



JM RICHARD

ECHOS ET POTINS DE CHAIS millésime 2015

18. Avis comptable: champions du monde les hexagonaux! 352 verres de vin (12cl) par pers./an. La répartition n'étant pas connue, ma sœur n'ayant jamais bu de vin, les enfants pas davantage, il reste environ 1 Français sur 2 qui lève le coude. Donc la moyenne grimpe à peu de chose près au double. CQFD.

19. Chambord château et cru. François 1er en a rêvé (et bu sans doute), Henri Marionnet l'a fait. Nous connaissons le cour-chevemy qui se compose du seul cépage romorantin. M. Marionnet en a élevé 80 000 pieds qui sont plantés dans le parc du château pour une production prévue dès 2019. Royal!

20. La vigne de Montmartre a fêté ses 82èmes vendanges, rue des Saules. J'ai rencontré un Poitevin qui était de la fête, M. Bernard TARDIVON, ravi et impressionné. À l'occasion dégustation, concert, défilé de stars, feu d'artifice ...On devrait faire au moins aussi bien avec nos « Grappes rabelaisiennes » du Dom. De Givray!

21. Pour la première fois la vente aux enchères 2015 des Hospices de Beaune accueille un « étranger »: un chablis.

22. Chiffres encore: souvent sujet de discussion la température de service des vins. Selon Hervé THIS, physico-chimiste, un rouge remonté de cave à 13° devra attendre 1h10 pour être servi à 17° dans une pièce à environ 20/21°, pour un verre de 25cl. Si vos invités ont apporté un blanc à 20° et qu'ils veulent la boire avec vous, il faut compter près de 6h dans la porte du frigo pour le ramener à 11/12°. Le seau à glace devient alors de rigueur si on veut trinquer derechef.

23. 120 concours sont inscrits officiellement sur la liste d'homologation de la DGCCRF, seul organisme habilité à autoriser les remises de médailles aux cuvées de vins. La Saône et Loire comptabilise 11 événements de ce type par an.

24. Pour avoir le droit de se présenter à ces concours il faut produire au minimum 1200 bouteilles par cuvée. Une participation peut coûter jusqu'à 300€, est-ce vraiment juste? C'est tout de même intéressant puisqu'en moyenne un vin médaillé est vendu 30% plus cher! On comprend mieux maintenant, même en sachant qu'1/3 au maximum des vins sélectionnés pourra être médaillé.

25. Pour être juré dans un concours officiel la condition minimum est ... d'être d'un club de dégustation. Les sommeliers, œnologues et restaurateurs passent avant et parfois des négociants. À juger: au moins 3 vins pour une catégorie, le jury doit compter 3 personnes à minima, les grands crus ne sont pas médaillables.

26. Pan sur le gland! En France 20% des sommeliers sont des sommelières! En Suède en Russie ou au Japon elles sont 80%. Le côté historico-macho n'échappe à personne, de mon côté pas de barrière, le charme en plus!

27. L'Union des œnologues de France organise « Les Vinalies internationales ». Avec 792 crus récompensés, leur taux positif est de 32.5%, soit proche des 33% autorisés. Le concours général de Paris a élu 3741 vins sur les 16338 présents, soit 22.9%.