



# L'ÉCHO DES PRESSEIRS

EDP 286

Journal du BCBG mars 2024 1ère partie

## AG 2024 : le mot du Président

### AG 2024

Bienvenue au Relais CELTON qui a bien voulu nous accueillir de nouveau cette année pour cette Assemblée Générale 2024, où nous aborderons, ensemble, les activités réalisées en 2023 et à venir en 2024.

Durant cette assemblée, nous pourrons débattre et échanger sur différents sujets relatifs à notre Association Bacchus Club des Bons Goûteurs.

A cette occasion, je suis persuadé que vous serez tous attentifs et à l'écoute de nos bilans passés et prévisionnels, mais sachez que nous attendons également un retour de votre part, qu'il soit positif ou négatif.

Nous espérons bien sûr que ce feedback valorisera, en priorité, le travail accompli par tous les membres du Conseil d'Administration qui, vu leurs âges, ont besoin d'être motivés, et qu'il suscitera l'adhésion de nouveaux membres actifs, ceux qui n'ont pas encore osé faire le premier pas.

Pour faire évoluer notre club, nous sommes toujours preneurs de bonnes idées, d'innovations raisonnables et réalisables qui pourraient nous enchanter.

### ***Notre Club, c'est vous !***

Les membres du Conseil d'Administration ont bien sûr de nombreuses idées, mais ils restent les représentants que vous avez élus pour mettre en place et organiser des activités prévues collégialement, afin de concrétiser des souhaits communs, dans la mesure des moyens disponibles.

Alors, allons-y, soyons fous, partageons nos idées, levons bien haut nos verres et profitons ensemble de cette passion commune qu'est la divine bouteille.

C'est ce que nous avons fait l'année dernière.

### ***L'année 2023***

Durant cette année 2023, nous nous sommes réunis pour de belles dégustations « Plaisir » et « Prestiges » qui ont enthousiasmé les différents membres participants.

Malheureusement victimes de notre succès, quelques-uns sont restés à la porte de certaines dégustations, plus précisément pour la Prestige Bourgogne, mais cela reste exceptionnel.

Le rapport d'activité et le bilan financier qui seront présentés rappelleront plus en détail toutes les activités passées et celles à venir.

### ***Cette nouvelle année 2024***

Comme le mois de janvier est déjà passé, je ne peux plus normalement vous présenter mes vœux, mais je suis persuadé que vous avez lu attentivement ceux que je vous ai déjà transmis par mail, vœux également repris dans l'Écho de Pressoirs de janvier.

Pour cette nouvelle année, le Conseil d'Administration entérine l'expérience des deux années passées, à savoir la dissociation de l'Assemblée Générale de la dégustation des vins de la Commande Groupée de Printemps, en les programmant sur deux journées distinctes.

Pourquoi cette distinction ? La question m'a été posée et je vais vous faire part de ma réponse.

En qualité de Président, j'ai estimé que l'organisation de l'AG et la CGP le même jour, représentait beaucoup de travail et de stress pour les organisateurs, et surtout un nombre important de vins pouvant être consommés, si l'on ajoute les vins servis au repas du soir à ceux dégustés l'après-midi dans le cadre de la Commande Groupée.

Le risque d'alcoolisation étant trop fort, les membres du CA, à l'unanimité, ont pris la décision d'organiser ces manifestations sur deux samedis. N'oublions pas que notre club essaie de lutter contre l'alcoolisme en proposant de mieux boire, plutôt des vins de qualité que des vins plus médiocres en grande quantité.

L'AG sera suivie d'un repas, accompagné de bons vins de qualité en accord avec les mets servis.

Nous avons programmé la dégustation des vins de la Commande Groupée de Printemps le samedi 17 février au Foyer Laïque de Saint-Marc, 12 rue du Docteur Floch à Brest, entre 15h30 et 18h00.

Attention, pour accéder au FLSM (et encore plus en partant ...après la dégustation), suite à des travaux récents, la rue est désormais en sens unique.

Concernant cette CGP 2024, l'expérience ayant été concluante l'année dernière, les catalogues et bons de commande seront de nouveau transmis uniquement en numérique aux adhérents. Des exemplaires imprimés seront mis à disposition le jour de la dégustation au FLSM, et une dizaine de nouveaux vins présentés.

Quant aux cotisations, comme annoncé lors de la dernière AG, les tarifs 2024 ont légèrement été augmentés, notamment pour les membres dégustateurs, afin de maintenir les dégustations Plaisir à un niveau de qualité satisfaisant.

A noter que pour un club de vin, le montant des cotisations reste faible, permettant l'organisation de cinq dégustations « Plaisir » pour un montant maximum payé de 20 € par membre dégustateur et par dégustation, les autres dépenses étant également financées par les cotisations, complétées par le résultat normalement positif de la CGP.

Tout à l'heure, la Secrétaire et le Trésorier vous présenteront l'ensemble des activités prévisionnelles pour 2024. Comme souhaité en introduction, n'hésitez pas à nous faire part de vos idées.

## ***Remerciements***

Avant de récapituler toutes ces activités et de procéder au renouvellement du bureau, je voudrais remercier sincèrement et chaleureusement les membres du Conseil d'Administration pour le travail accompli, 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, nous représentant à l'ABK : Guy

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

**Le Président**  
**François**



## AG 2024 : le rapport d'activité de la secrétaire

### Rapport d'activités 2023

**L'Écho des Pressoirs ou EDP** 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 participent à tour de rôle à l'écriture de l'édito.

L'EDP est présenté en deux parties. La première partie comprend l'édito, les nouvelles du club, le quizz et le rappel des dates des prochaines dégustations. La deuxième partie : les Vendanges de Presse, dont un sommaire comportant des liens permettant de consulter les divers articles choisis (non diffusables), comme précisé à chaque envoi.

## Le CA ou conseil d'administration

Le CA s'est réuni 8 fois.

Le CA fonctionne 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 2023 :

Elle a eu lieu, en présentiel, au restaurant le relais Celton le 28/01/2023. Elle a été suivie d'un repas après un apéritif convivial.

### Les dégustations

En 2023, chacun des trois groupes a participé à 5 dégustations plaisir organisées par les membres actifs. Un tableau de répartition des membres actifs, animateurs des dégustations, est élaboré en début d'année par André.

André poursuit son rôle de GCBG (Grand Chambellan des Grands Goûteurs) et centralise les informations concernant les absences aux dégustations. Il peut ainsi proposer aux absents un rattrapage dans un autre groupe, quand c'est possible. Plusieurs d'entre vous en ont bénéficié. Rappel : il faut avoir fait au moins trois dégustations pour être classé. Décision prise en AG : les séances de rattrapage dans un autre groupe compteront désormais dans le classement.

Deux dégustations « **Prestiges** » se sont déroulées :

La première, le 1<sup>er</sup> avril : avec pour thème « **vins et fromages** » organisée par Patrick C et Patrick M.

La deuxième, le 30 septembre : avec pour thème « **les vins de Bourgogne** » organisée par François et André.

Une dégustation « **Super Prestige** » a eu lieu le 2 décembre avec pour thème : « **les grands vins d'Espagne et du Portugal, du Duero au Douro** » présentée par François, Jean-Louis et Patrick C.

### CGP 2023 :

Divers déplacements des membres du CA dans les salons des vins de Landerneau, salon aux vignobles, l'Escale Océan, Le Gris à Plouguerneau, ont eu lieu en mars, octobre et novembre pour déguster, sélectionner une partie des vins du catalogue et récupérer des échantillons pour le catalogue.

Le 13 décembre, le CA s'est réuni chez Jean-Louis pour sélectionner les vins remplaçant les départs du catalogue 2024. En 2023, l'offre était un peu moins nombreuse que les autres années. On espère plus de propositions des membres du club en 2024.

**Le salon de la CGP** s'est déroulé en présentiel au RU de Kergoat le 4 février grâce à la participation des membres actifs et des responsables des vins. François a obtenu une dernière fois l'accord de l'utilisation des locaux.

Grace à vous, les commandes sont toujours stables.

**La remise des vins** : elle a eu lieu le 10 juin à l'ABK avec la participation de membres actifs et bénévoles qui ne sont jamais trop nombreux et qui souhaitent plus que tout manger la légendaire rougaille saucisse de Guy.

## Prévisions d'activités 2024

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

### Assemblée générale :

Elle a lieu ce jour, le 10/02/24, avec un repas suivant cette réunion.

Le salon de la CGP, dissocié de l'AG, a lieu le 17 février 2024 au Foyer Laïque de Saint Marc. L'horaire est de 15h30 à 18h. Le rendez-vous pour les membres actifs et bénévoles est à 12h jusqu'à 19h. Un repas froid est prévu par Guy.

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

### Dégustations :

Organisation de 5 dégustations « **Plaisir** » pour chacun des 3 groupes. Les dégustations du premier semestre sont planifiées sur le calendrier du site BCBG.

Organisation de 2 dégustations « **Prestiges** » dont une « Prestige Argentine » avec Jean-Louis et Philippe le 13 avril.

Le second semestre n'est pas encore programmé.

Et une dégustation **super prestige** aura lieu en fin d'année avec pour thème **l'Italie**.

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

La remise des vins se déroulera le 1<sup>er</sup> juin 2024 à l'ABK.

Pour l'instant, 5 réunions du CA sont prévues au premier semestre.

La visite des divers salons sera à programmer. Les vigneronns se dispersent de plus en plus et les « commandos dégustation » du CA ont fort à faire pour couvrir tous les salons.

**La secrétaire**  
**Armelle**

## Rappel des prochaines dates

16 mars : G1

23 mars : G2

6 avril : G3

13 avril : Prestige Argentine

25 mai : G2

1<sup>er</sup> juin : remise des vins de la CGP

8 juin : G1 et G3.

## Quiz *LE SAVIEZ-VOUS ?*

Rappel de la question posée dans l'EDP 285 du mois de janvier - février :

**Quels sont les divers types de vins « élevés sous voile » et en quoi consiste ce mode de vinification ?**

Cf. mémento pdf p. 61 : « Les vins sous voile ».

**Réponse :**

Les vins sous voile sont des vins soumis à une période de vieillissement au contact de l'air, par développement d'un voile de levures typiques à leur surface après leur fermentation alcoolique, additionnés ou pas d'eau de vie. Les deux exemples les plus connus sont le Xérès espagnol et le vin jaune du jura.

**Le Xérès :**

Le Xérès est produit en Andalousie, à partir de 95% de cépage palomino, et de 5% de pedro ximènes, tous deux cépages blancs.

Le palomino est un cépage tardif nécessitant des climats chauds. Vinifié en blancs classiques, il donne des vins très ordinaires, car neutres et sensibles à l'oxydation. Mais les producteurs de Xérès ont transformé ce dernier défaut en qualité puisque, muté en fin de vinification en milieu oxydatif et élevé sous un voile de levure, il devient un vin délicat et très aromatique.

Dans sa première phase, la vinification du Xérès est celle d'un vin blanc classique. Mais après quelques mois de conservation sur lies, les vins qui, à la dégustation, se révèlent les plus aptes au vieillissement sont soutirés, alcoolisés jusqu'à titrer entre 15 et 15,5 % vol. et conservés avec un vide d'un sixième du volume total. Le degré alcoolique protège alors le vin des altérations microbiennes, sans toutefois empêcher la formation spontanée d'un voile de levure à sa surface.

Ce voile est constitué par des levures spécifiques à la région, provenant soit de la pruine du raisin lui-même, soit des fûts ayant déjà servi à la production de ce type de vin. Leur caractéristique principale est de pouvoir, au contact de l'air, oxyder l'éthanol en éthanal.

Les vins qui ont le mieux réagi à cette première phase d'élevage sous voile continuent à être élevés de cette manière pendant plusieurs années, en suivant la technique de la « solera ». Cette technique consiste à aligner les tonneaux d'élevage sur au moins trois rangées superposées. Les vins sont embouteillés à partir de la rangée du bas, et toute quantité prélevée dans cette dernière



est remplacée par la même quantité prélevée sur la rangée immédiatement supérieure, jusqu'à celle du haut, qui est alors complétée par la même quantité de vin nouveau. Le voile est ainsi régénéré en permanence par l'apport de vin nouveau.

### **Le Vin Jaune du Jura :**

Comme les Xérès espagnols, ces vins subissent un vieillissement sous voile, mais l'addition d'alcool n'intervient pas dans leur préparation. Les appellations d'origine du vignoble du vin jaune du Jura sont les suivantes : Château-Chalon (AOC), Arbois (AOC) et Arbois-Pupillin, L'étoile (AOC) ainsi que les Côtes-du-Jura. L'appellation « Château-Chalon » est une appellation encore plus qualitative à l'intérieur de l'appellation « vin jaune », de sorte qu'un vin déclassé comme « Château-Chalon » retombe dans la simple appellation « vin jaune ».

Les vins jaunes sont produits à partir du cépage savagnin. Le raisin est vendangé surmûri (voire atteint de pourriture noble) durant la seconde quinzaine d'octobre, puis son moût est vinifié en vin blanc sec. Le vin de base titre autour de 12% vol. d'alcool. Le vin est vinifié et élevé pendant 6 ans 3 mois en barriques de 228 litres ayant généralement déjà contenu du vin jaune (afin de favoriser l'ensemencement en levures de voile), et sans ouillage.

Traditionnellement, c'était par le seul effet de l'évaporation qu'un creux rempli d'air apparaissait dans le haut de la barrique, à la faveur duquel se formait progressivement à la surface du vin un voile de levures qui oxydait progressivement l'éthanol en éthanal. Mais le risque d'une contamination bactériologique et d'apparition d'acidité volatile restait grand car la génération spontanée du voile était très irrégulière et le faible taux d'alcool du vin jaune n'a pas le même effet protecteur que chez le Xérès.

C'est pour pallier ces inconvénients qu'aujourd'hui un ensemencement en bactéries de voile est souvent pratiqué et qu'un creux est ménagé dès le remplissage du fût, sans attendre qu'il se forme naturellement par évaporation.

Le maintien d'une température basse de 12 à 13 ° C permet également de limiter les déviations bactériennes, même si, dans la pratique, la température de la cave peut varier en fonction des saisons de 5 à 30° C, produisant une succession de voiles différents.

Les vins jaunes du Jura sont caractérisés par leur très forte teneur en éthanal (jusqu'à 700 mg/l) et en sotolon (composé aromatique caractéristique des vins de type rancio), par leur couleur jaune soutenue, et par leurs caractères organoleptiques réductifs extrêmement prononcés (noix, noisette, amande, pain grillé, miel, cannelle, vanille, caramel, pain d'épices, céleri, curry).

Le vin est embouteillé dans une bouteille spéciale, appelée « clavelin », d'une contenance de 62 cl (particularité due au fait qu'au bout de 6 ans 3 mois, la part des anges a fait perdre au vin jaune 38 cl par litre). Le caractère oxydé du vin jaune lui confère une excellente capacité d'évolution à la garde, jusqu'à plus de 30 ans.

Question du mois :

### **Le vin de Madère ne peut-il servir qu'à faire des sauces ?**

Cf. mémento pdf p. 60 : « Les vins de Madère ».

NB à l'intention des esprits curieux de consulter le mémento susdit, vous trouverez ci-dessous un rappel du chemin y conduisant à partir de notre site bien aimé :

<http://www.bacchus-club1901.org/> puis : onglet « Outils », puis onglet « Bbibliothèque du Club ».

## Vendanges de presse

*Pour accéder à cette passionnante 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.*

-----