

<u>La composition du CA</u>, qui a été revue en 2016 afin que chaque groupe soit représenté, reste malgré tout majoritairement du Groupe 2. Donc appel renouvelé à de nouveaux membres en provenance du G1 et du G3.

<u>L'assemblée générale</u> a eu lieu le 04 février 2017 avec repas et remise des trophées aux meilleurs dégustateurs. La date est choisie, en général, en fonction des vacances scolaires, et bien avant le salon des vins de mars puisque beaucoup de vignerons y apportent les commandes sans frais de port.

<u>« L'Écho Des Pressoirs</u> » comprenant toutes les informations qui font la vie du BCBG, a été diffusé via internet par Vincent, notre webmestre national (merci Vincent). En 2017, 8 EDP ont été diffusés, 3 couvrant deux mois, et 2 numéros ont paru en novembre pour compenser la non parution en octobre.

<u>Les 5 dégustations « Plaisir »</u> traditionnelles ont, comme chaque année, été organisées dans tous les groupes par les membres actifs, qui font toujours preuve de beaucoup d'imagination et ont parfois mis à profit les nouvelles dispositions réglementaires permettant des dégustations 100% vins étrangers.

Les 2 dégustations « Prestiges » ont été consacrées respectivement :

- Au Portugal, le 1^{er} avril, organisée par André et Jean-Louis
- A la Corse, le 7 octobre, organisée par Vincent et Jean- Jacques Toutes deux ont été très vite complètes.

<u>La « Super Prestige »</u> organisée par Vincent, François et Jean-Louis le 16/12/17, a permis de déguster et comparer, sur un même millésime, un panel prestigieux de seconds Grands Crus de Bordeaux.

<u>La remise des vins</u> s'est déroulée le 20 mai, avec beaucoup de membres actifs (mais qui ne sont jamais trop nombreux ...).

<u>La fête des 25 ans du club</u> a battu son plein le 17 et 18 juin au restaurant « Au Temps des Voiles » à Plougasnou. On peut en retrouver les photos dans l'EDP 240 de septembre, ainsi que sur le site.

<u>Les divers salons des vins</u> en mars, octobre et novembre ont été consciencieusement écumés par les zélés membres du CA.

CGP 2017: Les commandes se maintiennent avec 68 commandes et une moyenne de 55

bouteilles par commandes (contre 73 commandes et une moyenne de 51 bouteilles par commande en 2016).

Petite innovation:

Une nouvelle colonne a été ajoutée au catalogue CGP afin de mieux signaliser les vins bios. Les membres actifs responsables d'un vin ont donc été invités à renseigner cette nouvelle colonne en utilisant les 5 sigles suivants : R, AB, B, BD et VN, correspondant respectivement à vitiviniculture Raisonnée, vins issus de l'Agriculture Biologique, vins Biologiques, vins Bio Dynamiques, Vins Naturels (c'est-à-dire définis selon la norme AVN).

Grande innovation:

En complément du catalogue habituel, un catalogue annexe baptisé « catalogue Prestige » a été ajouté avec les caractéristiques suivantes :

- Il comprend certains vins plus haut de gamme, produits par nos vignerons déjà présents dans le catalogue habituel.
- Leur choix est laissé à la libre appréciation du membre actif en charge du vigneron concerné.
- Ces vins peuvent être commandés à l'unité (et non pas obligatoirement par multiples de 3 comme dans le catalogue habituel).
- En revanche, pour ne pas perturber le déroulement normal de la CGP, ces vins ne peuvent pas être dégustés lors de l'AG (même lorsque les responsables ont réussi à en obtenir du producteur).
- La part du prix revenant au club a été fixée à 0,50 € par col VIP (contre 0,30 € pour le catalogue habituel, sans changement).

Le mémento d'œnologie par Jean-Louis :

Le CA acte le fait que ce mémento sera doublement consultable par tous les membres du BCBG :

- Sous forme PDF, déjà téléchargeable en intégralité sur le site : page d'accueil, clic sur « c'est ici » en bas à droite de la page.
- Sous forme html, en épisodes consultables sur le site : onglet « outils », sous- onglet « Bibliothèque du Club » (on tourne ensuite les pages avec les flèches D et G).

En outre, ce mémento est lié à un petit Quiz mensuel « Le saviez-vous ? » qui pose dans chaque EDP une question sur l'œnologie, accompagnée des références nécessaires pour en trouver la réponse dans le mémento, et dont la solution est de toute façon donnée dans l'EDP suivant.

La mise en place de ce Quiz a commencé avec l'EDP 241 d'octobre.

Poste de GCBG:

Le poste de GCBG (Grand Coordinateur des Bons Goûteurs), appelé souvent aussi « Grand Chambellan », a été instauré lors de l'AG 2016. Investi de cette stratégique fonction, André coordonne désormais les absences aux dégustations et propose un rattrapage dans un autre groupe dès que c'est possible. Cette souplesse a manifestement été plébiscitée par nos adhérents tout au long de l'année.

Prévision d'activités 2018

<u>Secrétariat</u>: Armelle remplace Jean-Pierre à la fonction de secrétaire et se charge des comptes rendus du CA, tandis que Jean-Louis devient secrétaire adjoint et se charge de la

rédaction de l'EDP, dont le Quiz mensuel.

<u>L'Assemblée générale 2018</u> a eu lieu le 17/02/2018, avec 21 personnes présentes, comme à l'AG 2017. Cf. compte rendu un peu plus bas.

<u>Dégustations « Plaisir » :</u> Comme chaque année, 5 séances seront organisées pour chacun des 3 groupes. Elles sont déjà programmées et leur calendrier est consultable sur le site du club.

<u>Dégustations Prestiges</u>: Comme chaque année, deux « Prestiges » et une « Super Prestige » seront également organisées, à savoir :

- Safari en Afrique du Sud le 14 /04/2018 : André et François.
- Prestige autour du Chinon et du Saumur le 06/10/2018 : Patrick et François.
- « **Super Prestige** » sur les grands Languedoc le15 décembre 2018 : François, André et Manu.

Interclub: à la demande de Françoise et Pascale, qui se proposent d'en être les organisatrices, le principe d'une rencontre Interclub est adopté. Cf. ci-dessous, dernier point du compte rendu de l'AG 2018.

Bref compte rendu de l'Assemblée Générale 2018

Après le mot de bienvenue du Président, reproduit plus haut, la Secrétaire présente le bilan d'activité de l'année passée ainsi que le programme prévu pour la nouvelle année, également reproduits ci-dessus, puis le trésorier soumet les comptes à l'assemblée. Comptes et bilan d'activité sont approuvés à l'unanimité des 21 présents.

Le bilan Web est ensuite présenté par Vincent, qui note au passage que :

- Le fichier des inscrits fonctionne bien
- Les trois prestiges 2017 sont à jour sur le site.
- MAIS pour les dégustations plaisirs, il faut penser à lui expédier la fiche ET les photos des bouteilles afin qu'il puisse mettre le site à jour sur TOUTES les dégustations passées.
- Et nouveauté : il y a désormais dans la bibliothèque du club sur le site une documentation cenologique fournie par Jean-Louis.

L'assemblée procède ensuite au renouvellement des membres du CA. Le CA se représente au complet. Pas de nouveau candidat. 21 votants. Le CA est renouvelé.

Une proposition émerge de l'assemblée : l'organisation d'un intergroupe. Françoise et Pascale du G3 se proposent d'en être les maîtres d'œuvre. La proposition est adoptée. Une date devra être fixée et des volontaires animateurs devront également se proposer dans chaque groupe.

Quiz LE SAVIEZ-VOUS ?

- Rappel de la guestion posée dans le dernier EDP 245 de février :

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

Réponse :

En transformant l'acide malique, plus agressif, en acide lactique, plus doux, la malolactique fait baisser l'acidité totale du vin et, si elle tend à annihiler certains arômes primaires, elle permet en revanche de transformer de simples précurseurs d'arômes inodores et sans

saveur en de riches arômes secondaires. Les vins rouges ont donc tout intérêt à perdre en acidité (car combinée aux tanins elle en exacerbe trop l'amertume) et à complexifier leur palette aromatique, mais il n'en est pas de même pour tous les vins blancs : les vins blancs à déguster sur leur fraîcheur et/ou riches en parfums primaires (comme le sauvignon, le viognier, le riesling, le muscat ou le gewürztraminer) ont en effet intérêt à préserver leurs précieux arômes variétaux. A l'inverse, les cépages acides et pauvres en parfums primaires mais riches en précurseurs d'arômes, comme le chardonnay, ne révèlent tout leur potentiel que grâce à l'action de la malolactique, comme le démontrent magnifiquement les grands Bourgogne blancs.

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 » (mémento également consultable en direct sur le site : onglet « *Outils* », sous-onglet « *Bibliothèque du Club* »).

Question du jour :

Pour un vigneron, qu'est-ce qu'un raisin mûr?

Cf. mémento pdf p. 23 : Evolution des substances aromatiques » et « Les notions de maturité ».

Rappel des prochaines dates

En avril:

• 7 avril: G1

14 avril : Prestige Safari en Afrique du Sud

En mai :

• 26 mai : remise des vins de la CGP

En juin:

• 2 juin : G3

• 16 juin : G2

• 23 juin : G1



Vendanges de presse par GUY

Ce mois-ci, un article sur une enquête à contre-courant tendant à prouver que le vin peut aussi être bon pour la santé, une déclaration bienvenue de Macron promettant de ne pas durcir la loi Evin, un rapport sur la bonne santé du vin français à l'exportation et, en prime, un lien vers un Quiz du Figaro permettant de tester ses connaissances sur les vins de Bourgogne.

L'ALCOOL FERAIT VIVRE PLUS VIEUX, L'ETUDE QUI FAIT DEBAT

Alors que les effets néfastes de la consommation excessive d'alcool sur la santé sont évidents et scientifiquement prouvés, une nouvelle étude américaine révèle que quelques verres d'alcool pourraient être la clé pour vivre une longue vie. Une position qui fait débat.

L'étude n'est pas encore publiée qu'elle fait déjà beaucoup parler d'elle...

Pour en savoir plus

Publié par LUCY EMBARK, Ouest France, l'édition du soir, mercredi 21 février 2018

EMMANUEL MACRON S'OPPOSE A TOUT DURCISSEMENT DE LA LOI EVIN

Emmanuel Macron a annoncé jeudi 22 février que tant qu'il serait président, il n'y aurait pas "d'amendement pour durcir la loi Evin" restreignant la publicité pour les boissons alcoolisées.

"Moi, je bois du vin le midi et le soir. Je crois beaucoup à la formule de Georges Pompidou : "n'emmerdez pas les Français", a déclaré le chef de l'État à des journalistes de la presse régionale en marge d'une rencontre avec des agriculteurs.

"Il y a un fléau de santé publique quand la jeunesse se saoule à vitesse accélérée avec des alcools forts ou de la bière, mais ce n'est pas avec le vin", a ajouté Emmanuel Macron, qui inaugurera samedi 24 février le Salon de l'agriculture.

"Tant que je serai président, il n'y aura pas d'amendement pour durcir la loi Évin", a-t-il assuré.

Publié le 23/02/2018 à 11 h 15 par La rédaction de larvf.com

4	savour	22/2/0
II. II II		
	Jucuti	PLUO

RECORD HISTORIQUE DES EXPORTATIONS DE VINS ET SPIRITUEUX EN 2017

Après quatre ans de marasme, les volumes de vins français vendus à l'étranger sont repartis à la hausse l'an passé. En ajoutant Cognac, alcools et champagnes, les exportations ont battu un nouveau record, tirées par l'Asie et les Etats-Unis.

L'an passé, la France a expédié près de 199 millions de caisses de 12 bouteilles de vins ou d'alcools dans le monde, soit 5% de plus que l'année précédente. Cela a rapporté 12,9 milliards d'euros (+8,5%), en chiffre d'affaires total, "un plus haut historique", a indiqué mercredi la Fédération des exportateurs FEVS.

Cette "remarquable" performance "consolide la place du secteur au rang de second excédent commercial de la France, juste derrière l'aéronautique

Publié le 16/02/18 par Le Figaro Vin

En savoir plus:

QUIZ:

Nuits-Saint-Georges, Montrachet, Mâcon- Villages... Ces appellations bourguignonnes vous sont sûrement familières. Le Figaro Vin vous propose de tester vos connaissances du vignoble bourguignon.

La Bourgogne est la seconde région viticole la plus vaste de France, réunissant 5 sousrégions : Chablis et Yonne, Côte-de-Nuits, Côte-de-Beaune, Côte Chalonnaise et Mâconnais.

Le vignoble bourguignon est organisé en quatre niveaux d'appellations : régionales, communales, Premiers Crus et Grands Crus. La Bourgogne produit près de 61% de vins blancs, 31% de rouges et 8% de crémant. Elle demeure l'une des régions viticoles les plus prisées du monde.

La Bourgogne bénéficie d'influences climatiques diverses et de nombreux microclimats qui permettent la production d'appellations très variées. Néanmoins, les conditions climatiques des années précédentes ont fait perdre près de 20% de la production annuelle des vins de Bourgogne, rendant ces derniers encore plus rares.

Testez ici votre niveau de connaissance des vins de Bourgogne :

 $\frac{\text{http://avis-vin.lefigaro.fr/vins-bourgogne/o135432-etes-vous-incollable-sur-les-vins-de-bourgogne\#ixzz588e8lCLI}{\text{bourgogne#ixzz588e8lCLI}}$