

Rotary



LE ROTARY
UN IMPACT REEL

Le Lien Hebdomadaire du ROTARY CLUB EVRY-CORBEIL

www.rotaryclub-evrycorbeil.org – Identifiant et mot de passe membre : rotary

Facebook : Rotary EC

Siège : Hôtel NOVOTEL d'Evry – 3 rue de la Mare Neuve – 91080 COURCOURONNES

Président 2017-2018 : Stein Jensen

2018 N°36

Mardi 24 Avril 2018

En préambule de cette réunion notre Président :

- fait un rappel pour d'éventuelles inscriptions à la sortie à Chablis avec le groupe de norvégiens les 1-2-3 juin. 40 personnes au maximum, il y a 29 norvégiens et les inscriptions sont encore possibles.
- précise quelques points sur l'inauguration de la plantation d'arbre fruitiers à la FDME. Ce sera le 16 mai à 18h30. Une stèle en granit des Vosges est en cours de fabrication. Elle comportera la roue du Rotary et un court texte. Le financement sera réalisé par des promesses de dons réalisées et il y aura également une sollicitation (libre) par courrier vers l'ensemble des membres.

* La parole est ensuite donnée aux 2 Michel(s) et à Jean-François Grimaud (membres de la commission développement buvable créée par Georges Koskas .

Le choix de cette commission a été : « **le Champagne** » pour cette conférence associée à une dégustation couplée à un buffet.

- 6 Champagnes seront dégustés dans la soirée :

Un blanc de blanc 100% chardonnay ; un brut 80% chardonnay et 20% pinot noir ; un tradition 50% chardonnay et 50% pinot noir ; un 100% pinot noir ; un rosé brut d'assemblage 40% chardonnay et 60% pinot noir (ces 5 premiers Champagnes étant de la maison Alain Guillaume à Trépail) ; un rosé brut de saignée (élaboré à partir de raisins à jus blanc et à peau rouge) de chez Maurice Vesselle à Bouzy.

Le Champagne est de loin le vin blanc le plus célèbre (vin blanc majoritairement issu de raisins noirs), on en produit 310 millions de bouteilles par an et 150 millions sont consommées en France. C'est 34 000ha ; 15000 propriétaires.

- Généralités sur le vin : Il y a différentes catégories de vins : les blancs (35% de la production mondiale), les rouges (55% de la production mondiale), les secs, moelleux, liquoreux, les tranquilles, les effervescents (dont le Champagne).

Pays producteurs de vins : en 1 l'Italie, en 2 la France, en 3 l'Espagne, en 4 les Etats Unis,... en 8 la Chine, en 10 l'Allemagne, en 11 le Portugal....

La production mondiale baisse : -40% en 20 ans

Le premier marché mondial est les USA

Classement des pays en consommation par personne et par an : en 1 le Vatican, en 2 l'Andorre, en 3 la France, puis le Luxembourg, l'Italie, le Portugal....

Pays exportateurs en volume : en 1 l'Espagne, en 2 l'Italie, en 3 la France, en 4 le Chili

Pays exportateurs en chiffre d'affaires : en 1 la France, en 2 l'Italie, en 3 l'Espagne, en 4 le Chili

Les vins effervescents..... définition : c'est un vin qui laisse se dégager des bulles de CO₂ à sa surface ; il y a le perlant, le pétillant, et les mousseux (surpression > 3 bars dans la bouteille) et tout cela représente : 7% de la consommation mondiale (17,6MHL soit environ 2 milliards de bouteilles). La France est le 1^{er} pays producteur mais n'est que le 4^{ième}

pays consommateur. Le 1^{er} consommateur mondial est l'Allemagne qui est également le 2^{ème} producteur. Le 1^{er} importateur mondial est l'Angleterre.

Le champagne est un vin mousseux de Champagne ; le crémant est un vin mousseux ayant une appellation d'origine. Pour ce qui est du sucre ajouté : dans un brut nature il y a 0 g/l, dans un extra brut 6g/l, dans un brut 15g/l, dans un sec 17 à 35g/l et dans un demi sec 33 à 50g/l

Parentèse sur le sucre naturel dans les vins : un vin sec à moins de 2g/l de sucre naturel, un ½ sec 2 à 30g/l, un moelleux 30 à 50 g/l, un liquoreux > 50g/l et un vin doux naturel 110g/l

Les crémants sont obtenus par méthode « traditionnelle » avec une seule fermentation : Alsace avec 49%, puis Bourgogne 20%, Loire 18%, Limoux 6%, Jura 5%, Bordeaux 2% puis Die et Savoie

Elaboration du champagne : après le pressurage on a la première fermentation alcoolique d'un vin tranquille ; il y ensuite (ou pas) des assemblages (BSA : Brut Sans Années) ; on provoque une deuxième fermentation (dite prise de mousse) par un ajout de liqueur de tirage (sucre et levures) ; cette deuxième fermentation produit des lies qu'il faudra éliminer (après repos ... puis remuage) par dégorgement (on crée un glaçon au niveau du goulot que l'on élimine ; et on remplace le volume perdu par la « liqueur d'expédition » qui déterminera si le champagne sera brut, sec, demi-sec. Certains champagnes ne sont pas « dosés » (pas de liqueur d'expédition mais du vin seul), ce sont des champagnes très « nature » appelés brut intégral ou extra brut. La bouteille est ensuite bouchée définitivement avec son bouchon de liège maintenu par son muselet Ultime vieillissement en cave pour maturation.... Avant étiquetage et expédition

A noter que le célèbre moine Dom Pérignon (1638-1751) a été le premier à assembler les cépages et c'est lui qui a mis au point « la prise de mousse ».

A noter également qu'il faut presque 2kg de raisins (à environ 6€ par kilo) pour faire une bouteille de vin et que, en Champagne le prix du raisin est négocié chaque année. Les grandes maisons achètent le raisin ; certaines n'ont même pas de vigne.

3 principaux cépages en appellation Champagne : Le Chardonnay (raisin blanc) 30% de la surface de production qui donne un vin frais et délicat avec finesse et élégance; le pinot noir (raisin noir à pulpe incolore) 38% de la surface de production qui donne un vin charpenté au bouquet fin ; le pinot meunier (Morillon) (raisin noir à pulpe incolore) 32% de la surface de production qui donne un vin plus fruité et plus souple que le pinot noir.

Les ceps sont constitués d'un greffon sur une porte greffe américain qui résiste au phylloxéra.

En terme de géographie du vignoble champenois, on distingue 4 régions : la vallée de la Marne, avec des sols argilo calcaires à tendance marneuse, cépage dominant le pinot meunier ; la montagne de Reims, coteaux exposés au sud avec sous-sol de craie profonde, cépage dominant le pinot noir ; la côte des blancs au sud d'Épernay ou le cépage roi est le chardonnay, un sous-sol de craie affleurante ; le vignoble de l'Aube sur la côte des Bars (Bar sur Aube et Bar sur Seine) avec un sous-sol marneux et planté de pinot noir. A noter que quelques parcelles de l'appellation Champagne se trouvent en IDF (20ha) sur des communes de Seine et Marne. Le climat est océanique dégradé sous influence continentale (hiver frais et été doux, pluies fréquentes mais peu abondantes tout au long de l'année).

Pratico pratique : Le verre pour déguster ?... on utilise de préférence une flute ou un verre dit « tulipe », la coupe étant accusée de perdre l'arôme et de laisser les bulles s'échapper plus facilement car la surface importante accélère le dégazage. Ouvrir la bouteille avec douceur en faisant tourner la bouteille et pas le bouchon (pour ne pas faire « éclater » le bouchon et donc maintenir le gaz. Servir délicatement en inclinant le verre à 45° (pour conserver les bulles). Servir en tenant la bouteille par le fond, le pouce enfoncé dans la cavité et les doigts alignés le long du corps (au-delà du magnum les 2 mains sont nécessaires). Remplir le verre au maximum aux deux tiers. Servir frais entre 4 et 7°C lorsqu'il est jeune et jusqu'à 10°C lorsqu'il est plus mature ou millésimé. Sabler ou sabrer le champagne ?... ; sabler c'est boire d'un trait (ancien), sabrer c'est ouvrir la bouteille en cassant le goulot par un choc avec une lame sous le col de la bouteille (inconvenient, on perd une partie du contenu de la bouteille).

Vieillessement et garde ? fonction des années mais ce peut être de 20 ans dans les grandes maisons

Dénomination des bouteilles :

20cl c'est le « quart » utilisé par les compagnies aériennes ; 37,5cl la fillette ou demie ; 75cl la champenoise ; 1,5l le magnum (le champagne se conserve mieux et vieillit plus lentement ; 3l le jéroboam ; 6l le mathusalem ; 9l le salmanazar (c'est 12 bouteilles) ; 12l le balthazar ; 15l le nabuchodonosor (c'est 20 bouteilles) ; 18l le Salomon ; 26,25l le souverain ; 27l le primat et enfin avec 30l le melchizédec (soit 40 bouteilles).

Fin de la conférence sur cette citation de Dom Pérignon à propos du champagne :

« Venez mes frères, vite, je bois des étoiles »

Programme des activités à la fin du semestre 2018 :

mardi 1er mai 2018	Pas de réunion			
3, 4, 5,6 mai 2018	VOYAGE œnologique : Les vins du Languedoc, une riche renaissance			
mardi 8 mai 2018	Pas de réunion, jour férié			
mardi 15 mai 2018	Conférence du Président et vie du Club,			comités descendant et montant avec dîner
mardi 22 mai 2018	Industrie et robotisation	Florence Bertaux, Business Development et Communication Manager – FANUC	Dîner mensuel statutaire	
mardi 29 mai 2018	La richesse du terroir de l'Essonne : la politique de développement du Conseil départemental de l'Essonne et le témoignage de producteurs labellisés « Produits & Terroir Essonne »	Madame Aurélie Gros, Présidente de Produits et Terroir de l'Essonne, Vice-présidente du Conseil départemental de l'Essonne et Monsieur Guy Crosnier, Président délégué en charge de la ruralité et du monde agricole au Conseil départemental de l'Essonne		
vendredi 1er juin samedi 2 et dimanche 3 juin	accueil Club Norvégien : Week-end Chablis	confirmé		
mardi 5 juin 2018	Conférence du Président et vie du Club : fin de l'année rotarienne	Stein Jensen, Président		comité
mardi 12 juin 2018	Qui sait lire en Europe ? Données issues de l'enquête PISA et analyse au vu des nouvelles orientations de l'Education Nationale	Aline Vo-Quang, Directrice adjointe académique des services de l'Education nationale en Essonne		
mardi 19 juin 2018	Soirée de l'amitié rotarienne : événement musical organisé par Joseoh Nouvellon : Erik Satie par Jean Pierre Armingaut	Jean Pierre Armingaut, Joseph Nouvellon	Apéritif buffet	
mardi 26 juin 2018	Passation au Domaine de la Feuillerade à Varennes Jarcy	Stein Jensen Michel Vignon	Dîner mensuel statutaire	

* susceptibles de modifications