



# Les Coups de Cœur Continuent...

Balma, le 15 juillet 2021

Edito

Bonjour à toutes et à tous,

Le mois de Juin ayant été riche en événements œnologiques, nous l'avons laissé passer pour n'éditer cette lettre qu'en juillet afin de pouvoir vous raconter cette fin de saison et faire un petit bilan.

Lors d'une séance vidéo fin mai, nous avons rencontré Jeanne Fabre qui nous a fait visiter et goûter les vins produits par sa famille, vigneron depuis plus de 4 siècles (<https://www.famillefabre.com/>). Ce fut une très belle soirée et certains d'entre ont prévu d'aller faire un tour dans leur domaine des Corbières.



Puis, nous avons pu, enfin, reprendre une séance en présentiel. Le 18 juin nous avons organisé une séance consacrée aux rosés, chacun amenant son pique-nique. La séance a eu lieu en extérieur, la météo étant des nôtres (nous avons échappé aux gros orages). Nous étions tous très heureux de pouvoir nous retrouver, surtout les adhérents qui n'ayant pas participé aux oenovideo. Nous vous joignons l'article de la Dépêche qui vous résumera cette séance bien mieux que nous ne pourrions le faire.

L'année s'est terminée par la fête de la MJC début juillet, au cours de laquelle la section œnologie a proposé un atelier « découverte de la vinification ». Pour illustrer la présentation, outre 5 vins à déguster (rouge, rosé, blanc, effervescent, vin doux naturel) nous avons quelques BD gracieusement fournies par Institut Français de la Vigne et du Vin. Vous les trouverez en PJ de cette lettre.

Un mot enfin sur nos séances OenoVideo. Quand j'ai lancé l'idée début décembre 2020, je ne savais pas où je mettais les pieds. A la fin, nous avons fait sur Balma 6 séances (jusqu'à 45 participants). La MJC de Blagnac, la Tasting Society d'Airbus et le Foyer Rural Quint Fonsegrives nous ont emboîté le pas. Tous les retours ont été très positifs. Cela a marché mais on espère tous que nous n'en ferons plus !

Merci aux bénévoles de la section qui m'ont suivi dans ce projet, sans doute au début pour me faire plaisir et ne pas me vexer. Ils ont dû se dire que j'étais un peu « frappé » et que je devais avoir eu une forme rare de Covid sans m'en apercevoir 😊.

Bonne lecture et bonnes vacances

Le journaliste : Philippe. Le comité de lecture : Gigi & Maurice

Les petites AOC : Le Cerdon



Le Bugey, dans l'Ain, fournit un vin totalement atypique : le Cerdon (AOC depuis 2009).

Peu de personnes de notre région connaissent ce petit vignoble de 40 producteurs sur 175 ha ; le gamay et le pouslard y donnent un rosé effervescent demi sec et faiblement alcoolisé (8°).





Le gamay, cépage noir à jus blanc est majoritaire dans l'appellation (à hauteur de 85 % chez la plupart des producteurs). Le pouslard cépage noir typique du vignoble du Bugey et Jura, vient compléter l'assemblage. Ce cépage est plus fragile que le gamay car il est sensible à la coulure. Ses gros grains apportent arômes et finesse au Cerdon.



Vinifié en méthode ancestrale (la même que pour produire la Blanquette de Limoux), la fermentation se fait naturellement avec les propres sucres et levures du raisin (contrairement aux champagnes et crémants).

Ce vin étonnant développe des arômes de fruits rouges (groseilles, cerise, griotte, framboise) et se boit frais soit en apéritif soit en dessert avec une tarte aux fruits (certains sites le recommandent avec une tarte tatin !)

La saison 2021/ 2022 : Le programme

Nous espérons tous que les conditions sanitaires de l'automne seront telles que nous pourrions reprendre nos séances en présentiel. Partis sur cette hypothèse positive, les bénévoles de la section de la MJC de Balma vous proposent le programme suivant :

- Vendredi 8 octobre ..... Le vin en formes !
- Vendredi 19 novembre ..... Vinhos de Portugal
- Vendredi 10 décembre ..... Embarquez sur le Rhône
- Vendredi 14 janvier ..... Accueil d'un vigneron
- Vendredi 4 février ..... La Galice, un délice !
- Vendredi 11 mars ..... Dégustation à l'aveugle
- Vendredi 1 avril ..... Fête de la section / Apéro Concert
- Samedi 21 mai ..... Sortie et visite chez un vigneron
- Vendredi 10 juin ..... Thème à définir

Si vous avez un thème que vous aimeriez nous voir aborder pour la dernière séance, n'hésitez pas à nous le signaler.

Les inscriptions à la section sont à faire à la MJC de Balma <https://www2.mjcbalma.fr/>

QUIZ *réponses en bas de page*

<p>En <u>Anjou</u>, quelle capacité a la bouteille « fillette » ?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 25 cl</li> <li>2. 35 cl</li> <li>3. 50 cl</li> </ol>	<p>Quelle grande appellation était appelée « la tisane de Richelieu » ?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Chinon</li> <li>b) Médoc</li> <li>c) Gigondas</li> </ol>	<p>Que peut représenter la formule « O 20 100 O » ?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>i. Une formule d'engrais</li> <li>ii. Une suite géométrique</li> <li>iii. Une enseigne de taverne</li> </ol>
--	--	---

Le vin fait maigrir ? *Merci à Gérard pour le partage de l'article*



Une [étude de l'université de l'état de Washington \(WSU\)](#) montrerait que le vin pourrait faire maigrir. Cela serait dû à un polyphénol, le resveratrol, contenu dans certains fruits, dont le raisin rouge. Ce polyphénol favorise l'oxydation des lipides (cela brûle les graisses alimentaires) afin que l'organisme ne soit pas surchargé.

Le resveratrol semble aussi avoir des propriétés anti-inflammatoires et serait à l'origine du « French paradox » (*contradiction entre la richesse de la cuisine française et notre relativement bonne santé*).

Il faut prendre l'étude américaine avec précautions car pour l'instant, elle n'a été faite que sur des souris ! Restons donc modérés.

*Réponses Quiz : 2, b et iii*