



L'ÉCHO DES PRESOIRS

EDP 284

Journal du BCBG novembre décembre 2023 1ère partie

Édito

L'analyse chromatique du vin : un voyage technique dans la robe du vin.

En tant que dégustateurs avertis de vin, nous sommes constamment à la recherche de clés pour déverrouiller les mystères de cette boisson complexe. Plongeons-nous dans le monde captivant de l'analyse chromatique du vin, où la couleur de la robe devient une fenêtre précieuse nous permettant de déchiffrer l'histoire et la composition de chaque breuvage.

Le Langage Visuel du Vin

La couleur d'un vin est le résultat de la présence de pigments naturels contenus dans la peau du raisin. L'analyse visuelle de ces nuances nous offre un langage visuel riche qui, une fois maîtrisé, peut apporter une compréhension approfondie du vin que nous dégustons. Les teintes, les intensités et les reflets constituent un code chromatique complexe, révélant des détails essentiels sur le processus de vinification et les conditions de croissance des raisins.

Indices sur la Maturité et le Potentiel de Vieillesse

La couleur du vin indique sa maturité. Un rouge pourpre vif peut signaler un vin jeune, tandis qu'un rouge grenat suggère un stade de maturité intermédiaire. Les vins blancs évoluent également, passant d'une teinte jaune pâle à des nuances plus dorées avec l'âge. Cette échelle chromatique nous offre des indices sur le potentiel de vieillissement, une information cruciale pour ceux qui cherchent à constituer des caves à long terme.

Analyse du Cépage et du Terroir

Les couleurs des raisins varient en fonction du cépage et du terroir. Un Merlot affichera souvent une robe rouge rubis, tandis qu'un Syrah se distinguera par des nuances plus pourpres. De même, la minéralité du terroir peut se refléter dans la teinte d'un vin blanc, allant du vert clair au doré profond. En comprenant ces associations, nous pouvons affiner nos choix en fonction de nos préférences personnelles.

La Corrélation Couleur-Goût

Au-delà de l'esthétique, la couleur influence notre perception gustative. Des études ont montré que la couleur d'un vin peut influencer nos attentes et nos appréciations sensorielles. Un rouge profond peut sembler plus corsé, même s'il partage des caractéristiques avec un vin plus clair. Cette corrélation entre la couleur et le goût ajoute une dimension psychologique fascinante à notre expérience de dégustation.

Conclusion : Un Art à Maîtriser

L'analyse chromatique du vin est un art à maîtriser, une compétence qui demande patience et observation. En tant que membres passionnés du BCBG, investissons dans l'éducation de nos yeux pour décoder la palette chromatique qui s'étend devant nous. Que la couleur de la robe du vin devienne notre alliée dans la quête sans fin de la compréhension et de l'appréciation des vins d'exception.

Santé!

Patrick M



Compte rendu du C.A. du 18 octobre 2023

Excusée : Armelle

Écho des Pressoirs de septembre octobre :

- Rédaction : Jean-Louis, Edito : Jean-Louis, Contenu : Super-Prestige, Dates, etc.

Point financier :

La prise en charge d'une grande partie des frais de célébration des 30 ans du club a lourdement pesé sur la trésorerie de notre association. Pour finir l'année, Jean-Jacques devra donc transférer l'argent du Livret vers le compte-chèques, et recevra directement les chèques d'inscriptions à la Super-Prestige du 2 décembre 2023.

Achat de matériel :

- Torchons : 6 à acheter.
- Tire-bouchon : 1 tire-bouchon pour le CA.
- Imprimante, pour économie d'achat de cartouches, actuellement géré par François. Une étude de marché sera à réaliser pour 2024.

Tableau des millésimes :

- Pour compléter le tableau actuel des millésimes contenu dans les dossiers de dégustation, le choix du CA s'est porté sur le document *Vintage Code*.
 - ⇒ Impression et insertion de *Vintage Code* dans les dossiers en 2024.

Convention de mise à disposition d'une salle au FLSM :

- Mise à disposition salles : Exemple signé par Vincent et transmis au FLSM.
 - ⇒ Chèque de caution 100€ remis par le trésorier à Vincent pour remise au FLSM.
- Calendrier 2023-2024 : Disposition des salles confirmée.
 - ⇒ CGP du 17/02/24 : Un courrier expliquant l'événement sera à transmettre par le Président du BCBG au directeur du FLSM.

S/P Grands vins d'Espagne et du Portugal « En las orillas de los ríos Oja, Duero y Douro :

Date : Samedi 02/12/23 - Lieu : FLSM (*accord confirmé, la taille de la salle à l'étage est suffisante*) - Prix : 65€.

- 3 Organisateurs souhaités : François + Jean-Louis et Patrick C.
- Bulletins d'inscription : à transmettre à Jean-Jacques LOAEC pour le 15/11/23.
- => **Inscription à confirmer par mail au Président BCBG**, pour commande denrées.
- **Denrées** proposées avec les vins à déguster, 2 propositions en cours :

- 1- Mail d'Armelle : Amuses bouche chez Leclerc ou/et Bouchées Traiteur Chanoil à Brest
- 2- Planches garnies Traiteur Restaurant La Galerne à Cléder.

Solution des Planches retenue par le CA : plus facile à gérer et qualité assurée.

- ⇒ A confirmer par le traiteur avec tarif (*demande formulée dans fourchette 15€ à 25€*).

CGP 2024 : Sélection des vins et visite des salons :

- Visite des salons et récupération d'échantillons :

Date et équipes volontaires pour sélection :

⇒ Penfeld : RV à 10h le vendredi matin 10/11 : Jean-Louis, Patrick C, Jean-Jacques, Armelle et François.

Vignerons du catalogue présents au salon : Martin Luneau et Vielweber.

⇒ Novotel le 11/11 : Vincent, André, Jean-Louis, Armelle.

Vignerons du catalogue présents au salon : Tatin et Daheulier.

⇒ Lilia-Plouguerneau le 18/11 : Jean-Louis, André, Jean-Jacques, Patrick C, Vincent

Vignerons du catalogue présents au salon : Saumaize, Mazard et Du Chêne.

- Dégustation des échantillons proposés au CA pour le nouveau catalogue :

Date : 13/12/23 Lieu : chez Jean-Louis Organisateurs : André et Jean-Louis.

- Nb Places – Vins à enlever du catalogue :

⇒ 6 vins à enlever : Vielweber Gewurztraminer, Tariquet Classic, Grès de Montpellier Novi, Avrillé Platinum, Brunelle La Gardine, Juvénal rosé.

Questions diverses :

- Gestion du Matériel G2 : Transféré de l'ABK chez Patrick Cotty.

- Mise à jour sur site des dégustations réalisées :

A transmettre au Webmestre : G2 du 17/06 et Prestige Bourgogne

Repas du CA préparé par Patrick C :

- Tarte à l'oignon
- Choucroute maison
- Tarte alsacienne

Compte rendu du C.A. du 8 novembre 2023

*Lecture rapide du dernier compte-rendu de CA
et Signature du Cahier pour approbation*

Echo des Pressoirs :

- Rédaction : Jean-Louis, Edito : Patrick M.
- Contenu : Dates prochains événements, rappel pour la super prestige du 2 décembre.
À ce jour, il ne reste plus qu'une place.

Point financier :

- Les dernières dépenses et les remboursements de diverses factures sont effectués.
- Le trésorier fera un virement du livret sur le compte courant pour équilibrer ces dernières dépenses avant l'encaissement des nouvelles cotisations.

Achat de matériel :

- Des torchons : Il devient nécessaire d'avoir 6 torchons pour les groupes de dégustation. Armelle en fournira.
- Un tire-bouchon pour le CA : nous en possédons 1 offert en cadeau avec la commande des vins pour la Super Prestige.
- Une imprimante : en conclusion des échanges de mails suite à l'étude effectuée par plusieurs membres du CA, c'est la proposition de Patrick M qui est retenue pour une imprimante couleur à jet d'encre et à réservoirs, solution la moins chère à l'usage.

CGP 2024 avec dégustation le 17/02/24 au FLSM :

- Mise à disposition salle RDC : le courrier a été transmis par le Président du BCBG et le FLSM a donné son accord.
- Il reste à transmettre les horaires d'utilisation de la salle au Directeur du FLSM.
 - Il faudra préparer la salle et organiser la CGP : l'organisation débutera à 12h pour les membres actifs.
 - La salle sera ouverte au public de 15h30 à 18h.
 - Il faut aussi prévoir un temps de nettoyage à partir de 18h.
 - Guy prévoira un repas froid.
 - A priori, nous n'aurons pas de frigo à disposition. Il y aura trois glacières pour 18 bouteilles.
 - Si des responsables de vins en possèdent une, l'apporter avec des packs réfrigérants.

Super Prestige : les Grands vins d'Espagne et du Portugal « En las orillas de los ríos Oja, Duero y Douro » :

- Elle a lieu le **Samedi 02/12/23** de 18h30 à 22h30 au **Foyer Laïque de St Marc** - Prix : 65€ par personne.
- les organisateurs sont François, Jean-Louis et Patrick C
- Nombre d'inscriptions au 07/11 : 31 inscrits (*y compris les organisateurs*), il reste donc encore une place.
 - ⇒ Les denrées sont en attente du devis du traiteur *Restaurant La Galerne*. A priori trois planches : deux salées et une sucrée en accord mets /vins.
 - ⇒ Patrick C s'occupe des nappes.
 - ⇒ André apporte 32 verres, à moins que François puisse en obtenir du restau U.
 - ⇒ François voit pour des verres à eau, assiettes et serviettes avec le restau U.

Sélection des vins et visite des salons (récupération des échantillons) :

Confirmation des dates et des équipes volontaires pour sélection :

- ⇒ **Penfeld** : RV à 10h vendredi matin 10/11 : Jean-Louis, Armelle et Jean-Jacques.
(*Vignerons Martin Luneau et Vielweber*)
- ⇒ **Espace Oceania** le 11/11 (*Tatin et Daheullier*) : RV à 15h. André, Jean-Louis, Vincent et Armelle.
- ⇒ **Lilia-Plouguerneau** le 18/11 : Jean-Louis, André, Jean-Jacques, Armelle, Patrick C et Vincent – (*Saumaize, Mazard et Duchêne*) RV samedi à 10h30.

Dégustation des vins proposés au CA :

Date : 13/12/23 Lieu : chez Jean-Louis. Organisateur : André et Jean-Louis. Le repas sera assuré par Vincent.

- **Rappel du Nombre de places libres : Il y a 6 à 7 vins à enlever du catalogue :**
 - ⇒ Vielweber Gewurztraminer, Tariquet Classic, Grès de Montpellier Novi, Avrillé Platinum, Brunelle La Gardine, Juvénal rosé.

Questions diverses :

- Suggestion : choisir et commander des polos avec le logo du BCBG. À voir en 2024.
- Le prix des vins augmentant, nous sommes obligés d'augmenter les cotisations pour 2024. Elles seront toutes 10€ plus chères. Et, payables en deux fois pour ceux qui le souhaitent.

Rappel des prochaines dates

2 décembre : Super Prestige consacrée aux grands vins d'Espagne et du Portugal.

13 janvier : G1

20 janvier : G2

27 janvier : G3

10 février : AG

17 février : CGP avec sa traditionnelle dégustation des vins proposés au catalogue.

Et tout au long de l'année : **quand vous avez un coup de cœur pour un vin, pensez à en proposer un échantillon au CA pour l'aider à remplacer les vins sortant du catalogue.**

Quiz *LE SAVIEZ-VOUS?*

Rappel de la question posée dans l'EDP 283 du mois de septembre-octobre :

Qu'est-ce qu'un vin muté et quelle en est l'origine ?

Cf. mémento pdf p. 58 : « Les vins mutés : définition ».

Réponse :

Historiquement, les vins mutés sont nés en réponse aux difficultés de vinification de cépages riches en sucre dans des régions chaudes, qui provoquaient des fermentations incontrôlables, promptes à s'arrêter et à générer des piqûres lactiques. Un ajout d'alcool en cours de fermentation était alors le moyen plus simple d'obtenir un produit stabilisé et d'un goût agréable.

Aujourd'hui, ces problèmes techniques ont fort heureusement trouvé d'autres solutions, de sorte que les vins mutés ne se sont conservés que dans les quelques appellations qui ont atteint une grande notoriété grâce aux qualités organoleptiques spécifiques à leurs vins (Porto, Madère, Banyuls, Beaume de Venise, etc.)

Les vins mutés actuels sont également appelés « vins de liqueur » car l'adjonction d'alcool destinée à les stabiliser peut aussi être un mélange d'alcool et de moût concentré.

Les vins de liqueur ont tous en commun d'avoir déjà opéré un début de fermentation avant leur mutation. Cette dernière est réalisée par ajout d'un alcool désaromatisé, donc neutre sur le plan

gustatif, qui stoppe la fermentation et laisse donc ainsi dans le vin une grande proportion de sucres résiduels.

Les vins mutés ne doivent pas être confondus avec les mistelles, telles que le ratafia de Bourgogne, le pineau des Charentes, le floch de Gascogne, ou le macvin du Jura : d'abord parce que les mistelles ne sont pas des vins mais des jus de raisin (dont le mutage intervient donc avant toute fermentation), ensuite parce que ce mutage s'opère par l'adjonction non pas d'un alcool neutre mais d'une eau de vie locale très typée qui contribue elle aussi à leur saveur (respectivement le marc de Bourgogne, le Cognac, l'Armagnac et le marc du Jura).

Question du mois :

Dans les vins mutés, quelle est la différence entre un « oxydatif » et un « réductif » ?

Cf. mémento pdf p. 58 : « Les vins mutés ».

Vendanges de presse

Pour accéder à cette passionnante rubrique, téléchargez la 2^{ème} 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^{ère} partie.
