

Édito : Un cépage au goût de prune

Aujourd'hui, j'ai décidé vous faire découvrir un cépage à travers mon édito.

Ce cépage a un ADN qui révèle une parenté avec la mérille et le côt.

La mérille est un cépage que l'on classait, dans le sud-ouest, dans la famille du côt, et qui arrive en maturité à la 3^{ème} époque, assez sensible aux maladies, mais très fertile, de 6 à 8 Kg par pied. On le trouve notamment en Bergerac.

Le côt, quant à lui, est connu sous beaucoup d'autres noms : malbec, beran, parde, cruchinet, gourdaux..., et il arrive en maturité à la 1^{ère} époque tardive.

Mais là, je m'éloigne. Notre cépage, quant à lui, arrive en maturité en 2^{ème} époque tardive. Il est peu productif et sensible à la pourriture. Il nous donne un vin rouge foncé pouvant vieillir plusieurs années.

Il a des feuilles orbiculaires, finement bullées, gaufrées au point pétiolaire, à bords légèrement reveloutés.

Plusieurs régions peuvent l'utiliser en cépage principal – dans le sud-ouest et le bordeaux – et d'autres en cépage accessoire.

Dans nos verres, en première dominante se dégagent des arômes d'épices – notes poivrée – de fruits murs, d'éthanal, de framboisine, et de butanoate d'éthyle. Autrement dit, prunes, pruneaux et framboises viennent titiller les cornets de notre septum nasal où se situe l'épithélium olfactif.

Vous l'avez sûrement déjà découvert...

Non ce n'est pas du braucol – les grains de raisins sont trop gros – ni du duras – les grappes de raisins sont trop grandes.

Hé oui ! C'est bien un cépage mis actuellement à l'honneur dans le gaillacois : le prunelart.

A déguster au plus vite maintenant.

Patrick M



Compte rendu du C.A. du 10 septembre 2019

François et Jean-Pierre excusés.

Echo des Pressoirs :

- Rédaction par Jean-Louis, Édito de Maximilien (= premier simple membre dégustateur à répondre à l'appel du CA concernant la rédaction élargie des éditos). A défaut d'autres propositions externes, le prochain édito devrait être rédigé par Patrick M.
- L'EDP de juin, déjà mis en ligne sur le site au début de l'été par Vincent pour être téléchargé par tous les membres, vient aussi de leur être adressé individuellement par mail avec fichier joint.

Point financier :

- Derniers encaissements et remboursements : reste 1 vigneron à régler, à l'exception de Saumaize.

Intergroupe :

- Vu le peu de temps en septembre pour récolter les réponses à la proposition de participation à l'intergroupe, la date initialement proposée est reportée au 30 novembre. Cela devrait permettre aux membres actifs de recueillir directement, au cours des prochaines dégustations, les informations concernant la participation à cet événement.
- Vincent prévient par mail du report de la date.
- Le budget d'organisation est non limité a priori, mais doit rester raisonnable.

Calendrier du premier semestre 2020 :

- AG : 15/02/2020
- G1 : 18/01 ; 7/03 ; 27/06
- G2 : 25/02 ; 14/03 ; 20/06
- G3 : 01/02 ; 21/03 ; 13/06
- CA : 14/01, 3/03 ; 7/04 ; 26/05 ; 16/06
- Prestige : 28/03
- Remise des vins : 06/06

Questions diverses :

- G2 du 28 sept : Jean-Paul est absent, et reporte donc à la dégustation suivante son animation du G2 avec Jean. Il sera remplacé par Patrick M, secondé par Guy.
- Pour alimenter la rubrique « Vendanges de Presse », le CA décide d'abonner le BCBG à la version en ligne de deux revues spécialisées : Vitisphère, et la Revue des Vins de France. Jean-Louis est chargé de faire les formalités nécessaires.

Rappel des prochaines dates

En octobre :

- 5 octobre : G3
- 12 octobre : Prestige « Grands Vins de Toscane »

En novembre :

- 9 novembre : G1
- 16 novembre : G2
- 23 novembre : G3
- 30 novembre : Grand Tournoi intergroupe

En décembre :

- 7 décembre : Super Prestige « Grands Crus de Provence »

Rappel : en cas d'absence prévue à une Dégustation Plaisir, envoyez vite un mail au Grand Chambellan andreprigent@aol.com pour la lui signaler afin qu'un autre membre dégustateur puisse profiter de la place pour rattraper une séance.

Autre rappel : n'oubliez pas d'envoyer au CA toutes les informations, articles, recettes, et même éditos, que vous aimeriez voir publier dans votre EDP.

Adresse de réception : redaction-edp@bacchus-club1901.org

Quiz LE SAVIEZ-VOUS ?

- Rappel de la question posée dans l'EDP 257 de septembre :

Quelle influence le brassage a-t-il sur la qualité d'un vin rouge ?

Cf. mémento pdf p. 36 : « L'influence du brassage ».

Réponse :

Sauf cas exceptionnels, le brassage ne concerne que les vins rouges, car ce sont les composés des matières solides qui donnent au vin rouge ses principales caractéristiques, et la dissolution de ces composés dans le jus ne se produit qu'à l'intérieur du marc. Or le jus qui imprègne le marc tend vite à se saturer et, ainsi, les échanges à s'arrêter. Une bonne extraction de ces composés nécessite donc un renouvellement régulier du jus piégé dans le marc. Un tel renouvellement réduit également l'écart entre les teneurs du vin de goutte et du vin de presse.

La technique de brassage la plus courante est celle du remontage. Elle consiste à prélever du jus par le bas de la cuve pour arroser régulièrement le chapeau de marc flottant à son sommet. La douceur du remontage conditionne la douceur des tanins extraits : gras et moelleux avec des remontages doux, plus amers et végétaux en cas de remontages brutaux affectant l'intégrité des tissus du marc. Pour des vins primeurs, on peut se contenter des tanins contenus dans les pellicules, qui sont les tanins les plus rapidement extractibles. Mais pour un vin de garde, il importe de prendre le temps d'extraire aussi les tanins des pépins, qui ne se délivrent qu'en fin de macération, et donc de continuer à pratiquer des remontages même en fin de macération.

Le pigeage est une autre forme plus énergique de brassage, qui consiste à enfoncer, voire à maintenir enfoncé, le chapeau de marc sous la surface du jus. Il augmente très efficacement l'extraction des tanins, et notamment ceux des pépins. Il est donc adapté aux cépages peu extractibles comme le pinot, mais

pour les autres cépages, comme le cabernet sauvignon, un excès de pigeage peut aboutir à augmenter la rusticité du vin obtenu.

Après le remontage et le pigeage, la troisième façon de brasser est le délestage. Cette méthode consiste à transvaser complètement le jus d'une cuve dans une autre afin de ne laisser dans la première que le chapeau de marc. Sous son propre poids, le marc se vide alors de la plus grande partie de son jus. Puis on réintroduit dans la première cuve tout le jus extrait, sous forme d'un jet puissant qui disloque le chapeau, ce qui a pour effet de renouveler entièrement la masse de jus à son contact. Le délestage est souvent pratiqué au moins une ou deux fois durant la cuvaison, pour compléter l'effet plus limité du simple remontage.

Question du jour :

Quelle incidence directe les caractéristiques du raisin ont-elles sur celles du vin ?

Cf. mémento pdf p. 37 : « Qualité de la vendange ».

Vendanges de presse

Ce mois-ci :

- **Deux articles qui intéresseront au plus haut point nos fins dégustateurs car ils concernent le *championnat mondial de dégustation à l'aveugle* que la Revue des Vins de France organise chaque année, le premier article célébrant la victoire que l'équipe française vient de remporter cette année devant... la Chine puis Taïwan, et le second détaillant vin par vin la performance de la meilleure équipe de l'année dernière, qui était belge (rassurez-vous : vous y verrez que les lauréats les plus prestigieux se trompent parfois lourdement eux aussi !).**
- **Un article bien documenté de Vistisphère expliquant pourquoi il nous faut remettre totalement en question *la notion de bons et mauvais millésimes*.**
- **Un article sur *les dessous du Prosecco*, dénoncés par les Vénètes eux-mêmes.**
- **Un article sur l'utilisation *d'huiles essentielles* en remplacement de produits phytosanitaires pour un traitement plus écologique de la vigne.**
- **Et pour finir, les dix conseils de la Revue des Vins de France pour *bien conserver son vin*.**

LA FRANCE CHAMPIONNE DU MONDE DE DÉGUSTATION À CHAMBORD !

Par Pauline Vey, dans la version en ligne de la Revue des Vins de France, mise à jour le 12/10/2019



C'est au cœur du magnifique château de Chambord que les Français remportent leur deuxième étoile ! Après leur victoire de 2014, ils réitèrent l'exploit et ravissent le titre de Champions du monde 2019 de dégustation de vin à l'aveugle.

27 équipes de dégustateurs étaient réunies samedi 12 octobre 2019, au Château de Chambord, pour participer à la 7ème édition du Championnat du monde de dégustation à l'aveugle organisé par la **Revue des vins de France**.

Au programme, il s'agissait d'identifier 12 vins, six blancs puis six rouges en provenance du monde entier. Il fallait, pour marquer le maximum de points, déceler à chaque fois le cépage principal, le pays d'origine, l'appellation, le millésime, et si possible le producteur. Un exercice extraordinairement difficile !

[...]

LE CLASSEMENT DES ÉQUIPES AU CHAMPIONNAT DU MONDE DE DÉGUSTATION LA RVF 2019 :

1. France, 112 points

Christian Colin - Emmanuel Olive - Christophe Boyet - François Breteau - Jacky Camus

2. Chine, 103 points

Jia Shiyang - Su Sen - Gu Yiyang - Feng Chiyi

3. Taïwan, 95 points

Shih-Yuarn Chen - Shiu-Ming Tso - Dong-Song Wang - Chen-Hao Wu

[Lien vers l'article](#)

LA QUALITÉ « GLOBALE » ET L'HOMOGENÉITÉ D'UN MILLÉSIME NE SONT-ELLES PAS OBSOLÈTES, ABUSIVES, VOIRE TROMPEUSES ?

Communication rédigée par Hervé Romat Conseil, publiée dans la version en ligne de Vitisphère du jeudi 20 juin 2019

La qualité « globale » et l'homogénéité d'un millésime ne sont-elles pas obsolètes, abusives, voire trompeuses ?

La qualité « historique » reposait principalement sur 3 éléments essentiels : d'une part sur des conditions météorologiques « favorables » (sans qu'elles soient réellement définies et qui semblaient être plus homogènes à l'échelle d'une zone de production, même aussi grande que le Languedoc ou le Bordelais) ; d'autre part elle signifiait : l'absence de défauts du raisin dont particulièrement la non présence de Botrytis, avec un bon degré alcoolique (autrefois $\geq 12,5\%$ vol.), et une quantité de tanin minimum (globalement 1/3 inférieur à la moyenne actuelle) ; enfin, elle présupposait une amélioration qualitative en bouteilles. Mais peut-on encore aujourd'hui parler d'une qualité globale d'un millésime en appliquant ces mêmes critères ?

[...] Le Château (Marque) fait le vin, le millésime donne seulement un potentiel, pas toujours révélé. Et si l'on voulait en faire une formule, déjà adoptée heureusement par de très nombreux amateurs, et qui devrait être relayée par toute la distribution : « Il vaut mieux un bon château dans un millésime moyen, qu'un château moyen dans un bon millésime ! ».

[Lien vers l'article](#)

PROSECCO : CLASSÉ PAR L'UNESCO, ÉREINTÉ EN VÉNÉTIE !

Par Geoffrey Avé, publié par la Revue des Vins de France en ligne le 03/10/2019

Dans un paysage dominé par la monoculture du raisin, des habitants et des ONG critiquent le classement du prosecco par l'Unesco.

Au nord-est de l'Italie, les producteurs de prosecco sont heureux : après des années d'efforts, ils ont obtenu la reconnaissance espérée. [...]

Mais l'effervescence autour de cette industrie (subventionnée à hauteur de 40 millions d'euros par la région Vénétie depuis 2018) ne couvre pas certaines voix discordantes...

[...].

Et de fait, la province de Trévise utilise en moyenne 12 kilos de pesticides par hectare et par an, contre 5 kilos au niveau national. Les locaux craignent pour leur santé et leur qualité de vie

[...] En appellation générique, 3 000 ha de vignes vont être plantés cette année.

[Lien vers l'article](#)

ASSAISONNERA-T-ON LA VIGNE D'ORIGAN CONTRE LE MILDIOU ?

Par Alexandre Abellan, dans la version en ligne de Vitisphère, lundi 14 octobre 2019

Des essais suisses prometteurs montrent l'intérêt d'une vaporisation d'huile essentielle pour prévenir le développement de maladies cryptogamiques. Des résultats encore à préciser en laboratoire avant d'imaginer une application dans le vignoble.

Oregano vulgare : 1, Plasmopara viticola : 0. La vaporisation d'huile essentielle d'origan sur des vignes de chasselas inoculées au mildiou permet de prévenir leur infection en déclenchant des

réponses immunitaires de la plante concluent les enseignants-chercheurs suisses [...]

Dans un deuxième temps, les chercheurs vont se pencher sur la mise en application de leurs premiers résultats. La piste des diffuseurs d'huile essentielle dans le vignoble leur semblant plus prometteuse, car plus concentrée, que celle de la complantation d'origan. [...] Ils doivent encore répondre à des questions laissées en suspens, notamment l'aromatisation des raisins par l'origan (sont en cours des études sur l'absorption des composés aromatiques par les pellicules des baies) et sur l'efficacité contre d'autres maladies cryptogamiques (s'il n'y a pas eu d'effet de l'origan contre oïdium, des essais sont menés pour Botrytis cinerea).

[Lien vers l'article](#)

10 CONSEILS POUR BIEN CONSERVER SON VIN

Par La rédaction de larvf.com, publié le 04/02/2019

La cave idéale, la température, l'humidité, l'obscurité... Les 10 conseils indispensables pour bien conserver son vin.

LA CAVE À VINS IDÉALE

Enterrée, à 12°C constants, humide et dotée d'un sol en terre battue, la cave idéale est malheureusement, très rare. Il existe pourtant aujourd'hui de nombreux moyens pour améliorer le rendement de celle que l'on possède, voire pour en créer une au sein d'un appartement ou d'une maison. Isolants, climatiseurs, casiers à bouteilles sont aisément disponibles et permettent à ceux qui le souhaitent d'aménager un endroit dédié à la conservation des vins les plus performants possible.

QUELLE TEMPÉRATURE POUR UNE CAVE À VINS ?

[...]

L'HUMIDITÉ DE SA CAVE À VINS

[...]

L'OBSCURITÉ DE LA CAVE À VINS

[...]

LOUER UNE CAVE À VINS ?

[...]

LES CAVES À VINS D'APPARTEMENT

[...]

COMBIEN DE TEMPS SE CONSERVE LE VIN ?

[...]

ASSURER SA CAVE À VINS ?

[...]

RECONDITIONNER SES BOUTEILLES DE VIN

[...]

[Lien vers l'article](#)
