



# L'ÉCHO DES PRESSEIRS

EDP 300

Journal du BCBG juin 2026

## Édito : Hommes, Femmes, sommes-nous égaux face au vin ?

A la question : « Est-ce que les femmes tiennent moins bien l'alcool que les hommes ? » la réponse courte est oui.

La réponse longue, c'est que la réponse elle-même est un piège car elle mélange deux choses très différentes :

- **la physiologie d'un côté** : ce que le corps fait de l'alcool.
- **la perception sociale de l'autre** : ce qu'on a le droit de faire quand on est une femme.

**L'inégalité chimique** : commençons par le plus mesurable à savoir l'inégalité chimique. Si un homme et une femme boivent la même quantité d'alcool, à de rares exceptions, l'alcoolémie de la femme sera plus élevée. C'est un fait biologique, pas une opinion, et plusieurs mécanismes l'expliquent :

**Le premier** c'est la composition corporelle. Les hommes ont en moyenne une masse maigre plus élevée que les femmes. Or le muscle est fortement irrigué en sang, la graisse beaucoup moins, et l'alcool se distribue dans l'eau corporelle : plus vous avez de muscle, plus le volume de dilution est grand, plus l'alcoolémie est basse.

Les femmes, avec une proportion de masse adipeuse naturellement plus élevée, ont un volume de distribution plus petit. Chaque verre est donc mécaniquement plus concentré dans le sang.

**Le deuxième** mécanisme est enzymatique, et il est encore plus déterminant : la métabolisation de l'alcool. L'alcool est métabolisé par une enzyme appelée DESYDROGENASE ou ADH, Cette enzyme est présente dans l'estomac et dans le foie. Or, les femmes possèdent moins d'ADH gastrique que les hommes et l'ADH de leur foie est moins active.

**Résultat** : une plus grande proportion d'alcool passe directement dans le sang sans être métabolisée en amont.

**Les différences hormonales** : Ce 3ème facteur concerne les hormones. Les fluctuations d'oestrogènes au cours du cycle menstruel modifient la vitesse d'élimination de l'alcool. Pendant la phase lutéale l'intoxication est plus forte et dure plus longtemps. La contraception orale aurait un effet similaire en ralentissant l'élimination de l'éthanol.

**Le regard de la société** : Mais la véritable inégalité, celle qui fait le plus de dégâts, est plus culturelle que chimique.

Depuis l'antiquité, l'accès des femmes à l'alcool a été un sujet de contrôle. Dans la Rome antique, le vin était interdit aux femmes sous peine de mort. En Egypte ancienne, en revanche, les femmes fréquentaient les débits de boissons et buvaient jusqu'à l'écroulement,

mais chaperonnées par un homme chargé de s'assurer qu'elles ne finiraient pas la nuit en roulades au bord du Nil.

La bascule arrive à la fin du XIXème siècle face à la flambée de l'alcoolisme dans toutes les classes sociales. Les femmes se voient alors érigées, bien malgré elles, en garantes de la stabilité familiale. La sobriété devient un attribut féminin, l'ivresse un gage de virilité.

**Le résultat c'est une ligne de démarcation qui structure encore nos soirées en 2026 : ne pas boire c'est refuser d'être un homme. Embrasser la sobriété, c'est accepter d'être une femme.**

**Les signes de l'ivresse :** un débit de parole plus rapide, une voix plus forte, une gestuelle plus erratique, une désinhibition. Mais leur interprétation par le groupe est radicalement différente :

*Un homme ivre ne fait qu'occuper un peu plus la place qu'on lui accorde déjà. Une femme ivre outrepassse les limites symboliques qui lui sont fixées et qu'elle a déjà intériorisées.*

On pardonne aux hommes de monter sur la table en chantant, un peu moins aux dames. Et c'est là que la physiologie et le social se rejoignent :

Le corps des femmes métabolise moins l'alcool, et le regard porté sur elles quand elles boivent est plus sévère. C'est ce qu'on appelle communément la double peine.

Alors sommes-nous égaux face au vin ?

NON, ni chimiquement ni culturellement. Mais le savoir c'est déjà s'en libérer un peu.

*Jean-Jacques*



**Excusés** : André et Vincent

### **Echo des pressoirs** :

- Rédaction : Jean-Louis
- Edito : Jean-Jacques. Prochains éditos : par Vincent en septembre, Pascale en octobre, Armelle en novembre, François en décembre et janvier 2027, Jean-Louis en février, Patrick C en mars, et Patrick M en avril. Christophe participera aussi aux éditos.
- Contenu : CR du CA, rappel des dates des dégustations de groupes et des Prestiges, et les rubriques habituelles.

**Prochains CA** : le **17 juin** : Repas préparé par Jean-Louis.

- ⇒ Dates des CA du 2<sup>ème</sup> semestre : mercredi 30 septembre, mercredi 14 octobre, mercredi 18 novembre et mercredi 16 décembre 2026.

### **Point financier** :

- La situation est saine et le remboursement des dépenses avancées par les organisateurs est à jour.
- Le règlement des factures des vigneron est en cours.

### **Dégustations Prestiges et Super Prestige** : Rappels :

- **Prestige « Vins Suisses » le 17/10/26** : Organisée par Jean-Jacques et Pascale.
  - ⇒ Montant de l'Inscription à 30€ et bulletin d'inscription à transmettre vers le 10 Septembre par Vincent, après validation des dates par le FLSM début septembre.
  - ⇒ Prévoir un maximum de 10 vins.
- **Super Prestige « Champagne » le 05/12/26** : Organisée par François, Vincent et Patrick C.
  - ⇒ Montant de l'Inscription à 65€ et inscriptions à lancer après le CA d'octobre.

### **Commande Groupée de Printemps 2026** :

- **Point sur les commandes des vignerons** :
  - La moitié des factures sont réglées : 14 viticulteurs sur 28.
  - Problèmes éventuels :
    - Vins **Domaine de La Lauzade**, commandés par Michel K : la commande est passée et la livraison sera réceptionnée par Michel. Patrick le contacte.
    - Vins **Bodega Raffy-famille Zanchetta** : la remise sera effectuée plus tard, quand les vins auront été reçus d'Argentine, sans doute en septembre.  
Jean-Louis adressera un message aux personnes qui ont commandé pour préciser la date de remise des vins.

### **Remise des vins CGP le mercredi 3 juin 2026, de 16h30 à 19h30, à la salle ABK** :

- **Réalisés** :
  - ⇒ Affiches « Remise BCBG » : imprimées par François.
  - ⇒ Étiquettes et Bordereau d'approvisionnement salle ABK : imprimés par François.
  - ⇒ Fiches Remise des vins par commande : éditées par Jean-Louis, imprimées par François, puis remises à Jean-Jacques.

- **A réaliser :**

- ⇒ Matériel à apporter : Diabes, Cartons, Stylos...
- ⇒ Horaire : **membres actifs à 13h30 à 16h30.**
- ⇒ Mettre les étiquettes entre 13h30 et 14h00 : après avoir **transvasé dans la grande salle ABK les cartons des vins qui ne resteront pas dans le cagibi** pour la distribution.
- ⇒ Arrivée des vins à 14H00 : Mise en place jusqu'à 16h30.
- ⇒ Remise des vins : de 16h30 à 19h30
- ⇒ Repas le soir à 20h00 : Rougail préparée par Guy et vins de la cave du club apportés par André
- ⇒ Vincent enverra un mail aux membres actifs pour connaître le nombre de repas à prévoir.

**Questions diverses :**

Repas du CA préparé par Dominique et Jean-Jacques : salade melon jambon, poulet basquaise, soupe de fraises.

**CR du C.A. du 17/06/2026**

**Excusés :** Armelle et Patrick C.

**Echo des pressoirs :**

- Rédaction : Jean-Louis
- Edito : Jean-Jacques pour juin– Prochain édito : Vincent en septembre et Pascale en octobre.
- Contenu : CR du CA, rappel dates des dégustations groupes et Prestiges, etc.

**Prochains CA :** le **30 septembre 2026**, repas préparé par Vincent.

- ⇒ Dates des autres CA du 2<sup>ème</sup> semestre : mercredi 14/10, 18/11 et 16/12/26.
- ⇒ Les membres chargés du repas et de l'édito seront inscrits sur le calendrier.

**Point financier :**

- Remboursement des dépenses avancées :
  - L'hébergement du site sur Ionos est à rembourser à Vincent.
  - Il reste à payer 5 viticulteurs pour la CGP, dès réception de leur facture : Vielweber, Saumaize, Clos La Rivière, Luneau et Le Dominicain.

**Remise des vins CGP 2026 le mercredi 3 juin 2026 :**

⇒ **Point sur la journée :**

La nouvelle organisation a été appréciée et sera donc renouvelée.

⇒ **Vins entrant en cave BCBG :**

- 3 Hedera ( Jean-Louis )
- 3 Gigondas Montine
- 2 Cornas Montine
- 2 Magnums Montine
- 1 Quincy Chaumoux
- 3 Moulin Vieux
- 2 Lauzade rosé
- 1 Lauzade Blanc
- 3 Collioure

⇒ **Problèmes réglés ou en cours de résolution :**

- Vins Raffy non livrés : courrier à transmettre dès que la date de livraison sera connue.
- Clos La Rivière (Distribution du 10/06) : il manquait 6 rouges, mais Guy les a fournis.
- Domaine de Homs N°31 : 3 Viognier => Ils ont été remis à David P.
- Ladoix n°15 : 3 rouges => Ils ont été remis à Hervé C.

**Questions diverses :**

Repas CA préparé par Jean-Louis : salade de gésiers et champignons – porc aux lentilles – tarte aux framboises.

**Rappel des prochaines dates**

26 septembre : G1

3 octobre : G2

10 octobre : G3

17 octobre : Prestige « Grands vins de Suisse »

14 novembre : G2

21 novembre : G1

28 novembre : G3

5 décembre : Super Prestige : « Champagne »

**Quiz *LE SAVIEZ-VOUS?***

Question du mois dernier :

**Quelle est la nature et le rôle des tanins apportés par les barriques ?**

Cf. mémento pdf tome 2 p. 10 : « Les tanins».

**Réponse :**

Dans un élevage en barrique, une partie des tanins est apportée par le bois des tonneaux.

Dans le chêne utilisé en tonnellerie, on trouve en effet des ellagitanins, qui passent rapidement dans les vins et les eaux de vie pour se combiner avec les tanins du raisin. Leur oxydabilité et leurs propriétés gustatives leur confèrent un grand rôle dans l'évolution des vins rouges et des vins blancs élevés sous bois.

La composition en ellagitanins dépend de la nature du bois de chêne utilisé. On distingue les ellagitanins monomères, plus astringents et moins amers, et les ellagitanins dimères, généralement moins astringents et plus amers (d'où la différence entre le chêne français et américain : le chêne américain ne possède que 4 monomères et pratiquement pas de dimères, contrairement au chêne français qui possède 4 monomères et 4 dimères).

La concentration des ellagitanins dans le vin est proportionnelle au potentiel tannique du type de merrains utilisé. Les maxima extraits sont obtenus au bout de 3 mois d'élevage. Mais leur concentration finale dépend aussi de la nature du vin et de sa durée de vieillissement.

Les ellagitanins se combinent en effet avec les tanins du raisin pour donner des tanins composés, plus complexes, qui participent grandement à la richesse organoleptique du vin. Mais dans un vin

trop léger, une partie des tanins de la barrique ne trouvera pas matière à se combiner et restera donc à l'état d'ellagitanins, déséquilibrant le vin en lui conférant un fort goût de boisé. De même, un vin de garde bu trop jeune n'aura pas eu le temps de bien combiner ses deux types de tanins, d'où également une sensation de dureté et de sur-boisé. En revanche, une combinaison complète des tanins de la barrique avec ceux du raisin fait disparaître toute sensation de « vin boisé » pour donner au vin une complexité tannique spécifique à ce type d'élevage, que ne pourra jamais apporter un simple élevage en cuve inox.

En somme, une contribution idéale du bois au vin est une contribution qui ne se remarque même plus derrière l'excellence du breuvage obtenu.

Question du mois :

### **Qu'est-ce que la maturité phénolique d'un vin ?**

Cf. mémento pdf tome 2 p. 11 : « La maturité phénolique ».

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

***En juin, la rédaction des VDP a pris ses vacances d'été, mais rassurez-vous, vous retrouverez cette passionnante rubrique dès la rentrée.***

-----