



# Le Millésimé 2020 des COMPAGNONS d'HYNAO



Bulletin réalisé en interne, tout droit réservé.

Dans ce numéro hors série(!) le CR fidèle des rares séances, des infos, de l'humour malgré la tristesse, un voyage d'études de la Côte des Bar, devis de renouvellement de matériel, les échos et potins de chais, coûts et prix, ...

**Les activités du millésime 2020:**  
 Tournoi des 6 régions au 'PLAISIRS DU VIN', jurés à Jaunay-Marigny, accueil du vigneron du BEAUJOLAIS Denis CHASTEL-SAUZET, tour de Suisse avec Nico, pas de forum des assoc°, pas de Rabelaiseries, pas de voyage, pas de repas des Compagnons, annulation d'une dizaine de nos séances ... Mais un virus asiatique dévastateur et, malgré tout, le bulletin des Compagnons!



# Le Millésimé 2020 des COMPAGNONS d'HYNAO

Ce bulletin  
est rédigé  
par les  
Compagnons  
d'Hynao  
de Ligugé

11<sup>ème</sup> édition



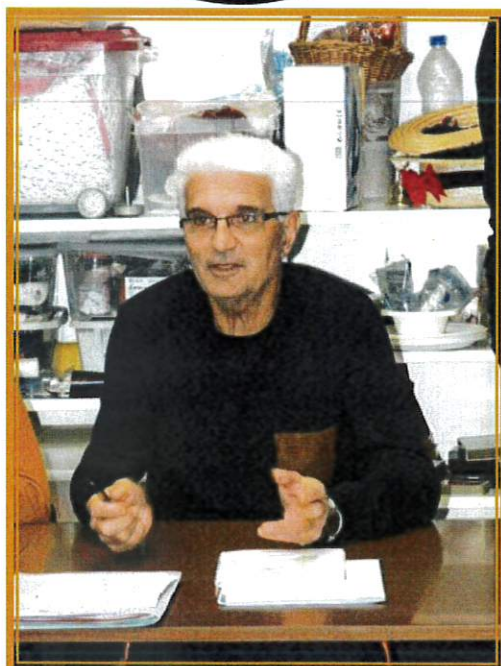
Avec les  
participations de:

JM R, Bernie,  
Jean, Joël,  
Christian, Nico, ...



## INDEX de l'édition N°11

- P 1: l'index du Millésimé 2020
- P 2: l'édito de Jean,  
président des Compagnons d'Hynao
- P 3 : assemblée générale et programme 2020
- P 4: liste des Compagnons
- P 5&6: aux Plaisirs du vin, tournoi des 6 régions le 21.02
- P 7: Compagnons jurés à Jaunay-Marigny, le 07.03
- P 8: le mot du manager des Rabelaiseries Nico
- P 9&10: soirée open « Moulin à vent », 13.03
- P 11: voyage d'études sud Champagne
- P 12: humour et fonds de bouteilles!
- P 13: effets du covid 19!
- P 14&15: porte-carte et support banderole, Christian
- P 16: St Martin du Luxembourg
- P 17: pari sur Paris
- P 18 à 20: tour de Suisse, Nico, 18.09
- P 21: combien ça coûte?
- P 22: le tokaji de Hongrie
- P 23: la Légendaire
- P 24&25: les potins de chais
- P 26: les cerveaux qui distillent!
- P 27: décantés des neurones!
- P 28: ça bouge en Nouvelle Aquitaine
- P 29: garder le sourire!
- P 30: humour et bouteilles vides!
- P 31: portrait de Denis CHASTEL-SAUZET, beaujolais
- P 32: Vienne, terre de vigne
- P 33: pas de faux col!
- P 34: dans notre vigne
- P 35: vous en reprendrez bien!
- P 36: haut moral!
- P 37à39: recettes des Compagnons
- P 40&41: repas de Noël
- P 42: virus surfer!
- P 43: le point sur le bio
- P 44&45: menus de nos anciens
- P 46: petits vignobles disparus
- P 47: au front du 2020
- P 48&49: Nico visite le Jurançon
- P 50: les Compagnons ont 20 ans
- P 51: alternative salon: livraisons
- P 52: le charbonnay, de Bernie



## L'édito de Jean, président des Compagnons



Pour ce onzième numéro de notre « *millésimé* », la tâche de Jean Michel va être bien compliquée.

Cette année 2020, la préparation de notre 9<sup>ème</sup> édition des RABELAISERIES se devait d'être le tremplin pour la 10<sup>ème</sup> édition, en 2021.

Suite à cette pandémie inédite, nous avons tous été confinés chez nous, stoppant ainsi toutes les préparations futures.

Même notre « *alternative au salon* », par un système de drive, n'a pu se dérouler.

Sur les neuf séances habituelles, seulement trois ont pu avoir lieu, les deux premières normalement, celle de septembre entre deux confinements nous a obligés à prendre les mesures de prévention indispensables : nous étions transportés en Suisse.

Quelques infos de la vigne, du moins ce qu'il en reste, celle-ci se porte bien grâce à la réalisation de la cuve à eau et à la participation fortuite d'une compagnie de sangliers qui a effectué un labourage parfait dans chacun de ses rangs !

Merci à notre Compagnon Titiss, plus précisément Stéphane, pour l'excellent travail « colossal » qu'il a réalisé en tant que bénévole et dans ses fonctions d'employé municipal au cours de ces 16 dernières années (1 comme trésorier et 15 comme secrétaire), méticuleux et motivé.

Voici donc mon troisième éditto, ce qui sous-entend qu'il nous faudra trouver un nouveau Président pour les trois prochaines années.

Merci à toutes les Compagnonnes et tous les Compagnons qui m'ont accompagné dans la vie de notre Association durant ces trois années.

Souhaitons qu'en 2021, nous retrouvions une activité normale tant pour nos séances que pour les 10<sup>èmes</sup> RABELAISERIES à venir.



Jm r

# Assemblée générale 2020 en photos

Photos: BERNIE

Après les choix, débats et prises de décisions, l'AG 2020 fait apparaître un néo compagnon Jérôme, bienvenue à lui, dont la motivation ne fait aucun doute! Mais aussi des nouveaux à des postes importants: Bichon au secrétariat, Marco à la trésorerie. Bernie natif de la mi-décembre a fait sauter les bouchons de 70 pages, merci. Parmi les nouveautés, Kyoto, D. DUPUY un sommelier à bon vécu, un voyage envisagé vers les portes ouvertes de l'appellation graves début décembre

## PROGRAMME 2020

### des COMPAGNONS d'HYNAO

21.02> Plaisirs du vin, Alexandre, JM, membres, Plaisirs du vin-19h30

13.03> Accueil vigneron, moulin à vent, JM, open, Pichereau-19h30

17.04> Boucherie Romuald Ligoué, Nico, membres, Kyoto-19h

15.05> Tour du monde, JM, Marco, Bernie (?), Pichereau-20h

11 & 13.06> fête de la plage, JP, la plage

19.06> BBQ, compagnons + bénévoles, Martine & Joël, Pichereau-19h

11.09> Montage F° assoc°, 13.09> Forum des assoc° tous

14.09> démontage, gymnase-08h

18.09> Foires aux vins, Nico, Seb & Daniel, open, Pichereau-20h

16.10> Vins et fromages, Johnny, Cathy & Denis, open, Pichereau-20h

06 au 09.11> Les Rabelaiseries, membres + bénévoles, salon

20.11> Les 2010 en 2020, Xavier & JM, Pichereau-20h

Début 12> Voyage vers les graves, membres + invités (car)

NB: les séances qui sont réservées aux CdH peuvent devenir **open** selon les inscriptions, les absences, ...



AG 2020:  
des rois,  
néo Jérôme,  
Marco trésorier





**CONFIDENTIEL**



## 1ère séance 2020: les Compagnons au *Plaisirs du vin*, avec *ALEX* le 21.02.20

JM R, photos: JM R

Notre programme 2020 débute à la boutique d'*Alex*, Les plaisirs du Vin, à Poitiers.

Avant l'ouverture des festivités, Jean notre président préféré, annonce avec regret qu'aucun anniversé ne figure au rayon de l'actualité.

Mais, au fait de sa tâche et de sa mémoire remarquable, Jean remet à notre homme d'argent en retrait une note félicitante sous la forme d'un emballage qui ne trompe pas. *Pat la finance* se voit récompensé de ses années de comptabilité sans faille ni déviance au profit des Compagnons, dans le secteur assoc<sup>o</sup> comme au service du salon. C'est sous les applaudissements qu'on a perçu son émoi!

Cathy, logée à la même enseigne recevra plus tard son d0, pour cause d'absence.

19 Compagnons sont au rendez-vous, Alex a préparé son espace en plusieurs îlots avec de fiers verres à dégustation, les derniers de la maison mère.

Le thème colle à l'actualité sportive: **LE TOURNOI DES 6 REGIONS.** Foin d'ovalie, que de la « balle » selon l'hôte en personne! Il a concocté du solide sur mesure avec cette consigne: on ne s'attaque aux préparations qu'après avoir fait le tour dégustatif de chaque vin de la sélection. Tout à l'aveugle, et chacun d'y aller de spéculation en souvenirs plus ou moins confus, en passant « par j'ai la sensation d'avoir déjà vu ça », « ça sent le sud », « ça peut pas être du sud ouest 2 fois de suite », « ils font ça en Bourgogne? » ...

Belle empoigne, directement du nasal au discours, du convaincu au dubitatif, examens à l'oral sans langue de bois! Un régal.



Nico était venu avec Ben son neveu qui est intéressé par un avenir flirtant avec le monde du vin. Jean-Yves, nouveau compagnon, était présent également.

Alex m'avait prévenu qu'il mettrait le paquet, qu'avec une participation de 25€/personne on allait être très satisfait! Pas d'erreurs, d'ailleurs ça se mesure au fait qu'il a été délicat toute la soirée d'obtenir un peu de calme pour connaître les commentaires de chacun!

Ouverture des débats: un *sancerre* de Gérard Boulay en 2017 qui a fait s'ouvrir en grand la majorité des yeux. La première région est donc la Loire. On a entendu: » citron, silex, fraîcheur, franc du collier, gras, acidité porteuse, longueur, accent marin, minéral, ...

La suite: blanc sec des hautes côtes de Beaune, Bourgogne, qui a été plus difficile à cerner doré lumineux, attaque charnue, miélé, bois léger, gras et acidité, belle longueur pour ce 2017, ...

Passons au rouge, un Clos de la Barthassade les Ouvrées, en provenance des Terrasses du Larzac. Sombre ce grenat, fruits confiturés, menthol, fraise des bois, torréfié, cacao de grenache, frais, ...

Sans changer de couleur, on se tourne vers le nord en longeant le Rhône. Un crozes-hermitage, dom. Des Lises 2017. Ce syrah 100%, la règle de ce secteur, à l'exception du viognier qui peut apparaître s'il est complanté comme le célèbrent la Côte rôtie et quelques autres, a surpris avec ses pointes de cuir, de fraîcheur, d'épices, de réglisse, de fruits rouges le tout dans une robe de rubis foncé, ...

Le rouge suivant est sombre de robe, d'une expression discrète, évolué, alcooléux, d'un bois présent, ...

C'est un haut-médoc, Ch. D'Agassac 2008, de cabernet franc et merlot, un des premiers vins de l'appellation que j'ai eu le plaisir de découvrir il y a déjà ... longtemps!

Pour finir en beauté, de l'or en bouteille! Sur une belle acidité, porteur de reflets olfactifs pâtissier, de nougatine, de fruits confits, à la fois imposant et frais, ça sent le boulot d'un orfèvre en la matière, c'est le cas de ce jurançon du Clos Lapeyre 2014, Jean-Bernard Larrieu a frappé fort, mais merci Alex!

Le coup de cœur a nécessité 2 tours, comme pour les présidentielles, afin de consacrer le *sancerre* de Gérard Boulay avec 9 voix. Les autres: 4 voix pour le bourguignon, 6 pour le haut-médoc, le jurançon restant hors concours.

On pourrait dire à nouveau que les absents ont eu tort, mais ça nous fait tellement plaisir d'en déguster un peu plus!!!

Grand merci à notre hôte d'un soir qui se prépare à partir vers d'autres lieux, on n'oubliera pas Alexandre de si tôt. Longue et belle route à lui.





## Plaisirs du vin, avec ALEX le 21.02.20, précisions

JM R, photos: JM R

Précisions recueillies auprès de notre maestro Alexandre, au sujet des vins et des accompagnements.

### Les vins des 6 régions:

- Le sancerre: 100% sauvignon
- Le bourgogne: 100% chardonnay
- Le terrasse du Larzav: 35% syrah  
35% mourvèdre, 15% grenache
- Le crozes-hermitage: 100% syrah
- Le haut-médoc: 45% merlot, 55% cabernet sauvignon
- Le jurançon: 100% petit manseng

### Les préparations d'Alex:

- fromage de chèvre, crème de chèvre ciboulette et citron
- fricassée d'encornés sauce beurre blanc tomate et copeaux de parmesan
- charcuteries
- bourguignon joue de bœuf au poivre de voatsiperifery écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe
- Fourme d'Ambert
- ... et voilà!



Bienvenue au tournoi des 6 régions en bouteilles



## 4 Compagnons jurés pour la foire de Jaunay-Marigny

Nico, JM R,  
photos JM R et Jean



Joel, Jean, JM R & Nico représentaient les Compagnons d'Ynco au jury de la 54ème foire aux vins et aux miels de Jaunay-Marigny ce 7 mars 2020. C'était une découverte pour Nico qui ajoute ainsi une belle corde à son arc, déjà fournie en nouveautés. A l'occasion de cette première Nico a participé au jury qui lui, n'avait rien de nouveau! Le covid19 avait creusé les rangs ce qui amène à déguster un peu plus mais ça reste jouable. Le fait d'être connu et reconnu par l'équipe de Michel nous a permis de déguster des vins en partie à notre demande, ce qui éloigne certains rosés tranquilles ou surchargés de bulles dangereuses, expérience à l'appui. Une nouveauté en fin de parcours, il restait des champagnes à coter, ambassade revenue à Nico. Débuter n'est pas toujours une sinécure!



Nico ne m'a pas cru quand je lui ai confié le CR de notre participation au jury, mais il l'a fait!

*Par une belle journée ensoleillée, après une semaine maussade, nous sommes partis à trois compagnons (Jean Mi, Joel et votre manager), rejoints sur place par notre Président Jean. Nous étions jurés de dégustation pour évaluer les vins de la foire de Jaunay-Marigny 2020. Il était question d'attribuer des médailles pour les vins dégustés.*

*Nous sommes une petite cinquantaine de personnes attablées prêtes à faire feu.*

*Tout le monde se posait la même question : Est-ce que la foire aura bien lieu ? Pas d'informations définitives ce samedi. Michel, l'organisateur, a jugé qu'il fallait quand même évaluer les vins. En effet les vigneron ont envoyé les échantillons. Il aurait été dommage de ne pas les déguster.*

*Nous avons commencé par les blancs IGP Val de Loire cépage Sauvignon. Surprenants brevages avec de belles acidités. Un seul nous interpelle, on aurait dit un vin chaptalisé (ajout de sucre).*

*Ensuite, on nous propose deux vins blancs estampillés Fié gris. Je reconnais que je m'emballer et les notes aussi. On dirait bien que le vice-président a une appétence pour ces vins. Heureusement, les habitués et expérimentés le ramènent à la raison, du moins pour la note car il n'est pas sûr qu'il ait craché.*

*Les rosés passent devant notre table et heureusement pour Jean-Mi ne s'arrêtent pas. S'ensuivent les rouges avec d'abord l'appellation Cahors. Sont-ce nos palais qui se sentent contents de retrouver les tanins du rouge ? Cela reste quand même très asséchant en bouche.*

*Les notes s'envolent et sont, sommes toutes, flatteuses. La région bordelaise s'invite à notre table avec les graves : trois bouteilles et trois dégustations identiques. A se demander si on ne nous a pas fait une blague? C'est peut-être la trop grande uniformité voulue par les appellations pour que le consommateur sache ce qu'il achète. On ne peut que le regretter !!!*

*Reste le champagne. Chaque table de dégustateurs envoie une émissaire pour l'évaluer. Il est décidé peu démocratiquement que c'est moi-même qui m'y colle. Cela ressemble à du bizutage. Bilan : c'est vert, arômes trop dominés par l'odeur d'une pomme verte granny smith.*

*Pour finir, un buffet de victuailles est à disposition pour remercier les dégustateurs. Ce jour-là, on espérait bien que la foire se tiendrait. Mais Notre Président de la République, ou plutôt le Covid-19, en a décidé autrement.*

A l'année prochaine.

**Nico.**

Foire de Jaunay-Marigny finalement annulée, catastrophique!

Bon ben faut y aller!



Y'avait comme

7



En discutant avec les responsables on a su que la préfecture n'avait pas encore fait son choix mais que si mardi aucune info n'était tombée alors la foire aurait lieu comme prévu, en sachant que le virus allait plomber l'événement à coup sûr. Un problème pour l'organisation, la municipalité, les bénévoles, les exposants, les institutionnels ... Le COF a fait construire des comptoirs pour les stands afin de donner un coup de mieux à la foire.





## Le mot de Nico, manager du salon Les Rabelaiseries :



Edito 2020

Il ne vous a pas échappé que nous n'avons pu organiser notre salon traditionnel cette année. La faute à qui? la faute au satané Covid 19. Dans la crise sanitaire actuelle, maintenir un salon basé sur la convivialité n'était pas possible. In fine, la préfecture ne nous aurait pas permis ce week end.

Le comité de pilotage est resté mobilisé et a préparé tout au long de l'année le salon dans l'espoir d'une amélioration. Nous avons fait le choix de la prudence et je pense que nous avons eu raison.

Nous avons suspendu dès le mois de juin nos dépenses. La décision d'annulation de salon a été prise en septembre. Nous avons prévu aussi d'organiser un "Click & Collect" le samedi de notre salon pour permettre à nos vignerons de livrer leurs clients habituels. Même cela, cela n'a pu se faire.

Je sais cependant que des vignerons ont effectué leurs livraisons, et c'est tant mieux.

La communication avec l'ensemble des compagnons n'a pas toujours été facile du fait de la suspension de nos réunions Hynao et des décisions rapides à prendre.

Cela reste un point à améliorer pour l'année prochaine. Je rappelle que les compte-rendu des réunions de comité de pilotage sont disponibles sur le site Hynao.

En espérant que la situation s'améliore l'année prochaine et permettre d'organiser à nouveau le salon.

Amicalement vôtre.

*Nico, Manager des Rabelaiseries.*



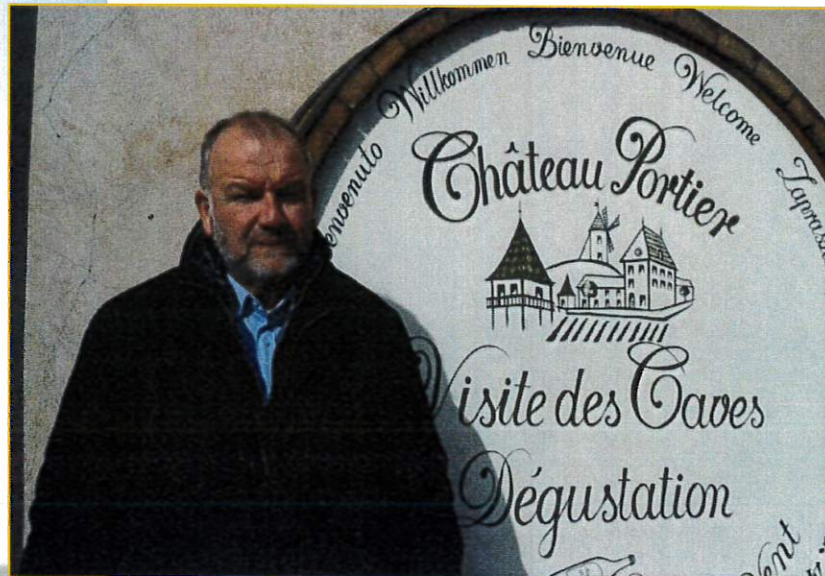
# UN MOULIN A VENT AU SOMMET DU BEAUJOLAIS!



L'appellation **Moulin-à-Vent** est la plus célèbre des 10 crus du Beaujolais. Sa réputation est ancienne et son nom actuel apparaît dès 1770 au hasard d'une plainte. En 1816, dans son maître ouvrage *Topographie de tous les vignobles connus*, *André Jullien* l'a rangé dans la première classe, juste après les Beaune, ce qui démontre une réputation déjà bien établie. Ce n'est pas un hasard. Des 10 crus, Moulin-à-Vent est l'appellation qui vieillit le mieux et dont le vin a le plus de corps et de matière. Son sous-sol de granite friable (gore) est riche d'oligo-éléments, en particulier de manganèse qui donne son originalité au cru sans pour autant être toxique pour la vigne. Le cépage gamay, qui produit d'habitude des vins légers, en tire une force insoupçonnée et son vieillissement est reconnu, ce qui est loin d'être le cas réputé des autres beaujolais. Des 10 crus, l'appellation est l'une des rares à ne pas porter le nom de son village et elle est de surcroît à cheval sur deux régions, Bourgogne et Rhône-Alpes, 69 et 71. Le fameux moulin-à-vent, qui a donné son nom à l'appellation et qui a été classé monument historique en 1930, trône au sommet de la colline de Romanèche-Thorins.

« *Les crus du beaujolais au travers des terroirs et des hommes* » tel est le message que Denis CHASTEL-SAUZET voulait porter en venant nous voir. L'un de nos Compagnons, Bernie, est un client constant depuis des années et nous sommes même allés voir tourner les ailes, hélas il n'y avait que la grand-tante et la dégustation in situ n'a pas eu lieu.

Les vignes du Domaine du Moulin à Vent et du Château Portier, propriétés de la famille CHASTEL-SAUZET, sont disséminées sur les terroirs les plus réputés en Moulin à Vent, Fleurie, Julienas, Chénas et Chiroubles, ainsi que bourgogne et beaujolais, tous à la dégustation. Elles couvrent une superficie de 22 ha. Leurs expositions sont parmi les meilleures : Sud, Sud-Est.





# LE VIRUS PRESQUE AUSSI FORT QUE LE BEAUJOLAIS!

JM R

Le covid 19 a fait beaucoup de victimes. Habituellement nos séances dégustation/vente en présence d'un vigneron connaissent un effectif qui tourne autour de la cinquantaine. Les abandons de postes ont commencé un peu avant la déclaration de l'Elysée et le trou a enflé à la suite. C'est donc avec 14 participants que nous avons découvert les crus du beaujolais de Denis Chastel-Sauzet, vigneron au Ch. Portier.

Jean a annoncé les anniversés de mars: Titiss et Philippe, puis a remis un cadeau de reconnaissance des Compagnons à Cathy pour sa participation aux Rabelaiseries. On a introduit Denis qui avait fait l'effort de venir tenir son rang malgré la paranoïa courante. Quelques amis des compagnons ont aussi fait le déplacement c'est très rassurant au regard des précautions de tout poil que l'on subit à longueur de journée.

9 crus à découvrir, présentés par 2 en simultané, afin d'en saisir le caractère par comparaison selon Denis lui-même, technique qui a convaincu toute l'assemblée. Je sais 9 n'est pas pair et donc pour divisible par 2! Donc y'a un truc. Le dernier duo était un trio. Capicé?

À la suite de la présentation des sols, des techniques, de l'histoire et des choix du vigneron la dégustation a suivi son cours sur une voie royale et vivante.

Fort d'une vente que Denis a qualifié de bien correspondre à ses prévisions, il s'est vu remettre la plaquette honorifique du club par Jean, notre président. Honneur reçu avec déférence et sympathie, à la suite duquel Denis a parlé salon de Ligugé avec nous et surtout ténacité! Marché conclu pour plus tard, avec plaisir.





# VOYAGE D'ÉTUDES : la CÔTE des BAR & Les RICEYS

JM R &  
ALLONE



## Côte des Bar

Situé dans la partie sud de l'aire de production du champagne, le vignoble de la Côte des Bar est composé de coteaux du jurassique, établis sur un calcaire du kimmeridgien. Entrecoupé de petites vallées verdoyantes qui rejoignent celles de la Seine et de l'Aube, il constitue une véritable mosaïque à expositions multiples. Grâce à ses conditions climatiques et agro-géologiques, son encépagement majoritaire de Pinot noir (85%, 12% chardonnay et les 3% de p. meunier sont promis à l'arrachage) produit néanmoins des vins légers, que de Grandes Maisons recherchent pour conforter la fraîcheur de leurs cuvées. Vu et vérifié sur place, Moët et Chandon par exemple

Il y a belle lurette (les moins de 20 ans ne connaissent pas!) que nous consommons du champagne de la côte sud, de la Côte des Bar dans l'Aube-10, sans le savoir. De plus la célébrité du village des Riceys attire l'attention de l'amateur de ... rosé! J'avais eu l'occasion par hasard dans le midi (du côté de Sanary-83) de découvrir le champagne de cette commune à 3 villages (R. le bas, R. le haut et R. Hautes rives) et le rosé historique. En effet les tailleurs de pierre de ce pays ont beaucoup participé à la construction de Versailles et leur breuvage particulier sur le chantier avait intrigué puis intéressé un certain **Louis le quatorzième**, à l'époque on trouvait facilement les artisans, de nos jours il faut leur courir après! Les vigneron locaux jouent toujours la carte de l'histoire de France, quitte à prendre pas mal de liberté!

Allone, Alain de la buvette des Rabelaiseries (ça fait aristo non?) a concocté un périple fort riche et peu évident. Je ne peux passer sous silence 2 points très importants. C'est un vaste secteur où les boulangeries sont fermées et quand la miché est au prix de l'essence ça râle dans le carrosse! De plus les vigneron locaux ont de très belles maisons mais l'accueil n'est pas au programme. Stupéfaction et consternation confirmées par les rares qui nous ont ouvert leur porte! Comme, en sus, il a plu tout le temps, je ne crains pas de préciser qu'il faut beaucoup d'abnégation de la part des « explorateurs ».

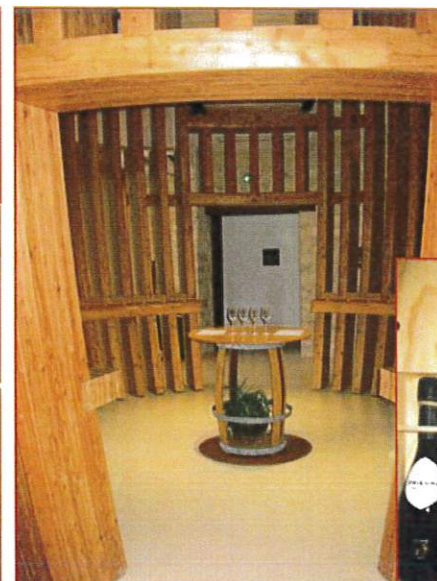
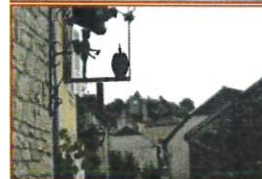
Logés à Viviers-sur-Artaut (petit cousin de l'Amazone d'une largeur inférieure au mètre étalon) nous n'avons pas dérangé la population qui culmine tout de même à 125 âmes. Chez la famille Grandpierre, seul vigneron, on a eu bon accueil. Le doyen de la famille venait de se procurer une Alpine 2me génération, un camping car savoyard (pour quelqu'un qui ne bouge pratiquement pas, comme dit la belle-fille), un chopper Harley-Davidson rutilant et un 4x4 germanique pour madame. Vincent le fils a fait le pari de l'histoire locale magnifiée en créant le « Prieuré de Viverie » (ancien nom du vivier). Ambitieux et réussi, l'ensemble se visite moyennant quelques euros, comprenant la visite des installations, des salles destinées aux arts et à l'accueil de groupes, une belle dégustation et les verres sont cadeaux.

Tous ces villes et villages ont reçu notre visite. Il s'agit donc d'une étude approfondie!



Le mot « bar » vient du gaulois barro / montagne et reste invariable.

## Côte des Bar Villages



23 11





# HUMOUR ET FONDS DE BOUTEILLES

JM R

# DU CÔTÉ DE CHEZ NOUS

CHRISTOPHE BESSE

L'HUMOUR VA BIEN AVEC LE VIN, MEME AVANT DE VOIR LE FOND DE LA BOUTEILLE.



« Je n'ai jamais bu du vin à outrance, en plus je sais pas où c'est » **P. Desproges.**

« Je voulais boire avec modération, elle est jamais venue ! »



www.le-bouche-a-oreille.com

## LE VIN RECONNU PATRIMOINE CULTUREL

ENCORE ENTRAÎN DE PICOLER ?!

JE PICOLE PAS, JE M'ECULTE



LISSIERE.

L'alcool ne résout pas les problèmes, le lait et l'eau non plus!



## LA CHÎNE DEVIENT LE PREMIER CONSOMMATEUR DE VIN ROUGE DEVANT LA FRANCE ...

Y'EN A QUI DISENT QUE C'EST PASQUIERI BORLOO EST À L'HÔSTO!

FAIT PAS ÉCOUTER LES RAGOTS... Y'EN A BIEN QUI PRÉTENDENT QUE HOLLANDE A ÉTÉ PROF D'ÉCONOMIE !



Je suis au point Relais Colis, il y a du monde, je prends mon mal en patience...

Tout n'est pas cirrhose dans la vie! **F. Dard**

VOUS AIMEZ CHRISTOPHE BESSE, RETROUVEZ-LE SUR [WWW.TRONCHES-DE-VIE.COM](http://WWW.TRONCHES-DE-VIE.COM)

## Ne pas confondre: les effets du covid 19 sur le vin et les effets du vin sur le virus!

Les distillateurs ont du répondeur et de l'eau de vie.

En plaisantant le vendredi 13.03, notre petit nouveau Jean-Yves, dans ses énièmes responsabilités de maire de Gizay, claironnait son intention de remplir des bassines d'alcool à + de 70° aux abords de sa mairie pour que les électeurs se désinfectent. Craignant la ruée sur l'alcool et de multiples passages de certains votants il a fait machine arrière.

Mais ça n'avait rien d'idiot si l'on se fie aux messages nombreux des propriétaires prêts à jouer le jeu.

Les journaux télévisés ont montré des pharmaciens en pénurie d'éthanol pour produire le gel hydroalcoolique indispensable à nos hôpitaux, nos médecins, nos personnels soignants, nos pompiers ... Certains n'ont même plus de quoi désinfecter leurs stéthoscopes ! Les distillateurs, disposant d'alcool éthylique à 96% comme certains producteurs de vodka, gin, de liqueur, d'absinthe ou d'apéritif, ont eu l'autorisation de le céder aux pharmaciens (voir l'Arrêté du 6 mars 2020 portant diverses mesures relatives à la lutte contre la propagation du virus covid-19) pour qu'ils puissent préparer le précieux gel pour tous les personnels en première ligne. Alors en appelant les pharmaciens proches, il est possible de les aider, ce qui leur permettra à leur tour de venir en aide à tous les personnels soignants ! LVMH et PERNOD RICARD sont venus au rendez-vous. Ça va pas faire sourire les labos richissimes de la pharmacie!



A deux semaines de l'ouverture de *Prowein*, équivalent de *Vinexpo* en Allemagne, les organisateurs se voulaient rassurants : le salon aura bien lieu !!! Mais, au vu des évolutions rapides (le district de Heinsberg, à 50 km de Düsseldorf, a été placé en quarantaine: 20 cas de coronavirus y étaient détectés), l'interrogation sur son maintien restait. Il y a eu de l'inquiétude dans l'air car son annulation est un coup dur de plus porté au commerce du vin. Les flux commerciaux vers l'Asie en chute libre, tout le monde en souffre à l'instar de l'*Australie*. La crise sera-t-elle jugulée suffisamment rapidement comme avec le SRAS ? Si, en fin de mars, l'épidémie est contenue, il pourrait y avoir un rebond des achats, a estimé *Antoine Leccia* le 12 février au salon *Vinexpo*.

Interdits le samedi 14.03 puis autorisés le dimanche 15.03, les cavistes ont cru leur dernière heure arrivée.

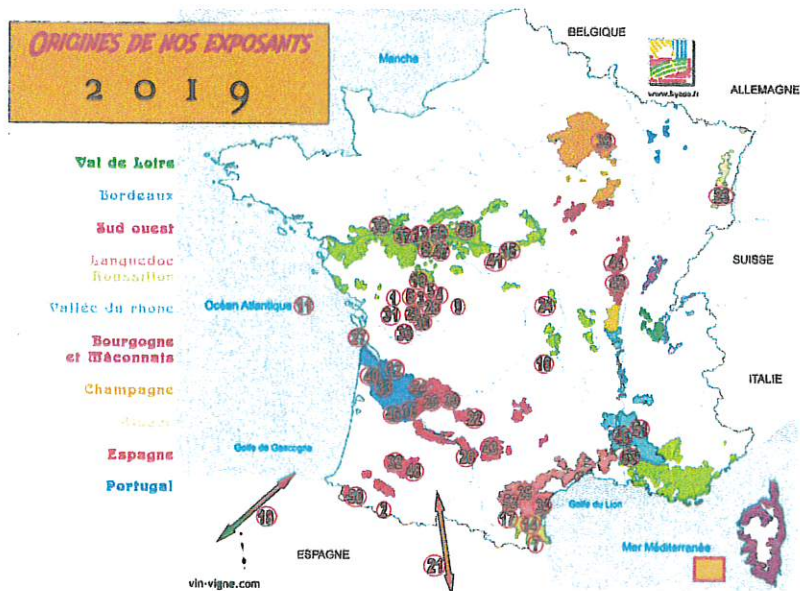
Les cavistes ont légalement le droit de rester ouverts, chacun adopte sa position en son âme et conscience, certains préférant la fermeture par précaution, d'autres jouant la carte de l'adaptation avec prudence et inventivité.

Des clients "au cul du camion" sur le complexe sportif de *Jaunay-Marigny*. Une demi-douzaine d'exposants sur la propriété d'*Ampelidae* à *Marigny-Brizay*. Et trois viticulteurs forcés de louer une salle de réunion de l'hôtel *Mercure* à *Chasseneuil*. En réponse à l'annulation de la 54e Foire aux vins et miel de *Jaunay-Marigny* en raison du coronavirus, plusieurs viticulteurs ont trouvé un **plan B** pour sauver en partie ce qui pouvait l'être. Nous avons eu l'exemple de notre beaujolais-man qui a un peu vendu chez nous et honoré ses commandes à l'entrée du complexe. "Pour nous, c'est un très gros salon avec 95 % de commandes à honorer donc on essaye d'éviter la casse", a expliqué l'Alsacien *Christophe Bleger* au pied de son camion, en accord avec la direction de la Foire. Nous avons vu *Michel* le responsable de l'événement une semaine auparavant dont les craintes ont rapidement connu une réalité bourrée de déception. "J'ai proposé à trois viticulteurs de venir chez moi quand j'ai su que le salon était annulé, se félicite *Frédéric Brochet* (*Ampelidae*) à *Marigny-Brizay*. Si j'avais été confronté à la même situation, c'est le genre de proposition qui aurait été appréciée.



Notre grande belle carte à l'entrée du salon fait des envieux. *Patuche* l'avait conçue en bois de bonne section mais le temps et les montages ont eu des effets néfastes. *Christian* en a dessiné un à son tour en support métallique cette fois. Son travail fait l'objet d'un devis chez Champigny à Iteuil, le même fabricant que les box. Voici ses plans en attendant la construction pour ... 2021!

CONFIDENTIEL



Christian décidément très en forme (j'aime pas rester sans rien faire, j'aime bien bricoler!) a également repris le porte-banderole extérieur.

Christian avait réalisé un autre chantier, celui du châssis porte réservoir permettant de tenir sur les périodes de sécheresse, pour « sauver » la vigne du club « Les Grappes Rabelaisiennes ».

Le gaillard supervise la maintenance et les aménagements des structures des box du salon. C'est donc un peu grâce à lui que l'on peut envisager la location de nos installations, rentrée d'argent qui ne peut que nous faire du bien. Merci à lui.

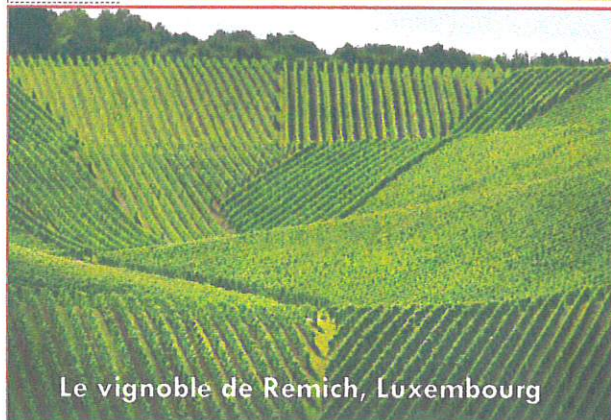


CONFIDENTIEL

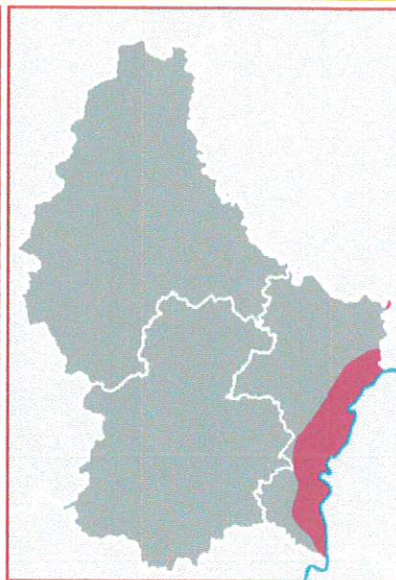


# St Martin du Luxembourg.

JM R



Le vignoble de Remich, Luxembourg



Jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle, les vignerons luxembourgeois se contentent de produire de l'*Elbling* en masse pour l'envoyer en Prusse où il est utilisé dans des cuvées de producteurs allemands. Après la Première Guerre mondiale et le traité de Versailles le Luxembourg quitte l'union douanière allemande, le *Zollverein*, ce qui met le secteur viticole dans une situation délicate.

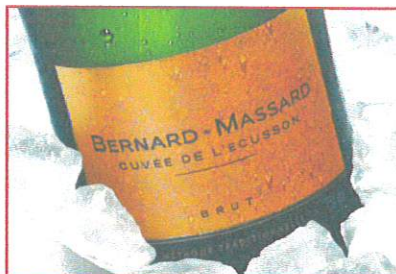
Ce n'est qu'après l'accord d'une Union douanière avec la Belgique (1922), la fondation de l'Institut viti-vinicole à Remich (1925) et la création en 1935 de la Marque Nationale que le vignoble se diversifie et se développe.

Bien entendu quand il ne se passe plus rien, on n'a plus grand chose à raconter. Alors on s'occupe le moins mal possible! J'ai parcouru les petits vignobles d'Europe sur la toile et je suis allé jusqu'au Luxembourg, autre peuple de banquiers tels les Suisses.

J'avais sillonné une partie du vignoble bordant la Moselle avec un sommelier proche, faisant étape au cœur de Remich. La première impression est tout à fait germanique à la vue de la rectitude stricte, à l'occupation des sols et aux pentes couvertes sans faille. De fait leur histoire est très liée à l'Allemagne dont ils se sont affranchis après la 1<sup>ère</sup> guerre mondiale.

Et puis j'ai déniché un autre St Martin, propriétaire de vignes celui-là! Les Luxembourgeois sont experts en crémants et font beaucoup pour le faire savoir.

Depuis 2000ans, comme en Suisse(!) On produit du vin sur les rives de la Moselle et à Remich. Les Romains sont aussi passés par là!

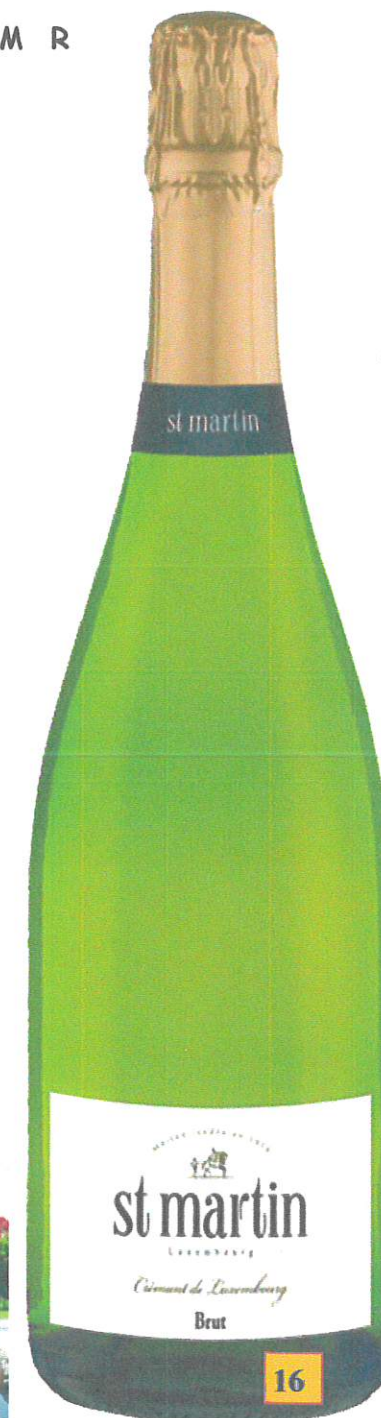


Depuis les années 1980, l'introduction de la dénomination « *Moselle Luxembourgeoise - Appellation contrôlée* », la création de l'appellation « *Crémant de Luxembourg* », puis celle des mentions particulières « *Vendanges Tardives* », « *Vin de Glace* » et « *Vin de Paille* », confèrent au vignoble sa réputation actuelle.

On y cultive le *rivaner*, les *pinots blanc, gris et noir*, l'*auxerrois* (ou *aligoté* ou *klevner* ou *romorantin*), le *riesling*, le *chardonnay* et le *gewurztraminer*.



Les crémants tricolores!





# PARIS parie sur le vin!

JM R

On aurait retrouvé des grappes de raisins en Île de France! Les crus d'Argenteuil ne sont pas les plus célèbres mais il y a 150 ans les 1000ha locaux, alors la commune présentant la plus grande superficie du bassin, faisaient partie des 52 000ha que l'on qualifiera de « parisiens ».

Les quais de la capitale, Bercy ... étaient encombrés de fûts en tout genre attendant la diffusion fluviale. Suresnes a connu une certaine gloire, aujourd'hui Suresnes-Mont-Valérien tient le rôle du plus ancien vin francilien professionnalisé. Les villes de Guérard et Provins (77), au sein des 404 communes sur 8 départements, sont en IGP depuis mai 2020.

Pourquoi un tel remue-ménage de nos jours? Déjà la fête du vin de Montmartre a fière allure, sortant au grand air un défilé en grande pompe et très suivi. La dégustation du jus tiré de la vigne en ville n'engageait pas du tout à l'achat, par contre pour faire du gel hydro-alcoolique il y avait de la matière!

Une « winerie » parisienne fait le « Don Paris », cuvée à bulles avec un cépage corse!

Patrice Bersac, président des vignerons d'Île de France, affirme cultiver la modestie. D'après lui ces vignes auraient été les premières en France gaulistique, situées au IIIème siècle de notre ère, c'était sans doute à l'époque où la France tenait toute entière dans l'île de la cité!

Les Grecs puis les Romains ont trouvé sur les rives méditerranéennes un climat qui correspondait au leur et à leurs ceps. À moins qu'il y ait eu déjà à ce moment là une inversion climatique telle celle d'aujourd'hui!

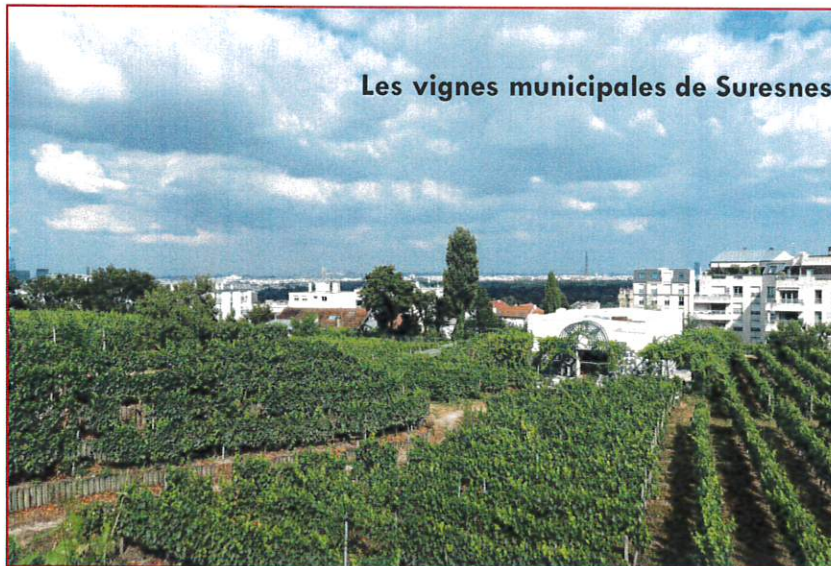
Quelle monstruosité que d'avoir remplacé les pieds de vigne par du béton, des immeubles, du macadam et des réverbères!

Passons, l'ambition capitale ne vise pas encore les grands crus et pour cause.

Les montages financiers sont multiples et raisonnables, engageant plusieurs partis pour chaque implantation.

Il est surtout question de vins de soif sympas, destinés à la clientèle parisienne, que nous n'irons pas chicaner en la circonstance.

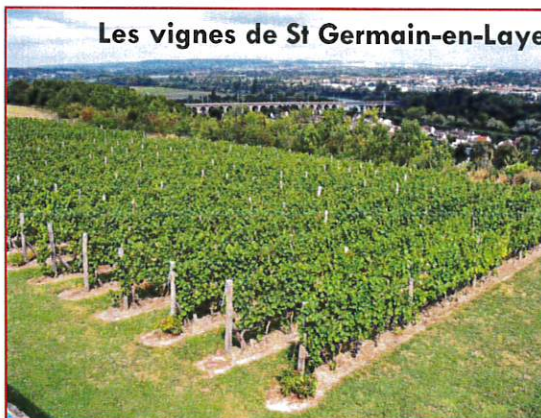
On sourit avec le dérèglement climatique qui serait la cause de cette remontée des vignes, pourtant il est certain que cela fait partie des idées à la base de cette reconstruction.



Les vignes municipales de Suresnes



Vin de Meulan, Yvelines



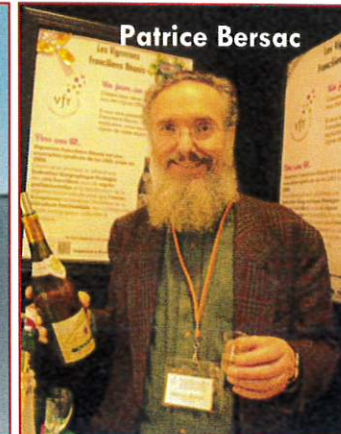
Les vignes de St Germain-en-Laye



Les vins parisiens: 15 siècles d'histoire



Sur la butte Montmartre



Patrice Bersac

# LA SUIÏÏE: DES BANQUES, DU CHOCOLAT & DES VINS!



Il aura donc fallu attendre le début du XXIème siècle pour que les Compagnons, sous l'égide de Nico, se lancent dans l'exploration vînesque du pays de nos voisins Helvètes, réputés très sérieux, très rigides et très fiers de leur valeur en FCH.

Leur état d'esprit tient à peu de raisonnement: à partir d'une **particularité** (on ne ressemble à personne!) on crée une **identité**, solide, basée sur le **recroquevillement** et on établit sans conteste la **qualité** ... suisse! CQFD.

Sur des pentes incroyables, une implantation titanésque et méticuleuse jusqu'à 1100m! Beaucoup de mérite qui se répercute dans le prix de la bouteille. Le *chasselas* part de Suisse au XVIIIème siècle et arrive en France en 1730 sous Louis XV. Le monarque fit venir ce cépage au château de Fontainebleau, il est alors planté en treilles car on le consomme en vin comme sur table. Le nom de chasselas vient du village de *Chasselas* en Saône-et-Loire, près de Mâcon. On l'appelle d'ailleurs *chasselas doré de Fontainebleau* et c'est à *Moissac-82* qu'il est célèbre en raisin de table, son AOC remonte à 1971.

En fouillant les vieux écrits j'ai vu que ce raisin avait eu toute sa place en Alsace! Dès le XVIIIème on le nomme *gudetel* et son jus sert à faire l'*edelzwicker* en assemblage. Cultivé sur 10% du terroir en 1969 il reste 0.6% en 2019.

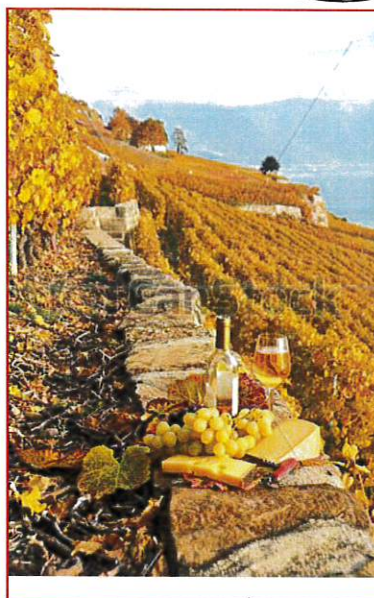
Pouilly-sur-Loire cultive aussi son chasselas, ainsi que le sauvignon. L'histoire veut que ce chasselas viennent bien, comme on dit chez nous, dans ce secteur, il allait ensuite alimenter le marché parisien. Quand la demande baisse, les propriétaires transforment le raisin en vin qui prend l'AOC Pouilly-sur-Loire. À ne pas confondre avec le Pouilly-fumé qui se compose de sauvignon seul, dans la même aire.

En Savoie, les crus Crépy, Ripaille, Marin et Marignan sont issus du chasselas, provenant de Suisse.

Ampélographie: le chasselas mûrit précocement. Il est la référence pour les autres, « tardif »: après le chasselas, « précoce »: avant ce cépage.

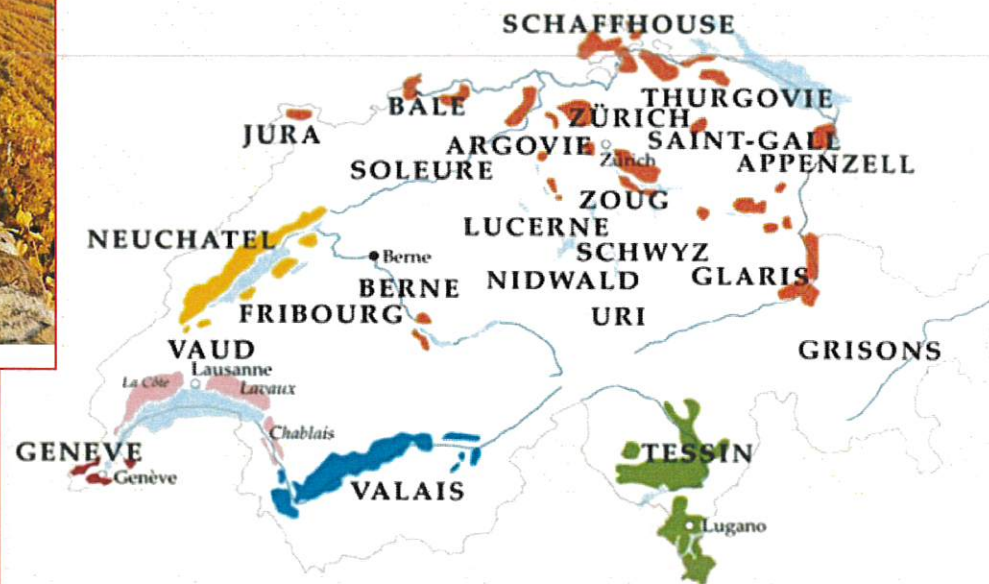
Le pinot noir majoritaire, le gamay et le merlot sont plus connus que les « indigènes », construits pour leur résistance aux maladies et au climat déréglé.

## Explorateur au-delà des montagnes: Nico



Ah les bords du lac, ses vignes ...!

## Localisation du vignoble helvétique.



Heureux qui comme Nico a fait un beau voyage!



# Nico en tête au tour de Suisse!

JM R

Photos : BERNIE



Nico est revenu du pays des helvètes avec de grosses émotions, que l'on distinguait encore dans sa voix bien après l'heure du retour. Heureusement il n'est pas revenu les mains vides et nous en sommes ravis!

Dégustation nouvelle pour tous et surtout première séance depuis l'apparition du virus de 2019, ce qui s'est ressenti tout au long de la soirée. Autre nouveauté, le retour en beauté de Julie, en pleine forme et toujours souriante.

Les 18 présents ont repris la tenue de Compagnon pour une chasse aux sensations pleine de surprises, d'étonnement et d'avis très divers. Le covid19 étant de service nous avons respecté le prot du masque pour les déplacements et la distance entre nous. Les tables nous permettaient une bonne distance de sécurité et le service se faisait avec 1 seule personne afin d'éviter trop de déplacements dans la salle. Nico a entamé les débats avec des moyens numériques montrant l'historique et la géographie.



La vigne y est cultivée depuis l'Empire romain, 20ème rang mondial par la surface de ses vignes 148 km<sup>2</sup> 10ème rang mondial par le ratio entre la surface du pays et ses vignes

4ème rang mondial par la consommation de vin annuelle par habitant (33 l par habitant) La Suisse, un terroir alpin

Un territoire tourmenté où les Alpes représentent les deux tiers du pays, suivies par le Plateau et le Jura, c'est pour cela que la Suisse revendique un caractère alpin.

Les vignes sont d'ailleurs réparties selon cette même clef et sont relativement hautes en altitude - entre 270 m (au Tessin) et 1 100 m (en Valais) – et souvent dans des zones à forte déclivité. En hiver il n'est pas rare de voir de la neige dans les vignes et les températures annuelles moyennes se situent entre 9 degrés (Suisse alémanique) et 12 degrés Tessin). En Suisse on recense près de 240 cépages cultivés, mais seuls 75 sont illustrés dans les statistiques de l'OFS.

Les cépages indigènes qui contribuent à l'identité du vignoble suisse représentent 36% des cultures.

Il s'agit du Chasselas avec ses 26% associés aux Gamaret, Garanoir, Arvine, Amigne et bien d'autres encore qui eux représentent 9% des cultures.

Si chaque région et sous région a une identité spécifique définie par son relief, sa géologie et son climat spécifique, l'organisation de la branche viti-vinicole a admis une représentation qui s'articule autour de 6 régions.

Le Valais est au coeur des Alpes, Vaud est pour l'essentiel sur les bords du Léman, la Suisse alémanique est faite de nombreuses régions plus dispersées, Genève est là où le Jura et les Alpes se rejoignent, le Tessin est sur le flanc sud des Alpes tourné vers l'Italie et les trois lacs sont pour l'essentiel sur les flancs du Jura.





Mes vignerons:

# Dégustation de la "récolte" de Nico

JM R photos:Bernie



## Fiche de la dégustation

### Blaise Duboux

Il perpétue la culture des seize générations qui l'ont précédé. Partisan convaincu et appliqué de la biodynamie, respectueux des calendriers lunaires, Blaise – ingénieur de formation – s'est distingué en quelques années par la rigueur et l'attention portées tant à la vigne (aucun résidu, culture organique) qu'à la cave (utilisation minimale de SO<sub>2</sub>, peu ou pas de filtrage, pas de produits viticoles...).

### Alain Chollet

Les Capites, situées à l'extrémité de notre maison, vous accueillent tout au long de l'année. Une bibliothèque d'échange de livres vous y attend, d'autres sont en consultation et vous dévoilent les mystères de Lavaux, des vins vaudois ou du vignoble suisse. Des cartes et documents touristiques sont également à votre disposition. *Vendanges à la carte!* Une exclusivité du domaine est d'offrir l'occasion de vivre une journée (ou plus) de vendanges en compagnie d'autres personnes appréciant des aventures hors du commun. Salaire de la journée versé en liquide! (1 bouteille de vin à l'heure)!

**Vin N°1:** Calamin, B. Duboux, chasselas 2019, 12°5.

Robe jaune à reflets orangés, limpide. Ex.1 = bouchonné! Ex.2, de la fraîcheur sur des fleurs blanches, léger avec un gras de bon aloi,  
**note: 10.3**

**Vin N°2:** Capites, Dom. Daley / A. Chollet, chasselas 2019, 12°5.

Or clair, disque brillant, floral et frais au nez, bonbon anglais, traces fermentaires, rond et riche, persistant, finale minérale et suave,  
**note: 9.1**

**Vin N°3:** Hte voltige, Dom. Daley, divico (garanoir + gamaret + diolinoir) 2018, 14° (élevé en vieux fûts pour accélérer la maturité!)

Robe grenat, sombre, disque brillant, fruits noirs, cassis, légèrement kirsché, cacao, trame tannique prometteuse, plutôt court en finale,  
**note: 10.5**

**Vin N°4:** Plant Robez, gamay 2018, 14°.

Robe rubis profond, en jeunesse, griotte, viandard, puissant, appelle un plat de champignons, bouche franche avec du caractère, beau vin pour une belle table!  
**note: 13.5**

**Vin N°5:** Schipf, garanoir (gamay+richensteiner), 2012, 13°.

Robe marquée par le temps, claire et tuilée, menthe et poivre, groseille, puis violette et griotte, tanins en voie de disparition, puissance persistante,  
**note: 9.3**

**Vin N°6:** Syrah, cave de Rhodan (glacier du Rhône), 2009, 13°

Aspect très sombre, nez de suie, typé vallée du Rhône, puissant, épices douces, tanins présents mais fondus, porté par le côté alcooleux, torréfaction en finale, sans allonge plaisante,  
**note: 13.2**

Coup de cœur de la séance: **PLANT ROBEZ**, 10 voix / 18

## Le saviez-vous?

L'histoire de la viticulture se confond avec celle de la colonisation!

Sous l'empire romain, les légionnaires recevaient à la fin de leurs 20/25 ans de soldatesque un lot de terre dans les régions nouvellement conquises. Obligation leur était faite aux retraités du glaive et de tortue de planter de la vigne sur leur nouvelle propriété. Comme il faut 3 ans pour que la vigne commence à produire du raisin, cela permettait aux nouveaux venus dans la région de prendre le temps de s'installer, de s'attacher au pays, d'apprendre la langue et de prendre femme pour se fixer. Ainsi, les territoires soumis se peuplaient de citoyens dévoués qui importait la vigne bien entendu mais aussi et surtout le latin et la *pax romana*.

Cette technique a permis 3 siècles de paix intra-frontières, la langue de base et la diffusion de la vitis vinifera dans tous les pays d'Europe.

Les historiens ont décidé que la fin de l'empire romain se situait en 476 à la dépose de Romulus Augustus par les Barbares de l'est. Etant donné qu'ils ont commencé la conquête bien avant Jules (César), il faut imaginer combien de vignes ont été plantées en 5 siècles environ. Ceci explique aussi pourquoi il y a tant de variétés de chaque cépage!

Mille ans plus tard, après la venue de *Christobal Columbus* en Amérique, les jésuites espagnols introduisent la vigne sur le sol du nouveau monde. Dès lors, les colons de toutes les nationalités emportent dans leurs malles des pieds de vigne de leur région d'origine.

C'est de la sorte que vont naître les vignobles d'Australie (*James BUSBY*, Ecos. 1831), d'Afrique du sud (*Johan Van RIEBEEK*, Hol. 1657), de N. Zélande (*J. Baptiste BOMPALLIER*, Fr. 1819), de Californie (*Junipero SERRA*, Esp. 1759), d'Argentine (*Juan CEDRON*, Esp. 1557), du Chili(?,Esp. 1551).

Parmi les émigrés bordelais, basques, castillans, italiens, grecs ou allemands se trouvaient des Suisses qui ont emmené leurs traditions et savoir-faire viticoles dans tous les pays lointains. Si les catholiques ont commencé en espérant l'El Dorado, la révocation de l'Edit de Nantes (LOUIS XIV) a fait fuir bien des talents tant dans le monde du vin que de l'horlogerie, de la médecine et de la science.



# Combien ça coûte?

JM R, sources: chambres d'agriculture et RVF.

Quand je vois une bouteille de vin du Chili, d'Italie ou autres affichée à moins de 5€ je me pose toujours la même question: comment est-ce possible?

En essayant de faire le tour du sujet, la réponse présente une incompatibilité majeure, le **prix de revient** et le **prix de vente**!!

Les paramètres sont nombreux et aucun ne présente de gratuité! La culture d'abord, c'est-à-dire le soutien (engrais, bouillie bordelaise, taille, culture ...), le transport (achat et/ou location du matériel ...), la vinification (pressoir, cuves, fûts ...), conditionnement (bouteilles, BiB, étiquettes, caisses ...), charges ... , commercialisation (véhicules, caveau, salons ...), ...

Et puis le vigneron travaille en bio ou en conventionnel, il est d'ici ou de loin, voire de très loin. Engagements viables ou pas, seuil de rapport, ratio selon les années, ...

Quelques idées du coût d'éléments choisis, en vert pour le bio et rouge pour le reste, à rendement comparable et surface identique (15ha):

-coût technique> €/ha env. 8 000 / 6 200

-coût vigne> env. 10 000 / 8 200 € (hors élevage barrique)

-coût avant mise en bout> env. 13 000 / 11 200 €

Soit **2.44€** et **1.70€**

Ce qui donne un prix hexagonal moyen de **3€** la bouteille.

Nuances! La densité est très variable allant de 5000 à 10 000 pieds, donc le rendement diffère, les produits et le travail en heures aussi, sans oublier les zones à très faible rendement genre Sauternes, Monbazillac ou Banyuls. L'effet millésime joue un rôle important à en croire la Chambre d'agriculture de la Gironde. En 2019, les rendements bio/conventionnel étaient proches (autour de 40hl/ha) alors qu'en 2018 le bio souffrait à hauteur de 50%.

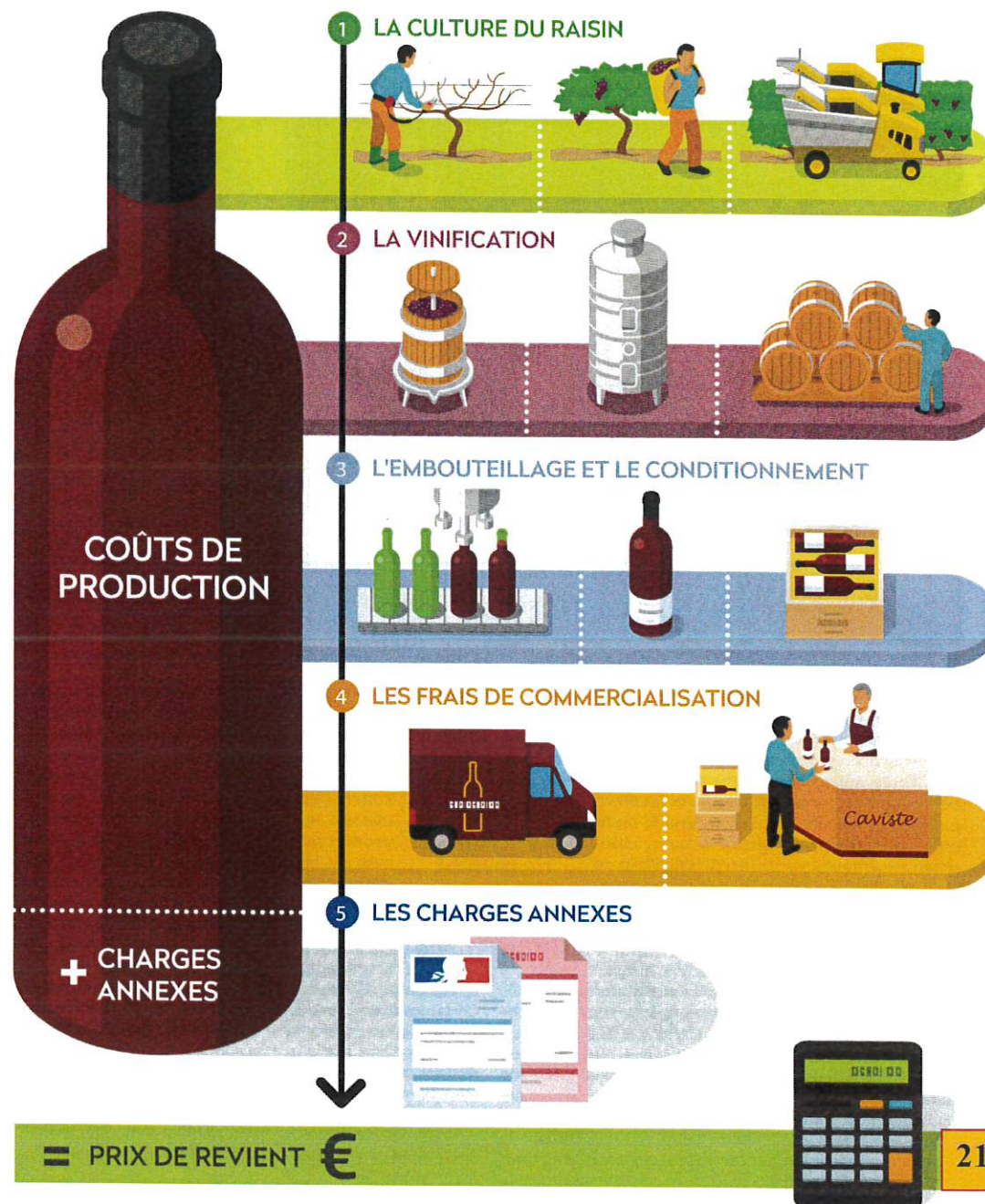
Du côté du sud de la vallée du Rhône ou vers la Provence les écarts sont minimes entre bio et non bio.

Le coût de culture et la pente: dans le Roussillon côté plaine ou vallée de l'Agly le montant est la moitié par rapport aux collines de Collioure par exemple. Pour Banyuls le prix de revient se monte à 6.81€/bouteille.

Par ailleurs un élevage en barrique neuve coûte 2.30€/bouteille, tarif appliqué à minima sur les cuvées « prestigieuses »! Par contre ce coût est le même partout.

En Champagne, 1.2kg de raisin acheté pour faire 75cl revient à 7.20€.

## LE VRAI PRIX D'UNE BOUTEILLE DE VIN





JM R

# Le TOKAY de Hongrie

LE ROI DES VINS, LE VIN DES ROIS!

Occupant une situation centrale en Europe centrale, la Hongrie nous intéresse davantage par son célèbre vin couleur or pur que par son protectionnisme.

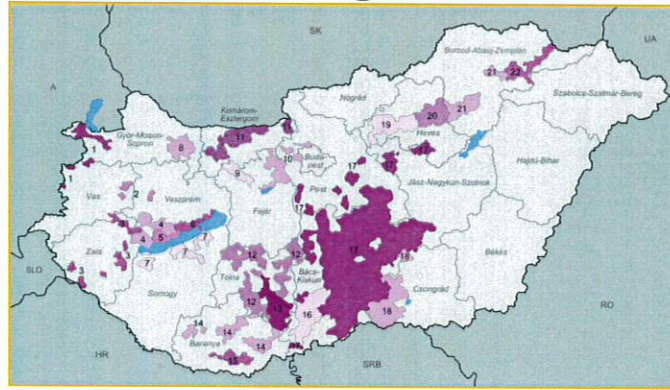
À ce sujet chacun se souvient de l'affrontement franco-hongrois au sujet du nom tokay (ou tokaj ou tokaji) entre nos Alsaciens et les Magyars! C'est là où le vin a un lien direct avec la mur de Berlin! Les multiples troubles guerriers au cours du XXème siècle ont jeté le tokay aux oubliettes. La fuite des créateurs du nectar durant la 2nde guerre mondiale puis l'influence soviétique en sont les causes. Dès la chute du mur la viticulture reprend. Il faut attendre 2007 pour que les Hongrois récupèrent le droit d'user du nom. Dès lors les Alsaciens (qui l'avaient usurpé) ont été contraints de se rabattre sur « pinot gris », logique quand on sait que leur tokay n'avait rien à voir avec celui d'origine.

Depuis le XVIème siècle le **furmint**, cépage entre autres, transforme son grain botrytisé, **aszû**, en or liquide et en monnaie!

Louis XIV, encore lui, en a fait un élément diplomatique, le présentant comme le roi des vins et le vin des rois! Les Hongrois avaient « acheté » le bon vouloir royal pour leur servir de protecteur!

S'intéresser à ce vin typique c'est découvrir qu'il n'y a pas que ça! Le pinot noir a sa place en rouge, et depuis le redémarrage fin des années 90, les Hongrois sont fiers de faire déguster des blancs secs, des « sous voile » (oxydatifs) et des bulles.

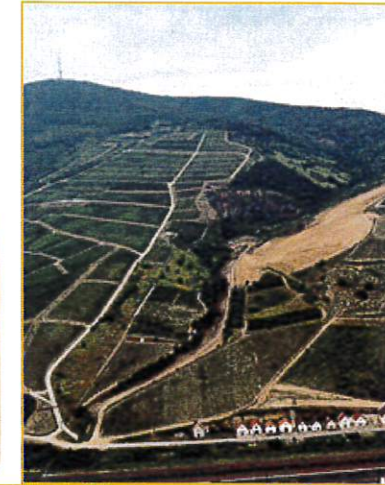
22 régions et 150 000 ha de vignes « il n'existe pas un village sans une cave ».



## Comment produit-on ce tokay de Hongrie?

Les Romains sont encore dans le coup, cette zone de l'Europe actuelle avec ses plaines et son climat hospitalier était un secteur de rencontre avec les Celtes, même si les Grecs avant eux les appelaient « barbares ». 300 cépages implantés dont seulement 27 représentent 99% des plants utilisés, 78% en blanc.

En automne, l'humidité des rivières remonte sous forme de brumes. Un épais brouillard matinal recouvre les vignes et favorise le développement du *botrytis*. Ce champignon qui se nourrit de l'eau contenu dans le grain dessèche le raisin et augmente sa concentration en sucre. Les grains qui ont développé cette pourriture noble sont appelés les **aszús**. Foulés séparément, ils sont ensuite assemblés au vin blanc sec, récolté en amont, en cours de fermentation. La quantité de grains **aszús** ajoutée au vin sec se compte en **puttonyos**. Il s'agit d'un panier et le jus tiré du contenu d'un **puttony** env. 25kg devient la quantité mesurée ajoutée au vin sec de la même vigne le plus souvent. On nomme les vins liquoreux ainsi obtenus en fonction de la quantité de vin **aszú**: de 2 **puttonyos** jusqu'à 6 **puttonyos**. Le Tokay **Eszencia**, le plus liquoreux, est constitué à 100% de grains **Aszús** ramassés à l'unité. Après la fermentation le vin va vieillir 3 ans dont 2 en fût de chêne. L'élevage peut durer 10 ans pour les plus sucrés (jusqu'à 600g de sucre / litre!). Sur une décennie, 2 millésimes rencontrent les conditions idéales. Ça fait peu, ça fait rare, ça finit cher!



## Caves de Tokay, Sarospatak



Caves Derezsla Pinceszeti

R. Schirmer



# La légendaire

TOP DES COTES D'AUVERGNE, UN VIN VOLCANIQUE QUI DÉCLENCHE UNE ÉRUPTION D'ARÔMES!

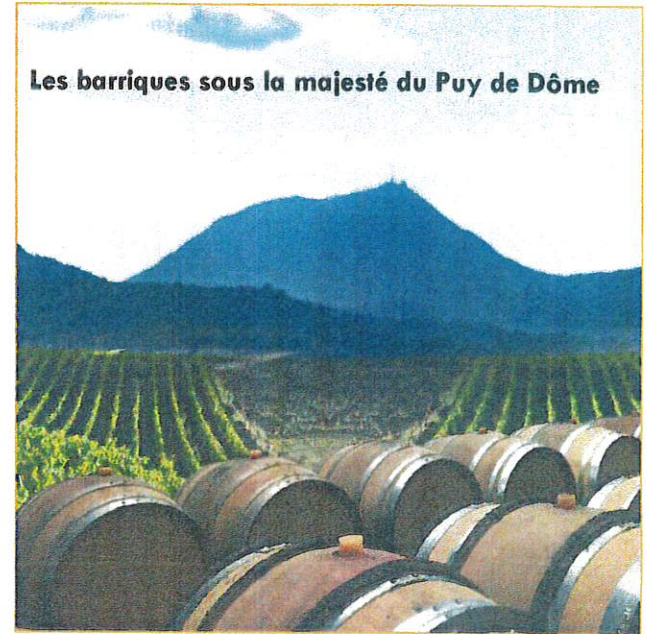
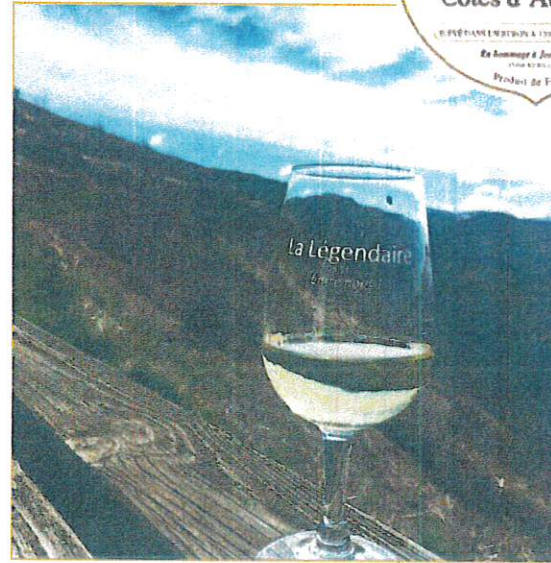
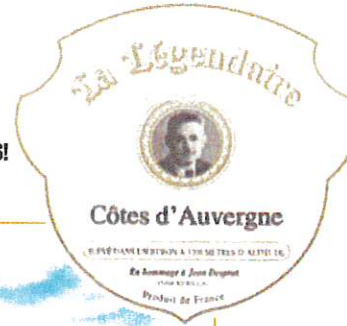
JM R

Le vignoble, situé intégralement dans le Puy-de-Dôme, est placé sur le 45<sup>e</sup> parallèle, comme Saint Emilion, Côte-rôtie ou Tokay en Hongrie!

La *Légendaire*, produit du vignoble auvergnat, a été élaboré en hommage à Jean Desprat, grand-père de Pierre. Depuis une dizaine d'années, la légendaire est produite en collaboration entre la *Maison Desprat* et la *Cave Verny* à Veyre Monton-63, au sud de Clermont-Ferrand. La *Légendaire* est issue des gamay et pinot noir, elle se garde jusqu'à 8 ans. Elle a reçu son « certificat d'authenticité » en 2011. La conservation à température basse mais constante, sous faible pression atmosphérique, a conduit à des évolutions propices et à une bonification du vin. Ce choix technique est à rapprocher de ceux qui ont opté pour le vieillissement sous la mer ou au fond d'une grotte. Aucune mesure scientifique ne permet d'étayer cette considération. Pierre Desprat a souhaité affiner 100 bouteilles au début dans un buron cantalien vers 1200m d'altitude. Les blancs sont faits de chardonnay. Sur le millésime 2015, 20 000 bouteilles de rouge et 6 000 de blanc ont passé 6 mois au pied des pistes, tout près de Salers.

Chaque édition de la sortie de la *Légendaire* est l'occasion d'accueillir des invités de renoms et de réaliser de nouvelles intronisations au sein de la confrérie de la *Légendaire*.

Parmi les invités réunis autour de Pierre Desprat, figuraient le speaker de Roland-Garros et du Stade de France Marc Maury, l'ancien rugbyman Olivier Merle, le chef Ducasse, G. Klein et Ph. Faure-Brac, meilleur sommelier du monde.



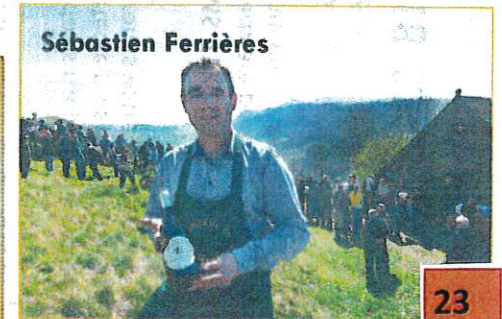
Les barriques sous la majesté du Puy de Dôme



DESPRAT père & fils

Vieilli 12 mois en fûts de chêne neufs, ce vin des côtes d'Auvergne est issu de parcelles dont le rendement maîtrisé n'excède pas 30 hectolitres à l'hectare. Une fois mise en bouteille, La Légendaire "élevée" et "vieille" en altitude, marque son originalité, assurent les spécialistes dont Sébastien Ferrières, le responsable de l'équipe des sommeliers de la maison Desprat. "L'altitude bonifie le produit. On le voit avec la charcuterie, le fromage et c'est aussi vrai avec le vin".

*Pierre Desprat aime aussi raconter les histoires de ses produits. C'est le cas pour la Légendaire. "Mon grand-père Jean m'a toujours raconté qu'il enterrait des bouteilles de vin dans la vallée de Mandailles, en octobre. Et il les déterrait au printemps quand il allait braconner avec ses amis." Avec la Légendaire, Pierre Desprat perpétue donc cette histoire. Vu le nombre et la qualité des amis sur la sortie de buron, cette légendaire peut voir venir!*



Sébastien Ferrières

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

Plus souvent désolant que désopilant, tel est le contenu, plein de saveurs et de surprises, du bruit de couloir à l'alerte mondiale!



# ECHOS et POTINS de CH AIS

première partie

## millésime 2020

**1.** Mondialisation hors normes! L'an passé la grêle qui a sévèrement marqué les régions de Cognac et de Blaye aurait une origine lointaine: Java et son volcan « Mérapi »! Les particules ont mis 3 semaines à venir et il a fallu 6 mois pour s'assurer de la provenance.

**2.** Les Chinois veulent nationaliser un de nos cépages peu connu: le marseillan. Originaire de Marseillan-34, d'où son nom, il est né en 1961 de pères cabernets sauvignon et grenache noir. Résistant aux maladies et au gel, d'élevage rapide, apte aux assemblages.

**3.** La guerre contre le mildiou prend un virage intéressant: un acide phosphoreux d'origine végétale, du Pérou, permet à la plante attaquée de stimuler ses défenses à raison de 4kg à l'ha. Expérimenté d'abord à Rully par Vincent Dureuil.

**4.** Si vous avez 500 millions € le Château Angélus de St Emilion est à vous!!

**5.** Du vin pour les sportifs! La loi Evin (!! ) se verra assouplie par la députée Goulet, qui ne boit pas d'alcool! Moi je crois que ce genre de folklore ne peut arriver que chez nous. Ça va faire rire nos voisins qui se soucient peu du non-mercanti.

**6.** Voudriez-vous adopter des pieds de vigne? Avec la start-up « Cuvée privée » c'est possible. Pour le moment la rentabilité se limite à 6 bouteilles de « son vin »!

**7.** Avec la peau et les pépins de raisins on fait du carburant, oui! La maison Raisinor, de Coutras-33, produit de l'éthanol pur avec 1 million de t. de rafle récoltée par an, qui entre dans la composition du 95E10 et du E85. alors si vous avez lu un peu vite le N°6 revenez y et distillez vous-même!

**8.** L'utilisation des pesticides en baisse en Gironde. De 32% en 2008 on est passé à 8% en 2017. Allez encore un effort gentlemen.

**9.** Le Ch. Lafon-Rochet, St Estèphe a été mis au mur de la honte après avoir claironné que le bio pollue trop ses sols (faut le faire!). 3 associations se tapent sur le ventre même si les traces infâmes retrouvées sont infimes.

**10.** Salon, la prestigieuse maison de champagne, vient de s'ouvrir les olympiques de Tokyo. Le président Depond se veut la coupe du monde de rugby.

**11.** J'aurais pas osé le faire, Jean Baptiste Soula de Bordeaux l'a fait. Il enrôle les élèves pour des travaux dans la vigne et les vendanges! L'homme est bio.

**12.** C'est une nouvelle adresse pas loin de chez nous, l'Auberge des îles, au pied du ch. de Montreuil-Bellay. Quelque 320 références en cave! Qui vient?

**13.** Des fraudeurs du pays d' Oc se rachètent une virginité! Les fautifs ayant rentré des jus espagnols pour « compléter » leurs années moyennes ont préféré reconnaître leur tort et payer les amendes. Procédure coûteuse mais qui garantit l'anonymat et ... la réputation des entreprises!

**14.** Le meilleur sommelier de France est ... une sommelière! Pascaline LEPELTIER est la première femme sacrée MOF en sommellerie. D'origine angevine elle officie depuis 10 ans à New York.

**15.** La coopérative de Voiteur, Jura, pays de notre représentant au salon, a été élue « Meilleure coopérative » de l'année 2018.

**16.** Paroles de femme, Nicole DERIAUX du dom. De Montbourgeau à l'Etoile, Jura: avec des gougères, des noix et des miniquiches, au coin du feu, l'idéal c'est le vin de paille. Je connais le vin et la dame mais c'est tout!

**17.** Une adresse à retenir: Dom. Arretxea au Pays basque. Quand un vin fait l'unanimité, on doit tous le savoir.



**18.** Originaire de Géorgie (même si j'en ai dégusté à Vaison la Romaine) le vin orange fait bouger les oenologues. Suivez bien: c'est du blanc élevé comme du rouge avec macération des parties solides. La fermentation dure de 2 ou 3 jours à plusieurs mois, sans linéarité. Le choix du contenant compte: plutôt les jarres en terre cuite, à suivre.

JM R

## ECHOS et POTINS de CHAIS

millésime  
2020

**19.** Oui le coronavirus vient d'Italie! Il a été révélé par les parents des petits Obélix et Astérix dans l'album *Astérix et la Transitalique* sorti en 2017. *Coronavirus* est le pilote tricheur qui sévit au milieu des « Pocalitix, Ecotax (Breton), Pataquès et Solilés (Lusitaniens), avec Bacillus, Zérogluten (Scandinave) ou encore Bifidus », l'âme noire du pilote félon.

**20.** En *Toscane* les équipages de cette BD



traversent des vignes et sont acclamés par les vigneron. Obélix: « Trop sympathiques ces Ethiliens! Ce après quelques amphores de vin local, autrement plus civilisé que la cervoise! ».

**21.** A la 59<sup>me</sup> éd<sup>o</sup> des ventes aux *Hospices de Nuits St Georges au Clos de Vougeot*, un nouveau record a été établi: 24 000€ pour une pièce de rouge. En tout 1 614 500€ ont changé de mains, malgré le covid19. La pièce de charité a permis de récolter 42 242€ au bénéfice de la recherche contre alzheimer, c'est pas mal.

**22.** Pour 200 000€ vous auriez pu gagner un mathusalem de Romanée-Conti de 1979 aux enchères de Genève!

**23.** Ce mathusalem finalement pas si ancien était interdit à l'exportation au pays de Trump. Comme quoi on ne mélange pas les torchons étoilés avec les helvètes serviettes!

**25.** Le Sénat reconnaît que le vin fait

**24.** En Australie, après les incendies puis les fortes pluies, les vigneron doivent désormais gérer des problèmes de goûts de fumée. L'impact de ces derniers n'est pas connu à l'heure actuelle et déterminera, avec les facteurs climatologiques, le volume final de la récolte.

du patrimoine français! Ça va faire pleurer les pisse-froid. Ce n'est qu'un épisode de plus dans la guerre des antis et des pros, de mon côté je préfère ça.

**26.** Le *Jura* a perdu la bataille contre la *Corrèze*. Les ouailles de *F. Hollande* auront le droit selon le Cons. d'Etat d'utiliser l'appellation « Vin de paille » sur leur vin .. paillé!

**27.** Touché/coulé! Une entreprise suédoise spécialisée dans la recherche d'objets perdus en mer a remonté à la surface 600 bouteilles de cognac et 300 de bédédicte. Le navire a coulé en 1917.



**28.** Les vendanges touristiques sont autorisées depuis le 26.09.2019. Les viticulteurs, dont un certain *Alain Tourenne*, sont ravis de ne plus avoir à craindre les foudres de l'administration.

**29.** En Californie, la *Russian river* a transformé son eau en vin à cause de 500 000 bouteilles qui ont fini leur course dans le courant. Ça avait déjà été fait mais pas à une telle échelle!

**30.** *Bichon* anime les soirées de Sablé s/ Sarthe, pays de F. Fillon! La sommelière BICHON a concocté la cave du Centre culturel de la commune et propose des dégustations à l'after spectacles. Il s'agit de *Gaëlle Bichon*, c'est bien aussi!

**31.** Un restaurant étoilé du Danemark a perdu 200 000€ à cause d'un trou! Il est vrai que celui-ci naquit dans le mur de la cave. Le chiffre inquiétant provient de nombreux Romanée-Conti. Si vous voyez fleurir des bouteilles de ce grand cru sur la toile vous pouvez soit en profiter, je ne dénoncerai pas, soit vous méfier. Prix restaurant selon les millésimes entre 10 000 et 30 000€.

**32.** La crainte était logique, la taxe Trump fait grimper le prix du vin français. En moyenne 1€ pour un muscadet c'est pas le bout du monde! Un commerçant yankee a commandé 35 000 caisses de vin de chez nous avant la hausse des prix, il y aurait donc un Ricain moins con que son président? Gardons espoir!

## Même au repos forcé, les Compagnons distillent les bons mots et fermentent du cerveau.



**Mauvaise passe!** Les problèmes des boulangers sont *croissants*. Alors que les bouchers veulent défendre leur *beefsteak*, les éleveurs de volailles se font *plumer*, les éleveurs de chiens sont aux *abois*, les pêcheurs haussent le *ton* ! Et bien sur, les céréaliers sont "*sur la paille*". Par ailleurs, alors que les brasseurs sont sous *pression*, les viticulteurs *trinquent*. Heureusement, les électriciens résistent. Mais pour les couvreurs, c'est la *tuile* et certains plombiers prennent carrément *la fuite*. Dans l'industrie automobile, les salariés *débrayent*, dans l'espoir que la *direction* fasse *marche arrière*. Chez EDF, les syndicats sont sous *tension*, mais la direction ne semble pas au *courant*. Les cheminots voudraient garder leur *train* de vie, mais la crise est arrivée sans crier *gare*, alors ... Les veilleurs de nuit, eux, vivent au jour *le jour*. Pendant que les pédicures travaillent *d'arrache-pied*, les croupiers jouent le tout pour *le tout*, les dessinateurs font grise *mine*, les militaires partent en *retraite*, les imprimeurs *dépriment* et les météorologistes sont en *dépression*. Chers tous, c'est vraiment une *mauvaise passe* et cerise sur le gâteau, en revenant chez moi j'ai trouvé *maison close*. (transmis par Patuche)

Pas facile à vendre!



**Crus et appellations pour sourire:** *c'est dommage qu'ils soient plus debout qu'assis, parfois on joue aîné, souvent on s'amuse cadet, la chèvre étant partie il s'est jeté dans le puits Seguin j'aime bien demander au médecin avant qu'il ne m'examine: montrez moi votre langue doc! ma terre est salement rouge, je fais chaque fois des rouges sillons l'Yon passe à la Roche-sur-lui! là il est propre, vers Angers il est laid Yon j'ai voulu me lancer dans l'élevage d'angus, mais pas moyen, on m'a proposé un yack, mâle, je préfère le gars yack faut pas se laisser aller, qui a le bon mot rit je ne tiens pas aux bonnes eaux je bois du bon vin j'ai pitié des femmes qui ont eu des quintuplés et qui allaitent: deux seins pour cinq, dur dur après le D puis le E, le singe ose F*  
\*un peu plus duraille: j'ai fini de tailler ma belle haie

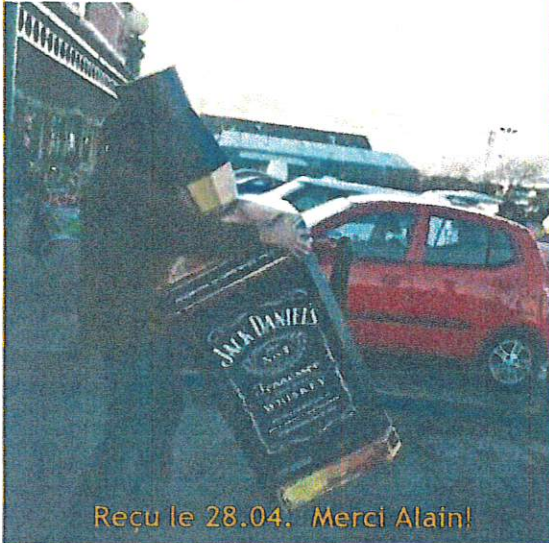
**C'était il y a quelques temps**, au bal de la Nuits Saint-Georges que j'ai rencontré la petite *Juliéna*s. Une fille drôlement *Gigondas*, un sacré beau *Meursault*, bien charpentée, et sous sa robe vermillon un grand cru classé, avec des arômes de *cassis* et de fraises des bois. On a dansé *Anjou* contre *Anjou* sur un *Sylvaner* à la mode et plus tard, lorsque je lui ai proposé de l'emmener dans mon *Chateaufort*, elle est devenue toute *Crozes-Hermitage* !!! Le temps d'aller chercher un *Chablis* au vestiaire, de mettre un petit *Corton* dans ses cheveux, on est monté dans ma *Banyuls* et on a roulé jusqu'au matin. Ah quelle belle journée ! On s'est baladé *Entre-deux-mers*, il faisait beau, on a *Vaqueyras* sur la plage, les pieds dans l'eau *Clairette*. On s'est *Pouilly-Fuissé* dans les dunes et comme le *Mercurey* montait sérieusement et qu'on commençait à avoir les *Côtes-Rôties*, on a décidé de rentrer. Mais voilà, en partant nous nous sommes retrouvés coincés dans les embouteillages, enfin les bouchons, quoi ! Je commençais à *Minervois* sérieusement et là, *Juliéna*s et moi, nous avons commencé à nous crêper le *Chinon*. D'un seul coup elle a claqué la *Corbière* de la *Banyuls* et elle est partie ! Je me suis retrouvé comme *Macon*. Quoi, me suis-je dit, elle s'est déjà *Sauvignon* avant même que j'ai le temps de la *Sau-ternes* ! Mais je vous *Jurançon*, je l'avais dans la *Pauillac*, en effet, j'étais tellement *Tokay* que j'ai couru après elle dans *Lalande* et les *Chardonnay* pour la rattraper. Quand on s'est retrouvé, et que je l'ai vue devant moi en *Gros-plant*, je lui ai dit :  
- Ne fais pas ta *Pomerol*, et ne t'en vas plus *Gamay* ! » En pleurant, elle est tombée dans mes bras en *Madiran*



**MÊME CONFINES, LES COMPAGNONS EN REÇOIVENT ET EN DECANTENT DE BONNES!**

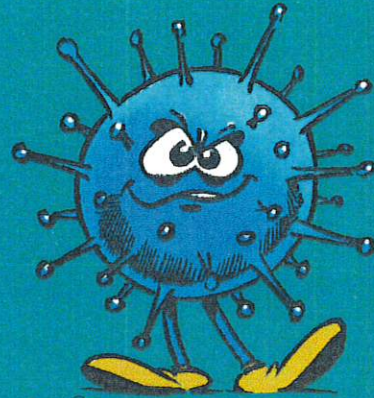


Avec ça, je devrais pouvoir tenir jusqu'au 11 mai...



Recu le 28.04. Merci Alain!

FAUT PAS CONFONDRE  
CORONAVIRUS  
ET  
KRONENBOURGVIRUS!



L-20

CORONAVIRUS: FAUT-IL EMPLOMER  
LES GRANDS MOYENS AUX FRONTIÈRES ?



SANTÉ  
5 FRUITS PAR JOUR

CHARDONNAY,  
GRENACHE,  
SYRAH,  
MÉRIOT,  
CABERNET.



C'est combien ?  
135 €  
OK ... Montes !



Mais pourquoi ils achètent  
autant de papier de chiotte ?

Parce que s'il y en a un qui tousse  
les autres se chient dessus!




## Double enveloppe pour un facteur.

Au-delà du jeu de mot une réalité qui ne demande qu'à faire son chemin! Cette jarre est en céramique, une double peau, douce au contenu, et le facteur air/vieillessement géré à volonté. De plus, la fabrication est traitée à Limoges où la céralique n'a pas de secret, localisation qui se ravit de ce nouveau débouché.

D'origine grecque, un *pithos* est une jarre utilisée pour stocker des denrées agricoles solides ou liquides. En 2016, Michaël Lesvigne crée Biopythos. L'entreprise fabrique et commercialise des contenants céramiques pour l'élevage du vin. Les volumes varient de 1 à 225 litres pour les « œufs » en grès ou en porcelaine et jusqu'à 500 litres pour les jarres en porcelaine. L'oxygène fait partie du processus de l'élevage du vin. Les contenants présents sur le marché sont non perméables (Inox) ou perméables avec une micro-oxygénation soit fixe soit non maîtrisée. La jarre de Biopythos conjugue les avantages d'un contenant perméable et d'un apport contrôlé d'oxygène, modulable au cours de l'élevage. Le vigneron peut ainsi maîtriser le goût de son vin.



**Efficacité des contenants céramiques**



Pas de variation de pH		Nettoyage facilité
Pas de variation de la teneur en alcool		Pas d'accroche de tartre
Faible consume (Jarre 0,1% et Œuf 0,9%)		Pas de précipitation de la matière colorante (Pas besoin de décolorer)
Gestion simplifiée du $SO_2$ libre		
Pas d'augmentation de l'acidité volatile		

Biopythos

Le projet innovant réside dans la conception d'une jarre dotée d'une double peau céramique dont l'interstice est comblé par du gaz ou un liquide. Ce gaz, de l'oxygène mais aussi du  $CO_2$  par exemple, se diffuse par la perméabilité de la porcelaine dans le vin, dont la quantité est maîtrisée en fonction de la pression appliquée. Cette technique permet d'influer sur le vieillissement.

Biopythos a fait appel à une entreprise du Limousin: *Porcelaines JL Coquet* pour mener les différentes phases du projet. Plusieurs prototypes ont permis de valider le procédé de mise en forme et le principe de double peau. L'innovation réside dans la combinaison de l'isolation thermique alliée au passage d'un fluide. Ce procédé va permettre au vigneron de réagir à l'évolution de son vin, d'avoir un rôle proactif dans son vieillissement.

Les grandes régions viticoles (Bourgogne, Champagne, Bordelais, ...) ou celles des spiritueux, ont déjà adopté les contenants en porcelaine. La France compte 70 000 exploitations viticoles. Les vins naturels, bio ou en biodynamie, sont en pleine expansion et la céramique est le matériau de plus en plus sollicité pour cette production.

# Même au repos forcé, les Compagnons gardent le sourire!



Info du gouvernement: les baignades sont autorisées à condition de changer l'eau à chaque

## L'ivresse des cimes

**L'APÉRO  
RECRUTE  
ENGAGEZ VOUS**

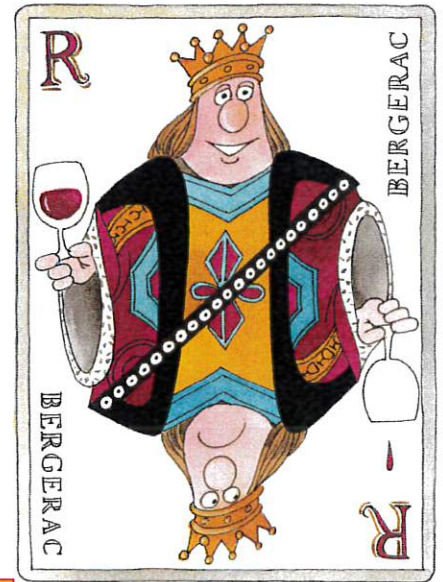


- On est quand même mieux qu'à Paris là ?
- C'est clair. En plus c'est pas si compliqué de descendre des rouges.

Mon sport d'hiver préféré! (JM R)

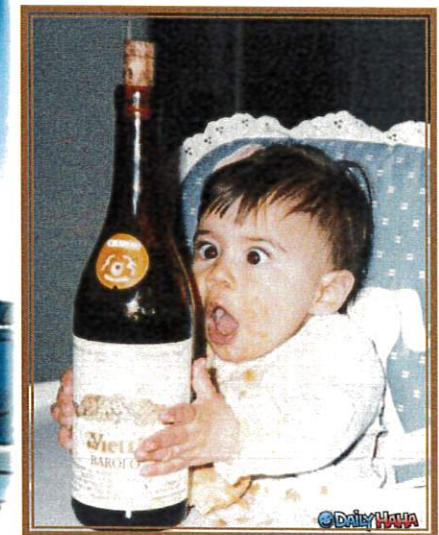


29



Deballé

Futur compagnon!



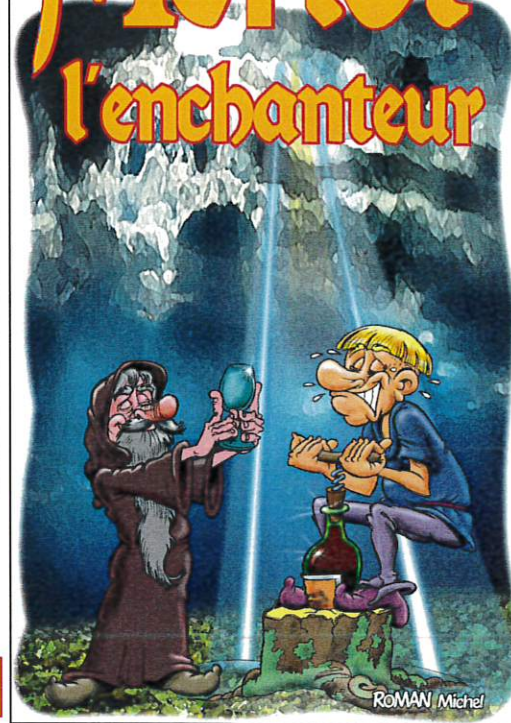
©Daily Haha



# Humour et BOUTEILLES VIDES



# Merlot l'enchanteur



**Picrate**  
*des Caraïbes*

Un dernier p'tit canon !

L'alcool préféré des pirates qui se dilate !

Réchauffez vos soirées-cuites à 70°



## Verres progressifs



Il est arrivé à Ligugé malgré l'incertitude causée par le virus, professionnel intéressant et disert, il a conquis par ses échanges les Compagnons et amis présents.

Cathy reçoit le « marqué le coup » de notre président pour son rôle dans la tenue du salon.



« J'adore l'échange direct. Je crois en l'humain », dit Denis CHASTEL-SAUZET.

« Passionné depuis ma plus jeune enfance par la nature, l'agriculture et le rude travail de la terre j'ai très rapidement compris que ma voie était toute tracée .

Alors mon plaisir, ma joie étaient de partager des journées entières avec les agriculteurs des domaines familiaux : gratter la terre à la main, traire les vaches, faire les foin, labourer... et travailler la vigne, que du bonheur!

En plus ces gens, comme le Père Bleton, sont très vite devenus mes mentors, m'inculquant la vérité de la nature : intraitable, rugueuse, dure et sans pitié.

Et pourtant au contact de ces hommes et femmes j'ai découvert des histoires de labeurs, l'art de respecter cette nature, l'art d'innover, de tout le temps rechercher des idées pour diminuer la pénibilité de la tâche dans le respect des traditions et du travail bien fait.

L'altruisme, est sûrement le moteur de ma vie professionnelle et privée.

Quel bonheur de donner du temps, de partager sa passion, son savoir, son histoire avec les autres. C'est mon fil rouge dans l'humanitaire ou le syndicalisme professionnel, mais aussi au travers de l'énotourisme depuis plus de trente ans.

La rencontre, l'échange et le partage d'une dégustation est un moment fort... fort agréable : UN ESPACE OU L'ON PARTAGE UNE TRANCHE DE VIE.

Voilà un CV peut être un peu iconoclaste mais qui traduit une partie de l'homme . »

Sa femme et lui sont d'ailleurs bénévoles à la Croix Rouge. Ce qui nuit en rien aux efforts et au réel professionnalisme touristique.

« *Le sol, le végétal, le millésime et l'humain* », sont les quatre éléments de tout vin, et ici ils sont réunis en un seul endroit. « Je fais déguster mes vins par paire, en changeant un de ces 4 éléments ». Enfin, plutôt un des trois, car "l'âme" de ce vigneron est l'élément intangible. « Lors d'initiation à la dégustation, j'essaie de donner envie de sentir, de ressentir et de faire sauter les blocages pour libérer la parole », insiste Denis. Chacun étoffe ainsi sa bibliothèque sensorielle et apprend à mettre des mots sur ses sensations. Des valeurs et un savoir qu'il a transmis à ses deux filles en créant notamment –spécialement lors de leur enfance– une gamme de jus de fruits (chardonnay, pêche des vignes...). Privilégiant l'échange, Denis cherche à faire vibrer les gens.



La marque d'honneur des Compagnons est en bonnes mains.



# Centre Presse 08.2020: Vienne, terre de vigne



Au nord il n'y a pas de corons mais des vigneron! Avec + de 1100ha pour 3 appellations (Saumur, IGP Val de Loire et Haut Poitou) la Vienne perd en superficie de par la disparition des vignes familiales, division par 2 en 20 ans, et rejoint l'Interloire avec une trentaine d'autres appellations.

Tout contribue, rivières, terroir, géologie et cépages, à une appartenance logique globale. Une forte majorité des récoltants apporte ses vendanges en Maine-et-Loire vers les grandes caves ou le négoce.

*Pourtant nous sommes en Nouvelle-Aquitaine!*

Il y a un important changement de générations dans le nord du département. Comme dans d'autres secteurs à difficultés comparables, Bergeracois, Brulhois, Duras, Bugey, ... le 100% vignes par propriété est quasi nul.

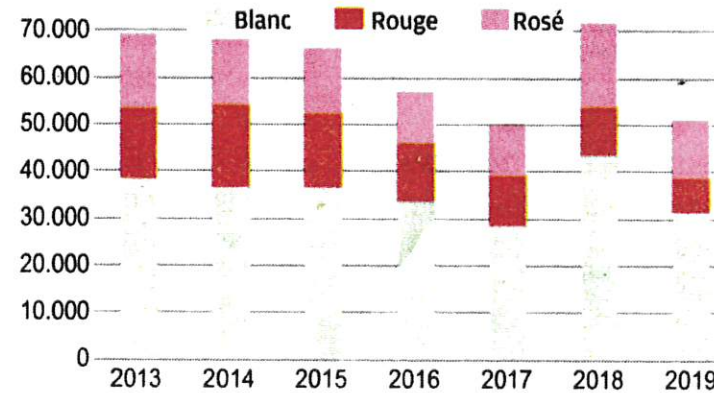
En même temps, de vrais efforts sont consacrés à la création d'une identité remarquable par le choix de cépages remis au goût du jour. Ce chemin a été ouvert par la famille *Plageolles* à Gaillac et par *Eliau Da Ros* en Marmandais, de même avec la cave de *Plaimont* par exemple.

Cette identité par le vignoble n'est pas encore de mise vers chez nous, mais les changements climatiques pourraient servir de vecteur et ce à plusieurs titres: cépage(s) référent(s), climatologie propice, nouveaux talents, soutien des grandes appellations plus méridionales, ...

En attendant, il est devenu difficile d'acheter de la vigne dans le Loudunais.

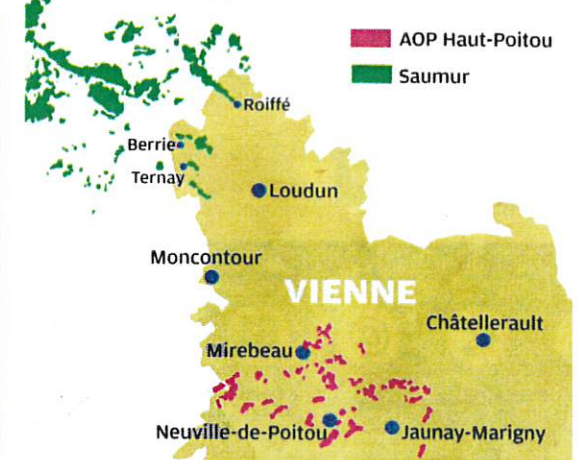


Mickaël Baudon, l'œil aux aguets dans son Domaine de La Rôtisserie à Marigny-Brizay, 86.

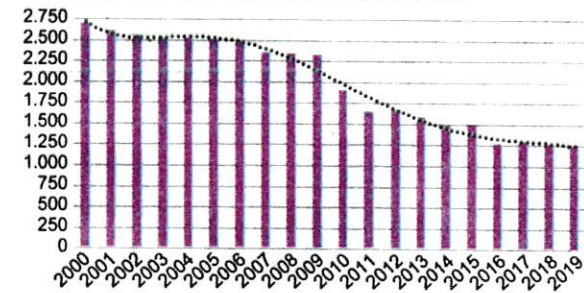


(Infographie Éric Marin)

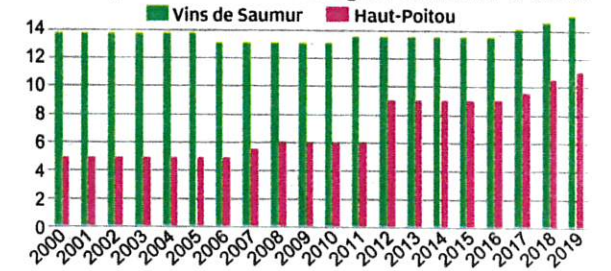
## Le foncier et les appellations



## Surfaces viticoles de 2000 à 2019, en ha



## Prix moyen de l'hectare de vigne, en millier d'euros



# Pas de faux col en humour!



LES DÉFINITIONS DE FLYM



**HOMME DES TAVERNES**



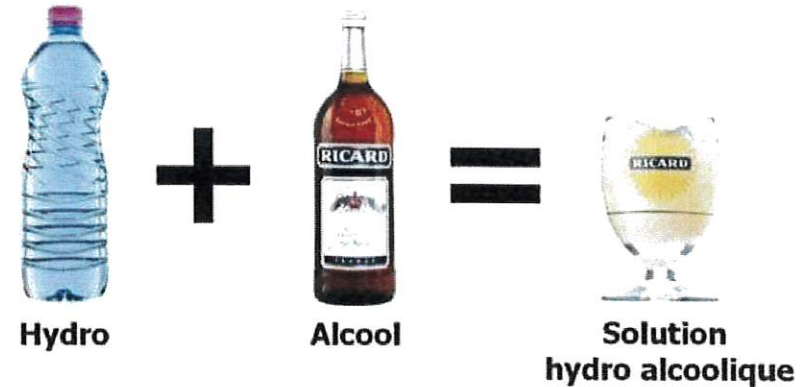
**L'ÂGE DE BIÈRE!**



FLYM.

Hier soir, je me suis dit  
- Stéphane, tu ne boiras pas une goutte d'alcool.  
Heureusement, je ne m'appelle pas Stéphane.

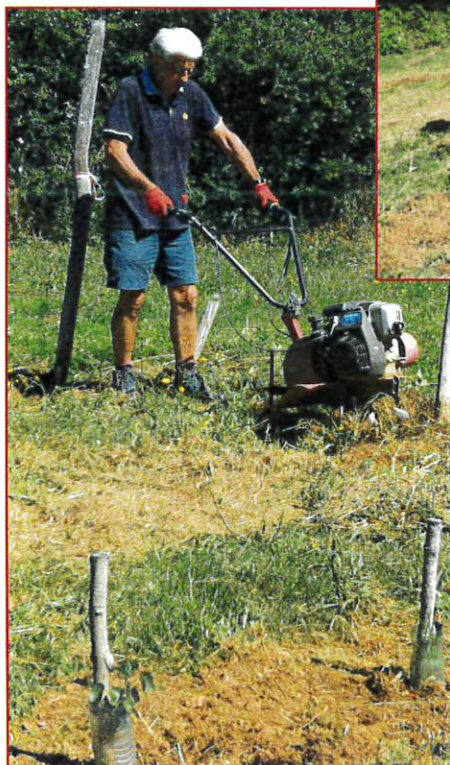
## Prévention du Coronavirus



« J'ai dis non à l'alcool, mais il écoute rien!  
-Si tu parles à l'alcool c'est déjà trop tard! »

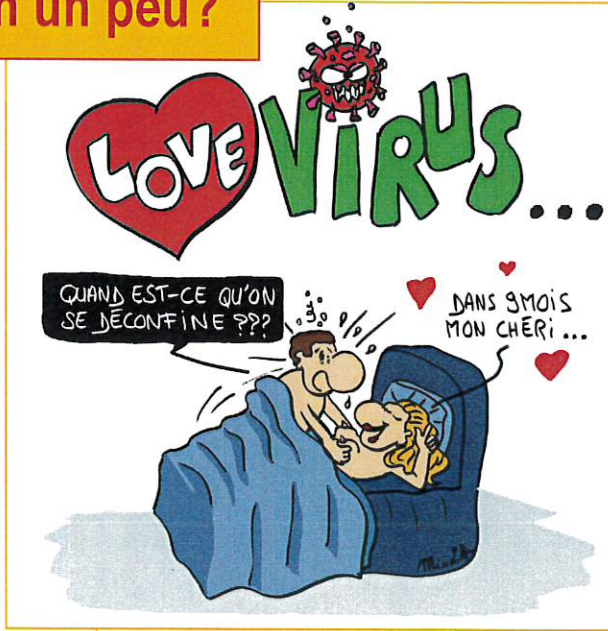
« Echange 3 rouleaux de PQ contre un 3 pièces à Paris!! »

De nouveaux ouvriers dans la vigne des **grappes rabelaisiennes**! Partie gauche les compagnons ouvriers sont connus. La visite de la famille Fouché en fin de tâche et le pot de fin des travaux ont remis la convivialité en route! Mais les ouvriers de la partie de droite sont à la fois très forts, précis, bénévoles et totalement gratuits! Les sangliers ont travaillé de nuit sans devis et n'ont à ce jour pas présenté de facture, pas mal hein? 83 pieds supplémentaires plantés en 2020 et 110 de plus en 2021. Avec le porte-réservoir de Christian permettant un arrosage au besoin, on va enfin pouvoir boucler le vignoble des Compagnons!

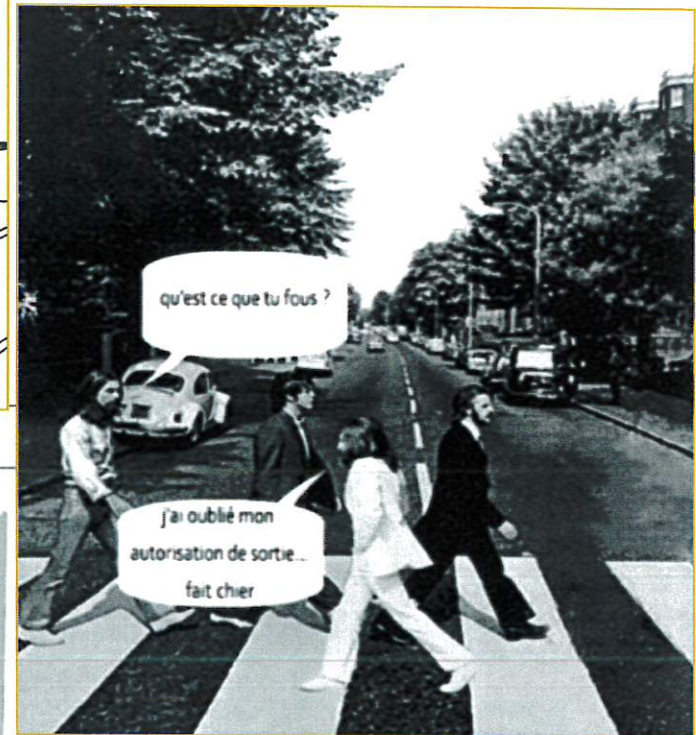
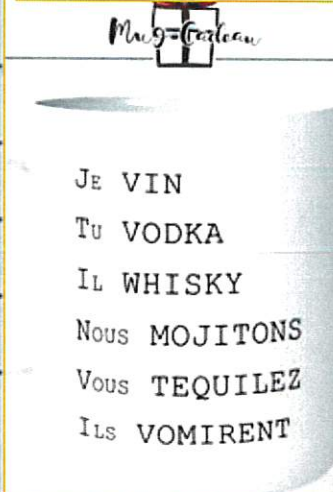
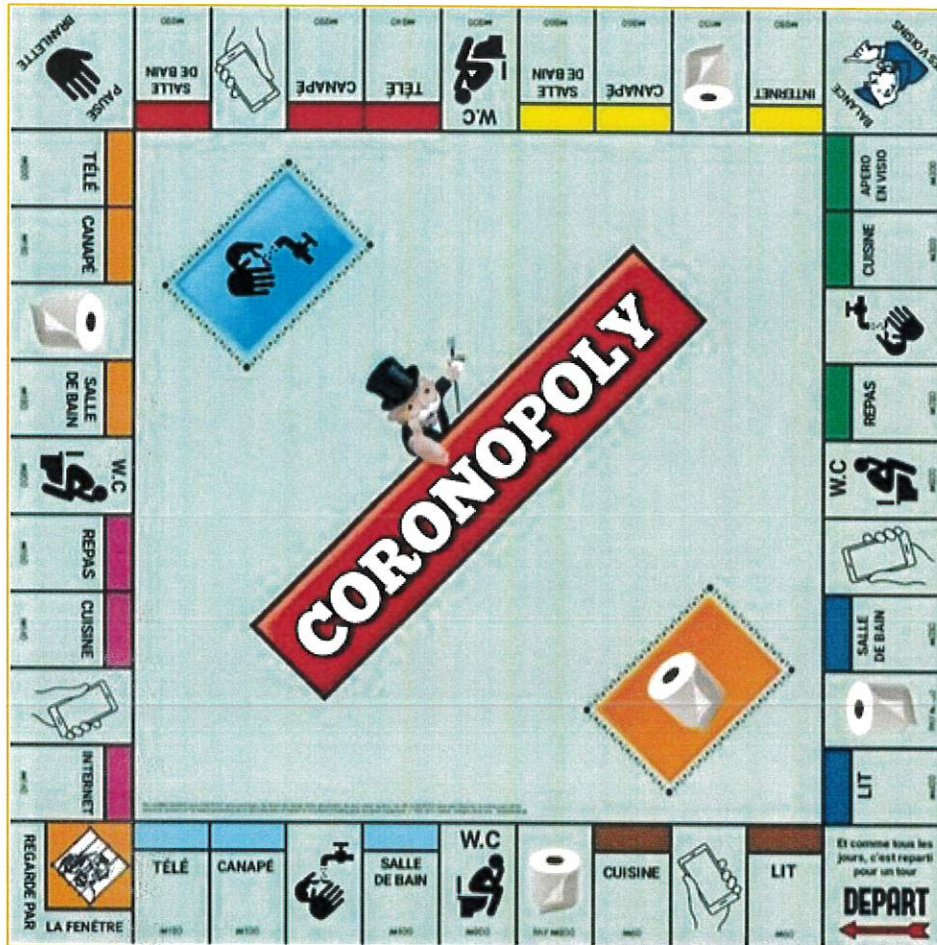


JM R  
Photos: JEAN

# Vous en reprendrez bien un peu?



# Même confinés, les Compagnons et les amis gardent haut le moral !



## Tartine magret & framboise,

*Sonia, des Landes*



**Pour 4, prép. env. 25mn**

*Préparer:*

4 belles tranches de bon pain,  
2 petits magrets,  
4 c à s de confiture de framboise,  
2 échalotes, 2 c à s de sauce soja,  
Sel & poivre,  
Quelques framboises pour la déco



## Pain perdu et foie gras

*Alain, buvett' boss Rabelaiseries!*

**Pour 6 pers, prép. env. 30mn**

*Préparer:*

6 belles tranches de vieux pain,  
1 foie gras de 180/200g  
1 bloc de foie de canard de 70g  
mi-cuit  
100ml de lait  
100ml de crème fraîche  
1 noix de beurre, 1 œuf  
Sel+ poivre & noix de muscade



Faire chauffer une poêle à feu moyen, y déposer les magrets, cuire sur 4 ou 5 mn de chaque côté. Retirer du feu dès la teinte dorée laisser tiédir.

Placer les tartines sur le fond et envoyer le feu jusqu'au changement d'odeur du pain.

Nettoyer la matière du fond de la poêle et déposer les échalotes ciselées.

Ajouter la sauce soja avec 3 c à s de confitures, saler & poivrer. Laisser réduire 3 mn et retirer du feu.

Répartir la préparation sur les 4 tranches.

Couper les magrets en fines lamelles.

Recouvrir des lamelles de canard, décorer d'un trait de confiture de framboise restante et servir directement.

Nota: recette entrée, vin rouge en accompagnement, donc pas trop charpenté au vu de la suite!

Mixer le bloc de foie gras, le lait, la crème et l'œuf.

Assaisonner à gré du sel, du poivre et de la muscade.

Tremper les tranches de pain dans le mélange

Faire fondre le beurre et poêler les tranches jusqu'à coloration.

Trancher le foie gras pour recouvrir le pain.

Servir derechef! En individuel ou en plateau

Conseil perso: ouvrir les papilles avec un champagne non dosé.

La recette peut être servie en apéro, en entrée ou en principal, tout dépend des quantités...

**Exemples d'accompagnement:** Chalosse rouge des Landes (tannat + ser vadou)  
ou bien cuvée Plénitude (Plaimont), rouge du Gers (Pellehaut, Chiroulet, Uby) ...

**Exemples d'accompagnement, bien des possibilités:** 3x zéro de Montlouis, 1/2 sec de Vouvray, vendanges tardives de Turkheim, Jurançon, muscat de Mireval, St Péray, Bellet blanc, Beaune 1er cru, Tursan ...  
ou bien rouge de Gaillac ...

## La BAGUETTE FOURREE

(prépa la veille)

### Ingrédients :

1 baguette longue  
1 St Moret familial  
100 g beurre  
200 g de dés de jambon  
2 œufs durs  
125 g gruyère râpé  
20 cornichons (petits)



Recette mise en œuvre par Roselyne première dame des Compagnons dégustée en réunion. *La baguette pas la dame!*

### Préparation :

Préchauffer le four à 180° / faire durcir les œufs.

-Couper la baguette en 2 puis la fendre sur un côté dans le sens de la longueur et délicatement retirer toute la mie (*opération la plus longue*)

-Couper le beurre en petits morceaux et bien l'écraser (*le sortir à l'avance du frigo*), le mélanger avec tous les ingrédients, les cornichons coupés en petits morceaux) et mettre les œufs durs coupés en quartiers en dernier.

-Fourrer les 2 morceaux de baguette au maximum avec le mélange, en forçant .

-Les emballer dans du papier d'aluminium et serrer très fort (*ne pas laisser d'espace*)

-Mettre au four 20 mn à 180°

-Laisser refroidir 30 mn puis mettre au frigo jusqu'au lendemain.

**Servir avec:** crémant (de Loire ou autre)  
rosé de Lirac, Limoux sec, ...



## ROGNONS aux HELVELLES

### Ingrédients :

Pour 2 pers. Quand vous aurez trouvé des helvelles, ou morilles d'automne, ce qui n'est pas le plus aisé! des morilles ou des pieds de mouton ...

150g env. d'helvelles, de champignons ...

2 rognons par pers.

beurre doux, sel & poivre

cognac

huile neutre

persil



### Préparation :

- Nettoyer les helvelles sans les tremper, les émincer et blanchir  
-Les égoutter ou les déposer sur un sopalin

-Couper en dés les rognons les faire revenir au beurre dans une poêle

-Dans une autre poêle faire cuire doucement les helvelles préparées

-Quand les rognons sont à point les flamber au cognac

-Ajouter après cuisson les champignons avec leur jus

-Saler & poivrer

-Selon les goûts (ou les régimes) un peu de crème fraîche peut lier et adoucir la préparation

-Couronner d'un fin hachis du persil, de ciboulette et servir chaud

**Servir avec:** saucerre rouge, rosé des Riceys, trousseau du Jura, chardonnay d'Australie ou NZ, fixin bl., chasselas suisse,



## ŒUFS en MEURETTE

(dernièrement je suis revenu en Bourgogne, un charmant restaurateur à Volnay m'a permis de retrouver des œufs en meurette super bon et pas si difficile!)

### Ingrédients pour 4:

2 œufs/pers, 60g de lard fumé,  
120g de champignons, 1 oignon,  
1 gousse d'ail, 30g de farine  
Bouquet garni, 1 sucre, beurre  
Sel & poivre, croûtons, vinaigre  
20 cornichons (petits)



### Préparation :

-Couper le lard en dés, émincer l'oignon et les champignons puis hacher l'ail, faire dorer les champignons dans du beurre

-Dans une autre poêle faire revenir le lard et les morceaux d'oignons avec du beurre, saupoudrer la préparation avec la farine et remuer jusqu'à ce que la farine blondisse

-Ajouter le vin, le bouquet garni, les champignons, l'ail, le sucre, saler & poivrer à votre guise

-Laisser réduire à feu doux pendant 45mn, la sauce doit devenir onctueuse, faire revenir les croûtons dans un peu d'huile puis les gratter à l'ail

-Au dernier moment, faire chauffer une grande casserole d'eau vinaigrée et y plonger les œufs

- Dans chaque assiette, déposer les croûtons aillés, les œufs pochés et napper de votre belle et bonne sauce

**Servir avec:** volnay 2010, nuits st georges 2015, vosne romanée 2005, si vous un Clos de Vougeot ...



## SOLE SAUCE CHAMPAGNE

### Ingrédients pour 4 pers:

4 belles soles entières, pelées par le poissonnier  
150 g de crevettes roses cuites décortiquées  
1 jaune d'œuf, 15 cl de crème épaisse  
30 g de beurre, le jus de 1/2 citron, sel & poivre  
50cl de champagne, 1 carotte, 1 oignon, du thym,  
*Irène Karsenty*



### Préparation :

1. Peler et émincer l'oignon, l'échalote et la carotte. Mettre le tout dans une casserole avec le champagne, le zeste de citron, le thym, sel et poivre. Porter à ébullition, laissez frémir doucement 20 min.

2. Filtrer ce court-bouillon dans une grande sauteuse contenant les soles pour juste les recouvrir. Faire pocher les soles à petits frémissements environ 10 min.

3. Pendant ce temps, hacher finement les crevettes au couteau. Egoutter les soles, lever les filets les poser sur un plat de service.

4. Sur la moitié des filets, étaler le hachis de crevettes. Recouvrir des autres filets pour reconstituer les soles. Garder au chaud.

5. Faire réduire à feu vif le jus de cuisson des soles aux 2/3.

6. Dans un bol, fouetter le jaune d'œuf avec la crème et le jus de citron. Verser lentement le contenu du bol dans le jus de cuisson en mélangeant. Ajouter le beurre en fouettant, puis rectifier l'assaisonnement.

Napper les soles avec cette sauce et servir aussitôt.

**Servir avec:** coteau champenois blanc, champagne 1er cru dryblanc de blanc, beaune 1er cru, ...

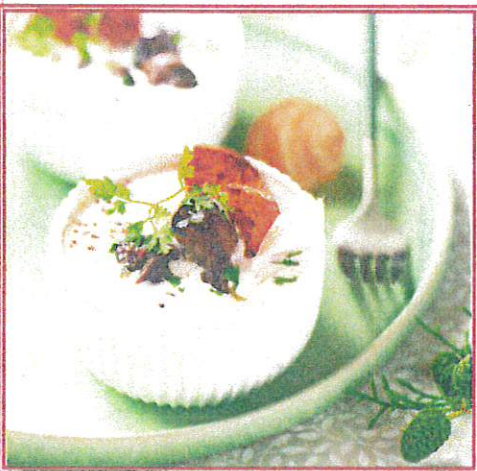




## HEUREUSEMENT NOEL C'EST PAS QUE DES CADEAUX! UN BON REPAS DE BELLES BOUTEILLES ET C'EST LA FETE!

### CASSOLETTE D'ESCARGOTS CREME D'AIL!

Pour 6 pers., 35 mn env., facile!



48 escargots à la bourguignonne, 6 gousses d'ail, 60 cl de crème liquide, 6 brins de persil, 1/2 baguette de pain, huile d'olive, paprika, sel, poivre, thym

Couper la 1/2 baguette en tranches puis en dés, dans une boîte verser 4 c à s d'huile, 2 pincées de sel, un soupçon de poivre, le une pincée de paprika.

Ajouter les dés de pains, fermer la boîte et agiter, le four en position grill, verser la préparation également sur une plaque protégée d'une feuille de papier cuisson, enfourner 5 mn, retourner et réserver.

Faire chauffer une casserole d'eau, à ébullition verser les gousses d'ail épluchées, laisser chauffer 2 mn, égoutter, virer l'eau et recommencer l'opération.

Dans une autre casserole faire bouillir la crème, ajouter l'ail blanchi, sel + poivre au gré, la branche de thym et infuser 2 mn. Maintenir la crème à feu doux et mixer au plongeur.

Sortir les escargots de la coquille, les mettre dans une poêle avec leur beurre d'ail, les faire sauter à feu moyen en les noyant dans du beurre, sel + poivre.

Dans des ramequins ou des mini bols verser la crème d'ail réchauffée, 8 escargots, saupoudrer les croûtons restants et décorer d'un brin de persil.

*Belle entrée, qui se verrait bien en compagnie en blanc d'un beaune 1er cru, d'un sancerre de classe, d'un givry 1er cru, ...*



### SALADE DE FRUITS EN COQUE VICTORIA.

Pour 6 pers., 55 mn env., assez facile!

3 ananas victoria mûrs, 3 bananes, 3 oranges, 3 oranges sanguines, 3 kiwis, 3 pommes, cannelle moulue, 12 feuilles de menthe  
Laver et peler les fruits sauf les ananas et les pommes, placer les ananas au frigo, couper les kiwis et les bananes en rondelles, 2 oranges et les 3 sanguines en rondelles et les pommes en tranches fines.

Placer le tout dans un saladier, tirer le jus de la dernière orange, verser le jus et la cannelle dans le saladier, mélanger bien et réserver au frais.

Pour servir, couper les ananas en 2, dans la longueur et garder le toupet, les creuser et prélever la chair sans percer la peau. Retirer l'axe dur du fruit, découper le reste en dés et les mélanger aux fruits, ciseler la menthe .

Remplir équitablement les 1/2 ananas avec la préparation de fruits, verser le jus d'orange (qu'il est possible d'arranger!) et saupoudrer de la menthe fraîche.

*Beau dessert qui ne renierait pas un rhum arrangé, un tonic au ciron, des bulles de chenin, ...*

## Faire du repas de NOEL un bon et beau cadeau, suite.



### **ROTI de BŒUF au FOIE GRAS.**

(anecdote: il y a 20 ans HT j'étais avec Alain de la buvette des Rabelaiseries, le seul noble de la famille!) pour un salon des vins à Paris. Il a hélas glissé sur des feuilles mortes, en cassant 12 verres mais pas la bouteilles, se cassant gravement la jambe. En pleine grève des transports j'ai dû le véhiculer vers l'hosto où il est resté. Il avait prévu entre autres un rôti de bœuf au foie gras qui m'est incombé derechef, maintenant à portée de votre main)

Pour 6 pers., 40 mn env., facile!

2 rôtis de 500g, 300g de foie gras, du piments d'Espelette en poudre, huile d'olive, sel, poivre.

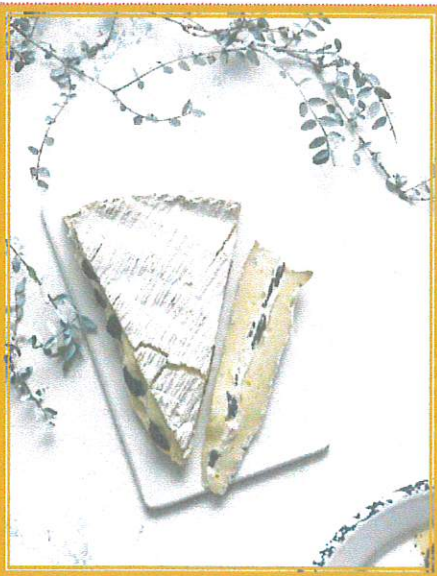
Préchauffage à 220°, dorer les rôtis de tout côté à la poêle, laisser refroidir, retirer la ficelle et la barde, ouvrir les rôtis jusqu'au centre pour les farcir.

La farce au foie gras: mélanger 3 pincées de sel et autant de poivre et de piment basque, rouler le foie gras dans la préparation, le couper en 2 dans la longueur, placer chacun dans la fente des rôtis les tasser pour uniformiser les tranches, saler + poivrer.

Refermer les rôtis et bien les ficeler en boucles serrées, badigeonner la viande de l'huile choisie (de pépins de raisins si possible), les enfourner 12/13 mn pour une cuisson saignante, les laisser reposer sous une feuille d'aluminium (le brillant vers la viande!), découper et servir à chaud.

Éventuellement accompagner d'un gratin de butternut avec muscade et morceaux de noix ou pignons de pin. Arroser de crème fraîche selon votre gré.

*Que boire? Un pomerol d'une douzaine d'années, Fortia château9-du-pape, côte-rôtie, La Grange des Pères Languedoc, Pibarnon Bandol, Clos des fées Roussillon, syrah leone Peyre Rose, Mas Cal Demoura, ...*



### **BRIE de MEAUX ou COULOMMIERS à la TRUFFE MAISON.**

(comme j'ai déjà tenté le coup, un conseil: choisir de la truffe noire d'hiver, la truffe blanche fût-elle italienne laisse un goût qui explique l'ardeur du verrat!!)

Pour 6 pers., 24h + 15 mn env., facile!

1 fromage en début d'affinage, du mascarpone, fleur de sel, truffe x fois 10g

Avant de commencer il vaut mieux adapter la quantité de truffe à la taille du fromage, compter 10g de truffe /pers.

NB: on peut prévoir grand et escompter finir le fromage le lendemain!

Couper le fromage, éventuellement découper en 2, dans le sens de l'épaisseur.

Mélanger la truffe coupée en bâtonnets avec le mascarpone, ajouter une pincée de fleur de sel, tartiner sans retenue l'intérieur du fromage avec le mélange, le reconstituer et le filmer, ce sera lui la star!

Réserver au frigo une bonne journée pour assurer la diffusion des arômes au cœur du fromage.

Sortir la préparation au début du repas pour qu'il soit top au moment du service

*À boire! Cuvée Maori Dom. De Maouries madiran, Rimage Mas Amiel, Barbaresco rouge d'Italie, Barolo rouge, super toscan Sassicaia, plus risqué mais pourquoi pas: un champagne GC*

27<sup>ÈME</sup> JOUR SANS MACDO NI PIZZERIA



**L'ERREUR A ÉTÉ D'APPELER LE VIRUS CORONA. SI ON L'AVAIT APPELÉ PSG IL SERAIT DÉJÀ ÉLIMINÉ 🤔🤔🤔**

**Suite au Coronavirus. Il n'y a plus que 6 nains avec Blanche-neige, Atchoum vient d'être placé en quarantaine...!!**

**Sacré surfer ce virus! Encore plus fort sur la 2<sup>me</sup> vague!!**



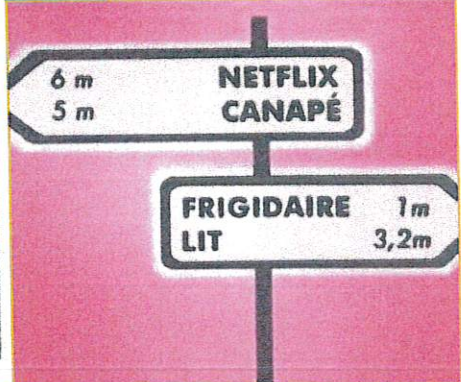
**Je n'aurais jamais pensé qu'un jour j'interdirais à mes parents de sortir !**

**LES SPECIALISTES EN MEDECINE RAPPELLENT AUX EXPERTS EN GOUVERNEMENT QUE...**



« Passer commande de masques deux mois après le début de l'épidémie, c'est comme enfiler un préservatif le jour de l'accouchement. »

**Prévention Coronavirus MISE EN PLACE D'UN DISPOSITIF DES FORCES DE L'ORDRE EN CAS D'ARRIVÉE D'UNE DEUXIÈME VAGUE**



**RECONFINEMENT: LES CHATS FONT LA GUEULE**

**Quand le gouvernement m'a proposé l'isolation à 16 j'étais loin de me douter!**

**Après 2 mois sans coiffeur 90% des blondes ont disparu de la surface de la terre!**

**Corona: fermeture des écoles, qui va garder les enfants ?**



**CORONAVIRUS**  
Il refuse de serrer la main de son collègue...  
Un trapéziste se tue !

**C'est clair que c'est beau la solidarité mais je me demande si les gens n'en font pas un peu trop ! Hier soir par exemple, tout le monde m'a applaudi quand j'ai sorti les poubelles à 20H...**



# LE POINT SUR LE BIO

## SAVOIR CE QUI EST BIO:

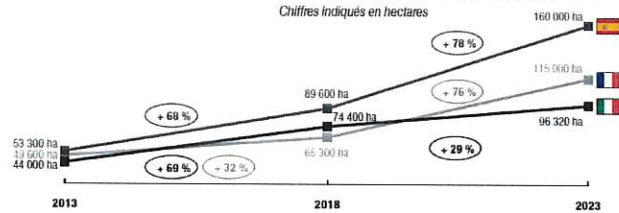
Les vins qui affichent le logo bio européen sont certifiés par un organisme de contrôle indépendant, qui garantit que raisin et vin sont sans produits chimiques de synthèse avant et après récolte. Les vins rouges ne peuvent contenir plus de **100 mg de sulfites par litre**. Certains adjuvants sont interdits. Ce label est souvent accompagné, en France, de l'ancien label ab (Agriculture Biologique) qui répond aux mêmes normes même s'il n'a plus d'existence légale.

## SAVOIR CE QU'EST LA BIODYNAMIE:

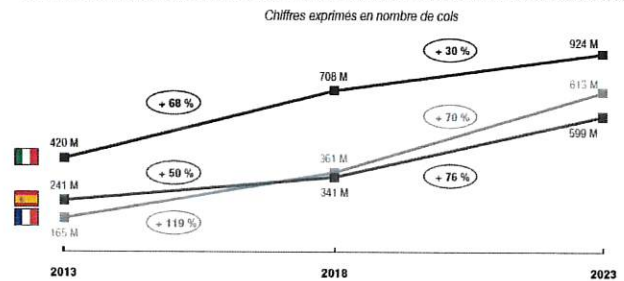
La biodynamie est un système de production qui entend respecter l'équilibre entre la plante, le sol et l'environnement, en tenant compte des rythmes lunaires et planétaires, selon les principes énoncés par **Rudolf Steiner**. Avant d'être labellisé par Demeter ou Biodyvin (organismes privés), le vin doit être certifié bio, puisque les normes à respecter en biodynamie sont plus strictes, notamment en ce qui concerne l'usage du soufre (pas plus de **70 mg par litre**) et du cuivre-métal (pas plus de **3 kilos par hectare et par an**). La charte de vinification, d'élevage et de mise en bouteille limite l'usage des intrants et de la technologie.

L'Espagne et l'Italie sont les leaders mondiaux en termes de vin bio, respectivement en termes de surfaces de vignoble et de nombre de bouteilles produites. Pourquoi ? Grâce au climat sec, chaud et venté de ses pays, et parce que certaines de leurs régions se sont mises au bio bien plus tôt qu'ailleurs. La France devrait être 2ème du monde en 2023.

## AUGMENTATION DES SURFACES CERTIFIÉES BIO DANS LES 3 PRINCIPAUX PAYS PRODUCTEURS

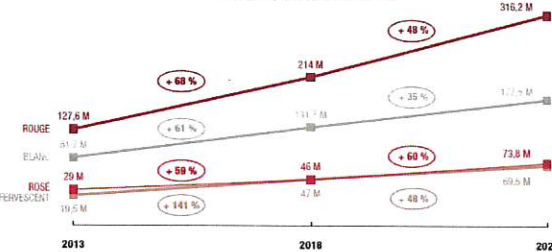


## AUGMENTATION DE LA PRODUCTION DE VIN BIO DANS LES 3 PRINCIPAUX PAYS PRODUCTEURS



## ÉVOLUTION DE LA CONSOMMATION DE VIN BIO DANS LES PAYS DE L'ÉTUDE\* (PAR SPÉCIALITÉ)

\* Allemagne, Espagne, États-Unis, France, Italie  
Chiffres exprimés en nombre de cois



Une vraie frénésie du bio a saisi les consommateurs. En 2017, le chiffre d'affaires global de la filière de vins bio en France a atteint 1,2 milliard d'euros et le nombre de conversions a été multiplié par trois de 2014 à 2017. Avec près de 500 nouveaux viticulteurs passés au vert chaque année, la production de la viticulture biologique explose en France. Cette folie du bio traduit de nouvelles exigences du public, notamment sanitaires. Une enquête de l'association **Génération futures** a par exemple avancé que le raisin serait le fruit contenant le plus de résidus de pesticides: **89% des échantillons étudiés durant cinq ans étaient contaminés**. Pas étonnant que 70 % des Français souhaitent désormais des produits plus "responsables".

## Les limites du BIO.

Le bio a donc le vent en poupe, mais tout est-il rose au royaume du vert ? Pas tout à fait. La présence de la petite feuille verte étoilée sur l'étiquette garantit certes que le viticulteur n'a pas utilisé de produits chimiques de synthèse, mais certains vignerons plus bio que bio, qui réfutent le cahier des charges du label (ou refusent de payer pour l'obtenir), ne l'affichent donc pas sur leurs bouteilles, tandis que d'autres viticulteurs, dûment estampillés bio, n'ont pas toujours des pratiques durables. Car si le label bio opère un premier et salubre écrémage, ses garanties ne sont pas encore suffisantes aux yeux de beaucoup de professionnels. Plus de cinquante additifs et autres auxiliaires de fabrication sont autorisés en bio. Se revendiquer de l'agriculture biologique n'empêche pas non plus la mécanisation à outrance, l'usage du cuivre (un métal lourd néfaste aux sols) ou de matières plastiques et de matériels peu durables... S'il n'est évidemment pas question de remettre en question le label, il faut juste en connaître les limites.

Les vins "nature", qui ne sont régis eux par aucun label ni cahier des charges, ne sont généralement ni filtrés ni clarifiés et consommés rapidement. Ce qui est plutôt prudent (!), car leurs défauts, une désagréable odeur de ferme ou d'écurie, seraient dus à un manque de stabilité et d'hygiène, conséquence d'une absence de soufre mal maîtrisée.



# Des menus de nos anciens

Affiche signée: Mucha!

**MENU**

*Ouîtres d'Ostende*  
*Hors-d'Œuvre*  
 Fruits saumonés froids sauce verte  
 Côtelettes de Bre-Salé aux Pommes frites  
 Boulettes du Mans à la Sardou  
 Spoon au George Doulcet  
 Faisans rangués de Perdreaux aux Truffes  
 Pâté de Foie gras Grand-Hôtel  
 Salade à la Parisienne  
 Gâteau Sarah  
 Bombe Tosca  
 Desserts  
 VINS  
 Sherry Golden — Chablis-Moutonne  
 St-Estèphe en Carafes  
 Chambertin 1884  
 Champagne De Venoge trappe  
 Café à Liqueurs

LA JOURNÉE  
**SARAH BERNHARDT**

9  
**DÉCEMBRE**  
 1896

Mucha

Les vins: *Sherry golden, Chablis Moutonne, St Estèphe, Chambertin 1884, Champagne De Venoge, ...*

**MENU**

Hors-d'Œuvre à la Parisienne  
 +  
 Dinde de Saumon Paillard  
 +  
 Casserole de Filet de Bœuf à l'Ancienne  
 Petits Pois à la Française  
 Pommes Fondantes  
 +  
 Poularde en Cocotte Paysanne  
 Salade  
 +  
 Macedoine de Fruits Glacés aux Liqueurs  
 +  
 Pâtisserie Assortie

Exposition  
 Franco-Britannique

Menu pour le couronnement de Nicolas II de Russie, les plats en Russe!

**Menu**  
 du 23 Mai 1896

Зѣтинъ.

**MENU**  
 du 21 Octobre 1899.

Hors d'Œuvres Royal  
 Consommé chancelière  
 Potage à la Reine  
 Paupiettes de Solee Focampoise  
 Pommes nature  
 Filet de bœuf à la Bohémienne  
 Médaillon de ris de Veau à la Toulouse  
 Artichauts, Sauce Mouseline  
 Perdreaux rôtis au creuson  
 Compôte fine  
 Homards frais, Sauce mayonnaise  
 Salade  
 Glace Mocado  
 Fruits — Desserts.

Vins servis à part ou par ailleurs!



# Des menus de nos anciens

## MENU

Hors d'œuvre variés  
au foie gras.

Potage Cardinal.

Turbot.

Pommes nouvelles.

Selle d'agneau.  
Pointes d'asperges.

Marquises au kirsch.

Poulets de Bruxelles.  
Macedoine de fruits.

Homard.  
Cœur de laitue.

Corbeille à la Chantilly.  
Fraises glacées à la Melba.

Ici les hors d'œuvre passent avant la soupe amis au foie gras!

Le homard est à la traine et on gâche sec!!

A noter dans ce menu typé toussaint:

### Menu des CROQUE-MORTS

Au grand restaurant du Père Lachaise  
(extraits)

Couvert ...d'un linceul

Potage: soupe à l'ognon très passée

Entrée: morte adèle, gens bons fumés

Poisson: raie cuit aïme

Entremets: macabroni à l'italienne  
fosse tombale milanaise

Viandes: Faulx filet bœuf à la morgue  
Ci-gît à la noix

Légumes: petits pois... Trinaires  
Asperges d'eau bénite

Salade: pissenlits par la racine

Desserts: corbillard de fruits  
Bombes glacées

Crêpe

&

tisane de bougeons de sapin,  
petits vers, ...

Les convives ne devront pas  
s'agoniser de sottises!



SAINTE-BARBE 1953.

1er Service.

M E N U

Frivolités

Galantine de Volaille au Porto

Traites aux Noisettes

Fonds d'Artichauts Royale

Gigot de Chevreuil Sauce Poivrade

Plateau de Fromages

Vacherin

Café

2ème Service.

Potage Princesse

Poularde au Riz Sauce Suprême

Salade

Fromages

Corbeille de Fruits

La fête des pompiers  
chez BOCUSE!!

Restaurant BOCUSE

Collonges-au-Mont-d'Or.

Vins: liqueurs et  
champagnes à suivre.





## Célèbres du Moyen-âge jusqu'au XVIIème siècle, certains vignobles ont disparu ou beaucoup perdu de leur éclat.

JM R, CNRS, LE POINT

En recherchant les dernières nouvelles du monde viti-vinicole je suis parvenu à quelques pages et 3 ouvrages qui racontaient la vigne en remontant le temps.

Laon, Soissons, Orléans, Issoudun..., autant de noms de villes qui, au Moyen Âge ou même plus tard, évoquaient surtout pour les habitants du royaume de France des vins et des vignobles. Certains ont totalement disparu, comme celui de *Le Blanc dans l'Indre* ; d'autres, comme Orléans ou Saint-Pourçain, ont survécu tout en perdant beaucoup de leur prestige passé.

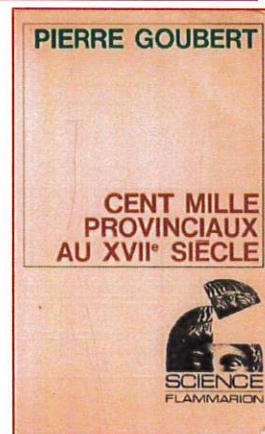
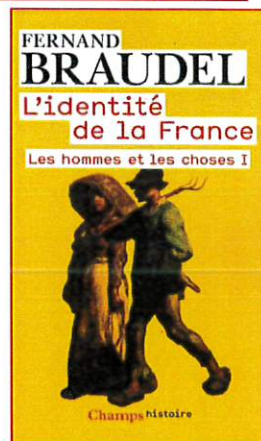
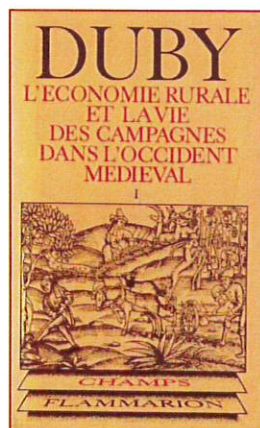
Sans réseau de transport pas de salut, de qualité, de célébrité ou de richesse! Tout doit être livré à Paris que ce soit par le fleuve, le canal ou la grand route et plus tard la voie ferrée. Ce qui n'a pratiquement pas changé, c'est qui décide de quoi!

Les négociants grands bourgeois sont également les « jurés contrôleurs ». Les aubergistes de cette longue période ont très vite pris le contre-pied de la qualité en gonflant (Ste Honorine?) les volumes sans changer les tarifs! Ces messieurs de l'éthique commerciale ont réagi en imposant une distance maximum afin d'éviter que tout un chacun mal intentionné ne se serve autour de Paris, certes largement envigné, mais avec des produits de bas de gamme et des tarifs enrichissants!

De 1577 à 1871 les fournisseurs devaient faire le plein au-delà des 20 lieues de Paris! Comme Orléans est dans la zone non taxée la production va tant enfler que dégénéraler. D'où sa perte.

La clientèle est citadine, la vigne est aux portes des villes. L'empereur Julien logé à Lutèce, pas plus grande que l'Île de la Cité en 358, parle de l'île et des vignes alentour.

La période, qui intéresse le plus *Georges Duby* (XI<sup>e</sup> au XIII<sup>e</sup> siècle), a connu un réchauffement climatique (ah bon!) qui a sans doute été favorable aux vins nordistes. Dès le XII<sup>e</sup>, ils sont concurrencés par ceux d'Auxerre, de Saint-Pourçain, d'Orléans, d'Anjou...



Évidemment les abbayes qui avaient besoin de vin pour célébrer les messes, (?!), mais aussi pour accueillir au mieux des personnages de haut rang. L'abbaye c'était une sorte d'hôtel 4 ou 5 étoiles, selon la richesse des régions, pour ces personnalités en déplacement. Cette présence viticole, explique le grand historien *Georges Duby*, « dès l'époque franque, Clovis », correspond aussi à un marché : « Autour de *Laon*, de *Paris* et sur les côtes de *la Moselle*, c'est-à-dire au plus près des provinces défavorisées par le climat mais où le goût du vin se répandait, on produisait en quantité, pour des consommateurs lointains, ce vin blanc et léger, le plus apprécié alors sur les tables aristocratiques. Après l'an mil, les vigneron de ces contrées furent sans cesse sollicités davantage par les négociants »

Les grandes familles de négociants sont sur Beauvais. Elles formèrent de véritables dynasties, les Mullet, les Salmon, les Régnier, les Rémond, les Fournier et les Thiot ... La plupart d'entre eux avaient hérité de leurs ancêtres des sobriquets souvent irrévérencieux. Ces « petits noms » ont fini par forcer la plume des greffiers. Si vous connaissez des Rondin, Multier, Coquard et Cornard, pour les moins agressifs(!) vous êtes en présence d'héritiers aisés qui ont « gagné » leur réputation! L'hégémonie du riche va jusqu'à bloquer toute autre produit. Les Beauvaisiens et les Bourguignons stoppaient les vins du Rhône, les Girondins ceux du sud ouest (tout en « colorant » leur claret avec le rouge sombre cadurcien.

*Roger Dion* nous dit que dans le secteur de la ville *Le Blanc*, 36, on produisait « au XIII<sup>e</sup> siècle un vin qui, dès les environs de l'année 1230, jouissait en Angleterre d'un prestige comparable à celui des vins de Bordeaux, d'Anjou et d'Auxerre ». Exporté par la Loire et l'océan, il bénéficiait de la protection du roi Henri III.

Au Royaume de France, même le bon *Saint-Louis* (N°9) cassa sa tirelire pour offrir à la noblesse réunie à Saumur du vin du **Blanc** lors de la cérémonie pour conférer la chevalerie à son frère *Alphonse de Poitiers* en 1241. Après, plus rien ou pas grand-chose. À peine un siècle plus tard, quand éclate la guerre de Cent Ans, on ne parle déjà plus des merveilles du **Blanc**.

PS: *le confinement non seulement nous bloque at home et nous isole des amis, nous dérègle l'odorat et le goût, mais nous interdit toute dégustation, saloperie!*



## Au front du 2020, millésime fort sec, vendanges saines, des aléas ...

JM R

8 châteaux de l'AOC bordelaise ont bénéficié d'un droit exceptionnel à irriguer leurs terroirs soumis au stress hydrique du millésime 2020. Un signe du changement climatique, alors qu'en France, 32 autres AOC ont bénéficié cette année de cette dérogation, essentiellement sur le vignoble méridional.

Dans le vignoble girondin, peu d'AOC possèdent actuellement ce cadre dérogatoire (comme Saint-Emilion, qui ne l'a jamais utilisé, ou Lalande-Pomerol, qui l'a sollicité en 2019). Pessac-Léognan est le premier syndicat viticole à l'avoir déployé à Bordeaux, ayant déposé des demandes en 2019 et 2020. « Il y a deux ans et demi, nous avons voté l'intégration dans notre cahier des charges de la possibilité de demander une dérogation pour irriguer » explique **Philibert Perrin**, le président du syndicat viticole de Pessac-Léognan.

Au 1er octobre 2020, la vendange française est de 44.1 millions d'hl. Révision à la baisse au vu des prévisions autour de 45 millions d'hl début septembre. Cette réduction est due à l'adaptation des rendements des Champenois dès le mois d'août, ce que j'ai pu constater dans le sud de l'appellation où les vignes portaient encore pas mal de raisins. Interrogés, les vignerons ont précisé que les quotas étaient atteints et qu'il serait bien plus coûteux de faire tomber les restants, même pour les vendre, que de les laisser en place. J'ai goûté autant que j'ai pu au pinot noir sur pied, délicieux, sucré, suave, toujours en forme 25 jours après la récolte! Baisse de 2,6 M d'hl à 1,9M d'hl.

Dans le Gard et dans l'Hérault, la plupart des vignerons avaient fini de vendanger avant ce weekend orageux. Les autres doivent le faire dès qu'ils pourront rentrer dans leurs parcelles. Des dégâts de palissage et quelques pieds arrachés sont à déplorer vers le **Pic Saint Loup**.

« La bonne nouvelle, c'est qu'il y a peu de vignes dans les zones très sinistrées que l'on a vues à la télé. Il y a quelques parcelles autour d'Anduze mais l'essentiel du vignoble est plus au Sud. Cet épisode cévenole sera vite oublié au vu de l'état sanitaire qui est resté correct, les raisins vont se reconcentrer en 2 ou 3 jours, le temps aussi pour les sols de sécher » assure **Bernard Genevet** (œnologue groupe ICV Nîmes).

Orages et grêle sur le Blayais, l'Entre 2 mers, le Gers, la Haute Garonne, Buzet, le Lot ... >  
À cause du C.19, relevé en traces dans l'eau courante, le risque de goût de bouchon augmente car il a fallu mettre davantage de chlore et de brome, produits qui saturent les filtres.  
Les Bordelais auront le droit de faire beaucoup plus de rosé avec ce millésime, au secours!  
Le T.J. de Reims a infligé de lourdes peines aux entreprises exploitant honteusement les vendangeurs.  
Sans doute une cousine du virus 19, la bactérie *xylella fastidiosa multiplex* fait des dégâts en Provence, Corse et Languedoc. La protection est de type «isolement autour de l'épicentre»!! Donc proche cousine de C19!

Trop de composés phénoliques dans les moûts, les vins brunissent. Ça peut s'arranger en allongeant le temps du pressurage.

Ma vendange des 63 pieds du Clos Luc-Isa (6 ont nourri les oiseaux et 1 a séché) a été fort belle et saine, le pineau du Poitou 2020 devrait tenir le haut du pavé!

Val de Loire: rendements moins élevés qu'attendus, avec une très forte hétérogénéité d'un vigneron à l'autre, d'une parcelle à l'autre. Les pluies de septembre ont eu un impact positif sur les baies, donnant de bonnes surprises comme sur le sauvignon, le chenin ou le cabernet franc.

Les vendanges en Alsace ont démarré en août dans presque tous les bassins et présentent une précocité historique. Ceci s'explique par un printemps à la 2nde place des plus chauds depuis 120 ans et par un hiver relativement doux, souligne **Agreste**. **Didier Fage**, président des œnologues de France, estime la qualité très bonne cette année, avec une belle tenue, un jus très aromatique et un potentiel très élevé, mais souligne que les rendements seront très disparates selon les domaines»

### Production française en volumes pour 2020:

1.LANGUEDOC-ROUSSILLON: 12880; 2.CHARENTES: 8298; 3.BORDELAIS: 5247; SUD EST: 4859; SUD OUEST: 3372; VAL de LOIRE: 3131; BOURGOGNE-BEAUJOLAIS: 2162; CHAMPAGNE: 1936; ALSACE: 1101; CORSE: 334

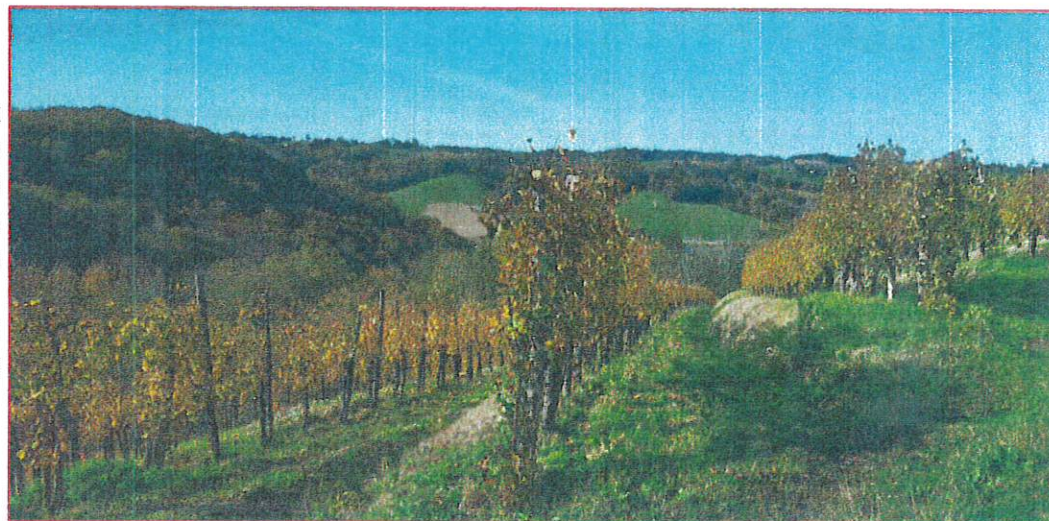


## Nico visite le Jurançon

Vous connaissez mon appétence pour le Jurançon : vin blanc moelleux mais doté d'une belle acidité. Cette attirance vient de la venue à notre salon de *Jean Bernard Larrieux*. Son accent chantant et ses vins de haute qualité finissent de me séduire. La belle découverte se fait sur le jurançon sec qui se marie magnifiquement avec les huîtres. Depuis c'est *Thomas Pissondes*, voisin de Jean Bernard, qui vient au salon des Rabelaiseries.

Dans une discussion entre amis, je trouve un hébergement à 15 min en voiture des vignes de *Jean Bernard*. Rendez-vous est pris pour les vacances de la Toussaint.

Le matin, visite chez Thomas, bel accueil dans des vignes baignées par le soleil. Les photos parlent d'elles même, quelles belles couleurs or et bleu : un travail respectueux de la nature, raisin élevé en biodynamie.



Vignoble familial de 3 hectares et demi hérité de son père qui s'en occupait à mi-temps, l'autre mi-temps étant pour faire le maître d'école, forcément quelqu'un de bien !!

Le chai est en-dessous de la maison et visiblement il n'y a plus de place. Ici on fait tout en petite quantité et la vente se fait principalement en direct.

De l'avis des amis présents, quand Thomas raconte, on sent l'authenticité. Vient le moment de la dégustation. Nous retrouvons les mêmes vins qu'au salon avec une petite surprise : un vin blanc sec de 2016 en parcelle : très équilibré. Il donne envie de laisser attendre le blanc sec de 2018.

Après les achats, on redescend dans la vallée pour aller manger au bistrot du coin conseillé par Jean Bernard. Bon troquet avec en dessert la surprise du chef, un whysy avec de la vanille et des grains de café macérés. Humm!

Allez, il est 14h, retour à la *Chapelle de Rousse* pour une balade digestive : La *Juranconada*.. C'est une promenade dans les vignobles du Clos Lapeyre et de Camin Lareyda (vignoble voisin, de Jean-Marc Grussaute, une peinture). Il y a 14 points d'intérêt avec des commentaires audio sur le travail de la vigne et du Jurançon. Quelle vue !!

La plantation des vignes interpelle. Elle est en évolution. Le travail manuel permet de planter les ceps plus rapprochés et augmenter le rendement à l'hectare sans renier la qualité. On plante aussi dans le sens de la pente et non plus en terrasses (qui favorisait le travail avec les engins). Rendez-vous dans dix ans pour voir le bilan.





## Jurançon, suite de la visite ...

Nico, photos: Nico



Après, direction le chai du clos Lapeyre ; cela commence mal, Jean-Bernard n'est pas là alors que je l'avais prévenu de notre visite. C'est son employé qui nous reçoit. L'hôte a l'air pressé. Cela ne sent pas bon pour la dégust°...

Quelques verres plus tard, tout va pour le mieux. La gamme est étendue mais bien construite avec quatre niveaux les vins de fruit, les cuvées, les cuvées d'exception et les vins libres. Cela fait quand même deux vins dans chaque niveau, soit ... vous avez bien compté: huit vins. Nous avons même eu la possibilité de déguster un jus fermenté mais qui n'a pas fini. C'est très intéressant à la dégustation. Bon on va se le cacher tout est très bon. Les prix s'envolent aussi.

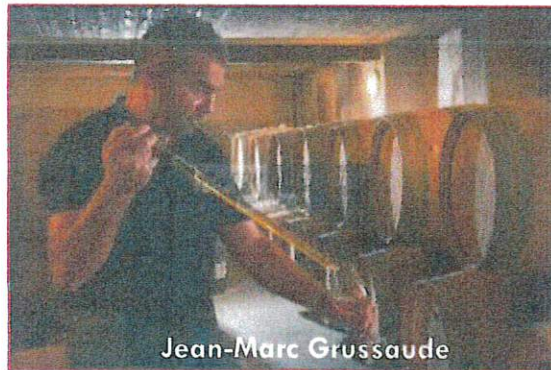
Il faut savoir rester raisonnable, mais sans cracher c'est difficile. Surprise avec le vin orange (vin blanc vinifié comme un rouge) de six ans d'âge. Le jus des raisins est laissé en contact avec les peaux et les pépins pendant la fermentation. Quelle âpreté !!

Il faut redescendre de la montagne et dire au revoir. Passage obligé par une boucherie béarnaise pour ramener du boudin et de l'andouille typique du coin.

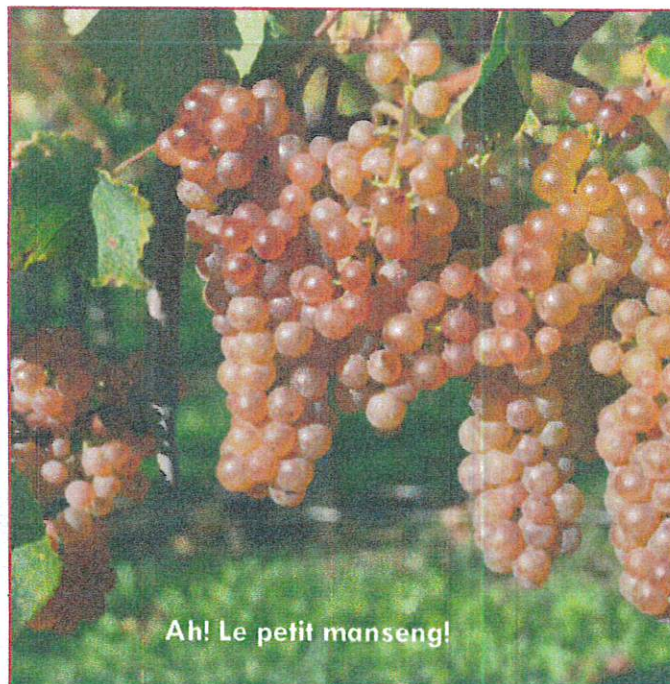
Une journée comme je les aime.

Si avec tout cela, je ne vous ai pas donné envie de déguster du Jurançon et surtout d'aller visiter ces beaux domaines, hein?!

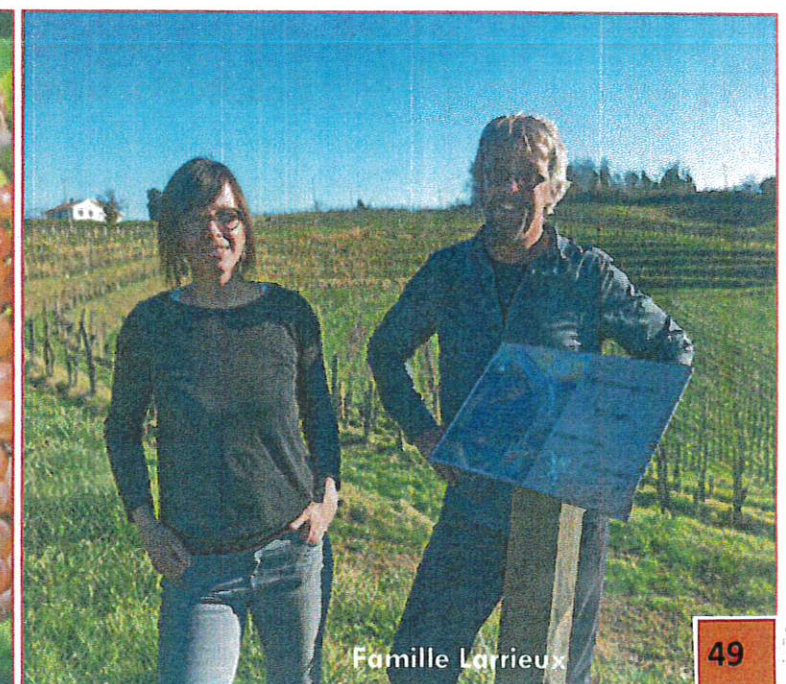
Nico



Jean-Marc Grussaude



Ah! Le petit manseng!



Famille Larrieux



# 2000 2020



## Les Compagnons d'Hynao ont 20 ans!



**E**n l'an 2000 bien des contemporains craignaient le passage d'un millénaire au suivant! Le big bug informatique avait remplacé les angoisses religieuses, cependant on est toujours là malgré un virus non prévu et, lui, bien angoissant.

Pour la petite histoire, le passage à l'an mille avait connu les mêmes frayeurs existentielles, comme quoi l'humanité avance sans beaucoup bouger!

Au départ, en 2000 donc, Bernard Flandrois avait à encadrer 8 amateurs de bon vin et à préparer les séances mensuelles, entre hommes exclusivement!

Je me souviendrai toujours de mon 1er passage, avec notre *super Titiss*, parmi la bande de rudes gaillards. Je crois que le niveau de dB à 9 équivalait à celui des 28 d'aujourd'hui. Une sorte d'excitation et d'impatience qui bouillonnaient en jus de paroles. Des retrouvailles essentielles où se mêlait tout ce qu'on n'osait pas dire à la maison et ce qui s'envisageait avec force discours, difficiles à tenir par la suite! Comme s'il n'y avait eu que des chasseurs et des pêcheurs au premier jour de l'ouverture. La frénésie a duré quelque temps et en 2005 le président Bernard me chuchote que ça ne l'intéresse plus de devoir diriger ces énergumènes, que je devrais prendre la suite.

J'ai refusé, étant un peu jeune dans ce milieu assez particulier. Thierry a pris en main le groupe mais il s'est vite avéré que diriger des gens en pleine effervescence était plus ardu que de vendre des maisons sur plan.

En 2005 j'accepte la nouvelle charge à la condition de poser le club à Ligugé, ayant pris l'assurance en mairie que cette association de bienfaiteurs aurait le soutien municipal à l'égal de tout autre. Le temps de réécrire les statuts et le règlement intérieur, de structurer l'équipe du bureau et l'aventure a pu commencer.

Parmi les nouvelles propositions il y avait la tenue de séances autoproduites, les invitations de spécialistes, le repas de fin de millésime... Ensuite il me semblait qu'il fallait rompre avec la tradition du « G.O.L.F. » (**g**entlemen **o**nly, **l**adies **f**orbidden!). Les femmes exclues du club ça sentait le coup fourré si j'ose dire et les ressentis du cercle féminin avaient pour moi obligatoirement un intérêt, encore plus habituées que nous aux arômes de la cuisine! Quand Yvette est entrée dans le groupe elle était aussi émoustillée que les premiers membres à Chauvigny. Depuis les Catherine, Martines, Myriam, Julie... apportent aussi leurs pierres à l'édifice, oh combien! Il ne reste qu'à élire une **PRESIDENTE!**

Les Compagnons ont: leur tenue, leurs sorties, leurs invités, leur salle, leurs subventions, leur trentaine de membres tout âge/tout sexe, leur salon, leur vigne musée, leurs installations, leur bulletin annuel, leur plaquette d'honneur, leur charte, leurs obligations...

Un long chemin parcouru pavé de joies, de plaisir, de convivialité, de rencontres, d'échanges, de découvertes, de retrouvailles malgré le virus, de projets ....

JM R



JM R, photos: JM R

Très vite le groupe de pilotage du salon Les Rabelaiseries s'est rendu compte que le virus asiatique aurait le dernier mot. Mais les descendants de François RABELAIS ne se laissent pas abattre aussi facilement.

Ouvrir les Rabelaiseries normalement c'était prendre des risques stupides de cluster, se mettre dans l'impossibilité de vivre l'événement avec la convivialité porteuse, rendre la restauration de fait injouable, également faire face à une fréquentation des visiteurs peau de chagrin, recevoir combien d'exposants? ...

Nico a entériné la décision du groupe et la communication a suivi son cours. La déception a marqué les esprits et une alternative a rapidement vu le jour. Faire une opération « au cul du camion » dans le respect des consignes préfectorales, en pleins air, avec un sens de circulation pour les autos et un autre pour les clients-piétons. C'était un peu partir le nez au vent mais c'était ce qu'il convient d'appeler « le moins pire ».

Où? D'abord devant le gymnase espace connu de tous.

Non municipal! à cause de la crainte d'une circulation en surcroît sur une chaussée trop proche des riverains.

Alors? Givray ça irait? Banco! On vérifie la faisabilité et on communique à toutes les personnes concernées. Super!

Mais! Nouvelles restrictions et la municipalité de Ligugé préfère fermer tous les lieux publics.

Aie! Fin de l'espoir?

Non! Les vignerons volontaires feront leurs livraisons à leur gré. Ouf!

J'ai rencontré les représentants de la famille AUBERT de Vouvray qui m'ont dit avoir des livraisons à faire à St Benoît, Ligugé, Vivonne, Fontaine le C., Vouneuil et Migné-Auxance, un bon déplacement sommes toutes.

Ils étaient ravis de pouvoir faire « au moins ça », d'autant plus quand on sait quelle est leur vente sur la salon, la perte sèche aurait compté dans leur exercice 2020!

Une petite caisse pour les Compagnons a permis de marquer le coup, merci à eux.

Le groupe n'avait aucune idée de la réussite, ou pas, de l'alternative. À combien pouvions-nous espérer dire que pour une proposition tardive et contraignante ça valait quand même la peine? Je pensais à 6 ou 8. Nous avons enregistré 18 candidatures, voici les « sympathiques volontaires »:

- Dom. Aubert, Vouvray-37
- Ch. Beynat, Alain Tourenne, Castillon-33
- Dom. Goyer, Châteaumeillant-

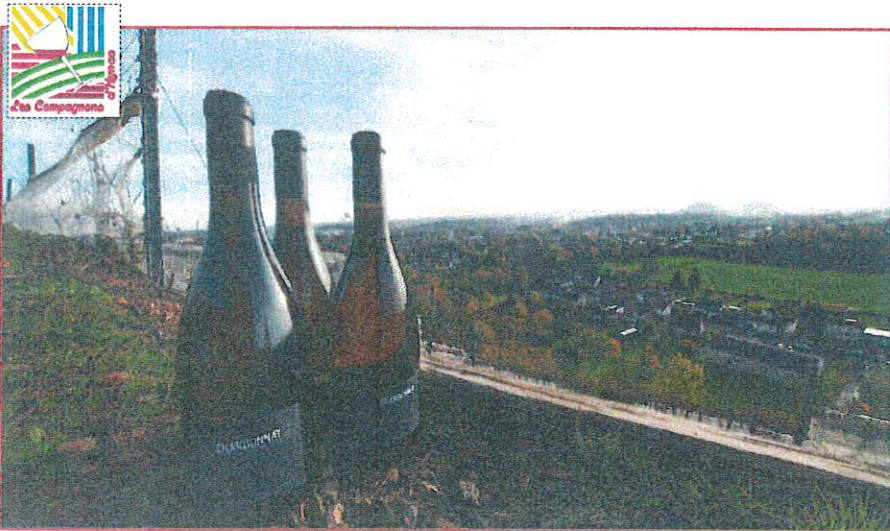
Gros camion, super remorque, faut tout ça!



Ligugé: 12, dont Bichon.



Nadège et Didier AUBERT, protégés!



Tout en haut d'un terril d'Haillicourt, les quelque 3 000 pieds de vignes sont maintenant déshabillés de leurs feuilles par le vent et le froid du nord. Comme chaque année depuis 2013, les vendanges réalisées sur cette improbable pente à 80 % ont été excellentes au début de l'automne. Sauf que jusqu'ici, déguster le « Charbonnay » produit sur cette installation était réservé aux privilégiés puisque ce vin blanc nordiste ne pouvait pas être commercialisé. Le « charbonnay », savoureux jeu de mots sorti du pressoir à chardonnay et charbon! Humour quasi belge. Sur le sol français, avant 2016, produire et vendre du vin était uniquement autorisé dans les régions viticoles. Mais ces restrictions géographiques sont plus souples depuis que la réglementation européenne est entrée en vigueur. Mais l'autorisation de commercialisation est difficile à obtenir. Je suis d'avis que le dérèglement climatique a eu son impact sur la réflexion et certains appels du pied ont contribué à la décision finale!



Des vins produits grâce aux vendanges réalisées par les travailleurs handicapés de l'ESAT Ateliers Watteau, à l'étang du vignoble de Valenciennes. « Cela faisait dix ans qu'on entretenait la vigne pour commercialiser un jour. Ça pourrait donner des idées à d'autres, c'est un nouveau grand départ pour le vin dans la région », se réjouit le directeur Olivier Warzée. »

## Avant de penser réchauffement le Nord pense localement!

Pour la première fois, du vin produit à partir de vignes nordistes va être vendu. Cultivé sur un terril d'Haillicourt depuis 2013, l'intrigant charbonnay sera commercialisé en fin d'année. Plusieurs vins valenciennes vont également rejoindre les caves du Nord et du Pas-de-Calais. Mais le chemin est encore long pour devenir une terre viticole. Il y a quelques années je suis passé dans ce coin de France disons excentré! Bernie m'avait dit que ces drôles de rampes à flanc de terril c'était du chardonnay! On y voit la pente, l'exposition plein sud sans zones d'ombre, un sol pauvre et fort drainé, la volonté de faire un truc de ce produit historique d'excavation. On y glisserait à skis m'a-t-on dit également!

Le Charbonnay, vin issu des pieds de chardonnay du terril viticole à Haillicourt de 2018 et de 2019, peut désormais être commercialisé. Photo: MATTHIEU BOTTE, *La Voix du Nord*. 3 cavistes seulement se partagent à Lille, Haillicourt et Nieppe, le droit de vendre ce « collector »



Photo: Matthieu BOTTE, *La Voix du Nord*

Merci à Bernie qui nous a alertés, lui pour qui le Nord n'a rien de commun avec celui de Galabru!