



Complexe sportif
Jean-Paul GOMEZ
LIGUGÉ
RESTAURATION - ATELIER DÉGUSTATION
JEUX/TOMBOLA - GARDIENNE ENFANTS

SAMEDI 10 NOVEMBRE de 10 h à 20 h

lesrabelaiseries.fr **DIMANCHE 11 NOVEMBRE de 10 h à 18 h**

Le Millésimé 2018

Les séances mensuelles
V. Balliccioni, vins de Faugères
Les 1ers mariés du club
Les jurés à la foire de Jaunay Marigny
BBQ entre actifs du salon
Forum des associations
La fête de la plage, an 2
Le 7me salon des Rabelaiseries
Portrait de vigneron
Les potins de chais
Le porto expliqué
La sortie d'été en car
Nos recettes
Le rhum c'est quoi?
Humour en vin
Expédition en Espagne
Le Ligugéthon
Recherches dans le massif de La Clape
Banquet final chez Thomas

Collaborateurs: Christian, Bichon, Marco, Bernie, Patrick St Genest, Titiss, Patrick Teryn, Jean et JM R



ligugé

Les Compagnons d'Hynao dans les vignes



Les Compagnons d'Hynao dans le Saumurois, au domaine Fouet.

Depuis quelques années, le club œnologique Les Compagnons d'Hynao organise une sortie à la rencontre de vignerons. Samedi dernier, les compagnons se sont rendus dans le Maine-et-Loire pour visiter le domaine Fouet à Saint-Cyr-en-Bourg puis le domaine de Ablut à Brissac. Au programme, visite des vignes, des





Le Millésimé 2018

INDEX de l'édition N°9



des COMPAGNONS d'HYNAO



Complexe sportif
Jean-Paul GOMEZ

LIGUGÉ

RESTAURATION - ATELIERS DEGUSTATION
JEUX/TOMBOLA - GARDERIE ENFANTS

SAMEDI 10 NOVEMBRE de 10 h à 20 h

lesrabelaiseries.fr DIMANCHE 11 NOVEMBRE de 10 h à 18 h

L'usage d'albums est autorisé pour la presse

Activités du club:

- P1: l'édito de Jean, président des Compagnons d'Hynao
- P2 & 3: Assemblée générale, bilan 2017
- P4: programme 2018
- P5 & 6: soirée quizz
- P7 & 8: accueil de **Véronique BALLICIONI**, Faugères
- P9 à 14: grands vins de la vallée du Rhône
- P15 & 16: bordaux grands petits et petits grands!
- P17 & 18: BBQ et bénévoles
- P19: fête de la plage, an 2
- P20: sortie en car vers Saumur et l'Anjou
- P21: le forum des associations de Ligugé
- P22 à 26: séance les vins de stars
- P27: info grand groupe
- P28 & 29: Terny' connexion et foires aux vins
- P30 à 32: les 2008 en 2018

Le salon des Rabelaiseries, 7ème, nov.2018:

- P33: l'édito du manager général, **Patrick**
- P34: le mot de **Joëlle Peltier**, maire de Ligugé
- P35: montage et bricolage pour le salon
- P36: consignes et postages
- P37: la grande toile à l'entrée
- P38: les supports de com°
- P39: le plan de la salle d'animations
- P40: le plan de la halle des exposants
- P41: la grande carte
- P42: liste de exposants
- P43 à 45: les ateliers
- P46: les heureux gagnants
- P47: les récompensés
- P48: les menus de midi
- P49: cocktail et officiels sur le salon
- P50 à 52: les exposants à leur place
- P53 à 57: les visiteurs, analyses des origines

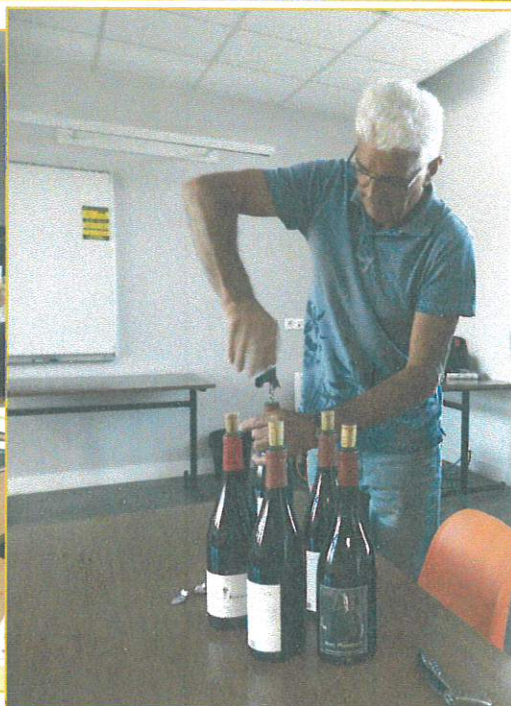
- P58: un sacré boulot
- P59: il fait bon venir au salon 2018
- P60 à 63: le revue de presse des Rabelaiseries
- P64: liste des Compagnons et des bénévoles
- P65 & 66: dernier repas 2018 des Compagnons
- P67: le « ligugéthon »

Autres infos:

- P68 & 69: les potins de chais
- P70: portrait de vigneron, Gérard Lacharme
- P71: 4 Compagnons jurés à Jaunay Marigny
- P72: la guerre des moutons
- P73: allo Dr!
- P74: le porto expliqué
- P75: Ribera del Duero
- P76: le vignoble de La Clape
- P77: faire du rhum
- P78: les goûts des barriques
- P79: déguster le cognac
- P80: treilles Reine Blanche
- P81: l'alcool et la grande guerre
- P82: humour en vin
- P83 à 88: les recettes des Compagnons
- P89 & 90: anciens menus
- P91 & 92: jeu de la soif!
- P93: Règlement intérieur actualisé



Edito de notre président JEAN



Cette deuxième édition du « Millésimé » relate avec brio toute l'activité de notre Association au cours de l'année 2018. (merci au rédacteur Jean Michel !) Avant tout je tiens à remercier très chaleureusement ALAIN, notre président durant les quatre années précédentes. Quatre années au cours desquelles il a su parfaitement gérer et faire évoluer notre association tout en nous communiquant sa convivialité et sa bonne humeur.

Nous avons tous en mémoire la réussite de nos « RABELAISERIES » grâce à l'esprit d'équipe qui nous anime, réussite tant par la fréquentation que par sa convivialité, la satisfaction de nos visiteurs et celle de nos exposants.

Je remercie tous les Compagnons qui ont participé à la fabrication du paravent d'entrée, aux indispensables modifications électriques ainsi qu'à l'imposante banderole qui marquera notre présence à l'entrée du salon. Je n'oublie pas les excellentes séances de dégustation menées de main de maître par nos Compagnons et notre voyage en Touraine/Anjou.

*Comme il est dit dans notre devise « **mieux vaut goûter bon que boire à déraison** », profitez donc de ce Millésimé 2018 pour vous rappeler les bons moments passés ensemble à déguster bon.*

Amicalement.

Jean

Ouverture du millésime 2018 pour les Compagnons, vendredi 12.01.2018 à Ligugé.

JM R & Photos: Bernie



www.hynao.fr

L'AG du club des Compagnons

d'Hy-nao clôturant le millésime 2017 s'est tenue salle Pichereau à Ligugé le vendredi 12 janvier à 20h30 faisant suite aux vœux de **Joelle PELTIER**.

C'est un président ému, en la personne d'**Alain Souchaud**, qui a tenu sa dernière assemblée. Terminant son mandat, il a conclu entouré non plus de membres compagnons mais aussi et surtout d'amis. Il quitte également le groupe de pilotage du salon suivi d'**Yvette** sa femme, 2 responsables qui se sont donnés sans compter au bénéfice des Compagnons. L'ensemble des 25 présents a reconnu l'implication remarquable d'**Alain & d'Yvette**, je n'en pense pas moins. Les deux ont précisé qu'ils restaient disponibles comme tout Compagnon qui se respecte.

Le seul anniversaire du jour c'est **Bernie**, la municipalité n'est pas présente, **Joel**, conseiller municipal, portera les 2 casquettes! NR & CP sont des nôtres.

À la suite du rapport moral et d'activités tenu par **Alain** et les secrétaires vient le résultat des comptes, très bien tenus, Pat la finance aux manettes. Il en ressort que nous sommes suffisamment positifs pour voir venir dans la sérénité. Les rapports sont votés sans restriction puis c'est le long et complet rapport du salon Les Rabelaiseries 2017. **Patrick** détaille les tenants et aboutissants de cet événement si important pour les Compagnons et les amis bénévoles, Ligugé, les partenaires et les exposants.

Patrick nous rappelle quelle a été notre

angoisse à la suite des travaux annoncés dans les gymnases devant se terminer quelques jours avant l'ouverture du salon. Un plan B avait pris forme mais engendrait des dépenses supplémentaires qui devenaient trop lourdes pour nous seuls. Une réunion avec **Mme Peltier** nous permettait de respirer plus aisément côté finance, sans mettre à niveau notre sérénité. Il fallait attendre le 8 septembre pour savoir de quoi serait fait le salon. Bien qu'imparfaite la réponse nous a permis de foncer dans la direction la plus attendue.

Hors les inévitables anicroches Les Rabelaiseries 2017 sont arrivées au bord de nos attentes hautes. Environ 1900 visiteurs, des nouveaux venus nombreux, une météo au diapason, plus de 50 actifs et aucun pépin perturbateur, de quoi satisfaire le groupe de pilotage qui a vu disparaître les craintes et les doutes.

Financièrement le crédit résultant est encourageant quant à la suite à prévoir, que ce soit en équipement à compléter, en terme de communication à renforcer ou en matériel à mettre aux normes, beau ciel bleu, haut les cœurs et manches retroussées tels sont les lendemains pour le club! D'ailleurs le salon 2018 est adopté à l'unanimité.

Cette année les élections ont apporté leur lot de renouvellement statutaire. **Jean** succède au président sortant **Alain**, pas de v/p en 2018, le secrétariat se compose de **Stéphane, Cathy et Martine** la nouvelle, le poste de trésorier tenu par l'indéboulonnable **Pat la finance** voit s'adjoindre **Myriam**, tout ce monde est accueilli chaleureusement.

Le groupe de pilotage est complété avec **Nico, J.Pierre**.

La plantation de la vigne concerne ceux de l'an passé + **Nico** et **Séb. Joel** se propose de nous trouver des plants gratuits chez un pépiniériste de Vendée en sus. Rendez-vous est donné en mars 2018.

Frédéric est retenu sous les drapeaux il s'absente mais ne disparaît pas du groupe, lequel se renforce de **Julie** et **Nicolas** (2 Nicolas + 2 Patrick= gaffe aux embrouilles!). Les Compagnons sont ravis de les accueillir en leur sein. Ce couple de tourtereaux compte bien voler en justes noces à la mi-septembre, ils sont prévenus qu'une ambassade des Compagnons pourrait faire le déplacement!

Le programme 2018 est le gros morceau suivant, comme chaque année des propositions alléchantes émanent du groupe et du bureau. Pour 2018, on aura droit à 1 quizz/dégustation, des vins sud européens, des GC de la vallée du Rhône, vins de stars, grands vins sur petits millésimes et inversement, la soirée foires aux vins, les 2008 en 2018, une sortie à Castillon au Ch. Beynat, la soirée BBQ avec les bénévoles et les partenaires, le forum des assoc°, la fête de la plage, le 7ème salon des Rabelaiseries et le repas de fin d'année. Le programme déjà bien avancé doit passer au filtre de tous les membres avant l'officialisation.

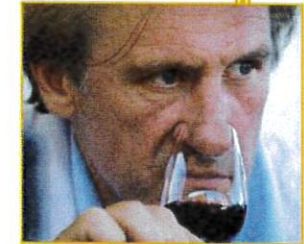
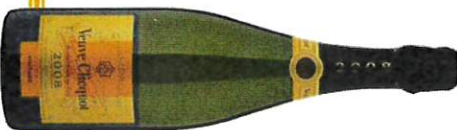
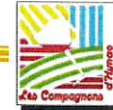
Assez tardivement, la collation habituelle a pu s'ouvrir sur des plateaux préparés et des frangipanes de chez **Ranou-Métivier**, les rois couronnés ont choisi leurs reines et inversement, sans aller jusqu'au harcèlement!!!



L'AG bilan 2017: des liens forts entre adhérents dans la bonne humeur!



Programme des séances H4NAO année 2018



- * **Vendredi 23 février :**
Quizz oenologique, 20h, salle Pichereau
Nicolas et Jean-Mi – aux seuls Compagnons
- * **Vendredi 16 mars :**
Dégustation-vente Balliccioni Faugères, 19h30, salle Pichereau
Martine - séance ouverte aux invités
- * **Vendredi 6 avril :**
Les Grands Crus de « la vallée du Rhône », 20h, salle Pichereau
Marco, Bernie, Jean-Mi et Martine- aux seuls Compagnons
- * **Vendredi 18 mai :**
Les vins de stars, 20 h, salle Pichereau
Yvette et Stéphane – séance ouverte à quelques invités
- * **Vendredi 22 juin :**
« Les vins de copains » et soirée barbecue 19h, salle Pichereau
Jean, Myriam et Martine- séance ouverte aux invités bénévoles et partenaires du salon
- * **Samedi 25 août :**
Voyage chez Alain Tourenne, Ch. Beynat à St Magne de Castillon, un plein car!
- * **Vendredi 7 septembre :**
Matinée montage des stands au gymnase pour la journée des associations du 9 septembre
les Compagnons disponibles
- * **Vendredi 21 septembre :**
Foires aux vins, 20h, salle Pichereau
TERNY Connexion - séance Compagnons et bénévoles du salon
- * **Vendredi 19 octobre :**
Réunion pour le salon (19h)
Bordeaux : « petits » vins dans grands millésimes et grands vins dans petits millésimes ,
20h, salle Pichereau
Xavier – aux seuls Compagnons
- * **Vendredi 9, samedi 10, dimanche 11, lundi 12 novembre :**
7^e édition des Rabelaiseries, au complexe sportif
Tout le monde sur le pont dès le vendredi 9 novembre à 8h
- * **Vendredi 23 novembre :**
Les vins de 10 ans, les 2008 en 2018, 20h, salle Pichereau
Xavier et Jean-Mi – séance ouverte aux invités
- * **Vendredi 7 décembre :**
Repas de Noël du club, lieu à définir
Compagnons et conjoints
- * **Vendredi 11 ou 18 janvier 2019:**
AG du club, à 19H00, salle Pichereau
suivie d'un buffet organisé par le club - adhérents

Soirée QUIZZ

Vendredi 23 février, salle Pichereau, 24 Compagnons participent au QUIZZ sur le vin préparé par NICO.



des Compagnons d'Hynao



JM R/Photos: *Bernie*

Emballez c'est déguster!

À l'aveugle c'est cash-cache, avec un lot de questions sur le monde du vin, auxquelles Nico lui-même avait eu à se confronter, et des bouteilles pour se faire une idée.

Déjà en choisissant, on s'est dit « ça va pas être facile! » Les équipes étaient menées par un capitaine, qui n'a pas eu la tâche aisée. Bravo à Joël, Séb, Yvette & Jean.

Avant de goûter aux vins, les équipages ont eu à trouver des réponses sans leur portable, même si deux énergumènes au moins ont eu, comment dire? Une sorte de réflexe! Mais les examinateurs ont tenu compte du suivi du match de l'équipe de France de rugby, aucune pénalité n'a été sifflée!

La fin du jeu permettait à chaque gang de choisir son lot, dans l'ordre du nombre de points obtenus.

Contenu du QUIZZ.

Les cépages dominants/marquants sur les bordeaux: rive gauche, Ht Médoc > **cabernet sauvignon**; rive droite, St Emilion > **merlot + cabernet franc**; côte de Bourg > **merlot+ malbec**; Canon-Fronsac > **100% merlot**.

L'intrus: Yali du Chili, cab. s. pur

Comment s'écrit le nom de l'insecte dévastateur apparu à Bujaut, 30, en 1862? **Phylloxéra**

Les 4 critères qui définissent un terroir? **Situation géographique, le sol, le climat, l'exposition**

Comment se nomme la phase pendant laquelle le raisin change de couleur? **La véraison**

Assemblage le plus fréquent en appellation bordeaux? **Merlot/cab sauvignon/cab franc**

Verser un vin pour l'aérer c'est le **carafier**; verser un vin afin de le débarasser des impuretés c'est le **décanner**.

Vin liquoreux: disque brillant, robe jaune paille et larmes épaisses

Vin rouge primeur: disque brillant, robe violacée et larmes fluides

Vin blanc sec: disque brillant, robe jaune pâle et larmes fluides

Vin rouge de garde: disque brillant, robe rouge grenat et larmes coulantes

Onctueux: qualité d'un vin équilibré en acidité, alcool, sucrosité et gras

Capiteux: vin riche en alcool

Vif: acidité prononcée sans excès

Charpenté: qualité d'un vin rouge, riche en tanins, équilibré, structuré

Gras: propriété organoleptique du vin, issue des tanins, des anthocyanes et des flavones, des parties solides du raisin

Rond: vin sans âpreté ni acidité ni astringence, riche et gras

Lourd: vin s'exprimant sur un excès d'alcool et de matière (sucre ...)

Tannique: vin riche en tanins, qui évoluent ou non

Quel est l'élément qui décide la date des vendanges? **Teneur en sucre**

Comment s'obtient la coloration des vins rouges? **Macération du jus blanc sur des peaux rouges**

Quel élément donne sa structure au vin rouge? **Les tanins**

Quel élément donne sa structure au vin blanc? **L'acidité**

En quoi consiste le passerillage? **Recherche de concentration de la pulpe par séchage ou pincement sur pied**

Association classique de certains mets et des vins:

-poularde à la crème/ **chablis**

-foie gras/ **sauternes**

-civet de gibier/ **st emilion**

-choucroute/ **riesling**

Toutes les équipes ont fait preuve d'une implication et d'une motivation qui sont la marque de la qualité des dégustateurs. **Grand bravo!**



Le **QUIZZ** arrosé de **Nico**, foire aux neurones le 23 février 2018, à Pichereau, Ligué, 24 **Compagnons**.



YALI Wetland, (marais) Wild Swan, 2013
 c.s. 100/100, **13°**,
 Valle central, Chili,
 Secteur protégé, cygnes
 Élevage artisanal, montrant
 des fruits frais, framboise,
 mûre, cassis, violette,
 poivre et cacao, fraîcheur
 et souplesse
Conseillé avec:
 bavette aux poivrons
 rouges confits, brochettes de
 porc provençales,

Et/ou alors:
 Cuisson de biche,
 tajine agneau/abricots
 ...

Ch. Lariveau
 Canon Fronsac 2012
 merlot 100/100, **13.5°**
 1 Bourguignon en Gironde
 Vinifié en cuve béton,
 élevé en grandes barriques
 400/600l, sur 24 mois
 Nez: cacao+ torréfaction,
 cerises forêt noire, note
 balsamique, épices, poivre,
 eucalyptus, girofle,
 Bouche: souplesse, fruits
 noirs, boisé, finale légère
 amère, saline, concentration
 modeste

Conseillé avec:
 sanglier aux aïrelles,

Et/ ou alors:
 Carbonade avec chocolat,
 Alose au grill...

Ch. Pimorin
 Ht Médoc, 2010
 me 20%, c.s. 40%,
 c.f.40%, **13°**
 Partie du Ch. Fontestau
 À St Sauveur près de
 Pauillac, Vin élevé pour
 une consommation en
 jeunesse, porté par le c.f.
 Vinifié en cuve inox
 thermorégulées, élevé sous
 bois non neuf 1 an
Conseillé avec: viande
 rouge, champignons

Et/ ou alors:
 Magret de canard,
 salmis de palombe,
 lamproie, ...

Ch. Meylan
 Médoc, 2013, 12ha, **13°**
 5400 btl, 2ème récolte
 me 30%, c.s. 70%,
 Cuvée Naüera (terre
 défrichée pour la culture)
 Vinifié en cuve inox,
 élevé en barriques 1 an
 Notes grillées, chocolatées,
 fruits noirs, épices
 douces, thé,
 Complexe, onctueux,
 bel équilibre, fraîcheur
 et rondeur, ample,
Conseillé avec viande en
 croute, cuisson de biche

Et/ ou alors:
 Belle côte de bœuf,
 T-bone de bison, ...

Ch. Martinat
 Côte de Bourg,
 2014, 11ha, **13°5**
 400 btl, 2ème récolte
 me 70%, malbec. 20%,
 c.s; 10%
 Vinifié en cuves inox,
 béton & epoxy, élevé 14
 mois en barriques
 Notes boisée, cacao, fruits
 rouges murs, cassis, cerises,
 pruneau, épices, ample,
 trame tannique, de garde
Conseillé avec: viande en
 sauce et des amis!

Et/ ou alors:
 Cassoulet à l'oie,
 garbure, plastron de
 ramier aux pleurotes, ...



www.hynao.fr
JM R, photos: Bernie



Véronique **BALLICIONI** représentait André et le domaine, appellation Faugères.

Situé au 1 chemin de Ronde à Autignac, 34480, 04 67 90 20 31 / 0611 12 02 41, à quelques kilomètres au-dessus de Béziers, le village d'Autignac affiche un lot de vigneron constants et après que leur terroir de schiste. Propriétaires depuis 1998, André, à la corsitude fondamentale, est avec sa famille à la tête d'un domaine où toute forme de prospérité n'est due qu'à la ténacité et au labeur incessant, de la vigne au chai, des bouteilles aux salons, car la rentabilité demeure le souci majeur de l'exploitation, en vivre exige une volonté contre toute adversité, tant naturelle qu'administrative.

Les vignes sont travaillées en lutte raisonnée, et, comme dit Véronique: « on est plus bio que ceux qui s'en vantent, mais on ne le mettra pas en avant! ». Sauf pour les cuvées « Jules » et « Léon » les vendanges sont manuelles, les vinifications se faisant en cuves et en fûts, neufs et de plusieurs vins.

L'intérêt du sol schisteux est de conserver 1/3 de l'eau reçue et de capter la chaleur du jour rendue la nuit. Faugères viendrait du latin faugarias = fougères.

AOC en 1982 pour les rouges et les rosés, 2005 pour les blancs. Sur les 2000ha on accepte les grenache n., syrah, mourvèdre, cinsault, grenache gr., carignan, bourboulenc et chardonnay.

Véronique **BALLICIONI**, Faugères, le 16 mars, salle J. Monnet, Ligugé.

7€90



6€50



6€50



5€50



6€90



11€50



16€90



Les **Compagnons** avaient réussi à rassembler 55 intéressés en tout, même si le domaine avait déjà fait acte de présence il y a 4 ans.

Un très beau buffet avait été réalisé pour l'après dégustation-vente, salle Jean Monnet.

Il était convenu que les amis du soir seraient servis en priorité et les Compagnons une semaine plus tard mais le stock était insuffisant et Véronique est repartie avec les bons de commandes, de sorte que tous les clients seront servis à la même enseigne.

Au vu de l'organisation il a été décidé que les prix seraient ceux du domaine et non du salon, ce qui représente un gain de 0€50 par achat, on a connu pire!

Une dégustation rondement menée et des Bdc dûment complétés ont permis de clore assez tôt pour profiter pleinement de tous les apports de **Compagnons**, aimablement humectés des vins du domaine, sans ralentir les conversations. Quelques entrées gratuites ont été distribuées, pour le plaisir de faire plaisir. Une douzaine d'entre nous a conçu de se retrouver dès le lendemain sur la foire au miel ... et pas seulement. Le domaine avait déjà reçu la plaquette du club, qui trône dans le caveau à Autignac.

En confiance sur l'appellation: Dom. Jean-Michel ALQUIER à Faugères, Dom. Léon BARRAL et Clos Fantine à Cabrerolles-34.

Message reçu au lendemain de la soirée Balliccioni:
« Je tenais simplement à vous remercier pour la soirée d'hier et la chaleureuse et sympathique ambiance qui règne au sein du club ».
Dr. Jean-Marie VINCK. (17 mars 2018)





Lors de la soirée « Balliccioni » 28 Compagnons avaient pris rendez-vous, malheureusement la maladie en a écarté quelques uns et les présents affichaient 55 au compteur de la convivialité, nouveau record de participation.



LES GRANDS CRUS DU RHONE EN ROUGE



JMR. photos: BERNIE

Bien avant d'ouvrir les débats dégustatifs au fil du Rhône version GC, nous avons eu à livrer les derniers cartons des vins Balliccioni. Il en reste encore 2 mais leur destinataire est connu.

Pour rappel: 45 caisses vendues en 1 seule séance le vendredi 16 mars, sans effort ni courbatures, à rapprocher des 200 caisses vendues lors des 2 journées de la foire de Jaunay-Marigny! Et un petit plus pour des clients qui n'ont pas pu être servis sur la foire, serveurs!

Joël est passé chercher les siens mais il s'est retiré sans pouvoir assister à la séance, des invités et mal au dos.

Autre bonne raison de satisfaction: Véronique a bien envoyé les 4 cartons 1/2 prévus dans le deal, ce qui ne fera pas de mal à notre cave club.

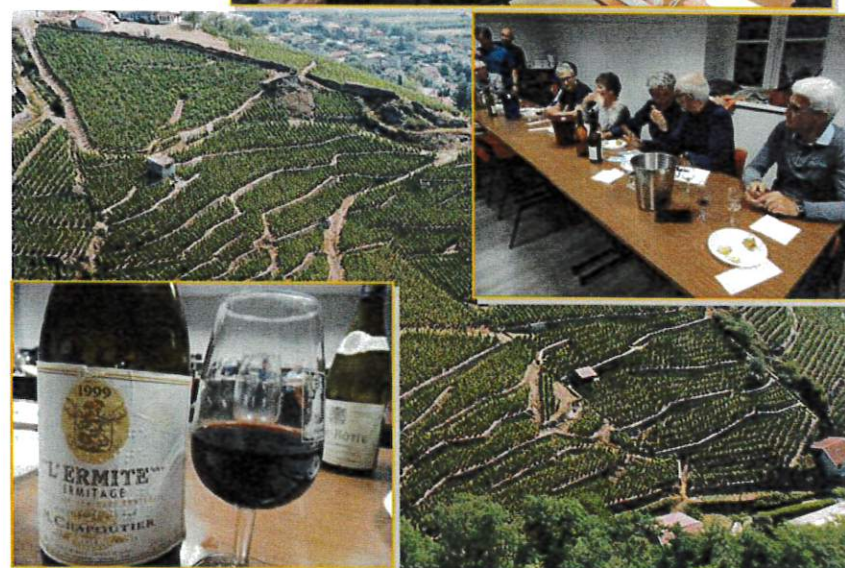
Sur ces photos de la séance du 6 avril il y a des absents, bien eux malgré eux.

Avant même de se lancer à l'assaut des rudes pentes rhodaniennes, Cathy nous informait de l'accident cardiaque de notre si numérique Denis. Sans tenir compte d'un éventuel réconfort caché sous la tenue des infirmières, dégustation non garantie, nous avons tous manifesté notre soutien amical et horizontal à Denis via Cathy. Il semble qu'il sera à peine remis pour la prochaine soirée.

Comme les emmerdements cheminent rarement en solitaire, notre artistique Titiss est aussi absent pour raison de santé. On leur souhaite à tous les deux le meilleur rétablissement, par contre nous n'avons pas eu le cœur de laisser des fonds de bouteilles à leur intention, même s'ils l'auraient mérité vu le côté réconfort en liquide de première qualité.

Ils auront sans doute à cœur de mettre les bouchées doubles dès que possible, au tarif habituel.

Autre bel élan du jour: une ou deux bouteilles mal embouchées ont causé un désarroi tangible vite compensé par l'assistance des Compagnons plus chanceux, chapeau!



UNE BELLE SOIREE AU BORD DU RHONE, LES GRANDS CRUS ONT RENDEZ-VOUS AVEC LES COMPAGNONS.

Le plus souvent les absents ont tort, c'était le cas ce vendredi 6 avril, salle Jean MONNET à Ligugé. Mais n'est pas absent qui veut!

A l'heure où le Président Jean fait écho des anniversaires du mois écoulé, où Gégé nous annonce qu'il nous fera chanter, où Marco piaffe d'impatience de dérouler ses trouvailles rhodaniennes, nous constatons des chaises vides inhabituelles. La santé joue des tours pendables dans la tranche d'âge médiane, les doyens se voyant exemptés des tracasseries médicales. Denis et Titiss vont manquer la balade fluviale, version flacons respectables.

Présentation rapide des secteurs où nous allons opérer, intervention alimentaire de Martine et ses tartines (ça manquait à la collection des « Martine à ... »), moult photos des bébés qui trônent sur la table et on passe aux choses sérieuses.

Marco a pris les précautions de bon usage, ouvrant à l'avance et conservant les bouteilles à une ambiance inférieure à 17°. À l'ouverture 2 bouchons ont fait des caprices, occasionnant quelque inquiétude. Doutes que l'on retrouvera par la suite sous forme de confirmation.

Rien que les noms des maisons, cuvées et millésimes mettaient l'eau à la bouche!



Chacun avait 2 verres et la consigne du jour c'était de garder systématiquement un fond du précédent pour comparer au suivant in situ. Ainsi que de n'aérer le vin qu'après avoir fait une analyse olfactive statique. Les différences ont été nettes et intéressantes, voir fiche de dégustation.

Les millésimes choisis par Marco avaient comme fil conducteur de rester dans les plus belles années, quitte à remonter le temps jusqu'à ce que la machine tombe en panne!

2 belles surprises d'entrée. Le Crozes Hermitage et le St Joseph ont mis la barre très haut, bien au-dessus des attentes. Le Cornas et la Côte rôtie ont laissé un goût qui a occasionné des commentaires variés et divers. Les prix ont parfois surpris et la colline de l'Hermitage a frappé fort, faisant de l'ombre au Châteauneuf-du-Pape, qui n'en a point l'habitude.

Ce Châteauneuf qui puise son patronyme de La Mordorée dans la faune locale, la bécasse, autrement nommée « reine des bois » ou « dame rousse », noms des cuvées de la maison Delorme. Mordorée que l'on retrouve aussi sur les étiquettes de chez Chapoutier en Côte rôtie.

Très belle soirée, quoi que coûteuse selon notre gardien de la bourse.

Et Gégé a réussi à nous faire chanter, il faudra en remettre des couches!!

Les grands vins de la vallée du Rhône, généralités (part. 2).

Bernie



CORNAS, situé sur la rive droite du Rhône, appellation limitée à la commune de Cornas, en Ardèche. Sol de granit et limons en terrasses, orientation sud, sud est, vignes précoces souvent vendangées en premier. AOC depuis 1938, sur 102ha, le renouveau date du début des années 80. Puissant, charpenté, rustique en jeunesse, il lui faut souvent 5 ans avant de libérer ses arômes corsés.

Les appréciations des millésimes de l'appellation Cornas :

Millésimes du millénaire 1929, 1978, **1998**

Millésimes du siècle 1989, 2000

Millésimes exceptionnels 1945, 1947, 1985, 1990, 2005

Excellents millésimes 1928, 1946, 1961, 2001, 2011

Très grands millésimes 1957, 1959, 1962, 1983, 1988, 2003, 2004, 2006, 2009



SAINT-JOSEPH, autrefois « vin de Mauves » de Chavanay au nord à Guilherand, face à Valence, au sud, le terroir s'étend sur 60km longeant la rive droite du Rhône, l'appellation s'étire sur 3 villages dans la Loire et 23 villages en Ardèche. Sol de schiste et gneiss couvrant un socle de granit. Le nom vient des Jésuites, occupants du XVIIe siècle. AOC depuis 1956, sur 1200ha, les rouges sont de syrah parfois complétée de très peu de roussanne ou marsanne de la même parcelle. Arômes génériques: épices, violette, fruits noirs.

Les appréciations des millésimes de l'appellation St Joseph :

Millésimes du millénaire 1978, 1999

Millésimes exceptionnels 1929, 1947, 1983, 1985, 1988

Excellents millésimes 1945, 1961, 1998, 1990, 1991, 1996, 2005

Très grands millésimes 1933, 1949, 1966, 1970, 1998, 2003, 2006, 2007, 2011

Grands millésimes 1946, 1950, 1955, 1969, 1995, 2001, **2004**, 2009



HERMITAGE, la célèbre colline empiète sur les 3 communes de Tain, Crozes-Hermitage et Larnage. Sur la hauteur se dresse presque timidement la chapelle de l'Ermitte, cernée par les tuteurs servant à tenir droits les pousses de la surah reine. En plus du mica et du gneiss viennent se glisser des cailloux alluvionnaires, en accord avec l'orientation sud tout est réuni pour faire du grand art œnologique. En AOC depuis 1937, les 135ha sont des trésors jalousement convoités.

Les appréciations des millésimes de l'appellation Hermitage :

Millésime du millénaire **1999**

Millésime du siècle 1978

Millésimes exceptionnels 1929, 1961, 1985

Excellents millésimes 1947, 1949, 1969, 1989, 1990, 2005

Très grands millésimes 1945, 1957, 1959, 1976, 1979, 1988, 2003, 2006, 2007



CROZES-HERMITAGE, en superficie c'est la plus grande des appellations septentrionales, occupant 11 communes de la rive gauche. Partie nord: granit, partie sud: loess, alluvions glaciaires et terrasses de cailloux livrés par les furies du Rhône. La vigne a remplacé la culture fruitière et l'AOC date de 1937 sur 1430ha, faits de syrah majoritairement, acceptant parfois un peu de roussanne et de marsanne. Dégustation peuplée de fruits rouges, noyau, réglisse et cassis, aux tanins fins, de la chair.

Les appréciations des années de l'appellation Crozes-Hermitage:

Millésimes du millénaire 1978, 1999

Millésime du siècle 1929

Millésime exceptionnel 1985

Excellents millésimes 1945, 1947, 1949, 1988, 1989, 1995, 2005

Très grands millésimes 1961, 1976, 1983, 1990, 2003, **2009**, 2010

Les grands vins de la vallée du Rhône, généralités (part. 3). *Bernie*



COTE-ROTIE, autrefois vins de Vienne, site romain remarquable, sur la rive droite du Rhône, appellation répartie sur 3 communes Ampuis, St Cyr et Tupin-et-Semons. Sol de mica, gneiss et migmatite forte présence d'oxyde fer (Clos Vougeot, Pomerol, ...) en terrasses, très pentu avec retenues de murets. Si le viognier est planté avec la syrah mère alors ils peuvent être fermentés ensemble. On y trouve des marques de fruits sauvages, de réglisse, des notes florales fraîches sur une structure solide. AOC en 1936, les 120ha connaissent la Blonde et la Brune.

Les appréciations des millésimes de l'appellation Côte-Rôtie:

Millésime du millénaire 1999

Millésime du siècle 1978

Millésimes exceptionnels 1929, 1961, 1983, 1989, **1995**

Excellent millésime 1928, 1937, 1947, 1985, 1987, 1991, 1996, 2005, 2011



CHATEAUNEUF-DU-PAPE, à la suite du déplacement de la papauté en Avignon sous Philippe Le Bel, Clément V qui a habité à Ligugé en 1307 pour le procès des Templiers doit s'organiser! C'est Jean XXII qui crée le vignoble de châteauneuf, terroir comptant 8ha en 1325. AOC en 1936 obtenue grâce au tenace Baron Pierre Le Roy de Boisamarié, qui en fit reconnaître 5 autres du même coup avant le ras de marée de 1937. Depuis 1893 on y autorise 13 cépages sur 3133ha d'argilo-calcaire et de galets roulés. Les communes: Orange, Bédarrides, Sorgues, Courthézon et Châteauneuf sont fort bien organisées pour la renommée et la vente de ces vins de réputation mondiale. Si les prix peuvent débiter à environ 12€ les plus coûteux frôlent les 100€, 125€ pour le Vieux Télégraphe 2015 voire 130€ cuvée « Barbe rac » 2012 chez Chapoutier!.

Notez que les blancs sont assez rares mais méritent un passage étudié dans nos gosiers.

Les appréciations des années de l'appellation Châteauneuf-du-pape:

Millésimes du millénaire 1978, 1989, 1990, 1998

Millésime du siècle 2000

Millésimes exceptionnels 1945, 1961, 1985, 2005

Excellents millésimes 1929, 1943, 1947, 1949, 1988, 1995, 2001, 2011

Très grands millésimes 1928, 1959, 1970, 1976, **2003**, 2006, 2009

Grands millésimes 1938, 1946, 1957, 1967, 1969, 1972, 1983, 1994, 1996, 1997, 1999, 2007, 2010, 2012





22 COMPAGNONS, le 6 avril à Ligugé, soirée
préparée par Marco, Bernie & Martine.
Photos: Bernie

GRANDS CRUS de la VALLEE du RHONE

Cru, origine, année	cépages	commentaires
Crozes Hermitage Cuvée « Nouvelère » Philippe & Vincent JABOULET	SYRAH + MARSANNE & ROUSSANNE	Belle robe grenat sombre, intense, disque transparent Fruits noirs, cuir, réglisse et cassis / épices, animal, clou de girofle Alcooleux puissant, arômes de truffe, paille, tanins mode majeur, longueur remarquable
St Joseph Cuvée « Vignesq de l'Hospice » E. GUIGAL	SYRAH	Robe grenat sombre presque noire, opaque, disque tuilé Fruits noirs, floral, réglisse et vanille / épices, confitures de mûres, torréfaction, Puissant, arômes boisés et caramel, rondeur, tanins bien fondus soyeux, potentiel évident sur 3 ou 4 ans
Cornas Dom. St Pierre Paul JABOULET <i>1998</i>	SYRAH	Robe grenat orangé, disque tuilé et brillant, bel aspect Fruits mûrs, amande, paille chaude, réglisse, écurie, vieux livres / cuir, cassis, pruneau, salpêtre, alcool Un peu dépassé, du dépôt, humus, vieux fût, difficile, mauvaise bouteille?
Côte rôtie « La Landonne » René ROSTAING	SYRAH + VIOGNIER	Robe grenat sombre, disque clair et brillant, aspect douteux Peu expressif, bloqué, traces florales / fruits rouges, réglisse, Un peu timide, retour en fruits genre raisins, problème d'ouverture(?) reste d'équilibre
L'Hermitage « Ermite » Michel CHAPOUTIER	SYRAH + MAXI 15% de MARSANNE & ROUSSANNE	Robe rubis profond soutenu, expression riche, classe affichée Élan floral violette) et fruits mûrs / épices douces, richesse, cassis Équilibre et puissance, complexe, avec une belle garde, longueur impressionnante, tableau de maître, sa chair et sa vigueur sont marquantes, aptitude au vieillissement certaine
Châteauneuf-du-Pape La Mordorée Cuvée « Reine des bois » Fam. DELORME, Tavel	80% grenache, 10% mourvèdre, 10% counoise & vaccarèse & syrah	Rubis très teinté, brillant sur fond opaque, obscure Atypique, surprenant de par une sensation de fraîcheur / puissance et beaucoup de fruits confiturés, Dépôt important, très solaire, belle garde et fort long, marques du millésime



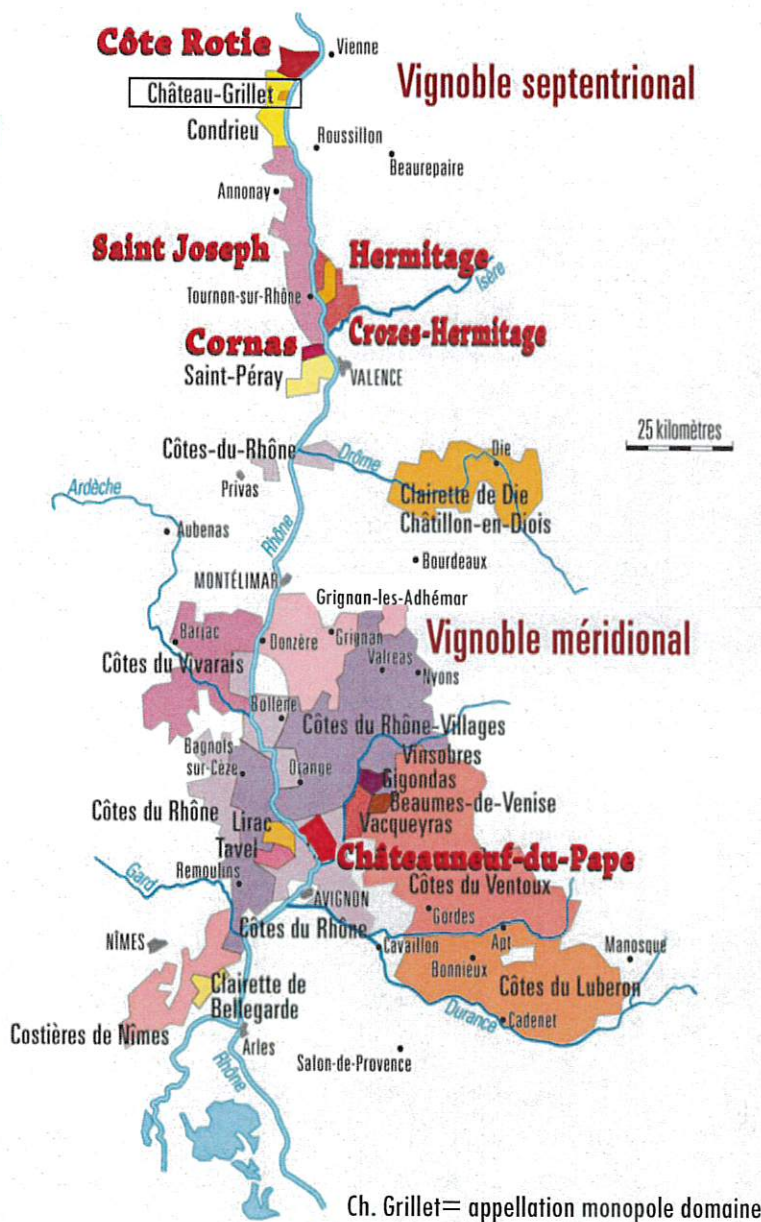
Les Cépages

Vignoble septentrional

-  Syrah
-  Viognier
- Marsanne
- Roussanne

Vignoble méridional

-  Grenache
- Syrah
- Mourvèdre
- Cinsault
- Terret noir
- Carignan
- Picardan
-  Clairette
- Piquepoul
- Roussanne
- Marsanne
- Bourboulenc
- Viognier



Elle débute au sud de Lyon, vers Vienne et longe le Rhône sur 220km jusqu'à Avignon. Ce fleuve arrose bien évidemment le vignoble de la Vallée du Rhône. Située sur 6 départements : le Rhône (69), la Loire (42), l'Ardèche (07), la Drôme (26), le Vaucluse (84) et le Gard (30), elle se divise en 2 parties : la septentrionale au nord et la méridionale au sud.

Cette région est exposée au Mistral venant du nord-est et au Siroco, venant d'Afrique du nord, ces 2 vents sont puissants et peuvent assécher les baies. Le climat de la partie nord est semi-continentale et méditerranéenne pour la partie méridionale.

Sa superficie est de 79000 ha, pour une production annuelle d'environ 425 millions de bouteilles.

La production se répartit en 86% de rouges, 9% de rosés et 5% de blancs.

Le vignoble est exposé sud-est en général, climat lié au mistral, protégé du nord et de l'ouest. Les sols sont constitués de roches primaires, mica, schiste, granit, les terres sablo-argileuses sur les fortes pentes sont retenues par des murets historiques. La partie sud est plus marquée par les périodes glaciaires, les recouvrements marins et les charriages fluviaux du bassin du Rhône. Le vin le plus sudiste de cette soirée c'est le Châteauneuf, dont l'histoire est liée aux Romains et aux papes du XIVe siècle dont 1, le premier: Bertrand de Got, venant de Duras et confirmé à Bordeaux. Les couronnés épistolaires ne devaient surtout pas manquer de vin de messe jusqu'à en faire une richesse commerciale non négligeable servant aussi à graisser la patte aux cardinaux restés à Rome.

BORDEAUX: « petits » dans les grands millésimes VS « grands » vins dans les petits millésimes.
Séance du 18 mai 2018 à Ligugé, préparée par **Xavier**, assisté de **Cathy** et **Marco**.



L'idée s'était faite jour il y a 2 millésimes au moins, Xavier a réussi à placer les « petits » grands PGM et les « grands » petits, origine Bordeaux, en blanc et en rouge. Ce vendredi 18 mai une petite foule d'une grosse quinzaine + 2! de Compagnons a pu déguster comparativement les 8 vins sélectionnés par Xavier. Avant de finir en musique!

1ère opposition sur le terrain de Margaux.

Le « PGM » CH. LARRIEU-TERREFORT 2010: **4.2/ 10**
Grenat évolué/ restes de fruits mais goût de bouchon!

Le « GPM » CH. GISCOURS 2007: **6.7/ 10**
Rubis à reflets orangés/ notes animales + noyau + kirsché/ cuir + torréfié + caramel, belle longueur

2me opposition en St Emillion.

Le « PGM » CLOS ALBERTUS 2015: **8/ 10**
Entre grenat et rubis/ notes de fruits rouges mûrs, vanille, boisé/ rondeur sur trame tannique riche

Le « GPM » CH. LA GAFFELIERE 1GCC 2004: **7/ 10**
Grenat virant tuilé/ cassis, herbacé, tanins encore actuels, évolués en douceur, longueur attestée

3me opposition dans les vignes des Graves.

Le « PGM » CH. FERRANDE 2009: **7.2/ 10**
Grenat bordé d' orangé/ animal sur menthol, cassis végétal bel équilibre, longueur honnête

Le « GPM » CH. LATOUR MARTILLAC 2012: **6/10**
Robe grenat sombre/ fruits noirs sur boisé, note de menthe et de vanille, plutôt court en bouche



Dernière opposition dans le Sauternais.

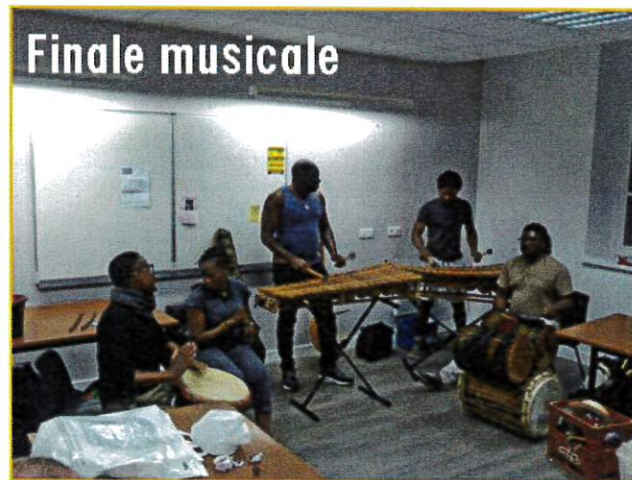
Le « PGM » La Chapelle de LAFAURIE PEYRAGUEY 2005: **7.8/ 10**

Robe jaune paille, disque brillant/ pâte de coing et miel, fruits confits, ananas grillé et mangue

Le « GPM » CH. DOISY DAENE 2008: **7.8/ 10**

Paille, or/ senteurs de mirabelle de coing et de fleurs blanches (acacia), miel, entre subtilité et concentration, riche

**Le coup de cœur de la soirée va à:
CLOS ALBERTUS**



Dégustation terminée en musique avec le groupe ... venu faire une répét' avant un show à Givray pour le plus grand plaisir de tous, enfin ... ceux qui étaient là!



BORDEAUX: Séance du 18 mai 2018 à Ligugé, préparée et animée par **Xavier**. Photos: **MARCO**.



Xavier maître de cérémonie



8 bordeaux en confrontation



La relève déjà en place, il faut bien vu les malades qu'on a !



MUSIQUE!



Xavier et son assistant Marco!



Comme toujours des Compagnons sérieux en joyeuse troupe! Séance bouclée en musique, une grande première! À quand une sérénade au saxo hein Cathy?



Rien ne décourage le Compagnon, le bénévole ou le partenaire quand il s'agit de se mettre à table, ni les moustiques, ni la fumée, ni l'attente, ni les discours ...

Martine et Jean P. ont choisi un bordeaux atypique en emballage CdR, un CdR un peu court et la célèbre « pie colette » des côtes de Duras.

Quelques bulles de chenin de chez Aubert de Vouvray en ouverture de séance et le club a conclu avec le délicieux muscat du Dom. Des Demoiselles (roussillon) qui avait ce goût assez répandu de « trop peu ».

De belles tablées comme on les aime, avec des partenaires de plus en plus généreux et à la présence confirmée.

Il fallait pourtant bien garder des forces pour le lendemain et les implications des Compagnons à la Fête de la plage de Ligugé.

Choix, commandes et récupération des vins, étiquetage particulier à l'événement, montage des buvettes, planning des présences, tenue jusqu'à minuit des emplacements, démontage, ...

Alain (référent), Pat la finance, Sébastien, Jean-Pierre, Bichon, Christian, Jean P. et Jean C., Daniel, Patuche, JM R, Denis, Cathy étaient de la fête.



Soirée entre Compagnons, bénévoles et partenaires, Ligugé le 22.06.2018



Jean et Patrick racontent ...

C'est un vendredi choyé par la météo que les Compagnons d'Hynao ont réuni les amis bénévoles et partenaires, grands artisans du salon des Rabelaiseries, tenu les 10 et 11 nov. de cette année. 61 convives ravis de retrouver sains et saufs aussi bien Denis que Myriam et Titiss. Une belle tablée en perspective pour un BBQ plein air, cadre idéal pour une garden party chaleureuse et conviviale.

Après avoir donné les dernières nouvelles du club, des anniversés, du salon et de la sortie prévue le 25.08 (*Dom. Fouet à St Cyr en Bourg & Dom. Bablut à Brissa-Quicé*), la partie apéritive a fait succomber quelques flacons au champ d'honneur des papilles impatientes.

Les « rôtisseurs » avaient avantageusement allumer le feu, d'ailleurs Johnny était présent! Les Compagnons s'étaient chargés des entrées et des desserts, la partie ventrèche/ merguez/saucisses. Martine et Jean P. ont choisi les vins d'accompagnement. Il faudra prévoir un autre mode de présentation pour cette partie où l'on n'a pas rendu la place méritée au préalable de la dégustation.



La joie de retrouver, après frayeur TITISS, MYRIAM & DENIS



L'arrivée des plus lointains!



Choisir c'est bien, ouvrir c'est mieux!



Julie en célibataire, bien entourée



3 impatients de l'apéro!

2ème édition de la Fête de la plage de Ligugé samedi 23.06.2018

Texte et photos:
JM R



Rôle des COMPAGNONS: gérer 2 buvettes, référent mairie/club: ALAIN.
Choisir et commander les boissons, monter, tenir, établir les tours de rôles et démonter les 2 buvettes.

Pour un bon montage, du bon matos et ouvrier qualifiés! Christian, J. Pierre, Pat, Alain & Jean.



C'est bien mais un peu à l'envers!!



Collage des étiquettes événementielles, Pat+Bichon+Domi+JM R



TITISS est venu vérifier



Et y en a qui croient qu'on s'amuse!!



Jean et le gang des lunettes noires!

À Thierry on a dit: tu tiens la barrière!



La bonne idée des COLIBRIS, des jeunes au service propreté.



Jean-Damien, un fidèle au service des excédents!



Patrick! Tu as ton diplôme pour pomper?

Les Compagnons d'Hynao dans les vignes



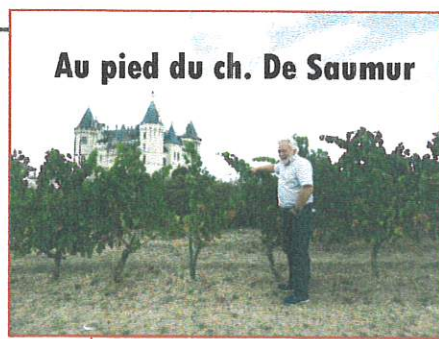
Les Compagnons d'Hynao dans le Saumurois, au domaine Fouet.

Depuis quelques années, le club œnologique Les Compagnons d'Hynao organise une sortie à la rencontre de vignerons. Samedi dernier, les compagnons se sont rendus dans le Maine-et-Loire pour visiter le domaine Fouet à Saint-Cyr-en-Bourg puis le domaine de Bablut à Brissac. Au programme, visite des vignes, des

chais et des caves sans oublier la dégustation des différentes cuvées et les explications du vigneron sur sa façon de travailler. Prochain grand rendez-vous, le Salon des vins et produits de terroir « Les Rabelaiseries de Ligugé » que les compagnons organisent les 10 et 11 novembre au complexe sportif Jean-Paul-Gomez.



Passe-croûte au grand air.



Au pied du ch. De Saumur

Le 25 août, les Compagnons d'Hynao font leur sortie open culturelle en car vers *S^t Cyr en Bourg* et *Brissac-Quincé* en Anjou.



À l'heure du départ.



Remarquable accueil de Christophe DAVIAU au Dom. de Bablut à Brissac-Quincé -49, justement récompensé.



FORUM des ASSOCIATIONS de LIGUGE, le 09.09.18



JM R
Photos:
JM R

Bien avant d'en arriver à l'événement même du Forum des associations de Ligugé, les Compagnons ont installé les 30 box nécessaires, il est vrai avec l'aide de 2 « rois de la pédale » *Armel* et *J. Claude*. Pourtant nous avons lancé un appel à toutes les associations concernées par leur forum, en vain!

Comme lors des autres années nous avons reçu bien des intéressés (Jérôme C., J. Yves B. Anne F...) qui frappent à la porte de notre club. Jérôme viendra à notre séance de septembre et découvrira un fonctionnement fait de sérieux et de plaisir, sans filtre aucun. Pour les autres le système des invités ponctuels restent actif.

Notre participation se limita au dressage de la table du pot de clôture, que nous avons aimablement opéré sans la tenue habituelle, tout consommable n'ayant rien à voir avec nos activités.

Joëlle PELTIER, notre Maire à tous, a conclu un forum qui a réuni beaucoup de visiteurs encore cette année.

Il ne restait plus qu'à démonter, ceci est l'histoire du lundi ... En attendant le montage du salon cette fois.





Séance du 21 septembre 2018

« LES VINS DE STARS »

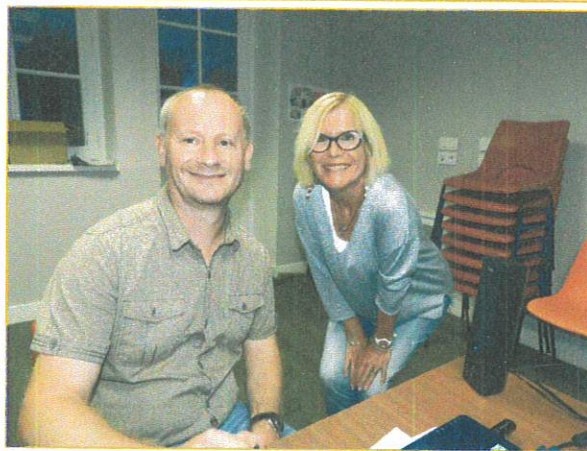
**Yvette et Stéphane
vous souhaitent une**

***bonne
dégustation***





And now ladies & gentlemen, Yvette and Titiss for an evening « VINS de STARS ».



JM R

Photos:
JM R



Le 21 sept. les Compagnons ont vécu une séance au milieu des stars, avec **Yvette & Titiss** aux commandes d'une soirée high-tech, une première au niveau « geek + ». Nous avons reçu un ardent candidat, **Jérôme CARON**, puis avons félicité les jeunes mariés **Julie et Nicolas**, première noce du club et enfin, Jean étant absent, Alain a retrouvé ses réflexes encore tout frais d'animateur de séance en débutant par les anniversés plutôt nombreux après la pause de 2 mois.

C'est original de passer un moment avec les stars sans danser! En tout cas les honneurs sont très logiquement revenus aux instigateurs en fin de soirée.

Les 7 vins choisis étaient bien préparés et puisque les préliminaires traînaient un peu, l'impatience des présents grandissait comme les murmures s'amplifiaient.

Super dossier de préparation également, tant papier que « magnétos » en forme de clins d'œil, ce qui dénote clairement qu'il y avait un **avant** et qu'il faudra penser et opérer en **après** désormais. Sur le moment ce fut vivant et Jérôme a bravement tenu le coup!



Une soirée au milieu de stars directement concernées par le monde du vin, quelle bonne idée!

Quelles vedettes?

Jean TIGANA, dit « Jeannot », du foot de très haut niveau puis est rentré dans le rang de vigne d'abord à Bordeaux où l'on usé de son aura internationale. Puis direction le sud, où la couleur majeure change passant du rouge au blanc.

Ce qui est certain c'est que l'on retrouve, dans sa production, son caractère: perfectionniste, endurant, une volonté de tirer le meilleur de son labeur, appliqué et soigneux, infatigable, ...

Yvette & Stéphane en voyage parmi les étoiles!



Gérard DEPARDIEU, dit « Gégé » de l'écran aux voyages curieux, Russie, Corée du nord, ... il doit à son copain Jean CARMET une passion pour tout ce qui coule dans son verre. Il est à la tête d'une bonne dizaine de domaines dans le monde, boulimie quand tu nous tiens!


Cela dit, il aurait pu mal tourner et ne faire que de la politique, quand on sait combien de stars se sont fait plumer, la réussite est respectable.

Pierre RICHARD, bien connu de nos services, est chez lui quand il est au Château Bel Evêque et sort des cuvées « démon », mon dieu!!!

Francis CABREL, très attaché au territoire d'Astaffort, cultive la discrétion et la vigne avec son frère Philippe.

STING, célébrité anglaise, un gradé de POLICE qui se sert de sa notoriété pour tenter de changer le monde. Il semble que ce soit « Mme Sting » qui gère la production toscane, vendue en Angleterre et aux USA.


Carole BOUQUET, de ex-« James Bond girl » à l'écran jusqu'à l'île de Pantelleria en pleine Méditerranée. Elle a le mérite, agricole, de conserver les lieux, les vignes et la production d'un savoureux liquoreux à l'ancienne, mais hélas elle n'en produit pas assez!!



JEAN TIGANA
Domaine la Dona Tigana

Dès 1987, passionné par le vin, l'ancien footballeur Jean Tigana fait l'acquisition d'un domaine viticole dans le Bordelais (château Bibian) qu'il revend un peu plus tard pour s'installer sur les contreforts du Cap Canaille à Cassis où il devient propriétaire de 9 ha au pied de la Couronne de Charlemagne. Il y produit des vins AOP Cassis en blanc et en rosé certifiés Bio depuis 1998. Ce Domaine "La Dona Tigana" est l'un des plus anciens lieux de viticulture en France dont les premières traces écrites apparaissent au XIIe siècle.

Tigana, c'est une légende du foot. Né en 1955 à Bamako (Mali) d'un père malien et d'une mère française, il arrive à Marseille où il s'inscrit comme junior au club de foot de l'ASPTT, puis des Caillols, où il croise notamment Éric Cantona. Devenu professionnel, il joue comme milieu de terrain au Sporting club de Toulon en 1975, puis à l'Olympique Lyonnais avec Aimé Jacquet comme entraîneur, aux Girondins de Bordeaux, et à l'OM sous la présidence Tapie. Sélectionné en équipe de France il contribuera notamment à la victoire des Bleus dans l'Euro 84 avec Platini, Giresse et Fernandez. Avec un palmarès de 411 matches en première division, 26 en Ligue des Champions, 8 en Coupe des coupes, il met fin à sa carrière de joueur à 35 ans. Et il enchaîne comme entraîneur à l'Olympique Lyonnais, à l'AS Monaco (où il décrochera le titre d'entraîneur de l'année en 97 de France Football), à Fulham, à Istanbul, à Bordeaux, à Shanghai.




GERARD DEPARDIEU
Château de Tigné

A mi chemin entre Angers et Saumur, au coeur de l'Anjou, le Château de Tigné résiste depuis dix siècles aux assauts du temps. Cicatrices des guerres de religion et de la révolution, marques des hommes qui ont aimé ou trahi, Tigné est un château meurtri.

Depuis toujours les vignes l'entourent et font partie de lui. En 1878 dans son dictionnaire du Val de Loire, Celestin Port notait que : "D'immenses caves voûtées abritent la récolte d'un vignoble considérable dont les vins rouges sont réputés les meilleurs de la région".

C'est en 1989 que Monsieur Gérard Depardieu fait l'acquisition du Château Tigné.




PIERRE RICHARD
Domaine de l'Evêque

En 1986, Pierre Richard découvre à GRUISSAN, dans l'Aude, le domaine de l'Evêque, 50 ha de garrigue et de vignes bottées entre les rochers et les étangs, au bord de la mer Méditerranée. Immédiatement séduit par le site authentique et sauvage, il décide de restaurer ce vignoble de 20 ha.

Pierre Richard élabore lui-même chaque année l'assemblage de ses vins selon les formules qui ont fait leur notoriété, puis oriente ses choix d'assemblage selon les propriétés particulières des millésimes.

Depuis 28 ans, Pierre Richard et sa soeur Véronique sont devenus vigneron avec un réel savoir-faire et une excellente expertise du développement qualitatif des vins de Corbières.

Son domaine offre une grande diversité de sols (schiste, grès, calcaire, marne...).



FRANCIS CABREL
Domaine du Boiron

Le Domaine du Boiron, situé sur la commune d'Astaffort dans le Lot et Garonne, est la propriété de Francis Cabrel, et mené sous la direction de son frère Philippe. Les deux hommes ont su redonner à ce domaine ancien un nouveau souffle, dans le respect de l'authenticité du vignoble.

Le Domaine du Boiron dispose d'un vignoble d'un peu plus de 9 hectares, sur un terroir argilo-calcaire, plantés principalement de Merlot, de Tannat, de Cabernet Sauvignon et de Malbec. Les meilleurs soins, tant au vignoble qu'au chai, sont dispensés afin de produire des vins racés, d'une grande authenticité. Le vignoble est actuellement en conversion à l'agriculture biologique, avec certaines parcelles d'ores et déjà certifiées.

Les vins Domaine de Boiron se déclinent en quatre cuvées, trois rouges et un rosé. Des vins corsés, bien faits, qui rencontrent un succès grandissant.




STING
Domaine Il Palagio

Sting et son épouse Trudie Styler sont en couple depuis 35 ans. En 1995, ils tombent amoureux du domaine Il Palagio, situé en Toscane, à deux pas de la cité médiévale de Figline Valdarno, au sud de Florence, autrefois connue comme le "grenier de Florence" car elle fournissait le blé à la ville italienne.

La belle propriété du 16ème siècle qui donne sur le paysage vallonné qui s'étend à l'infini, a été rénovée pendant plus de 10 ans par le couple. Le vignoble de 26 hectares a été réaménagé en 2002 (l'année de plantation) selon les principes de la viticulture biodynamique imposés par le consultant Le parc de 350 hectares comprend une oliveraie de 8.000 arbres centenaires qui sert à la production de 4.000 bouteilles d'huile d'olive bio, plus de 80 ruches qui produisent 5 miels différents, un verger et un potager biologique. Grand activiste environnemental (co-fondateur de "the rainforest foundation") il tenait à coeur à Sting de magnifier l'écosystème local.

Les vignes plantées principalement de cépages autochtones italiens (sangiovese, vermentino, canaiolo, colorino...) produisent 6 cuvées (4 rouges, un rosé et un blanc) aux noms qui reprennent certains tubes du chanteur "message in a bottle", "sister moon", "when we dance" ou qui font référence à la vie du domaine.



CAROLE BOUQUET
Domaine de Pantelleria

Carole Bouquet élève, depuis 2005, son muscat, le Sangue d'Oro (« sang d'or »), à Pantelleria, île ancrée entre la Sicile et la Tunisie. Un passito, élixir couleur d'ambre produit avec le fameux zibibbo, un raisin venu de Mésopotamie voilà des millénaires, cueilli à la main sur de minuscules parcelles en terrasses. Ce zibibbo s'est accommodé de la lave riche en minéraux des onze volcans qui ont donné naissance à cette île battue par les vents du canal de Sicile.

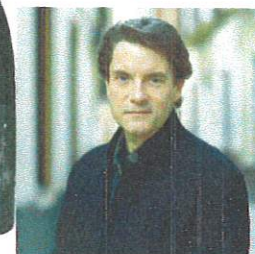
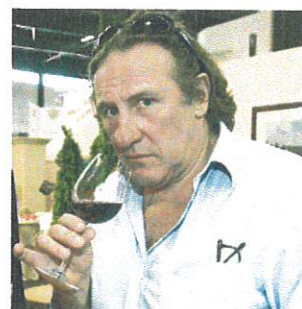
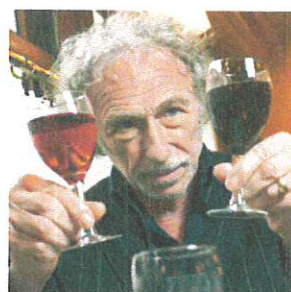
« Le vin me prend tout mon temps, mais j'adore ça », confiait Carole Bouquet au Figaro.fr, le 25 décembre 2012. Trois ans plus tard, l'actrice se déclarait « viticultrice », dans « 24 heures », le magazine télévisé suisse. « J'ai remis en état quinze hectares de vignes abandonnées. La technique de la taille de ces muscats est devenue Patrimoine mondial [immatériel] de l'Unesco, en 2015. Je me suis battue pour ça », ajoutait-elle. Ses vignes sont tapies au pied de la Montagne grande, le plus haut volcan (836 mètres), entre les deux dammusi qu'elle a achetés. Carole Bouquet commercialise entre 14 000 et 16 000 bouteilles de passito par an.



Fiche de dégustation, séance « VINS de STARS », le 21.09 à Ligugé.



1. cassis, blanc sec, **Jean TIGANA**, marsanne+ugni+clairette/12°, 2017. *Commentaires*: or pâle/ floral, tilleul, fruit à chair jaune/ minéral, bourgeon de fruit noir. **Noté 6.2/10**
2. corbières, blanc sec, **Pierre RICHARD**, bouboulenc+grenache blanc/12°, 2016. *Commentaires*: or soutenu/ riche, amende, fr à chair blanche/ sec, agrumes. **Noté 5.9/10**
3. loire, blanc sec, **Gérard DEPARDIEU**, chardonnay/13°, 2015. *Commentaires*: robe or paille/ beurré, acidité/ tombant, fatigué (pissenlit). **Noté 4.8/10**
4. sud ouest (Brulhois), rouge, **Francis CABREL**, merlot=malbec+tannat/14°, 2016. *Commentaires*: grenat/ cassis, cacao, balsamique/ tannique, dur. **Noté 6.3/10**
5. corbières, rouge, **Pierre RICHARD**, mour+gre+syr+cari/13°, 2016. *Commentaires*: grenat sombre/ animal, humus, réglisse, herbacé/ bigarreau, épices. **Noté 7.5/10** 
6. toscan, rouge, **Sting**, sangiovese=15+merlot=70+syrah=15/13°, 2016. *Commentaires*: grenat/ fruité, viandard, griotte, épices/ puissant, sous bois. **Noté 7/10**
6. italien, blanc liquoreux, **Carole BOUQUET**, muscat d'Alexandrie/ 14.5°, 2015. *Commentaires*: vieil or/ coing, figue, abricot/ dates, miel d'oranger. **Noté 9.4/10 !HC.**



Et aussi: Christophe LAMBERT, Brad PITT, F F COPPOLA, Michel DENISOT, CHABAL, Carla BRUNI, Antonia BANDERA, les ROLLING STONES, Jarno TRULLI, AC/DC, PINK FLOYD, Jean ALESI, JL TRINTIGNANT, JAUZION, TRUMP Jr.! Drew BARRYMORE,...

Vins de stars séance du 21 septembre

Célébrité	Couleur	Appelation-Cépages	Fournisseur	Prix à l'unité	Qté	Coût
Jean Tigana	Blanc	CASSIS marsanne-ugni blanc-clairette	Coopérative Cassis	16,50 €	2	33,00
Pierre Richard	Blanc	CORBIERES bourboulenc grenache	Gruissan	9,20 €	2	18,40
Gérard Depardieu	Blanc	chardonnay	mesvinsdumonde.be	11,95 €	2	23,90
Francis Cabrel	Rouge	Merlot Malbec Tannat	Plaisir du Vin	10,56 €	2	21,12
Pierre Richard	Rouge	CORBIERES Mourvèdre-syrah-grenache-carignan	Gruissan	13,25 €	2	26,50
Sting	Rouge	Sangiovese Syrah Merlot	mesvinsdumonde.be	16,99 €	2	33,98
Carole Bouquet	Blanc	Muscat d'Alexandrie	italvinus.fr	52,50 €	3	162,33
Total						319,23
Frais de port BE						15,70
Coût de la séance						334,93 €

GROUPE DE PILOTAGE, GRAND GROUPE INFOS & TEMPETES SOUS LES CRANES!

LE 19 OCTOBRE 2018, À LIGUGE, SALLE PICHEREAU

JMR
PART 1



Alain et Yvette étaient présents histoire de reprendre du service au sein du Comité de pilotage du salon. Bichon et Christian seront loin aux dates des 9 au 12 novembre.

Notre président Jean ouvre la première réunion, passe la main au manager général Patrick et le tour de table confirme la bonne santé des préparatifs. Jean aux lunettes oranges arrive en premier avec 1/4h d'avance et, vite fait à la suite de la 19heure, la 2ème partie s'ouvre sur les anniversés d'octobre. La table des consommables est couverte de bonnes intentions qui ne manqueront pas de régaler tout le monde.



Toutes les séances mensuelles des Compagnons ne sont pas du même métal! Celle d'octobre est à 3 niveaux: groupe de pilotage (der avant salon), infos à destination du grand groupe afin de confirmer la transparence statutaire et enfin le spécial « Jouer avec les vins des foires aux vins », sujet à contorsions multiples neuronales avec préméditation avérée de la part des 3 prévenus en liberté provisoire de la « Terny's connexion » Patuche, Titiss & Ness. Certains très discrètement ont même lâché le terme de tortionnaires! Les gens sont méchants.

D'ailleurs chaque année, les candidats à la torture sont plus nombreux. De grands penseurs se sont inquiétés de ce phénomène posant l'idée que ça ne peut pas être pire cette fois que l'année précédente! Ils ne sont jamais parvenus pas à une explication irréfutable, ils ont donc opté pour l'abandon des recherches laissant le champ libre à la police scientifique.

Rien qu'à l'écoute de la question N°1 tous les visages virent au gris pâle tacheté de vert pomme! Les pistes, timidement avancées de prime abord, finissent aussi dissoutes dans les échanges que le ricard dans l'eau fraîche un soir d'automne. Souvent ces bonnes idées partent en fumée, loin d'être aussi messagère que celle des Indiens du temps des westerns.

Les 7 vins choisis ont fait le grand écart dans tous les domaines: gustatif, social, psychologique, analytique, qualitatif, interrogatif et sémantique!

Moi il m'a manqué quelques envolées lyriques d'antan, novatrices et savoureuses!



Les 4 équipes aux noms évocateurs (goules à jus, pompes à bières, boit sans soifs, puits sans fonds) se sont affrontées jusqu'à la limite du supportable, dissimulant la rage sous la table, remplissant de bonne grâce les imprimés réservés aux réponses, sans trop afficher le dépit qui gagnait les troupes à chaque terme du chrono! Bref un moment très instructif, aux arômes d'adrénaline et au goût d'humilité. Riche, plein, ardent, du genre qui fait du bien puisque tout un chacun est libre de proférer des conneries qui ne sont jamais loin de la vérité.

Fiche info du jeu de la foire aux vins:

1- PETIT CHABLIS 2017 / 6,45€

Union des viticulteurs de Chablis à CHABLIS- 89
Cépage 100% chardonnay Vol: 12,5 %
Mets : apéro, fromage, poisson Garde > 2021

2- JURANÇON sec 2017 Domaine Cauhapé

Les Vignes de Silène / 7,80€
Propriétaire : Henri RAMOTEU à MONEIN- 64
Cépage : 100 % gros manseng Vol: 13,5 %
Mets : apéro, coquillages, poisson Garde : 2022

3- TAVEL 2017 Domaine de Corne Loup / 5,30€

Propriétaire Jacques LAFOND, TAVEL- 30
Cépages : Grenache N&B, Cinsault, Syrah,
Clairette, Piquepoul B, Calitor N, Bourboulenc N,
Mourvedre et Carignan Vol: 13,5 %
Mets : pièce de bœuf grillée, pierrade, pizza
maison, gibier Garde : 2 ans

4- CHINON 2017 Vieilles vignes

Domaine de La Morandière / 7,99€
de Christophe BAUDRY et Jean Martin DUFOUR
à PANZOULT- 37
Cépage : cabernet franc (ou breton) Vol : 13 %
Mets : viandes blanches ou rouges, volailles,
grillades, fromages, Garde : 2025

5- SANCERRE 2017 Les Doucerons / 10,75€

Propriétaire : FOUCHER -LEBRUN,
ALLIGNY COSNE- 58
Cépage : pinot noir Vol : 12,5 % Mets : volaille,
crottin de Chavignol, salers Garde : 3 à 5 ans

La TERNY's connexion frappe à nouveau!

Plus de 30 victimes, 14 bouteilles asséchées, tous les cerveaux dans le rouge, une atmosphère à couper au couteau, la série noire continue, que fait la police?



6- POMMARD 2015 Cuvée des Corbins / 26,95€

Propriétaire: BOUCHARD et fils
Château de BEAUNE- 21
Cépage: pinot noir Vol : 13 %
Mets : râble ou civet de lièvre, côte de bœuf,
entrecôte vigneronne, gibier, fromage
Garde : 5 à 15 ans



7- BEAUMES DE VENISE 2017

Château des Applanats / 6,45€
Sté du Château Les Applanats à BEAUMES de
VENISE- 84
Cépages : grenache, syrah, cinsault, mourvèdre
Vol : 15 %
Mets : fromage, gibier, plat en sauce
Garde : 2028

Rappel des faits: un soir d'octobre 2018, 3 énergumènes, qui rôdaient depuis longtemps autour de la salle Pichereau de Ligugé, se sont introduit à la tombée de la nuit dans les locaux prévus à cet effet.

Très vite les otages ont été contraints de jouer avec les instigateurs afin d'éviter des représailles qu'on sentait dantesques!

Le plus surprenant c'est que personne n'a cherché à fuir, au contraire. Tout ce petit monde en prise directe avec l'événement attendait on ne sait quoi, des questions aux réponses impossibles? Des passages à tabac? JL MELENCHON et ses effets de manches? avec ou sans sa copine? Une médaille du mérite agricole?

Devant l'insistance des inquisiteurs de bon foie, puis l'arrivée des flacons de terre inconnue et les supputations grimant dans les limbes grégaires, il fut décidé de donner des chiffres, des adjectifs et des néologismes.

Les tavel, chinon et beaumes de venise ont jeté le trouble dans des esprits déjà quelque peu embarrassés.

Le chablis a reçu une probabilité de sauvignon, le sancerre n'a pas pu convaincre que son maître ingrédient était du pinot noir.

Quel « brain storming » comme disent les ultramanchots!

Et quand on croit que c'est terminé il y en a encore!

Restait à relier chaque vin exploré à une personnalité de notre histoire. Colette / jurançon, F. DARD / beaumes de venise, G. SAND / sancerre, A. DUMAS père, A. LEBRUN et la cave de Tavel, F. RABELAIS / chinon, etc ... ont tous eu à faire avec le vin.

De là à dire qu'on était au courant, clairement, on va dire que tout compte fait c'est pas si certain!

San Antonio et son « énormité » Bérubé auraient vraisemblablement proféré: « si que moi j'avais engrossé mon pot de crème à neurones, juste passés au contrôle technique, en engouffrant tous les envoyés spatiaux que vous me causez sans même un gorgeon de beaujolpif sorti de l'usine à rincer les nobles gosiers, eh ben moi j'aurais tété président des barriques de France! À la tienne Etienne.»



JM R

QUESTIONS & REPONSES A PROPOS DES 7 VINS DU JEU SUR LES FOIRES AUX VINS

Patrick, Stéphane & Patrick, la TERRY'S CORREXXXIOR.



VIN N°1. Question 1: (1pt) Ce cépage est issu d'un croisement de 2 cépages, lesquels? de quelle famille font-ils partie? et quel est ce cépage?

Réponse : le pinot noir et le gouais de la famille des noirs = 1/2pt ; le chardonnay = 1/2pt

Question 2 : (1pt) l'ouvrée qu'est-ce?

Réponse : ancienne unité de mesure qui correspond à 4,28 ares-428 m²- soit la surface de vigne bêchée en 1 journée par une personne.

Question 3 : (3pts) les caractéristiques de ce vin?

Réponse: œil : jaune paille, légers reflets verts/ nez : expressif mêlant fruits blancs ,agrumes et note iodée/ bouche : tonique en attaque, belle intensité, longueur, d'agréables notes salées

Question 4: (4pts) quel est ce vin ?

Réponse: PETIT CHABLIS

Question 5: (1pt) Quel(le) auteur(e) est associé(e) à ce vin : **George SAND**

VIN N°2. Question 1: A propos de sa naissance son père a dit : « il est né en 3 coups de cul hier à Pau », de quel personnage s'agit il ? Réponse: le futur roi Henri IV.

Question 2: Qu'est ce que le bâtonnage ?

Réponse : remuer avec un bâton on en berceau les lies fines qui se déposent lors des vinifications et/ou de l'élevage, afin de les remettre en suspension.

Question 3 : les caractéristiques de ce vin?

Réponse: œil : robe jaune pale, léger reflet vert émeraude/ nez: note d'agrumes, fruits exotiques, poivre blanc, fenouil/ bouche: le registre aromatique crescendo, fruits à chair blanche, matière fraîche et généreuse

Question 4: Quel est ce vin ?

Réponse: JURANÇON SEC

Question 5: Quel(le) auteur(e) est associé(e) à ce vin?

Réponse: Colette

VIN N°3. Question 1: Qui a dit a propos de ce rosé : « c'est un des rares rosés que l'on puisse avantageusement laisser vieillir »?

Réponse : Honoré de BALZAC

Question 2: En 1938 le président Albert LEBRUN inaugure un bâtiment viticole dans cette appellation, lequel?

Réponse: la 1ère cave de vigneron de TAVEL, classée monument historique en 2013

Question 3: les caractéristiques de ce vin?

Réponse: œil: robe rose pale lumineux, pure/ nez: petits fruits rouges à noyau, amande fraîche/ bouche : arôme de prune, fraise, amande , pain grillé

Question 4: Quel est ce vin ?

Réponse: rosé de TAVEL

Question 5: A quel(le) auteur(e) est associé(e) à ce vin ?

Réponse: Frédéric MISTRAL

VIN N° 4. Question 1: Quel personnage célèbre du XVII siècle a favorisé la plantation de ce cépage, que vous avez reconnu et qui est aussi appelé le bouchy à Madiran ? quel est ce cépage ?

Réponses : Richelieu 1/2pt; le cabernet franc 1/2 pt.

Question 2: Citez les 3 modes de tailles de la vigne?

Réponses : 1/ en gobelet 2/ Guyot 3/ cordon de Royat

Question 3: les caractéristiques de ce vin?

Réponse: œil : rouge grenat, sombre, intense/ nez : nez puissant de fruits rouges très mûrs, notes vanillées et épicées/ bouche : matière ronde et structurée - bel avenir !

Question 4: Quel est ce vin ?

Réponse: CHINON

Question 5: Quel auteur est associé à ce vin? François RABELAIS

VIN N° 5. Question 1: Ce cépage appelé ALLOBROGICA par les Romains est un cépage dit à « maturité précoce», quel est ce cépage ?

Réponse : Le pinot noir

Question 2: Citez les 5 étapes de la vie de la vigne.

Réponses: mars- avril= les pleurs et le débourrement ; mai -juin= la floraison et la nouaison; juillet -août : l'aoûtement et la véraison; fin août > octobre: la maturité; novembre -janvier la dormance.

Question 3: les caractéristiques de ce vin?

Réponse: œil : rubis/ nez: notes de griotte, cerise (de la queue de cerise au bigareau bien mûr) et de venaison/ bouche : structure souple cerise ,violette en retro olfaction

Question 4: Quel est ce vin ?

Réponse: SANCERRE

Question 5 : Quel(le) auteur(e) est associé(e) à ce vin ?

Réponse: Alexandre DUMAS

VIN N° 6. Question 1: En 2015 quels lieux dédiés à la viticulture ont été classé au patrimoine mondial de l'humanité par l'UNESCO.

Réponse: Les 1247 climats de Bourgogne.

Question 2: Quels arômes trouve-t-on dans la famille des « marins » et dans celle des « épices »?

Réponses : 1/ iode, marée, algues 2/ réglisse, vanille, cannelle, poivre, noix de muscade, paprika, clou de girofle .

Question 3: les caractéristiques de ce vin?

Réponse: œil: rouge profond reflets mauves/ nez: mure, myrtille, groseille, cerise concentrée (noyau), prune, cuir, poivre, poivron, chocolat, croûte de pain frais, réglisse/ bouche : ferme dans sa jeunesse après 4/5 ans structure tendre, caractère charnu, richesse et puissance fruité avec de la mâche

Question 4: Quel est ce vin ?

Réponse: POMMARD

Question 5: Quel(le) auteur(e) est associé(e) à ce vin ?

Réponse: Guy de MAUPASSANT

VIN N°7. Question 1: En 1789, un chimiste identifie le gaz carbonique qui est ce chimiste ?

Réponse : Antoine Laurent de LAVOISIER

Question 2: Que signifie « merrain » ? qu'appelle-t-on « douelle » ?

Réponses : merrain= quartier d'agrumes fendu suivant le fil du bois (en général du chêne), les douelles sont façonnées dans les merrains afin de former l'enveloppe des tonneaux.

Question 3: les caractéristiques de ce vin?

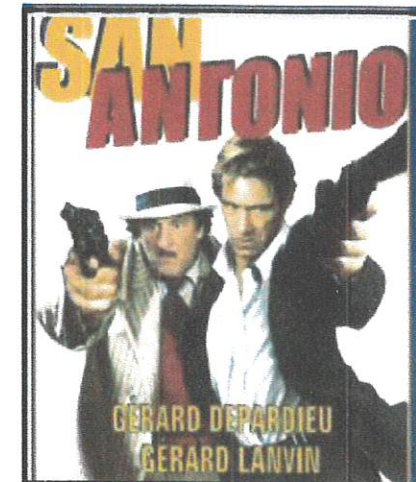
Réponse: œil : rouge sombre variant de cerise à pourpre/ nez : fruits rouges et noirs, pointe d'épice/ bouche : structurée, tanins soyeux, finale poivrée, touche animale

Question 4 : Quel est ce vin ?

Réponse: BEAUMES DE VENISE

Question 5: Quel(le) auteur(e) est associé(e) à ce vin ?

Réponse: Frédéric DARD



la soirée des vins de 10 ans en couleurs



Après les discours et annonces d'usage, la docte assemblée des Compagnons ouvre la séance des 2008 en 2018, sous la houlette de Xavier et Jean-Mi. Longue préparation où la diversité est aussi importante que la qualité.



Tâche rendue ardue par le millésime crédité le plus souvent *d'année de vigneron*, ce qui signifie qu'il a fallu beaucoup d'efforts pour en tirer le meilleur possible. Pas mal de fraîcheur et d'eau tombée du ciel en 2008, longue course contre les maladies, plusieurs tris et consolidation soufrée. Les bio ont souffert mais à la dégustation il est clair que les efforts ont payé. Tout comme il a été peu évident de faire des choix des flacons.



S'il est une remarque qui s'établit c'est bien que la qualité est au rendez-vous, première bonne surprise. La seconde tient aux résultats des équipes, surprenants et sérieux.



Pour la première fois nous avons choisi de noter « à la Parker », ce qui a fait ses preuves, chacun ayant joué le jeu tels des pros!



Tout le petit monde des *grandgousiers* a fait un tour des sens à plaisir, à l'image de Gargantua, y compris notre Myriam qui a encore en fond de bouche ce goût de carton pâte dont elle espère une rapide délivrance.





Fiche dégustation , où en est le vin de 2008 en 2018 ?



www.hymao.fr

Dégustation: sans remuer > œil, nez, bouche/ aération > idem. Recherches: état +10ans, potentiel, accords, note, par équipes de 2, coups de cœur et de

<p>MALEPERE, Dom. La Louvière à Malviès - 11 Bio, famille Grohe</p>	<p>me + c s + cin, 15€/ pot. 6à10, avec= côte de bœuf, lièvre Plutôt léger, belle rondeur</p> <p>92 / 100</p>
<p>MINERVOIS, Dom. Pierre Fil, Mailhac -11 Ag. raison, Jérôme Fil, Cuvée dolium</p>	<p>gre + sy + mou, 15€/ pot. 10à12, avec= daube, foie de veau, lasagnes, canard Fruits ++, fin de vie,</p> <p>89 / 100</p>
<p>BOURGOGNE, Maranges 1er cru -71 Les Clos Roussots Ph. De Bois d'Arnault</p>	<p>p n, c de Beaune sous Santenay, 30€/ pot. 10à15, (orange, silex, pruneau, chevre-feuille, fruits sauvages ...) avec= faisan au four, dessert aux fruits rouges, rillettes, canard laqué/ pruneaux, kirsche, griottes, Caramel(?)/ longueur en bouche</p> <p>72 / 100</p>
<p>LANGUEDOC, Terrasses du Larzac -34 Mas Cal Demoura, l'Infidèle Vincent Goumard</p>	<p>sy + ca + gre + cin + mo, 21€/ pot. 10à12, (cuir, garrigue, fr noirs, balsamique, réglisse, ...) avec= veau, pavé d'autruche, lapin, pintade, gigot de 7h/ complexe, subtile, orange, balsamique,</p> <p>96 / 100</p>
<p>BORDEAUX, Pessac-Léognan, Martillac-33 Ch. Smith Ht Lafitte Fam. Cathiard</p>	<p>60 c s + 32 me + 7 c f + 1 p v, 40à80€/ pot. 15, (groseille, cerise, cassis, grillé, fumé, réglisse, girofle, 18 mois sous 80% bois neuf/ avec= filet de biche/ nez de velors, équilibré, soyeux, cassis, réglisse, longueur en bouche,</p> <p>96 / 100</p>
<p>BORDEAUX, St Emilion GC-33 Ch. Fombrauge Bernard Magrez</p>	<p>c f + me, 30€/ pot. 12, (fruité, grillé, harmonieux, complexe, ...) avec= gibier, salmis de palombe/ fruits rouges, vanille, âpre, rugueux, chargé en matière, sous bois, notes confiturées,</p>
<p>BORDEAUX, Cadillac Montprim-blanc -33 Ch. Cousteau Guillaume Réglat</p>	<p>sém + s bl, 11€/ pot. 20, ... avec= apéro, tarte au citron, Peu de sucre, citron, acidité, astringence, équilibre alcool-sucre, support acide, poirillon,</p>
<p>V. du RHONE, Côte rôtie, Ampuis -69 Cuvée terroir (ampodium) Dom. René Rostaing</p>	<p>sy 100%, 40à70€/ pot. 10, (fruits noirs, olives noires, poivre, violette, grillé en fin, ...) avec= steak au poivre, saucisson de Lyon, potée d'agneau, perdrix, Epices douces, floral en final,</p> <p>89 / 100</p>



Ordre de dégustation: 1= Maranges, 2=Malepère, 3=St Emilion, 4=Pessac-Léognan, 5=Minervois, 6=Languedoc, 7=C. Rôtie, 8=Cadillac

Un millésime qui sentait la poisse: 2008

Millésime 2008 (notation moyenne)

Bordeaux: 14/20, petits sauternes

Bourgogne: 12/20 rouges, 16/20 blancs

Rhône: 15/20,

Jura: 12/20, sauf Arbois 15/20

Champagne: petite année 16/20

Alsace: 15/20

Loire: 13/20

Languedoc-Roussillon: 15/20

Sud ouest: 14/20

Beaujolais/mâconnais: 12/20 rouges, 15/20 blancs

En règle générale, millésime compliqué par la fraîcheur et la pluie, sauvé par un 2ème quinzaine de septembre ensoleillée année dite « de vignerons » tant il a fallu trier, traiter ... tous les malheurs> oïdium, mildiou, pourriture grise, coulure (fleurs non fécondées) et millerandage (baies non formées), pluie, vent, gel et grêle, n'en jetez plus!

Quelques rescapés: cahors, madiran, jurançon, fronton, bergerac mais à quel prix!

Aussi désastreux que 1991, année du gel tardif. Récolte très affaiblie et beaucoup de travail accompagné de



Des carences en bore peuvent être à l'origine de la coulure et du millerandage. Cet oligo-élément jouant un rôle dans les phénomènes de fécondation, nouaison (passage de la fleur au fruit) et coulure. Certains biostimulants à base d'extrait d'algues et tout dernièrement de fractions de levures auraient une efficacité en homogénéisant les grappes et diminuant les phénomènes coulure.

Quelques comparaisons de prix entre des 2008 et des 2009:

	-2008	-2009
Ch. D'Yquem	255€	jusqu'à 815€
Romanée Conti	10 025€	16 616€
Pétrus	1 885€	4 499€
Le Pin pomerol	1 128€	4 378€
Silex Pouilly fumé	159€	187€
Mouton Rothschild	720€	1 400€

Le millésime 2008 a été en partie supérieur au précédent, à rapprocher de 1984 et 2012.

Des heureux vers Sancerre et Pouilly, des chanceux en Champagne, des affligés en Sauternais et malgré tout ça Xavier et moi avons trouvé des « quilles » aptes à la dégustation, désagréablement surpris par la Côte rôtie, de Rostaing.

J'ai eu une longue discussion avec une famille réputée du Jura qui avait reçu la presse spécialisée. Les journalistes sur place avaient eu le coup de cœur pour le 2007 et avaient boudé le 2008. Le fils, Vincent (surprenant pour un vigneron non?) en avait conçu une juste colère, traitant de « parisiens » ces visiteurs gonflés de préjugés contrariants.



Chaque année **Patrick**, manager général des Rabelaiseries, souligne de son message la tenue du salon.



Edito salon 2018, Patrick

TABLIERS NOIRS , TABLIERS ORANGES , les uns vêtus d'un tablier noir, les autres d'un tablier orange, parfois coiffés d'un canotier, ils étaient 45 pendant 2 jours à déambuler dans les allées du salon, le sourire aux lèvres et toujours un mot bienveillant à l'égard des exposants et des visiteurs.

Qu'ils soient membres de l'association ou bénévoles venus en renfort, depuis le premier jour il y a 7 ans ! - tous se dépensent sans compter pour faire des Rabelaiseries une grande aventure humaine ! Et ils réussissent ce challenge ! Il n'est pas prétentieux de citer ici quelques commentaires lus ou entendus sur le salon: «vous êtes au TOP, merci pour l'accueil » « merci pour votre enthousiasme et votre disponibilité » « merveilleuse organisation bravo à toute l'équipe , notre meilleur salon et de loin » « ne changez rien »

Je crois enfin que le plus beau compliment reste:
«ici c'est différent !»

Cette différence tient aux valeurs qui animent tous les bénévoles, le respect, la considération, le partage, la reconnaissance, la bienveillance, le savoir vivre ensemble, la joie ,la bonne humeur, même dans les situations difficiles, valeurs auxquelles s'ajoute bien sur le maître mot des **Compagnons d'Hynao**, la convivialité ! Encore entendu : « on se sent bien ici ! » C'est la plus belle récompense à l'adresse des bénévoles tous unis dans la volonté de partager les mêmes idées, passions ou objectifs. Ils sont le moteur du monde associatif. Sans cette énergie consacrée au fonctionnement d'une entreprise, qui n'apportera rien d'autre que la satisfaction d'apprendre, le sentiment d'être utile, le bonheur d'être et de faire ensemble, sans cela l'association n'existerait pas, **Les Rabelaiseries** n'existeraient pas !

Merci à vous **Tabliers noirs** et **Tabliers oranges** et surtout ... ne changez rien !
Vive Les RABELAISERIES !

Patrick TERNY *manager général du salon*



Chaque année les Compagnons peuvent compter sur la municipalité

photo: Bernie, Marco & Ness

Le mot de Mme J. PELTIER, Maire de Ligugé.

Alors que nous commémorens le centenaire de l'armistice de la première guerre mondiale du 11 novembre 1918, cette 7ème édition du salon des vins et des produits de terroir de LIGUGE, Les Rabelaiseries, est l'occasion de nous rappeler la place du vin dans l'histoire de notre pays.

CLEMENCEAU et PETAIN ont eu, dès le début de la guerre, l'intuition que le vin pouvait être un élément stratégique pour préserver le moral des troupes.

La grande guerre a popularisé le vin et lui a donné une nouvelle image: celle d'un breuvage national et patriotique.

Les Rabelaiseries mettrons en valeur les métiers du vin qui regroupent un patrimoine matériel et immatériel riche. Je souhaiterais que cette année nous ayons une pensée pour ces femmes, ces enfants et ces vieillards qui ont contribué à la victoire en prenant le relais des viticulteurs partis au front pour défendre notre liberté.

Je remercie les Compagnons d'Hynao, ils nous permettent chaque année de partager un moment avec ceux qui leur ont succédé et qui cette fois encore nous feront vivre leur passion, leur région ... avec modération bien sûr!

Joëlle PELTIER, Maire de Ligugé.



Montage et bricolage sont les 2 mamelles des Rabelaiseries.



Chez les Compagnons on conçoit et réalise en interne.

CR et photos: Christian

Atelier électricité

Le 11 septembre 2018 une équipe déterminée s'est réunie chez **Christian** à la Briffaudière, pour mettre aux normes l'éclairage des Box (mise à la terre des blocs néon).

-**Jean, Alain, Patrick, Pat la Finance, Christian** efficacement assistés de deux bénévoles : Jean-Yves et Gérard.

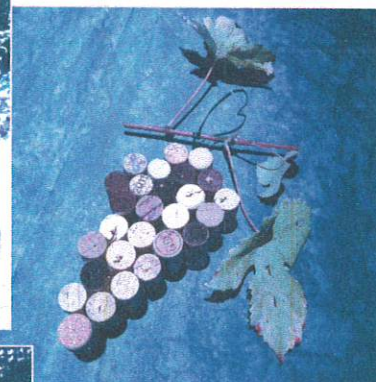
C'est dans la bonne humeur que cette activité minutieuse s'est déroulée.



Atelier Déco

Le même jour, suite à une idée de **Catherine** (Bichon), **Yvette et Myriam** se sont retrouvées autour d'une table et d'un paquet de bouchons, pour réaliser le mot RABELAISERIE et la date 2018, collés sur un panneau ainsi que la réalisation d'une sculpture représentant des grappes de raisins, toujours avec des bouchons.

C'est fou ce que la minutie et le soin peuvent provoquer d'éclats de rires et de plaisanteries avec cette équipe de filles.



Atelier Paravent

Le 16 octobre 2018, afin d'assurer le confort de nos invités à la restauration du samedi et dimanche, ainsi que nos compagnons et bénévoles à l'accueil, un paravent a été réalisé pour être installé au niveau de la porte d'entrée du salon, pour les protéger du froid, ce qui avait posé problème les années passées.

-**Jean, Patrick, Pat la Finance, et Christian** se sont retrouvés à la Briffaudière pour confectionner ce paravent sur 2 jours consécutifs : montage et peinture.

Atelier Structure métallique

Jean, Jean-Michel, Patrick, Pat la Finance, Christian et Alain, se sont retrouvés chez Christian pour la mise en peinture de la structure métallique, qui supportera une toile publicitaire imprimée (copie de l'affiche) et installée au niveau du mur pignon du gymnase, pour annoncer le salon. Toute personne qui ne l'aura pas vu se verra offrir un RV chez l'ophtalmo.



7^{me} SALON des VINS et des PRODUITS de TERROIR
10 et 11 novembre 2018 RÉPARTITION DES ÉQUIPES

ACCUEIL & INFORMATIONS aux EXPOSANTS et aux VISITEURS.
Accueil exposants le vendredi après midi et le samedi matin:
Jean CHARLES, Jean Michel RICHARD, Yvette SOUCHAUD,
Catherine LARGEAU, Patrick TERNY....

Point infos et inscriptions ateliers:
Martine BOUILLY, Stéphane TERNY et d'autres membres du
Groupe de pilotage en alternance.

Billetterie :
Xavier CACHART (sauf dim début ap midi), Jean Yves GRASSIEN
(sauf dim matin), Joël BARRAULT, Jean POUDOU, Johnny FAROU
(le dimanche), Daniel VERPLANCKE (le dimanche)

Distribution programmes :
Daniel VERPLANCKE, Anne FISSON (sam: 10h-15h30 & dim :14h -
18h)

Vente et location des verres:
Thierry MERAL, Nicolas NIORT, Nicolas BARDET (sauf samedi ap
midi), Maryvonne MERCIER (samedi ap midi)

Jeux & tombola:
Marc SERVOUZE, Babette BLANCHET

Buvette & sandwicherie + exposants:
toujours une personne en permanence, Alain CHARTIER, Bernard
BOUCHAUD, Yvette SOUCHAUD (pain)

Restauration, repas traiteur + buffet
responsables : Alain SOUCHAUD, Jean Pierre MERCIER
gestion du pain, restaurant, buvette et buffet : Yvette SOUCHAUD
accueil et réservation : Babette BLANCHET, Myriam GRASSIEN,
Philippe PASQUIER
service aux exposants,
équipe 1 : Denis MURGUET et Danielle TERNY
équipe 2 : Gérard BLANCHET et Florence GAULUPEAU
service restaurant : Arnaud GAULUPEAU, Lydia SAINT GENEST,
Andrée FOUCHER, Roselyne CHARLES, Julie LEMERCIER, Maryse
DESBOURDES, Marie- Thérèse ANDOUCHE, Marie Claude
SERVOUZE, Maryvonne MERCIER, Roxane DURAND, (le dimanche)
+ renfort si besoin pris sur autres postes.

Ateliers,
responsable: Catherine LARGEAU, Martine BOUILLY, Nicolas
BARDET, Jean Michel RICHARD, Marc SERVOUZE (samedi aprem)

Espace vidéo découverte des métiers :
Stéphane TERNY

Exposition peintures :
Stéphane TERNY

Gestion des locaux & équipement :
Stéphane TERNY, Jean Michel RICHARD, Christian DELHOMME
(vendredi seulement)

Sécurité-contrôle des accès-parking-dépose minute:
Pascual ROCA, Michel PROUST (le dimanche), Christian
FOUCHER, Sébastien BARRIQUAULT

Garderie, toujours 1 adulte + 1 animatrice présentes:
Françoise CHARTIER, Dominique RICHARD, Maëlle GAULUPEAU,
Anne Marie VERPLANCKE

Animation-reportage photos:
Bernard ANDOUCHE, Patrick SAINT GENEST, Marc SERVOUZE

Animation des réseaux sociaux:
Denis MURGUET, Nicolas BARDET

Hygiène-environnement:
RICHARD Dominique, Françoise CHARTIER

Secrétariat-finances:
Stéphane TERNY, Patrick SAINT GENEST

Relations presse/partenaires, accueil VIP :
Jean CHARLES, Jean Michel RICHARD, Stéphane TERNY, Patrick
TERNY

Coordination générale: Patrick TERNY, Catherine LARGEAU
Président de l'association : Jean CHARLES
Commissaire du salon : Jean Michel RICHARD



**Informations à l'attention des Compagnons
et des bénévoles participant au salon**

LES HORAIRES À RETENIR !

Vendredi 9, 7h30: mise en place des équipes, début des
installations

12h00 13h30 repas au Bistro des saveurs
13h25 départ vers les plantes LOOSFELD
> JMR + Bernard

13h45 suite des installations
15h00 mise en place de VIGIPRATE (arrivée des expo-
sants) port du badge obligatoire pour tout le monde arri-
vée de la soufflette de la Préfecture

Samedi 10, 7h30: Jean, Jean Michel, PSG, Patrick T
> relève de la Sté de gardiennage
8h30 à 9h00 arrivée de tous les actifs

9h15 réunion de lancement
9h45 visite de sécurité des installations
20h00 inauguration du salon, apéro- buffet, repas

Dimanche 11, 7h30: Jean, Jean Michel, PSG, Patrick T
> relève de la Sté de gardiennage

8h30 à 9h00 arrivée de tous les actifs
9h30 à 9h50 café de convivialité offert à l'ensemble des
participants et temps de recueillement pour le centenaire
de l'armistice

vers 19h00 début du démontage
vers 20h00 repas de fin de salon

Lundi 12, 8h00: démontage des installations,
les locaux disponibles à 12h00.

Le « coin de repos » est maintenu dans le vestiaire de
gauche en entrant dans l'ancien gymnase.

Le secrétariat sera installé dans le 1^{er} vestiaire à gauche
dans le couloir de liaison.

REPAS- CONSOMMATIONS DIVERSES

Repas du vendredi 9, chacun prend en charge son repas
(14,50€ non compris boissons)



Les rabelaiseries #7, nov. 2018

Une nouveauté qui s'impose et qui se fait voir!



Cette édition N°7 présente son lot de nouveautés telles que le sas d'entrée qui protège la restauration du froid et la toile géante annonciatrice à l'entrée de la salle. Décidée en cours d'année, elle donne de la force et du caractère à l'approche du salon. Elle aurait pu s'appeler « la bête » ou la « bâche » comme on l'a entendu au fil des discours tellement elle en impose!

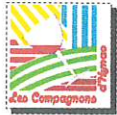
Ses mensurations, précisées à droite, font naître un sentiment de respect et un autre moins gratifiant quand on se tient au pied! Avant même de la voir il faut la faire. Notre manager général en a conçu le plan et a confié la réalisation à l'entreprise Pereira de Ligugé, livrée en temps et en heure, la toile a vu le jour chez Lubicom, partenaire du salon.

Comme le montre les documents il lui faut de la compagnie pour en venir à bout que ce soit pour chatouiller les cieux ou pour réveiller les lombrics!

Sacré pari au départ qui a mobilisé son monde mais ça en valait la peine. Des grands mercis à Loïc et son équipe, tracteur compris!!



TOILE PUBLICITAIRE Patrick TERNY



Tous les moyens sont bons

Bien avant d'ouvrir les portes des Rabelaiseries on se préoccupe de notre communication. Les exposants et les bénévoles sont en ordre de bataille mais pour que le rendez-vous soit optimal il faut attirer la clientèle par tous les moyens possibles. Banderoles, grands panneaux « clodéjac », les sacs à pain, le panneau numérique municipal, NR + CP, l'affichage d'entrées de ville, les flyers, la grande toile, le fléchage, l'internet, les amis ... *tous les moyens sont bons!*



Complexe sportif
Jean-Paul GOMEZ

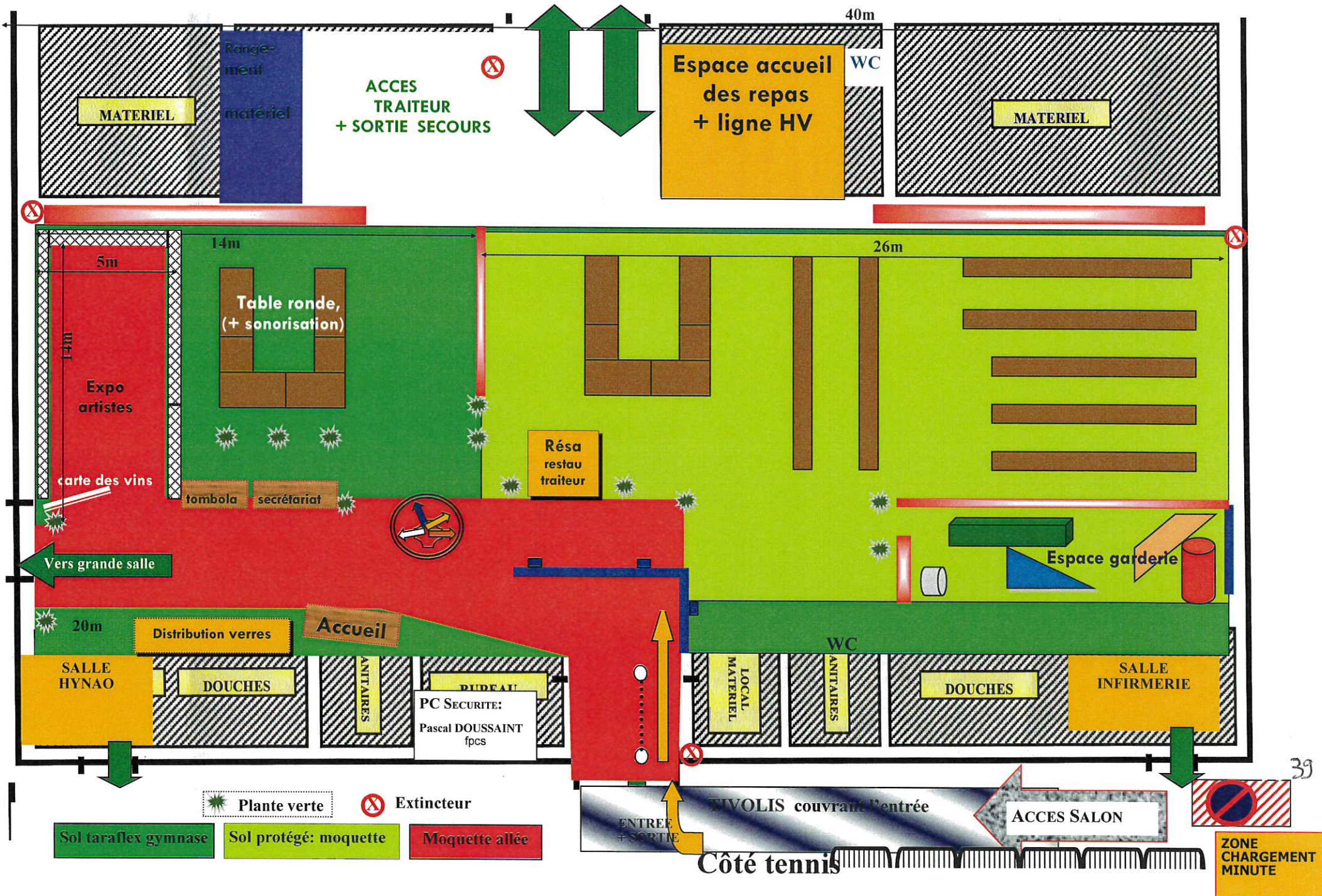
LES Rabelaiseries
SALON des VINS
& DES PRODUITS DU TERROIR

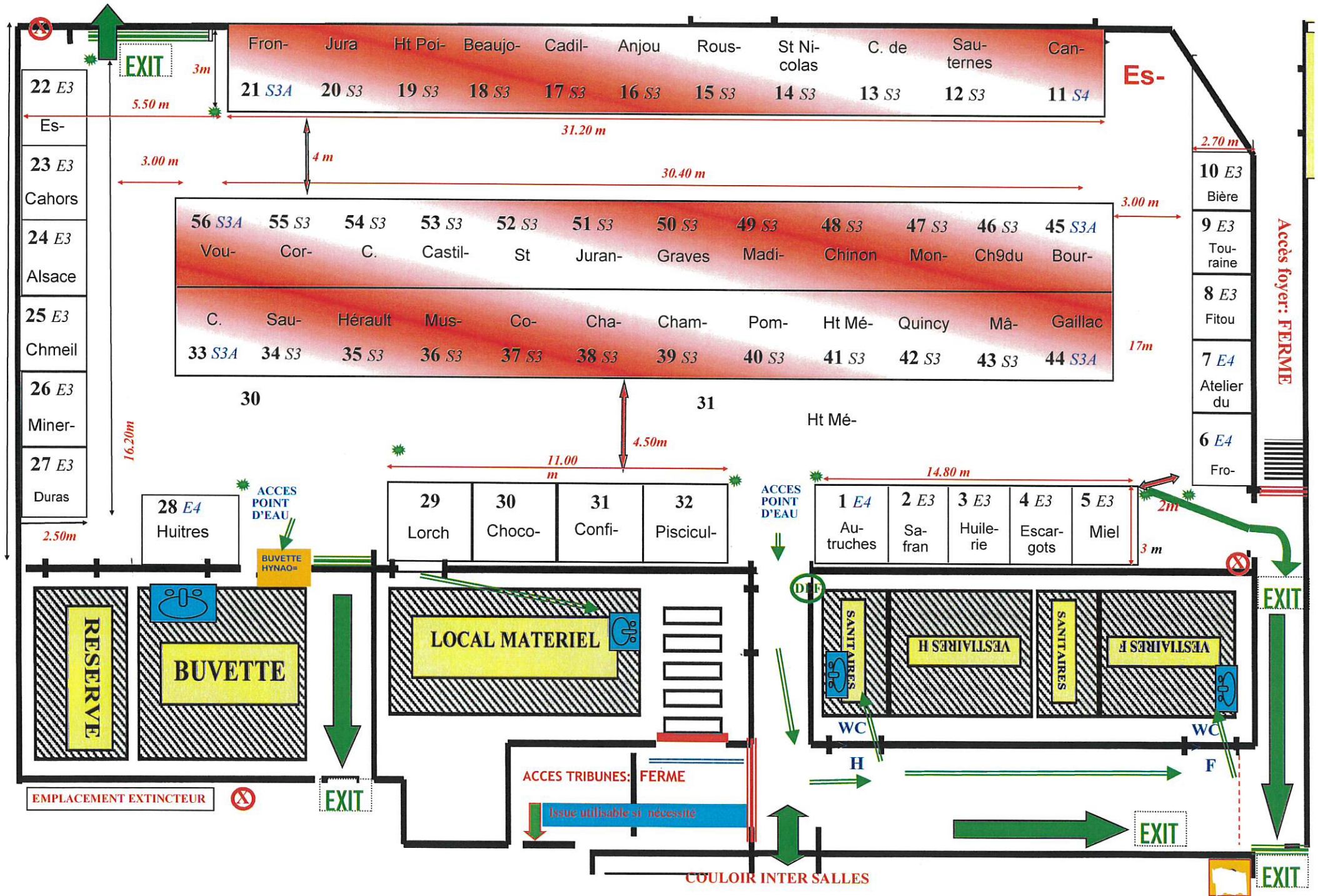
RESTAURATION - ATELIERS D'ÉGUSTATION
JEUX/TOMBOLA - GARDERIE ENFANTS

SAMEDI 10 NOVEMBRE de 10 h à 20 h
DIMANCHE 11 NOVEMBRE de 10 h à 18 h

lesrabelaiseries.fr

Les Compagnons d'Hynao vous donnent rendez-vous ce week-end à Ligugé.

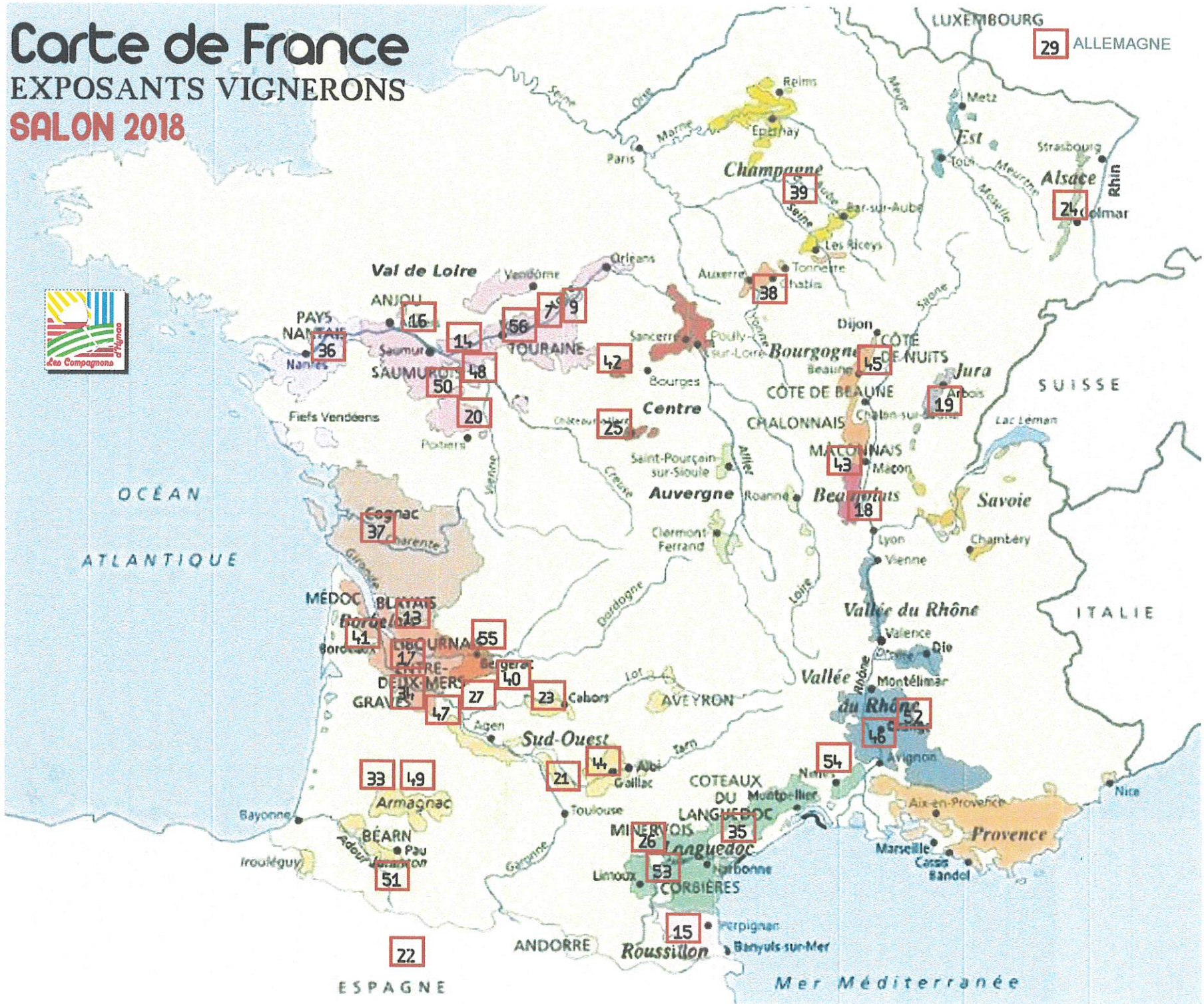




Carte de France

EXPOSANTS VIGNERONS

SALON 2018



PARTICIPANTS AU SALON "LES RABELAISERIES" des 10 et 11 novembre 2018

N°	Appellation	Domaine	Nom	Prénom	Adresse	CP	Ville	Tél	Mail
1	Deux-Sèvres	La Balade des Autruches	Gauthier	Elodie	34 route de la forge à fer	79200	La Peyratte	06 72 22 29 43	labaladedesautruches@gmail.com
2	Pyrénées	SARL CROPSAL	Prat	Benoît	Z.A. Bel Air, RD 817	64420	Nousty	05.59.06.24.96	cropsal@orange.fr
3	Poitou	Huilerie Lépine	Lépine	Joffrey	24 rue de l'huilerie	86530	Availles en Châtellerault	06 18 45 84 71	huilerie-lepine@orange.fr
4	Poitou	L'Escargouille	Hugault	Catherine	7, La Mimaudière	86400	Blanzay	06.02.30.92.65	lescargouille@gmail.com
5	Poitou	FROM 86 - Fromagerie Bellevaire	Boulogne	Pascal	Halles du marché Notre-Dame	86000	Poitiers	06.67.08.92.61	boulogneliguge@orange.fr
6	Val de Loire	Escher & Thomas	Thomas/Escher	Cécile/Iwan	18 rue Paul-Boncour	41400	Chissay-en-Touraine	06 52 68 30 09	info@escher-thomas.com
7	Poitou	Biscuiterie-Confiserie Logeais and Co	Logeais	Olivier	13, bd Loche et Matras	86200	Loudun	06 26 31 17 52	biscuiterielogeais@gmail.com
8	Touraine-Mesland	Domaine de Rabelais	Chollet	C. et M.	60 rue de Meuves	41150	Onzain	06 86 82 80 57	domainederabelais@laposte.net
9	Limousin	Brasserie de Bel Air	Van Aubel	Patrick	Bel Air - RN 147	87300	St-Bonnet de Bellac	06.31.61.99.31	brasserie.de.bel.air@orange.fr
10	Cantal	SARL Boucherie Bornes	Bornes	Patrick	4, place de la mairie	15400	Trizac	06.72.08.24.07	info@boucherie-bornes.fr
11	Cher	Vanille Bourbon	Blot	Dany	2bis rue des Safrants	41350	Montlivault	06.85.90.86.59	murielle.blot@hotmail.fr
12	Bordeaux/Côtes de Bourg	Château Côtes de Bellevue	Neveu	Ludovic	1 chemin de Bellevue	33710	Bayon sur Gironde	06.62.75.99.84	neveu.ludovic@wanadoo.fr
13	St-Nicolas de Bourgueil	Domaine Godefroy	Godefroy	Jérôme	19, le Plessis	37140	Chouzé sur Loire	06.60.22.30.46	domaine.godefroy@orange.fr
14	Roussillon	Domaine Semper	Semper	Paul	2 chemin du Rec	66460	Maury	06 21 87 65 04	domaine.semper@wanadoo.fr
15	Anjou	Domaine des Rochelles	Lebreton	Jean-Yves		49320	St-Jean des Mauvrets	06.30.55.09.00	lv.a.lebreton@wanadoo.fr
16	Cadillac/Côtes de Bordeaux	Château du Payre	Labrousse	Valérie	13 le Vic	33410	Cardan	06.73.86.21.75	chateaudupayre@gmail.com
17	Beaujolais	Domaine de Rochefolle	Ledain	Thierry	581 route du Falcon	69460	St-Etienne des Oullières	07 83 23 64 48	ledain.thierry@gmail.com
18	Jura	Domaine Pierre Richard	Richard	Vincent	136 route de Voiteur	39210	Le Vernois	06 07 62 22 18	domainepierrericard@wanadoo.fr
19	Haut-Poitou	Domaine de la Rôtisserie	Baudon	Mickaël	2bis, rue de la Croix l'Abbé	86380	Marigny-Brizay	06.82.80.83.46	domaine.rotisserie86@orange.fr
20	Fronton	Domaine Saint-Guilhem	Ladugule	Philippe	1619, chemin de St-Guilhem	31620	Castelnau d'Estretfonds	06 85 20 54 18	philippe.ladugule@orange.fr
21	Vins d'Espagne	Sarl Serge Lagarde	Boucard	Fabrice	Le Malveyrein	24240	Pomport	06 83 38 08 45	vins.lagarde@free.fr
22	Cahors	EARL Le Bout du Lieu	Dimani	A & M		46140	St-Vincent Rive d'Olt	06 45 79 85 81	leboutdulieu@orange.fr
23	Alsace	Vins Knellwolf-Jehl	Jehl	Frédéric	34, route du vin	68590	Saint-Hippolyte	06.87.01.20.57	k.jehl@wanadoo.fr
24	Chateaufort	Domaine Goyer	Goyer	Claire		36400	Néret	06 63 78 01 80	cave@domainegoyer.com
25	Minervois	Le Clos du Marbrier	Prioton	Irène	28, rue des Remparts	11660	Caunes Minervois	06 85 91 27 57	leclousmarbrier@wanadoo.fr
26	Duras	Domaine viticole Hauts de Riquets	Bireaud	ivan	Riquet	47120	Baleyssagues	06 73 76 93 38	hautsderiquets@orange.fr
27	Charente Maritime	Huîtres Earl Côte et Claires	Marsaud	Cyrille	Av de la Beaucoursière, la plaine	17480	Le Château d'Oléron	06 07 57 58 78	ets.marsaud@orange.fr
28	Vins de Lorch	Weingut Laquai Gbk	Laquai	Gilbert	Gewerbepark Wispertal 2	65391	Lorch/Rheingau		kontakt@weingut-laquai.de
29	Poitou	Chocolaterie Benoît	Labelle	Benoît	23 rue des Cordeliers	86000	Poitiers	06 20 60 34 74	labellebenoit@yahoo.fr
30	Dordogne	Daninlox	Lusar-Magne	Daniel	Chemin de Cantelauriol	24200	Sarlat la Caneda	06 84 85 57 61	daninlox24@hotmail.fr
31	Deux-Sèvres	Earl Pisciculture du Moulin de Cerzay	Doucy	Maryline	12, rue du Moulin Cerzay	79600	Assais les Jumeaux	06.72.09.69.22	jeanluc.doucy@nordnet.fr
32	Côtes de Gascogne	Domaine Grand Jean	Couralet	Francis	Bridenne le Bas	32110	Lanne-Soubiran	06 33 10 59 02	domainegrandjean@orange.fr
33	Graves	Château L'Argillère	Baraduc	Arnaud	1, Berganton	33720	Landiras	06 87 31 11 97	chateaulargilere@gmail.com
34	Vins de l'Hérault	Domaine Chamboredon	Chamboredon	Guillaume	1579, Ancienne route de Bédarieux	34500	Béziers	06.84.30.65.22	guillaume.chamboredon@neuf.fr
35	Muscadet	Domaine Christian Gauthier	Gauthier	Christian	19, la Mainguonnière	44190	St-Hilaire de Clisson	06.85.80.98.94	vins-gauthier@orange.fr
36	Cognac-Pineau	Jacqueline Richard Viticulteur	Richard	Jacqueline	5, rue de la Rente - Figers	17800	Echebrune	06 75 01 64 17	richard.gyl@orange.fr
37	Chablis	Domaine Christophe Camu	Camu	Christophe	1, avenue de la liberté	89800	Chablis	06.08.31.07.21	info@christophecamu.fr
38	Champagne	Domaine Biniaux	Biniaux	Francis	3 rue Lucien Baudry	51170	Chaumuzy	06 07 89 87 87	francis.biniaux@wanadoo.fr
39	Monbazillac	Domaine Kallian	Griaud	Kilian & Alain	Bernasse	24240	Monbazillac	06 82 87 93 68	kallian.earl@orange.fr
40	Haut-Médoc	Domaine Tereygeol	Tereygeol	Laurent	27 rue Georges Mandel	33180	St-Seurin de Cadourne	05 56 59 34 92	pontoisecabarus@orange.fr
41	Quincy-Reuilly	Domaines Tatin	Tatin	Jean	Le Tremblay	18120	Brinay	06.08.60.55.66	jeantatin@wanadoo.fr
42	Maconnais	Domaine Lacharme et Fils	Lacharme	Sébastien	399 Montée des Touziers	71960	La Roche Vineuse	06 71 89 77 63	domlacharme@hotmail.com
43	Gaillac	Domaine d'Escausses	Balaran	Jean-Marc	32 route de Salamandré	81150	Sainte-Croix	06 07 30 64 01	jean-marc.balaran@wanadoo.fr
44	Bourgogne	Domaine Monneret Père et Fils	Fourmont	Jean-Marie	1111, route de St-Vincent	71290	Simandre	06.81.58.94.93	s.fourmont@wanadoo.fr
45	Chateaufort	Domaine de La Berthète	Maillet	Pascal	340 chemin Piedcaud	84850	Camaret sur Aigues	06 07 16 10 62	la.berthete@wanadoo.fr
46	Sauternes	Château Destanque	Boyer	Christian	3 Destanque	33720	Barsac	06 23 90 56 44	christianboyer@chateaudestanque.com
47	Chinon	Domaine Richard	Richard	Philippe	8, impasse du Sanguier	37420	Huismes	06 07 80 92 93	philipperichard.vins-chinon@wanadoo.fr
48	Madiran	Domaine de Maouries	Dufau	Pascal	Maouries	32400	Labarthe	06 87 74 81 63	domainemaouries@gmail.com
49	Jurançon	Clos Thou	Lapouble-Laplace	Henri	245 chemin de Larredya	64110	Jurançon	06 80 63 79 58	clos.thou@wanadoo.fr
50	Gigondas-Vacqueyras	Sarl 13 Cent 20	Fillaudeau	Denis	14 chemin de la chesnaye	49610	Juigné sur loire	06 30 67 91 94	denis.fillaudeau@wanadoo.fr
51	Corbières	Domaine de Mingraut	Robin-Cuculière	Véronique		11700	Fontcouverte	06 82 00 50 66	info@domaine-mingraut.fr
52	Costières de Nîmes	Domaine de Bellefontaine	Houguet	Pierrick	5, rue de la corne de cerf	44290	Besle/Vilaine	06.77.00.31.27	domainedebellefontaine@laposte.net
53	Castillon/St-Emilion	Château Beynat	Tourenne	Alain	23bis, Château Beynat	33350	St-Magne de Castillon	06.34.27.19.03	atourenne@gmail.com
54	Vouvray	Domaine Aubert	Aubert	JC. et D.	10, rue de la vallée Coquette	37210	Vouvray	06.89.03.33.19	vinsdevouvray@auberticd.fr



Les ateliers du salon 2018

Parmi les nouveautés de l'édition N°7, on a ajouté un quatrième atelier.

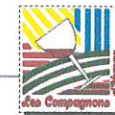
Cathy a pris en charge la coordination de cette partie de l'animation, réelle tâche pour toute équipe qui, rappelons-le met en situation des Compagnons (*Nico, Marco, Martine, JM R et Cathy*) avec *Thomas et Alexandre*, les pros de la cuisine et de la cave.

Ce 4ème atelier avait pour but de réaliser des mariages mets/vins sur 4 équipes de 6 visiteurs, escortés d'un Compagnon. Le mets était préchoisi, il restait choisir le ou les vins, le temps étant compté. Une situation qui peut se trouver à la maison, telle une gestion de dernière minute. Par la même occasion les visiteurs découvraient le salon d'une autre manière et abordaient les exposants sous un angle différent. Les « fournisseurs » ont parfaitement joué le jeu et les retours sont à classer dans la case des « *super!* »

L'an prochain, on inverse: avec tel vin on mangerait bien ... quoi?



Les ateliers des RABELAISERIES 2018



LES Rabelaiseries

**SALON DES VINS
et des PRODUITS du TERROIR**

LIGUGÉ

10 et 11 novembre 2018

Découvrez le programme des

ATELIERS des RABELAISERIES

ACCORDS METS et VINS avec le chef Thomas Daout

ACCORDS VINS et METS en équipes

ACCORDS FROMAGES et VINS avec Pascal et Alexandre

ACCORDS CHOCOLATS et VINS avec Benoit et Alexandre

**« Accorder les mets et les vins c'est mettre en
valeur l'intention de l'hôte et le respect des amis »**



Jean-Michel
Commissaire du salon vous encourage
à participer à ces 4 ateliers

Notre spécialiste « es » vin

**Animateur des ateliers alliances
vins fromages et chocolats**

Le sommelier-caviste :

Alexandre Poumier

Venant du sud-ouest, après un BTS hôtellerie-
restauration, Alexandre a obtenu une mention
sommellerie. Il détient un palmarès sur divers concours
de sommelier:

Vainqueur du trophée Guy Blandin – Finaliste Meilleur
Elève Sommelier de France et 4ème place au concours
du Meilleur Sommelier du Sud-Ouest.

Il a développé une riche expérience de sommelier-
caviste dans plusieurs bars à vins et caves. Il a pris la
responsabilité de la cave *de l'Épicerie d'Anne-Sophie Pic*
« 3 étoiles » à Valence.

Depuis 2015 il est responsable de la cave

Les Plaisirs du Vin 146 Avenue du 8 Mai à Poitiers

www.plaisirsduvin.com



NOUVEAUTE 2018

Samedi 10 novembre à 15h00

**COMPOSEZ VOTRE ACCORD
METS ET VINS !**

Un jeu en équipe où les animateurs vous proposent
des pistes pour associer mets et vins.

Après avoir tiré au sort un plat, 4 équipes de
6 personnes accompagnées d'un coach
partent à la recherche de vigneron susceptibles de
leur fournir les accords les plus adaptés

Découverte - Échange - Dégustation - Partage

**Cet atelier se conclura par une dégustation de
l'ensemble des accords.**

Ateliers gratuits - Durée 1h00

24 personnes maximum

Inscription à l'accueil du salon

Les ateliers des RABELAISERIES 2018



Samedi 10 novembre à 11h

Atelier alliance plat et vins

**Un accord réussi doit magnifier
le met et le vin avec un chef !**

Que boire avec chaque mets ? Comment choisir le vin
qui s'accordera parfaitement avec votre plat ?

**Avec notre cuisinier :
Thomas Daout magnifier le met**

Natif de Saint Savin, titulaire des BEP et baccalauréat
professionnel (alternance effectuée chez **M. Cadieu** à
St Savin 1 macaron Michelin) il débute sa carrière en Savoie
puis en région parisienne. Il revient dans notre
département en qualité de responsable de cuisine au
domaine de Dienné.

Depuis 4 ans il tient **le Bistro des Saveurs** à Ligugé



Dimanche 11 novembre à 11h

Atelier alliance fromages et vins

**Voici 2 produits qui s'aiment
mais comment les unir ?**

Soyez ouvert et curieux : venez découvrir de belles
associations des classiques aux plus insolites.

**Avec notre fromager-affineur :
Pascal Boulogne**

Notre chti a travaillé chez **Philippe OLIVIER** maître fromager
dans le Nord, puis a continué de se perfectionner
à Paris et à Niort.

Il arrive à Poitiers en 2001 vous pourrez le retrouver du
mardi au samedi au marché de Poitiers sous les halles :

Les fromageries Beillevaire
<http://fromagerie-beillevaire.com>



Dimanche 11 novembre à 15h

Atelier alliance chocolats et vins

**Chocolat et vin
un mariage princier !**

Le chocolat fait partie de ces gourmandises à l'état pur,
la diversité des chocolats permet des accords étonnants.

**Avec notre chocolatier :
Benoît Labelle**

Pictavien de naissance, il débute comme chef pâtissier
au restaurant **Maxime**. Il poursuit sa carrière à Paris :
pendant 11 ans à la maison **Lenôtre**, puis il devient le
Chef Chocolatier de **Pierre Hermé** avant de continuer
comme conseiller technique de la **Société Dalloyau**.

En 2007 : il ouvre
Benoît Chocolaterie 23 rue des Cordeliers à Poitiers
<http://benoit-chocolatier.fr>



Chaque année les Compagnons font d'heureux gagnants

photo: Bernie, Marco & Ness



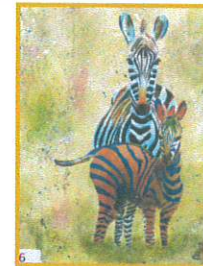
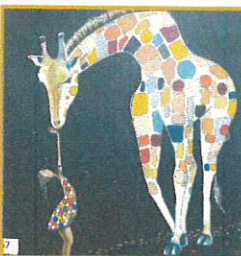
Parmi les visiteurs et leurs coups de cœur se cache la chance! Le samedi un double gros lot issu de la gentillesse et la générosité des exposants permet de grossir son cellier et le garde-gourmandises, en toute tranquillité d'esprit sans inquiétude quant à la qualité.

Les artistes sont eux aussi associés puisqu'il était possible d'élire les tableaux les plus appréciés, avec 3 prix des Compagnons.

Nous avons des inquiétudes au sujet des lots de la tombola, mais en fin de compte on a pu faire des heureux encore et encore.

Les Compagnons hors concours n'ont fait que lorgner sur l'étal, tenu par Babeth et Marco.

Grâce à la garderie nous n'avons pas manqué de mains innocentes!



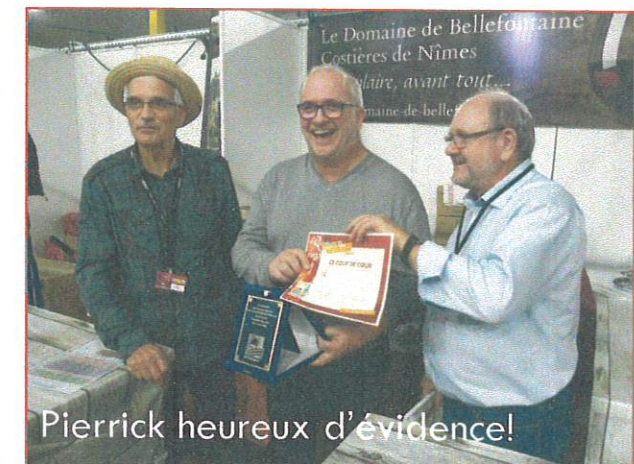
LES MAINS INNOCENTES DU SALON



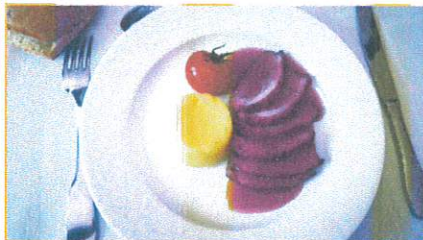
Les récompensés des RABELAISERIES 2018

photo: Bernie, Marco & Ness

Tous les Compagnons le savent: « ça fait toujours plaisir de faire plaisir!!
Lors de chaque édition nous remettons notre diplôme et la plaquette de recommandation à ceux de nos exposants qui marqué le public et les organisateurs, à chaque fois nous sommes aussi étonnés qu'eux de par leur réaction. Il m'arrive de circuler dans l'hexagone lors de salons ou de visites de chais et je retrouve nos marques debout au public. Nous avons choisi de récompenser les artisans pour leur travail, ils sont recommandés pour l'accueil, l'esprit de découverte et de convivialité, c'est écrit dessus!!



TOUT EST BON AU SALON



TARIF MAINTENU à 18€

Menu du samedi

Royal de cèpes au magret fumé

Suprême de poulet sauce morilles
et bouquetière de légumes

Fromages

Tiramisu au café

(Boisson non comprise
Eau, jus de fruit, café ... :
à la buvette)

Menu du dimanche

Wrap de légumes confits

Magret de canard sauce miel
Pomme de terre Macaire

Fromage

Tarte amandine aux myrtilles

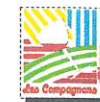
Menu des plus petits (5€):

Jambon blanc, chips

Dessert

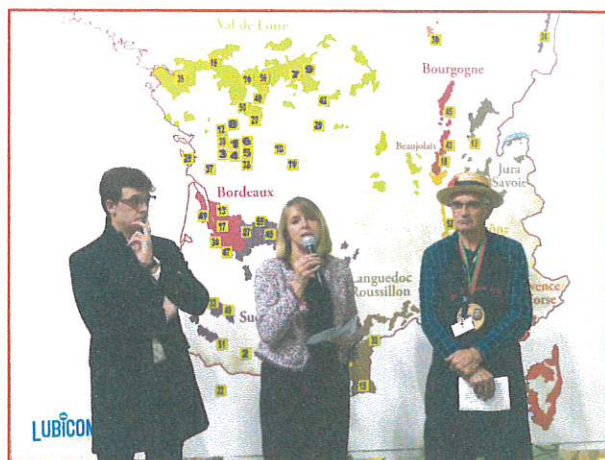
UN MOMENT ATTENDU ET PARTAGE EN NOMBRE, LE COCKTAIL DE RECEPTION DU SAMEDI SOIR

photos: Bernie,
Marco & Ness



Faisant rapidement suite aux discours, clairs et bien envoyés de la part d'au moins 2 sur les 3 orateurs, le cocktail offert aux partenaires, officiels, exposants et bénévoles a connu un succès chaleureux.

Les petites mains du club ont réalisé pas loin de mille petites choses à déguster, accompagnées de vins en bulles, pour le plaisir de tous.



Les exposants 2018. 1

photos: Marco, Bernie, Ness



Stand Alsace



Stand Ht Poitou



Stand Beaujolais



Stand vins d'Espagne



Stand C. de Fronton



Stand Jurançon



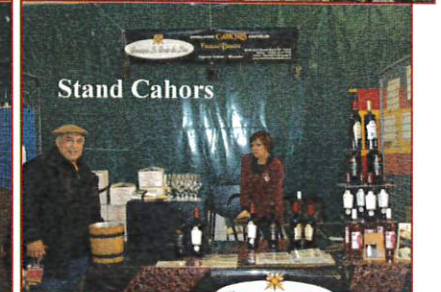
Stand C. de Duras



Stand Minervois



Stand Beaujolais



Stand Cahors



Stand épices vanille



Stand C. de Bourg



Stand Gigondas Vacqueyras



Stand St Nicolas de Bg



Stand vins de l'Hérou



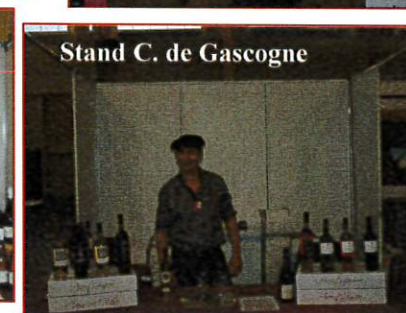
Stand Graves



Stand Jura



Stand Anjou



Stand C. de Gascogne



Stand du Mâconnais

49

Les exposants 2018. 2

photos: Marco, Bernie, Ness



Stand Roussillon



Stand Champagne



Stand Muscadet



Stand Sauternes



Stand Touraine



Stand Muscadet



Stand Ht Médoc



Stand Cognac Pi-



Stand Chinon



Stand Quincy Reuilly



Stand Bergerac



Stand Ht Médoc



Stand autruches



Stand Castillon



Stand Corbières



Stand Bourgogne



Stand chocolats



Stand Vouvray

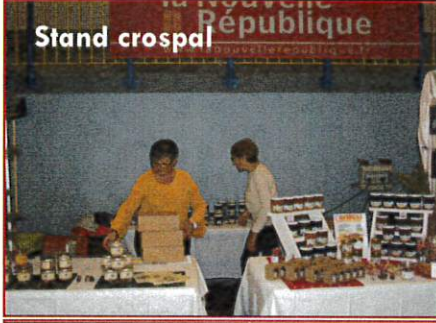
50

Les exposants 2018. 3

photos: Marco, Bernie, Ness



Stand vins de Lorsch



Stand crosopal



Stand prod. Cantal



Stand Madiran



Stand huilerie



Stand bières



Stand huilerie



Stand huitres



Stand huilerie



Stand pisciculture



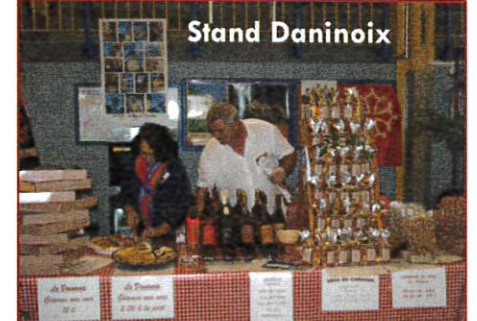
Stand C. du Rhône



Stand fromager



Stand Gaillac

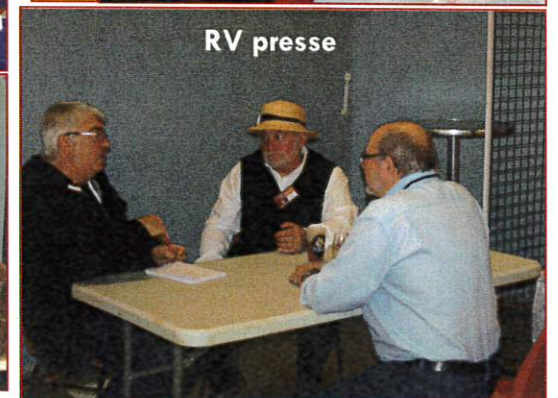


Stand Daninoix



Temps mort à la buvette

51



RV presse

Voici l'analyse des tickets d'entrée déposés dans l'urne de la tombola.

On peut noter :

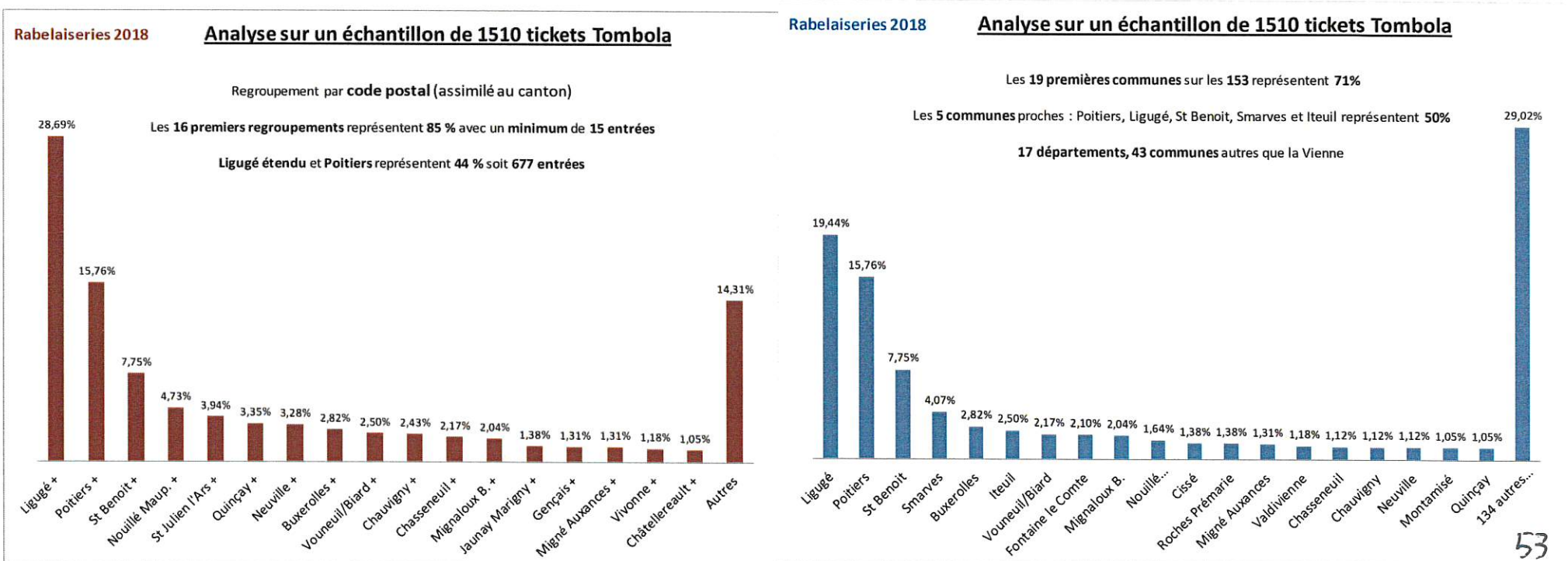
- une répartition globale des tickets semblable à celle de 2017 sur un nombre identique de communes mais 47 différentes !
- 1510 tickets contre 1429 en 2017 (+81)
- une augmentation sur Ligugé et St Benoit et une diminution sur Poitiers et Smarves

Sur le document, vous trouverez:

le **détail** par commune, un **graphique 1** par commune et un **graphique 2** par regroupement de communes suivant le code postal.

Graphique 1

Graphique 2



Tombola	CP	Nb de tickets	%					
Ligugé	86240	296	19,44%	35,19%	Nieuil l'Espoir	86340	14	0,92%
Poitiers	86000	240	15,76%		Sèvres Anxaumont	86800	14	0,92%
St Benoit	86280	118	7,75%		Tercé	86800	14	0,92%
Smarves	86240	62	4,07%		Vivonne	86370	14	0,92%
Buxerolles	86180	43	2,82%	49,84%	Vouillé	86190	13	0,85%
Iteuil	86240	38	2,50%		Liniers	86800	10	0,66%
Vouneuil/Biard	86580	33	2,17%		Croutelle	86240	9	0,59%
Fontaine le Comte	86240	32	2,10%		Gençais	86160	9	0,59%
Mignaloux B.	86550	31	2,04%		Availles en Châtelleraut	86530	8	0,53%
Nouillé Maupertuis	86340	25	1,64%		Béruges	86190	8	0,53%
Cissé	86170	21	1,38%		Montreuil Bonnin	86470	7	0,46%
Roches Prémarie	86340	21	1,38%		St Martin la Pallu	86380	7	0,46%
Migné Auxances	86440	20	1,31%		Avanton	86170	6	0,39%
Valdivienne	86300	18	1,18%		Jardes	86800	6	0,39%
Chasseneuil	86360	17	1,12%	Lussac les Chateaux	86320	6	0,39%	
Chauvigny	86300	17	1,12%	Luyes	37230	6	0,39%	
Neuville	86170	17	1,12%	St Julien l'Ars	86800	6	0,39%	
Montamisé	86360	16	1,05%	Beaumont St Cyr	86490	5	0,33%	
Quinçay	86190	16	1,05%	70,98%	Biard	86580	5	0,33%
St Georges de Noisne	79400	15	0,98%		La Villedieu du Clain	86340	5	0,33%
Châtelleraut	86100	14	0,92%		Parthenay	79200	5	0,33%
Jaunay Marigny	86130	14	0,92%		Verrières	86410	5	0,33%
					Celle Levescault	86600	4	0,26%
					Chatenay Malabry	92290	4	0,26%



Rabelaiseries



les origines des visiteurs via la tombola en 2018

Marco Tableau 2

Dissay	86130	4	0,26%
Latillé	86190	4	0,26%
Marnay-Magné	86160	4	0,26%
Pouillé	86800	4	0,26%
Sannois	95110	4	0,26%
Sèvres	92310	4	0,26%
Usseau	86230	4	0,26%
Vernon	86340	4	0,26%
Ayron	86190	3	0,20%
Bonneuil Matours	86210	3	0,20%
Champigny le Sec	86170	3	0,20%
Champniers	86400	3	0,20%
Lavoux	86800	3	0,20%
L'Isle Jourdain	86150	3	0,20%
Magné	86160	3	0,20%
Maillé	86190	3	0,20%
Rouillé	86480	3	0,20%
St Georges Les B.	86130	3	0,20%
St Maurice la Clouère	86160	3	0,20%
Anché	86700	2	0,13%
Antigny	86310	2	0,13%
Arçay	86200	2	0,13%
Assais	79600	2	0,13%
Blanzay	86400	2	0,13%
Calais	62100	2	0,13%

Chacé	49400	2	0,13%
Chalais	86200	2	0,13%
Chinon	37500	2	0,13%
Chiré en Montreuil	86190	2	0,13%
Couhé	86700	2	0,13%
Coulombiers	86600	2	0,13%
Curzay sur Vonne	86600	2	0,13%
Dienné	86410	2	0,13%
Fleuré	86340	2	0,13%
Fondettes	37230	2	0,13%
La Creche	79260	2	0,13%
La Roche sur Yon	85000	2	0,13%
La Rochelle	17000	2	0,13%
Lavausseau	86420	2	0,13%
Leignes sur Fontaine	86300	2	0,13%
Lenclouire	86140	2	0,13%
Lusignan	86600	2	0,13%
Maisonneuve	86170	2	0,13%
Marçay	86370	2	0,13%
Mazerolles	86320	2	0,13%
Mazeuil	86110	2	0,13%
Montmorillon	86500	2	0,13%
Niort	79000	2	0,13%
Payre	86700	2	0,13%
Persac	86320	2	0,13%

Pouzioux la Jarrie	86580	2	0,13%
Princay	86420	2	0,13%
Rochefort	17300	2	0,13%
Saivres	79400	2	0,13%
Savigny L'Evescault	86800	2	0,13%
Thénezay	79390	2	0,13%
Tonnay-Charente	17430	2	0,13%
Tours	37000	2	0,13%
Vellèches	86230	2	0,13%
Vendeuvre du P	86380	2	0,13%
Villaines les Rochers	37190	2	0,13%
Villiers	86190	2	0,13%
Angers	49100	1	0,07%
Antran	86100	1	0,07%
Archigny	86210	1	0,07%
Argenton sur Creuse	36200	1	0,07%
Aslonnes	86340	1	0,07%
Availles Limousine	86460	1	0,07%
Bignoux	86800	1	0,07%
Boulazac	24750	1	0,07%
Bournand	86120	1	0,07%
Château Larcher	86370	1	0,07%
Chatelaillon	17340	1	0,07%
Chatillon	92320	1	0,07%
Cheneché	86380	1	0,07%
Chiac	16150	1	0,07%
Cholet	49300	1	0,07%
Clerey	10390	1	0,07%
Dangé st Romain	86220	1	0,07%
Dolus d'Oléron	17550	1	0,07%



Fontaines	85200	1	0,07%
La Chapelle Moulière	86210	1	0,07%
La Chapelle sur Erdre	44240	1	0,07%
La Pommeraie	79190	1	0,07%
Le Rochereau	86170	1	0,07%
Le Taillan Medoc	33320	1	0,07%
Loudun	86200	1	0,07%
Marigny Chemereau	86370	1	0,07%
Monflanquin	47150	1	0,07%
Narbonne	11000	1	0,07%
Paris	75019	1	0,07%
Pornic	44210	1	0,07%
Pouffonds	79500	1	0,07%
Pressigny	79390	1	0,07%
Royan	17200	1	0,07%
Sanxay	86600	1	0,07%
Savigné	86400	1	0,07%
Secondigny	79130	1	0,07%
Sénillé Saint Sauveur	86100	1	0,07%
Sommière du Clain	86160	1	0,07%
St Junien	87200	1	0,07%
St Pierre d'Aurillac	33490	1	0,07%
St Pierre d'Ayraud	24130	1	0,07%
Thornigné Fouillard	35235	1	0,07%
Tresses	33370	1	0,07%
Varennes Vauzelles	58640	1	0,07%
Verrue	86420	1	0,07%
S/Total	1510		
Adresse inconnue		13	0,85%
Total	1523		

	Regroupement par code postal (canton ?)	Graphique 2	
86240	Ligugé +	437	28,69%
86000	Poitiers +	240	15,76%
86280	St Benoit +	118	7,75%
86340	Nouillé Maup. +	72	4,73%
86800	St Julien l'Ars +	60	3,94%
86190	Quinçay +	51	3,35%
86170	Neuville +	50	3,28%
86180	Buxerolles +	43	2,82%
86580	Vouneuil/Biard +	40	2,50%
86300	Chauvigny +	37	2,43%
86360	Chasseneuil +	33	2,17%
86550	Mignaloux B. +	31	2,04%
86130	Jaunay Marigny +	21	1,38%
86160	Gençay +	20	1,31%
86440	Migné Auxances +	20	1,31%
86370	Vivonne +	18	1,18%
86100	Châtellereault +	16	1,05%
	Autres	203	14,31%

		Tickets			
		2017	2018	Différence	
		1429	1510	81	
		154	153	-1	-47 mais +46 !!!
		241	296	55	
		261	240	-21	
		91	118	27	
		73	62	-11	
		43	38	-5	
		12	16	4	
		24	50	26	



C'est un sacré boulot c'est pour ça que tout le monde s'y met!



Déclaration d'ouverture



Message à tous



Service compris



Ambiance billetterie



Cueillette des lots!



Nos partenaires



« Gros » plan



Résa restauration



Hommes de verres



Grande carte



The belle new entrée!



Cathy prête pour les animations



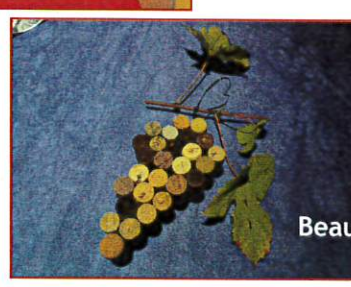
Le sourire d'Yvette à l'accueil



Votre attention s'il vous plaît



Tabliers oranges mieux que gilet jaune!



Beau travail Bichon



V.I.P. et vieilles dentelles!





La galerie des artistes

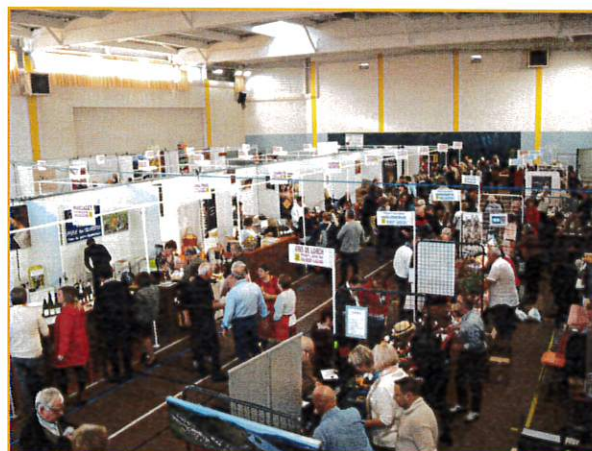
Dans le coin des artistes, plus de 70 toiles exposées et passées en revue tout le WE. Notre TITISS a bien su faire appel à ses collègues et les récompenses ont marqué le talent des productions, tantôt recherchées tantôt bizarroïdes.



Jean à la remise des récompenses



Un salon comme on le préfère: bien fréquenté!!



Il fait bon venir au salon 2018



Les « tchats » moments du salon



58



François Rabelais Gargantua



**7^e édition des Rabelaiseries
de Ligugé
10 & 11 novembre 2018**

La Presse en a parlé...

Jouez avec  **Centre Presse**

Salon des Vins Les Rabelaiseries

Gagnez 20 entrées

Samedi 10 et dimanche 11 novembre
Complexe sportif Jean-Paul Gomez
Ligugé



Remplissez ce bulletin et renvoyez ou déposez-le à l'agence NR/CP
1 ter, rue du Moulin-à-Vent à Poitiers avant le lundi 2 novembre.

Nom Prénom

Adresse

Code postal..... Ville

Tél. E-mail

10 & 11 NOVEMBRE 2018

Rabelaiseries SALON des VINS & DES PRODUITS DU TERROIR

SAMEDI 10 de 10h à 20h
DIMANCHE 11 de 10h à 18h

LIGUGÉ
Complexe sportif Jean-Paul Gomez
RESTAURATION SUR PLACE
TABLES ATELIERS/JEUX - GARDERIE

Entrée 3€
Adultes 3€ / Enfants 1,50€

lesrabelaiseries.fr



NR/CP 03-04-05/11/2018

c'est prévu cette semaine

Coiffeurs et épicuriens rois du prochain week-end

Il fera bon faire ripaille à Ligugé pour l'édition 2018 des Rabelaiseries tandis que les meilleurs coiffeurs de France s'affrontent au Futuroscope.

LUNDI

Lancement de l'opération « 1.000 chercheurs dans les écoles » qui va voir, jusqu'au 30 novembre, des scientifiques soutenus par l'AFM-Téléthon intervenir dans plus de 1.000 classes de la 3^e à la terminale. Cette opération pédagogique unique initiée par l'AFM-Téléthon a déjà permis à près de 200.000 élèves d'échanger avec un expert scientifique. Pour la Vienne, sont concernés les collèges Théophraste-Renaudot de Saint-Benoît (ce lundi) puis Camille-Claudé de Civray (vendredi 9 novembre).



La 7^e édition des Rabelaiseries se tient tout le week-end à Ligugé. (Photo archives)

MARDI

Le jugement sera rendu dans l'affaire de la journée d'intégration qui avait mal tourné. C'est l'histoire d'un week-end d'intégration en médecine qui s'est mal terminé. En octobre 2016, dans un camping, un carabin s'était retrouvé avec une main et les fesses brûlées par un barbecue. Il accuse un autre étudiant, aujourd'hui interne, de l'avoir mis volontairement sur le gril au sens propre du terme. La partie civile réclame 15.000 € de dommages et intérêts, le procureur a demandé 3 mois de prison avec sursis. Le tribunal se prononce ce mardi.

MERCREDI

Une table ronde « Écrans, jeux vidéo, réseaux sociaux : des excès ou bienfaits » est organisée ce mercredi, à 14 h 30, au TAP de Poitiers. Elle sera animée par Cyril Perret avec Marion Haza, psychologue clinique et Denis Mellier, professeur de littérature. Durée 1 h 30, entrée gratuite.

VENDREDI

A Poitiers, le collège Camille-Guérin devient le collège Ferdinand-Clovis-Pin. L'établissement poitevin change officiellement de nom ce vendredi à 15 heures. A deux jours du cente-

naire de l'armistice, la mémoire du poilu poitevin Ferdinand-Clovis Pin sera ainsi honorée.

SAMEDI

Organisée par la joyeuse bande des compagnons d'Hynao, la 7^e édition des Rabelaiseries s'ouvre à 10 h, ce samedi matin, au gymnase Jean-Paul Gomez de Ligugé. A menu : du vin fin et des mets délicats à goûter et acheter, des repas, des ateliers et des animations tout le week-end.

La Gamer Assembly Halloween édition accueille les gamers tout le week-end, salle de La Hune à Saint-Benoît. Au

programme de cette petite sœur du grand festival de Poitiers : compétitions et animations.

DIMANCHE

Les meilleurs coiffeurs du pays s'affrontent au palais des congrès du Futuroscope lors du championnat de France organisé par l'UNEC (Union nationale des entreprises de coiffure) Poitou-Charentes. Cette épreuve, où les membres de l'équipe de France seront en lice, est qualificative pour les championnats du monde. Show et compétitions de 9 h à 17 h.

gastronomie

Les Rabelaiseries : la bonne chère leur colle à la peau

Les Compagnons d'Hynao, joyeuse bande d'épicuriens, organisent ce week-end à Ligugé la septième édition des Rabelaiseries.

La bonne chère leur colle à la peau. C'est pour faire partager leur passion de l'œnologie que les Compagnons d'Hynao organisent, à Ligugé, les Rabelaiseries : un salon qui réunit, l'automne venu, les amateurs de vins délicats et de produits du terroir. « On est des Rabelaisiens alors on boit et on mange », s'exclame Patrick Terny. Sans se prendre au sérieux, la joyeuse bande d'épicuriens avertis a su créer un rendez-vous sérieux où les animations permettent de découvrir toutes les facettes des produits de la vigne. Cette année, les organisateurs abattent la nouvelle carte de l'interactivité avec un jeu en équipe où les animateurs proposent aux visiteurs tirés au sort des pistes pour associer mets et vin.

Ils sont des centaines (2.000 visiteurs l'an dernier) à se presser dans les allées du gymnase Jean-Paul Gomez où sont dressés les stands des producteurs de vin et produits du terroir, divers et variés. Ils seront 56 cette année avec une cinquantaine d'habitueés et six petits nouveaux. On pourra ainsi cette année associer les saveurs suaves du sauternes du Château Desteque ou du monbazillac du Domaine de Kallian avec la chair d'autruche de l'élevage d'Elodie Gauthier ou les produits aux noix de Daniel Lusar-Magne. « Il faut donner des habitudes à tout le monde, visiteurs comme exposants, explique Jean-Michel Richard. Les Rabelaiseries doivent aussi être un moment où l'on aime se retrouver. » A visiter sans modération.



Les Compagnons d'Hynao vous donnent rendez-vous ce week-end à Ligugé.

en savoir plus

► Samedi 10 novembre 10 h : ouverture au public.
11 h : atelier « Accord mets et vins » animé par Thomas Daout, chef cuisinier et Jean-Michel Richard, animateur permanent des Compagnons d'Hynao.
11 h 45 : opération Coup de cœur et tombola cave et cellier.
12 h : ouverture de l'espace restauration.
14 h : fermeture de l'espace restauration.
15 h : atelier « Composez votre accord mets et vins ».
18 h : opération Coup de cœur et tirage tombola cave et cellier.
20 h : fermeture du salon.
► Dimanche 11 novembre 10 h : ouverture au public.
11 h : atelier « Accord vins et fromages » animé par Pascal

Boulogne, fromager et Alexandre Pommier, caviste.
12 h : ouverture de l'espace restauration.
14 h : fermeture de l'espace restauration.
15 h : atelier « Vins et chocolats » animé par Benoit Labelle, chocolatier et Alexandre Pommier, caviste.
17 h : remise des prix aux artistes peintres.
17 h 30 : annonce des 6 coups de cœur et remise des plaquettes tirage du gros lot de la tombola, 2 nuitées dans un domaine viticole du Sud-Ouest.
18 h 30 : fermeture du salon.
► Durant le salon, exposition d'œuvres réalisées par des artistes peintres amateurs.
► Espace vidéos dédié à la

découverte des métiers de la vigne et du vin.
► Tombola : elle est gratuite (chaque billet d'entrée comprend un coupon d'inscription). 2 tirages au sort au cours du week-end avec des lots importants (assortiments de bouteilles de vin et produits du terroir le samedi, deux nuitées en chambre d'hôtes pour deux personnes dans le vignoble frontonnais le dimanche).
► Réservation conseillée pour les repas traiteur du samedi et du dimanche midi.
Tél. 06.78.64.71.48.
► Entrée : 3 €.
► Site : lesrabelaiseries.fr

Ce week-end, gymnase Jean-Paul Gomez à Ligugé.

NR/CP 05/11/2018

NR/CP 06/11/2018

ligué

Les Rabelaiseries reviennent ce week-end

Samedi et dimanche, 56 exposants (42 vignerons et 14 produits du terroir) seront présents aux Rabelaiseries, le salon des vins organisé par les Compagnons d'Hynao. Le comité d'organisation prépare cette 7^e édition depuis plusieurs mois et peaufine les derniers réglages pour accueillir les amoureux du vin. « Notre objectif est de proposer un salon différent des autres, convivial et éducatif. Cette année, nous avons encore augmenté notre budget communication notamment pour toucher les habitants du Sud-Vienne. Le but est de passer la barre des 2 000 entrées », précise Patrick TERNY, manager du salon.

Si la grande majorité des exposants étaient déjà présents les années précédentes, quelques nouveaux feront leurs premiers pas en terres ligues. C'est le cas des appel-



Produit incontournable du salon, le fromage.

(Photo d'archives)

lations Monbazillac et Sauterne, ou encore d'une productrice de viande d'autruche et d'un vendeur de produits à base de noix. D'autres vignerons, absents l'année dernière,

seront de retour (Jura, Saumur, Duras, Reuilly-Quincy).

Côté éducatif, les Rabelaiseries proposeront, durant le week-end, des ateliers gratuits animés par des professionnels. On retrouvera les ateliers « Mets et vins », « Vins et fromages », « Vins et chocolat » et un tout nouvel atelier consistant à jouer en équipe pour composer la meilleure alliance possible entre un produit du terroir et un vin présents sur le salon. Comme d'habitude, il sera possible de se restaurer sur place les samedi et dimanche midi (repas traiteur réservation conseillée au 06.78.64.71.48).

Entrée : 3€ + l'achat ou la location du verre à dégustation pour 1,50€ tombola et jeux divers, garderie pour enfants. Pour tous renseignements complémentaires www.lesrabelaiseries.fr

gastronomie

Vins et produits du terroir rassient les Rabelaiseries

Samedi et dimanche, les Rabelaiseries vont tenir Salon du bien boire et du bien manger, dans les allées du complexe sportif Jean-Paul Gomez à Ligugé. Au fil des éditions, elles sont devenues le rendez-vous des amateurs de bons produits et notamment de bons vins, à quelques semaines des fêtes de fin d'année. Avec 56 exposants, des fidèles mais aussi six nouveaux cette année, ce septième Salon mis sur pied par l'association des Compagnons d'Hynao, a acquis une réputation de sérieux et de qualité.

L'accord des mets et des vins

Aux côtés des produits du terroir (huîtres, chocolats, escargots, fromages, bières, miels, confitures, etc.), les amateurs et fins connaisseurs trouveront tous les crus français ou

presque, à déguster avec modération, bien entendu. Les Rabelaiseries 2018 innoveront avec la nouvelle carte de l'interactivité, à travers un jeu en équipe où les animateurs vont proposer aux visiteurs tirés au sort des pistes pour associer mets et vins.

Des ateliers découvertes qui se dérouleront tout au long du week-end, animés par un chef cuisinier, un caviste, un fromager et un chocolatier, permettront au public de mieux maîtriser et composer les accords mets-vins, vins-fromages, ou encore vins-chocolat.

Les Rabelaiseries, samedi 10 novembre, 10 h à 20 h, dimanche 11 novembre, 10 h à 18 h 30. Complexe sportif Jean-Paul Gomez (en venant de Poitiers, à l'entrée de Ligugé, sur la droite). Entrée 3 €, verre de dégustation 1,50 €. Possibilité de restauration sur place. Site : lesrabelaiseries.fr



Pour les amateurs de vin, les Rabelaiseries sont devenues un rendez-vous obligé.

(Photo archives, NR-CP)

NR 07/11/2018

NR/CP 09/11/2018

Le bon goût s'invite aux Rabelaiseries

La 7^e édition des Rabelaiseries, organisée par les compagnons d'Hynao, se tient jusqu'à ce soir à Ligugé. Bons vins et produits du terroir y sont à l'honneur.

Vollà sept ans que les Rabelaiseries impriment leur marque dans le paysage gastronomique régional. Sept ans que l'association Les compagnons d'Hynao, organisatrice de ce salon, se dépense sans compter pour faire vivre une certaine image du bien boire et du bien manger. « Et notre philosophie n'a pas changé, sourit Jean-Michel Richard, amateur permanent des compagnons d'Hynao, elle est très épicurienne, autour des plaisirs de la table et du flacon ! »

Quarante bénévoles pour réussir

Cette année, quelque 56 exposants venus de toute la France ont répondu à l'invitation des compagnons. Si les amateurs de bons vins* seront certes comblés, les fins palais ne rechigneront pas devant les fromages du Cantal, les confitures des Pyrénées, les huîtres d'Oléron, le miel, le chocolat ou encore les biscuits de Tou-

raine et les gâteaux aux noix de Sarlat. De quoi ouvrir les appétits et engranger les idées avant les agapes de fin d'année... Pour finaliser la réussite de l'événement, près de quarante bénévoles ont prêté main-forte aux neuf compagnons d'Hynao. « Tout est fait en interne, commente l'un d'eux, Patrick Terny, on fait aussi un gros effort de communication pour nous faire encore mieux connaître. On a encore un public à conquérir. Avec toujours nos deux maîtres-mots : la qualité et la convivialité. »

L'an passé, près de 2.000 visiteurs avaient franchi les portes du complexe sportif Jean-Paul Gomez de Ligugé. Un chiffre que les organisateurs de ces Rabelaiseries 2018 espèrent dépasser.

Jean-Michel Gouin

* A consommer avec modération.

➤ Les Rabelaiseries : aujourd'hui, de 10 h à 18 h 30, au complexe sportif Jean-Paul Gomez de Ligugé. Entrée : 3 €. Atelier accrus vins et fromages à 11 heures et atelier vins et chocolats à 15 heures.



Plus de 55 exposants venus de toute la France sont présents depuis hier à Ligugé où ils font déguster leurs produits.

NRD 11/11/2018

ligugé

Les Rabelaiseries ont rassemblé

Pour sa 7^e édition, le salon des vins et produits du terroir « Les Rabelaiseries » organisé par les Compagnons d'Hynao a tenu toutes ses promesses. Tant au niveau de la fréquentation des visiteurs, de la qualité des exposants que de la convivialité de ce rendez-vous.

La proximité, le relationnel et une organisation sans faille sont autant de qualités que Joëlle Peltier, maire de la commune, et Sacha Houlié, député de la Vienne, ont souligné, samedi soir, lors de l'inauguration du salon.

En ce week-end de commémoration, les deux élus ont rappelé le rôle que le vin a pu tenir dans la Grande Guerre 14-18 pour le moral des troupes. Autres aspects que le comité d'organisation a souhaité mettre en avant cette année, les ateliers autour du vin et de la cuisine, et pour



Les visiteurs ont une nouvelle fois répondu présents.

les yeux, une exposition de peintures sur le thème des animaux. Pour cette galerie éphémère, l'atelier de peinture Atelier Reg'art et ses deux professeurs Eléme et Jo-Elle étaient à la manœuvre pour dévoiler et récompenser le travail de leurs élèves. Dès à présent, après un débriefing à chaud, les compagnons d'Hynao pensent au 8^e opus dont la date est fixée aux 9 et 10 novembre 2019.

ligugé

Dégustations, ateliers et concours pictural

La 7^e édition des Rabelaiseries, organisée par les Compagnons d'Hynao au complexe Jean-Paul Gomez, a connu un vif succès le week-end dernier. Ce salon des vins et produits du terroir a vu la participation de 56 exposants (42 pour les vins et 12 pour les produits de bouche) qui proposaient au public des dégustations de nombreux cépages, mais aussi miel, chocolats, fromages ou huîtres par exemple. Des ateliers ont permis d'en savoir plus sur les alliances vins-fromages ou vins-choco-

lats et, en marge de cette édition 2018, ce sont quelque 70 artistes peintres qui ont exposé leurs réalisations et participé à un concours dont le thème générique était « les animaux ». Le palmarès a été dévoilé en fin d'après-midi le dimanche. Ont été récompensés : Yasmine Cachart et Franck Giraud par le prix du public, Denis Pinson par le prix Hynao, Marie-Laure Audran par le prix de l'atelier et Véronique Bernier comme coup de cœur du salon.



Des lauréats du concours pictural.

NR 17/11/2018

CP 15/11/2018



LES COMPAGNONS D'HYNAO

FICHE DE PRESENCE AU SALON "LES RABELAISERIES"

9, 10, 11 et 12 novembre

		LES ADHERENTS				LES REPAS			OBSERVATIONS
Nom	Prénom	VENDREDI 09/11	SAMEDI 10/11	DIMANCHE 11/11	LUNDI 12/11	samedi 20H	Dimanche 20H	Déjeuner commun le vendredi de l'installation	
1	ANDOUCHE	Bernard							
2	BARDET	Nicolas							
3	BARRAULT	Joël							
4	BARRICHAULT	Sébastien							
5	BLANCHET	Gérard							
6	BOUILLY	Martine							
7	CACHART	Xavier							
8	CHARLES	Jean							
9	DELHOMME	Christian							
10	FAROU	Johnny							
11	GRASSIEN	Myriam							
12	LARGEAU	Catherine	1	1	1	1	1	1	
13	LEMERCIER/NIORT	Julie							
14	MERCIER	J-Pierre	1	1	1	1	1	1	
15	MURGUET	Denis	1	1	1	1	1	1	
16	NIORT	Nicolas							
17	PASQUIER	Philippe							
18	PIERROT	Catherine							
19	POUDOU	Jean							
20	PROUST	Michel							
21	RICHARD	Jean-Michel	1	1	1	1	1	1	
22	SERVOUZE	Marc							
23	SOUCHAUD	Yvette							
24	SOUCHAUD	Alain							
25	ST-GENEST	Patrick							
26	TERNY	Patrick							
27	TERNY	Stéphane							
28	VERPLANCKE	Daniel							
TOTAL COMPAGNONS			4	4	4	4	4	4	
		LES BENEVOLES				LES REPAS			OBSERVATIONS
Nom	Prénom	VENDREDI 09/11	SAMEDI 10/11	DIMANCHE 11/11	LUNDI 12/11	samedi 20H	Dimanche 20H	Déjeuner jour installation	
1	ANDOUCHE	M-Thérèse							
2	BOUCHAUD	Bernard	1	1	1	1	1	1	
3	CHARTIER	Alain	1	1	1	1	1	1	
4	CHARTIER	Françoise	0	1	1	0	1	1	0
5	CHARLES	Roselyne							
6	DELABALLE	Loulou							
7	DELABALLE	Didier							
8	DURAND	Roxane	0	0	1	0	0	0	
9	FOUCHER	Christian	en attente						Pour le service restauration si besoin
10	FOUCHER	Andrée	en attente						
11	GAULUPEAU	Arnaud							
12	GAULUPEAU	Florence							
13	GAULUPEAU	Maelle							
14	GIRET	Jacques							
15	GIRET	Régine							
16	GRASSIEN	Jean-Yves							
17	GRULLIER	J-Yves							
18	MERAL	Thierry							
	MERCIER	Maryvonne	1	1	1	1	1	0	
19	RICHARD	Dominique	0	1	1	0	1	1	0
20	ROCA	Pascual							
21	ROCA	Carmen							
22	SERVOUZE	Marie-Claude							
23	ST-GENEST	Lydia							
24	TERNY	Danou							
25	TERNY	Patrice							
26	TURCHETTI	Danielle							
27	TURCHETTI	Michel							
28	VERPLANCKE	Anne-Marie							
TOTAL BENEVOLES			3	5	6	3	5	5	2
TOTAL GENERAL			7	9	10	7	9	9	6

Les COMPAGNONS AU BISTRO DE LIGUGE, DEC. 2018



JMR, photos: Bernie

www.hynao.f



Chaque millésime se clôt par un banquet, celui de 2018 a réuni 36 Compagnons et l'aréopage constitué des époux, épouses, compagnes, ...

A son habitude, **Jean** notre président, qui vient de boucler sa première année de mandat haut la main, accueille son petit monde chaleureusement et butte sur une absence d'anniversés à un jour près!

Le secrétariat de Cathy a fait merveille en oeuvrant à la réussite de la soirée tant, bien souvent, les Compagnons flirtent avec le relâchement ou même l'indiscipline!! Les multiples possibilités de choix ont également eu un impact sur les mariages des vins en provenance de la cave du club, suivant les nombres et types de bouteilles. Seul le champagne a été acheté, on fait donc une soirée à moindre frais, ce qui n'est pas sans voir s'afficher un sourire satisfait sur la devanture de notre trésorier.

Les derniers arrivés étaient présents à l'heure dite et les verres ont pu s'entrechoquer car la soif menaçait.

Juste avant de passer à table, Nico 1er a reçu une photo de nos jeunes mariés, presque nus au soleil de Cuba alors que nous affrontions la pluie et la fraîcheur! Limite taquins les heureux veinards, pour cette fois ça passe!



La table des Compagnons, repas 2018

Photos: Bernie



www.hynao.f



Chez Thomas, au Bistro des Saveurs, le repas offrait bien des possibilités. Il suffit de jeter un œil au tableau des mariages ci- à côté. La gageure tenait au nombre de plats, aux bouteilles dont on dispose et du nombre de celles-ci au vu des assiettes. Quelques surprises: un alsace savoureux mais très sucré alors qu'on l'espérait sec, un bordeaux blanc sec aux effluves de réduction prononcées, vins rouges sudistes au nez fermentaire ou trop animal, genres de produits que nous rencontrerons de plus en plus souvent dans le cercle bio.

Bien accueillis et littéralement choyés par Carole, soutenue par une collègue au service, le ton est donné dès l'apéro. Beaux et bons petits fours, seaux à glace pour nos bulles, pas de temps morts. Ce qui a ravi Yvette, ça se voit!

À notre invitation, Thomas n'a pas pu partager ce moment en commun en raison d'amygdales et de végétations retirées, certes, mais toujours douloureuses même après une quinzaine de jours.

voici le résultat d'une aprem à faire des noeuds avec ce qui me reste de connexions cérébrales concernant notre repas pantagruellique de vendredi qui vient:

pour les 26 tartes fines figues foie gras> 3 blancs du 66, pierres blanches
pour les 2 salades gourmandes> 1 bx blanc sec 2013
pour les 8 cassolettes saumon> 1 (ou 2!) alsace gewurz réserve 2011

pour les 4 pavés boeuf> 1 salisquet (buzet) imprévu 2014
pour les 8 saumons plancha> 1 (ou 2) c. de duras 2014/2015
pour les 7 civets lapin, lardons, pruneaux> 2 c. catalane caire 2015, 1 braucol 2015
pour les 17 carrés de porcelet 7h> 3 lacharme PN 2014 la genièvre

pour les 14 tatin> 1 pineau bl g. richard, 1 gaillac doux vendanges dorées 2006
pour les 13 fondants chocolat> 2 terra grana rivesaltes
pour les 9 tartes citron> 1 gaillac doux 2014 loin de l'oeil et 1 sangue de oro carole bouquet 2015(?)

contrairement à certains je suis réellement ouvert aux propositions diverses et variées! cependant les aménagements seront adressés directement à Patrick Temy, dépositaire de nos flacons

ici j'ai 6 champagne achetés cet aprem et au frigo

ce qui fait: 19 (ou 21) bouteilles à préparer et 6 champ'



Les Compagnons au Ligugéthon



JM R, hynao.fr

Le téléthon ne fait pas recette!



Une bonne action n'est bonne que si elle procure les fonds envisagés, soit!

On était là ce samedi 8 décembre, avec la charge du vin chaud. En tenue M. Tout le monde, nous avons rejoint les mêmes personnes que l'an passé, gentils volontaires prêts à satisfaire toute demande du chaland moyennant la récupération de quelques euros



Hors mis le coup de bourre dû à l'arrivée des marcheurs, la salle sentait le sable chaud du désert.



Le DJ David n'en peut plus, les



marcheurs pédaleurs du fil rouge ont réellement fourni des efforts méritoires mais ils n'ont pas réussi à rejoindre virtuellement Ligugé à la Tour Eiffel, il aurait fallu bien davantage de courageux. La vente d'objets conçus maison, les en-cas à prix modéré, ... rien n'y a fait.

L'an passé on avait avancé qu'un peu de pub serait la bienvenue, mais ça reste à faire.



L'an passé on avait avancé qu'un peu de pub serait la bienvenue, mais ça reste à faire. En résumé, on



n'a pas vendu notre vin, c'est nous pour une bonne part, qui avons garni la caisse. Journée à perte mais une somme de 20€ remise en fin de présence à Givray. Montant remis par Jean à Michelle, conseillère municipale.



67



Les potins de chais reprennent l'actualité et les indiscretions concernant le monde du vin durant un millésime.



ECHOS et POTINS de CHAIS



millésime

2018

JM RICHARD

19.Merde alors! Au château Lafon-Rochet, Bx, on stoppe le bio car trop polluant, faut le faire non? Après 10 ans de retour vers le futur il paraît qu'il y a trop de cuivre et que les passages multiples tassent les sols!

20.Juste pour dire: son épouse Bérangère (Ch. Larrivaux) a choisi la lutte raisonnée, le renouveau végétal et recherche des plants d'avant la guerre 14-18. Bonne conscience: ils ont décidé de ne plus prendre l'avion pour les campagnes de promotion.

21.Un nouveau traitement bio contre le mildiou: l'acide de noix de coco. E. Labruyère (Bourgogne, Champagne, Beaujolais, Inde) teste ses produits naturels sur ses 4 domaines. Affaire à suivre.

22.L'Australien envahissant. Treasury Wine Estate, N°3 mondial, veut faire du champagne en France, pour ...?

23.Pierre Gagnaire, chef dans les étoiles à Paris, vient de s'offrir 1ha sur Châteauneuf-du-Pape. Cuvée bientôt sur ses tables.

24.Après le château, les chasses, le vignoble voici les fûts de Chambord. L'origine des vins élevés sera précisée: « fût de chêne de Chambord ». Rappel: c'est un Américain qui détient l'appellation Chambord!

25.Concours de dégustation à l'aveugle avec enfin une victoire française. Les « Culture et vins de France » ont battu les « Bouches au nez »! Idée à retenir pour les soirées enfiévrées de la TERNY'S CONNEXSION.

26.Si vous entendez un proprio de Cognac se plaindre, rappelez-lui ceci: droits de plantation supplémentaire en 2019 = 3474ha. Histoire de répondre à la demande! En 2017 la région a exporté 197.4 millions de bouteilles, chiffre jamais atteint à ce jour.

27.On va bientôt faire des économies. L'Europe et le Japon ont conclu un agrément faisant disparaître les droits de douanes entre eux sur les produits alimentaires (Watson). Cela représente pas loin de 150 millions d'économie pour nos vignerons. YES! ... et surtout un coup de pompe à Trump et sa politique protectionniste.

28.Officiel: le vin bleu n'est pas du vin! (cabinet Inlex IP Expertise). Et Compagnons d'Hymno.

29.La première acheteuse de vin français dans le monde est Canadienne, il s'agit de Catherine Dagenais, Montréal.

30.Bien des hôpitaux en France ont des vignes, vin servi en partie aux malades, je me sens pas bien!

31.C'est le réveil des vins d'Île de France, hors le « vin » de Montmarthe. Des passionnés ont relancé les vignes du côté d'Argenteuil, St Prix en rouge et Suresnes en blanc sont les premiers lauréats sur les 14 en compétition.

32.Pascaline Lepeltier (ne pas confondre) est devenue la première meilleure sommelière de France, le 11 nov alors que étions tous pris par le salon.

33.La 15ème édition du marathon international du beaujolais a eu lieu le samedi 17 nov. Aux points de ravitaillement: dégustation!

34.Grand retour des bâtiments religieux dans le monde du vin: après les caves et les châteaux sélectionnés sur des critères très proches des nôtres voilà qu'on pourra recevoir les passionnés du monde entier à Chambord et à l'abbaye de Cluny. Bien ça!

35.Trump ne s'en prend pas qu'à Macron. Il fustige les droits de douanes français trop lourds contre ses vins américains. Ce qui n'est vrai que pour le vin blanc et c'est variable selon les états. Ce n'est pas comme si l'homme à la chevelure orange ne taxait pas un max tout ce qui ne sent pas le coca.

Visite au Domaine Lacharme à la Roche-Vineuse, vigneron participant à notre salon depuis deux années, situé à 5 kms de la fête « tournante St Vincent » de Bourgogne.

Gérard LACHARME, le papa nous attendait de pied ferme et nous a accueillis dans son chai avec ses derniers flacons, en appellation bourgogne Mâcon La Roche Vineuse. Sébastien dirige le domaine depuis 2015.

Que de beaux échanges, Gérard, d'un tempérament réservé, a débordé d'enthousiasme en nous racontant différentes anecdotes vécues à notre salon, les amitiés qu'il a liées avec d'autres vignerons, sa passion de la BD qu'il a pu partager avec l'organisateur du festival de la BD à Ligugé, Jean-Louis DUMUREAU, ce qui lui a permis en décembre d'avoir un contact téléphonique avec un des dessinateurs renommé qu'il admire depuis plus de 30 ans. Que du bonheur grâce à notre salon ...

Dixit Gérard: « je reviens cette année... c'est un salon à ne pas manquer et c'est le plus beau salon que j'ai fait de par son organisation, sa convivialité et son accueil. »

Après dégustation modérée de 3 rouges dont le Mâcon La Roche Vineuse sélection vieilles vignes 2016 a obtenu la distinction St Vincent 2017 des vins Mâcon, et 3 blancs dont une cuvée, passée en fût de chêne le 2012, Gérard nous invite jovialement à descendre dans sa cave pour une dégustation directement au fût. Nous avons pu comparer un vin prêt à être mis en bouteille donc accompli et un vin en cours d'évolution, très intéressant et rassurez-vous nous avons recraché. La cave a été creusée et bétonnée par ses parents, sacré travail. Nous avons d'ailleurs fait la connaissance de la maman âgée de 82 ans, bon pied, bon oeil et très chaleureuse.

Deux précisions importantes dans sa façon de travailler :

- il remplit systématiquement et régulièrement ses fûts de façon qu'il n'y ait pas d'air au contact (le ouillage).
- il pratique le bâtonnage en cours d'élevage de ses blancs de façon à remuer les lies ce qui permet le développement d'arômes complexes et la préservation de la pureté du fruit comme cela se fait à Meursault, au début il le faisait avec un bâton et aujourd'hui avec un mélangeur en inox.

Voilà encore une belle expérience et un beau week-end viticole!

Portrait de vigneron: Gérard LACHARME.



Catherine « Bichon » et Christian sont allés rencontrer un de nos fidèles du salon chez lui à La Roche Vineuse, en Mâconnais: Gérard LACHARME.



4 Compagnons Hynao AU JURY DE LA FOIRE DE JAUNAY-MARIGNY, SAMEDI 10 MARS 2018

Comme les trois mousquetaires nous étions quatre! JM R, BERNIE, JEAN président et CHRISTIAN, qui a la parole:

Les Compagnons d'Hynao ont participé au jury de Jaunay-Marigny le samedi 10 mars après-midi, représentés par notre Président Jean, notre référence œnologique Jean-Michel, Bernie et moi, Christian. Nous nous sommes donnés rendez-vous sur les lieux. J'ai eu le privilège de faire le voyage dans le carrosse de Jean-Michel!

Accueil sympathique, élargement de la feuille de présence. Arrivés pourtant de bonne heure, c'était déjà l'affluence pour s'attribuer une des tables installées dans la salle, environ une vingtaine.

Sur chaque table, le règlement : table de 3 personnes minimum à 4 maxi, on avait à renseigner nominativement une feuille de dégustation personnelle, et pour le porte-parole de la table, la feuille des résultats de l'harmonisation des analyses individuelles. A chaque nouvelle dégustation, changement de porte-parole. Toutes les tables étaient occupées avec 3 ou 4 participants

Nous nous sommes installés sur deux tables adjacentes, Jean et Bernie et Jean-Michel et Moi.

S'est joint à notre table un ancien négociant en vins des magasins Metro, connaissant bien notre région et le Val de Loire.

Intéressant, ils ont beaucoup échangé avec Jean-Michel, nous pensons le voir aux Rabelaiseries.

Présentation de la feuille de dégustation ainsi que celle du résultat :

Nom, prénom/ appellation dégustée/ 7 colonnes / N° de la bouteille dégustée/ appellation localisée/ notation du visuel sur 3, nez sur 7, bouche sur 10, le total sur 20 + les réflexions personnelles.

La feuille de résultat affiche une dernière colonne pour l'attribution des médailles, ou non, selon la cotation suivante : 11/12= bronze ; 13/14=argent ; 15 et + = or. Chaque dégustation est faite une seule fois par une table.

La dégustation est à l'aveugle, sur les étiquettes sont mentionnés : l'appellation, la précision AOC ou IGP, le cépage (parfois) et le millésime.

Au départ de la dégustation, on nous apporte les bouteilles rendues impersonnelles.

En ce qui nous concerne :

1ère dégustation

3 bouteilles de Val de Loire en blanc sec deux 2016, un 2017.

Bonne appréciation en général bien qu'à l'œil très pâle, en jeunesse.

3 médailles : argent et bronze.

2ème dégustation

Un montlouis 2016, chenin : attribution d'une médaille or.

6 bourgognes blancs, chardonnay: 4 rully 2016, 1 st véran 2016, 1 mâcon 2016
Un peu déçu pour des bourgogne blancs, deux sans médaille, les 4 autres : argent et bronze.
3ème dégustation

Nous avons fini par 4 très bonnes bouteilles en rouge :

1 graves 2015

1 côtes du Rhône Villages 2016

1 margaux 2015

1 rasteau 2015

Tous ont eu une médaille d'or, cotation entre 17 et 18, un régale.

J'ai été très content de cette expérience sans prétention et pense recommencer l'année prochaine.

Le Compagnon *Christian*





COMPÉTITIVITÉ

La filière a tout faux

Selon un institut militant pour le libéralisme économique, le recul de la viticulture française à l'exportation résulte de son enfermement dans la réglementation qu'elle a réclamée.

Vignerons attachés à l'organisation de votre filière, bouclez vos ceintures ! Le rapport de l'Institut de recherches économiques et fiscales (Iref), un « think tank » libéral, va vous faire bondir. À 25 ans, Laurent Pahpy, son auteur, diplômé de l'École centrale de Lyon et titulaire d'une licence d'économie, expose calmement ses idées, presque avec candeur. À tel point qu'on se demande s'il sait qu'elles sont diamétralement opposées à celles qui régissent notre filière. Sa réflexion part d'une question : comment expliquer la perte de parts de marché des vins français à l'export ? Laurent Pahpy rappelle qu'entre 2000 et 2015 « les vins français ont perdu un quart de leurs parts de marché en valeur à l'export et que leur part dans les exportations mondiales en volume est passée de 25 à 14 % ». Pour lui, la viticulture

française étouffe dans un carcan réglementaire et un corporatisme qui l'empêchent d'innover. Elle se trompe lorsqu'elle demande aux pouvoirs publics de contrôler ou de réduire l'offre. En effet, ces restrictions desservent les plus entreprenants et profitent aux pays où les viticulteurs sont libres de planter et de produire. « La politique de limitation de la production en Europe est un échec total puisque la baisse de production qui s'en est suivie a été compensée par la hausse dans le Nouveau Monde », soutient-il. Cette politique visait à répondre à la chute de la consommation de vin en France et dans les autres pays traditionnellement consommateurs. Y avait-il une autre solution ? Oui : laisser faire le marché. Laurent Pahpy le dit, mais prudemment : « Face à une baisse de la demande, il faut réduire l'offre. Le fait-on en imposant une baisse collective de la production ou en laissant les pro-

ducteurs les moins compétitifs – dont les vins ne s'achètent pas – faire faillite ? Dans le premier cas, on maintient à flot des gens qui ne sont pas compétitifs et qui s'en mordent les doigts après coup. »

Le rapporteur rue dans les brancards du contrôle des plantations nouvelles. Il écrit que « le système, particulièrement complexe à respecter, est devenu encore plus ubuesque » depuis la réforme de 2008. Il demande la libéralisation des plantations de vigne. Il cite Montesquieu selon qui « le propriétaire sait beaucoup mieux que le ministre si les vignes lui sont à charge ou non ». « Toutes formes de contrôle des prix par le contrôle de l'offre, telles que les subventions à la distillation, les droits ou les autorisations de plantation doivent être supprimées et n'être réintroduites sous aucun prétexte », insiste-t-il. Laurent Pahpy concède que l'argent autrefois destiné à l'arrachage ou à la distillation sert désormais à l'investissement et à la promotion dans les pays tiers. Mais il n'y voit pas de grand progrès. Selon lui, ces aides « risquent de profiter aux acteurs qui connaissent le mieux les démarches administratives ou qui ont des compétences réservées aux grandes entreprises ». À l'appui de son analyse, il note que pour 2014-2015, les Grands Chais de France ont reçu 1,3 M€ de subventions, le Conseil interprofessionnel des vins de Bordeaux, 3,3 M€, et l'Union des grands crus de Bordeaux, 700 000 €.



La guerre des moutons!

J'avais imaginé ne plus donner mon avis sur les thèmes récurrents des objets de notre intérêt presque intime.

Joël m'a fait parvenir ces extraits de la publication « La vigne » où l'on découvre un débat portant sur la compétitivité des vins français à l'export.

Donc qu'en pensé-je ? De quel côté sommes nous ? Serions-nous de simples clients informés, des amateurs qui s'éclairent à autre chose que la bougie, des informateurs légitimes, des passionnés qui point ne se taisent comme le claironne notre « pape » F. Rabelais ? Certainement un peu tout ça avec un chapeau particulièrement respectable : on ne peut prétendre acheter notre opinion !

Pour celles et ceux qui sont allés voir ailleurs comment on fait, comment on déguste et comment on commerce le vin, reconnaissons que la qualité sous un prix correct reste notre moteur principal.

Le commerce international donc mondialisé répond à un critère simple et connu : faire de l'argent, peu importe avec quoi et surtout ne laisser que des miettes à ces précautionneux qui n'ont rien compris. Ces articles ne parlent pas vraiment de l'humain. D'où vient le vin ? Qui conduit la vigne ? Qui va acheter les bouteilles ?

À aucun moment le terme « qualité » ne fait partie du jeu. Ayant commencé à m'intéresser au breuvage des dieux en 1972 en Gironde, je n'ai eu de cesse que de fouiner partout afin de rencontrer gens et méthodes tantôt avec réussite tantôt dans la misère, culturelle ou culturelle. Vouloir mettre au rebut ceux qui ne sont pas vendables à l'export, surestimer la perte des parts de marché, continuer à soutenir le négoce, ignorer l'image des produits fabriqués en France, vouloir régler la profession et les produits... sont autant de mauvais coups portés à hasard dans un milieu qui se redresse depuis une bonne dizaine d'années.

Tout n'est pas au mieux, d'accord. Ce que j'ai pu entendre des personnes concernées rejoint à un très fort pourcentage les demandes du monde paysan, ce ne sont pas les subventions qui font pousser la vigne. Ce qui est attendu c'est justement le respect de la personne qui fait le boulot et la possibilité d'utiliser l'argent rentrant, ou de soutien interne comme les CIV et les groupes actifs, au bénéfice des ventes d'où qu'elles viennent dans les appellations.

La promotion intra hexagone est une réalité qui n'existe pas en France depuis Evin de 1991.

Comme pour tout commerce le nerf est le même que celui de la guerre!

S'il est une chose qui se remarque hors frontières c'est bien l'agressivité du négoce. Le Commonwealth, marché anglophone planétaire, ne s'embarrasse d'aucun préjugé, pire : tout ce qui sera fait contre l'adversaire est une bonne chose. Et on caresse dans le sens du poil, même les chauves ! Les Chinois font un commerce d'un volume inimaginable avec les Chiliens en annulant leur frontière ! Ces 2 pays ne s'exigent pas de droits de douanes sur le vin, avec qui avons-nous à lutter ?

Les Anglo-saxons se créent leur clientèle avant de répandre le produit « parfaitement adapté ». C'est valable pour le vin comme pour tout le reste. Ce qui signifie que les parts de marché perdues, la compétitivité n'ont de sens que si on agit de la même manière. Les dés sont pipés avec sur une face le cadrage français de la commercialisation et sur l'autre la naïveté de se croire à la hauteur. À jouer avec les règles des autres on a perdu d'avance.

Partout où l'on a mis les pieds sur la route du vin les progrès en termes d'exigence sont rapides et qualitatifs. Partout j'ai rencontré des vigneronniers qui avaient fait leurs classes chez nous. Les étudiants en œnologie, tonnellerie, restauration, sommellerie... viennent du monde entier et sont ravis de nous le dire!

Rester dans le règlement des AOP n'est pas un problème en soi, c'est une garantie de qualité. Garder une porte ouverte, telles les IGP, constitue une solution, à la condition que les plus gros jouent le jeu. Sont-ils seulement conscients que le court terme peut engager un avenir pérenne ? Ah il faudrait aider, partager, ... pas dans les habitudes!

Les millions reçus par les marchands en gros ont-ils changé la commercialisation ou bien ont-ils contribué à la disparition des parts de marché ?

Et comment le libéralisme va expliquer que l'ouverture passe par les interdictions et autres réductions ? L'administratif est-il trop lourd pour les « petits » ? Il le serait moins si l'équilibre se trouvait par des propositions ouvertes, des garanties et un horizon clair et à suffisamment long terme.

ÊTES-VOUS D'ACCORD AVEC LES PRÉCONISATIONS DE L'IREF ?

« Oui. L'administratif est bien trop lourd pour les petits »

SÉBASTIEN WIEDMANN,
DOMAINE LE BEL ENDROIT,
2 HA DE VIGNES, LA TAIN-
L'HERMITAGE (DRÔME).

Je me suis installé en 2010. Au départ, j'ai produit du saint-joseph, mais j'ai vite déchanté. Je suis en bio et je laisse pousser l'herbe

jusqu'en juin pour la diversité de la flore. Dès 2011, l'Inao m'a menacé de me retirer l'AOC si je ne gérais pas mieux mon herbe. L'année suivante, rebelle. Cette fois-ci, mon vin contenait trop de CO₂. J'ai claqué la porte. Désormais, je produis

du vin de France. Une de mes cuvées part à 30 €, je n'ai pas besoin de l'AOC. Par la suite, j'ai reçu un courrier qui m'indiquait que pour éviter le déclassement de mes terres, il fallait déclarer mes volumes en AOC puis les replier en vin sans IG quelques

mois après. Ridicule. L'administratif est beaucoup trop lourd pour les petites structures. Pourquoi ai-je les mêmes contraintes qu'un négociant qui vend des millions de bouteilles et peut se reposer sur 150 salariés ?

Allo docteur!

Ma vigne est malade! Des chercheurs-traitants sont à l'Université de Poitiers, du moins les éco-responsables.

Les rangs de vignes sont parfois clairsemés, parfois troués par ci par là. La faute à des insectes et des champignons qui condamnent à coup sûr les pieds touchés.

La lutte nécessaire prend une tournure nouvelle dans la mesure où les acteurs ont choisi des bases opposées de recherches.

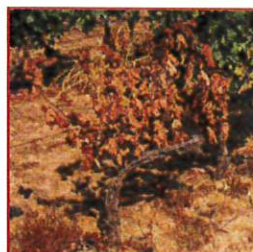
Il y a 5 ans, le coût moyen en traitements fongicides se montait à 3900€/ha, pour 10 passages, dont 2800€ de main d'œuvre. Selon les régions on comptait de 5 à 22 passages, les euros sortis des pulvérisateurs se retrouvant dans le prix client!

À regarder attentivement les tableaux on constate que les plus fréquents se répandent en Charentes (cognac) et Gers (armagnac). En même temps il est impossible de ne pas traiter contre le mildiou et l'oïdium. La médication se base sur le cuivre et le soufre pour s'attaquer à l'eutypiose, l'esca, la maladie de petri, la BDA ou bois noir.

Les recherches en France débutent par la création de l'*Observatoire nat. des maladies du bois et de la vigne* en 2002. Sur 600 parcelles et 27 cépages les données recueillies ont porté sur l'expression des symptômes. Les pieds touchés représentent 3.35% en 2003 et 2.54% en 2008.

Pour le monde viticole la lutte est un enjeu majeur. Les solutions chimiques autorisées ne donnent pas de garanties. La perte est estimée à 10%.

Des chercheurs de l'Université de Poitiers, Jérôme GUILLARD et Pierre COUTOS-THEVENOT, Joël BARRAULT représentant *Valagro Recherche* ont pour but la protection des plantes en respectant l'environnement et les hommes: le biocontrôle. (*)



L'espoir s'appelle «polyphénols » dont les composants les plus connus sont la »*viniférine* et le *resvératrol*«. Selon les chercheurs/trouveurs les effets fongicides sans reprise de croissance sur 4 champignons dévastateurs sont avérés. Le risque habituel avec d'autres molécules (*resvératrol*) c'est de n'atteindre que le stade fongistatique. Cette *viniférine* est un anti-phytopathogène au profil écotoxique d'origine végétale.

Prochaine étape: industrialiser et adapter à d'autres cultures.

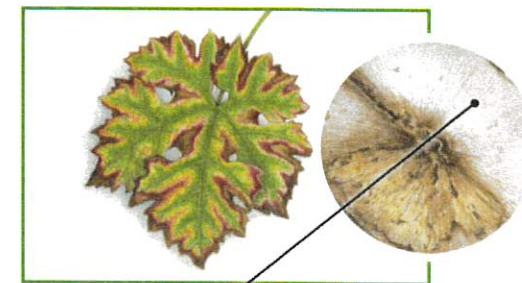
À savoir: les grands groupes internationaux comme *Bayer*, les laboratoires allemands qui viennent de s'associer à l'américain *Monsanto*, sont également impliqués dans la recherche de solutions plus vertueuses, sans être la priorité absolue par rapport aux cultures alimentaires.

(*) Leur crédo: chercher à renforcer les défenses naturelles, et non pas tout tuer dans le micro vivant du sol, pour obtenir une production viable et pérenne.

De quoi oublier le N° de téléphone de son docteur!

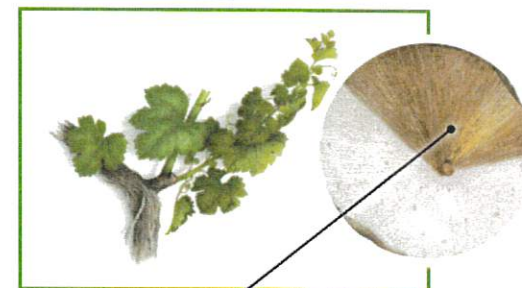


ESCA

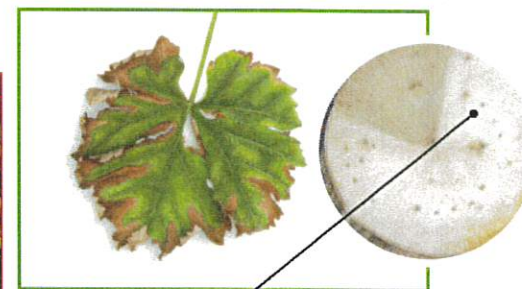


Zone claire et tendre (amadou) entourée d'une zone dure brune laissant très peu de bois fonctionnel

EUTYPIOSE



Nécrose sectorielle de couleur brun-chamois aux limites très nettes
BDA ou Black Dead Arm



Nécrose sectorielle de couleur grise, grosses ponctuations



www.lvnao.fr

Après le JEREZ l'autre vin fortifié de la péninsule ibérique: LE PORTO.

J.M.R.

LE PORTO, C'EST QUOI ?

LE DOURO : Berceau du vin de Porto
Le fleuve du Douro représente l'épine dorsale du vignoble qui est construit en terrasse sur un sol de schistes, épousant les courbes du fleuve.

3 régions principales de production
BAIXO CORGO à l'ouest
CIMA CORGO au centre
DOURO SUPERIOR à l'est

Principaux Cépages du Porto

CEPAGES BLANCS : BARBATO, VERDELHO, BENCIAL, MALVOISIE
CEPAGES ROUGES : TINTA FRANCISCA, GAZAL, CAO, NACIONAL

PORTO BLANC **PORTO ROUGE** **PORTO ROSE**

Le Porto est un vin muté c'est à dire qu'en cours de fermentation, on ajoute au moût une petite quantité d'eau de vie de vin, tirant à 77% d'alcool. Ce mutage stoppe la fermentation primaire et permet au vin de conserver des sucres résiduels. Le vin titre alors 19° et 20°.

Ensuite, le Porto va être assemblé puis il entame un vieillissement plus ou moins long soit en fûts, soit en bouteilles, soit selon une méthode mixte.

2 GRANDES FAMILLES DE PORTOS

les vins de Porto oxydatifs vieillis en fûts

Les vins de Porto reducteurs qui font un passage en fûts et terminent leur vieillissement en bouteille

Assemblage de vins jeunes de différentes années vieillies en foudre pendant 3 ans.

Il a d'abord reposé 4 à 6 ans en fûts de bois avant de poursuivre sa maturation en bouteille.

Vin issu d'une seule vendange, vieilli 2 ans en fût puis il poursuit son vieillissement en bouteille. Pour qu'un porto détienne la dénomination Vintage, il doit être noté par un comité de dégustation composé de 7 personnes.

Issu d'un seul domaine

Vieillesse de plus de 3 ans en fûts 3 types :

- Les «Tawny réserve» vins d'assemblage de portos ayant passé un minimum de 6 ans en fûts.
- Les «mentions d'âge» l'âge moyen de l'assemblage est indiqué sur l'étiquette (10 ans, 20 ans, 30 ans...).
- Les «Colheitas» signifient «Récoltes» en portugais. Ce sont des vins d'une même récolte jugée exceptionnelle et qui vieillissent au minimum 7 ans en fûts.

Issus de raisins blancs, ils sont élevés 2 à 5 ans en fûts ou en cuves avant l'embouteillage et classés selon leur teneur en sucre (du sec au «supernano» à 130 gr par litre).

Si un jour vous décidez de vous lancer dans un périple nord ibérique, le must c'est de suivre le Duero (Espagne) et ses vins de grande tenue: Ribera del Duero. En passant la frontière hispano-lusitanienne, sans changer de bateau ou de rivière vous entrez dans le monde du Douro, au Portugal. Rivière aussi richement œnologique que notre Rhône qui, lui, ne change pas de patronyme en cours de route.

Les rives du haut Douro ressemblent à notre Rhône nord. D'ailleurs les retenues de terre par des murets sont l'œuvre d'ouvriers portugais encore de nos jours. Le climat y est plus chaud sur des sols sombres schisteux qui encaissent et conservent la chaleur.

Sans grande surprise, les premiers plants arrivent au cours du II^{ème} siècle avant notre ère dans les sacs à dos des Romains. Imagine-t-on une seconde que les légionnaires n'ait pas eu soif quel que soit leur voyage?

Un peu d'histoire du vin au Portugal 1^{ère} partie: du vin seulement.

1386, en pleine guerre de 100 ans, traité de Windsor qui permet aux marchands british de s'installer sur les terres portugaises.

1654, nouveau traité commercial avec les Anglais qui passent les droits de douane à la trappe.

1667, l'embargo Colbert anti anglais amène ceux-ci à boycotter les vins de France au profit des vinhos de Douro.

1757, le marquis de Pombal structure le commerce du vin de Porto en créant l'embryon des AOC, mises en place en France 1 siècle plus tard. Au départ il voulait marquer des différences entre les bons vins (feitoria) et les plus courants (vinhos de ramo).

Les meilleurs partant à l'export, quelle bonne idée! 250 000ha sont délimités par 335 bornes en granit.

2^{ème} partie: le mutage

1834, guerre civile, mutage généralisé, naissance du vocable « vintage ».

1868, le phylloxéra

1880, début du replantage

1932, Maison du Porto

1982, Confrérie du Porto

1986, association des producteurs

2003, création de l'Institut des vins de Porto

1834, 1847, 1863, 1868, 1963, 1977, 1994, 2007 et 2011= très grandes années vintage.



Bodega SALGADO, à Pesquera,
au salon en 2019.

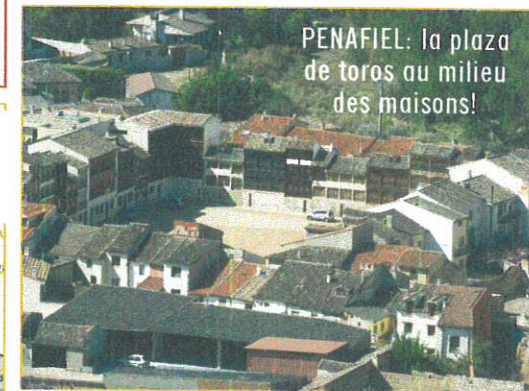


Veronica Salgado

RIBERA DEL DUERO, *Septembre 2018*

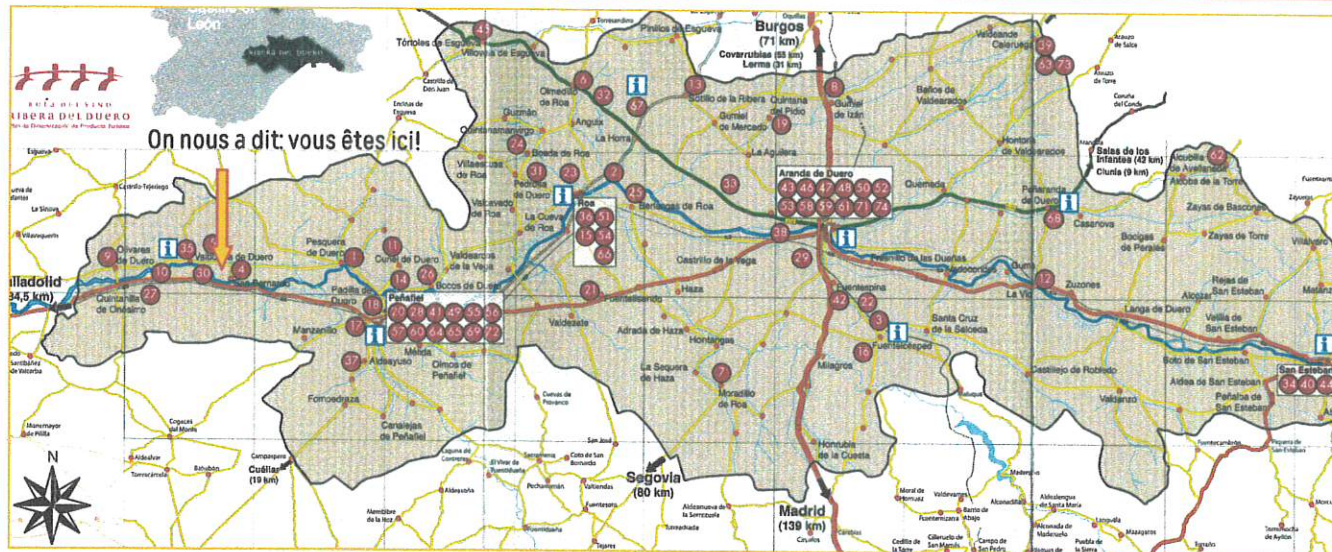


Le vignoble espagnol qui a tout compris de nos meilleurs bordeaux:
RIBERA del DUERO



PENAFIEL: la plaza
de toros au milieu
des maisons!

JM R
Photos:
JM R

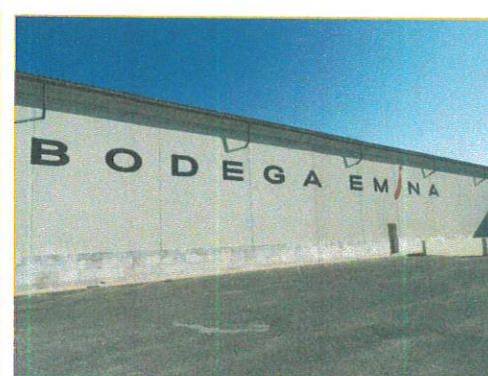


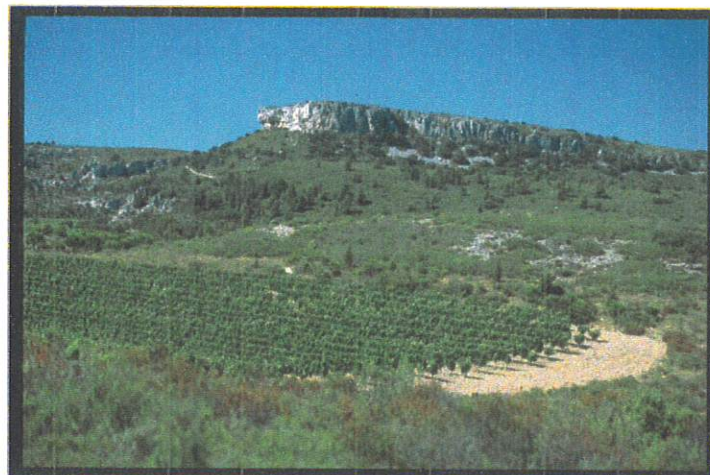
On nous a dit: vous êtes ici!

Dans ce secteur de Castilla-Leon, au nord ouest de l'Espagne, se niche un petit paradis. Cette appellation fournit le plus grand ibérique: Vega Sicilia, le plus coûteux: Pingus (prix des Petrus!) et le meilleur d'Espagne en 2009: Lopez-Christobal.

Avec l'ami Julian SALGUERO et sa femme Brigitte, nous avons circulé 2 journées entre Valladolid et Aranda de Duero. Grand merci à eux deux. L'appellation est jeune, du haut de ses 35 ans elle présente un vignoble à la fois moderne et respectueux des contemporains. Les cuvées habituelles sont nommées partout des mêmes termes: joven (jeune), roble (boisé), crianza (élevage court avec bois ou non), reserva et gran reserva (jusqu'à 4 ans avant la vente, sauf cas particulier encore plus long).

Nous avons dégusté les bodegas Emina, Montebaco, Matarromera, Arzuaga Navarro, Salgado, Lleiroso, ... à des niveaux différents on a pu juger de la qualité globale très satisfaisante de par le soin et du travail comme de la volonté de présenter une image sereine, sans bling bling.





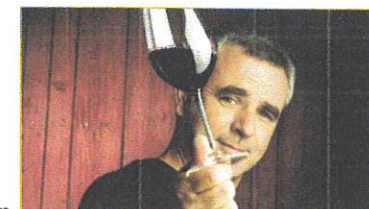
Dans ce coin de France, nous avons a chance de connaître 2 soutiens du salon des RABELAISERIES, à savoir Andrée & Christian, habitant Agde-34.

La Clape est un espace de garrigue lové entre Narbonne et la Méditerranée, du soleil, du calcaire, du courage et des cigales, tout près de chez un certain Pierre RICHARD, derrière les salins de Gruissan.



Situé dans l'Aude, le terroir de La Clape s'étend entre Narbonne et la Méditerranée, sur dix-sept kilomètres de long et sept kilomètres de large. Bordé à l'est par la mer, à l'ouest par les basses plaines alluviales de l'Aude et au sud par les étangs, il culmine à 214 mètres avec le Pech-Redon. Ce massif se caractérise par ses hautes falaises dominant l'horizon marin, ses canyons et vallons couverts de pinèdes, vignes et garrigues.

Si La Clape est l'un des lieux les plus ensoleillés de France (jusqu'à 3 000 heures de soleil par an), elle le doit aux treize vents qui se croisent en son ciel. Ainsi, tramontane, cers, ponant, vent d'Espagne, lebec ou gregaou se partagent la tâche de la chasse aux nuages. Mais les orages sont à classer comme violents, donnant ainsi une explication aux allures de ce terroir.



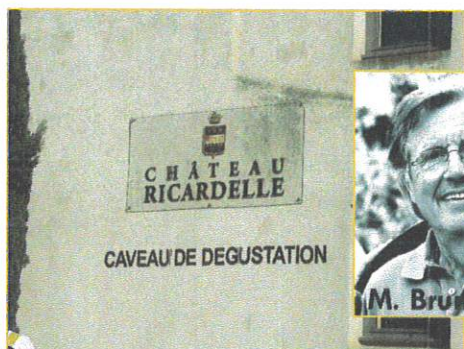
Christophe BOUSQUET dirige le dom. Pech Redon et l'appellation depuis 2015. Les rouges sont issus des *grenache, maurvèdre, syrah, carignan* et *cinsault*, ils s'épanouissent sur des notes de *mûres, cassis, garrigue* et *balsamiques*. Les blancs sont tirés des *bourboulenc, claitette, grenache blanc, piquepoule, marsanne, roussane, rolle, maccabéu, terret, ugni* et *viognier*. On peut trouver que cela fait beaucoup, cependant l'appellation impose un assemblage d'au moins 2 cépages dans chaque couleur.

Quelques adresses: Abbaye des Monges, Ch. La Négly, Ch. Capitoul, Ch. Pech Redon, Ch. Mire l'étang, Ch. Ricardelle, Ch. Rouquette-sur-mer, Ch. Laquirou, Ch. D'Anglès et les vins de Gérard Bertrand.



M. Bruno PELLEGRINI, qui nous a accueillis au Ch. Ricardelle, est favorable à notre salon pour 2019. C'est au Ch. Rouquette sur Mer que Pierre RICHARD a fêté ses 84 ans.

De mon côté si je devais mettre quelques billets sur une appellation ce serait LA CLAPE ((de fin!))



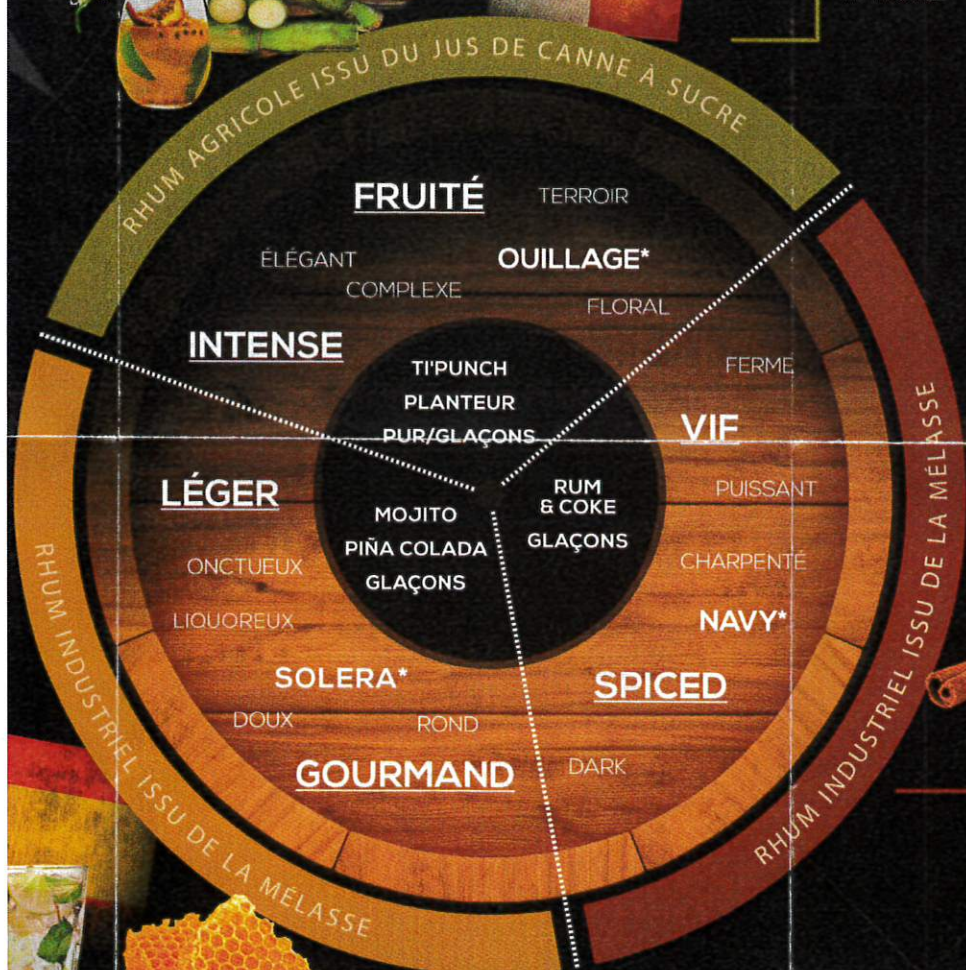


hynao.fr

Au départ, le rhum titre 65 à 75°, 40 à 62° à la vente. Le rhum ambré: 18 mois en fût, le rhum vieux ou XO: 3 à 6 ans minimum.

RHUM Style Français

MARTINIQUE - AOC (RHUM CLÉMENT, RHUM J.M.)
GUADELOUPE (RHUM DAMOISEAU)
MARIE GALANTE
HAÏTI
GUYANE FRANÇAISE
REUNION
ÎLE-MAURICE



RUM Style Anglais



TRINIDAD ET TOBAGO
ANTIGUA
BARBADE
ÎLES VIERGES
JAMAÏQUE
SAINTE LUCIE
GUYANA
ÎLE-MAURICE

Style Espagnol

Après avoir rencontré Romain BAILLY, présentateur de rhums français sur Poitiers.

Faire du rhum!

Il y a rhum et rhum!

Le **rum** (anglais : *rum*, espagnol : *ron*) est une eau-de-vie originaire des Amériques, transformée à partir de la canne à sucre ou de sous-produits de l'industrie sucrière. Il est consommé blanc, vieilli en fût (rum vieux) ou épicé. Il prend alors une coloration ambrée. En fonction des produits utilisés il peut être appelé agricole ou industriel.

Rhum : Les rhums en provenance des Antilles françaises, eaux-de-vie produites à base de jus de canne frais. Rhums très aromatiques aux parfums typiques de la canne à sucre (banane, agrumes...). Depuis le 22 janvier 2015, certains rhums français ont obtenu l'IGP (indication géographique protégée). il s'agit des :

- « Rhum de la Guadeloupe »
- « Rhum de La Réunion »
- « Rhum agricole de la Guyane »
- « Rhum de la baie du Galion »
- « Rhum des Antilles françaises »
- « Rhum des départements français d'outre-mer »

A. La réception des cannes: les cannes sont pesées, contrôlées (mesure du pH et de la teneur en sucre), elles seront ensuite hachées et défibrées avant le broyage.

B. Le broyage: la canne est broyée par des moulins. Le jus de canne (vesou) récolté dans des canaux est filtré puis pompé jusqu'aux cuves de fermentation. La bagasse (fibres restant) sert de combustible pour les fours.

C. La fermentation: sous l'action des levures, le sucre, présent dans le jus de canne, est transformé en alcool; au bout de 24 heures, le vin de canne titre environ 4 à 5 % vol. Une cuve de 30 000 L de jus donnera, après distillation, environ 2 200 L de rhum à 55 % vol.

D. La distillation: introduit en milieu de colonne, le vin descend de plateau en plateau et, en chauffant au contact de la vapeur introduite par le bas de la colonne. Sur les plateaux supérieurs le titre augmente graduellement. Les vapeurs d'alcool sont alors condensées et soutirées en tête de colonne.



SOURCE: R V F

LES BARRIQUES ET LES GOÛTS

Il est ici question des effets du bois imprégné de vins sur l'élevage final du whiskey, l'affinage.

C'est une mode récente, les fûts de bourbon servant en priorité et en masse aux premiers pas des alcools dits *single malt*. Le Finish, la dernière note, se détermine dans des contenants ayant connu le porto, le sherry depuis les débuts et maintenant les Ecossais entre autres se tournent vers les barriques de France ou d'Italie.

La mode les fait se diriger vers le rhum, le sauternes, le pinot noir, le chardonnay, le barolo -Italie, l'oloroso -Espagne, en escomptant un double apport qui s'avère parfois hasardeux.

La règle la plus simple: quitte à mettre quelque chose dedans optez pour le nez. Ne vous laissez pas influencer par le discours d'accompagnement. Le plus souvent c'est la discrétion qui domine si on s'arrête aux arômes. Par contre l'effet bois apparaît dans la texture et la complexité.

Revenons au départ. Le bois du fût, neuf, travaille en fonction de la température, des écarts jour/nuit- temps sec/humide. Petit à petit les échanges contenant/contenu gagnent en volume et intensité. Tout est une question de maîtrise. Les mauvais maquilleurs courent les chais et vendent des liquides aux accents de castor en chaleur!

Le bois préalablement utilisé va rendre un peu de son ancien locataire et, surtout avec des tanins moins brutaux, donner cette rondeur qui s'accorde avec le feu de l'alcool.

Gagnant/gagnant sinon rien! J'ai trouvé enrichissant ce tableau, toutefois attention à la coloration loin d'être aussi évidente que ça.

À tout un chacun de voir en faisant ses propres expériences, à la vôtre.

VIN CONTENU PRÉCÉDEMMENT DANS LE FÛT

SON INFLUENCE SUR LE GOÛT

SON INFLUENCE SUR LA COULEUR

Amarone

Sec, fruits mûrs et raisins secs fruités, amertume

ROUGE



Barolo

Notes fruitées persistantes, amertume du chêne

ROUGE



Bordeaux

Notes fruitées puissantes, notes de fruits des bois

ROUGE

Bourgogne

Fruité, sec et sucré

ROUGE FONCÉ



Chardonnay

Fruits tropicaux, acidité, notes de citron

DORÉ CLAIR



Muscat

Abricots, pêche, sucré et floral

DORÉ



Sauternes

Fruits sucrés, acidité, notes de citron

AMBRÉ





La complexité de la dégustation

SOURCE: R V F



N'est pas **cognac** qui veut! En effet, pour que cette eau-de-vie fine à base de raisin puisse être appelée ainsi, il faut qu'elle réponde à certains critères.

Le lieux de production est primordial. Les cépages ugni blanc, folle blanche et colombarde doivent provenir de la région autour de la ville de Cognac en France, cela comprend une grande partie de la Charente, la quasi totalité de la Charente-Maritime, et quelques parties de la Dordogne et des Deux-Sèvres.

Une fois le raisin récolté, il est pressé et le moût est mis à fermenter. S'en suivent une double distillation du vin ainsi qu'un vieillissement en fût de chêne qui devra durer 2 ans et demi minimum. Il se fait dans des chais où on ne trouvera que des eaux-de-vie de cognac. C'est ce vieillissement qui transforme l'eau de vie en cognac, lui confère sa couleur ambrée et son parfum si particulier.

Le cognac est divisé en plusieurs crus. On trouve la Grande Champagne, 1er cru du cognac, la Petite Champagne, les Borderies, les Fins bois, les Bons bois et les Bois ordinaires.

Pendant la phase de vieillissement du cognac, une partie de l'alcool s'évapore, c'est ce qu'on appelle la « part des anges », elle représente environ 2%. Pour compenser cette perte, on ajoute l'équivalent perdu provenant d'un fût de même provenance, c'est « l'ouillage ».



La Roue des Arômes du Cognac

Principales notes aromatiques

Notes aromatiques par saison :

- printemps:** Amande, Fleur de Vigne, Menthol, Rose, Acacia, Aubépine, Iris, Jasmin, Lilas, Beurre, Chevreuille, Fleur d'Oranger, Violette.
- été:** Œillet sauvage, Orange, Tilleul, Abricot, Banane, Citron, Figue fraîche, Pêche, Prune, Foin, Fruit de la Passion, Mangue, Pétales de rose, Poire.
- hiver:** Bois de cèdre, Bois de chêne, Bois de Santal, Zeste d'orange, Fruits confits, Litchi, Noisette, Noix, Pruneau, Café, Cuir, Fumé, Pain grillé, Poivre, Vanille (bois).
- automne:** Cannelle, Clou de girofle, Gingembre, Boîte à cigare, Humus/Mousse de chêne, Sous-bois, Tabac, Truffe, Abricot sec, Caramel, Champignon, Chocolat / Cacao, Figue séchée, Pomme, Raisin de Muscat, Safran, Noix de Coco, Noix de muscade, Réglisse, Toffee, Vanille (Gousse).

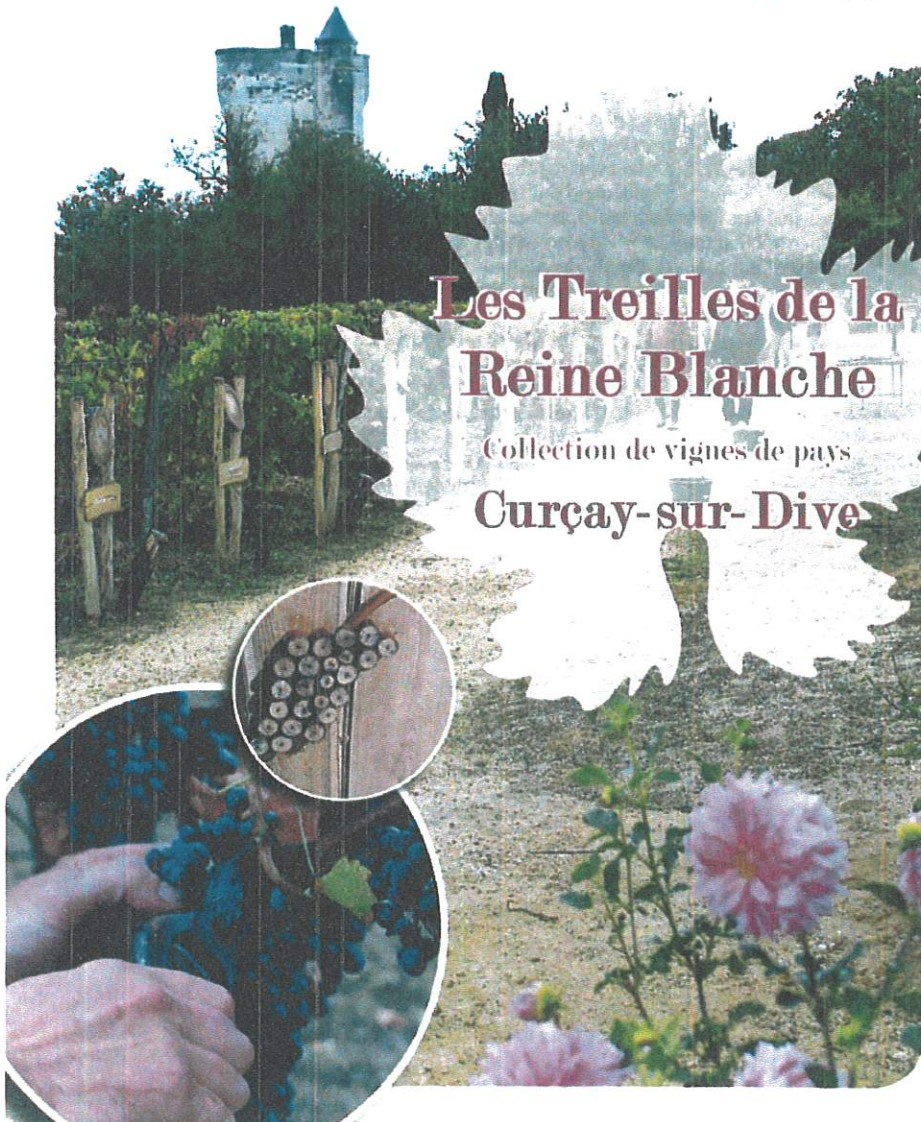
La palette du Cognac se transpose aisément sur le cycle des saisons, symbole de son exhaustivité aromatique.

79

LA RVF - HORS-SÉRIE - NOVEMBRE 2018

Initiative de sauvegarde en Loudunais, comme les Grappes rabelaisiennes de Ligugé

Mais à Curçay c'est en place!



Les Treilles de la Reine Blanche

Collection de vignes de pays
Curçay-sur-Dive

La Collection de vignes « Les Treilles de la Reine Blanche » à Curçay-sur-Dive



Une collection unique de cépages anciens du Pays Loudunais au cœur de l'appellation AOP Saumur Nord Vienne. La parcelle au cœur du village, idéalement située au pied du donjon, bénéficie d'un ensoleillement propice à la vigne. 500 plants de vignes de 50 variétés de raisins de cuve, plantés en vigne classique avec les rouges dans la partie haute et les blancs et rosés dans la partie basse. Tous les cépages de la collection ont été identifiés et certifiés. Un espace est aussi

réservé aux raisins de table plantés en treille, ainsi qu'une tonnelle.

Accessible à tous, un cheminement pédagogique avec des panneaux explicatifs réalisés en robinier, permet au visiteur de retrouver le nom de chaque cépage, son histoire, sa provenance, ses caractéristiques et aussi des recettes à base de raisins, des anecdotes.



La loge de vigne, où le vigneron pouvait s'abriter, est aussi un lieu de convivialité. Elle abrite désormais une exposition originale de photographies sur le thème des vignes familiales. Le kiosque du pressoir et des espaces de détente en bois de robinier réalisés par les agents de la Communauté de communes du Pays Loudunais, donnent à l'ensemble un cachet d'authenticité.

A unique collection of ancient wine varieties typical of the Pays Loudunais certified AOP Saumur Nord Vienne. 500 grape vines of 50 different varieties of grapes. The conservatoire is designed as a recreational and educational area with information boards, which enables visitors to identify the name of the wine, its history, its origin, its characteristics as well as wine-based recipes and anecdotes.



Ouverture : accès gratuit toute l'année • Contact OT, tél. : 05 49 22 22 22
contact@tourisme-loudunais.com • www.tourisme-loudunais.com

La grande guerre, les soldats, le vin et l'alcool.



Comme le soulignait Joëlle PELTIER, Maire de notre commune, la grande guerre a donné au vin une dimension nouvelle.

Sans même remonter d'un siècle, les gaillards de ma génération se souviennent de leur service militaire où l'on recevait la ration du mois. À l'intérieur de la boîte genre carton à chaussures on trouvait des « troupes » cigarettes reconstituées à partir d'on ne sait quoi, des pastilles pour rendre l'eau buvable, une fiole de « taupette », sorte d'eau de vie qui faisait craindre pour la vue, une boîte de « singe » viande bourrée de gelée indéfinissable, sans oublier le biscuit, solide comme un pavé qui ne fondait ni dans le café ni dans le vin, quelques uns nous ont dit que c'était des restes de la guerre d'Algérie, ça donne à réfléchir ...

C'était dans les années 70/74.

Le vin et la taupette ou gnôle, les moteurs énergétiques du poilu? Pas seulement.

Les doses en premier: en 1914 le soldat reçoit 25cl de vin, le fameux quart, quotidiennement. Puis la quantité passe à 50cl pour arriver à 75cl par jour. Ce qui se dit peu (et que je tiens des compagnons d'arme de mon grand père, soldat de '16 à '18) c'est que le conditionnement en courage destiné aux hésitants à sortir de la tranchée pour en découdre avec les « Fritz » c'était l'alcool fort, environ 6cl, rations gratuites. On devenait quasi « increvable », en face le régime du régiment faisait miroir. Dans nos jugements n'oublions jamais l'époque. Tous ceux qui tombaient sur la ligne de front provenaient du même monde: agricole. Il n'y avait que les hommes au combat. Les animaux (chiens, chevaux, poules, rats, oiseaux, lapins, ...) avaient leur utilité. Retrouvez donc le film de Spielberg sur le cheval des tranchées.

La provenance ensuite: voyageant dans des wagons foudres, le vin arrivait de France ou des colonies d'Afrique du nord. Les habitués de la bière ou de l'alcool de pomme se sont mis au « pinard », de 8 à 9° le plus souvent.

De la drôlerie pour finir: avant la guerre les ligues anti alcooliques, déjà, ne combattaient pas le vin, alors après guerre, il est devenu l'égal du sauveur.

Mieux encore: l'alcool ingurgité par les troupes allemandes provenait des vins d'Alsace. Une bonne partie de la rancœur anti germanique tient au fait qu'en 1918, lorsque les chanceux des tranchées reviennent à leurs vignes, ils font état de l'aspect désastreux des vignobles, traitant l'ennemi perdant de barbare.

Il faut aussi considérer que cet alcool fort brut, la gnôle, a soigné la plus grande partie des blessures, une sorte d'assurance incontournable des premiers secours.

J'ai interrogé ma mère, 90 printemps, sur le retour de son père. Qu'en disait-il? Que faisait-il? Réponse: pas un mot, pas de commémo.

Il me reste quelques bribes de souvenirs de mes 7 à 10 ans. Mes parents tenaient un café/bar/restaurant/épicerie/hôtel (dit de La Boule D'or) à St Martin la Rivière. Mon grand père ex-poilu y accueillait matin et soir 3 autres camarades, tous moustachus, autour des verres de rouge étoilé. Ils se parlaient sans cesse, en petit comité, penchés les uns vers les autres. Moi je rentrais sans prévenir tout en jouant avec force plaisir de mon tambour improvisé (une boîte métallique qui faisait autant de bruit que les bombardements à leurs oreilles meurtries). Les quatre de la confrérie de la moustache se taisaient immédiatement, me demandant d'aller faire le drôle ailleurs.

En attendant ils continuaient à contribuer à la baisse du stock des excédents d'après guerre!

À savoir aussi:

Guillaume Apollinaire qui, du front, écrit dans un poème : « *J'ai comme toi, pour me reconforter, le quart de pinard qui met tant de différences entre nous et les boches.* »

Le pinard se compose de vins sans origine contrôlée, Charentes : Beaujolais / languedoc / Algérie, coupé à l'eau pour niveler le degré, distribution/jour. Le maréchal Joffre était fils de tonnelier à Rivesaltes. En 1914, 480 000 débits, soit 1 pour 30 adultes. À partir de 1916, la consommation d'alcool devient un problème pris en considération. Les parcs, les jardins, les cercles et les foyers de soldats sans alcool sont créés.

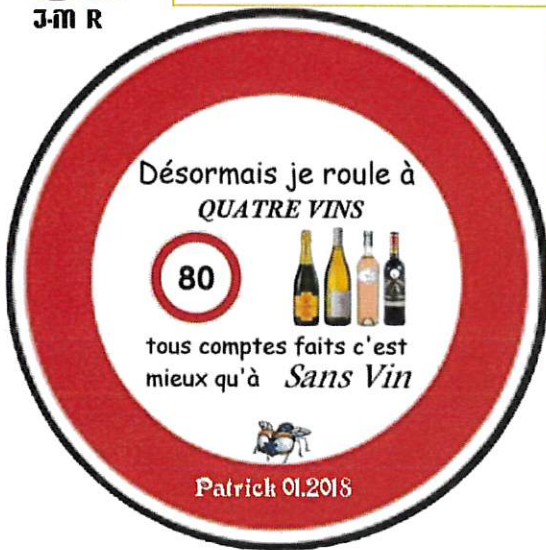


Les Compagnons d'Hyndao ouvrent une nouvelle rubrique dans ce Millésimé N°10: **HUMOUR EN VIN & BOUTEILLES VIDES**

Bien souvent au cours de nos séances on entend des commentaires fleuris, originaux, nouveaux, magiques et inconnus à ce jour. Poussant un peu plus loin cet esprit créatif voici quelques jolies fleurs incongrues peut-être, spirituelles véritablement. Les auteurs sont parfois anonymes, parfois célèbres, ou en passe de l'être!



J-M R



« L'oreille est au pied ce que le genou est au nez: ils ne sont pas faits pour se rencontrer. »

« Jamais homme noble ne hait le bon vin. » *F. Rabelais*

« Courez tous après le chien, jamais il ne vous mordra; buvez avant la soif, et jamais elle ne vous adviendra. » *F. Rabelais*



"Les bons crus font les bonnes cuites." *Pierre Dac*

« Le vin le meilleur désaltère sans épancher la soif. »

"Il passe autant de vin dans le corps de nos bretons que d'eau sous les ponts." *(Marie de Rabutin-Chantal, marquise de Sévigné)*

« La seule arme que je tolère c'est le tire-bouchon. » *Jean Carmet*

« Des centaines, des milliers de fois j'ai levé mon verre. J'ai eu mal à la tête, jamais au coude »

« Le vin console les tristes, rajeunit les vieux, inspire les jeunes et soulage les déprimés du poids de leurs soucis. » *Lord Byron*

« A quoi reconnaît-on un bon restaurant ? Les verres à vin y sont plus grands que les verres à eau. »

« Le Vouvray est un vin qui fait du bien aux hommes quand ce sont les femmes qui le boivent. » *Félix Faure*

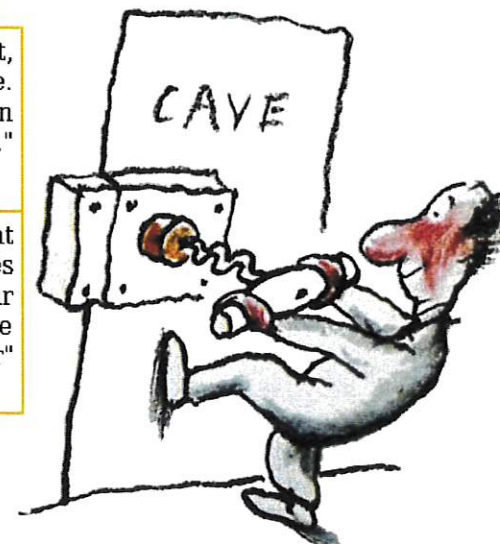


"Aimer est le grand point, qu'importe la maîtresse. Qu'importe le flacon pourvu qu'on ait l'ivresse." *Alfred de Musset*

"Ballon: mot synthétisant les bons et mauvais côtés du vin. On commence par le boire, puis on souffle dedans avant d'y finir" *J.P. Gauffre*

ICI
On ne boit pas pour oublier mais on goûte pour s'en souvenir

« Ici le shérif s'appelle Yquem, le Rio Bravo: le Ciron et l'or le Sauternes. » *John Wayne*



1. Bœuf mariné échalotes confites



Pour 4 personnes:

7 heures de marinade, 4 pavés de bœuf de 150/180g, 12 échalotes, 1 c à s d'huile d'olive, 1 c à s de vinaigre balsamique,
Pour la marinade: 2 gousses d'ail, 2c à s de sauce soja, 2 c à s d'huile d'arachide, 2 c à s de cognac, sel & poivre, jus d'1/2 citron, 4 brins de coriandre, 1 c à s de nuoc-mâm, 1 morceau de sucre

C&V de France



Écraser l'ail dans un plat creux et le mélanger avec tous les autres ingrédients de la marinade. Y déposer les pavés de bœuf, bien les enrober. Laisser mariner au frigo les 7 heures, les retourner de temps en temps. Vin facultatif!

Préchauffer à 180° (th= 6)

Disposer les échalotes non pelées dans une cocote, les arroser de l'huile et du vinaigre, couvrir et enfourner pour 35mn.

Préparer une poêle la chauffer vivement. Sortir le bœuf de la marinade, sécher au torchon, puis saisir la viande 5mn de chaque côté.

Pour la sauce, fouetter le jus de citron avec le sucre, le nuoc-mâm et la coriandre hachée.

Bien trancher les pavés, arroser de la sauce, accompagner de 3 échalotes confites, décorer aux herbes du moment.



Accord: languedoc terrasses du Larzac rouge

Accord autre: malbec argentin, st joseph

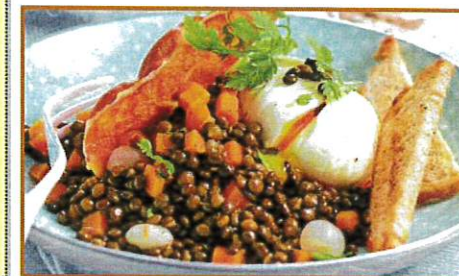
2. Salade tiède de lentilles œuf & jambon



Pour 4 personnes:

400g lentilles fraîches, 4 tranches jambon cru, 4 œufs, 3 carottes, 1 gousse d'ail, 3oignons nouveaux, 1 bouquet garni, huile de pépin de raisin, moutarde, vinaigre framboise, cerfeuil, persil, vinaigre bl.

Recette femme actuelle



Plonger les lentilles dans une casserole d'eau froide, porter à ébullition, cuire 3mn puis rafraîchir et égoutter. Couper les carottes en dés, peler l'ail. Préchauffer le four à th=8.

Dans la même casserole, mettre le bouquet garni, les dés et l'ail. Couvrir d'eau froide, porter à nouveau à ébullition, puis laisser cuire à feu doux 30mn, saler poivrer. Sur une plaque couverte de papier cuisson, étaler les tranches de jambon, recouvrir d'un autre papier et d'une plaque, enfourner 10mn, laisser refroidir.

Mélanger 6 c à s d'huile, 1 c à s de moutarde et 2 c à s de vinaigre, sel-poivre, émulsionner. (peut aussi être servie chaude)

Égoutter les lentilles, virer la garniture aromatique, arroser de la vinaigrette, émincer les oignons, tiges comprises, ciseler le persil, répandre sur les lentilles

Faire bouillir une grande casserole d'eau salée avec le vinaigre blanc, faire pocher les œufs 5mn. Griller autant de tartines de pain que de besoin.

Parsemer le cerfeuil, disposer les tranches de jambon et de pain, servir tiède.



Accord: sancerre, pouilly-fuissé, cour-cheverny

Accord autre: vin blanc italien, chilien, néozélandais

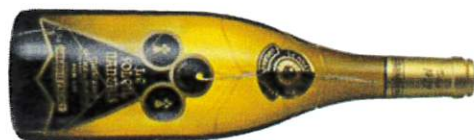
3. Navarin de cabillaud aux légumes



Pour 6 personnes:

3 heures de saumure, 6 carottes, 900g de cabillaud en filet (ou lieu ou maigre), 3 panais, 6 petites pommes de terre, 600g de côtes de blettes, 6 feuilles d'oseille, jus d'1 citron, 75g de beurre, 3 brins de thym, 1 feuille de laurier, 1 c à s de grains de coriandre, gros sel & poivre

Maison du muscadet



3h avant d'attaquer, saler le cabillaud pour le faire macérer.

Éplucher et laver les carottes, les panais et les pommes de terre, les couper en morceaux. Éffiler les blettes couper les blancs en tronçons. Faire cuire les différents légumes dans de l'eau bouillante salée, jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres. Réserver les légumes au chaud et le jus de cuisson.

Prélever 30cl de ce jus puis le passer au mixer avec le beurre et le citron jusqu'à émulsion. Ajouter le thym, le laurier, la coriandre et quelques grains de poivre. Ciseler l'oseille avant de l'incorporer.

Rincer le cabillaud, faire chauffer le jus des légumes et plonger le poisson. Porter à ébullition, éteindre le feu, couvrir et laisser 45mn.

Dresser poisson et légumes, napper de la sauce à l'oseille, servir chaud.



Accord: muscadet villages

Accord autre: mareuil blanc ou jasnieres

4. Pastéis de NATA



Pour 6 personnes:

3 c à s de jus de citron
1 pâte feuilletée
5 jaunes d'œuf + 1 entier
30cl de lait
200g de sucre en poudre
40g de farine
1 gousse de vanille
1 pincée de sel
Moules à tartelette

Recette « Papilles »



Préchauffer le four à th=7. Porter le lait à ébullition dans une casserole avec la gousse de vanille fendue sur la longueur.

Retirer du feu en enlevant la vanille, puis faire tomber les graines dans le lait en raclant avec un couteau.

Dans un saladier, mélanger la farine, la pincée de sel et le sucre. Verser le lait vanillé tout en mélangeant. Ajouter les jaunes d'œufs, l'œuf entier et le jus de citron et mélanger le tout.

Découper la pâte feuilletée aux dimensions des moules prévus, les garnir avec la préparation aux œufs et au lait.

Enfourner 15mn, jusqu'à ce que les pastéis soient bien dorés.



Accord: pas nécessaire!

Accord autre: montlouis en bulles demi sec

5. Gâteau breron aux fraises



Pour 4 personnes:

300g de farine
1/2 sachet de levure
150g de sucre semoule
200g de beurre demi sel
5 jaunes d'œufs
400g de belles fraises

Christophe ADAM



Préchauffer le four à th=6, 180°
Préparer un moule à manquer rond, 24/28cm
Dans un grand bol mélanger du bout des doigts la farine, la levure, le sucre et le beurre jusqu'à une texture sableuse régulière
Ajouter 4 jaunes d'œufs un à un en malaxant, ramasser la pâte en boule
Étaler la pâte sur une feuille de papier sulfurisé jusqu'à obtenir un rond de la taille du moule
La déposer dans le moule et appuyer afin qu'elle remplisse jusqu'au bord en épaisseur régulière
Laver puis équeuter les fraises, les sécher
Garnir la pâte en les enfonçant un peu bien serrées, pointe en haut.
Laisser une marge sur le bord
Enfourner pour 45mn, laisser refroidir avant de démouler
On peut intercaler des framboises entre les fraises
Servir nature, avec une boule de glace ou de la chantilly



Accord: lambrusco rouge, pétillant rouge de

Accord autre: vieux rivesaltes, porto rosé

6. Pâté de foie gras & ris de veau en



Pâte: 500g de farine, 280g de beurre, 5g de sel, 1 pincée de poivre, 2 œufs et 1 jaune, 80g d'eau
Farce: 700g de gorge de porc, 450g de quasi de veau, 1 c à s de chapelure, 1 pointe d'ail hachée, 200g de foie de volaille, 1 échalote ciselée cuite au beurre, 2 c à s de persil haché, de la fleur de thym, 100g de trompettes de la mort, 2 œufs + 1 jaune, 6 escalopes de 60g de foie gras, 200g de ris de veau cuit au court bouillon, 50g de gelée de volaille dans 1l d'eau, 10g de sel, 5g de poivre blanc, 60g de beurre en pomade pour le moule.

Joseph VIOLA



Cette recette doit être réalisée la veille du repas.

La pâte: dans un bol mélangeur mettre la farine, le beurre, le sel et le poivre, mélanger 2mn à petite vitesse. Ajouter les 2 œufs et le jaune dans 80g d'eau puis mélanger 1mn. Envelopper le tout dans un film puis le glisser au frigo 3 heures.

La farce: dans un saladier mélanger la gorge de porc, le quasi de veau, la chapelure et les foies de volailles puis incorporer les échalotes, le persil, l'ail, le thym, les trompettes, les œufs, saler & poivrer.

Le pâté: préchauffer le four à th=8, 240°, beurrer un moule, étaler la pâte brisée. Disposer un tiers de la farce au fond, déposer les escalopes de foie gras. Ajouter un second tiers de farce et recouvrir des 6 tranches de ris de veau et terminer la farce en recouvrant. Clore le moule à l'aide d'une bande de pâte brisée, badigeonner d'eau les bords du rectangle et les fermer en les pinçant. Dorer le dessus avec le jaune d'œuf et faire 4 cheminées. Mettre en cuisson 25mn puis réduire à 200° pour encore 25mn. Laisser retomber la température une bonne heure avant une nuit au frais. Le lendemain faire couler la gelée liquide par les orifices laissés dans le pâté puis remettre au frigo au moins 2 heures.

Le dressage: après démoulage, découper en tranches d'à peu près 1.5cm, servir à l'assiette sur un lit de mesclun et une compotée d'oignons, des feuilles d'épinard jeunes, un peu de sel de Guérande et de poivre au moulin.



Accord : (blanc ou rouge) sancerre, beaune 1er cru

Accord autre: pinotage d'Afrique du sud, côte rôtie

Calamars au pesto & amandes



Pour 4 personnes:

1 plancha
1 heure de marinade
600g de calamars en rondelles
20cl d'huile d'olive
3 c à s de pesto
100g d'amandes concassées
12 feuilles de basilic
Olives noires



Bretons en cuisine

1h avant d'attaquer, mélanger le pesto avec l'huile d'olive.

Recouvrir les calamars de cette marinade et couvrir. Laisser la préparation 1 heure au frigo.

Faire chauffer la plancha, verser les calamars et la marinade sur la plancha.

Saupoudrer d'amandes, ciseler le basilic et l'ajouter sur les anneaux.

Laisser cuire 3mn de chaque côté.

Ajouter selon les goûts les rondelles des olives noires.



Accord: vinho verde, bellet

Accord autre: cidre brut de Galice

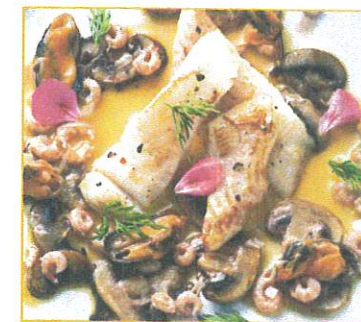
Filet de poisson, moules, champignons, sauce crustacés



Pour 6 personnes:

9 filets de flétan, 50 moules,
250g de crevettes décortiquées,
3 échalotes, 600g de champignons de Paris,
1 œuf, 200g de beurre,
35cl de vin blanc sec,
1 cuil. de fumet de poisson,
sel & poivre.

Recette Karine Valentin



Passer les champignons sous l'eau, couper les pieds, couper tout en lamelles, faire sauter dans 25/30g de beurre, réserver au chaud.

Peler et hacher les échalotes, rincer les moules, faire fondre 25/30g de beurre dans une cocotte et verser les 2/3 des échalotes, les blondir sur 2mn. Verser la moitié du vin, dès que c'est chaud ajouter les moules, remuer 5mn pour l'ouverture. Au-dessus d'un saladier verser le contenu puis décoquiller les moules, réserver au chaud, tamiser le jus.

Diluer le fumet dans 10cl d'eau chaude, faire blondir au beurre le reste d'échalotes, verser le reste de vin, laisser réduire de moitié. Ajouter le jus filtré et le fumet. Laisser cuire 10mn.

Couper 100g de beurre en dés les ajouter dans la casserole au feu et fouetter, casser l'œuf dans un bol, le fouetter puis le verser dans la sauce chaude. Cuire en battant 3mn. Ajouter les crevettes et les moules, arrêter le feu et laisser au chaud.

Découper le poisson pour obtenir 18 aiguillettes, faire fondre le beurre restant dans la cocotte, les arroser avec la préparation précédente 3mn de chaque côté.

Dans chaque assiette, disposer 3 aiguillettes, entourer de la sauce crustacés et champignons, le reste en saucière, décorer avec des herbes fraîches, ...



Accord: montagny 1er cru

Accord autre: sancerre/malvoisie c. d'Ancenis

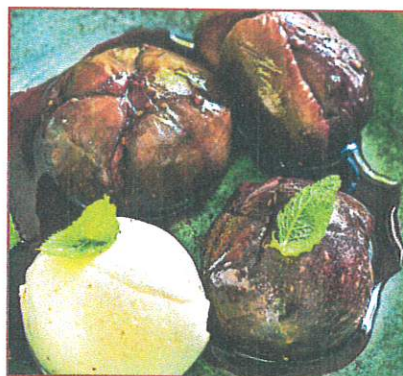
Figues pochées, glace vanille



Pour 4 personnes:

12 figues violettes,
2 brins de menthe,
60cl de glace à la vanille,
50cl de vin rouge (grenache),
5 c à s de miel,
2 bâtons de cannelle,
5 grains de poivre,
3 étoiles de badiane

Recette Benoit Castel



Verser le vin dans une casserole au feu le vin puis ajouter la badiane, la cannelle et le miel, chauffer environ 10mn.

Pendant ce temps laver les figues, couper les queues et entailler les fruits légèrement en croix sur le haut sans enlever la peau. Les plonger dans la casserole et cuire 8mn.

Les égoutter dans un plat creux. Continuer la cuisson du vin encore 15mn pour faire réduire.

Le passer au tamis et le laisser refroidir avant de le verser sur les figues.

Placer le tout au réfrigérateur 2 bonnes heures avant de servir.

Placer les figues la croix vers le haut. Décorer avec les feuilles de menthe, ajouter des boules de glace à la vanille.



Accord: rasteau signature/ maury sec

Accord autre: monbazillac, riesling SGN

Cailles, cèpes & raisins



Pour 2 personnes:

2 cailles, 50g de lard coupé en gros dés, 300g de cèpes, 1 oignon rouge, 4 gousses d'ail, 1 grappe de raisins blancs, 4 brins de thym, 2 brins de romarin, 30g de beurre, 20cl de blanc sec, sel & poivre

Recette Sophie Menut-Yovanovitch



Nettoyer les cèpes et les couper en morceaux, rincer les raisins, éplucher et émincer les oignons, éplucher et hacher l'ail.

Faire fondre le beurre dans une cocotte, ajouter les lardons, le thym et le romarin effeuillé, l'ail et l'oignon. Faire revenir en mélangeant sans cesse durant 6mn.

Disposer les cailles dans la cocotte, les faire dorer sur toutes les faces, saler & poivrer puis verser le vin. Laisser évaporer ensuite ajouter les cèpes et faire revenir pendant 10mn, verser 10cl d'eau.

Couvrir et laisser mijoter 20mn à feu doux.

Ajouter les raisins 10mn avant la fin de la cuisson et couvrir.

Vérifier l'assaisonnement et servir dans un plat réchauffé sous plusieurs rameaux de thym, ou autre selon affinité.



Accord: ribera del duero 2010

Accord autre: fixin 2009, st joseph 2007

Suprême foie gras pruneaux et cresson



Pour 4 personnes: 4 suprêmes de volaille, 250g chaque
250g de pruneau sans noyau
200g de foie gras
2 carottes 1 oignon
1 blanc de poireau
2 bottes de cresson
50g de crème fraîche
80g de beurre 1 blanc d'oeuf
sel & poivre

Chefs:

**E. MANESPA & E. DENAULES
CASTELJALOUX**



Monter un fond de volaille tout prête, prélever les suprêmes le long du bréchet, les couper en morceaux, ajouter les pruneaux et 1 blanc d'œuf, assaisonner et placer dans un blender puis réaliser la mousseline de pruneaux

Soulever la peau des volailles et y glisser la mousseline et le foie gras, saler + poivrer, saisir et colorer les volailles dans une poêle, mettre sur une plaque allant au four, mouiller à hauteur avec le fond, laisser cuire 1 heure, th°=5

Trier et laver le cresson, réserver 2 ou 3 branches pour la déco, dans une casserole mettre le beurre et le cresson, recouvrir et laisser suer doucement, mouiller avec le fond et la crème fraîche, placer le tout au blender

Pour dresser, émincer le suprême en escalopes, bien recouvrir le fond de l'assiette avec l'émulsion de cresson, disposer la volaille avec quelque reste de cresson, décorer à votre goût ...



Accord: rouge de buzet, gaillac, duras

Accord autre: côte rôtie, pommard

Fraîcheur de printemps



Pour 2 personnes:

55g de boudoirs
30g de beurre
300g de fraises
160g de crème liquide
10g de gélatine en feuille
50g de sucre en poudre
meringue: 2 blancs d'œuf
130g de sucre en poudre
45g d'eau

**Chef DEMOLIS
Auberge du Brulhois
à ASTAFORT**



Prépa: environ 3h

Mixer les biscuits, faire fondre le beurre, ajouter aux boudoirs et bien mélanger

Couvrir un plat de papier cuisson, disposer les cercles à gâteau individuels, étaler le biscuit au fond, mettre au froid 15mn

Mixer les fraises et les passer au tamis, amollir la gélatine et ajouter les 2/3 du sucre

Monter la chantilly bien froide avec le sucre restant, mélanger la préparation de fraises et la chantilly

Monter le gâteau dans le cercle, mettre au froid environ 2 heures

Dans une casserole réaliser un sirop à 110°, pendant ce temps monter les blancs en neige au batteur, quand le sirop atteint 120° le verser en filet sur les blancs, battre à vitesse moyenne, laisser tourner jusqu'au refroidissement

Garnir une poche à douille et réaliser le décor



Accord: champagne rosé

Accord autre: vino santo de Toscane, porto ruby

Menus anciens et ... copieux!

Faute de matière première nous avons cessé l'édition de menus anciens. Ils sont de retour et je pense que les contenus vont aller au-delà de vos appétits (petits bras quoi!).



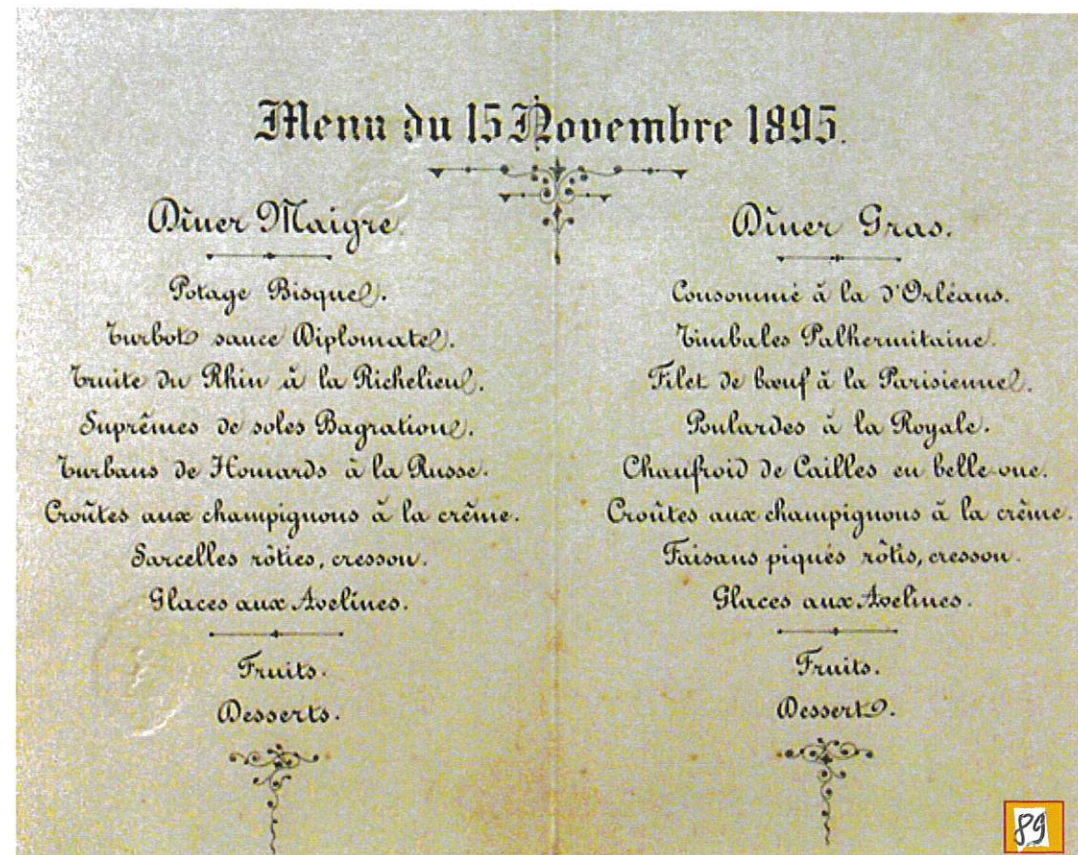
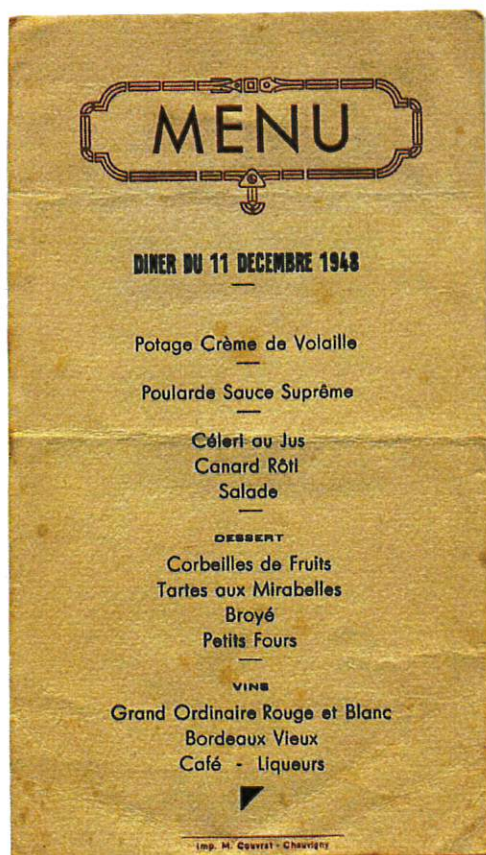
JM R & MARCO

www.hynao.fr



Les deux menus de 1948 arrivent de Chauvigny, retrouvés par Marco. Lui-même enfant de restaurateur et serveur des grands banquets, avec des copains. J'en connais un qui, enrôlé de dernière minute, a légèrement arrosé de sauce, genre beurre blanc, les genoux d'un convive! Fort heureusement le malheureux était la seule personne que je connaissais dans l'assistance! Je n'ai pas été viré. Entre chaque plat servi, l'escadrille de joyeux drilles forte de sa jeunesse insouciante avait droit à un verre de reboost.

Et puis il y avait les noces. On était invité à se joindre aux « pendus » dès la fin du service afin de redonner de l'enthousiasme aux jeunes femmes délivrées de leurs lourds cavaliers passablement avinés. Après avoir montré les étoiles à celles-ci on les ramenait et parfois elles (et nous) étaient attendues avec une étrange mauvaise humeur paternelle! Quelle époque épique! Le second menu, gars/maigre date un peu, mais avec classe.





Menus anciens et ... copieux! Second service



www.hynao.fr
JM R & MARCO



Menu

Français/Anglais, c'est chic! Remarquez les

Les Perles Fraiches de Sterlet
Le Melon Frappé
Le Xérès Mackenzie "Amontillado Grande Réserve"

Les Délices du lac d'Annecy à la Nantua
Le Chevalier Montrachet 1926

Les Mignonnettes d'agneau Trianon
Le Magnum du Château La Mission Haut Brion 1920

La Timbale de Cailles Farcies à la Talleyrand
Hospices de Beanne "Cuvée Charlotte Dumay" 1915

Les Aiguillettes de Caneton Rouennais à la Montmorency
Salade Gauloise
Le Corton Grancey 1919
Magnum du Château Mouton Rothschild 1918
Le Granité au Lanson 1921

Le Suprême de Poularde de Bresse au Beurre Noisette
avec les Pointes d'Asperges à l'Étuvée
Le Château d'Yquem 1921

Les Truffes à la Mode du Périgord
Le Magnum du Château Latour 1904

La Mousse Glacée Singapour
Les Pêches de Montreuil Princesse
Les Frivolités

Le Magnum de Champagne Pol Roger 1911
Le Magnum de Champagne G. H. Mumm 1911
Le Champagne Louis Roederer 1904
Le Champagne Veuve Clicquot 1900
Le Champagne Pommery 1895

Dîner du 17 Février 1898

Menu.

Repas parisien, grands vins.

Huitres Marennes
Potages
Bisque et Petite Marmite
Hors d'Œuvres
Crevettes, Beurre, Harengs russes, Olives
Relève
Truite Meunière
Entrée
Filet piqué Rossini
Rôt
Canetons sauce au sang

Salade
Légumes
Pointes d'Asperges au beurre
Écrevisses en Buisson

Entrées
Cassolette de Macaroni Glacé
Gaufres
Fromages Fruits Dessert

VINS

Chablis 1^{er}
Bordeaux Médoc
Beune des Hospices 1881
Champagne Mumm frappé
Café Liqueurs

ALEXIS DAVIS GRAVEUR PARIS

Menu du
TITANIC
vendu aux
enchères!

R.M.S. "TITANIC"

APRIL 14, 1912.

LUNCHEON.

CONSOMME FERMIER COCKIE LEEKIE

FILLETS OF BRILL
EGG À L'ARGENTEUIL
CHICKEN À LA MARYLAND
CORNED BEEF, VEGETABLES, DUMPLINGS

FROM THE GRILL.

GRILLED MUTTON CHOPS
MASHED, FRIED & BAKED JACKET POTATOES

CUSTARD PUDDING

APPLE MERINGUE PASTRY

BUFFET.

SALMON MAYONNAISE POTTED SHRIMPS
NORWEGIAN ANCHOVIES SOUBED HERRINGS
PLAIN & SMOKED SARDINES
ROAST BEEF
ROUND OF SPICED BEEF
VEAL & HAM PIE
VIRGINIA & CUMBERLAND HAM
BOLOGNA SAUSAGE BRAWN
GALANTINE OF CHICKEN
CORNED OX TONGUE

LETTUCE BEETROOT TOMATOES

CHEESE.

CHESHIRE, STILTON, GORGONZOLA, EDAM,
CAMEMBERT, ROQUEFORT, ST. IVEL,
CHEDDAR

iced draught Munich Lager Beer 3d. & 6d. a Tankard.

12 janvier 1898. tortue verte à l'américain!

MENU

American Chamber of Commerce
OF PARIS
FOURTH ANNUAL DINNER

Potages
Consumé à la T. Aramberg
Green Turtle à l'Américaine

1^{er} SERVICE

Filets de soles Morlay
Cuisson de Chevreuil à la Saint-Hubert
Riz de veau sauce Périgourde

2^e SERVICE

Haricots verts à la Française
Fonds d'artichauts à l'essence
Faisans et Perdreaux en volière

SALADE
Glacé Stendley

Dessert
Corbeilles de Fruits

VINS

Mâcon vieux *Saint-Julien*
Chablis *Pomard*

CAFÉ & LIQUEURS

Mardi 12 Janvier 1898. Restaurant HONVALET

Jeu de soif pour passer l'hiver au chaud, les réponses suivent mais elles ne sont pas dans l'ordre, à vous de jouer, on en reparlera à chaque séance!!

- G** Comment épeler le mot Banyuls (prononcez Baniouls) ?
- C** Dans quelle appellation bourguignonne, les frères Joblot produisent-ils leurs meilleurs vins ?
- H** Quel événement à marquer un tournant dans l'histoire de la viticulture Algérienne ?
- AV** Dans quel film, Louis de Funès et Bourvil échouent-ils aux Hospices de Beaune ?
- SV** Comment appelle-t-on en Alsace un vin obtenu par assemblage de vins issus de cépages différents ?
- AG** Quel alcool compose le Irish Coffee ?

- G** Quelle rivière arrose les vignobles du Beaujolais ?
- C** De ces 3 A.O.C communales, Givry, Mercurey et Rully, laquelle a-t-elle produit le plus de vin en 2000 ?
- H** Un chevalier de retour de croisades a implanté en Alsace un cépage célèbre venu de Hongrie. Lequel ?
- AV** Chez qui se rendent les mulets de *Navarro* quand ils veulent boire un coup ?
- SV** Dans quelle région française peut-on élaborer du vin rosé en mélangeant des vins blancs et des vins rouges ?
- AG** De quel arbre est issu le vin de palme ?

- G** Comment s'appelle le fleuve qui traverse le vignoble savoyard ?
- C** Dans quelle région viticole se trouve le domaine du Clos Saint-Landelin ?
- H** En Israël, en quelle année fut construite la première cave ?
- AV** Dans la série *Palace*, quel acteur français racontait des brèves de comptoir le verre à la main ?
- SV** Quel cépage blanc n'est pas autorisé dans les Costières de Nîmes : le bourboulenc, le picpoul blanc ou l'ugni blanc ?
- AG** Comment appelle-t-on le cidre composé à base de poire ?

- G** La Marne appartient-elle au vignoble Champenois ?
- C** Parmi ces clos, Clos Régina, Clos Niellucciu et Clos Culombu, lequel n'est pas corse ?
- H** Comment sont vendus les vins des Hospices de Beaune ?
- AV** Quelle est la particularité du moulin planté au bord de la route de Romanèche-Thorins dans le beaujolais ?
- SV** Qu'appelle-t-on la "robe du vin" ?
- AG** Quel petit verre fait du bien après un bon repas ?

- G** Si vous séjournez à Saint Amour, dans quel vignoble êtes-vous ?
- C** De quelle A.O.C les vins du domaine J.A. Ferret sont-ils d'excellents représentants ?
- H** Au début du XIXème siècle, que boivent essentiellement les paysans ?
- AV** Selon la chanson populaire, à quoi reconnaît-on un ivrogne ?
- SV** Quel cépage n'est pas admis dans l'A.O.C Anjou-Villages : le cabernet franc, le cabernet-sauvignon ou le gamay ?
- AG** Quel oiseau a donné son nom à un apéritif anisé ?

- G** Quel canal traverse à Dijon ?
- C** De ces 3 noms, Saint Saporin, Saint-Séraphin ou Saint-Saphorin, lequel est une appellation du Canton de Vaud en Suisse ?
- H** A quelle date, la vigne apparaît-elle en région bordelaise ? (à 50 ans près)
- AV** Quel grand blond est aussi viticulteur ?
- SV** En champagne, d'après la réglementation, combien faut-il au minimum de kilos de raisins pour obtenir 100 litres de moût : 140 kg, 160 kg ou 190 kg ?
- AG** Quelle est la composition d'une mauresque ?

- G** A quel vignoble appartient la ville de Chambéry ?
- C** Quel château ayant le nom d'un grand conifère produit d'excellentes cuvées dans l'appellation Cahors ?
- H** Quel est le moine, cellérier de l'abbaye de Hautvillers, qui, en 1690, a découvert un procédé révolutionnaire pour les vins de champagne ?
- AV** En plus de la littérature et du vin, quelle est l'autre passion de Bernard Pivot ?
- SV** Quel nom de cépage n'est pas synonyme du cabernet franc : le bouchet, le breton ou le pressac ?
- AG** Comment appelle-t-on un sorbet citron baignant dans la Vodka : un sergent, un colonel ou un général ?

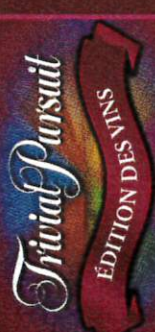
- G** A quel vignoble appartient la ville d'Autun ?
- C** Parmi ces villages, Quatorze, Quinze, Troze, lequel est un cru des Coteaux du Languedoc ?
- H** Quel vin Lamartine récoltait-il sur ses vignes ?
- AV** Quel film avec Keanu Reeves, est la version américaine de *J'ai épousé une ombre* ?
- SV** Quel rare cépage rouge est autorisé dans l'A.O.C Cassis : le barbaroux, le carmenère ou la counoise ?
- AG** Qui siège au 5 de la rue de la Boétie à Paris ?

- G** A quel vignoble appartient la ville de Villefranche-sur-Saône ?
- C** Combien existe-t-il de grands crus Altenberg en Alsace ?
- H** Sous quel nom a été vendu le Château Charbonnieu aux Turcs : l'eau minérale de Ste Croix ou le nectar du Sultan ?
- AV** Quelle célébration a réuni à Bordeaux en 2002, Alain Delon, Patrick Poivre d'Avor, Kristin Scott-Thomas, David Douillet, Serge Lama et Sonia Rykiel ?
- SV** Comment appelle-t-on le stade de maturation du raisin au cours duquel les raisins rouges commencent à se pigmenter : la mutation, la véraison ou la méraison ?
- AG** Complétez ce proverbe "Si le vin est tiré, il faut ..." ?

Voici les réponses en désordre aux questions de la page 89, bien entendu il reste à s'en souvenir! Bon courage



- G** Oui
- C** Clos Niellucci
- H** Aux enchères
- AV** Il est à l'origine du nom donné à l'appellation Moulin-à-vent.
- SV** C'est la couleur du vin
- AG** Un digestif



- G** Au vignoble savoyard
- C** Château du Cèdre
- H** Dom Perignon
- AV** Le football
- SV** Le pressac
- AG** Un colonel



- G** Le canal de Bourgogne
- C** Le Saint-Saphorin
- H** En 50 après J.-C.
- AV** Pierre Richard
- SV** 160 kg de raisins
- AG** Sirop d'orgeat et un alcool anisé



- G** Au vignoble du Beaujolais
- C** 3
- H** L'eau minérale de Sainte Croix
- AV** La fête du vin
- SV** La véraison
- AG** Le boire



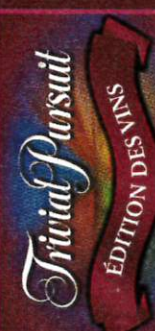
- G** La Saône
- C** Mercurey
- H** Le Tokay
- AV** Chez Ginou
- SV** En champagne
- AG** Le palmier



- G** Dans le beaujolais
- C** De Pouilly-Fuissé
- H** De l'eau
- AV** À sa trogne
- SV** Le gamay
- AG** Un perroquet



- G** Au vignoble Bourguignon
- C** Quatorze
- H** Le Mâcon blanc
- AV** Les Vendanges de Feux
- SV** Le barbaroux
- AG** La Veuve Clicquot Ponsardin (siège social)



- G** Le Rhône
- C** En Alsace
- H** En 1848
- AV** Jean Carmet
- SV** Le picpoul blanc
- AG** Le poiré



- G** Banyuls
- C** A Givry
- H** L'arrivée des colons en 1830
- AV** La grande Vadrouille
- SV** Un Edelzwicker
- AG** Le Whisky

REGLEMENT INTERIEUR DE L'ASSOCIATION « LES COMPAGNONS D'HYNAO » DE LIGUGE



LA PRÉSENTE VERSION DU RÈGLEMENT INTÉRIEUR DES COMPAGNONS D'HYNAO DE LIGUGÉ EST MODIFIÉE AFIN DE RESPECTER LA LOI SUR LE **REGLEMENT GENERAL POUR LA PROTECTION DES DONNEES, RGPD**, MIS EN PLACE À LA DATE DU 25 MAI 2018. LA MISE À JOUR EST RÉALISÉE POUR LA TRANSPARENCE, LA CONNAISSANCE ET LE RESPECT DE CHAQUE MEMBRE DU CLUB.

Rédacteurs et signataires:

Jean CHARLES, président

Art.1: ce règlement intérieur (RI) est le texte légal qui régit la vie associative des **COMPAGNONS d'HYNAO** de Ligugé dans le respect des principes statutaires.

Art.2: a) *les adhésions.* Elles sont enregistrées en début d'année, lors de l'AG, le montant est fixé en AG de janvier pour le millésime qui vient de commencer. Les éventuelles adhésions en cours d'année sont possibles, chaque cas est examiné avec bienveillance. La municipalité est, de fait, invitée à chaque AG.

b) *le nombre d'adhérents* reste dans les limites de la viabilité des séances, le fonctionnement par invitations dans la mesure des possibilités permet d'ouvrir les soirées sans restriction, selon les thèmes et les préparations.

c) *le nombre d'invités* est envisagé en amont des séances, après des déflections ou selon la prestation, le montant de la participation de chaque invité correspond à celle de l'adhérent augmenté de 5€.

Art.3: *la protection des données personnelles.* Nous devons veiller aux droits des personnes, sensibiliser/responsabiliser nos dirigeants, renforcer la coopération avec les autorités de protection selon les principes suivants:

**clarté des données personnelles*, leurs collectes ne sont licites que si la personne a donné son consentement de façon claire, indubitable et démontrable à posteriori

**possibilité de retirer* le consentement à tout moment

**obligation de savoir* à tout moment de la part du collecteur de quelles données il dispose, leur localisation, la raison de la collecte, le mode de gestion, le stockage, la sécurisation, le transfert et l'effacement

**toute violation des données* doit être signalée

Le club ajoute le *droit à l'image consenti* au vu des photos et toute exposition de ses membres, lors d'événements regroupant du public.

Ce qui devient officiel et actif à la suite de la signature de consentement en fin de RI.

Art.4: *nombre des séances.* Elles sont mensuelles le plus souvent, décidées en AG avec les thèmes et les animateurs, du club ou extérieur.

Art.5: *lieux des séances.* Le plus souvent dans une salle mise à disposition par la municipalité de Ligugé, ou bien chez un des Compagnons, à l'extérieur en temps qu'invités, chez un caviste, un vigneron, un fromager, un restaurateur, ou tout autre lieu propice à la découverte. Les séances ne sont pas ouvertes au public. La présence à la séance devra être notifiée au secrétariat du club une huitaine à l'avance.

Art.6: *organisation matérielle.* Le club se munit de son matériel, autant pour les dégustations que pour toutes ses manifestations, engageant sa responsabilité sous la couverture d'une assurance dûment acquittée.

Art.7: *confrérie.* Les Compagnons ont leur *Charte* qui inclut la possibilité d'honorer un ou plusieurs des siens, de faire de même pour un personnage bienfaiteur ou remarquable, d'aller rencontrer ou recevoir d'autres clubs, de participer à des jurys, ...

Art.8: le présent règlement intérieur, lu, approuvé et signé, est considéré *connu et accepté à la date figurant sur l'accord signé*. Il est modifiable en AG. Il est déposé avec les données personnelles protégées.

Espace à compléter:

Nom:
Prénom:
Date:

Signature: