



L'ÉCHO DES PRESSEIRS

EDP 293

Journal du BCBG mai 2025 1ère partie

Édito : Comment bien tenir son verre à vin ?

Pour ne pas passer pour un cuistre ni paraître trop novice, quelques règles de savoir-vivre s'imposent. Avec comme évidence de ne rien casser !

– **Comment le tenir ?** Par le pied ou la tige ? Au préalable, ceci nécessite de choisir un verre à pied bien sûr et pas un verre ordinaire ou un gobelet – mais est-il encore utile de disserter sur l'importance du contenant et son influence sur la dégustation ?

On peut aussi saisir le verre par le socle ou cuvette, c'est élégant mais plus risqué en cas de déambulation à travers un parterre de convives. POURQUOI ? Tout simplement pour éviter de réchauffer trop rapidement le vin et aussi de laisser des traces de doigts en le saisissant par le calice.

Il est aussi plus pratique de le faire tourner et d'apprécier la robe du vin en le tenant par sa tige.

Bref, des atouts tant esthétiques que pratiques... Ainsi une fois tenu entre le pouce et l'index, il suffit de faire tourner un peu le verre pour aérer le vin, l'oxygéner et dégager alors tous ces parfums.

– **Un peu d'histoire** : le service des boissons dans des verres à pied fut d'ailleurs imposé à la cour de Louis XIV pour éviter les empoisonnements. En le tenant par le pied, il était moins discret d'y verser du poison. Ainsi saisissez- le par le bout des doigts, et nul besoin de lever le petit doigt même si vous en avez parfaitement le droit.

– **Quel verre ?** Choisissez un verre transparent pour mieux apprécier la robe du vin et bien évidemment adapté au style de vin.

– **Pour conclure** : Que vous dégustiez du vin blanc, du vin rouge, du rosé ou une coupe de champagne, la technique est toujours la même pour tenir votre verre.

Que ce soit lors d'une dégustation entre amis, d'un repas en famille ou tout simplement pour un moment de détente, ces petits détails feront toute la différence dans l'expérience de la dégustation.

ALORS.... Santé ET Bonne Dégustation !

Jean-Jacques



CR du C.A. du 02/04/2025

Echo des pressoirs :

- Rédaction : L'EDP : Jean-Louis Edito : Jean-Jacques pour avril-mai.
Il y aura un EDP en mai et un en juin.
Le prochain édito sera écrit en juin par Guy et en septembre par Vincent.
- Contenu : Infos diverses et un rappel des prochaines dates...

Prochains CA : le **14 mai** (*repas préparé par Vincent*) et le **4 juin** (*c'est au tour de Jean-Jacques*).

François sera absent le 4 juin.

Au deuxième semestre, les CA seront :

- Le 17 septembre avec repas cuisiné par François.

- Le 8 octobre avec repas par Armelle.
- Le 5 novembre avec repas par Jean-Louis.
- Le 3 décembre avec repas par Christophe.

Point financier :

- Remise de chèques au trésorier
- Remboursement des dépenses avancées. Certains viticulteurs restent à régler. Les derniers chèques de la CGP seront déposés à la banque vers le 15 avril.

Dégustations « Prestige » et « Super Prestige » :

Point sur la Prestige « Vins du Sud-Ouest » : inscription 30€.

- La dégustation organisée par Patrick C et Patrick M **le 26/04/25 au FLSM est complète ce jour.**
- Le nombre d'inscrits est porté, exceptionnellement, à 16, plus deux organisateurs.
- Désormais, on pourra s'inscrire par mail et régler la dégustation par virement au BCBG, avec priorité par ordre d'arrivée.

Rappel pour la Prestige « Vins Bio et Nature » : inscription 30€

- Organisée par Simon et André **le 11/10/25 au FLSM.**
- Les inscriptions seront à lancer début juin après la remise des vins.
⇒ *En cours de réflexion et déjà de beaux flacons achetés...*

Rappel pour la Super Prestige « Les grands vins de Loire » : inscription 65€

ATTENTION : CHANGEMENT DE DATE

- Organisée par François, André et Patrick C **le 06/12/25 au FLSM.**
- Les inscriptions seront à lancer début octobre après le CA du 8 octobre
⇒ *Déjà de très grands vins achetés...*

Commande Groupée de Printemps 2025 :

- Bilan final des commandes :

- ⇒ Nombre de bouteilles : 3 218.
- ⇒ Montant total des vins achetés par les adhérents : 36 900 €

- Vins à retirer du catalogue

N° 3, n° 13, n° 18, n° 21, n° 27, n° 59 soit 6 vins.

Il faudra réfléchir sur la place des deux domaines d'Alsace. Cela fait peut-être beaucoup. Mais ce ne sont pas les mêmes vins et ils ont assez bien marché.

Remise des vins CGP 2025 : Le 07/06/2025 Salle ABK à Recouvrance.

- **Organisation** : Même protocole qu'en 2024...
⇒ Étiquettes : édition à réaliser par François.
⇒ Fiches de remise des vins : édition des fiches individuelles par Jean-Louis, puis impression réalisée par François.
⇒ Remises des fiches : à Jean-Jacques avant la date de remise des vins.

Questions diverses :

En vue de la tenue de l'AG en janvier 2026, le Fuxia, restaurant au Port de commerce, a été contacté, car le Celton sera fermé définitivement.

Repas du CA préparé par Françoise et André :

- *Roulé de truite fumé*
- *Bœuf bourguignon*
- *Tiramisu*

Excusé : André.

Echo des Pressoirs :

- Rédaction EDP : Jean-Louis
- Edito : Jean-Jacques (*prochain : Guy en juin*)
- Contenu : dates des prochaines dégustations, Prestige « Vins Bio et Nature » du 14/10/25 (inscriptions mi-juin), rappel aux adhérents de proposer des échantillons de vin pour le remplacement des vins supprimés à la CGP, et les rubriques habituelles.

Prochain CA :

- Le mercredi 4 juin et le repas sera préparé par Jean-Jacques.
- Dates des autres CA et noms des cuisiniers. : 17/09 François, 08/10 Armelle, 05/11 Jean-Louis, 03/12 Christophe

Point financier :

- Les derniers encaissements et remboursements sont à jour.
- Un point sur les factures de la CGP est fait : les factures des viticulteurs de la CGP commencent à arriver. Un certain nombre est déjà réglé.
- Poursuite de l'hébergement du site du BCBG pour un an après négociation du prix par Vincent. Mais suggestion de Patrick M : on pourrait essayer de faire un hébergement sur Free au nom d'une personne. Ce serait gratuit.

Commande Groupée de Printemps :

- **La remise des vins a lieu le samedi 7 juin 2025** à la Salle ABK à Recouvrance.

=> Même protocole qu'en 2024.

Certains des vins Raffy arriveront pour septembre, mais les Tursos sont là.

- Horaires : 10h30 pour les membres actifs et 14h30 à 17h00 pour la remise des commandes.
 - Vincent fera un rappel aux membres actifs pour qu'ils confirment leur présence, notamment au repas.
 - Prévoir les matériels nécessaires : fiches remise des vins, que Jean-Louis éditera et enverra à François pour impression, et étiquettes que Vincent expédiera à François rapidement. Apporter les vins apéro et prévoir le repas.
- => Vincent fera, aussi, un rappel aux responsables des vins pour qu'ils numérotent les cartons avant de les apporter à l'ABK.
- Penser à apporter des cartons vides et des diables.
 - François a besoin des fiches individuelles avant le 24 car il s'absente. Il les expédiera à Jean-Jacques.
 - Le repas choisi comprendra : pâté, œufs mimosa, rougaille saucisses et tarte aux fruits.

Questions diverses :

- Il y a un salon à Ploudaniel le 17 et 18 mai. Jean-Louis est volontaire.

- L'abonnement de Vitisphère va être résilié car trop cher pour les finances du club. D'autres sources d'articles sur le vin sont possibles : Info Wine, site des vigneronns de France, la lettre des vins de Bourgogne. Toute autre suggestion est également bonne à prendre.

Repas du CA préparé par Vincent :

Entrée du Pays-Gascon : piperade

Plat de viande du pays libano-Israélien

Dessert du marché et tarte bretonne

Rappel des prochaines dates

24 mai : G3

7 juin : Remise des vins de la CGP.

14 juin : G1

20 septembre : G2

27 septembre : G1 et G3

11 octobre : Prestige Bio-Biodynamique-Nature

Et de toutes façons :

Bientôt les grandes vacances d'été avec parfois des séjours dans des régions viticoles : **pensez alors à faire partager au CA vos découvertes** en lui rapportant des échantillons (qu'il dégustera et vous remboursera) afin de contribuer vous aussi au renouvellement du catalogue de la CGP.

Quiz LE SAVIEZ-VOUS ?

Qu'est-ce que l'alcool apporte au vin ?

Cf. mémento pdf tome 2 p. 5 : « L'éthanol ».

Réponse :

Quand on parle d'alcool dans le vin, on désigne en fait l'éthanol, principal représentant dans le vin de la grande famille des alcools.

L'éthanol provient de la fermentation du sucre du moût, à raison de 1g d'alcool pour 16 à 18 g de sucre. Ce taux de conversion du sucre en alcool varie un peu en fonction du type de fermentation et du rendement fermentaire de la levure. Bien qu'en laboratoire certaines levures puissent supporter jusqu'à 18% d'alcool, dans la pratique l'activité levurienne est inhibée à partir de 16% d'éthanol dans le vin. La richesse en sucre est donc directement liée au degré de maturité des baies.

L'éthanol a une propriété antiseptique qui, jointe à celle de l'acidité, est un puissant facteur de conservation des vins.

Il a également un pouvoir dissolvant qui favorise l'extraction des composés phénoliques du marc.

De plus, il facilite la solubilisation de ses composants odorants qui participent à l'expression de son arôme (mais avec un plafond variable selon les vins, au-delà duquel il peut au contraire diminuer l'intensité du fruité).

L'éthanol a été reconnu comme doux-amer, car il semble que ses propriétés gustatives varient en fonction de sa teneur (effet sucré à de basses concentrations, mais effet amer au-delà), et surtout en fonction des divers types de vins : dans un vin rouge, en effet, il adoucit l'astringence des tanins, alors que dans un blanc, il favorise la sensation d'amertume ressentie par nos papilles.

Face à la vague montante de la mode des vins sans alcool, on comprend mieux ainsi les difficultés des vignerons à produire des vins sans alcool à un niveau de qualité comparable à celui de leurs autres vins.

Question du mois :

Quels sont les autres types d'alcools présents dans le vin et quel est leur impact sur ses qualités organoleptiques ?

Cf. mémento pdf tome 2 p. 6 : « Les autres alcools simples ».

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 « Bibliothèque du Club ».

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.
