NOUVELLE 11

Trois variétés inscrites au catalogue

Publié le 09/10/2018 - 11:04

par [Viti Veille](https://www.mon-viti.com/auteurs/viti-veille). <https://www.mon-viti.com/filinfo/viticulture/trois-varietes-inscrites-au-catalogue>

Depuis le 1er octobre, [**trois nouvelles variétés de vins**](https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do;jsessionid=E94805E0F81201D4F6BBC70F02DA43C3.tplgfr25s_1?cidTexte=JORFTEXT000037477218&dateTexte=&oldAction=rechJO&categorieLien=id&idJO=JORFCONT000037476689) **de cuve sont inscrites** au catalogue officiel. Il s’agit de deux variétés de couleur blanche qui seront maintenues en sélection conservatrice par l’IFV : **Carricante et Fiano**. La troisième, variété de couleur noire, sera maintenue par l’Inra et s’appelle **Montepulciano.**

——————————————

# Wine Paris / OpinionWay : Les Français sont attachés à leurs territoires viticoles

Publié le 05/10/2018 - 16:10

par [Viti Veille](https://www.mon-viti.com/auteurs/viti-veille). <https://www.mon-viti.com/filinfo/vie-de-filiere/wine-paris-opinionway-les-francais-sont-attaches-leurs-territoires-viticoles>

Les organisateurs du Salon [Wine Paris](https://www.wineparis.com/) viennent de publier les résultats de l’enquête [OpinionWay](https://www.opinion-way.com/fr/) sur **l’attachement des Français à leur terroir viticole.**Ce Salon, né de l’union des Salons Vinisud et Vinovision Paris, ouvrira ses portes **du 11 au 13 février 2019 à Paris**.

L’étude met en avant deux chiffres : « ***94 % des Français qui boivent du vin achètent du vin français****, et* ***91 % estiment que les terroirs viticoles font partie du patrimoine national*** ».

Les vins qui bénéficient de la **meilleure image aux yeux des Français** sont la **Bourgogne** (89 %), suivie de la **Champagne** (88 %) et de l’**Alsace** (88 %).

« *En revanche lorsqu’il s’agit de* ***passer à l’acte d’achat****, ce sont les* ***vins du bordelais*** *(48 %) et de la* ***Bourgogne*** *(41 %) qui sont privilégiés, juste devant ceux de la* ***Vallée du Rhône*** *(31 %) »,* souligne l’étude.

De leur côté, les vins de **Provence** (34 %), du **Beaujolais** (30 %), du **Roussillon** (29 %), du **Val de Loire** (29 %), du **Languedoc** (28 %), et du **Sud-Ouest** (21 %) sont **en tête du classement des terroirs qui proposent des vins faciles à boire**, et qui peuvent être consommés rapidement.

### Les Français privilégient l’achat de vin produit dans leur région

« *Malgré tout, les* ***personnes qui achètent du vin se tournent le plus souvent vers les vins de leur région****. Ainsi, par exemple,* ***88 % des corses achètent du vin corse*** *et 71 % des personnes résidant en Bourgogne Franche Comté achètent du vin de Bourgogne. Toujours dans la même tendance, 66 % des habitants de la région Provence-Alpes-Côte-d’Azur préfèrent acheter du vin de Provence et 65 % de ceux résidant en Nouvelle Aquitaine achètent du vin du bordelais, et 56 % du vin du Sud-Ouest* », relativise l’étude.

L’étude OpinionWay pour Wine Paris a été réalisée auprès d’un échantillon de 2 121 personnes, représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus. L’échantillon a été interrogé par questionnaire auto-administré en ligne, du 29 août au 6 septembre 2018.

——————————————

# Vin : Martin Bouygues met la main sur le domaine Henri Rebourseau

## [Jean-Francis Pecresse](https://www.lesechos.fr/industrie-services/conso-distribution/0302377149686-martin-bouygues-etend-en-bourgogne-ses-acquisitions-viticoles-2212093.php) 09/10/2018      <https://www.lesechos.fr/industrie-services/conso-distribution/0302377149686-martin-bouygues-etend-en-bourgogne-ses-acquisitions-viticoles-2212093.php>

## EXCLUSIF - Déjà propriétaires du château Montrose et du Clos Rougeard, Martin Bouygues et son frère Olivier poursuivent leurs acquisitions dans les vignobles prestigieux.

Après Bernard Arnault au Clos des Lambrays et François Pinault au Clos de Tart, c'est au tour d'un autre grand capitaine d'industrie, Martin Bouygues, associé à son frère Olivier, de mettre un pied au sommet de la Bourgogne. Selon nos informations exclusives, les deux hommes vont prendre une participation majoritaire dans un prestigieux vignoble de la Côte de Nuits, le domaine Henri Rebourseau.

——————————————

# Vins : quelle importance faut-il apporter au millésime ?

# [Paul Brunet](https://www.lhotellerie-restauration.fr/publications/paul.brunet)

[**https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/produit-boisson/2018-10/Vins-quelle-importance-faut-il-apporter-au-millesime.htm**](https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/produit-boisson/2018-10/Vins-quelle-importance-faut-il-apporter-au-millesime.htm)

mercredi 10 octobre 2018 14:09Avec les très gros efforts accomplis par les oenologues et vignerons, il n'existe plus de mauvais millésimes. Il y a souvent une alternance entre très bon, bon, moyen et petit. Ces derniers sont trop souvent négligés, alors qu'ils présentent pourtant l'avantage d'évoluer rapidement et d'être à des prix abordables.

Les vendanges se terminent. Certes, 2018 se présente sous les meilleurs auspices, mais la règle d'or est de ne pas généraliser. Le millésime est important, mais ne lui donnons pas plus d'importance qu'il n'en a. Il y a incontestablement des différences sensibles d'un millésime à l'autre. Mais pour quelle région ? Pour quel type de vin ? Provenant de quel viticulteur ?   
  
**Existe-il de mauvais millésimes ?**  
  
Avec les très gros efforts accomplis par les oenologues et vignerons, il n'existe plus de mauvais millésimes. Pour en trouver, il faut remonter aux années 1960, avec 1963, 1965 et 1968. Certes, tous les millésimes ne sont pas exceptionnels. Il y a souvent une alternance entre très bon, bon, moyen et petit. Évidemment, chacun ne souhaiterait boire que des millésimes exceptionnels. Mais ces années-là, les grands vins sont chers et il faut savoir les attendre (surtout pour les grands vins rouges et certains vins liquoreux).  
  
**Avantages des millésimes réputés petits**  
  
Actuellement, les petits millésimes sont trop souvent négligés, voire condamnés. Ils présentent pourtant l'avantage d'évoluer rapidement et d'être à des prix abordables. Très souvent le client goûte le vin, le trouve excellent, demande l'année, consulte sa carte des millésimes. S'il constate qu'il ne s'agit pas d'une grande année, il nuance son jugement... C'est alors le rôle du restaurateur de lui expliquer que le vin est à maturité, une qualité essentielle lors des accords vins et mets.   
  
**Millésimes et carte des vins**  
  
Doit-on indiquer le millésime sur la carte des vins ? Cette mention n'est pas obligatoire, sauf dans quelques cas particuliers (champagne millésimé, Alsace grand cru, etc.), mais lorsqu'il figure sur la bouteille, ce qui est généralement le cas, il faut le reporter sur la carte des vins, et éviter une erreur trop fréquente : le millésime indiqué sur la carte ne correspond pas au millésime disponible.  
  
Parfois, le millésime ne figure pas sur la bouteille, il s'agit généralement d'un vin provenant d'un assemblage de plusieurs années.

——————————————

# Les Grandes Tables du Monde dévoilent les lauréats 2018

mercredi 10 octobre 2018 13:38

|  |  |
| --- | --- |
| [**Nadine Lemoine**](https://www.lhotellerie-restauration.fr/publications/nadine.lemoine) |  |

<https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/restauration/2018-10/Les-Grandes-Tables-du-Monde-devoilent-les-laureats-2018.htm>

**Marrakech (MAROC)** À l'occasion de son 64e congrès qui se déroulait à Marrakech, l'association Les Grandes Tables du Monde a remis ses prix d'excellence à quatre grands professionnels comme Christelle Brua, récompensée du Prix Valrhona du meilleur pâtissier de restaurant du monde.

|  |
| --- |
|  |

C'est au coeur de la Medina, dans le Musée des Confluences que l'association vient de révéler le palmarès 2018 de ses prix d'excellence : **Paul Pairet** pour Ultra Violet, à Shanghai a reçu le Prix du Restaurateur de l'Année. *"Parmi ces chefs qui réussissent à transformer un repas en expérience sensorielle totale, Paul Pairet fait figure de précurseur autant que de prestidigitateur"*, souligne **David Sinapian**, président des Grandes Tables du Monde.

Le Prix Valrhona du Meilleur Pâtissier de Restaurant du Monde a récompensé **Christelle Brua**, du Pré Catelan à Paris, 3 étoiles Michelin. En lui remettant le prix, **Jean-François Piège** a déclaré que Christelle Brua *"a marqué, marque et marquera l'histoire de la pâtisserie"*.

Le Prix Mauviel 1830 du Meilleur Directeur de salle du Monde est revenu à **Denis Courtiade** du Restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée à Paris, 3 étoiles Michelin, et président de O Service- Des talents de demain. Pour **Serge Schaal**, ce prix met en lumière au-delà du grand professionnel son engagement d'ambassadeur des métiers de la salle tant son implication dans la transmission et la valorisation du métier sont exemplaires.

**Quant au tout nouveau Prix M. CHAPOUTIER du Meilleur Sommelier du Monde, il a été décerné à Giorgio Pinchiorri à l'Enoteca Pinchiorri à Florence, 3 étoiles Michelin. *"Sa cave l'Enoteca Pinchiorri est sûrement, l'une, si ce n'est, la plus belle cave du monde. À cela s'ajoute une attention de tous les instants aux détails, à la mise en scène, à l'art de vivre, qui en font un véritable temple pour célébrer le vin"*, a précisé Antonio Santini.**

"*Ces récompenses célèbrent avant tout l'expérience gastronomique comme une oeuvre collective. C'est l'écosystème tout entier de la profession qui est mis à l'honneur, une famille d'hommes et femmes de talent, entièrement dédiés au plaisir et au bien-être de leurs clients, mais aussi des leurs",*confie **David Sinapian**, Président de l'association Les Grandes Tables du Monde.

La remise des prix fut suivie d'un dîner de gala orchestré par **Yannick Alleno** et **Jérome Videau** : Mâasla de potiron et dattes Medjool, Homard bleu de Oualidia au cumin et citron confit, Tagine de daurade royale aux olives mauves… une superbe interprétation du terroir et de l'histoire culinaire du Maroc pour clore ce 64e congrès des Grandes Tables du Monde.

——————————————

# Attention, le vin contient surtout du raisin

## Derrière l'enquête de Franceinfo, une forte envie de faire peur. Tous les vins analysés par les laboratoires Dubernet sont conformes au règlement européen.

Par [Jacques Dupont](http://www.lepoint.fr/journalistes-du-point/jacques-dupont)

Publié le 09/10/2018 à 15:17 | Le [Point.fr](http://point.fr/).  <https://www.lepoint.fr/vin/attention-le-vin-contient-surtout-du-raisin-09-10-2018-2261509_581.php>

Dans les années 70, le mythique magazine Actuel s'amusait à caricaturer la presse. Parodiant un quotidien à sensation, [Jean-François Bizot](https://www.lepoint.fr/tags/jean-francois-bizot) et ses amis avaient titré en très gros caractères : « Aujourd'hui rien ! » Lundi, c'est Franceinfo qui annonce [« le vin que vous buvez ne contient pas que du raisin »](https://www.francetvinfo.fr/economie/emploi/metiers/agriculture/enquete-franceinfo-additifs-pesticides-le-vin-que-vous-buvez-ne-contient-pas-que-du-raisin-decouvrez-le-resultat-de-nos-analyses_2957897.html), soit sa conclusion de [l'analyse par un laboratoire de dix vins, évidemment produits dans la région bordelaise](https://www.lepoint.fr/vin/colle-et-pesticides-ce-que-contiendrait-vraiment-une-bouteille-de-vin-08-10-2018-2261319_581.php) (dans la roue de Cash Investigation). Mais c'est surtout le résultat d'une forte envie de faire peur... Car, même sur des vins bas de gamme de négoce bien représentés dans l'échantillonnage, pas de scandale, pas de dépassement frauduleux…

Le vin que vous n'êtes pas obligés de boire contient surtout du raisin : « Sur les 10 vins analysés, aucune non-conformité au règlement européen régissant les résidus de pesticides dans les aliments n'est relevée », explique Vincent Bouazza, des laboratoires Dubernet. Lequel labo, le plus important d'[Europe](https://www.lepoint.fr/tags/europe) en termes d'œnologie, s'était déjà livré voilà peu à une semblable recherche, mais beaucoup plus étendue.

### Désinformation

En 2015, Dubernet avait analysé non pas 10 vins, mais 120 moûts (jus de raisin avant fermentation) et 860 vins différents (toutes couleurs confondues) sur 3 millésimes (2012, 2013, 2014). Ces échantillons provenaient principalement de la région Languedoc-Roussillon, de la vallée du Rhône et du Bordelais. Conclusion de l'étude, dont Le Point s'était fait l'écho : « Les moûts et les vins que nous avons analysés sont toujours en dessous de la LMR [limite maximale de résidus, NDLR] raisin de cuve et ne dépassent pas 25 % des LMR dans les moûts et 28 % dans les vins, tandis que les concentrations moyennes sont toujours bien en dessous. » Le résultat n'a pas changé en 2018. Pour en rajouter un peu dans le « faire peur », le document de Franceinfo cite quelques molécules « potentiellement dangereuses », mais celles-ci « sont présentes en très faible quantité, voire à l'état de traces… » Et les labos Dubernet d'ajouter : « Pour la majorité des composés détectés, les teneurs retrouvées ne représentent pas plus de 1 % à 2 % des teneurs globalement autorisées sur les fruits et légumes. » Caramba, encore raté !

Qu'à cela ne tienne, on va demander son avis à une ONG comme Générations futures : « Il y a possiblement des risques d'effet cocktail », affirme son porte-parole, qui ajoute : « Et il n'y a pas seulement les résidus de ces bouteilles, mais aussi tous les autres que vous trouvez dans les céréales, les fruits. À la fin de la journée, ça fait un mélange assez inquiétant. » Doit-on en déduire qu'après avoir avalé deux pommes dans la journée et des poireaux vinaigrette pour arriver à 98 ou 99 % de teneurs dangereuses, le verre de vin avec ses 1 à 2 % va faire tout basculer ? On plaisante, mais, à force de trop vouloir démontrer, prouver le contraire de ce que dit la réalité des chiffres, on frôle la désinformation et le ridicule.

### Conversions vers le bio

Certes, la viticulture, faute d'avoir trouvé les bons remèdes contre certaines maladies et faute de s'être trop souvent réfugiée derrière les produits phytosanitaires pour se simplifier la vie, admet un peu tardivement (c'est un euphémisme) qu'il convient de passer à autre chose. Mais les pires conséquences de l'usage de ces produits dangereux – dont une grande partie est désormais interdite – ne sont pas à rechercher dans la bouteille. Les premières victimes sont dans les vignes. Ce sont ceux qui ont utilisé, sans protection souvent, herbicides et pesticides qui en paient le prix fort. Et c'est d'ailleurs pour cela, entre autres, que la viticulture est le secteur qui connaît le plus de conversion vers le bio ou assimilé de l'ensemble agricole. L'autre motivation, c'est la demande du consommateur, voire son exigence. Il doit demeurer vigilant, curieux, suspicieux même. Mais un lanceur d'alerte ne doit pas se confondre avec un crieur de fausses nouvelles.

——————————————

#### Jura

# 8 vignerons revenant, la Percée du Vin Jaune augmente de 20 % son visitorat

Jeudi 11 octobre 2018 par [Alexandre Abellan](https://www.vitisphere.com/redacteur-2-1-Alexandre-Abellan.htm)

<https://www.vitisphere.com/actualite-88310-8-vignerons-revenant-la-Percee-du-Vin-Jaune-augmente-de-20-son-visitorat.htm#sd_id=&sd_source=> [https://www.vitisphere.com/images/interface/linkedin_breve.png](https://www.linkedin.com/shareArticle?url=http%3A%2F%2Fwww.vitisphere.com%2Fbreve-88310-8-vignerons-revenant-la-Percee-du-Vin-Jaune-augmente-de-20-son-visitorat.html)

30 000 visiteurs sont attendus pour découvrir et déguster la panoplie des vins du Jura, du crémant au macvin en passant par le millésime 2012 du vin jaune. - crédit photo : Alexandre Abellan (archives 2018)

##### Avec 54 caves inscrites, l’évènement jurassien se réjouit d’une hausse de ses exposants et peut envisager d’accueillir 30 000 visiteurs en 2019 à Poligny.

« Entre le manque de stocks et le gel de 2017, on craignait une nouvelle érosion des participants… Mais à la clôture des inscriptions, nous avons 54 caves qui participeront à la prochaine Percée du Vin Jaune » se réjouit le vigneron Philippe Noir, le président de la vingt-deuxième édition de l’évènement œnotouristique jurassien. Encore loin des 90 participants de la fin des années 2000, le nombre de caveaux de dégustation s’approche à nouveau des 60 vignerons recensés pour l’[édition anniversaire 2016 à Lons-le-Saunier](https://www.vitisphere.com/actualite-81942-Apres-la-Percee-2016-le-vin-jaune-se-cherche-un-second-souffle.htm), et dépasse les 46 caves de [cette année à l’Étoile](https://www.vitisphere.com/actualite-86911-La-Percee-du-Vin-Jaune-redimensionnee-plus-que-renouvelee.htm). La perspective d'une [récolte 2018 au rendement plafond](https://www.vitisphere.com/actualite-88292-La-vendange-francaise-remonte-a-467-millions-hl-de-vin.htm) aidant à retrouver confiance dans le rendez-vous grand public, mais pas seulement.

« Malgré la pénurie de vins, les caves sont de plus en plus convaincues que la Percée est un bel outil pour communiquer sur le vin jaune à long terme » explique Philippe Noir. Pour qui « il n’y a rien de pire que quelqu’un qui achète seul une bouteille de vin jaune et la déguste chez lui sans explications. Il est surpris et dérouté, ce qui est souvent négatif… Alors que son appréhension peut être surmontée pour être appréciée dans le cadre de la Percée. » Pour appuyer cette mission pédagogique, le [symposium international des vins de voile](https://www.vitisphere.com/actualite-86822-Quest-ce-quun-vin-de-voile-.htm) sera reconduit en 2019. Les vignerons du Xérès sont d’ailleurs invités à animer un caveau de dégustation pour faire découvrir leurs produits aux 30 000 visiteurs attendus sur le week-end.

Contingent et ratio

Après une [année de pause et de réflexions en 2017](https://www.vitisphere.com/actualite-85961-Pas-plus-de-25-000-visiteurs-a-la-Fete-du-Vin-Jaune-2018.htm), la Percée du Vin Jaune renoue avec son rythme annuel\* avec le principe d’un contingent. Du 2 au 3 février 2019 à Poligny, 30 000 visiteurs pourront acheter des tickets en prévente, dont le nombre est en hausse de 20 % par rapport au 25 000 places de 2018. Organisant l’évènement depuis 1997, les Ambassadeurs du Vin Jaune ont fixé un ratio de 550 à 600 visiteurs par cave exposante, afin de désengorger l’évènement et le fluidifier.

Le pass d’une journée et dix dégustations reste fixé à 20 euros. Comme en 2018, où il avait augmenté nettement par rapport aux 14 € de l’édition 2016. « Cette hausse a répondu à la limitation des participants et à une meilleure indemnisation des producteurs » précise Philippe Noir. Les tickets permettant aux exposants de valoriser leurs échantillons au prix d’une vente à un grossiste. Sachant que la vente directe permet de dégager un chiffre d’affaires non négligeable. « En vendant bien, on a une activité équivalente à celle d’un salon » conclut Philippe Noir.

\* : Sans avoir totalement oublié l’idée, évoquée un temps, d’un évènement plus axé sur les professionnels.

——————————————

# Larrivet haut-Brion dévoile son Jardin d’Ivresse

Par Jérôme Baudouin   <https://www.larvf.com/larrivet-haut-brion-devoile-son-jardin-d-ivresse,4601528.asp>

## Publié le 11/10/2018 à 17:34

## Le château Larrivet haut-Brion situé en Pessac-Léognan vient d’ouvrir un jardin paysager ouvert au public où les plantes et les fleurs s’accordent avec les vins produits sur la propriété.

De l’ancienne prairie qui bordait le Larrivet, ce ruisseau qui traverse la propriété en alimentant un étang, de grands piquets rouge vif attirent l’œil, comme des fruits mûrs à la veille des vendanges. Ils sont plantés comme pour palisser une vigne imaginaire où poussent les arômes que l’on retrouve dans les vins du [château Larrivet Haut-Brion](https://www.larvf.com/,chateau-larrivet-haut-brion,10493,400339.asp).

L’idée, originale, est unique dans le vignoble. Alors qu’au cours des dégustations on passe notre temps à décrire les arômes des vins, les voici, tout de fleurs et de feuilles au milieu de cette vaste installation de 4000 m2, signée de la paysagiste et scénographe Soline Portmann. "Nous avons travaillé en plusieurs dimensions. D’abord sur les hauteurs des plantes pour créer du relief, mais aussi sur les arômes que l’on retrouve dans les vins et les textures. Les plantes graminées, par leur côté vaporeux, rappellent à l’œil les vins blancs de la propriété", explique Soline Portmann.

Ainsi, pour cette transposition végétale des caractéristiques des vins du château, 7500 végétaux rappelant les vins blancs et 15.000 vivaces et graminées rappelant les vins rouges ont été plantés.



La famille Gervoson, propriétaire de château Larrivet Haut-Brion depuis une trentaine d’années a su créer un lieu unique en son genre, qui dénote dans un paysage œnotouristique principalement axé sur la sempiternelle visite du chai et des vignes. Ici, ce **Jardin d’Ivresse** convoque l’imaginaire et les sens des visiteurs.

Puis, au fil des saisons, le jardin évolue, les plantes changent. Le jardin est découpé comme un parcellaire de vignoble. Au printemps, les fleurs jaunes, dorées et anis, renvoient aux vins blancs. En été, les plantes comme le Cosmos Chocolat Atrosanguineus, ou la menthe Cassis, rappellent par les odeurs et les couleurs, les vins rouges de la propriété. Et à l’automne, les couleurs des plantes, les arômes de tabac laissent imaginer les vins au vieillissement.

La visite s’accompagne d’une dégustation commentée des vins en rapport avec les plantes présentes dans ce jardin d’Ivresse.

Réservation : 05 56 64 99 87 / [visite@larrivethautbrion.fr](https://www.larrivethautbrion.fr/index.php/fr/invitation-au-chateau/13-visites-et-degustations)

——————————————

## Jusqu’au 14 octobre Montmartre est en fête pour célébrer la nouvelle cuvée de son vignoble, le Clos Montmartre. Les ventes de ce doux nectar doivent financer les actions sociales du XVIIIe arrondissement parisien.

<https://fr.aleteia.org/2018/10/11/montmartre-chaque-annee-un-millesime-qui-a-du-coeur/>

Du 10 au 14 octobre Montmartre célèbre la Fête des vendanges. Pour cette [85e édition](https://www.fetedesvendangesdemontmartre.com/), quelque 150 événements sont organisés sur la célèbre butte allant de la traditionnelle dégustation de vin au grand défilé des confréries en passant par un pique-nique géant et un cours de yoga ouvert à tous et baptisé « Namaste Montmartre ».

« Depuis plus de 80 ans, la Fête des Vendanges de Montmartre célèbre les vignes et le territoire montmartrois », rappelle les organisateurs de l’événement. « Mais c’est dès le XIIe siècle que les dames de l’Abbaye de Montmartre plantent les premières vignes et développent la production de vin. Avant que l’urbanisation et les habitations fleurissent sur la Butte, cette dernière était recouverte aux trois-quarts de vignes ». Aujourd’hui, la Butte est recouverte de 1.556 m² de vigne — soit plus de 1.700 pieds de vigne — permettant la production de 1.000 bouteille du Clos Montmartre.

La Butte est recouverte de 1.556 m² de vigne permettant la production de 1.000 bouteille du Clos Montmartre.

Si certains y voient un événement festif bobo-parisien, d’autres seront surpris d’apprendre que [le produit des ventes de la Cuvée du Clos Montmartre](https://www.comitedesfetesdemontmartre.com/?p=21) va au Comité des Fêtes et d’Actions Sociales du XVIIIe arrondissement de Paris dont le but est de développer des actions sociales en faveur des enfants et des personnes âgées vivant dans cet arrondissement.

Présidée par Éric Sureau, cette association se mobilise tout au long de l’année aux côtés de la Mairie du XVIIIe pour « entretenir la vigne et développer la qualité du vin de Montmartre à travers la mission de l’œnologue qu’elle rétribue, vinifier la récolte, mettre en bouteille et assurer la bonne gestion de la Cuvée du Clos Montmartre, préserver et promouvoir le Clos Montmartre et son image en France et à l’international, copiloter l’organisation de la Fête des Vendanges de Montmartre et soutenir ou organiser tout événement festif de nature sociale et solidaire dans le XVIIIe ».

——————————————

12/10/2018

<https://www.julienbinz.com/Joseph-Leiser-rend-hommage-a-son-ami-a-Philippe-Traber-Mette_a9017.html>

**Joseph Leiser rend hommage à son ami à Philippe Traber (Mette)**



### Philippe Traber, de la distillerie artisanale Jean-Paul Metté à Ribeauvillé (68), est décédé dans la nuit de dimanche à lundi, à l’âge de 54 ans, emporté par une embolie pulmonaire. Lors de ses obsèques, qui se sont déroulées le jeudi 11 octobre, son ami Joseph Leiser (auberge au Zahnacker à Ribeauvillé) lui a rendu un émouvant hommage. .

**"Philippe, je sais que tu es là : je viens te dire adieu", lâche Joseph Leiser avec émotion.** "Et je ne suis pas seul, tu vois, ils sont venus de la région et même de très loin, regarde nous sommes tous là aujourd’hui, ta famille, tes amis, et ceux qui t’ont suffisamment approché pour apprécier l’étendu de ta personnalité et de ta bonté , nous sommes tous là pour te dire adieu .   
  
Nos cœurs pleurent cette inconsolable douleur, la vie a décidé de ton départ. Cette absence : quelle violence, quelle déchirure et quelle blessure immense, plus rien ne sera comme avant.   
Merci pour tout cet amour partagé, nous serons plus grand de t’avoir connu et aimé.   
  
Merci d’avoir été mon ami, Notre ami. Je n’ai que peu d’ami mais ils sont exceptionnels, et toi tu l’as été encore plus. Tu étais un homme mondialement connu de surcroit, par la qualité de ton travail, mais aussi par ta bonté. Ce fut un vrai bonheur de t’avoir dans ma vie, nous avions ensemble fait tant de choses, et voilà que maintenant tu nous quittes.

Nous avons dégusté, festoyé, bu, et mangé ; nous avons partagé les joies comme les soucis, partagé tant de projets et tant d’espoirs. Il y a eu tant de premières fois ensemble, des instants de magie, des histoires partagées, des discutions sans fin.   
  
Il y a des choses encore, que nous aurions voulu faire ensemble ; mais cela s’arrête malheureusement aujourd’hui, cependant la vie doit se poursuivre.   
  
Tu pars avant nous, vers ce grand mystère qui se cache sous nos yeux fermé ; tu pars aussi brutalement que tu pouvais parfois l’être dans la vie ; nous rappelant que nous ne sommes qu’une infime partie de l’univers, une particule qui brille un temps et qui s’éteint... Nous rappelant aussi qu’il faut jouir de chaque instant, de chaque minute que nous passons sur cette terre comme tu as su le faire, toi le bon vivant, l’homme généreux, tu savais cultiver et distiller l’amour et l’amitié. Dans cette vapeur de distillat qui t’emporte, il y a toute une quantité de pensées, de fleurs et de fruits que nous t’offrons pour t’accompagner dans ce dernier voyage.

Nous gardons ton rire, ta bonne humeur, ta joie de vivre, ta bonté, ta générosité et ta gentillesse pour toujours au fond de notre cœur.   
  
Comment ne pas regretter l’ami fidèle, aimant, agréable et joyeux que tu as toujours été. Désormais tu es parti, adieu mon ami et à dans une autre vie.   
Libéré de toutes contraintes ; je sais que ton âme est apaisée et que tout va bien pour toi.   
  
Si vous le permettez je souhaiterais que nous fassions une minute de silence et que chacun pense a un grand moment qu’il a partagé avec Philippe. Après cela que nous l’applaudissions pour l’accompagner, pour ce qu’il a été et ce qu’il a fait, merci. «

Un peu d'histoire   
  
C'est **Jean-Paul Mette**, parrain de Philippe Traber, qui a fondé la distillerie en 1960 et lui a enseigné son savoir-faire et ses secrets de distillation pour produire une eau de vie d’une finesse exceptionnelle.   
  
Pour Philippe Traber, être artisan distillateur signifie que l’on fait encore beaucoup de ses mains ; on touche, on ressent, on transmet notre passion à nos clients.   
  
En 1997, Philippe Traber reprend la distillerie et sa plus grande fierté était d’avoir gardé le nom de Jean Paul Metté, qui prônait « les meilleures choses distillées se font avec cœur et âme. Sinon, ce n’est même pas la peine ». En tout 87 eaux de vie et 28 liqueurs ont bénéficié de ce traitement de faveur.

## VOIR LA VIDÉO

<https://www.youtube.com/watch?v=0wia_-h5E8k&feature=youtu.be>

——————————————

## UN VIN SEC... SUCRÉ

13 octobre 2018 — [Marc André Gagnon](http://vinquebec.com/user/2)

<http://vinquebec.com/node/15054>

**Pourquoi un vin sec peut-il sembler sucré?  
«Je goute un vin rouge et il me semble sucré. Pourtant, le site de la SAQ indique qu'il ne contient que 2,8 grammes de sucre au litre! Pourquoi, ce vin me parait-il sucré?»**

C'est une question très intéressante qui m'est posée.  
Il y a plusieurs réponses à cette question. En effet, un vin sec peut sembler sucré.

On dit qu'un vin est sec lorsqu'il contient moins de 4 grammes de sucre au litre. Toutefois, un vin peut contenir peu de sucre et sembler sucrer; alors qu'un autre peut en contenir plus et sembler moins sucré.

La sensation de sucré varie principalement selon la quantité d'acide; de résidus de levures, de la glycérine et d'extrait de bois. On parle alors de sucrosité, d'onctuosité ou de gras.

**Acidité et sucre**  
La sucrosité ou la sensation de sucré dans le vin dépend en premier de l'équilibre entre le sucre et l'acide. L'acidité atténue la sensation sucrée. Ainsi, un vin dont le taux de sucre est de 6 grammes et le [pH](http://vinquebec.com/vocabulaire#ph) de 3,2 pourra paraitre plus sec qu'un autre vin qui contient 3 grammes de sucre, mais un pH de 3,6. Le premier ayant une acidité double du deuxième paraitra bien plus sec. Plus un vin est acide, plus il pourra contenir de sucre sans paraitre sucré. Par contre, s'il est peu acide, il ne faudra que peu de sucre pour le faire paraitre sucré à bien des dégustateurs.

**Glycérine et sucre**  
La glycérine (glycérol) est le troisième élément en quantité dans le vin après l'eau et l'alcool. Elle a un gout sucré, mais n'est pas du sucre, donc n'est pas calculée comme étant un sucre réducteur.

**Bois et sucrosité**  
Le bois, le chêne et particulièrement les copeaux de chêne ajoutent une sensation sucrée au vin. Ils émettent des molécules, des quercotriterpénosides, qui communiquent une sensation sucrée au vin.

**Levures et sucrosité**  
Les levures ou plutôt les levures mortes donnent un gout sucré au vin. C'est une sucrosité sans sucre comme le dit le chercheur et oenologue [Axel Marchal](http://vinquebec.com/node/8730). Les peaux de levures mortes contiennent la protéine Hsp12 qui procure un gain de saveur sucrée. Plus un vin contiendra d'alcool, plus on aura dû utiliser de levures et il contiendra alors plus de résidus de levures, donc il pourrait paraitre plus sucré. Des commerçants vendent maintenant des peaux de levures mortes séchées (appelées écorces de levures ou autolysats de levures ou mannoprotéines levuriennes ou encore levures inactivées spécifiques) pour les producteurs qui veulent accroitre la sucrosité de leur vin sans faire monter le taux de sucre. Ces résidus de levures donnent aussi de la rondeur au vin. Elles ont pour nom: [Optilees](https://www.winemak-in.com/fr/articles/176/optilees-pour-des-vins-plus-soyeux-et-plus-voluptueux), [Exelies](http://www.burgundia.fr/exelcia/produits-de-la-levure/)...

**Extrait de tanins**  
Les extraits de tanin ajoutés au vin peuvent aussi ajouter une dose de sucrosité au vin.

**Sucre réducteur et sucre résiduel**  
La [SAQ](https://www.saq.com/content/SAQ/fr/a-propos/la-saq/nouvelles/taux_de_sucres_reducteurs_maintenant_sur_SAQ.com.html) comme la LCBO indiquent dans leurs sites internet le taux de sucre réducteur, c'est-à-dire la quantité de sucre fermenticide. Mais ce n'est pas la quantité totale de sucre résiduel. Il faut ajouter à cela les autres sucres non réducteurs, soit jusqu'à 1,7 gramme par litre. Il est à noter que les quantités de sucre données par la LCBO sont souvent plus élevées que celles données par la SAQ. Pourtant, les deux laboratoires disent utiliser la même méthode d'analyse du sucre: le test de Fehling!

**Autres sucrosités**  
À cela, il faut ajouter des techniques de vinification qui peuvent ajouter de la sucrosité au vin: vinification prolongée; macération à froid; ajout de gomme arabique; certaines levures; microbullage; élevage sur lies; élevage sous bois...

En conclusion, on peut dire que le taux de sucre n'est pas un indice absolu de la sucrosité perçu dans le vin. Il y a plusieurs autres molécules que celles des sucres qui peuvent donner de la sucrosité au vin.

\_\_\_\_\_\_\_\_

* [Qu'est-ce qu'un vin sec](http://vinquebec.com/node/11569)
* [Le gout sucré des vins secs](http://vinquebec.com/node/8730)
* [Sucre dans le vin](http://vinquebec.com/sucre)
* [L'acidité](http://vinquebec.com/node/3695)
* [Qu'est-ce que le pH et pourquoi c'est si important](http://vinquebec.com/acidite-ph)
* [La glycérine dans le vin](http://vinquebec.com/glycerine)
* [Taux de sucre SAQ versus LCBO](http://vinquebec.com/node/13466)
* [Mieux définir la sucrosité](http://www.institut-rhodanien.com/download/727), Ganichot et Lauriol (PDF)
* [Acquisitions récentes sur les paramètres fermentaires influençant la saveur sucrée des vins secs](https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=3&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwiOu8OhiYTeAhXRm-AKHYElAAcQFjACegQIBxAC&url=http%3A%2F%2Fpict.oeno.tm.fr%2Fdocuments%2F16501%2F1872472%2Fxx_TAP_web_Moine_156_Acquisition-recentes-sur-les-parametres-fermentaires.pdf%2Fd93b60e1-ac1e-4d3e-b34e-dd82494e8f90&usg=AOvVaw230DjKMgt00fnfgWZsR6O_), (PDF)

——————————————

# La cave de Rostropovitch aux enchères à Paris fin novembre

### Des Château Lafite Pauillac, des Nuits Saint-Georges, un mathusalem de champagne Pommery... : 400 flacons d'exception constituant la cave du violoncelliste Mstislav Rostropovich, décédé en 2007, seront dispersés aux enchères le 29 novembre à Paris, ont annoncé vendredi à l'AFP l'hôtel Drouot et la maison de ventes Le Mouël.

<http://www.agrisalon.com/actualites/2018/10/12/la-cave-de-rostropovitch-aux-encheres-a-paris-fin-novembre-bkrw>

Couple épicurien, Rostropovitch et son épouse, la soprano et diva du Bolchoï, Galina Vishnevskaya, ont constitué deux collections importantes, d'œuvres d'art et de vin.

Les œuvres d'arts ont été acquises en 2011 par un amateur russe. « Nous gardons de nos parents le souvenir d'un couple curieux, gourmet et heureux de découvrir les traditions et la gastronomie des pays où ils se produisaient. Notre père, amateur en particulier des merveilles que peut offrir le terroir français, a constitué au fil du temps une cave pour y retrouver ces nectars qu'il aimait tant », indiquent dans la présentation de la vente Elena et Olga Rostropovitch, les filles du couple, précisant que leur père avait fait le choix d'entreposer ses vins en France, « pays d'accueil de notre exil », dans la cave de son domicile parisien.

Parmi les 400 flacons au catalogue estimés au total à 300 000 euros, des grands crus de 1926 et 1927, années de naissance du couple Rostropovitch. « La carrière musicale du violoncelliste et les réussites professionnelles de la cantatrice sont également représentées par des millésimes. Leur exil en 1974 aux États-Unis, le concert qu'il donna le 11 novembre 1989 au pied du mur de Berlin lors de sa chute, la renaissance de la Russie, sont également des dates qu'il immortalisa en enrichissant sa cave », souligne l'expert de la vente Ambroise de Montigny. Un Château Lafite Rotschild, 1er Grand Cru Classé Pauillac 1803, rebouché au château en 1992, pourrait atteindre 8 000 euros en estimation haute, tandis qu'un mathusalem Pommery spécialement embouteillé pour « Galina et Slava Rostropovitch », est estimé 1 000 euros.

Avant la vente, les grands crus du musicien seront présentés en libre accès le jeudi 29 novembre, de 11h00 à 18h00, à Drouot.

AFP

——————————————