



Le Millésimé 2021 des COMPAGNONS d'HYNAO



12^{ème}
édition

Les rédacteurs:

JM R, Bernie, Jean, Bichon,
Patrick SG, Christian



Le Millésimé 2021 des COMPAGNONS d'HYNAO



12^{ème}
édition

INDEX de l'édition 2021



- P1: l'index du Millésimé 2020
- P2: le mot du président
- P3&4: reprise hynao chez Joël
- P5: potins de chais N°1
- P6à8: fromages et bulles
- P9: tout n'est pas rose mais ...
- P10 à 12: les 2010, 2011 en 2021
- P13: famille AUBERT une réussite
- P14: potins de chais, N°2
- P15à17: la belle route des vjns d'Alsace
- P18à20: la sélection des « jeunes »
- P21: l'édito du manager des Rabelaiseries
- P22: le mot du maire et le programme
- P23: plan général
- P24: liste des exposants
- P25: grande carte des origines
- P26: plan salle des exposants
- P27: les petits nouveaux du salon
- P28à32: au fil des allées du salon
- P33: transport à Givray
- P34: partenaires
- P35: la ruche hynao
- P36: la belle aventure des ateliers
- P37: foodtrucks et tombola
- P38: les récompensés 2021
- P39: les récompensés d'avant
- P40: chaud devant!
- P41: potins de chais N°3
- P42: filtrer or not filtrer
- P43: chers plaisirs du vin
- P44: en Géorgie et en Arménie
- P45: la Slovénie
- P46: en Moldavie aussi!
- P47: potins de chais N°4
- P48&49: St Pourçain
- P50: portrait du vigneron, M. Bonnet
- P51: terroir, un mot, une histoire
- P52: suivi de la vigne
- P53&54: on continue d'en rire!
- P55à59: les recettes des compagnons
- P60: livres à boire
- P61: des menus anciens
- P62: dernière minute
- P63: jouer pour savoir
- P64à66: les stats du salon de Marco



Dans la peau d'un président des Compagnons, un ressenti genre couteau suisse! Les séances, les réunions de groupes, le salon, les sorties et accueils, la pérennisation, la vie du club, les institutionnels, le planning, les sursauts dus au virus, les décalages, les maintiens et les reports, les annulations, les partenaires, la vigne, les requêtes municipales, ... rien n'arrête **Jean**, président!

L'édito du président **Jean CHARLES**



Une fois de plus, cette « merde » virale nous contraint de rester cloîtrés chez nous.

Ainsi, d'une part, notre AG n'a pas pu se tenir normalement, remplacée par une visio conférence le 30 avril 2021.

Nos séances de dégustation, d'autre part, ont repris seulement le 2 juillet et de fort belle manière, avec les vins de foires.

Nos trois séances suivantes: celle de septembre pleine de bulles, celle d'octobre au cœur des vins de 10 et 11 ans (encore un coup du virus qui a bloqué le millésime 2010!), celle de novembre avec la sélection des « jeunes ». Que des belles découvertes!

Contraints j'ai dit? Quelle ne fut pas notre surprise de ne pas pouvoir utiliser l'ancien gymnase pour cause de travaux!

Nos Rabelaiseries, malgré tout, nous ont apporté une grande satisfaction ainsi qu'aux exposants et visiteurs. Alors qu'un autre salon s'était placé en face du nôtre!

Merci à tous, Compagnonnes et Compagnons pour votre implication et de m'avoir accompagné au cours de cette année compliquée.

Je vous souhaite de très bonnes fêtes.

Jean



Reprise: chez JOEL le 02.07.21

JM R, photos Bernie



ET HEUREUX DE SE RETROUVER AU POINT D'EN OUBLIER LA DISCIPLINE !

Jean ouvre la session avec les anniversés car le temps ne s'arrête pas, le virus circule en nous empêchant de circuler et les dates importantes restent! Christian fait le point sur le salon. Les dernières nouvelles que ce soit en RV avec GP ou en réunion de GdP ne sont pas les meilleures. Notre Titis informe le groupe que GP ne prend pas en charge l'éventuel barnum, ce qui nous laisse le choix de demander le montant en mairie (sans trop y croire!) soit de faire autrement, la salon lui reste de mise. Nico avance l'idée de foodtrucks pour les midis et de conserver le « banquet » du samedi soir. Dans ce cas de figure il faut prévoir un espace élargi dans toute la zone proche du gymnase en travaux. Nous ne savons pas du tout la place que prendront les matériaux et les engins au cours de chantier.

La soirée est à 12+5€, les 5€ représentent la cotisation annuelle, réduite pour la prise en compte de la crise castratrice. (Non, pas de liquide, 1 chèque!!). Jean parle devis voyage et là non plus pas de quoi sauter au plafond, surtout quand il n'y en a pas! Devis lourd sur les portes ouvertes de Graves et refus du transporteur! Il reste Brézé, plus accessible.

Un grand merci à J. et M-C. Barrault qui nous ont reçus dans un cadre paisible et champêtre, propice à la séance de ce vendredi 02/07. Aux branches des arbres s'accrochait un des derniers rayons de soleil, flamboyant dans un ultime effort de son parcours quotidien.

Sur une pelouse rase et accueillante tout était en place pour un moment attendu depuis longtemps par tous les compagnons. Ce ne sont pas les quelques gouttes d'eau d'un court instant qui pouvaient nous contrarier. L'empressement était palpable, comme une urgence! Cet enthousiasme général reflétait un manque et prenait une belle place dans ce décor parfait.

Nous avons sans doute fait un peu de bruit dans la joie et la bonne humeur mais la faune locale ne s'est pas plainte. Les voisins qui avaient généreusement prêté des tables se sont joints à la bande d'assoiffés que nous étions.

Johnny n'avait pas pu venir, Patrick non plus, Gégé absent alors qu'une extinction de voix, gravement dommageable pour un maître chanteur, l'avait plongé dans le doute.

Les victuailles positionnées sur la grande table derrière le groupe indiquaient qu'on n'avait perdu ni la main ni l'envie. Après moult embrassades et vigoureuses poignées de mains, la troupe prend place autour des tables en arc de cercle où chacun peut voir tout le monde. Chaud devant, c'est parti!



M-Claire et les voisins

Jean ouvre la séance.



La Terny connection amputée d'1 membre!



Le trésorier avec le spurire: inquiétant!



L'accueil chaleureux du maître des lieux!

Reprise hynao: les vins de foires!



Attendue depuis septembre 2020, la traditionnelle séance des vins des Compagnons a donc pu exister, chez Joël, au cas où vous auriez sauté la page précédente!

A la baguette, Nico a eu bien du mérite. Autant pour avoir une patience grand format face à une troupe en effervescence que pour avoir préparé sans connaître l'échéance.

Et quand les Compagnons ne se sont pas vus depuis un temps certain, ça prend un temps certain pour obtenir un peu d'attention!

La dégustation est orchestrée par paires de vins, à nous de commenter la qualité, le rapport prix plaisir, puis donner le coup de cœur de la soirée.

Dég°1: mâcon la-roche-vineuse, La Closerie des vignes en 1 et Dom. Chêne vieilles vignes en 2.

Dég°2: côtes-du-rhône, Dom. De Mongillon, village de Visan 2019 en 3, et le cdr village de Séguret de chez Duvernay 2018 en 4.



Dég°3: languedoc & roussillon, le c. du roussillon des frères Cazes, 2019 en 5 et le Ch. Des Estanilles, faugères, 2018 en 6.

Un temps de pause s'impose histoire de faire de la place au solide dans ces instants voués aux liquides! Pas la peine de le dire 2 fois, haro sur le buffet!



Dég°4: le saussignac Les vendanges d'autrefois 2018, en N°8(!) et le **monbazillac** Dom. De l'Ancienne cure 2018 en N°9 (!)

Au sortir de cette partie de plaisir, reste à choisir le coup de cœur et le meilleur rapport Q/P. Les mâcons et le monbazillac n'ont pas reçu de suffrages, les vins des côtes-du-Rhône ont trusté dur!

Le ♥ va droit au séguret et le visan se taille la part du lion du rapport Q/P, grâce à son prix. Tous les vins de la sélection coûtent moins de 10€.

Bravo à Nico!



**Un chèque
OUI!
Du liquide
NON!**



Potins de chais *Opus 1*

« **Au départ, les Etats-Unis et la Chine ont déstabilisé les marchés du bois scandinaves et allemands, créant un appel d'air sur le marché français (dont les prix pratiqués sont inférieurs aux internationaux). Ce premier phénomène ne s'est pas calmé, il s'est accéléré. Des traders des pays baltes par exemple sont venus acheter des grumes pour la Chine, dont des résineux, ce qui nous intéresse pour l'emballage »** explique Jean-Charles Rinn, qui appelle, comme ses collègues, à la mise en place de mesures européennes de protection de la ressource forestière.

Ces déséquilibres continuent de s'accroître avec un marché américain porteur pour le bois de construction et les ventes en hausse des Grandes Surfaces de Bricolage (pour les parquets, terrasses...). Actuellement, des bois de moindre qualité (non séchés ni triés pour les palettes par exemple) sont plus chers de 30 % que ceux plus qualitatifs que nous utilisons (du bois d'œuvre), ce qui déstabilise le marché : il y a un vrai enjeu de sécurisation et d'utilisation de nos ressources devant nous. (cf: Euronews)

De cette inquiétude pourrait naître, outre la pénurie, une idée de conservatisme et de fermeture des marchés, préjudiciable à tous. Que ce soit pour le bois ou le carton voire le verre. Et comme le plastique est anti écolo on sera virtuellement condamné à boire direct au fût avec une paille!

Le champagne blanc de blancs est issu principalement du jus blanc de raisin à peau blanche. Le cépage utilisé pour ce type de champagne est le chardonnay. Parfois, les producteurs utilisent de l'arbane ou du pinot blanc pour les mélanger au chardonnay. C'est cette combinaison de jus de raisins à peau blanche qui justifie l'écriture.



La PME à la célèbre boisson lactée au cacao CACOLAC se lance dans le développement d'une nouvelle activité avec un partenaire australien : conditionner du vin en canettes. En Asie, les premières ventes sont très prometteuses.

La diversification aura pris un peu plus d'un an à Cacolac. La PME basée depuis 1954 à Léognan (33), célèbre pour sa boisson lactée met du vin en canettes d'aluminium, grâce à un procédé technologique breveté appartenant à son partenaire australien Barokes (rebaptisé Vinsafe International en Europe). Les ventes de ces canettes de 187 ou 250 ml ont commencé en avril dernier, en Asie et au Royaume-Uni. Les débuts sont très prometteurs, à en croire la société restée familiale jusqu'en mars 2011. plus facile à vendre que les sous-marins?



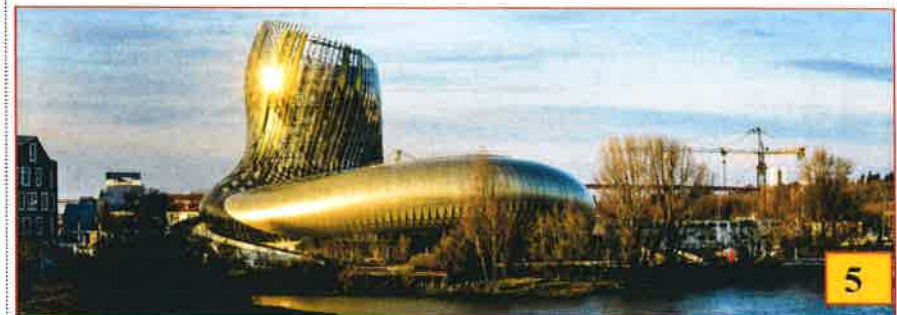
JM R



Vous vous demandez certainement ce qu'elle fait là? Elle fait comme nous et son bar est généralement rempli, ça suffit bien! Quelqu'un voit autre chose?

L'Australie avait porté plainte en juin contre la **Chine** auprès de l'**OMC**, pour tenter de lever ces barrières douanières qui ont quasiment fermé le plus important marché à l'exportation de vins australiens. "Nous continuons à défendre les droits des exportateurs australiens", a déclaré le ministre du Commerce Dan Tehan, lors de l'annonce de la décision. Il ne faut pas chercher plus loin le revirement des Australos contre les sino-conquérants, rire jaune est plus facile avec les Américains sur le porte-bagages!

Les touristes étrangers sont très clairement de retour à la Maison du vin de Bordeaux (+57% par rapport à 2020) même en tenant compte du déficit par rapport à 2019 (-58%). Cet été a été principalement marqué par la venue des visiteurs belges, espagnols, allemands, néerlandais, suisses et italiens. Seuls les Britanniques sont en baisse par rapport à 2020, précise le musée. La fréquentation globale sur juillet et août a crû de 13% mais 10% par rapport à 2019, avec des Français autant présents qu'en 2020 et plus nombreux de 44% qu'en 2019.



FROMAGES & BULLES, salle Pichereau, Ligugé le 10.09.2021



JM R

Le vendredi 10 sept., les Compagnons sont de retour salle Pichereau à Ligugé.

Jean notre président ouvre la soirée par les dernières nouvelles et les anniversés, dont 1 qui a amené des bulles de circonstance.

Plus intéressant encore, le retour des îles de Frédéric à qui nous avons gardé au chaud une place convoitée.

Bienvenue à lui et aussi bonne chance pour la reprise des activités, il en aura besoin par la suite!

L'assistance est clairsemée le virus a touché Nico par ricochet, les autres sont excusés. J'ai coutume de dire que les absents ont eu tort, avec un peu de recul je ne ferai pas de commentaire aventure.

Enfin, pas immédiatement! Après une tournée de vouvray, place aux dégustations fromages et bulles, ou fromages et surprises! S'il y a originalité autant bousculer, un bon Compagnon doit avoir, de surcroît, le pied marin.



Cette séance nous est proposée par **Johnny** et **Denis** qui ont trouvé en Alex (notre caviste préféré) un complice qui porte une lourde responsabilité dans la suite de soirée!

Lors d'une rencontre bien antérieure, l'un des deux animateurs m'a confié une certaine inquiétude quand aux choix des produits. Je reconnais avoir sous-estimé ce stress et, de fait, ce qu'il convient de nommer une erreur optimiste.

Ne pas se fier à leur allure de petits soldats devant le sergent recruteur, sous ces airs



qui ressemblent à des excuses par avance se cachent 2 redoutables et téméraires guerriers prêts à bousculer toutes les expériences jamais tentées dans le monde d'avant. Je veux dire avant le virus, faut pas exagérer non plus!

Être prêt à tout prend alors un sens plein et interrogatif.

Dès le premier test, disons-le sans ambages, nous avons perdu connaissances! Au pluriel, vu que si le 1er fromage rappelait nos campagnes fleuries et bucoliques, les cabris en folie printanière *gambadante*, les belles bergères à la jupe gonflant au vent malin (je vous parle d'un temps que seuls les moins de 20 dents connaissent!), les breuvages par contre nous mettaient la puce à l'oreille et le regard hagard. A côté d'une bulle de Loire un liquide, rapidement qualifié d'urines de la veille, identifié comme possible bière.

C'est à partir de là que les analyses de chacun ont balancé entre grand écart ventousant au sol et évocation d'une époque où le terroir était support à la connaissance!

Quand l'affectif est perdu et que les souvenirs sont en panne sèche alors commence, je crois, le sensoriel objectif. Le sauvetage en mer par tempête et les tsunamis ont aussi leur charme, après tout!



FROMAGES ET BULLES, résultats des analyses.



1. **chèvre demi sec**, beau et doux, s'établissant agréablement en bouche, de bonne facture sans amertume, en solo. Breuvages: A. folle blanche (90) et pinot noir (10) en **bulles de basse Loire** + B. **bière diwaz** (dioise) blanche double fermentations, 1 sur lit de moût de bière l'autre sur moût de vin de R. Plageoles, aspect aussi trouble que troublant, fortement citronnée et plutôt rafraichissante. Alliance: de 6 à 15, moyenne: **11/20**

2. **vieux parmesan** et **vieux salers**, fort en senteurs moins en goût, quoi que ...! L'Italien sait vivre seul, le cantalou réclame de la compagnie. Le **vouvray** s'est révélé amical avec le parmesan et ses cristaux d'âge, le salers s'appuyant sur un **champagne** de chez Bardoux. Les mariages n'ont pas fait que des heureux on a entendu parler de divorce prochain! Alliance: de 4 à 18, moyenne: **12.5/20**

3. **camembert** « Carel », à la louche (sinon c'est louche!), la part devant être scindée en 2 parties aussi égales que possible. Si l'une des 2 restait en tenue folklorique il a fallu dénuder la seconde. But du jeu: trouver le cidre le mieux adapté aux 2 cas de figure. Remarques: le camembert tout nu perd son caractère et seul le gras reste, l'accompagnement devient problématique. Les « sydre » du sieur Bordelet sont très secs, 5.5° d'alcool et de la fraîcheur calquée sur l'ombre accueillante des pommiers de la Mayenne. La cuvée « Argelette » se compose d'une 20aine de fruits, ce qui explique la complexité de la matière, alors fourre-tout ou puissant calcul? Alliance: de 8 à 18, moyenne: **14.5/20**

4. Pour finir, (j'ai pas dit achever!) un **beau roquefort**, venant comme les autres fromages de chez notre fromager à nous, le gaillard Pascal, fort appétissant et goûteux, pas trop salé, onctueux et savoureux. Lui ça va! Déguster ce lait moisi fut un plaisir unanime au vu de l'accompagnement: une bière diwaz aussi noire que le fond de la marmite oubliée sur le feu de l'âtre, aussi caramélisée que du black de pneu de chez Bibendum. Le café avait certainement été fait en même temps que la sur-cuisson du malt. Les commentaires ont ondulé dans ce sens, mais l'alliance de cette stout de Russie, 8.5°, avec le délectable roquefort a fait des heureux, c'est le principal. Alliance: de 5 à 18, moyenne: **13/20**



Le coup de  va à l'alliance

CAMEMBERT + CIDRE Argelette

Et nos félicitations à Denis & Johnny,



Les produits dégustés, sélection de JOHNNY & DENIS, auprès du boss des Plaisirs du vin



Le VOUVRAY, Dom. Sébastien BRUNET, cuvée « le naturel »

Pour tout savoir: Domaine Sébastien Brunet, 6 rue Roche Fleurie, 37210 CHANCAÏ
06.75.05.02.59. 02.47.56.73.52. earlbrunetsebastien@hotmail.fr

Le CHAMPAGNE Bardoux père & fils

Pour tout savoir: Champagne Bardoux père & fils, 5 à 7 rue St Vincent,
51390 VILLEDOMANGE 03.26.49.25.35, www.champagne-bardoux.com

Les bières DIWAZ (de Die)

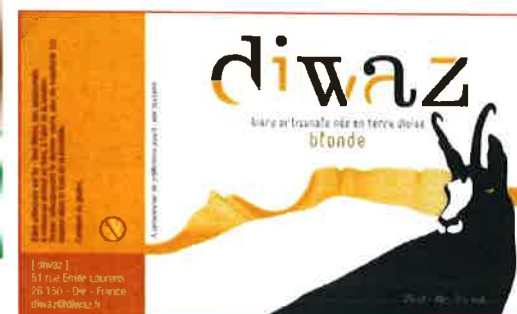
Pour tout savoir: brasserie Diwaz, 51 rue Emile Laurentz 26150 DIE, 06.82.39.98.60,
diwaz@diwaz.fr. Le rapport stout/Russie viendrait de régal impérial lors d'une visite
en Angleterre où le Russe Pierre Le Grand de passage aurait beaucoup apprécié la
bière noire d'un certain Arthur Guinness, titrant 3.8°. Désirant en boire chez lui, la bière
n'a pas supporté le voyage. Comme nos vin fortifiés il a fallu alcooliser la stout pour
qu'elle se conserve et c'est la cas avec la dioise.

Les cidres BORDELET

Pour tout savoir: Eric BORDELET, Château de Hauteville, 53250 CHARCHIGNE
02.43.03.95.72, eric@ericbordelet.com

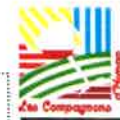
Cuvée « atmosphères » Domaines LANDRON

Pour tout savoir: Dom. LANDRON, Les Brandières,
3 Impasse du Fief du Breil, 44 690 LA HAYE-FOUASSIERE
+33 2 40 54 83 27, domaines-landron.fr



TOUT N'EST PAS ROSE MAIS ON AVANCE!

Vu sur le net.



JM R

Après 2020 et les incendies, la sécheresse s'établit en Californie. Il a fallu redoubler d'inventivité pendant les grosses chaleurs, comme ce jour où le thermomètre atteint 41°C. Un domaine a installé des brumisateurs. Cela permet de faire descendre la température ambiante de la plante. Autre solution mise en place chez certains vignerons: appliquer une sorte de "crème solaire" des vignes : une argile blanche dont on enduit les feuilles des vignes, pour "limiter la transpiration".

8 personnes ont été mises en examen pour travail illégal et blanchiment en bande organisée, un réseau franco-bulgare détachait frauduleusement depuis 2017 des centaines de vendangeurs sous-payés. Action concertée dans l'Aisne, la Marne et l'Aube visant au moment des vendanges la fraude en Champagne.

Des crémants alsaciens au fond d'un lac pour une expérience scientifique (RVF)

A la base nautique de **Colmar**, 300 bouteilles de crémant alsacien ont été placées mardi 19 octobre à 25 mètres de profondeur, pour une période de 5 à 10 ans, afin d'étudier "l'impact d'une immersion relativement profonde sur l'évolution et la qualité d'un vin pétillant, par rapport au même vin conservé en cave", a indiqué Philippe Huguency, chercheur à l'Inrae.

Les bouteilles proviennent du **domaine du Clos Saint-Landelin** (famille Muré) de Rouffach (Haut-Rhin), sélectionné par Serge Dubs (meilleur sommelier du monde en 1989). Des expériences seront menées sur des bouteilles prélevées tous les 2 ans, par l'Inrae, l'université de Haute Alsace et le physicien Gérard Liger-Belair, expert en effervescence à l'université de Reims. Garde en immersion: "Tous les deux ans, il faudra observer comment les deux lots de vins, immergés ou en cave, évoluent, et dégager des tendances sur les bénéfices respectifs d'une garde traditionnelle en cave par rapport à une garde en immersion", a déclaré Ph. Huguency.

L'association environnementale *Génération Futures*, qui a publié en mars un classement des départements les plus gourmands en pesticides, avec en tête (Gironde et Marne), a "salué" le 19 octobre le lancement de *PestiRiv* mais regretté le "temps perdu". En mettant en avant leur "rigueur scientifique", les organisateurs de l'étude souhaitent se prémunir contre les critiques sur un sujet très sensible qui a déjà débouché sur des procès, voire des tensions physiques, dans certaines régions. En même temps, comme je l'avais dit, on dénonce déjà des résidus de pesticides dans les vins certifiés!

Une étude réalisée en labo indépendant visant à rechercher des résidus de pesticides et fongicides auprès de 4 grands vins a donné de bons résultats, il s'agit du Ch. Canon (St Emilion Gd Cru classé, Les Caillerets à Volnay de chez Bouchard père et fils, de la cuvée Goldert Zind -Humbrecht et Ch. Pibarnon de Bandol, tous en 2004. constat: niveaux relevés très acceptables. Cependant même à très faibles doses les chiffres indiquent une présence de 800 fois à 3600 fois supérieure à celle de l'eau du robinet!! Tous ces vins sont désormais à un niveau encourageant et la loi du silence régresse.

En Israël des fouilles ont permis d'exhumer un chai d'environ 1500 ans. Production estimée à 2 millions de litres, foulés aux pieds! 5 pressoirs de plus de 220m2, 2 grandes cuves pour y laisser couler le moût et des fours pour cuire l'argile des amphores. Chai sophistiqué et large production, tout aurait commencé 800 ans plus tôt, période de l'empire perse, donc avec une histoire qui dure. Encore plus fort: une brasserie vieille de 13000 ans, dans le nord cette fois. La boisson se rapprocherait de la soupe fermentée, elle se faisait à l'endroit où l'on honorait les défunts lors de cérémonies, à la période charnière entre *chasseurs-cueilleurs* et le 1ers *agriculteurs*.

L'histoire de la renaissance du vignoble de Seyssuel débute il y a 25 ans avec 3 vignerons chevronnés de Côte-Rôtie et Condrieu, appellations prestigieuses sur la rive droite du Rhône, à une trentaine de kilomètres au sud de Lyon. Un jour qu'ils longent le fleuve sur l'autoroute, la colline d'en face tape dans l'oeil d'**Yves Cuilleron et François Villard**.

Le troisième larron, **Pierre Gaillard**, leur apprend alors qu'il existait à **Seyssuel**, au nord de Vienne, un vignoble renommé depuis l'Antiquité. Des écrits de Pline l'Ancien attestent de son succès sur les tables romaines. Il perdure au Moyen-Âge, puis à l'époque moderne. Mais le phylloxéra, la 1ère guerre mondiale et l'industrialisation, qui vide la campagne de sa main d'oeuvre, ont raison des 150 hectares exploités encore au 19e siècle. Depuis la fameuse « narbonnaise » route des vins en direction de Rome, on sait que les **Allobroges**, anciens Isérois, jouaient un rôle de premier plan, passeurs et douaniers en même temps. J'en parle parce que si tout va bien nous aurons un « Seyssuel » pour les 10 ans du salon!

2010

2010 & 2011 EN 2021, LES VINS DE 10 ANS ET LE SURPLUS DU VIRUS! Xavier et JM R



7/8€



Picpoul de Pinet, ce cépage mal connu tire son nom du geste rural local qui consistait à jeter aux poules ce raisin immangeable et imbuvable. Les locataires de la bassecour démariaient les grains de la rafle puis picoraient. Le picpoul existe en blanc, gris et noir, installé en AOC depuis 1985. Autres noms: picpouille, picapulla, avillo. Tardif, à petits grains ovoïdes, le jus reste vif (3g/l de sucre résiduel, ph de 3.2, pour 12.5° maxi en sec). Recherché aux USA et chez les Brexitons, il fait bonne compagnie aux fruits de mer, sa zone se situe au bord de l'étang de Thau où poussent les délicieuses bouziques. 3 grosses caves; une 20aine de vigneron, tarifs courants entre 4 et 8€. Il exprime un nez floral, de pêche, de fruits exotiques, ... il serait le muscadet du sud!

2011

10/12€



Le tannat est issu de la famille des cotoïdes (du côté par chez nous). Notons que de cette famille sont issus de nombreux cépages emblématiques du Sud-Ouest : colombard, folle blanche, jurançon, manseng, ugni blanc pour ne citer qu'eux en blanc ; duras, malbec, négrette, prunelard ... en rouge. Son nom vient de sa structure tannique et âpre, comme son pays le Béarn. La cuvée Phi-ling n'a rien de chinois, mais beaucoup de présence. Ici le **cabernet sauvignon** vient l'épauler en alcool et tanins différents, pour un vin bâti par un gentleman pour les amateurs de sensations typées. La garde de ce vin aux forts accents du sud ouest tient le temps et la sagesse permet d'apprécier la compagnie des salmis de palombes, entre autres. Belle quille pour environ la dizaine d'€.

2011

20/30€



Le Crozes-Hermitage (AOC1937) est issu de la vallée du Rhône , cette syrah s'expose entre Tain et St Joseph au nord. La maison Vidal-Fleury à Tupin et Semons (69) était en travaux lors de mon dernier passage, on y construisait un chai de type extravagant sur lequel les propriétaires comptaient beaucoup. Le nouveau patron, Guigal pour ne pas le nommer, saura y laisser venir un sacrée palette de vins du Rhône. Sans doute le plus en finesse de la « bande du fleuve », sa garde est respectable. Le prix moyen se situe entre 20 et 30€. Un nez sans surprise, de cassis, prune, poivre, violette et grillé.

2010

50€



10

LES 2010 & 2011 EN 2021, LA SUITE.



2011

70€

Côte rôtie, Château d'Ampuis 2011, E. Guigal, composé de 93% de syrah et 7% de viognier, assemblage historique de l'appellation. Elevage de 38 mois en fûts neufs, 35hl/ha, 13°5. Robe sombre à reflets mauves, intensité olfactive sur le cassis, torrèfaction, vanille, graphite, lard fumé, épices douces, réglisse, ... vin tannique, concentré qui aspire à une belle viande (agneau, steak, gibier ...). Garde jusqu'à 2030, ou alors avant!



2010

50€

Ce Saint-Estèphe géré avec brio par Henri Dubosq offre une couleur très sombre dans ce millésime exceptionnel. **Haut-Marbuzet 2010** affiche un nez de sous-bois et de crème de mûre sur quelques accents d'épices et de chocolat noir. La bouche est somptueuse, dense, tout en chair sur des tanins riches et crémeux sans manquer de fraîcheur et de dynamique. Les Cabernets Sauvignons sont racés. Ce vin allie densité et élégance tannique. La finale offre des arômes très persistants et confirme la grande capacité de vieillissement de ce vin, il faudra patienter pour profiter de sa grandeur.

Premier cru Pommard, 100 % pinot noir, belle robe profonde, des petits fruits noirs et un fin boisé. Victor Hugo lui trouvait du génie et il était bien placé! 18 mois de fût, dont env. 75% de bois neuf, à boire avant 2024 dit-on mais je crois en la patience de l'amateur!

Grenat + mauve à l'œil, on trouve des notes de cassis, myrtille, mure et prune, de pain grillé parfois, ... à conseiller sur un gibier, un civet, je verrais bien un lièvre à la royale!



2010

55€



2011

35€

Haut médoc, Château Sociando-Mallet 2011, Jean Gautreau (décédé en 2019, Sylvie a pris la suite) à St Seurin de Cadourne. Assemblage de 60% cab sauv, 25% mer, 10% cab fr et 5% pet ver sous 12 mois en fûts neufs. 3 à 15 ans de garde, devrait atteindre 2027 voire 2032, sauf cette bouteille! Robe rouge intense. Equilibré, fruité, suave, des épices douces, minéral, framboise, cassis, cuir, moka, pruneau, cèdre, truffe, ... élégant et en finesse.

Complicité recherchée: pigeon sauce au vin, poitrail de palombe aux sarments, pot au feu de canard, rognons flambés au cognac, ...



2010

Je suis la cuvée surprise
et cadeau de XAVIER!!
Et ça n'a pas de prix!!

Fiche de dégustation: GENERALITES D'ORDRE CLIMATIQUE DES MILLESIMES 2010 & 2011 et commentaires, vendredi 8 octobre à LIGUGE



Modalités: établir l'état, 10/11 ans après, des vins, noter de 1 à 10, 1 est le moins bon score, potentiel restant, intérêt d'accompagnement culinaire, ...

En 2010, année parmi les plus chaudes depuis 130 ans

Météo: + 0.2° sur l'année, fraîcheur en mars et mai, douceur en avril, cumul de précipitations déficitaire dans l'ouest, ensoleillement conforme sur tout le pays, en automne pluies intenses dans le sud + Xynthia. Juillet/août les températures sont 1°7 au-dessus de la normale,

Les précipitations ont été inférieures à la normale sur presque toute la moitié ouest du pays ainsi que sur le nord des Alpes et le Jura. A l'inverse, elles ont été excédentaires sur l'Alsace, le sud de la Bourgogne, l'Auvergne, l'est du Languedoc, la région Provence-Alpes-Côte d'Azur et la Corse.

En 2011, millésime discuté, vins moins séduisants que 2009 ou 2010 (!) et aussi moins chers, T° au-dessus de 29.7° d'avril à octobre, pluviosité importante juillet, août, octobre et novembre. Printemps sec et chaud, septembre ensoleillé, peu pluvieux, floraison avec 3 semaines d'avance, crainte de stress hydrique, la stabilité du printemps est bouleversée durant l'été.

Vin n°1, **PICPOUL de PINET, 2010**, commentaires: bel or paille, reflets brillants, nez expressif révélant du bois et du citron, pêche blanche, légère anis, miel, épices douces, beurré après aération, litchi, légère acidité, souple, belle longueur, a bien tenu au temps, Inconnu de la majorité

5.1

Vin n°2, **CROZES-HERMITAGE, 2011**, commentaires: robe rouge rubis, disque clair, suspensions noires, nez fumé, animal, musqué, réglisse, framboise, viandard, persistance de fruits noirs, boisé léger, épices, vanille, tenue peu évidente, donne des signes de déclin, ...

5.4

Vin n°3, **PHI-LING, 2011**, commentaires: robe rouge sombre, profond, brillant, semble « épais », nez riche de fruits noirs, pruneau, menthe, vanille, cassis, tannique en diable, montée d'arômes de fruits rouges après un peu d'attente, cuir, long et de bonne garde, cherche viande ou gibier, ...

7.1

Vin n°4, **SOCIANDO-MALLET, 2011**, commentaires: belle robe rouge soutenu, luisant, nez en fraîcheur, floral, puis cuir, cèdre, fruits rouges murs, puissant et équilibré, banane, vanille, poivre doux, vers un porto jeune, rondeur agréable, légèrement asséchant, potentiel certain (2027 / 2032!) ...

8.3

Vin n°5, **CHÂTEAU NEUF DU PAPE, 2010**, commentaires: couleur rouge profond, nez de réglisse, grenache bien charpenté, poivre, animal, cerise, chocolat, légèrement herbacé, épices, tannique, alcooleux, puissant, long en bouche, potentiel évident, ...

8.1

Vin n°6, **POMMARD, 2010**, commentaires: rubis clair, plutôt translucide, des fruits rouges, griottes, framboise, fraise, mure, peu expressif, confirmé en bouche par un réel manque de chair et de longueur, décevant par rapport au nom et à l'appellation, déjà en fin de parcours, ...

6.5

Vin n°7, **HAUT MARBUZET, 2010**, commentaires: rouge opaque, semble dense, expressif, ensemble bois/fruit classique, puissant, long en bouche, boisé net, tanins fondus, caractère certain, pourrait attendre mais déjà intéressant et riche, plutôt éloigné du Socciando, longueur certaine, gendre idéal d'une belle côte de bœuf, ...

8.8

Vin n°8, **COTE ROTIE, 2011**, commentaires: à ne pas manquer! Robe d'un beau rouge sombre, disque brillant à bord violet, nez complexe, libéré, pointe de cuir et viande, équilibré, ensemble en continuel apports, fruits rouges, noirs, épices douces, un peu d'acidité, puissant, ce vin a déclenché des envies impossibles à assouvir! Merci Xavier!

9.1

Vin X, SURPRISE, (**SAUTERNES** Madame De Rayne, 2010, 2nd vin du château), commentaires: fait de douceur soutenue par une acidité de bon aloi, pâte de coing, abricot, ... hors concours!

COUP DE



Ch. D'Ampuis, E. Guigal, côte rôtie, le roi de la soirée

12

Jean-Claude et Mme, Didier et Nadège

Une FAMILLE de VOUVRAY en REUSSITE aux RABELAISERIES



J M R

Bien avant de sévir richement sur notre salon, le domaine a reçu de grosses et nombreuses commandes en provenance de Ligugé. Cécile, sœur de Didier, a joué au badminton chez nous pas mal de temps. Le domaine Aubert fournit les locaux et d'autres depuis plus de 20 ans. Les flacons de bulles roses se négociaient par palettes recueillies sur camion, coffres et tout moyen suffisant. Cécile parfois complétait ou bouchait les trous des assoiffés en excès et distribuait les judicieux compléments au cours des entraînements entre 2 coups de raquettes.

Et puis on a ouvert les Rabelaiseries, la famille a répondu présent immédiatement. Excellente idée puisqu'ils sont devenus très rapidement les *best* de notre salon. Il arrivait qu'au lieu de partager le repas offert du samedi soir avec nous il fallait revenir au domaine pour répondre à la demande du dimanche. Ils sont aussi plus performants en terme d'invitations. Pendant la 1ère crise sanitaire, Didier & Nadège ont livré leurs vins à domicile comme seulement une demi douzaine d'autres de nos exposants.

Domaine AUBERT, 10 rue de la vallée coquette 37210 VOUVRAY. 0247527103. Ouvert sauf NOEL et 1er janvier



La gamme du domaine couvre tous les genres de la Touraine, bulles blanches et rosées, tranquille sec et demi-sec, moelleux et liquoreux.

Petit dernier en date, **Le Temps d'Aimé**, un vin laissé sur lattes 48 mois. Élégant et charmeur avec ses notes briochées, châtaigne et noisette, il vous mettra en grande gaieté de cœur, **9€**, à tenter sur des fruits de mer.



En prenant contact avec la famille **Aubert** vous découvrirez tout et + ce qui est envisageable quant aux mariages et alliances mets/vins du domaine. De belles surprises en perspective!

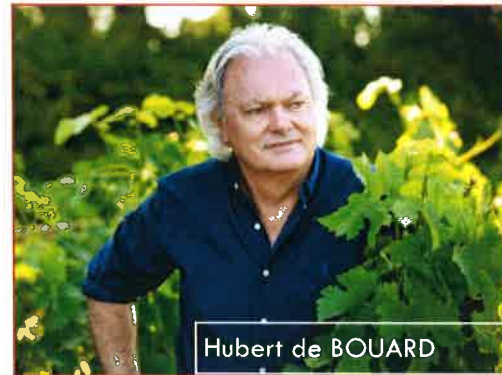
Nadège et Didier aux Rabelaiseries



Fondé en 1823, depuis 7 générations, le domaine est implanté sur l'appellation Vouvray et n'a cessé de se développer. Aujourd'hui, **Jean-Claude**, le papa, et **Didier** le fils, travaillent ensemble ce cépage apte à tout faire **Le Chenin Blanc** ou encore appelé **Pineau de la Loire** mais pas seulement. Dans le vignoble, on trouve aussi quelques hectares de **Gamay, Grolleau et Pinot noir** pour la confection des rosés fines bulles. Le vignoble est situé sur les communes de **Vouvray et Rochecorbon**, sur les coteaux bordant la Vallée Coquette. **47 ha** de vignes travaillés avec passion et dans le respect du terroir en HVE. Le vignoble est conduit en lutte raisonnée. Donc les interventions ne se font que si les observations et les risques semblent conséquents. Pour optimiser la biodiversité et la qualité les vignes sont enherbées.



Potins de chais Opus 2



Le faussaire « Dr Conti » condamné à 10 ans de prison

Rudy Kurniawan, désigné comme l'un des plus grands experts en vins au monde, a été condamné à 10 ans de prison à New York pour avoir contrefait des grands crus français. J'avais déjà été l'objet une tentative d'escroquerie dans un restaurant qui voulait me faire profiter d'un Ch. La Tour à un prix très amical. La bouteille entre les mains j'ai constaté l'erreur d'orthographe (Latour/La Tour) et tout le reste ... On a presque pas eu besoin de bousculer le malandrin et ainsi de gagner un digestif de bonne facture lui! Pour en revenir au faussaire de talent, la supercherie tient à très peu. Drc c'est l'acronyme de « Domaine Romanée Conti ». Si votre regard se porte en haut du paragraphe vous pourrez lire le nom de « l'expert » Dr Conti. CQFD. Ceci ajouté à la folie engendrée par ces flacons de très haute volée et le nombre de trompés se monte à une altitude inconnue surtout parce que les abusés ne tiennent pas à passer pour ... ce qu'ils sont!!

N B.>Ch. Latour, St Lambert 33250 PAUILLAC

Tempête sur les grands St Emilion.

Vendredi 9 juillet, les *châteaux Ausone* et *Cheval Blanc*, historiques Premiers Grands Crus Classés 'A' de Saint-Émilion, ont annoncé qu'ils n'avaient pas déposé de dossier pour le classement 2022. Une déflagration qui a suscité beaucoup d'émoi au sein de l'appellation. Les 2 châteaux, classés 'A' depuis 1954, ont décidé de ne pas présenter de dossier de candidature au prochain classement qui doit voir le jour en 2022, se retirant de facto de cette hiérarchie des grands crus de l'appellation, révisable tous les dix ans. Reprochant entre autres au cahier des charges de ne pas accorder assez d'importance à la dégustation sur le très long terme et à la qualité des terroirs parmi les critères d'évaluation, ces deux phares de l'appellation se retirent du jeu, portant un coup très dur au futur classement avant même qu'il ait vu le jour. St Emilion sent le bouchon? De vrais changements sont à venir ça ne peut qu'arranger les choses.

Hubert de Bouard a été condamné le 25 octobre 2021 à Bordeaux, à 60.000 euros d'amende, dont 20.000 avec sursis, (et pourquoi donc cette demi peine?) pour avoir joué un rôle dans le classement 2012 des grands crus de Saint-Émilion, alors qu'il avait des intérêts dans plusieurs propriétés candidates, dont le célèbre Château **Angélus**, sa propriété la plus connue. Son coprvenu **Philippe Castéja**, important négociant et propriétaire du Château **Trotte Vieille**, a lui été relaxé. Âgés de 65 et 72 ans, Hubert de Bouard et Philippe Castéja avaient comparu fin septembre pour prise illégale d'intérêt. Leur implication présumée, à des degrés divers, dans l'élaboration entre 2010 et 2012 du prestigieux classement de Saint-Émilion voyait l'arrivée du jugement sans empressement. Rappelons que ce classement, contrairement au 1855, est revu tous les 10 ans. Ce devait être plus juste et motivant mais la réputation, et les euros qui marchent avec, sont un irrésistible appel de la sirène Cupidité. J'avais eu vent de l'escroquerie grâce à un ami de Libourne mais j'avais abandonné l'idée de voir un jour l'exaction réprimée par les services concernés. En fait, cela permettait au nouveau président de jouer avec les volumes sans changer de propriété, donc de fournir à volonté un produit au plus haut tarif. H. de Bouard qui se dit victime de ceux qu'il a écarté du classement, ne fera pas appel.

Thomas Jefferson, Alfred Hitchcock, Grace Kelly, les astronautes d'Apollo 9, les chanceliers allemands Helmut Kohl et Willy Brandt ou encore le Général de Gaulle. La liste des personnalités qui ont passé au moins une soirée au château du Clos de Vougeot, l'un des symboles de la riche histoire viticole en Bourgogne, est aussi longue que prestigieuse. Dernier épisode en date, le 3 novembre 2021, **Emmanuel Macron** y a convié **Angela Merkel**, qui apprécie les vins de Bourgogne, pour la dernière visite officielle en France de la chancelière allemande. J'avais également fait une demande pour les Compagnons d'Hynao, sans réponse! (RVF)

La plus belle route d'Alsace: **la route des vins!**



JM R

Vieillir n'est pas ce qui se fait de mieux! Chaque anniversaire rapproche d'une fin certaine, ce qui donne un goût fort et particulier à toute entreprise qui se présente.

Un cadeau qui propulse un amateur vers des musées automobiles de prestige et un vignoble remarquable, c'est comme rajeunir au fil des kilomètres!

On peut, sans doute, imaginer mieux mais pour moi c'est avec des yeux pleins de gratitude que j'embarque, et merci!

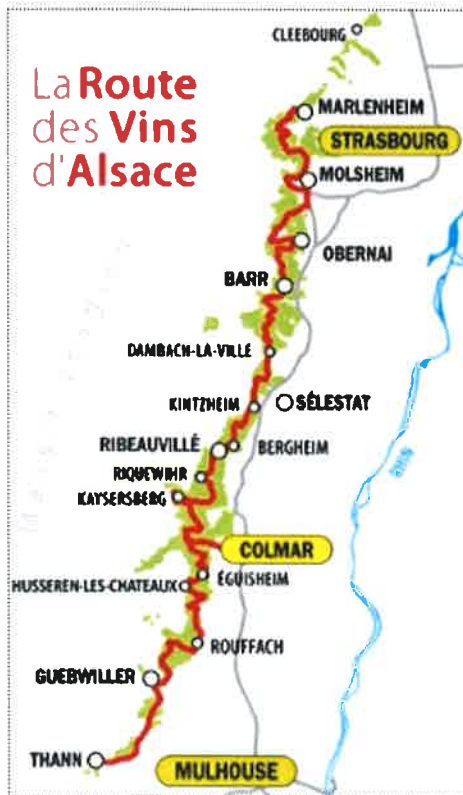


Après un crochet indispensable par la région parisienne et quelques traditionnels bouchons, nous entamons le chemin vers d'autres bouchons (oh combien!) plus sympathiques qui abritent les vins d'Alsace. Pays qui n'a qu'un défaut majeur: trop loin de la mer!

Après les musées automobiles de Sochaux (aventure Peugeot) et des frères Schlumpf à Mulhouse, incroyable collection depuis les tout débuts vers 1880 jusqu'à nos jours, Bugatti et tant d'autres ... spacieux, lumineux, bien présenté, ça incline à prendre son temps de par la variété, les inventions et la qualité.

Un pied dans l'Alsace sud on se tourne vers Colmar pour avancer l'autre pied.

Ce jour là Jean-Marie Haag, à Soultzmat, commence les vendanges, les crémants d'abord! Et pas le temps de recevoir les visiteurs, OK! Myriam nous a reçus, ouf!





La plus ancienne bouteille de vin d'Alsace connue, millésime 1472

[20 ans avant l'arrivée de Ch. Colomb en Amérique!]

Fier d'être Alsacien, des vins et de la vie ici, jusque sur les murs!



Les plus fameuses régions viticoles de France ressemblent majoritairement à des océans de vignes, plantés au cordeau et rognés au niveau, en Alsace c'est aussi valable. La météo était aussi belle que le pays, voici quelques souvenirs pour les Compagnons d'hynao.



JM R

Toutes les routes d'Alsace conduisent au vin, du nord au sud, de l'Alsace-Moselle jusqu'à Than, traversant de magnifiques villages à travers les Vosges : Ribeauvillé, cité viticole depuis 1895 présente les plus anciennes caves, 3 grands crus, Geisberg, Kirchberg, Osterberg et 3 châteaux médiévaux. Riquewihr, village musée, avec son sentier viticole, 17 kilomètres pour découvrir 7 grands crus sur 6 communes. Kientzheim abrite le musée du vignoble d'Alsace et la Confrérie de St Etienne.

Parmi les plus beaux villages sur la route des vins d'Alsace, nous avons opté pour Soultzmatt en premier. Le domaine Jean Marie HAAG trône au cœur du village, réputé pour ses ... eaux ! Les vendages débutaient un peu partout et on a fait profil bas pour les visites. On avait laissé au sud Thann, réputée pour ses balades et randonnées à travers le vignoble de Rangen. La visite de Colmar est toujours aussi riche. Intimiste, le petit village Hunawehr se niche entre Rickwihr et de Ribeauvillé, on y a planté nos pénetes, chez une famille de vigneron, 3 générations à l'ouvrage. Sur la route on ne peut que remarquer les châteaux (Saint-Ulrich, Girsberg, ... plantés à flan de coteau, face à l'est).

Nous devons signaler l'absence des fameuses cigognes alors que les perchoirs de mains d'hommes étaient en place. L'Alsace révèle d'autres perles à découvrir sur les routes des vins: Molsheim, Ammerschwih, Turckheim, Kayzersberg, Sigolsheim, Kientzem, Dambach; Otrott, Obernay dominé par le très vertical Clos Ste Cécile ...

Nous avons visité et retenu:

Dom. Jean- Marie & Myriam HAAG (0389470238)
17 rue des chèvres, 68570 SOULTZMATT
Dom. Pierre ADAM (0389782307)
8 rue du Lt Louis Mourier, 68770 AMMERSCHWIHR
Thierry SCHERRER (0389471586)
1 rue de la gare, 68770 AMMERSCHWIHR
Vins ZIEGLER Fernand & fils (0389736442)
7 rue des Vosges, 68150 HUNAWIHR
Cave vinicole de HUNAWIHR (0389736167)
48 route de Ribeauvillé, 68150 HUNAWIHR
Bernard FLEISCHER (0389496270)
45 rue de l'église, 68250 PFAFFENHEIM

Le Bernard sus nommé est descendu de son perron avec un grand éclat de rire! « Ah le voilà lui! (moi!), il veut pas de moi à son salon mais il vient chez moi! » je ne l'avais vu qu'une fois à Paris sur une de ces péniches à bon boire et manger en novembre 2018. Chapeau!



Alain le guide du séjour chez Pierre ADAM



Tant de cartes postales!!



Le discret vigneron ZIEGLER à HUNAWIHR,
comme dit Alain: « Rien à jeter! »



La petite France

Séance du 19.11.2021, la sélection des « jeunes »!

JM R & BERNIE



Faut reconnaître, y a comme de l'enthousiasme chez les « jeunes »!



Les Compagnons prennent parfois des risques! En même temps, quelle belle matière humaine que la confiance! Jusqu'où faut-il aller trop loin dans le jeu des découvertes? Relever le défi n'est-ce pas déjà montrer que la motivation remplace haut la main l'inexpérience? Ça en fait des questions. Prendre confiance et se faire confiance, projet pour la meilleure garniture du panier de l'avenir! À Frédéric, Sébastien et Jérôme félicitations pour ce coup d'essai transformé en joli coup réussi. Peu coûteux au regard des finances du club, rusé et futé avec ces remontés de caves perso, diversifié à souhait, on mettra 10 de bien joué, et mention TB pour la joie et la bonne humeur. On avait raison de penser à rajeunir l'effectif des Compagnons, projet de 7 années déjà. Les plus âgés le resteront encore mais les « jeunes » doivent le savoir: ils ont basculé dans l'autre camp!!



Comme à l'habitude, Jean notre président remarquable a ouvert la séance avec les anniv' et les dernières nouvelles, puis Christian a fait de même au sujet du salon à peine terminé. Bien plus d'éléments encourageants qu'inquiétants et déjà les yeux tournés vers la 10me édition.

Cette dernière séance fait suite au salon. Les présents n'étant confrontés à aucun effort physique, rassurés après les résultats annoncés, c'est le coeur léger et l'humour à fleur de peau que tout un chacun a emboité le pas des 3 animateurs de la soirée.

Fred a beaucoup voyagé et son secteur est du genre tour du monde, les 2 autres ayant une cave sédentaire ont osé amener leurs sélections face à ces gens à l'œil vif, au palais entendu et au nez qui ferait rougir de honte un limier cinquantenaire!

Sérieux et studieux, le groupe a été bien « baladé »!



Fiche dégustation des vins des « jeunes »

JM R



Modalités de la dégustation: vins servis par 2, à l'aveugle, rechercher le plus possible d'infos, par équipes

Vin N°1 , colombard de l'Île d'Oléron / 2020 / 12°5 / vin rafraichissant, or pâle, robe claire, note de pamplemousse, fruit de la passion, pêche, rhubarbe, acidité aime côtoyer les fruits de mer, les boulettes de poisson, lentilles et fromage de feta, ...	6.50€, note de 5
Vin N°2 , marsanne st peray / 2017 / 13° / jaune or soutenu, reflets verts, notes grillées, briochées, pomme, poire, fenouil, fraîcheur, équilibre, persistance, finale anisée, se voit bien avec les st jacques ...	28.00€, note de 7
Vin N°3 , angosto, sauvignon blanc, moscatel, petit verdot, chardonnay d'Espagne / 2018 / 12°5 / en provenance de la région de Valence, or clair, limpide, mangue, pomme, agrumes, au menu, soyeux, complexe, acidité de bon aloi, voisine avec l'heure de l'apéro, les crustacés, les salades voire la charcuterie ...	8.40€, note de 6
Vin N°4 , chenin d'Anjou / 2018 / 12° / robe jaune lumineux, notes de fleurs blanches et léger miel, rose et pêche, rondeur douceur, aromatique de fruits, finale qui s'effiloche, attend viande blanche, poisson en sauce, cuisine asiatique avec épices fines, ...	6.90€, note de 6
Vin N°5 , amalaya, malbec, tannat, petit verdot d'Argentine / 2019 / 14° / vallée de Calchaqui, rouge sombre, notes de cerises, framboises, vanille, épices, onctueux, arômes de prune, humus, accompagnera du gibier, un magret, viande braisée, fromages à croûte dure, sucré-salé, ...	14.30€, note de 5,5
Vin N°6 , clos de los siete, malbec, merlot, cabernet sauvignon, syrah, petit verdot d'Argentine / 2010 / 14° / robe noire intense, disque brillant, bord violon, typé malbec, fruits noirs, épices, attaque puissante, rondeur, boisé, bouche longue et soyeuse, vin mûr, aromatique, guette gibier ou côte de bœuf, ...	13.90€, note de 7
Vin N°7 , chatus le cévenole, IGP Ardèche / 2019 / 14° / robe brillante, rouge profond, note de poivron, herbacées, balsamique, kirschées, charpenté et vif, tout en sagesse, s'ouvrira à qui sait attendre, tanins rugueux, s'attache à une viande rouge cernée d'une purée de châtaignes, fromages de chèvre ou brebis, ...	6.70€, note de 4
Vin N°8 , opal ridge, surah, cabernet sauvignon, merlot, sangiovese d'Australie / 2016 / 14° / grenat impérial, animal, caco, boisé, prune, violette, poivre, savoureux, tanins souples, la teneur en alcool n'est pas un souci, allumera volontiers le BBQ si la viande attend, ...	9.60€, note de 6.5
Vin N°9 , singla, grenache et syrah, roussillon, bio / 2010 / 15° / grenat opaque, fruits à noyau, cuir, épices, idem en bouche, servir sur des rognons de veau ou de la charcuterie de montagne, ...	14.50€, note de 7
Vin N°10 , AOG Zeanat Maroc, tandem + syrah / 2018 / 13.5° / robe noire à reflets violacés, notes de fruits noirs cassis & mures, épices, menthol, réglisse, fumé léger, attaque souple, équilibre et fruit, finale en fraîcheur, longue sur le caco, avec une viande en sauce genre daube, ...	16.90€, note de 6
Vin N°11 , viognier d'Ardèche / 2013 / 13° / robe or brillante, reflets irisés, notes de fruits à chair blanche, coing, verveine, tilleul, puissance, ananas, abricot, écorce d'orange, doux et vif à la fois, ample en bouche, imposant, aimera les foie gras, fromages bleus, desserts à la châtaigne, volaille de Bresse rôtie, ...	14.00€, note de 8
Vin N°12 , muscat B. de Brawn, Bollenberg Alsace, bio / 2015 / 13° / robe très claire, notes discrètes, peu d'expression, floral, s'installe à l'apéro, un dessert aux fruits exotiques, des asperges et même une terrine de poisson, ...	13.00€, note de 4.5

Coup de cœur des compagnons: le vin N° 6, Clos de los Siete, Argentine

S'il est une chose à retenir de cette belle séance c'est bien l'humilité du dégustateur devant l'inconnu. Notre caviste Alexandre a toujours dit que c'était un exercice difficile, où l'on retrouve des sensations quai certaines, ce n'est pas le vin qui nous joue des tours, c'est ce que l'on a engrangé en mémoire qui s'égare d'un rien, même si souvent, avec l'habitude, on se sait pas très loin!

SOIRÉE ENTRE JEUNES ET MOINS JEUNES!

JM R
BERNIE



Nous étions tous leurs invités. Au bord de la noyade sensorielle, ils ont eu la délicatesse de ne pas nous enfoncer la tête sous l'eau! C'eut été un comble!

Animation bien réalisée, convivialité top, choix planétaire des vins, les « jeunes bandits » nous ont baladés sur des grands chemins.

Leurs mines réjouies montrent le plaisir de s'exercer avec succès et non pas la jouissance malade de ceux qui ont coincé les copains.

Si jeunes et déjà au rayon souvenirs, une première à retenir, pour eux comme pour les autres.



4 ans!



Qui dit mieux?



20



On connaît l'assemblage G S M,
il faudra retenir l'attelage J S F!



Pour la 9^{me} édition, 10^{me} année des Rabelaiseries, le nouveau manager c'est **CHRISTIAN**.



L'édito du manager Christian DELHOMME



La 9^{ème} édition des RABELAISERIES 2021 a été une réussite, pourtant pleine d'incertitudes dans un contexte pour le moins compliqué : doit-on se lancer avec le risque sanitaire du Covid19? Et pour compliquer la situation nous n'avons pas accès au gymnase qui accueillait, la restauration et les ateliers...

Peu importe, la volonté des compagnons et leur dynamisme ont eu raison de ces difficultés.

C'est en trois mois que nous avons réussi à mettre en place ce salon 2021. Résultat d'une synergie : tivolis, food-trucks, nouvelles implantations des ateliers et garderies etc..., tout ce qui a fait que ce salon a été une réussite, en sauvegardant notre concept de base convivialité et partage, notre devise.

Le service aux exposants : accueil et restauration n'a pas démerité avec une équipe parfaitement organisée.

Merci à M. le Maire de nous avoir proposé la salle de Givray pour accueillir nos exposants autour d'un bon repas à la soirée du samedi, animation incontournable qui a été appréciée par tous les convives.

La réussite se concrétise par plus de 1750 visiteurs dont 680 entrées payantes, avec une population de jeunes trentenaires et par la grande satisfaction de la plupart des exposants ayant fait leur meilleur chiffre d'affaires depuis l'existence de notre salon.

Enfin tout cela n'a été possible qu'avec la volonté, la disponibilité et le dynamisme des compagnons et des bénévoles, que je remercie bien sincèrement pour leur dévouement.

Une page se tourne et une nouvelle page blanche s'ouvre sur 2022 pour le lancement de la 10^{ème} édition qui se doit d'être **EXCEPTIONNELLE**.

Vive les RABELAISERIES
et les COMPAGNONS d'HYNAO!

Christian

ANIMATIONS

SAMEDI 6 NOVEMBRE:

- 9h30: ouverture du salon
- Tombolas: 10h et 1 tirage toutes les heures
- 11h: atelier > déguster de la bière
- 12h à 14h45: accès foodtrucks (**F.B. & Ker Yann**)
en extérieur et
stand bière + buvette sans alcool
- 14h30: tirage 1er gros lot
- 14h45 à 17h: accès **Ker Yann**, crêpes en extérieur
- 15h30: atelier > jeu par équipes, alliances produits/vins
- 17h45: tirage 2ème gros lot
- 20h00: fermeture de la nocturne, gardiennage
- 20h15: tout le monde direction Givray, apéro global et
banquet offert aux participants, convoi

DIMANCHE 7 NOVEMBRE:

- 9h30: ouverture du salon
- Tombolas: 10h et toutes les heures
- 11h00: ateliers > mets et vins en direct, Alexandre
et Thomas
- 12h à 14h45: accès foodtrucks (**F.B. & Ker Yann**)
et stand de bière + buvette sans alcool
- 14h45 à 17h: accès **Ker Yann**, crêpes en extérieur
- 15h15: atelier chocolats et vins, Alexandre et Benoit
- 16h30: tirage 3ème gros lot
- 16h45: remise des plaquettes des Compagnons
- 17h00: tirage du lot « vigneron »
- 18h00: fermeture de la 9ème édition

Nos partenaires



Le mot du MAIRE

Après une année blanche due à la crise sanitaire liée au virus je suis heureux que le salon des vins Les Rabelaiseries revive à Ligugé pour sa 9ème édition.

Cette année le salon a lieu dans une seule salle du gymnase compte tenu de la rénovation nécessaire des équipements sportifs. Je remercie les Compagnons d'Hynao pour leur adaptation permettant d'offrir un salon 2021 fidèle à sa réputation.

Pour compenser ces difficultés, Gd Poitiers a inclus dans le planning des travaux la présence du salon et la commune de Ligugé met à disposition la salle du domaine de Givray.

Christian Delhomme et Jean Charles ont su motiver toute leur équipe pour réunir 55 exposants, vigneron et producteurs, qui vous feront découvrir leurs meilleures cuvées ainsi que l'offre d'excellents produits régionaux.

Très bonnes Rabelaiseries 2021.

Bernard MAUZE, maire de Ligugé.

**Salon ouvert
les 6 & 7
novembre 2021
de 9h30 à 20h
le samedi
de 9h30 à 18h
le dimanche**

LIGUGÉ
Complexe sportif
Jean-Paul Gomez

Parking exposants zone libre

Espaces en rouge > nouveau 2021

Implications: disparition de la garderie, de l'espace artistes, déplacements de l'accueil, du secrétariat, de la billetterie, quid de la grande carte, de la distrib^o des verres, l'animation, les ateliers, la vérif^o des QR Codes ...?

Installation de la 9^{me} édition des **RABELAISERIES**



Parking

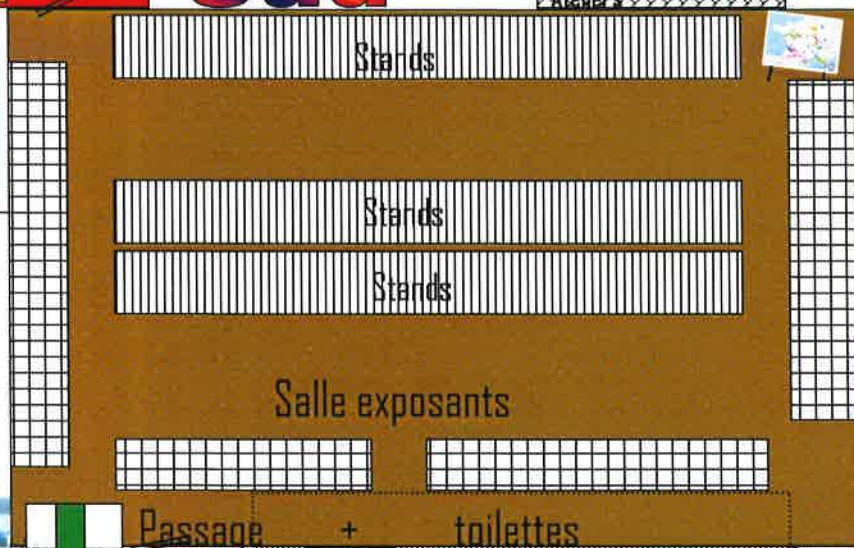
Zone de chargement rapide



Foodtrucks



Sud



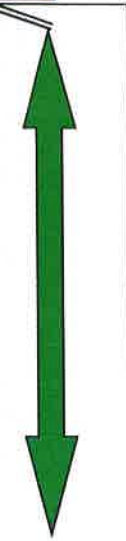
sortie

entrée

Accès public & pompiers



Nord



Accès à

23

Parking

9ème salon LES RABELAISERIES de Ligugé

liste des exposants



1. Elodie Gauthier	La balade des autruches	Produits fermiers	29. Benoit Labelle	Chocolaterie Labelle	Chocolats
2. Benoit Prat	SARL Cropsal	Confitures	30. Daniel Luser-Magne	Daninoix	Produits sur noix
3. Joffrey Lépine	Huilerie Naintré	Huiles	31. Adrien Millet	Moulin de Cerzay	Pisciculture
4. Corinne Lhoste	Escargot du Poitou	Escargots	32. Francis Couralet	EARL Couralet	Côtes de Gascogne
5. Jean-Baptiste Charles	Abeille poitevine	Miel	33. Arnaud Baraduc	Ch. L'argillère	Graves
6. Pascal Boulogne	Ent. Beillevaire	Fromager	34. Guillaume Chamborédon	Dom. Chamborédon	Vins de l'Hérault
7. David Garino	Terres d'Outre mer	Epices, vanille	35. Frédéric Bouffard	Dom. Bouffard	C. Ancenis, muscadet
8. David Vigan	Ch. Du Breuil	Anjou	36. Jean-Claude Saunier	SCEA de Sabourat	Cognac
9. Jorge De la Correia	Epicerie Boa Esperanza	Portugal	37. Pascal Barillot	Dom. Bois mignon	Saumur
10. Paul Van Aubel	Brasserie de Bel Air	Bières	38. Henri Beaufort	Champagne H Beaufort	Champagne
11. Patrick Bornes	Prod. laitier + viande	Cantal	39. Louis Dezat	Dom. L. Dezat	Sancerre
12. Hugo Herbert	Prod. Bretons	Bretagne	40. Laurent Tereygeol	Ch. Pontoise Cabarrus	Ht Médoc
13. Denis Chastel-Sauzet	Ch. Portier	Beaujolais	41. Thomas Pissondes	Clos de l'Abrée	Jurançon
14. Jérôme Godefroy	Dom. Godefroy	St Nicolas de Bgl.	42. Sébastien Lacharme	EARL Lacharme et fils	Macon
15. Mathieu Semper	Dom. Semper	Roussillon	43. Denis Balaran	Dom. D'Escausse	Gaillac
16. Angélique Picart	Dom. Leblanc-Picart	Menetou-Salon	44. Jean- Marie Fourmont	Vins de Bourgogne	Bourgognes
17. Valérie Labrousse	Ch. Du Payre	Cadillac, C. de Bx	45. Pascal Maillet	SARL de La Berthète	Vins du Rhône
18. A & V. Balliccioni	SARL Dom. Balliccioni	Faugères	46. Christian Boyer	Ch. D'Estanque	Sauternes
19. Vincent Richard	Dom. Pierre Richard	Jura	47. Philippe Richard	Dom. Ph. Richard	Chinon
20. Michael Baudon	Dom. De la Rôtisserie	Ht Poitou	48. Isabelle Dufau	GAEC des Maouries	Madiran
21. Philippe Laduguie	Dom. De ST Guilhem	Fronton	49. M. & C. Chollet	Dom. Rabelais	Touraine-Mesland
22. Fabrice Boucard	SARL Lagarde	Vins d'Espagne	50. Jean Tatin	Domaines Tatin	Quincy, Reuilly
23. Famille Dimani	Le Bout du lieu	Cahors	51. Denis Fillaudeau	SARL 13 cent 20	Gigondas, Vacqueyras
24. Clément Jehl	Vins Knellwolf-Jehl	Alsace	52. Véronique Robin	EARL Dom. Mingraut	Corbières
25. Claire Goyer	Dom. Goyer	Châteaumeillant	53. Pierrick Houguet	Ch. Bellefontaine	C. de Nîmes
26. Irène Prioton	Clos du Marbrier	Minervois	54. Alain Tourenne	Ch. Beynat	Castillon St Emilion
27. M. Jo & P. Bireaud	Hauts de Riquets	Duras	55. Didier Aubert	SARL Aubert	Vouvray
28. Tom Vergnaud	Perles du marais	Huitres			

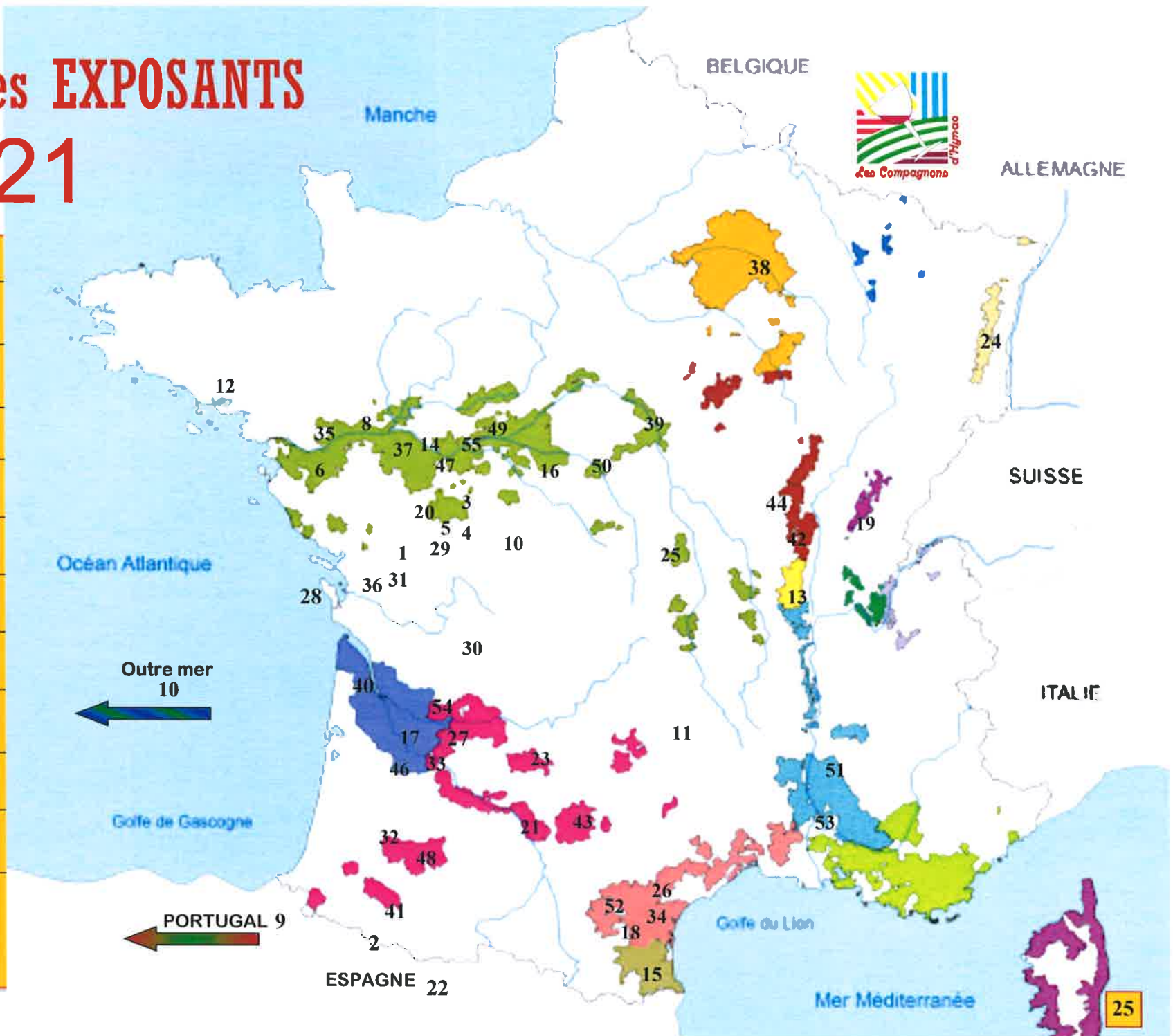
EN ROUGE, LES PRODUITS FERMIERS ET ARTISANAUX

EN NOIR, LES VIGNERONS (1 PAR APPELLATION)

EN BLEU, LES NOUVEAUX VENUS AU SALON 2021 (9)

ORIGINES des EXPOSANTS 2021

Val de Loire
Bordeaux
Sud ouest
Languedoc
Roussillon
Vallée du Rhône
Bourgogne
Maconnais
Champagne
Alsace
Jura
Espagne
Portugal



		GRANDE CARTE														
		S3 Fronton Domaine Saint-Gallhem Philippe LADUGUE	S3 Haut-Poitou Domaine de la Rôtisserie Mickaël BAUDON	S3 Jura Domaine Pierre Richard Pierre RICHARD	S3 Faugères Domaine Balliccioni André & Véronique BALLICCIONI	S3 Cadillac et Côte de Bordeaux Château du Payre Valérie LABROUSSE	S3 Menetou-Salon Domaine Le Blanc Angélique PICARD LEBRETON	S3 Roussillon Domaine Semper Mathieu SEMPER	S3 Saint-Nicolas de Bourgueil Domaine Godefroy Jérôme GODEFROY	S3 Beaujolais Ch. Portier Denis CHASTEL-SAUZET	S3 Délices de Bretagne Hugo HERBERT	S4 Produits du Cantal Patrick BORNES				
		21	20	19	18	17	16	15	14	13	12	11				
e3 Vins d'Espagne Sarl Serge Lagarde Fabrice BOUCARD BOUCARD	22												10	e3 Bières artisanales Brasserie de Bel Air Patrick VAN AUBEL		
e3 Cahors Domaine Le Bout-du-Lieu Monique et Arnaldo DIMANI	23	55	54	53	52	51	50	49	48	47	46	45	44	9	e3 Epicerie Portugal Jorge DE LA CORREIRA	
e3 Alsace Domaine Knechtwolf-Jehl Frédéric JEHL	24	Vouvray Domaine Aubert Didier AUBERT	Castillon Saint-Emilion Château Beynat Alain TOURENNE	Cotiers de Nîmes Domaine de Bellefontaine Pierriek HOUQUET	Corbières Domaine de Mingrant Véronique ROBIN-CUILLIERE	Gigondas Vacqueyras Sarl 13 CENT 20 Deals FILLAUDEAU	Reilly-Quines Domaine Tatin Jean TATIN	Jouraine Mesland Domaine de Rabelais Marina et Cédric CHOLLET	Madiran Domaine de Maouries Isabelle DUFAU	Chinon Domaine Richard Philippe RICHARD	Sauternes Château Destanques Christian BOYER	Château du Pape Domaine de la Berthèle Pascal MAILLET	Bourgogne Domaine Monseret Jean-Marie FOURMONT	8	e3 Anjou Ch. Breail David VIGAN	
e3 Charente-Méditerranée Domaine Goyer Claire et Samuel	25	Côtes de Gascogne Domaine Grand Jean François COURALET	Graves Château L'Arglière Arnaud BARADUC	Vins de l'Herault Dom. Chamboredon Gallargues CHAMBOREDON	Muscadet Domaine Bouffard Frédéric BOUFFARD	Cognac Pineau SCEA Sabourat J-Claude SAUNIER	Saumur Domaine Bois Mignon Pascal BARILLOT	Champagne grand cru H. Beaufort Henri BEAUFORT	Sancerre Domaine Dezat Lois DEZAT	Haut-Médoc Château Poutolac-Cabarrus Laurent TEREYGEOL	Jurançon Clos l'Abrière Thomas PISSONDES	Maconnaise Domaine Lacharme Sébastien LACHARME	Gaillac Domaine d'Ecausse Jean-Marc BALARAN	7	e3 Epices Vanille David GARINO	
e3 Minervois Clos du Marbrier Irène PRIOTON	26	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	6	e4 Fromages Ets Bellevaire Pascal BOULOGNE	
e3 Duras Les Hauts de Riquets M.-Jo et Pierre BIREAULT	27	28														
		e4 Huîtres EARL Perles du marais Tom VERGNAUD			29	30	31			1	2	3	4	5		
				e3 Chocolats Benoit LABELLE	e3 Daninois Daniel LUSAR-MAGNE	e3 Pisciculture du Moulin de Cerzay Adrien MILLET			e3 La Balade des Autruches Elodie GAUTHIER	e3 Confitures Cropsal Benoit PRAT (Madeleine)	e3 Huilerie Lepine Christel et Joffrey LEPINE	e3 L'Escargot du Poitou Corinne LBOSTE	e3 Miel Hervé VILLANNEAU			

Entrée visiteurs

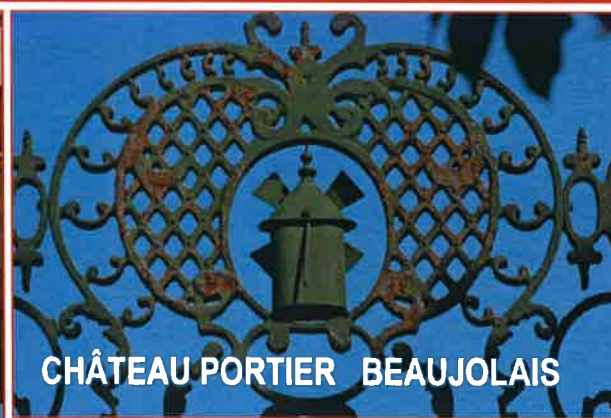
Les petits nouveaux du salon 2021



JM R



TERROIRS d'OUTRE MER



CHÂTEAU PORTIER BEAUJOLAIS



Ch. Du Breuil,
ANJOU

Ch. Portier,
BEAUJOLAIS

Délices de Bretagne
PRODUITS BRETONS

Perles du marais,
HUITRES

Dom. Louis DEZAT,
SANCERRE/POUILLY-FUME

ESCARGOT du Poitou

EPICES et vanille

SCEA de SABOURAT,
PINEAU + COGNAC

H. BEAUFORT,
CHAMPAGNE



HUITRES

27



L'ESCARGOT du POITOU



Au fil des allées des 9mes Rabelaiseries



JM R
BERNIE
P SG



Au fil des allées des 9mes Rabelaiseries



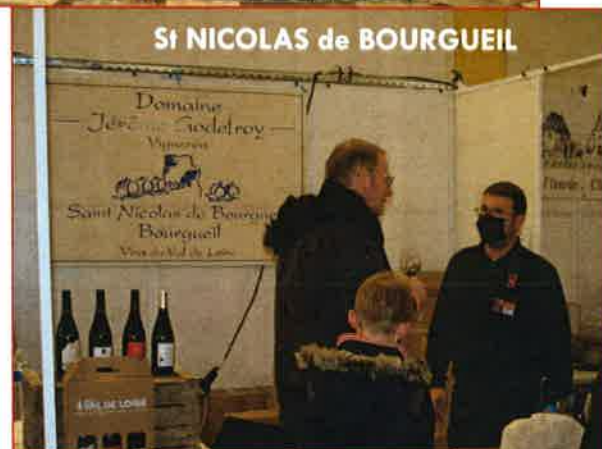
JM R
BERNIE
P SG



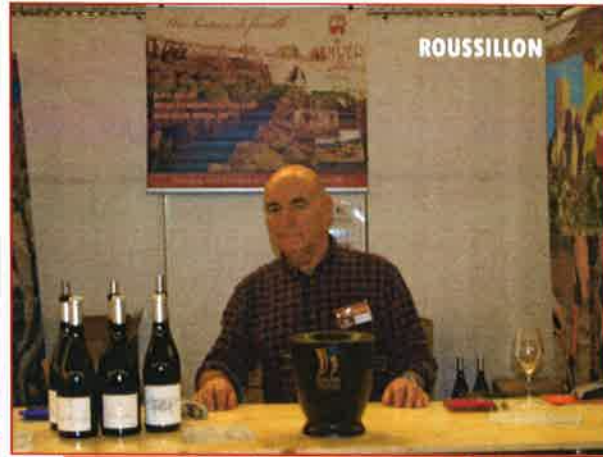


Au fil des allées des 9mes Rabelaiseries





Au fil des allées des 9mes Rabelaiseries



JM R
BERNIE
P SG



Transport des participants au banquet du samedi soir



L'idée du transport des convives vers GIVRAY était suspendue à l'accord de M. le Maire pour cause de non disponibilité de notre salle habituelle en travaux, dont acte. L'équipe de Jean-Pierre a réussi l'installation des tables rondes et le temps de l'apéro grâce aux multiples petites mains qui ont préparé les toasts et le couvert. L'avantage de la salle de GIVRAY c'est la cuisine à proximité.

Le premier temps était le plus incertain: évacuer la grande salle du salon en moins d'1/4h, exercice réussi avec la complicité des gardiens de nuit, au vu desquels je me sentais telle la tranche de jambon entre 2 pains de campagne!

Merci à Tony et François très convaincants.

Après les discours, le temps des mises en bouches et l'installation au feeling des convives l'atmosphère est montée dans les limbes sans entamer l'isolation du plafond. L'enthousiasme a relevé le niveau des décibels sans aucun doute dû à ceux qui n'avaient pas oublié la recommandation au sujet des flacons, il valait mieux car la distance entre repas et salon aurait été un vrai obstacle.





A CEUX QUI NOUS AIDENT CHAQUE ANNEE, CELLES ET CEUX QUI N'ATTENDENT RIEN DE PARTICULIER EN RETOUR, SINON DE PASSER QUELQUES BONS MOMENTS, TOUS CEUX QUI AIDENT A FAIRE POUSSER LE SALON DES RABELAISERIES DE LIGUGE POUR EN FAIRE LE 1ER EVENEMENT DE NOTRE COMMUNE, NOS PARTENAIRES D'ICI ET D'AILLEURS **MERCI !**



JM R
BERNIE
P SG



Dès l'entrée c'est comme dans une ruche ... !



JM R, BERNIE & P SG



Même si c'est peu évident tout le monde a du pain sur la planche, ou presque!



Le belle aventure des ateliers



Les ateliers, gratuits, c'est l'affaire de Nico, bières, alliances mets/vins, chocolats, ...



Il a été constaté une certaine fidélité, voire une assiduité inattendue!
Mme Chastel-Sauzet, en provenance du Beaujolais, stand juste en dessous des ateliers, a participé à 3 des 4 propositions de découvertes, enchantée!



NICO
JM R
BERNIE
P SG



Matériel nécessaire pour 4 ateliers de 24 personnes:

- sonorisation indépendante
- assiettes en carton 30 x2x3
- serviettes en papier >200
- nappes deux rouleaux de 20 m en 1, 5n
 - crachoirs (6)
 - 1 tableau blanc
 - 2 packs d'eau
 - 4 baguettes
 - 2 couteaux
- 1 planche à découper
- des verres



36

NICO



Le service aux foodtrucks a été grandement facilité par une météo clémente. Pouvoir manger assis et au chaud ça le fait comme on dit! Les compagnons de service restauration ont tenu le cap aux petits oignons, même s'il n'y en avait pas au menu!



Non Bernie le 1er lot c'est pas Julie!

DE BEAUX LOTS QUI FONT DES HEUREUX!





JM R
BERNIE
P SG

Les Récompensés de 2021

Les organisateurs des Rabelaiseries mettent un point d'honneur à récompenser quelques uns des exposants présents.

Le top serait que tout le monde finisse par obtenir cette plaquette et la montre partout dans leurs pérégrinations.

Bon nombre des récompensés précédents n'hésite pas à mettre en avant cet élément gratifiant sur leur étal, même à Paris comme nous avons pu voir!

Nous ne distribuons pas de médailles d'or ou d'argent, nous ne nous considérons pas comme des jurés d'une classe à la hauteur. Comment d'ailleurs écrire la convivialité sur un revers?

Les récompensés sont parfois surpris, parfois rougissants, parfois ébahis ... leur plaisir fait plaisir à voir!

Notre plus fidèle et généreux pourvoyeur c'est Philippe LADUGUIE, l'homme de Fronton. Cette année Esmeralda l'accompagnait, c'est elle qui gère le gîte qui accueille les gagnants. Merci.

Philippe a l'air inquiet sur cette photo car sa femme semble apprécier une autre épaule, alors que les jeunes victorieux sont aux anges! Pas de souci, ça restera entre nous!

Les ravis sont: Hervé de Bretagne, Francis de Gascogne et Tom de Marennes.

QUALITE CONVIVIALITE et FELICITATIONS.



LISTE DES *RECOMPENSES* PAR LES COMPAGNONS



JM R

Ils ont reçu la plaquette de reconnaissance des Compagnons, sur le salon, chez eux ou en dégustation vente à Ligugé.

2009, Jean-Pierre Pelou, Mas del Mouli, ROUSSILLON

2010, Damien Moyer, MONTLOUIS
Pascal Boulogne, FROMAGES

2011, Patrick Daniel, La Croix chabrière, C. du RHONE
Didier Aubert, Dom. Aubert, VOUVRAY
David Garino, Terroirs d'outre mer, EPICES
Nathalie & Géraldine, CHOCOLATS
J. François Vaillant, ANJOU

2012, Gyl et Jacqueline Richard, PINEAU + COGNAC
Daniel Quillot, FOIE GRAS
Valérie Labrousse, CADILLAC C. de BORDEAUX
M. & Mme Rouquier, Mas de Biçary, GAILLAC

2013, Jackie Beau, Miel du Poitou, Producteur de MIEL
Patrick BORNES, Charenterie et fromages du CANTAL
Catherine Etrillard, SAFRANS des Grands ajones de St Julien
Mathieu Semper, Dom. Semper, ROUSSILLON
Gianfranco Rolfo, Cantina Rolfo, Italie
Frédéric Jehl, Dom. Knellwolf-Jehl, ALSACE
Alain Tourenne, Ch. Beynat, CASTILLON

2014, Jacques et Dominique, Dom. Drohin Leroy, CORBIERES
François Téreygeol, Pontoise Cabarrus, HAUT MEDOC
Francis et Monique Biniaux, CHAMPAGNE
Néné et Monique Dimani, CAHORS
Catherine Hugault, Escargouille, ESCARGOTS
M. Doucy, Moulin de Cerzay, PISCICULTURE
A. & V. Balliccioni, FAUGERES

2015, M. & Mme Milkart, vins du LIBAN
J Ph. Marsaud, HUITRES
J. Marc Balaran, Dom. D'Escausse, GAILLAC
J. Marie Formont, Dom. Monneret, BOURGOGNE
Jérôme Godefroy, Dom. Godefroy, St NICOLAS de BOURGUEIL
Isabelle Dufau, Dom. Des Maouries, MADIRAN
Jean-Yves Lebreton, Dom. des Rochelles, ANJOU
Sébastien Grosbois, CHINON

2016, Benoit Labelle, CHOCOLATS
Mathieu Kaufmann, Dom. De Mussy, POMMARD
Ludovic Neveu, Ch. Bellevue, C. de BOURG
Marie Jo & Pierre Bireaud, Les Hauts de Riquets, DURAS
Jean Tatin, Domaines Tatin, QUINCY & REUILLY
Liliane Raspail, Les Gourmandises, BISCUITS
Audrey, Ch. Salisquet, BUZET

2017, Dany Blot, EPICES
Olivier Logeais, BISCUITS
Guillaume Chamboredon, Vins de l'HERAULT
Christel LEPINE, HUILES
Denis FILLAUDEAU, 13 cent 20, GIGONDAS
J. Bernard LARRIEU, JURANCON
Isabelle & Didier, Dom. des Demoiselles, ROUSSILLON

2018, Elodie Gauthier, La balade des AUTRUCHES
Philippe Laduguie, Dom. St Guilhem, FRONTON
Daninoix, produits autour de la NOIX
Sébastien Lacharme, Dom. Lacharme, MACON
Pierrick Houguet, Dom. De Bellefontaine, C. de NIMES
Véronique Balliccioni, Dom. Balliccioni, FAUGERES
Christophe Daviau, Dom. Bablut, SAUMUR

2019, Jorge De La CORREIA, Epicerie Boa Esperanca, Portugal
Frédéric Bouffard, Dom. Bouffard, C. d'ANCENIS
Angélique Picard, Dom. Leblanc, MENETOU-SALON
Claire Goyer, Dom. Goyer, CHATEAUMEILLANT
Dom. Roy, Auxey-Duresses, BOURGOGNE

2020, Ch. Portier, Denis Chastel-Sauzet, BEAUJOLAIS

CHAUD DEVANT AU SALON 2021!

Une histoire vraie!



JMR
BERNIE
P SG



QUINCY / REUILLY



CHATEAUMEILLANT



MENETOU-SALON

Je n'avais pas remarqué à quel point nous étions *féministes*! À la lecture des photos c'est une imposante évidence qui est apparue!

Voyons celles de la partie gauche, auto-proclamées « *Drôles de Dames* » en référence à une série américaine de 3 femmes à la plastique aussi irréprochable que la hauteur de leur talent!

À la limite de la mutinerie, ces 3 fortes têtes ont menacé un membre de l'organisation du salon de supplices dont je tairai l'ignominie et la douleur. Contre une sorte de rançon à caractère pâtissier, déposée dès le dimanche matin sur leur stand, à condition que ce soit au beurre, la menace pouvait être levée!

Glacé jusqu'au sang, qui par la même occasion n'a fait qu'un tour, dans le plus grand secret et aux heures les plus désertes de nos allées, je me suis résolu à céder aux injonctions.

À les voir au milieu de leur milieu on pourrait croire à une certaine candeur, aux sourires enjôleurs et attirants, à une douceur servile et accueillante, au point de ne se douter de rien!

Donc au matin dernier délai, les « *drôles de dames* » ont bien voulu accepter chacune son croissant, goulument englouti bien entendu.

En allant au salon de Port-Marly, j'ai retrouvé une des 3, qui venait de recevoir en photo un café croissant de Paris, d'une autre des 3, avec la mention « ça te rappelle rien? ». La réponse fut simple et sans un mot: la photo de 4 représentants des Rabelaiseries sur place! Illico! Le tout dans un éclat de rire. Celles de droite sont hors de cause.

La convivialité demeure la clé avec ses histoires, ses rencontres et ses souvenirs.



SAUTERNES



GIGONDAS / VACQUEYRAS



CORBIÈRES

Potins de chais *opus* 3 Vus sur la toile pas toujours « net »

JM R



Sources: Terre de vins



Voici à quoi ressemble **ADMO**, une table éphémère conçue autour du nouveau millésime 2008 rosé de Dom Pérignon, qui a posé son prestige au sommet du *musée du Quai Branly*, ouverte le 9 novembre et pour 100 jours. Les chefs: Albert Adria, Alain Ducasse, Romain Meder, Jessica Préalpato et le représentant de la marque Dom Pérignon recherchent l'immensité (!) d'accords dépassant l'imagination pour filer le train à un blanc coloré d'un rouge au dosage. Ci-dessous admirez sans borne 2 des plats élaborés (380€) au dessin subtile et à la rareté rappelant le grain de sable perdu dans la dune. Exemple: 1er plat, Ying Yang blanc et noir de lait végétal d'amande de céleri et de caviar pressé!



Seize vignerons des départements 30, 11 et 66 ont choisi de se préparer concrètement au dérèglement climatique. Par la dégustation de vins issus de cépages pré-sélectionnés la tâche consiste à prédire l'avenir. 2 axes: la recherche de plants autochtones résistants ou de plants en provenance de zones où les cépages sont adaptés à d'autres climats. Voici les premiers de la classe: nielluciu (It.), zinfandel (Cal.), counoise (Fr.) ainsi que morrastel (graciano en Espagne), et ribeyrenc. Tous en rouge. Les autres venant d'ailleurs: assyrtiko (Gr.), malvoisie d'Istrie (Cro.), touriga nat. (Pot.) et saperavi (Geo.). Ce dernier figure ailleurs dans ce n°, à vous de voir!

Autres chemins suivis: l'implantation au versant nord en Champagne et l'irrigation dans le sud, une façon de rejoindre les vignerons, de l'hémisphère opposé, qui ont toujours eu à tenir compte de la charge solaire!



Le beaujolais nouveau 2021, passage « obligé » avec mention « assez bien ».



« Bordeaux a intérêt à faire très très attention, je compare aujourd'hui la situation de Bordeaux à celle d'une grande ville comme Paris où se côtoient la pauvreté et la richesse. Aujourd'hui, on n'est pas loin d'avoir des SDF dans les vignes... » Jacques Lurton

Réf: Sud Ouest

Thierry Germain, enfant de Saint-André-de-Cubzac (33), est devenu au Domaine des Roches neuves une figure incontournable des vins ligériens. En 1991, à 23 ans, il quitte les bords de Garonne pour la rive de Loire et sa réussite est saluée autant que méritée, je confirme! From: Journal du vin



Là aussi! Les projets d'enjambeurs et de tracteurs électriques ou hybrides se multiplient pour réduire les émissions de gaz à effets de serre au vignoble. Mais le chemin reste semé d'em-bûches du genre administratif. L'autonomie des 4 moteurs dans les roues s'échelonne de 5 à 16 heures, à suivre. (Vitisphère)

Une nouvelle vente intervient dans la presqu'île médocaine. La famille **Mulliez** (Auchan) se sépare de ses trois domaines, le Château Belle-Vue récemment classé CBE, le Château Gironville, et enfin le tout proche Château BOLAIRE en appellation bordeaux Supérieur. Tout serait-il à vendre, ou à acheter, dans le Médoc ? Les transactions fleurissent entre Gironde et Atlantique, pour ne citer qu'elles, chez les Crus Bourgeois, des mouvements d'importance se sont opérés du côté de Charmail et d'Agassac et les Grands Crus classés 1855 ne sont pas en reste. Si vous avez quelque argent frais ... sinon la suite informe derechef!

Des acheteurs à l'accent australien: **Treasury Wine Estates**, la maison mère qui possède le géant mondial du vin **Penfolds** (origine anglaise et non allemande comme souvent confondu!) poursuit ses investissements dans le Médoc. Après l'achat en 2019 du Château Cambon la Pelouse (plus de 60ha en AOC Ht Médoc) auprès de la famille Marie, T W E a fait l'acquisition à des 3 ch. sus nommés, à la mi-novembre. Je savais que les gens des vignes du pays des kangourous et des diables de Tasmanie achetaient en « vrac » dans le Roussillon, ils ont clairement passé la vitesse supérieure!

FILTRE LE VIN ... OU NE PAS FILTRER?



JM R



Depuis le 31 mai 2009 les vins commercialisés doivent préciser lisiblement s'ils contiennent des traces de lait, d'œuf ou de gluten pour les personnes allergiques et même de poisson voire de gelée issue de peaux ou d'os de porc pour les vegans/végétariens.

Ces traces proviennent de la filtration ou du collage. Alors faut-il ou non faire cette opération?

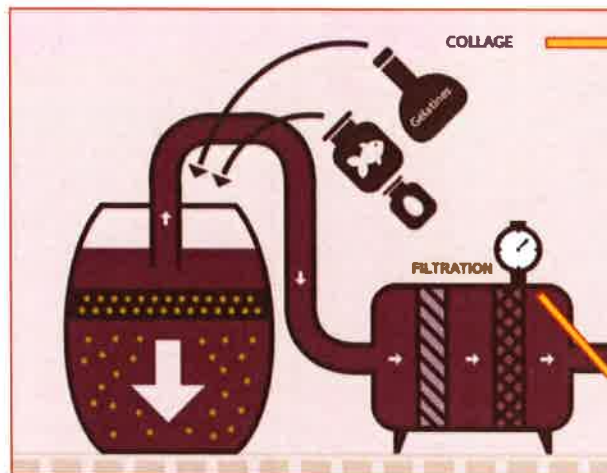
Si on veut un vin limpide et brillant il faut lui retirer les particules en suspension. Le collage consiste à introduire une substance protéique pour agglomérer le solide. Les Romains connaissaient déjà. La collage se fait avec les bentonites (argiles), les colles de poisson, la caséine du lait, le blanc d'œuf, les gélâtines, les gels de silice et les produits de synthèse.

S'en suit le passage aux filtres qui retiennent le dépôt et le reste, le vin est alors propre. Les filtres ont des épaisseurs et des mailles différentes.

Inconvénients: les procédés ne font pas de différences entre ce qu'il faut retirer par choix et ce qui est bon à garder. Sans compter les pertes telles que couleur, tanins, ...

Ensuite c'est une histoire de goût, de respect, de politique et de croyances.

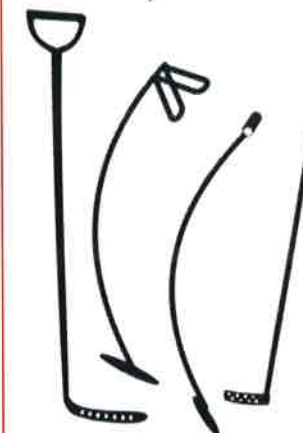
J'ai eu à déguster bien des types de vins préparés. En bouche les écarts sont nets, la matière apporte un surcroît de sensations et de la solidité à opposer à une impression de dilué.



Exemples de bâtons ou agitateurs.



Au début de l'entrée en chais le travail qui consiste à éclaircir le vin commence par le débouillage issu de la sédimentation, opération « calme » et respectueuse du produit contrairement au passage en centrifugeuse. Il est clair (!) que l'ambition et la volonté du vigneron sont plutôt différentes. Par la suite les lies se déposent, elles peuvent être valorisantes, remuage, bâtonnage,....



CHERS PLAISIRS DU VIN!

Source: OUEST-France, JM R

Henri Mayer, né le 6 02 1922 à Vosne-Romanée et décédé le 20 09 2006 à Dijon.

Surprise : le vin le plus cher au monde est un Bourgogne -- non pas un Romanée-Conti mais un vin d'Henri Mayer à 15 195 dollars (14 254 euros) la bouteille de 75 cl -- alors que le premier vin de Bordeaux, le réputé Petrus, se contente du 18e rang, selon un classement établi en ligne par *Wine Searcher*.



Trois Bourgognes sur le podium. *Wine Searcher*, fondé à Londres en 1999, a réalisé ce classement des « 50 vins les plus chers au monde », publié début août, à partir des listes de prix de 54 876 cavistes, négociants et producteurs dans le monde, répertoriant 7 283 489 bouteilles de vin, tous millésimes confondus, et avec un prix moyen par bouteille. À eux seuls les Bourgognes font un tir groupé impressionnant trônant aux trois premières places, avec quatre autres vins dans les dix premiers et au total pas moins de 40 vins sur 50 !

Pour Henri Mayer, décédé en 2006 à 84 ans, c'est un hommage posthume à son **Richebourg Grand Cru**, en Côtes-de-Nuits. Ce viticulteur visionnaire, icône des vins de Bourgogne, est même deux fois sur le podium avec au 3e rang son **Cros-Parantoux, en Vosne-Romanée Premier Cru**, une minuscule parcelle de 1,01 hectare (8832 dollars/8 072 euros). Opposé aux substances chimiques, à la filtration, partisan du labour des vignes et de faibles rendements (seulement environ 3 500 bouteilles par an), inventeur de la macération pré-fermentaire à froid, il a produit un pinot noir épuré, de grande limpidité et d'expression.

Inscrit en 2015 au Patrimoine mondial de l'humanité. C'est au début des années 1950 qu'Henri Mayer met sur le marché ses premières quilles, qui comptent aujourd'hui parmi les meilleurs vins rouges au monde. En 2012, lors d'une vente aux enchères organisée par la maison britannique Christie's à Hong Kong, une caisse de 12 bouteilles de son Cros-Parantoux 1 985 a même atteint le prix record de 199 735 dollars (182 556 euros), soit 15 213 euros la bouteille. Il est mort trop tôt pour voir sa région viticole des Côtes-de-Nuits et des Côtes-de-Beaune inscrite en 2015 par l'Unesco au Patrimoine mondial de l'humanité sous l'appellation « Climats de Bourgogne », mais il en aura été un des artisans. Le plus renommé des vins bourguignons, le Domaine de La Romanée-Conti, fournit avec **La Romanée-Conti Grand Cru** la deuxième bouteille la plus chère au monde (13 314 dollars/12 169 euros) et est mentionné au total pour six vins. Le carton plein de la Bourgogne est complété par la cinquième place du Domaine Leflaive avec un **Montrachet Grand Cru** (5 726 dollars/5 234 euros).

Le Petrus à la 18e place. Les prestigieux Bordeaux ne sont cités qu'à deux reprises, pour des Pomerols : **Petrus**, de Jean-Pierre Moueix, 18e à 2 701 dollars/2 469 euros, et **Le Pin** de Jacques Thienpont, 23e à 2 359 dollars/2 156 euros. Un seul Côtes-du-Rhône est cité, 10e : **Ermitage Cuvée Cathelin**, de Jean-Louis Chave, à 3 795 dollars/3 469 euros. Et deux Champagne : **Krug Clos d'Ambonnay** à la 24e place à 2 253 dollars/2 059 euros et, à la 32e, Moët et Chandon **Dom Pérignon P3 Plénitude brut**. Pas de nouvelles du magnifique champagne **Salon**, sans doute pas fourni aux analystes!

À noter que deux vigneron allemands, tous deux mosellans, Egon Müller et Joh. Jos. Prüm, figurent chacun à deux reprises : Egon Müller à la 4e place pour son **Scharzhofberger Riesling Trockenbeerenauslese** (vin blanc demi-sec, à 6 630 dollars/6 060 euros) et aussi en 34e pour un vin de glace (Eiswein), Prüm en 7e position pour son **Wehlener Sonnenuhr Riesling Trockenbeerenauslese** (4 706 dollars/4 301 euros) et également au 44e rang, pour un **Beerenauslese**.

Seul autre vin étranger classé, 14e : un Californien de la Napa Valley, le **Screaming Eagle Cabernet Sauvignon**, de Stanley Kroenke, à 2 884 dollars/2 636 euros. Inutile d'attendre un vendredi 13 pour faire son loto, ces flacons circulent peu et pas au niveau des pauvres compagnons!



Et en Géorgie et en Arménie on fait du vin depuis longtemps?



Kvevri (dolia)

La viticulture en Géorgie est l'une des plus anciennes du monde, et peut-être le berceau du vin, les premières traces de viticulture et de vinification remontant à 8 300 ans avec la production de vins en kvevri (grande jarre de vin que chaque exploitant enterre ensuite chez lui). Les vignes couvrent actuellement 100 000 ha et le pays compte 540 cépages. Région où la vigne est passée de l'état sauvage à la culture, avec les premières traces de foulage.

Cépages dominants: rouge > Areni noir; blancs > Tchilar, voskehat, ... vins rouges, blancs, effervescents et eaux-de-vie
Régions: Dzor, Armavir et Ararat (brandy) le **voskehat**, un blanc sec est le 1er vin arménien à décrocher une médaille d'or internationale.

L'Arménie devient, le 27.08.2014, le 46ème état-membre de l'Office International du vin.



Brandy d'Ararat

Cuisine à base de légumes en salade, de poulet, d'agneau, de taboulé, de feuilles farcies et de galettes de viandes. Dans la région de Shirac (!) on consomme des pieds de bœuf bouillis avec des frites.



Restaurant arménien!!



Bouteilles d'Arménie



Ljubljana, Slovénie, 2 noms
qui ont piqué mon intérêt.

Cuisine et viticulture, invitation au voyage, découvertes...

La Slovénie s'est vu décerner en 2018 le titre de **région européenne de la gastronomie**. La distinction, que ce pays peut utiliser dès cette année, est une consécration pour cette cuisine considérée comme la conjugaison d'influences méditerranéenne, pannonienne, alpine et balkanique. J'entends siffler les remarques et pourtant la pannonienne nous touche de près même si c'est de loin! Rappelons-nous Pannonhalma, la ville hongroise originaire de Martin, dont l'histoire de Ligugé s'enorgueillit, voilà on y est! Oui, les Slovènes nous font parvenir des ours pour repeupler nos montagnes, lynx et chamois aussi, la perle de l'Europe centrale offre bien des facettes réjouissantes qui nous restent inconnues.

Il fait bon vivre à Ljubljana. Son centre historique, aux influences slaves, austro-hongroises et soviétiques, offre de magnifiques exemples d'architecture, héritage de la dynastie des Habsbourg qui régna sur l'actuelle Slovénie du Moyen-Age jusqu'en 1918. Surnommée la Petite Prague, Ljubljana réunit histoire, culture et gastronomie.

A la carte, un vaste choix de plats traditionnels slovènes: *prsut* (jambon fumé), saucisse de Carniole, *struklji* (une pâte roulée et farcie typiquement slovène), mais aussi des plats plus classiques comme la truite sauce aux cèpes ou les raviolis à la ricotta et à la truffe.



Les vins semblent familiers ou totalement hors de lecture. Muscat, cab. franc, barbera, malvoisie, on trouve aussi le pinot noir et le chardonnay. La vallée de la Vipava est le vignoble le plus qualitatif.



Goutte d'eau dans l'océan viticole mondial avec 22.300 ha plantés (0,5% du vignoble européen), le pays produit pourtant certains des meilleurs vins au monde. Sa tradition vinicole de 2.400 ans, son climat unique (protection des Alpes au nord et influence océanique à l'ouest), ses sols complexes (opoka, composé fond d'océan riche en minéraux schiste, granite...) et sa multitude de cépages autochtones séduisants, font de la Slovénie l'une des cultures viticoles des plus intéressantes.



Vignerons et domaines à suivre:
-Marjan SIMCIC
-Ptujška KLET
-Cave SANTONAS
À + de 93% selon R. PARKER

Opoka en coupe



En Moldavie du vin aussi!

La viticulture en Moldavie est une ancienne tradition de ce pays qui bénéficie à la fois d'un climat continental, d'un sol fertile et d'une topographie de collines, très favorables à la viticulture. Le pays se situe à la même latitude que la Bourgogne en France (45 - 48 ° Nord, avec les influences de la mer Noire).

Bălți (au Nord) : cette zone comporte surtout de petits vignobles pour la consommation locale. Ici sont produits des matériaux pour divin (le « cognac » local), les vins vieux, les vins cuits et les vins fortifiés, très peu de vins de table.
Codru (au Centre) : le plus productif de la Moldavie. La région comporte 60 % de tous les vignobles du pays et regroupe la plupart des entreprises vinicoles, y compris la célèbre « Românești » S.A. Les collines boisées de la zone centrale créent des micro-climats tempérés qui protègent les vignes des gels hivernaux et de la sécheresse estivale, caractéristiques du climat.
Nistreana ou **Purcari** (au Sud-Est) et **Cahul** (au Sud) : le climat se caractérise par des sécheresses fréquentes, favorisant la culture des cépages destinés à la production de vins rouges liquoreux.

La Moldavie, pays pauvre s'il en est, a mis en valeur son Vinul moldovei lors du Ziaua Nationala a Vinului (!). La fête du vin, sujet d'une fierté bien placée. Le pays s'illustre également en l'existence de la plus grande cave du monde. À 80m sous terre, Cricova abrite plus de 1.5 million de bouteilles qui dorment depuis près d'un siècle, chapeau!

Mais l'origine de ce bel ensemble date des nazis, Goering & C° plus précisé-

Le gouvernement moldave a créé la marque « Wine of Moldavia » pour assurer la promotion des vins encadrés de qualité. Plus de 420 médailles des experts des pays d'Europe et des USA, lors des concours internationaux et toujours à des prix serrés et attractifs.

Le symbole de l'appellation nationale est la cigogne.

Les cépages les plus utilisés: Merlot, cabernet sauvignon, saperavi, malbec, barbeasca negra, feleasca negra ou regala (cousin du furmint de Hongrie), ...

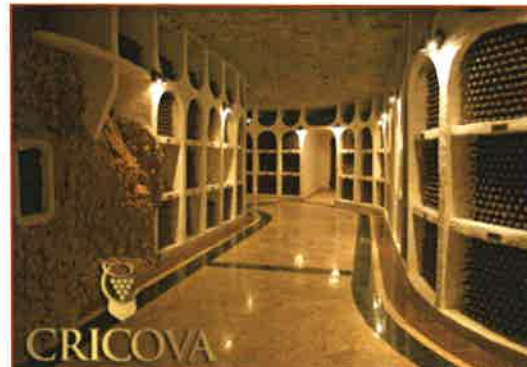
Les vigneronnages/domaines dont on parle:
Dom. Timbus purcari
Ch. Purcari
Dom. Equinox
Dom. Davidescu



Lors de notre premier salon des Rabelaiseries, M. Berger, de Limoges nous avait proposé ce vin de Moldavie.



Faut le voir pour le croire!



Potins de chais *opus 4*

Sud Ouest: où est passée **Zhao Wei**, la célèbre actrice et réalisatrice chinoise, amie du chanteur Sting, propriétaire de quatre châteaux en Gironde ? ... jouer au tennis en Chine ou posséder des biens en France, ça donne le même résultat, bizarre non?

L'ambition de la filière du cognac ne cesse de croître. "Il y a 20 ans, nous étions à 120 millions de bouteilles mises en vente par an, aujourd'hui 230 millions et nous visons 350 millions de bouteilles à horizon 2035", a annoncé sur le plateau de France 3 Poitou-Charentes, **Florent Morillon**, représentant du négoce au Bureau national interprofessionnel du cognac (BNIC). Pour y parvenir, la filière a besoin de plus d'espace. Le 15 novembre 2021, elle demande 3 129 ha supplémentaires sur l'appellation d'Origine contrôlée. Jusqu'où vont-ils s'arrêter?

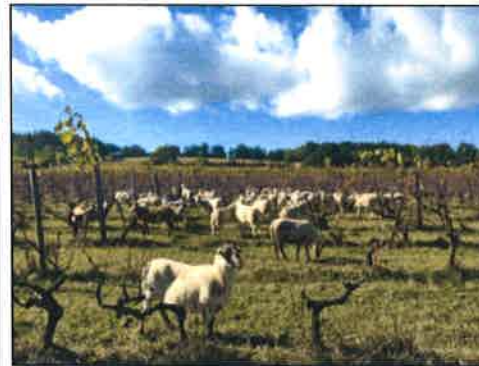


La maison de négoce **Ravoire** teste des étiquettes lavables en partenariat avec l'imprimeur **Innessens** et le fournisseur de papier **Avery Denison**. Grâce à ce procédé, les bouteilles de l'entreprise pourront rentrer dans la boucle vertueuse du réemploi.



La fusion entre le Centre Vinicole Champagne Nicolas Feuillatte et la Coopérative Régionale des Vins de Champagne était attendue depuis deux ans. Elle a été votée le 15 décembre par deux assemblées générales extraordinaires pour donner naissance à un nouveau groupe « *Terroirs & Vignerons de Champagne* » qui figure désormais parmi les trois premiers opérateurs de la Champagne. On comprend mieux la couleur des cuves!

Le serpent de mer de la bouteille consignée. « *Je n'ai rien inventé dans le process. Le problème des initiatives développées ailleurs en France est que le nettoyage se fait de manière artisanale* » indique Annie Le Deunff. L'usine sera équipée de machines permettant l'industrialisation du process garantissant l'innocuité et la sécurité alimentaire des bouteilles lavées. La collecte vise également la massification. « *Nous allons collecter dans un rayon de 20 km autour de Bordeaux de gros gisements* ».



Pour la première fois cet hiver, un peu plus d'une dizaine de brebis des Causse du Lot ont parcouru quelque 3 hectares du domaine Mas del Perié, à la place des habituelles tondeuses.

« En plus d'être respectueuse de l'environnement, cette solution est vraiment efficace », explique le viticulteur. « Les animaux effectuent une première tonte douce, ce qui facilite par la suite l'entretien mécanique ». Au domaine « Mas Del Perié », l'écopâturage a eu lieu d'octobre à mars, avant que le feuillage et les bourgeons des vignes ne sortent. Ce n'est pas unique mais ça va dans le bon sens. Par contre si le lait finit en fromage il serait bon de savoir si les ovins ont croqué du rouge ou du blanc!

En 2020, la France métropolitaine compte 59 000 exploitations viticoles d'après les résultats du recensement du ministère de l'Agriculture. Avec la disparition de 11 000 domaines par rapport à 2010, le nombre de vigneronnes et viticulteurs baisse de 16 % en dix ans. En Nouvelle Aquitaine, 3100 exploitations viticoles ont disparu en 10 ans, restent 10400.

En Bourgogne des problèmes de riches ... à l'envers.



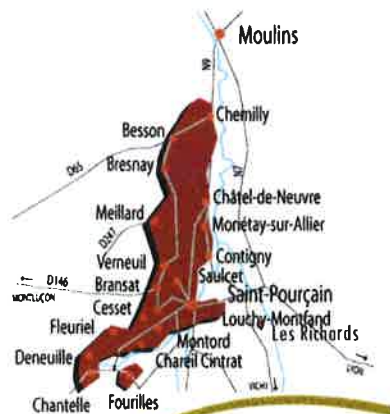
JM R

« Mes parents me disaient qu'à 70 ans il faut réfléchir à la transmission, à 75 ans il faut avoir formé la relève, à 80 ans la transmission doit être finie. Ils ont 82 ans, mais j'espère qu'à leurs 85 ans nous aurons achevé la transmission ! » témoigne Hélène Michaut, à la tête du domaine du Clos des Poulettes, qui exploite 16 ha de vignes en Nuits-Saint-Georges et Vosnes-Romanée.

Face à des investisseurs riches et des intermédiaires prêts à tout pour réussir une affaire, c'est *actuellement du délire, on entend qu'une ouvrée de grand cru vaudrait un million d'euros* » dit Hélène Michaut. Pour la vigneronne, si l'on n'anticipe pas une transmission de vignes en Bourgogne, on va dans le mur. Il faut anticiper et voir loin pour être à la hauteur de la réputation de la Bourgogne. On croit être assis sur un tas d'or, mais les investissements financiers sont lourds dès le départ. Pour faire face la nouvelle génération a mis aux enchères pas moins de 3700 magnums.



De tous les saints, St Pourçain n'est pas le plus célèbre!



Et pourtant, omettre ce vignoble de l'Allier est une erreur! Guidé par le meilleur poisson-pilote de ma connaissance, un certain Alain de la Buvette, rejoints par les Compagnons Jean-Yves et Myriam, cette petite semaine passée entre les rangs de vignes et au fil de belles rencontres, a vu notre intérêt ne pas baisser d'un pouce.

19 domaines ont fait le choix du label « *Vignerons indépendants* » sur la soixantaine de l'AOC, la cave coop de l'Union des vignerons de St Pourçain capte les autres vendanges de l'appellation.

Pour mémoire nous avons reçu 2 salons de suite la charmante présence d'Armelle Nebout. Son absence n'est due qu'au télescopage de dates avec de gros salons. On a retrouvé sa bonne humeur et sa production au cours de plusieurs dégustations, problèmes de mémoire cela va sans dire!

Dans la maison personne n'a les 2 pieds dans le même sabot. Au domaine Julien, Armelle et la génération précédente oeuvrent à l'ouverture en accueillant un micro-marché d'amis producteurs de fruits, de miel, ...

Le cépage identitaire, *le tressallier*, a sa place pleine et entière parmi les cuvées de blancs, associé au chardonnay pour l'AOC. Le sort du pinot noir, + le gamay, est le même et ces 2 beaux vins embouteillés à 100%, bien que très intéressants, ne peuvent recevoir le label d'origine.

Dom. Nebout, 0470453170, www.domainenebout.com



St Pourçain s/ Sioule, 03

AOC en 2009, Val de Loire Bourbonnais en Allier,
Env. 800ha dont 50 de tressallier

Les cépages: Ga, PN, Cha, Sauv, Tressallier

En rouge, rosé, blanc et bulles,

Rendement: 50 à 66 hl/ha

Origine (incertaine!): au Moyen-Age un érudit aurait proclamé « suis nommé saint pourçain car suis saint bon clair et sain!! » Le VRP du moment quo!

Ce vin était apprécié des papes en Avignon et servi à la cour d'Alphonse de Poitiers dès le XIIIème siècle.

Communes: Besson, Bransat, Chantelle, Chemilly, Fourilles, Meillard, Saulcet, Verneuil, Fleuriel, ...

Nous sommes passés au Dom. Gardien, tenu par les frères Christophe et Olivier. Large palette de cuvées, des essais concluants et rouge et en moelleux, très bon accueil.

Au domaine on connaît le Ht Poitou! Les Gérard Raffarin et Frédéric Brochet!

0470428011, www.domainegardien.fr



Le dom. de Bellevue n'a pas usurpé son nom. Sur la commune de Meillard, Jean-Louis Pétillard présente une dizaine de cuvées dont des *bulles des champs au coquelicot* sur lesquelles on s'attarde par délice et surprise, saluons l'initiative, et on se penche avec déférence sur la cuvée Urbain V, pape de son métier au XIXème siècle.



0470420556, www.saintpourcain-bellevue.fr

Avant de continuer le belle liste des producteurs de vins de St Pourçain, je me permets une pause anecdotique, qui concerne notre club, jugez-en.

Il y a bien des années je faisais parcourir une partie de la France à une bande de gamins en car. Par d'heureuses circonstances nous avons posé nos studieuses valises tout près de La Bourboule, dans une sorte de grand hôtel, au confort incomparable. Parmi les bonnes personnes qui me prêtaient main forte, un jeune homme au sourire permanent d'une qualité humaine indéfectible! *Titiss*.

On traversait le nord de l'Allier, souvent la pause pipi imposait un arrêt. Au centre d'accueil le restaurant proposait « la ficelle ». Un dessin de corde le long du flacon représentait l'état de fatigue du buveur de St Pourçain. N'allez pas croire que ce jeune volontaire bénévole se piquait le nez! En tout est parti d'un éclat de rire en fin de repas tant la chose tenait à la fois de l'alerte et de l'ivresse! Chaque année a redonné le sourire en passant, aux anciens et aux petits nouveaux.

Place à la légende,
celle de Gaultier, tavernier
de Saint-Pourçain qui
trempe une ficelle
dans le pichet
pour savoir combien ses clients
avaient bu de son vin
et combien ils lui devaient.

(NDLR)



A Saulcet, deux grands noms: famille Laurent, Avec des cuvées remarquées telles les *calnite* (**calcaire + granit**) et les Puy réal ou encore ce petit flacon aux épaules carrées qui garde en secret un breuvage au caractère surmuri.

0470459041, cave.laurent@wanadoo.fr

Et la famille Ray, très inventive, que ce soit pour les vins ou les curiosités: vin de noix (nois'ray), limoncello, l'orang'ray, ray de bulles, ray soleil, coquillon, vinaigre, ... **0470453546, ray.francois@akeonet.com**

François Ray est partant pour notre salon!

Ch. Courtinat, Nathalie & Christophe, sur Saulcet également. Dégustation des blancs natures ou sous bois, en moelleux, beau pinot noir et des bulles aromatiques.

0470454484, cavecourtinat@wanadoo.fr

Dom. Des Bourrats, **0470454484, domainedesbourrats@gmail.com**

Dom. Des Bérioles, Jérôme Roux, **0621043745, domainedesberioles@gmail.com**

Dom. Jallet, cuvées Les pierres brûlées et Les ceps centenaires, **0470453978, p.jallet@03.sideral.fr**

Dom. Gallas, cuvées Tentation + Réserve de la cabane **0470453286, www.domaine-gallas.com**

Si un compagnon ou autre a envie de continuer la liste, en route pour St Pourçain s/ Sioule, 03



Jm r





Portrait de vigneron: M. BONNET
Dom. De la Chênaie, AOC St Pourçain
Rue du Champ Martin 03140 CHANTELLE
0470566465 / 0670650434
contact@domainedelachenaie.com



Faut que j' vous dise: je voulais pas rester à rien faire alors en revenant dans mon pays j'me suis dit que j' pourrais faire de la vignel



IL EST RENCONTRES QUI FONT DOUTER DE L'INEXISTENCE DU HASARD!

Dans cette semaine d'études de cas sur St Pourçain la météo n'était pas du style vacances touristiques. Un trou pouvait béer et on ajustait nos visites au cas par cas. En remontant de Charroux (03) notre errance a occasionné un stop à Chantelle, petite commune et nous avons vite réalisé que nous allions explorer tous les vigneron en même temps!

D'abord on est passé devant le portail sans rien voir. Comme le GPS ne saurait se tromper, un rapide demi tour nous a remis dans le bon sens.

Le dom. De la Chênaie est unique. Ce gaillard qui trotte en galéjant au milieu des dames en semi pamoison est le fondateur du vignoble qu'il a créé au-delà de ses 65 ans, après une carrière vécue sur Clermont-Ferrand. Quelque 3ha plus loin (en chardonnay + tressallier en blanc et pinot noir + gamay en rouge) il restait à trouver le nom du domaine. Comme les chênes poussent dans sa pelouse, la Chênaie évitait de trop chercher inutilement, dont acte!

Jusqu'ici me direz-vous rien de particulier! Bon pied, bon œil et plus si affinité, M. Bonnet est impayable. En premier il interroge sur son âge. Et nous on propose 80/85. Réponse avec un large sourire: l'an prochain je passe à 3 chiffres! On était assis sinon on tombait sur le cull

Propriété viticole familiale créée en 1991, sur la commune de Chantelle. C'est sur ces terres, du versant Sud des gorges de la Bouble, qu'il y a bien longtemps, les Phéniciens plantèrent les premières vignes de France.



Il est soutenu par la présence de son fils (bientôt à la retraite!), il délaisse la partie agricole mais dès la vendange il prend les choses en mains. Le matériel est sur place, et comme il a le temps, par tranches de 5hl, du pressurage à la mise en caisses, c'est pour lui et sa femme, une jeunette de 93 ans, tout aussi pimpante!

D'une gaité, d'un humour et d'une malice il est la compagnie qu'on imagine même pas.

Et puis on déguste. Le blanc (70% cha + 30% tres) révèle une cavalerie en pleine charge, titrant 15°, du jamais vu! Plutôt intéressant en tout cas, sans défaut perturbant, surprenant et équilibré. Avec l'assiette de petits gâteaux et l'arrivée de Mme Bonnet arrive le rouge. Moins intéressant, chargé en épices douces, à boire bien frais avec la charcuterie.

Le prix, nous dit-il? Disons 7€. Non c'est 5, pour les 2 couleurs dans un sourire satisfait! **Un personnage!**

Terroir: un mot, une histoire

Tout d'abord une info glorieuse, le mot **terroir** n'existe qu'en Français, oui mesdames et messieurs! Même les Brexiteurs n'ont pu le remplacer par un de ces trucs en ...ing, incroyable!

L'origine est incertaine et remonterait au XIII^{ème} siècle de chez nous. Son sens global se retrouve à propos du riz, du thé ou des algues. Il serait issu d'une déformation d'un mot latin « *territorium* ». Pourtant l'étude des sols ne date que de 1881, c'est donc plus empirique que vérifié, ce qui condamne l'exception bourguignonne et ses moines goûtant la terre.

Ce sont les AOC de 1935 qui sont à l'origine du concept. C'est seulement en 2006 qu'une définition officielle est proposée à l'INRAE et à l'INAO.

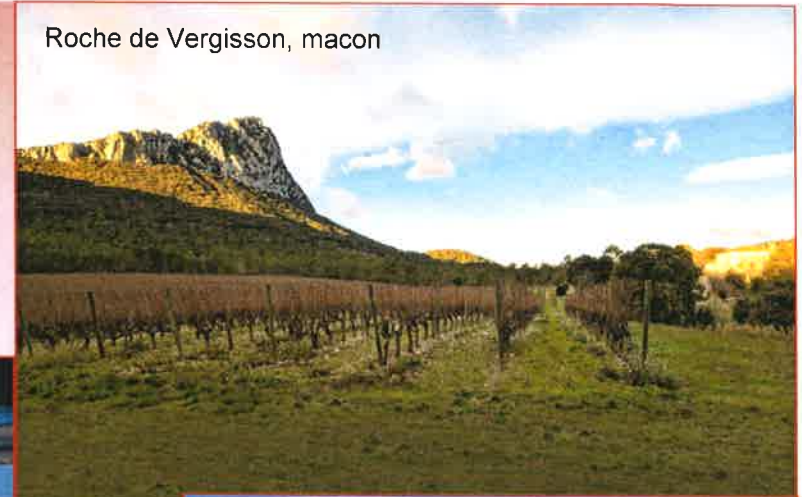
On y découvre: un espace géographique limité, avec une communauté humaine, qui construit son histoire et un savoir faire, le tout fondé sur des milieux physiques et biologiques interactifs. Ce qui doit révéler une originalité, conférer une typicité, aboutir à une réputation pour un bien originaire de l'espace en question.

2 exemples: le Comté et le St Nectaire, 2 produits typiques qui ont en commun le lait et les vaches, qui ont comme différences le sol et le savoir-faire. Autre regard: les vins de vallée, de crête ou de coteau. Même lieu unique mais sols de constitution différente. Dans les 2 cas la dégustation met en évidence les différences.

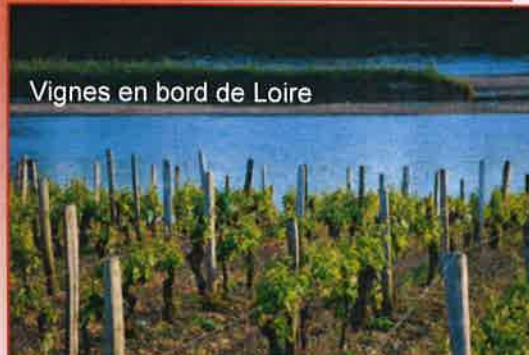
Pour simplifier le concept, les spécialistes ont choisi 4 lettres qui ont 2 significations: E.S.C.A. Il s'agit de l'Exposition, du Sol, le Climat et de l'Agriculture. Dans l'autre cas il s'agit d'une maladie qui s'attaque à la vigne en asséchant totalement le pied, l'*esca*. Un foutu champignon à dispersion aérienne qui pénètre par les plaies de taille. Les Romains l'avaient déjà remarqué.



Roche de Vergisson, macon



Vignes en bord de Loire



Vignes en vallee du Rhone



Degats de l'esca

Le suivi de la vigne des COMPAGNONS.

Malgré le gel, la sécheresse et les « pas toujours là au bon moment », la vigne se dresse et attend la dernière touche, soit les quelque 155 pieds en nourrice.

À force de tondeuse, motobineuses et binochons, suées et gants de lourde tâche, de taille et mise en forme, la conduite prend forme et la tonne à eau de **Christian** permet de maintenir les jeunes pieds en vie.

Il semble que le sol convienne, la force des pieds « bien-partis » est prometteuse et nous constatons à chaque passage que la faune libre ne saccage pas nos plantations méritantes, ouf!

« **Les Grappes Rabelaisiennes** » prennent la direction de nos prévisions. Souvenons-nous que l'idée de départ consistait en l'implantation d'une vigne « musée », composée de cépages anciens et locaux et devant servir de base à l'apprentissage du suivi de la vigne. Comment planter, protéger, conduire et entretenir pour parvenir, au-delà de l'éducatif, à un temps de vendanges festif?

L'ensemble prend davantage de temps que prévu pour ces raisons: tout est construit par nos propres moyens. Les piquets proviennent des bois environnants, sélectionnés, écorcés, époinetés et enduits de goudron par **Bichon, Roger** et moi-même, enfoncés avec le tracteur de **Philippe** (au grand dam de **Titiss**) dans ce terrain (prêté par la commune) aux silex peu accueillants et très nombreux. Les tendeurs et les fils de fer ont été fournis par **Patrick SG**, les futurs ceps sont élevés chez Joël et chez moi. Rappelons que les pieds généreusement offerts par un pépiniériste nantais n'ont pas supporté les 3 canicules consécutives, dommage!

L'équipe des besogneux est sous la direction de **Christian**. Pas toujours au complet l'équipe, mais répondant présent à chaque appel, les moins jeunes profitent de leur temps libre (!) pour faire avancer le projet, avec le sourire.



Les piquets de châtaigniers, bois brut à travailler.



Ecorçage des piquets de châtaigniers, Bichon joue de la plane sous l'œil du pourvoyeur Roger.



La vigne des *Grappes rabelaisiennes*, sur le plateau historique de **Givray** est du genre qui se mérite!

Les acteurs de la fin avril 2021, pliant sous la fatigue en souriant, parfaitement outillés et volontaires: *Christian, Jean qui vient de loin et JM R.*

GIVRAY, AVRIL 2021.

Même contrariés dans leurs projets, les Compagnons continuent d'en rire.



JM R



Le 30 juin 1559, la France invente le premier test PCR.



« Putain de masque, j'ai pas ramené le bon gosse de l'école! »



Les voyages en 2020 et 2021 ça pourrait ressembler à ça!



Bientôt sur vos écrans



Si ça continue le virus aussi faudra le millésimer!



JM R

Boire un canon ça sauve un vigneron,
et si on savait toute la profession?



À celles et ceux qui collectionnent le PQ, il me manque encore les feuilles 7 - 36 - 69 et 152 pour compléter ma collection! 📄

Le ministère de la santé a confirmé que les mariages étaient annulés. Cependant pour ceux qui sont déjà mariés, c'est maintenu.

COURAGE !

Les experts prévoient pour 2020 une hausse spectaculaire du niveau scolaire des parents.

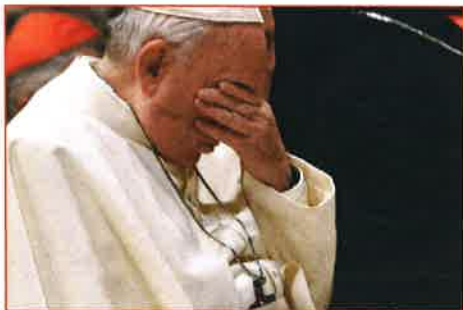


les Nouveaux bancs publics sont arrivés



J'ai voulu faire comme en Italie chanter à ma fenêtre. Je vais recommencer cet après midi pour avoir la deuxième pantoufle.

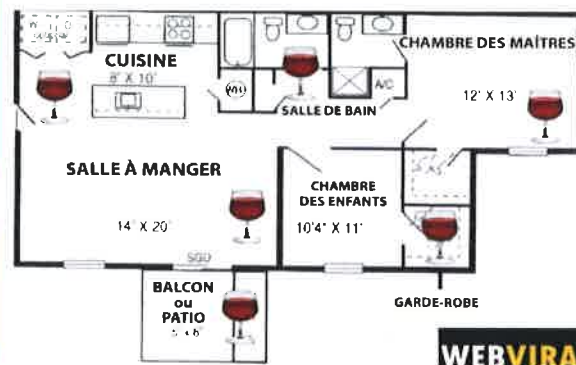
Quelqu'un a dit au pape que son masque n'est pas à la bonne place?



Ravage du confinement: un bon vieux Breton a été testé négatif à l'alcootest en plein après midi!

J'ai trouvé! Ce virus est l'invention de ma femme: en 1 coup elle a stoppé le foot, a fermé les bars et a gardé son mari à la maison, cafd!

En fin de semaine, je fais la route des vins!



Les recettes augmentées des

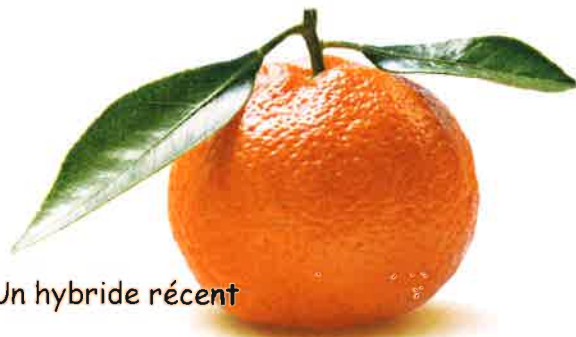


JM R

Un apéro *chic-à-bulles* à la **clémentine**:

Dans cette nouvelle présentation de nos pages recettes, un produit sera mis en avant et raconté, les approches peuvent constituer un repas.

La clémentine



Un hybride récent

Au 19^e siècle, la culture des agrumes s'est répandue autour de la Méditerranée, dont celle de la mandarine, à la saveur douce, mais de croissance lente et de qualité irrégulière. En 1892, Frère Clément (1839-1904), chef de culture d'un orphelinat près d'Oran en Algérie, croise l'orange avec la mandarine. Cette union donne un fruit facile à éplucher, sans pépins et au goût très doux: la clémentine. De plus, sa maturation est bien plus rapide que celle de la mandarine. Dès sa création, la clémentine est distribuée à travers l'Europe, l'Asie et le reste du monde.

Entre greffe et plantation: les plants de clémentiniers nécessitent un climat frais et ensoleillé. Ils se développent en pépinière, après bouturage (clonage génétiquement identique à la plante mère), marcottage ou semis. Fragile, la clémentine se récolte à la main, afin d'optimiser sa bonne conservation. Seule la Corse se vante de ses agrumes pour Noël. Son jus est peu utilisé en cocktail c'est pas une raison pour passer à côté!



Préparation pour 1 verre:

- 2 clémentines,
- 1 bouteilles de très bon crémant (Jura, Alsace, Loire,...)
- du grand-marnier
- des glaçons
- couteau et doseur à cocktail
- 1 beau verre, champagne ou dégustation
- déco à souhait

Action:

- A, couper 1 ou 2 rondelles de clémentine
- B, extraire le jus du reste (ou de 2 fruits pour favoriser le goût clémentinesque)
- C, glisser 3 ou 4 cubes de glace jusqu'au fond du verre
- D, verser 2 cl de grand-marnier et le jus de l'agrumes
- E, placer à cheval ou en bord de verre la rondelle de fruit
- F, ajouter à niveau d'envie les bulles du crémant
- G, décorer à volonté

Dégustation:

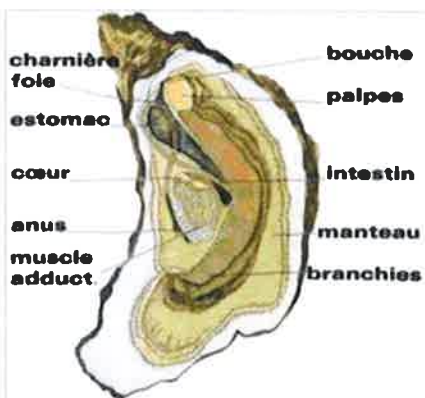
Conseils à part: une goutte d'angostura ou de tabasco rend votre cocktail unique, ne pas trop attendre la fonte des glaces!

À votre santé

Les recettes augmentées des

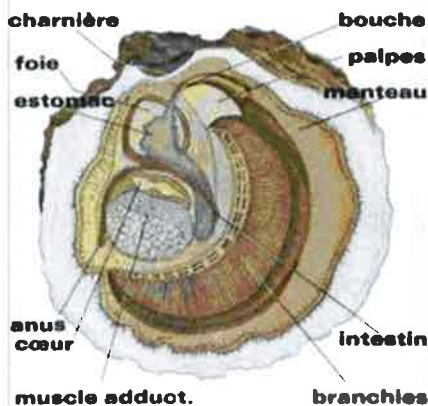
Dans cette nouvelle présentation de nos pages recettes, un produit sera mis en avant et raconté, les approches peuvent constituer un repas.

L'huître, du latin *ostrea*, le H est ajouté au Moyen-Age pour éviter la lecture *vitre*, le U et le V ayant la même écriture, idem pour huile / vile.



Autre noms régulièrement utilisés:
belon / claire / crête de coq /
croix de mer / pied-de-cheval
On connaît les huîtres de Bouzigues (34), de Bretagne, Cancale, les Marennes-Oléron, celles de Normandie et les Arcachon

C'est un bivalve, comme la moule, car elle a deux coquilles reliées entre elles par un muscle. Ce mollusque protège son organisme avec cette carapace externe, appelée coquille.



Comme les autres bivalves ou lamellibranches, l'huître n'a pas de tête. L'huître se nourrit de plancton.

L'huître est hermaphrodite : elle change de sexe plusieurs fois dans l'année, de manière cyclique. La laitance (substance blanche) contenue dans l'huître à la saison chaude est composée de gamètes mâles et femelles qui finissent par former des œufs et participent au plancton. (pas de commentaires!)



JM R



Huîtres pochées en bouillon

Préparation pour 6 pers:

- 18 huîtres N°2
- 3 c.à.c. d'huile de pépins de raisin
- 1c.à.c. de gingembre moulu
- 1c.à.c. de coriandre hachée
- 1c.à.c. de 4 épices
- 1 gousse d'ail
- 2 pincées de piment
- des baies roses
- 1 carotte et du sel

Action:

A, faire chauffer l'huile dans une casserole, peler la carotte et la couper en bâtonnets régulier
B, ajouter la dans la casserole à l'ail, gingembre, piment, la coriandre et les épices
C, concasser les baies roses et les ajouter, saler
D, verser 1.5l d'eau et porter à ébullition et laisser frémir 20mn
E, ouvrir les huîtres, les retirer de la coquille, les rincer et les déposer sur un tissu absorbant
F, les répartir dans de jolis bols, verser le bouillon dessus. Servir aussitôt

Dégustation:

2 ou 3 bâtons de gressins italiens apportent une note quasi asiatique, pas indispensable mais c'est mieux que du pain!

Boire avec: un saké, une malvoisie, un rolle, un champagne brut nature...

Bon appétit

Les recettes augmentées des



Saint Jacques à la grenade

Dans cette nouvelle présentation de nos pages recettes, un produit sera mis en avant et raconté, les approches peuvent constituer un repas.

La St Jacques, bivalve asymétrique de l'Atlantique.

Pour les gastronomes, c'est le fin du fin des produits de la mer. Pêchée dans la Manche et au large de Saint-Brieuc, la coquille Saint-Jacques, alias *Pecten Maximus*, nom scientifique, fait souvent partie des repas de fêtes. Elle se déguste poêlée, cuite au four dans sa coquille ou en carpaccio, pour prendre du plaisir mais pas les calories.



La coquille Saint-Jacques est un mollusque bivalve de la famille des *Pectinidés*. Parmi les 200 espèces de cette famille, qui sont légalement autorisées à bénéficier de l'appellation commerciale « Saint-Jacques », c'est la plus recherchée des gastronomes. Sa grande taille, comparée aux autres espèces du genre *Pecten* et aux pétoncles ou vanneaux dont les deux valves sont bombées la rend reconnaissable. La baie de Saint-Brieuc possède le plus grand gisement naturel de coquilles Saint-Jacques de France avec 150 000 ha. La pêche à la Saint-Jacques est très réglementée (2 jours de pêche par semaine à raison de 45 minutes par jour) de façon à gérer la ressource. Elle est autorisée seulement de fin octobre à avril et cesse avant le développement du corail.

ANATOMIE :



Source : Ifremer



Préparation pour 6 pers:

- 12 noix de st jacques,
- 6 c.à.s. d'huile de noisette
- 1 petite grenade
- 3 c.à.s. de vinaigre balsamique
- 1 noix de beurre
- 3 c.à.s. de graines de sésame
- fleur de sel, poivre

Action:

A, couper la grenade en 2 dans la largeur, passer chaque moitié au presse-agrumes, filtrer le jus au tamis

B, prélever les graines restées, les réserver, presser le reste extraire le jus dans un tamis, le réserver

C, dans un bol, mélanger 3 pincées de fleur de sel, 3 idem de poivre et le balsamique, verser 1.5l d'eau et porter à ébullition et laisser frémir 20mn

D, faire torréfier les graines dans une poêle à feu moyen 3mn et réserver

E, rincer et couper les noix en lamelles, saler & poivrer, verser l'huile de noisettes dans une poêle chaude, déposer les st jacques, les bouger doucement sans les accrocher. Ajouter le beurre pour les caraméliser, 30 s par côté

F, les répartir dans les assiettes en léger chevauchement, ajouter la vinaigrette et les graines

Dégustation:

Certains encerclent la rose de st jacques avec du homard (queues poêlées 7mn env.) et/ou de bisque. Tenter un jasnieres ou un chablis ouvert 1h avant et on en reparle!

Les recettes augmentées des



Cailles et morilles en croute

Dans cette nouvelle présentation de nos pages recettes, un produit sera mis en avant et raconté, les approches peuvent constituer un repas.

La morille, du latin *morchella*, esculenta pour la morille commune, très appréciée cuite ou séchée à cause d'une certaine toxicité fraîche

La rencontrer, la reconnaître: chapeau alvéolé, plus ou moins conique, alvéoles irrégulières, profondes, épaisses, taille moyenne de 4 à 15 cm, globuleux, oblong, toujours obtus au sommet. Alvéoles très irréguliers, peu ouverts et noirâtres au début, s'éclaircissant ensuite. Pied renflé à la base, glabre, creux. Faible odeur fongique, chair grise dans le chapeau, blanche dans le pied. Préfère les sols très calcaires, aérés de frais, des décombres, anciennes places de feu, en lisière de feuillus, frênes, ormes, noisetiers, acacias, pommiers, poiriers, et aussi le lilas ou la pivoine... Rare et capricieux, ce champignon atypique se ramasse de fin mars à fin avril, ou pas du tout! À la cuisson il embaume toute la maison.



Préparation pour 6 pers:

-6 cailles, 70g morilles séchées, 4 échalotes, 3 rouleaux de pâte feuilletée, 15cl bouillon de volaille, 15cl d vin jaune, 10cl crème fraîche liquide, du thym séché, 3 c. à s. vinaigre de vin, 2 jaunes d'œuf, 50g beurre, 2 c. à s. d'huile, 2 c. à s. de sucre, du gingembre moulu, sel & poivre

Action:

A, hydrater les morilles 30mn dans de l'eau chaude, les égoutter et les réserver

B, faire revenir les échalotes dans 30g de beurre, désosser et couper en morceaux les cailles sans la peau, faire revenir 5mn à la poêle et ajouter le bouillon, le vin jaune, le gingembre, le vinaigre, le sucre et le thym, assaisonner et laisser au feu 15mn, retirer les chairs et laisser réduire

C, poêler les morilles dans un peu d'huile, remuer sans saisir, égoutter et transvaser les morceaux de cailles, laisser refroidir

D, préchauffer à 210° (th=7), couper 6 grands cercles de pâte feuilletée et 6 petits, disposer les grands dans les terrines individuelles beurrées et verser le mélange cailles-morilles, sans le jus, couvrir avec les petits et souder les bords à la fourchette

E, badigeonner avec les jaunes d'œufs battus mélangés à un peu d'eau

F, enfourner 20mn, servir chaud avec le jus filtré mélangé à la crème, saler & poivrer

Dégustation: en fonction des goûts ou dégoûts opter pour un vin jaune qui a passé ses 13 ans (2 fois son temps d'élevage), un trousseau, un beaune 1er cru, !

Les recettes augmentées des



JM R

Dans cette nouvelle présentation de nos pages recettes, un produit sera mis en avant et raconté, les 4 approches peuvent constituer un repas.

La poire, du latin pira, fruit à pépins issu du poirier commun.



Il existe plusieurs milliers de variétés cultivées de poiriers. Le premier pays producteur mondial est la Chine, l'Union européenne vient en seconde position. En France, la poire commune est la sixième fruit le plus consommé. De forme caractéristique oblongue et ventrue la poire européenne est généralement de couleur verte, jaune, rousse ou rouge, la très ancienne poire de Worcester étant noire. La poire européenne se consomme à maturité, crue, cuite, tapée ou séchée, son jus étant utilisé tel quel et sous la forme fermentée d'un cidre nommé poiré. En Chine, Japon et Corée, les poires sont utilisées comme remèdes populaires traditionnels pour soulager l'alcoolisme, la constipation et la toux!! Peut-être pas en même temps!

Tout le monde connaît les variétés qui garnissent nos étals, à savoir: beurrée, bon-chrétien, williams, hardy, curé, guyot, conférence, con-corde, doyonné du comice, passe-crassane, poirillon, ...



Poires tapées de Rivarenes, Indre et Loire, 37

Poire sapin!

Préparation pour 6 pers:

-6 poires mures, 180g farine, 180g sucre en poudre, 200g amandes effilées, 100g beurre, 60g miel, 160g beurre pommade, 3 jaunes d'œufs, 2cl de lait, pincée de sel, 70g poudre d'amandes, 5cl rhum, 2 gousses vanille, sucre glace, 5 pincées cannelle, 1 citron

Action:

A, dans une marmite verser 1l d'eau, 120g de sucre, le miel, le contenu d'une gousse de vanille et la gousse et mettre au feu

B, peler les poires en gardant les queues, évider les cœurs, les citronner. Dès que le sirop bout, plonger les poires pour 40mn les remuer délicatement. Les retirer à bonne texture, les égoutter et refroidir sur une grille

C, sur un plan de travail verser la farine, incorporer le beurre pommade à la main, jusqu'à une texture granuleuse

D, battre puis verser le lait, ajouter 1 jaune d'œuf, 20g de sucre et le sel. Former une boule, la filmer et la placer au frigo 30mn. À la sortie, étaler la pâte au rouleau, sur le plan fariné, garnir 6 cercles à tartelettes

E, préchauffer le four à 180° (th=6), dans un saladier, fouetter le reste de beurre pommade, le reste de sucre, les graines de 2me gousse et 2 jaunes d'œufs, incorporer la poudre d'amandes et le reste de farine, verser le rhum et remuer, glisser la crème dans les fonds de tartelettes

F, placer les poires sur la crème et enfourner 25mn, pendant ce temps torréfier les amandes, puis les piquer dans les flancs des poires, laisser refroidir et saupoudrer les tartelettes de sucre glace façon neige! Conserver au frais avant de servir

Dégustation: champagne rosé, poiré !



ATLAS DES VINS DE FRANCE

DAVID CORBOLD • LÉONIE SCHLOSSER • MATHIEU PERIAN

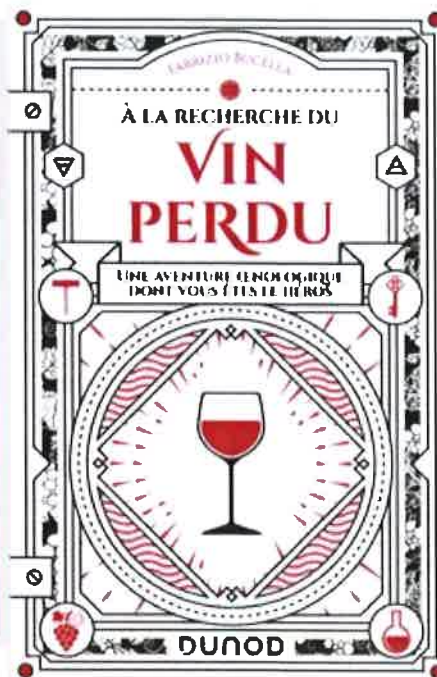
Assurément un des plus attendus au-delà de Noël



TOUS LES VINS ET TOUS LES TERROIRS DE FRANCE

1 200 pages
500 illustrations
1000 photos de paysages
1000 photos de vignes

Parmi les idées avancées pour maintenir la vigne et le vin malgré le dérèglement climatique il y a la bonne cause des cépages écartés, qu'il serait bon de retrouver et d'adapter. On connaît déjà l'abouriou, l'altesse, l'aramon, le césar, le carmenère, le chatus, la clairette, le mollard, le fer servadou, ... 9600 en tout qui attendent la renaissance.

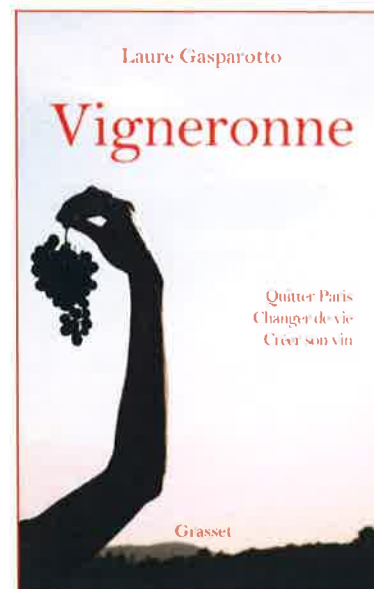


Dans les Terres oubliées, la fin du monde est proche : le vin est devenu mauvais. On raconte que les secrets de son élaboration, détenus dans un précieux grimoire, ont été perdus. Armé de votre courage, quelques écus et une bouteille... de vin, vous voilà parti à l'aventure. Votre objectif est triple : retrouver le fameux grimoire, restaurer l'équilibre au sein des Terres oubliées, et boire à nouveau du bon vin, bien évidemment !

Des livres à boire!



JM R



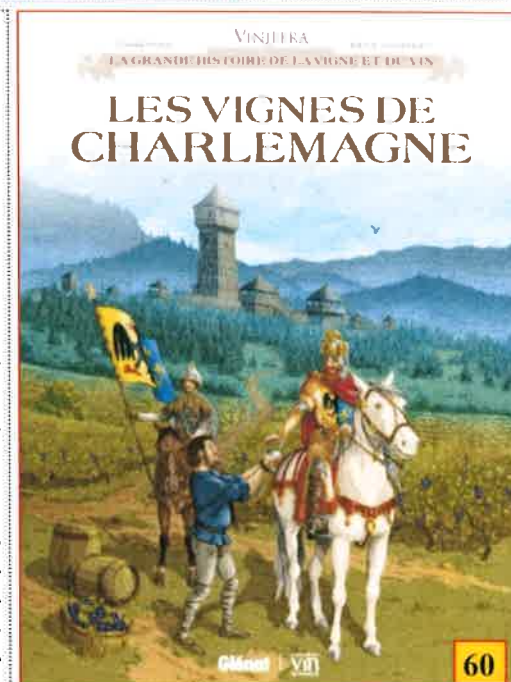
Je reviens d'un rêve, comme on tombe de son lit, le visage marqué par le pli des événements. Ce rêve de toujours, pour Laure Gasparotto, c'est la vigne. Ne plus seulement goûter et analyser les crus, légendaires, oubliés, novateurs, ni même les raconter dans ses livres mais tenter l'aventure, à son tour, les mains dans la terre : devenir vigneronne.



L'histoire du vin, c'est l'histoire de la civilisation. Dans l'Antiquité, le vin est sirupeux, aromatisé à la mûre ou au myrte, additionné de miel ou d'huile et même coupé d'eau avant d'être bu. C'est la boisson divine par excellence.



C'est pas d'hier qu'on se tue et plus à cause du vin. Quelque part, sur les berges du Rhin, autour de l'an 800, un serf nommé Gervin et son fils Lambert travaillent durement aux labours sous la bienveillante protection du seigneur Waldemar. Gervin et Lambert détestent le vigneron Baldrick, leur voisin, fils et petits-fils d'esclaves saxons ayant été émancipé par le seigneur Waldemar. Une fois la dime et l'impôt versés, il est autorisé à vendre une partie de sa récolte tandis que, en tant que serf, Gervin n'a pas le droit de vendre le fruit de son travail. ...



Des menus de nos anciens

Mercredi
9 Décembre 1896



Journée Sarah Bernhardt

Menu

Huîtres d'Ostende

HORS-D'ŒUVRE
Anchois, Beurre, Radis, Saucisson

RELEVÉ
Truite saumonée froide sauce verte

ENTRÉES
Cotelettes de Pré-salé aux pommes frites
Poulardes du Mans à la Sardou
Spoon au Georges Goulet

ROT
Faisans flanqués de perdreaux aux truffes
Pâté de foies gras Grand-Hôtel
Salade à la Parisienne

ENTREMETS
Gâteaux Sarah

GLACE
Bombe Tosca

DESSERTS
Compotes de fruits, Pâtisseries


VINS
Sherry Golden, Chablis Moutonne
Saint-Estèphe en carafes, Chambertin 1884
Champagne de Venoge frappé

Café, Liqueurs




VILLE DE GRAULHET

BANQUET
en l'honneur de l'inauguration
du Barrage "MAURICE DEGOVE"



MENU

Dors-d'Œuvre choisis
Canapés divers
Poisson
Truites saumonées Flanquées de
Crevettes sauce Mayonnaise

Relevé
Tournedos Béatrix
ou Salmis de Ligeons

Froid
Jambon de Luxeuil à la Gelée

Rot
Dinde truffée
Légumes
Asperges d'Argenteuil

Entremets
Flan Portugais
Corbeilles de Friandises

VINS
Bordeaux - Grand Mousseux

Graulhet, le 21 April 1929

M. _____

Servi par l'Hôtel DEBAND

Menu
du Mardi-Gras
1900



Longue Nemicelle
Hors d'Œuvre
Saumon aux Capres
et Sauce Mayonnaise
Timbale Milanaise
Poularde rôtie
Châliade
Frites pois au beurre
Crème au liser
Glace Gambroise
Desserts

DÉJEUNER DU 17 MAI 1891

MENU

Crevettes, Saucisson, Radis, Beurre
Alsacienne à York
Saumon sauce Genevoise
Châteaubriant Epernay
Sorbets au Cherry
Fonds d'Artichauts Parmesan
Dinde truffée sur cresson
Glace Fraîsée
Feuilles Chocolat
Fours Glacés
Dessert - fruits
Café

VINS
MADÈRE - SU-ÉMILION - QUARTS DE CHAUME
MOËT ET CHANDON

Griffault, Hôtel du Cheval Blanc, St-Georges-sur-Lot.

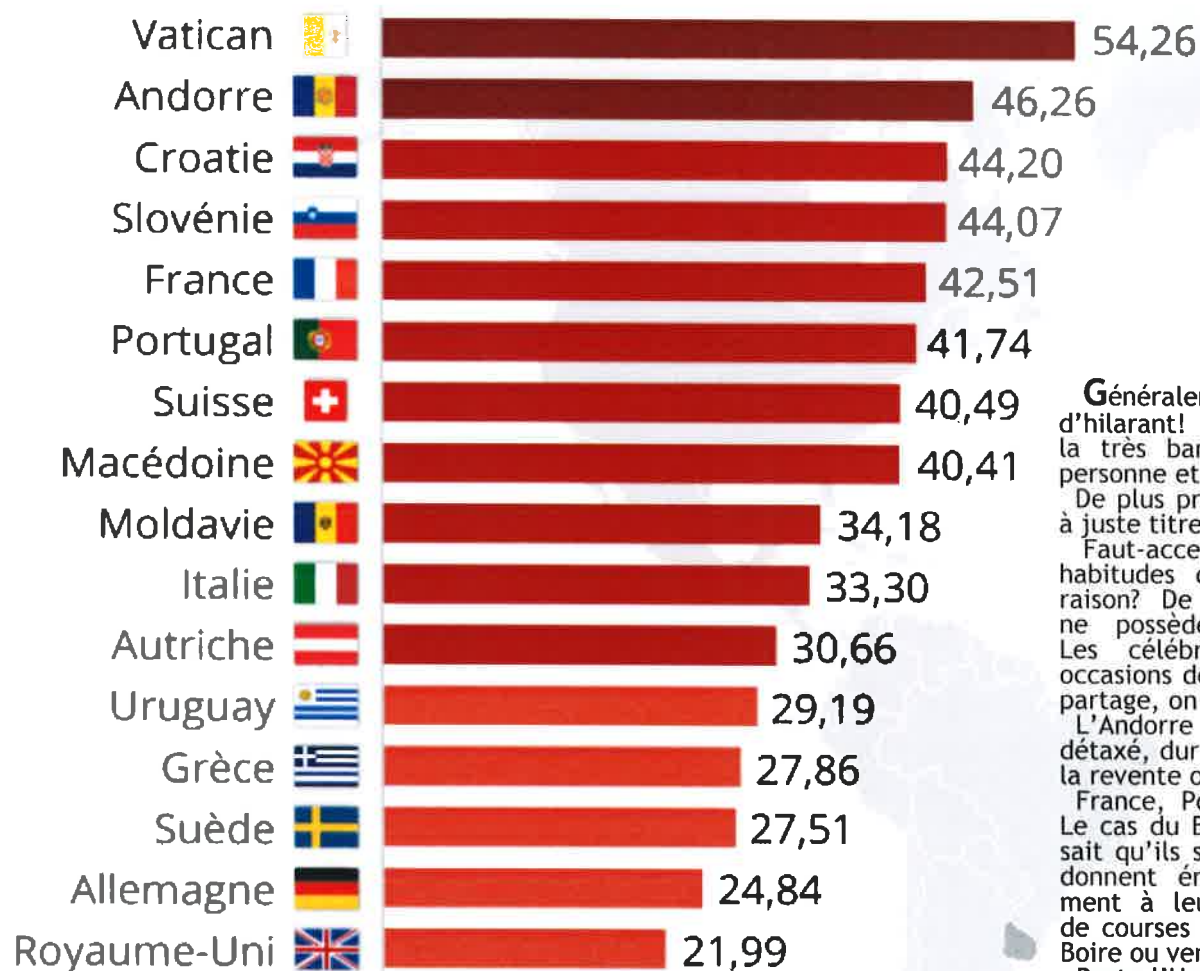
Dernière minute



JM R

Les pays où l'on consomme le plus de vin

Consommation de vin par an et par personne (en litres)* L'Europe en tête de la coupe aux lèvres!



Généralement les stats n'ont rien d'hilarant! Sauf sous certaines surprises: la très banale consommation de vin par personne et par exemple.

De plus près le volume papal impressionne à juste titre.

Faut-accepter l'idée que le calice et les habitudes de messe feront office de ... raison? De plus, ce territoire à pèlerins ne possède pas de vignes sur place. Les célébrants sont nombreux et les occasions de boire sont quotidiennes et sans partage, on ne trinque pas sur l'autel.

L'Andorre pose le problème du commerce détaxé, dur dur de savoir si les achats vont à la revente ou à la consommation.

France, Portugal & Suisse même combat! Le cas du Brexit country est à part, car on sait qu'ils sont clients et revendeurs, qu'ils donnent énormément leur avis exclusivement à leur avantage et que leur envie de courses en solitaire ruine des vigneronns. Boire ou vendre il faut choisir!

Reste l'Uruguay, qui a son propre vignoble, 1 million hl de tannat et moscatel/an.



JOUER A EN SAVOIR TOUJOURS PLUS!



A pratiquer en solo, à 2, en groupes, par équipes ... faire des hypothèses, afficher son savoir, découvrir, faire confiance au hasard ...
Niveaux: Réussite à 95% pour l'**expert**, 80% pour l'**amateur éclairé**, 65% pour le **néophyte intéressé**, 25% pour le/la **redoublant-e**.

JM R

- A1. Quel vin était traditionnellement embouteillé dans un fiasco (bouteille ventrue à long col)?
- A2. qu'est-ce qu'une dame-jeanne?
- A3. En Alsace que représente 51 sur 48?
- A4. En Provence qu'est-ce qu'un crotte?
- A5. Quel est le nom de l'appellation de l'Allier?
- A6. Dans le film « *Il était une fois en Amérique* » avec quel champagne fête-t-on la fin de la prohibition?
- A7. Quel est le cépage du vin doux à Beaumes de Venise?
- A8. Quelle est la nationalité du domaine Vega Sicilia?
- A9. Quel est le breuvage conseillé avec un chili con carne?
- A10. Quel type de vin n'est pas produit en Provence?

- B1. Quelle est la particularité de Château-Grillet?
- B2. Comment s'appelle le vin IGP d'Alsace?
- B3. Comment s'appelle l'eau de vie du Liban?
- B4. Quel philosophe était également vigneron?
- B5. Dans quel pays cultive-t-on le vignoble de Stellenbosch?
- B6. Quel millésime est particulièrement réputé et recherché pour le champagne?
- B7. Où trouve-t-on les vins issus du cépage appelé braquet?
- B8. Quelle appellation de Bourgogne produit des vins à partir du sauvignon et non du chardonnay?
- B9. Louis XIV a baptisé quel vin « Vin des rois, roi des vins » ?
- B10. Où est situé « La Livinière »?

- C1. Quel manga japonais a contribué au succès des vins français en Asie?
- C2. A quelle appellation est rattachée la dénomination « La Londe »?
- C3. Dans quelle ville aurait été créé le premier vin effervescent du monde?
- C4. Qui a écrit « Le beaujolais nouveau est arrivé »?
- C5. Quelle est l'appellation qui produit des rosés grands crus?
- C6. Où trouve-t-on le cépage « César »?
- C7. Quand a été créé le beaujolais nouveau?
- C8. Quel est le classement du Château Pétrus en Bordelais?
- C9. Qui a dit « In vino veritas »?
- C10. Quels sont les noms des 2 vins des Landes?

A1 = le Chianti / A2 = bonbonne de verre / A3 = les grands crus sur les communes / A4 = une cave / A5 = St Pourçain / A6 = Mumm / A7 = muscat p g / A8 = Espagne / A9 = bière / A10 = effervescent

B1 = l'appellation ne comprend que ce domaine / B2 = aucun en Alsace / B3 = arak / B4 = Montesquieu / B5 = A.F. Sud / B6 = 1996 / B7 = à Bellet (06) / B8 = St Bris / B9 = le lokay / B10 = Minervois

C1 = Les goutes de dieu / C2 = C. de Provence / C3 = Limoux / C4 = René Fallet / C5 = aucunel / C6 = à Irancy / C7 = 1951 / C8 = non classé / C9 = Platon / C10 = Tursan et Chalosses

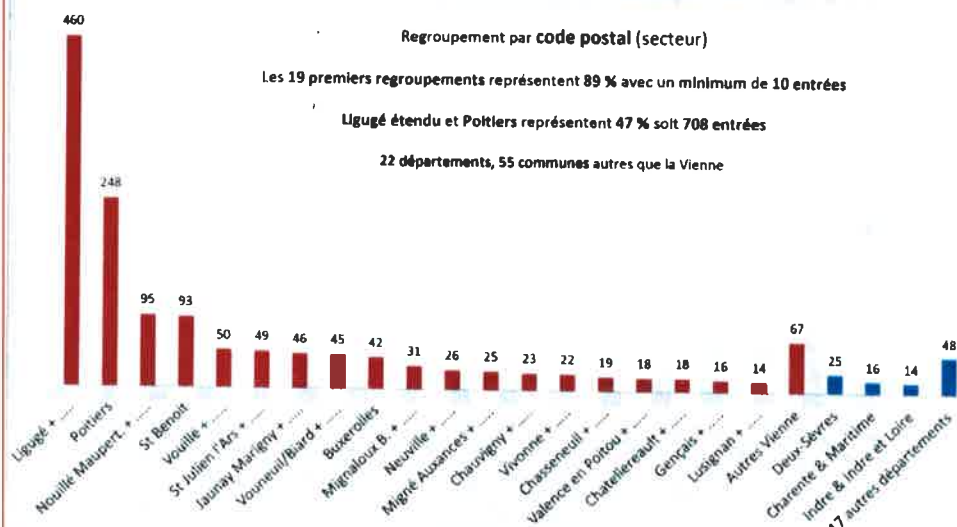
Les Rabelaiseries 2021, la parole est aux chiffres!

Ce travail de fourmi assidue et patiente est l'apanage du Compagnon MARCO, bravo et chapeau!



Rabelaiseries 2021

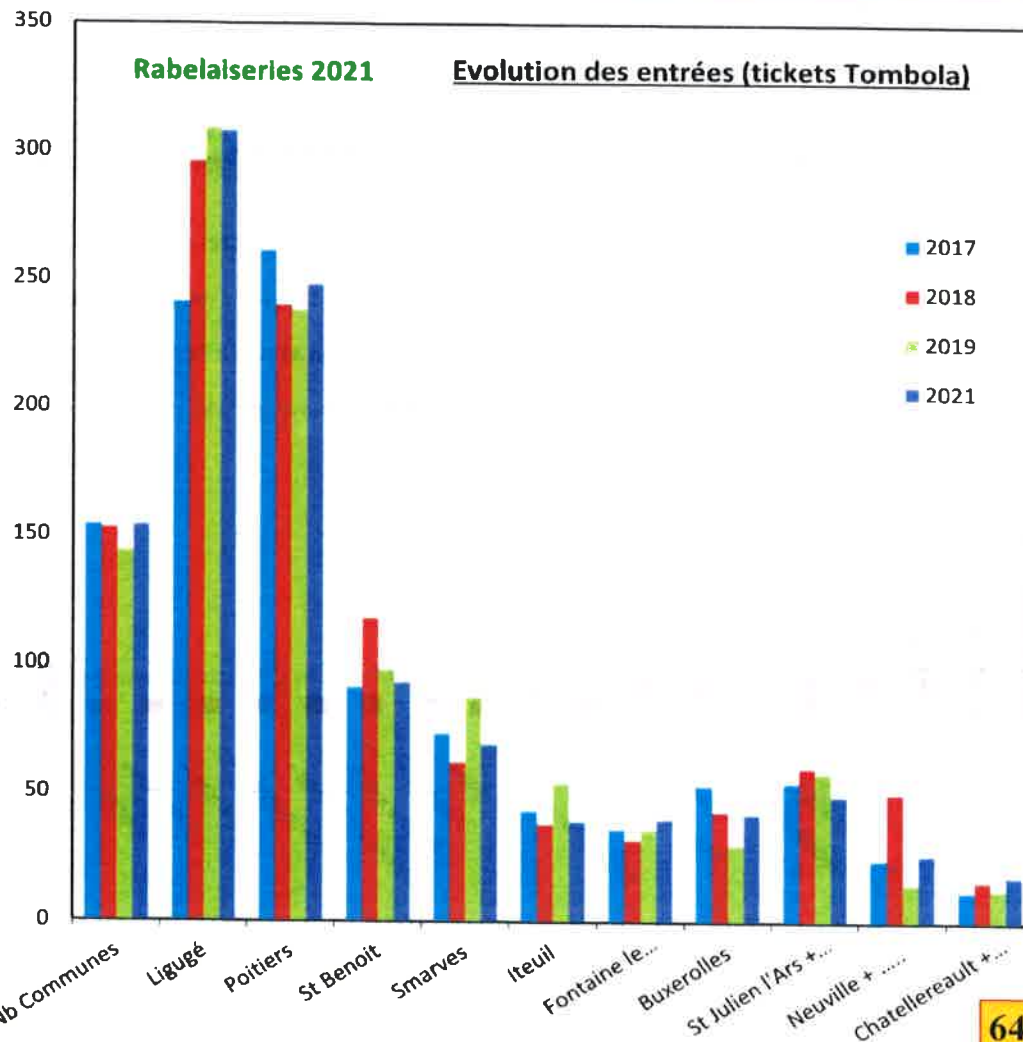
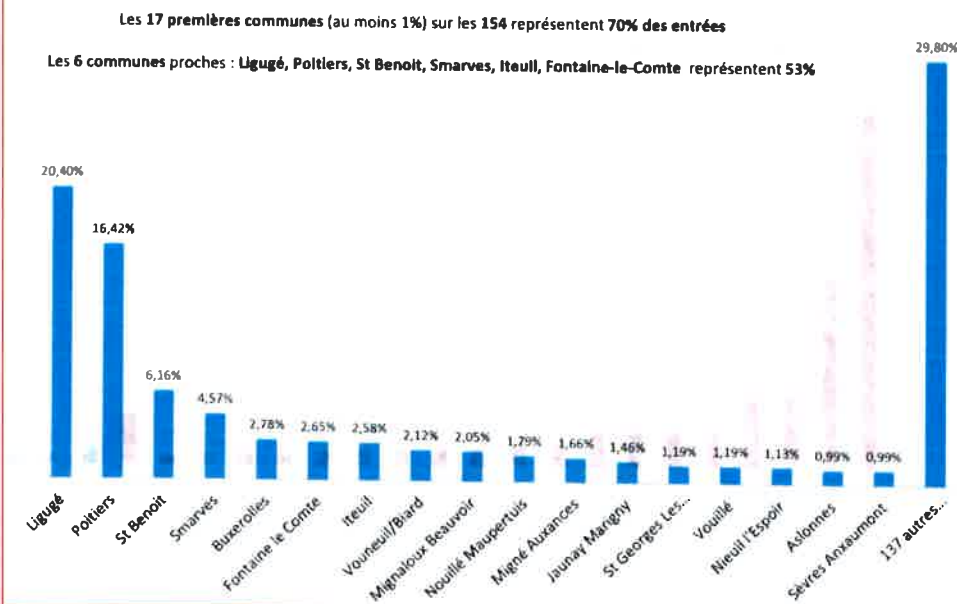
Analyse sur un échantillon de 1510 tickets Tombola



Remarques: le nombre de visiteurs qui jouent, et donc espèrent gagner quelque chose, est très important, près de 85%. Cela constitue un point de levier essentiel pour les choix de communication. Que ce soit des zones géographiques ou sociales (CSP). À tous les Compagnons qui adhèrent à d'autres associations, les chiffres montrent que la com° passe interne plus efficacement. Les lieux d'origine affichent tous les cardinaux, plus de 150 communes et 20 départements, les Pictaves sont les plus favorables à contacter.

Rabelaiseries 2021

Analyse sur un échantillon de 1510 tickets Tombola





Synthèse pour	Graphique 1
Ligugé	20,40%
Poitiers	16,42%
St Benoit	6,16%
Smarves	4,57%
Buxerolles	2,78%
Fontaine le Comte	2,65%
Iteuil	2,58%
Vouneuil/Biard	2,12%
Mignaloux Beauvoir	2,05%
Nouillé Maupertuis	1,79%
Migné Auxances	1,66%
Jaunay Marigny	1,46%
St Georges Les Ballargeaux	1,19%
Vouillé	1,19%
Nieuil l'Espoir	1,13%
Aslonnes	0,99%
Sèvres Anxaumont	0,99%
137 autres communes	29,80%
	451

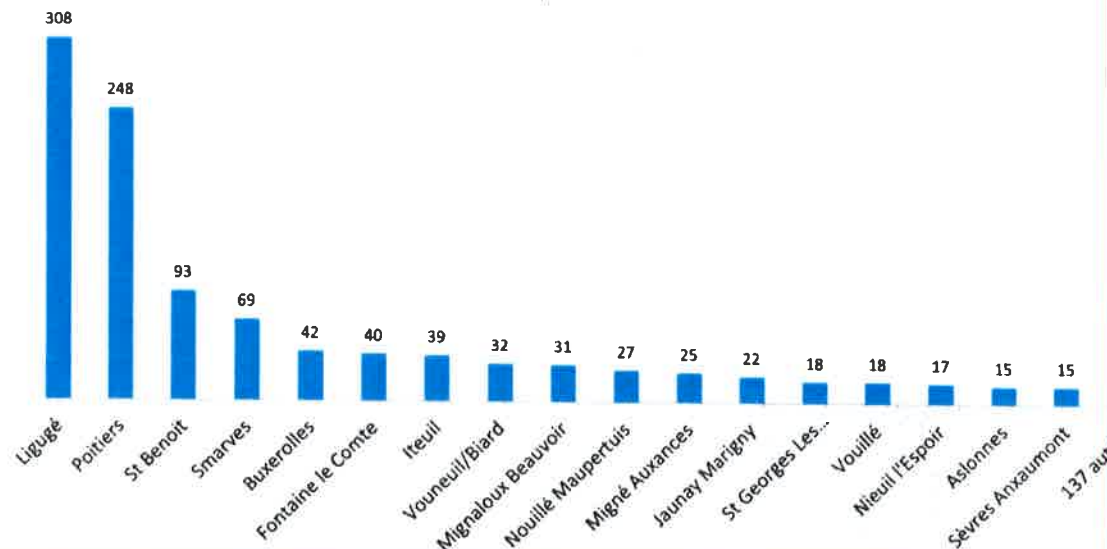
Regroupement par code postal (canton ?)		Graphique 2	
86240	Ligugé +	460	30,46%
86000	Poitiers	248	16,42%
86340	Nouillé Maupert. +	95	6,29%
86280	St Benoit	93	6,16%
86190	Vouillé +	50	3,31%
86800	St Julien l'Ars +	49	3,25%
86130	Jaunay Marigny +	46	3,05%
86580	Vouneuil/Biard +	45	2,98%
86180	Buxerolles	42	2,78%
86550	Mignaloux B. +	31	2,05%
86170	Neuville +	26	1,72%
86440	Migné Auxances +	25	1,66%
86300	Chauvigny +	23	1,52%
86370	Vivonne +	22	1,46%
86360	Chasseneuil +	19	1,26%
86700	Valence en Poitou +	18	1,19%
86100	Chatellereault +	18	1,19%
86160	Gençals +	16	1,06%
86600	Lusignan +	14	0,93%
86 autres	Autres Vienne	67	4,44%
79	Deux-Sèvres	25	1,66%
16 & 17	Charente & Maritime	16	1,06%
36 & 37	Indre & Indre et Loire	14	0,93%
# 86	17 autres départements	48	3,18%

Rabelaiseries 2021

Analyse sur un échantillon de 1510 tickets Tombola

Les 17 premières communes (au moins 15 entrées) sur les 154 représentent 70% des entrées

Les 6 communes proches : Ligugé, Poitiers, St Benoit, Smarves, Iteuil, Fontaine-le-Comte représentent 53%



Quelques Comparaisons 2 ans	Graphique 3			
	2017	2018	2019	2021
Tickets total	1429	1510	1521	1510
Nb Communes	154	153	144	154
Ligugé	241	296	309	308
Poitiers	261	240	238	248
St Benoit	91	118	98	93
Smarves	73	62	87	69
Iteuil	43	38	54	39
Fontaine le Comte	36	32	36	40
Buxerolles	53	43	30	42
St Julien l'Ars +	54	60	58	49
Neuville +	24	50	15	26
Chatellereault +	12	16	13	18

154 communes au total

22 départements autres que le Vienne

55 communes hors la Vienne

Les stats, suite et fin



Tombola 2021	CP	Nb de tickets	%
Ligugé	86240	308	20,40%
Poitiers	86000	248	16,42%
St Benoit	86280	93	6,16%
Smarves	86240	69	4,57%
Buxerolles	86180	42	2,78%
Fontaine le Comte	86240	40	2,65%
Iteuil	86240	39	2,58%
Vouneuil/Biard	86580	32	2,12%
Mignaloux Beauvoir	86550	31	2,05%
Nouillé Maupertuis	86340	27	1,79%
Migné Auxances	86440	25	1,66%
Jaunay Marigny	86130	22	1,46%
St Georges Les Baillargeaux	86130	18	1,19%
Vouillé	86190	18	1,19%
Nieuil l'Espoir	86340	17	1,13%
Aslonnes	86340	15	0,99%
Sèvres Anxaumont	86800	15	0,99%
Chatellereault	86100	14	0,93%
Valdivienne	86300	14	0,93%
La Villedieu du Clain	86340	13	0,86%
Roches Prémarie	86340	13	0,86%
Biard	86580	13	0,86%
Marçay	86370	12	0,79%
Chasseneuil	86360	11	0,73%
Cissé	86170	10	0,66%
Béruges	86190	10	0,66%
Quinçay	86190	10	0,66%
Vivonne	86370	10	0,66%
Valence en Poitou	86700	10	0,66%
Gençais	86160	9	0,60%
Bignoux	86800	9	0,60%
Château Garnier	86350	8	0,53%
Montamisé	86360	8	0,53%
Chauvigny	86300	7	0,46%
Dissay	86130	6	0,40%
Neuville	86170	6	0,40%
Vernon	86340	6	0,40%
Villaines les Rochers	37190	5	0,33%
Paris	75000	5	0,33%
Niort	79000	5	0,33%
Marnay Magné	86160	5	0,33%
Montreuil Bonnin	86470	5	0,33%
Coulombiers	86600	5	0,33%
Payre	86700	5	0,33%
Savigny L'Evescault	86800	5	0,33%
St Julien l'Ars	86800	5	0,33%
Tercé	86800	5	0,33%
Limoges	87000	5	0,33%
Champigny le Sec	86170	5	0,33%

36,82%

52,78%

70,13%

Ayron	86190	4	0,26%
Croutelle	86240	4	0,26%
Blanzay	86400	4	0,26%
Thuré	86540	4	0,26%
Beaumont St Cyr	86490	4	0,26%
Montmorillon	86500	4	0,26%
Curzay sur Vonne	86600	4	0,26%
La Rochelle	17000	3	0,20%
Bordeaux	33000	3	0,20%
Thouars	79100	3	0,20%
La Petites Boissière	79700	3	0,20%
Sénille Saint Sauveur	86100	3	0,20%
Avanton	86170	3	0,20%
Villiers	86190	3	0,20%
La Chapelle Moulière	86210	3	0,20%
Cheneché	86380	3	0,20%
Lhommaizé	86410	3	0,20%
Jardes	86800	3	0,20%
Angoulême	16000	2	0,13%
Rocheftort	17300	2	0,13%
Dampierre sur Mer	17139	2	0,13%
Molières	24480	2	0,13%
Sussargues	34160	2	0,13%
Rosnau	36300	2	0,13%
Tours	37000	2	0,13%
Chambray les Tours	37170	2	0,13%
Nantes	44000	2	0,13%
Saran	45770	2	0,13%
Tinqueux	51430	2	0,13%
Bar Le Duc	55000	2	0,13%
Canohes	66680	2	0,13%
Cuzy	74540	2	0,13%
Secondigné sur Belle	79170	2	0,13%
Rambouillet	78120	2	0,13%
Parthenay	79200	2	0,13%
Viroflay	78220	2	0,13%
Celle sur Belle	79370	2	0,13%
Pompaire	79200	2	0,13%
Sepvret	79120	2	0,13%
Thénézay	79390	2	0,13%
St Martin les Tilleules	85130	2	0,13%
La Ferrière Airoux	86160	2	0,13%
Le Rochereau	86170	2	0,13%
Latillé	86190	2	0,13%
Maillé	86190	2	0,13%
Arçay	86200	2	0,13%
Vouneuil / Vienne	86210	2	0,13%
Vellèches	86230	2	0,13%
Bonnes	86300	2	0,13%
Goux	86320	2	0,13%
Fleuré	86340	2	0,13%
Vendeuvre du Poitou	86380	2	0,13%
Ouzilly	86380	2	0,13%
Princay	86420	2	0,13%

Mont sur Guesne	86420	2	0,13%
Availles Limousine	86460	2	0,13%
Celle Levescault	86600	2	0,13%
Lusignan	86600	2	0,13%
Anché	86700	2	0,13%
Lavoux	86800	2	0,13%
Liniers	86800	2	0,13%
Bonnes	86800	2	0,13%
La Roche Foucault	16160	1	0,07%
Vindelle	16430	1	0,07%
Confolens	16500	1	0,07%
Royan	17200	1	0,07%
Algrefeuille d'Aunils	17290	1	0,07%
Ayrtré	17440	1	0,07%
St Mésard	17220	1	0,07%
Bourges	18000	1	0,07%
St Raller	24210	1	0,07%
Toulouse	31400	1	0,07%
Gujan Mestras	33470	1	0,07%
Le Haillan	33189	1	0,07%
Coutras	33230	1	0,07%
Agde	34300	1	0,07%
Belabre	36370	1	0,07%
Arçais	36200	1	0,07%
Vatlieu	38470	1	0,07%
Az ay sur Cher	37270	1	0,07%
Baho	66540	1	0,07%
Chamberry	73000	1	0,07%
Houille	78800	1	0,07%
Mantes la Jolie	78200	1	0,07%
Jeufosse	78270	1	0,07%
Chatillon	79200	1	0,07%
St Georges de Noisne	79400	1	0,07%
Tangé	86100	1	0,07%
Cuhon	86110	1	0,07%
Frozes	86190	1	0,07%
Bonneuil Matours	86210	1	0,07%
Usseau	86230	1	0,07%
St Pierre de Maillé	86310	1	0,07%
La Roche Posay	86290	1	0,07%
Andillé	86340	1	0,07%
Raboué	86340	1	0,07%
Chabournay	86380	1	0,07%
St Martin la Pallu	86380	1	0,07%
Champniers	86400	1	0,07%
St Macoux	86400	1	0,07%
Verrières	86410	1	0,07%
Boivre la Vallée	86470	1	0,07%
Jazeneuil	86600	1	0,07%
Couhé	86700	1	0,07%
Pouillé	86800	1	0,07%
S/Total	1510		
Adresses Inconnues		34	
Total		1544	