



JM RICHARD

# ECHOS ET POTINS DE CHAIS millésime 2015

**9.** Avis: une bonne idée enfin! Le tourisme est rattaché au ministère des Affaires étrangères! Rigolez pas, quand on sait ce que les Ecolos exigent de tout gouvernement en place (vins = drogue!) ce patrimoine incontesté mondialement va enfin pouvoir étendre ses ailes sur notre sphère (même si le globe perd un peu la boule!). Il y a longtemps que les Anglais et les Ricains le font et avec succès! L'art de se faire tondre la laine sur le dos ça va comme ça! Je crois même que par moment on paye la façon!

**10.** Si vous aimez la fumée ... on trouve désormais des bougies qui sentent le vin! Cire naturelle + bouteilles recyclées + merlot, pinot, champagne, chenin, syrah, ...

**11.** Une nouvelle qui n'est pas nouvelle mais qui repose question, celle du prix de revient. Un flacon de Bordeaux quelconque coûte 3€, vin barriqué: 5€, entre 15 et 18€ pour un grand vin. Bon alors comment peut-on vendre 2.70€ un chilien? On peut aussi faire des calculs sur des bouteilles à plus de 1300€, voire 3000€. J'appelle mon banquier!

**12.** Le vinaigre balsamique parle Italien, région de Modène. S'il est si coûteux c'est que sa genèse prend du temps. On l'obtient en faisant vieillir du moût de raisin non fermenté à l'air libre, dans des petits fûts au moins 12 ans. Quelques dizaines d'€ jusqu'à 2000€ le litre pour le 50 ans. Le non-original contient 80% de vinaigre bâtard, 20% de balsamique et 2% de caramel.

**13.** Pour le cochon le noir c'est la gloire! ... surtout pour ceux qui le vendent. En Bigorre à la fin des années 80 le pata negra c'est 34 femelles et 2 mâles (qui a dit les veinards?). En 2014, + de 8000 têtes, Ouf! La qualité vient d'un persillage de sa viande qui fait suite à 4 années d'élevage extensif. Nourriture: glands, châtaignes, herbes et apport de produits locaux.

**14.** Voici les prix du « pata negra »: le jambon « pellota » est à 300€ le kg et le 1/4 de cochon désossé revient à 70€/kg.

**15.** 2014/2015, on a filmé le vin en Bourgogne. *Premiers crus*, de Jérôme Le Maire avec Gérard LANVIN et Laura SMET. En fait l'action se passe sur l'appellation Rully, au Dom. Niepce. J'ai envié le rôle confié à Guillaume BAROIN, consultant technique bourguignon conseillé par la RVF, mission: recherche de décors, formation des acteurs et approvisionnement en vin de la cantine du plateau!

**16.** Les rhums de la Martinique partent à la conquête du monde. Clément + rhums JM pensent pouvoir occuper une place équivalente à celle des single malts sur le marché. Le motif réel: faire morde la poussière aux alcools espagnols et surtout anglais.

**17.** Rififi dans mon cher Jura. Après le vignoble de Jacques PUFFENEY, que j'ai eu le plaisir de rencontrer il y a peu, puis la maison Henri MAIRE, pourtant réputée depuis très longtemps, c'est le Dom. ROLET créé en 1940 qui change de mains. Véritable pan du patrimoine viticole de France, je formule le vœu (et je ne suis pas le seul!) que cette exploitation reste sur ses bases. À suivre ...

**17.** Des vignerons bios se lancent dans le retour des cépages hybrides! Pas seulement les anciens des années 30 avec leur nez foxé en diable, au nom bizarre et leurs numéros improbables, non, ils veulent créer les leurs. Pourquoi? Peu importe les goûts pourvu qu'on ait pas à les traiter! La réputation de laxiste collait souvent à leur attitude, ça va pas s'arranger! De plus, les plants coûtent le double, l'INRA qui bosse sur le sujet depuis 15 ans ne rendra ses premiers résultats qu'en 2016, l'enregistrement des plantations est plus qu'incertain. Sans parler des tensions entre voisins...