



EDP 280

# L'ÉCHO DES PRESSOIRS

Journal du BCBG février 2023 1ère partie

## Édito : Le mot du Président lors de l'AG

### **AG 2023**

« *Au nom du CA, je vous souhaite la bienvenue pour cette Assemblée Générale* »

Bienvenue au Relais CELTON qui a bien voulu nous accueillir de nouveau pour cette AG, durant laquelle nous pourrons revenir sur les activités réalisées en 2022, et surtout échanger et discuter des propositions pour l'année 2023 et les suivantes, le CA ayant déjà quelques idées.

## ***L'année 2022***

Comme nous sommes toujours en janvier, je vous renouvelle mes vœux de vive voix, pour cette année 2023. J'espère que vous avez lu ceux transmis par mail et que vous avez ouvert le lien inscrit pour apprécier cette musicothérapie...qui pousse peut-être le bouchon un peu loin, mais avec tellement d'originalité, faisant chanter les divines bouteilles et vibrer nos coeurs de dégustateurs musicophiles (*à consommer sans modération, je parle de la musique bien-sûr*).

C'est dans cette bonne ambiance, et sur cette belle partition, que nous nous sommes également réunis tout au long de l'année 2022, pour des dégustations « Plaisir » et « Prestiges » qui portent bien leurs noms. Les bouchons ont rendu l'âme, les bouteilles se sont vidées, la musique était bien présente, les verres se sont remplis et nous avons plusieurs fois dégusté le divin nectar. Celui qui nous réunit depuis trois décennies, puisque nous venons de fêter dignement le 30<sup>ème</sup> anniversaire de notre association le 10 décembre dernier.

Le rapport d'activité et le bilan financier, qui seront exposés, rappelleront les activités passées et présenteront celles à venir.

## ***L'année 2023***

Pour cette année, le Conseil d'Administration a validé l'expérience de l'an passé, en dissociant l'Assemblée Générale de la Commande Groupée de Printemps, pour les programmer sur deux journées.

Aujourd'hui, 28 janvier 2023, nous organisons l'AG qui sera suivie d'un repas, et nous avons prévu la dégustation des vins de la CGP, le samedi 4 février au RU KERGOAT.

À ce jour, nous avons mis tout en œuvre pour vous proposer une belle Commande Groupée de Printemps avec toujours de beaux flacons prêts à être dégustés. Cette année, les catalogues et bons de commande seront transmis en numérique, dématérialisation oblige, tout en nous permettant de réaliser quelques économies non négligeables, voire nécessaires, en cette période d'inflation où tout augmente comme vous l'avez sûrement remarqué.

Malgré cela, nous avons décidé de maintenir le tarif de cotisations en 2023.

L'année prochaine, il faudra sans doute augmenter légèrement les cotisations, pour nous permettre de mieux financer les dégustations Plaisir, et les maintenir ainsi à un niveau de qualité toujours apprécié des dégustateurs.

Tout à l'heure le Secrétaire et le Trésorier vous présenteront l'ensemble des activités prévisionnelles pour 2023, n'hésitez pas à nous faire part de vos idées, de vos envies, de vos folies...enfin raisonnables, les surprises étant toujours bienvenues.

Avant de récapituler toutes ces activités et le renouvellement du bureau, je voudrais remercier sincèrement et chaleureusement les membres du CA pour le travail accompli, notamment en cette année du 30<sup>ème</sup> anniversaire, en les nommant simplement :

- Vice-président : André
- Trésorier : Jean-Jacques
- Trésorier adjoint : Patrick C
- Secrétaire : Armelle
- Secrétaire adjoint : Jean-Louis
- Webmestre : Vincent
- Webmestre adjoint : Patrick M
- Membre du CA et cuisinier Guy

Un GRAND MERCI à tous les membres actifs qui continuent à faire vivre notre club.

Prenez bien soin de vous, dégustez à bon escient et raisonnablement, mais n'hésitez pas à vous lancer vers de nouvelles aventures sensorielles, il y a tellement de choses à découvrir et l'association est là pour vous aider à réaliser vos rêves de dégustateur, enfin presque tous !

Le Président

**François HERVÉ**



## Rapport d'activité de la Secrétaire lors de l'AG

### Rapport d'activités en 2022 :

Le CA s'est réuni 9 fois. En début d'année, seule une réunion en visio a eu lieu pour finaliser le catalogue.

L'EDP ou *Écho des Pressoirs*, a été diffusé par mail 6 fois. Quatre EDP étaient doubles. L'EDP permet la diffusion de toutes les informations qui font la vie du BCBG. L'expédition se fait par mail. Les membres du CA et un adhérent ont participé à l'écriture de l'édito.

La présentation en deux parties de l'EDP se poursuit.

La première partie comprend l'édito, les nouvelles du club, le quizz.

La deuxième partie : Les *Vendanges de Presse*, précédées d'un sommaire avec des liens internes permettant de naviguer dans le document pour consulter les articles choisis (non diffusables comme précisé à chaque envoi).

### Composition du CA :

Le CA a fonctionné avec neuf membres. Ils participent aux nombreuses tâches qui permettent de faire vivre le club. L'organisation des dégustations et leur suivi, l'élaboration puis l'expédition des documents et imprimés, les commandes de vins et leur remise, l'élaboration, la gestion et la diffusion du catalogue, le suivi des comptes, l'écriture de l'EDP, suivi et réception des commandes à l'ABK ainsi que l'intendance....

### Assemblée générale 2022 :

Elle a eu lieu, en présentiel, au restaurant le relais Celton le 29/01/2022.

Elle a été suivie d'un repas après un apéritif convivial.

### Les dégustations

En 2022, chacun des trois groupes a participé à 5 dégustations plaisir organisées par les membres actifs.

Organisation de 2 dégustations « **Prestiges** » :

La première le 26 février : sur les vins naturels organisée par Simon.

La deuxième le 19 novembre : sur les vins d'Allemagne organisée par François.

Poursuite très active du rôle de GCBG (Grand Coordinateur des Grands Gouteurs). André coordonne les absences aux dégustations et propose un rattrapage dans un autre groupe si c'est possible.

### CGP 2022 :

Divers déplacements des membres du CA **dans les salons des vins** de Penfeld, l'Océania, Le Gris...ont eu lieu en mars, octobre et novembre pour sélectionner une partie des vins du catalogue et récupérer des échantillons.

**Le salon de la CGP** s'est déroulé en présentiel au RU de Kergoat le 5 mars grâce à la présence des membres actifs et des responsables des vins. François a obtenu l'accord de l'utilisation des locaux pour la poursuite de cette rencontre.

Grace à vous, les commandes sont toujours stables.

**Remise des vins** : elle a eu lieu le 14 mai à l'ABK avec la participation de beaucoup de membres actifs et bénévoles qui ne sont jamais trop nombreux et qui souhaitent plus que tout manger la rougaille saucisse de Guy.

Le 30 novembre, le CA s'est réuni pour sélectionner les cinq vins remplaçant les départs du catalogue 2023.

### **Les 30 ans du club : le 10 décembre 22.**

Les 30 ans du club ont eu un grand succès et nous laisseront un grand souvenir.

## **Prévision d'activités en 2023**

**Deux secrétaires** : l'un se charge du CR du CA et l'autre de la rédaction de l'EDP.

**Assemblée générale** : elle a lieu le 28/01/23, un repas suivra cette réunion.

Le salon de la CGP, dissocié de l'AG, aura lieu le 4 février 2023. Il pourra avoir lieu au CROUS comme d'habitude.

**EDP** : Poursuite du mensuel « l'Écho Des Pressoirs ».

### **Dégustations :**

Organisation de 5 dégustations « Plaisir » pour chacun des 3 groupes.

Organisation de 2 dégustations « **Prestiges** » : une le 1 avril, thème : accord fromages et vins avec Patrick C et Patrick M. L'autre le 30 septembre sur la Bourgogne avec François et André.

Une dégustation **super prestige** aura lieu cette année le 2 décembre.

**CGP** : Réédition de la commande groupée de printemps avec un catalogue prestige.

La remise des vins se déroulera le 10 juin 2023.

Pour l'instant, 5 réunions du CA sont prévues au premier semestre, ainsi que la visite de divers salons au dernier trimestre.

La Secrétaire

*Armelle*

# Compte rendu du C.A. du 28 janvier 2022

**Excusé :** Guy

**CGP :**

Tout est en ordre.

Patrick M a mis en forme le catalogue en 4 pages, l'enverra à François qui fera suivre à Vincent.

Dans le but de réaliser des économies d'impression d'environ 300€, cette année les catalogues seront expédiés uniquement par mail contenant un lien sur lequel cliquer.

Le mail sera adressé à tous les inscrits et anciens inscrits du fichier trié par Vincent.

Mais pour les tout nouveaux adhérents au club non encore inscrits au fichier, il faudra imprimer quand même quelques catalogues, et aussi pour les participants au salon de la CGP.

Les bons de commande sont à adresser tous à Jean-Louis.

Vincent enverra un rappel deux jours avant.

## **Organisation du salon**

Prévoir des crayons craies et des stop gouttes pour les bouteilles.

Faire un appel aux membres actifs dès 11h00. La dégustation aura lieu de 14h30 à 17h.

## **La liste des organisateurs des dégustations.**

Elle est validée pour l'ensemble de l'année et a été communiquée aux gentils organisateurs.

## **Les cotisations de 2023**

Le montant des dégustations plaisir s'élève comme l'année dernière à 210€.

Mais compte tenu de la hausse générale du prix des bouteilles, le club sera certainement obligé de l'augmenter l'année prochaine pour maintenir la qualité des dégustations.

## **Les dégustations prestiges et super prestiges**

Afin que les prix des dégustations ne flambent pas, il est envisagé de faire un repas avec traiteur ou un repas froid quand il y a 30 personnes.

Proposition de thème pour la super prestige : « Le long du Duero au Duro. » et « Les moelleux du monde ».

Bientôt la Prestige « Accord fromages / vins » à 25 €/p. Comme pour toutes les Prestiges, s'il n'y a pas 15 personnes, le club assurera la différence.

## **L'AG**

A la suite du CA, l'AG s'est déroulée en présence de 14 personnes. Le Président a introduit l'AG. La secrétaire a présenté le bilan d'activité 2022, le trésorier le bilan financier et le Webmestre son bilan.

Il y a eu quitus pour les comptes. 14/14 pour. Le webmestre a souligné que l'historique des

dégustations était sur le site, tout comme 149 numéros de l'EDP, et que la gestion de l'informatique se déroulait bien.

Les membres du CA se représentaient tous et ont été renouvelés dans leurs fonctions par un vote à main levée. 14/14 pour.

### **Propositions :**

Le millésime : il pourrait être remplacé par l'appellation et serait donc donné au début de la dégustation du vin ? ou remplacé par une simple fourchette de 2 ans ou plus d'écart ?

Choix des cépages : serait-il possible de cumuler les points si les deux cépages écrits sont bons ?

Au vu de la difficulté de deviner des cépages très autochtones dans le cas de vins étrangers, on pourrait parfois ne proposer que des vins étrangers utilisant les mêmes cépages que les vins Français. Mais lorsqu'il n'y a qu'un vin étranger proposé, c'est moins pour la devinette que pour la découverte.

Fiche de dégustation des vins étrangers : il est difficile de devoir trouver la région avant le cépage. Pour les vins étrangers seulement, pourrait-on faire l'inverse ?

Demande d'une mise à jour de l'imprimé des cépages. Le travail est énorme. Vincent lance un appel aux volontaires pour qu'on puisse se partager la recherche.

Déjà, commencer par l'actualisation de la carte des millésimes dans le classeur de chaque dégustateur. Voir avec Patrick M qui l'a fait pour le G1.

L'AG s'est terminée autour d'un apéro et d'un couscous au Relais Celton.

## **Compte rendu du C.A. du 15 février 2023**

**Excusé :** Patrick M.

### **Echo des Pressoirs :**

- Rédaction : Jean-Louis
- Edito : Ce mois-ci, le mot du président et le bilan d'activité rempliront l'édito. Jean-Jacques rédigera un édito pour mars (*puis Vincent*).
- Contenu : Edito, CR du CA, Quiz, Rappel des dates, Vendanges de Presse...

### **Appel à candidature pour les deux dégustations « Prestige » :**

L'appel à candidature pour les deux dégustations prestige est à expédier aux adhérents : « Accord Vins et fromages » le 01/04 à 30 €, et « Bourgogne plaisir » le 30/09 à 30€. Avec un retour pour le 12 mars.

### **Point financier :**

- Les derniers encaissements et remboursements sont faits.
- La remise de chèques à Jean-Jacques est effectuée.

### **Clés du FLSM**

- Nombre de clés actuelles : Vincent pour le G2, Françoise pour le G3.

## Bilan de l'AG et de la Dégustation vins CGP 2023 :

### **AG au Relais CELTON le 28/01 :**

- Propositions à débattre :
- Super Prestige : le thème retenu est « Vins du Duero au Duro » le 2 décembre.
- Il n'y aura plus de repas au RU. Il va falloir s'organiser différemment et trouver un traiteur. Le repas sera froid. Il faudra 3 organisateurs François, Jean-Louis et Patrick. Les vins restent à acheter.
- Dégustations « Plaisir » : Nous discuterons au prochain CA des propositions de modifications évoquées lors de l'AG. Pour les dégustations plaisir 100% vins étrangers, le CA décide de laisser les choses en l'état.
- **CGP du 04/02 :**
- Il y a eu de nouvelles adhésions lors de cette journée : 20 personnes.
- Les échantillons restants de la dégustation sont dans la cave du club soit 49 bouteilles.

### **Commande Groupée de Printemps 2023 :**

- 1<sup>er</sup> bilan financier et nombre de commandes : peu de commandes pour l'instant. Mais, il est un peu tôt. Vincent fera un rappel le 24 mars.
- Les responsables des vins recevront la date et le bon modèle de lettre pour passer les commandes aux viticulteurs.

### **La facture doit être adressée à Jean-Jacques.**

- Rappel de la date de la remise des vins : le 10 juin.

### **Rappel des prochaines dates**

- 4 mars : G3
- 11 mars : G2
- 18 mars : G1
- 1<sup>er</sup> avril : Prestige
- 13 mai : G3
- 3 juin : G1 et G2
- 10 juin : remise des vins de la CGP
- 9 septembre : G3
- 16 septembre : G1
- 23 septembre : G2
- 30 septembre : Prestige
- 7 octobre : G3
- 14 octobre : G1
- 21 octobre : G2
- 2 décembre : Super Prestige.

## Quiz *LE SAVIEZ-VOUS?*

Rappel de la question posée dans l'EDP 279 du mois de janvier :

### **En quoi les vendanges champenoises se distinguent-elles des autres vendanges ?**

Cf. mémento pdf p. 55 : « La récolte ».

#### **Réponse :**

Les raisins destinés à produire du Champagne doivent être récoltés plus tôt que ceux destinés à produire des vins blancs secs classiques dans les autres AOC. Moins mûrs et moins riches en sucre, ils donnent donc un vin tranquille dont on attend qu'il ne titre pas à plus de 11 % vol. Cette particularité s'explique d'une part par la prise en compte du fait que la deuxième fermentation du vin lors de la prise de mousse peut apporter jusqu'à 2% vol. supplémentaire d'alcool pouvant amener le vin effervescent jusqu'à 13% vol. Elle s'explique d'autre part par la fraîcheur acide que doit aussi apporter ce vin tranquille dans l'équilibre final du Champagne, d'autant plus que la deuxième fermentation en bouteille fait un peu chuter le taux initial d'acidité. Cette particularité est également accentuée par la nécessité de ne pas extraire la couleur des raisins de cépages noirs, pinot meunier et pinot noir, qui interviennent dans les Champagnes assemblés avec du chardonnay ou dans les 100% « blanc de noir ». Dans d'autres régions, d'autres cépages conviennent aussi pour produire de bons créments, tels le chenin de Loire, l'ugny blanc de Bordeaux ou le mauzac de Limoux, dès l'instant où ils sont récoltés plus précocement et avec une acidité suffisante.

Plus encore que pour un vin blanc sec classique, il importe d'éviter tout contact du moût avec les parties végétales solides, dont la faible maturité confèrerait au jus des saveurs herbacées beaucoup trop astringentes. Cela implique de pratiquer des vendanges très soignées, éliminant d'emblée tous les raisins défectueux, et de ne livrer au pressoir, en petites cagettes, que des grappes absolument intactes.

Question du mois :

### **Pourquoi la fermentation malolactique n'est-elle pas souhaitée dans la vinification du Champagne ?**

Cf. mémento pdf p. 56 : « La fermentation malolactique ».

## Vendanges de presse

**Pour accéder à cette rubrique, téléchargez la 2<sup>ème</sup> partie de l'EDP à partir du lien ad hoc de la newsletter situé à côté de celui qui vous a servi à télécharger cette 1<sup>ère</sup> partie.**

-----