



L'ÉCHO DES PRESOIERS

EDP 294

Journal du BCBG octobre 2025 1ère partie

Édito : quels vins ChatGPT boit-il sur une andouille ?

Au cours d'un CA -bien arrosé comme toujours- nous nous étions demandé quel apport l'Intelligence Artificielle pouvait bien représenter dans des domaines aussi subtils que la dégustation ou la gastronomie. Et comme Guy venait de rapporter de Normandie un stock de succulentes andouilles de Vire, en grands enfants farceurs que nous sommes, nous avons décidé de mettre l'IA au défi sur un thème qui tараude les plus grands esprits philosophiques depuis la nuit des temps : l'accord andouille – vin. Ci-suit le dialogue (garanti authentique !) entre ChatGPT et le CA :

Quels vins aimerais-tu boire sur une andouille ?

L'andouille est un saucisson fumé typiquement charcutier, souvent à base de porc, avec des saveurs épicées, fumées et parfois un peu grasses. Elle demande des vins qui équilibrent sa richesse sans la dominer. Voici des suggestions d'accords classiques, adaptés à l'origine de l'andouille (par exemple, l'andouille de Guéméné en Bretagne ou d'autres variétés françaises). Je me base sur des principes œnologiques reconnus, comme l'équilibre acidité-tannins pour contrer la graisse et la fumée.

1. Vins blancs secs et aromatiques (idéal pour une andouille douce ou en apéritif)

- **Riesling alsacien** (Alsace, France) : Son acidité vive et ses notes citronnées ou légèrement fumées (pétrole) nettoient le palais après la texture grasse de l'andouille. Parfait pour une version bretonne. Exemple : un riesling demi-sec de domaine Zind-Humbrecht.
- **Chenin blanc sec** (Loire, France, comme un Savennières ou un Vouvray) : Fraîcheur minérale et acidulée qui contraste bien avec la fumée. Évitez les versions trop sucrées pour ne pas alourdir l'ensemble.

Pourquoi ça marche ? Ces vins apportent de la fraîcheur et de l'acidité pour couper la richesse du porc fumé, sans masquer ses arômes.

2. Vins rouges légers ou fruités (pour une andouille plus rustique ou en plat chaud)

- **Beaujolais** (Bourgogne, France, comme un Morgon ou un Fleurie) : Léger, fruité (fruits rouges, banane) avec des tanins souples, il s'harmonise avec la fumée sans être trop puissant. Idéal pour une andouille grillée.
- **Pinot noir** (Bourgogne ou Alsace) : Élégant, avec des notes de cerise et d'épices, il équilibre la salinité de l'andouille sans écraser ses saveurs.

Pourquoi ça marche ? Ces rouges frais évitent l'amertume que des vins trop tanniques (comme un Bordeaux) pourraient créer avec la fumée.

3. Options alternatives ou régionales

- **Cidre brut** (Bretagne ou Normandie) : Pas un vin, mais un accord traditionnel parfait pour l'andouille de Guéméné. Sa pétillance et son acidité fruitée (pomme) font un duo breton authentique.
- **Vin rosé sec** (Provence ou Loire) : Léger et acidulé, pour une version estivale ou si l'andouille est servie froide en salade.

- **Éviter** : Les vins trop boisés ou tanniques (ex. : Cabernet Sauvignon), qui accentueraient l'amertume de la fumée.

Pour un accord optimal, servez l'andouille à température ambiante et choisissez des vins entre 10-13°C. Ces suggestions varient selon la recette exacte de l'andouille (épicée ou non), mais elles sont tirées de guides comme ceux de l'Association Française des Maîtres-Sommeliers. Si vous avez plus de détails sur la variété ou le plat, je peux affiner !

Oui justement : fais-tu de grandes différences d'accords mets – vins entre l'andouille de Vire et celle de Guéméné ?

Oui, l'accord mets-vins peut varier légèrement entre ces deux variétés emblématiques, en raison de leurs compositions et textures distinctes. L'andouille de Guéméné (Bretagne) est plus douce et crémeuse, à base de tripes et chairs de porc hachées finement, avec une fumée subtile et des notes d'estomac. En revanche, l'andouille de Vire (Normandie) est plus rustique, dense et épicée, souvent faite de gros morceaux de chair et tripes de porc, avec une fumée plus prononcée et une texture ferme. Ces différences influencent les choix de vins : plus de fraîcheur pour Guéméné, et des vins plus structurés pour Vire. Voici des suggestions adaptées, basées sur des principes œnologiques régionaux.

1. Pour l'andouille de Guéméné (douce, crémeuse, fumée légère)

- **Priorité aux vins blancs secs et aromatiques** : Pour contrer la texture onctueuse sans l'alourdir.
 - **Riesling ou Pinot Gris alsacien** : Acidité vive et arômes fruités (pêche, agrumes) qui nettoient le palais. Exemple : un riesling de domaine Trimbach. À 11-12°C.
 - **Muscadet sur lie** (Val de Loire, proche de la Bretagne) : Minéral et salin, avec une effervescence légère qui fait écho aux produits de la mer bretons. Parfait en apéritif.
- **Option rouge légère** : Gamay de Beaujolais (Moulin-à-Vent) pour un accord fruité si servie chaude.
- **Traditionnel** : Un **cidre brut de Bretagne** reste l'accord star, pour sa pétillance acidulée qui sublime la douceur locale.

Pourquoi ? La finesse de Guéméné appelle des vins frais qui mettent en valeur sa délicatesse, sans tanins agressifs.

2. Pour l'andouille de Vire (rustique, épicée, fumée intense)

- **Vins blancs plus structurés** : Pour équilibrer l'épaisseur et l'épice.
 - **Chardonnay de Normandie ou de Bourgogne** (ex. : Chablis premier cru) : Notes beurrées et minérales, avec une acidité qui coupe la graisse et la fumée. À 12°C.
 - **Sauvignon Blanc de Loire** (Sancerre ou Pouilly-Fumé) : Herbeux et vif, il contrebalance les épices sans dominer la robustesse.
- **Vins rouges fruités et tanniques modérés** : Idéal pour une version grillée ou en ragoût.
 - **Pinot Noir de Bourgogne** (Gevrey-Chambertin village) : Élégant avec des tanins souples et des fruits rouges qui adoucissent l'épice. Ou un **Côtes-du-Rhône léger** pour une touche poivrée complémentaire.
- **Traditionnel** : Un **cidre normand AOC** (comme celui de la Maison du Cidre), plus corsé que le breton, pour rester dans l'esprit régional.

Pourquoi ? La densité et l'intensité de Vire demandent des vins avec plus de corps pour harmoniser la fumée et les épices, tout en gardant une fraîcheur pour éviter l'écrasement.

Conseils généraux

- **Température et service** : Les deux s'accordent mieux avec des vins servis frais (10-13°C) et l'andouille à température ambiante pour libérer ses arômes.
- **Évolutions** : Si l'andouille est en plat (ex. : avec des lentilles pour Vire ou en galette pour Guéméné), optez pour des vins plus polyvalents comme un rouge léger.
- **Éviter** : Pour les deux, fuyez les vins trop sucrés ou boisés forts, qui accentueraient l'amertume de la fumée.

Ces accords s'inspirent de recommandations de sommeliers régionaux (comme ceux de l'INAO pour les IGP) et peuvent être affinés selon la préparation. Si vous précisez le contexte (froid/chaud, accompagnements), je peux ajuster !

Voilà un rapport déjà assez exhaustif. Pour nous permettre de mieux le mémoriser, pourrais-tu résumer tous ces précieux conseils en un poème de 16 alexandrins couplés et rimés en rimes plates ?

L'andouille de Guéméné, tendre, crémeuse et fine,
Qu'un riesling alsacien, vif et fruité, divine,

Veut bien du Muscadet, sur lie, salin en bouche,
Ou du cidre breton, pour une union très douce.

Évitez les tanins, qui masquent le fumé,
Et sa fraîcheur dansante, qui invite à humer.

Et pour l'andouille de Vire, rustique et épicée ?
Chardonnay bourguignon : équilibre assuré !

Ou sauvignon de Loire, herbeux, vif et tranchant,
Ou pinot de Gevrey, aux tanins exhaustants.

Cidre normand corsé, Rhône léger en paire,
Confèrent densité, mais sans excès vulgaire.

À température ambiante, andouille bien servie,
Vins frais de dix à treize, pour un plaisir ravi.

Suivez les sommeliers : ils aiment andouilles et vins.
Affinez ces unions : point ne sera en vain.

Tu peux nous le chanter ?

Oui. [Clique sur ce lien !](#)

**On voit que tu aimes bien le rap.
Nous, au CA, on préfèrerait le style chant de marin !**

Pas de problème. [Clique sur ce lien !](#)

ChatGPT

PS: après une telle démonstration il nous faudra, dans un prochain CA, sérieusement nous demander s'il ne faudrait pas accepter ChatGPT comme membre du club à part entière, voire du CA, et lui confier désormais la tâche d'éditorialiste attitré...



CR du C.A. du 08/10/2025

Echo des Pressoirs :

- Rédaction : l'EDP est rédigé par **Jean-Louis**
- Edito : chat **GPT** sera utilisé pour le prochain édito.
- Contenu : Faire un rappel aux adhérents sur deux points :
 - ⇒ Penser à rapporter les échantillons des vins éventuellement proposés pour la CP 2026 ;
 - ⇒ Les Inscriptions pour la **Super Prestige Les Grands vins de Loire du 6 décembre 2025** vont s'ouvrir (*répondre rapidement pour avoir plus de chance d'être inscrit*).
- Prochain CA aura lieu le **5 novembre 2025** – Repas préparé par Jean-Louis (*Christophe prochain CA 03/12*)

Point financier :

- Les derniers encaissements et remboursements sont faits.
- Les factures restant à régler : il reste un grand nombre de chèques non encore débités.
- Les comptes :

Comme tous les ans, une mise à jour des dépenses des groupes est faite : le montant fixé pour la dernière dégustation de l'année est le suivant pour :

- Le G1 : 210 €
- Le G2 : 289,51€
- Le G3 : 327,94€
- Il n'y aura pas de supplément pour la dernière dégustation plaisir, car chaque groupe a déjà une dotation suffisante.

30 bouteilles de la Lauzade expédiées en plus de notre commande par erreur sont chez Michel K. Mais la Lauzade ne veut pas reprendre les bouteilles à cause du coût du transport, et on a déjà réglé notre commande réelle.

La Lauzade propose un euro en moins sur chaque bouteille. Donc, on les propose aux membres des groupes à un euro de moins. Que les amateurs se manifestent auprès de Jean-Jacques.

Commande Groupée de Printemps 2025 :

- La remise des derniers vins du Domaine RAFFY sera fin octobre, début novembre.
- Pas d'autres problèmes : tous les viticulteurs ont été réglés.

Dégustations Prestige et Super Prestige 2025 : les réservations de la salle au FLSM est à vérifier.

- **« Vins Bio et Nature » le samedi 11/10/25 :**
 - Complet avec 15 inscrits + 2 organisateurs = 17 personnes
- **« Les Grands vins de Loire » le samedi 06/12/25 :**
 - Lancement des inscriptions (65€ par personne) : 13/10/25 => Réponses souhaitées avant le 07/11/25, à envoyer à André avec le chèque. Il y a 29 places plus 3 organisateurs.
 - François doit finaliser le devis avec le restaurant La Galerne à Cléder (*Même formule que Prestige Italie 2024*)

Cotisation BCBG 2026 : Le montant augmente un peu afin de conserver un même niveau de qualité aux dégustations malgré l'augmentation du prix des vins :

- Dégustateur 120€,
- Conjoint d'un dégustateur : 100€
- Membre actif : 100 €
- Conjoint d'un membre actif : 80 €
- Adhérent simple : 7 €
- Conjoint d'un adhérent : 3 €.

Date d'envoi pour les inscriptions : en novembre. On voit cela au prochain CA du 5 novembre.

Calendrier BCBG : 1^{er} semestre 2026 :

L'AG aurait peut-être lieu au Fuxia, en priorité le samedi 24 janvier 2026, ou le vendredi en fonction des disponibilités du restaurant.

L'AG aura lieu à 18h , et à 19h15 l'apéro. Le club apporte ses vins contre un droit de bouchon, mais le restau nous impose son apéro maison. Même repas pour tous. Plat unique et dessert. Osso buco souhaité.

La CGP se déroulera le 7 février (salles à voir avec le FLSM) de 14h30 à 18h.

Dégustations du premier semestre :

G1 : 10/01, 7/03, 30/05,

G2 : 17/01, 14/03, 13/06,

G3 : 31/01, 21/03, 20/06,

Prestige : le 4/04

Remise des vins : 6 juin

CA : le 14/01/26

CGP 2026 : Sélection des vins et visite des salons :

- **Visite des salons et récupération d'échantillons :**
Date et équipes volontaires pour sélection :

- ⇒ **Penfeld** *Martin Luneau et Vielweber* du 8 au 11 nov. RV le lundi 10 /11 à 10h pour : *Patrick, Jean-Louis et André.*
- ⇒ **Novotel** le 7 /11 : *Tatin et Daheulier.* RV à 17h pour : *Armelle, Jean-Louis, Vincent.*
- ⇒ **Lilia-Plouguerneau** le 15 et 16 /11 : *Saumaize, Mazard et Duchêne* : Tout le monde sauf *André et Guy.*
Réserver le restau.
- ⇒ **Landerneau** du 17 au 19 / 10 : *Désertaux-Ferrand et Fritsch.* RV le 17/10 à 14H pour : *Jean-Louis, Patrick C, Armelle.*
- ⇒ **Guilers** : *Lamartine.* Le 11 et 12 octobre : RV 10h30 pour : *Armelle, Jean-Louis.*
- **Dégustation des vins proposés au CA :**
Date : 3/12/25 Lieu : chez Armelle et Christophe. Organisateurs : André et Jean-Louis ?
- **Nb Places au catalogue :**
⇒ Nombre de vins à enlever : on voit en novembre.

Questions diverses :

Fixer les dates des CA en novembre ainsi que pour les prestiges.

Commencer plutôt le CA de décembre : 17h30 car il y a la dégustation des vins proposés au CA.

Repas du CA préparé par : Armelle : Tarte chèvre épinards – Poulet Korma – Mousse chocolat

Rappel des prochaines dates

8 novembre : G2

15 novembre : G3

22 novembre : G1

3 décembre : CA de sélection des nouveaux vins entrant dans le catalogue.

C'est le moment de proposer vos coups de cœur au CA, afin qu'il les sélectionne à l'aveugle.

6 décembre : Super Prestige « Grands Vins de Loire »

En raison des places limitées, inscrivez-vous le plus tôt possible auprès d'André. Les premiers inscrits sont les plus assurés de pouvoir y participer.

10 janvier : G1

17 janvier : G2

24 janvier : AG

31 janvier : G3

7 février : CGP

7 mars : G1

14 mars : G2

21 mars : G3

4 avril : Prestige

30 mai : G1

6 juin : remise des vins de la CGP

13 juin : G2

20 juin : G3

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 ».

Réponse :

Après l'éthanol, le **glycérol** est l'alcool le plus présent dans le vin puisque, après l'eau et l'alcool éthylique, il est le troisième constituant naturel du vin (3 à 10 ml par litre). Les teneurs en glycérol peuvent dépasser de beaucoup ces proportions dans un blanc liquoreux provenant de raisins atteints de pourriture noble. Il se forme au début de la fermentation alcoolique. Sa teneur dépend de la quantité initiale de sucre, de la nature des levures et des conditions de fermentation. Il est responsable de l'onctuosité et de la douceur perçues dans le vin. Bien qu'il ne soit pas aussi sucré que le sucre lui-même, il ajoute une rondeur et une viscosité agréables qui enrichissent l'expérience sensorielle du vin en apportant une sensation de volume et de plénitude en bouche, ainsi qu'un léger velouté qui adoucit l'impact des tanins et de l'acidité. En excès, il reste cependant un défaut.

Vient ensuite le **méthanol**, qui est produit par l'hydrolyse des pectines des pellicules du raisin lors de la macération, et concerne donc principalement le vin rouge. Mais il existe dans le vin à des doses très faibles (entre 60 et 150 mg/l) de sorte qu'il n'a habituellement pas d'incidence sur le goût.

D'autres divers **alcools supérieurs d'origine fermentaire** sont nombreux et présents dans le vin, à des doses comprises entre 150 et 550 mg/l. Même en très petite quantité, certains participent à la complexité aromatique, au point de pouvoir parfois en masquer la finesse s'ils deviennent trop présents. Mais beaucoup ne participent pas à l'expression aromatique et gustative du vin, et une dose anormalement élevée de l'un d'eux traduit même généralement une altération du vin.

Ce sont ces mêmes alcools qui se retrouvent dans les eaux de vie et qui participent à leur spécificité. C'est pourquoi la technique de distillation joue un rôle si important dans leur teneur dans l'eau de vie.

Question du mois :

Quelles sont les autres substances qui impactent les qualités organoleptiques du vin ?

Cf. mémento pdf tome 2 p. 6 : « Les acides gras etc... ».

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.
