

Le Millésimé 2022 des COMPAGNONS d'HYNAO

Bulletin entièrement réalisé par les Compagnons d'Hyndao

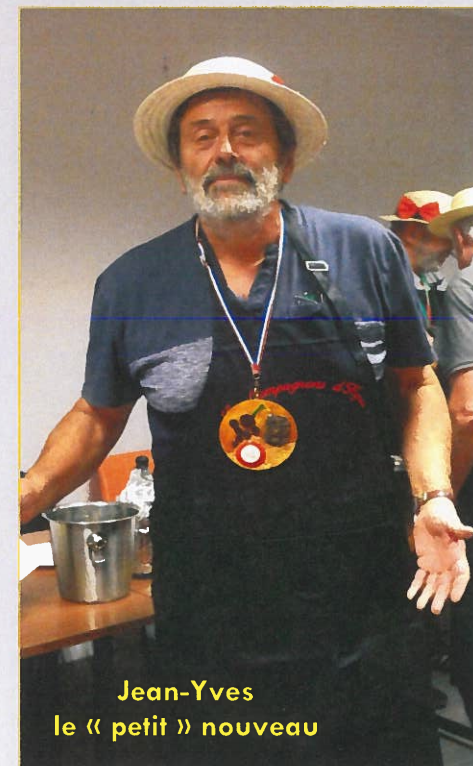


Rédacteurs:

Bichon,
Catherine,
Christian,
Jean, JM R,
Joël, Marco,
Yvette, Patuche

Photos:

Bernie,
P SG,
Jean



Jean-Yves
le « petit » nouveau

13ème édition



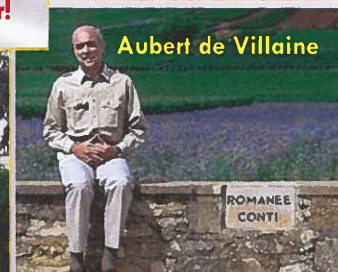
Les francs de pieds: l'équipe de la vigne



Les compagnons avec les amis bénévoles et partenaires@BBQ.fr!



Autour de Joëlle: les présidents



Aubert de Villaine



L'assemblée générale entérinant l'exercice
2022 a aussi livré le nouveau conseil.



On est une bande de jeunes!



Les belles plantes Loosfeld

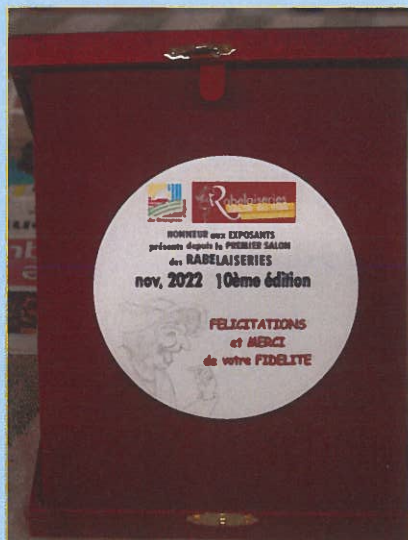


Nos partenaires



INDEX de l'édition 2022

Le Millésimé 2022 des COMPAGNONS d'HYNAO



- P1: l'index du Millésimé 2022
- P2: l'édito présidentiel, Jean
- P3: CR Assemblée générale
- P4: belle soirée même en retard, Yvette
- P5: potins de chais N°1
- P6: en revenant de l'autre bout du monde
- P7&8: CR N°1 pilotage salon
- P9: livres à boire
- P10: l'avenir est au sud?
- P11: vins en Ukraine
- P12: potins de chais N°2
- P13&14: vins à moins de 10 balles!
- P15&16: CR N°3 pilotage salon
- P17&18: BBQ en juin
- P19: histoires d'en rire
- P20: potins de chais, N°3
- P21: CR N°4 pilotage salon
- P22: au pays des Cinq Terres, Jean
- P23&24: aux parfums d'authentiques
- P25à27: CR N°5 pilotage salon
- P28: histoire du vin, la cave de Maraussan
- P29: on the Rhône again
- P30à32: CR N°6 pilotage salon
- P33: Bergerac et Duras
- P34: le rosé des Riceys
- P35: grande soirée compagnons/bénévoles
- P36: l'édito du manager des Rabelaiseries
- P37: le mot du maire et le programme du salon
- P38: salle des exposants
- P39: salle des animations
- P40: grande carte des origines
- P41: création soirée VIP
- P42: soirée privée réussie
- P43: liste des exposants
- P44: les petits nouveaux du salon
- P45: partenaires du salon
- P46: prépa des ateliers
- P47: la fourmière chez Rabelais
- P48: que de bouches à nourrir
- P49&50: les fidèles reconnus
- P51: fête animée à Givray
- P52: liste des récompensés depuis le début
- P53: heureux gagnants du 10me salon
- P54: les récompensés 2022
- P55: les stats sur tickets, Marco
- P56: potins de chais, N°4
- P57à61: les recettes de la table des compagnons
- P62à64: les menus anciens
- P65: portrait de Aubert de Villaine
- P66: les oeufs modernes
- P67&68: les vins atypiques
- P69à72: duels de blancs
- P73: les clés de la dégustation
- P74&75: mirer, humer ...
- P76: CR 7me GdP
- P77à79: genèse du club, Patuche
- P80: liste des compagnons 2022
- P81: les bénévoles et candidats hynao
- P82: la vigne, état des lieux
- P83: le repas de fin d'année





Président,
une mission,
une constance,
un état d'esprit,
une volonté,
un moral,
une lucidité,
un dévouement,
un talent de rassembleur,
mieux qu' un métier ...!
Chapeau et merci JEAN



Dernier édito du président JEAN



**2022, l'année de la 10ème édition du salon,
2022 c'est le nombre, à chaud, des entrées à nos 10èmes
Rabelaiseries!**

Un vrai succès, une surprise même !
Tout finit par arriver grâce au dévouement de tous.
Amis bénévoles, Compagnonnes et Compagnons qui ne ménagent pas leur peine, c'est ça l'esprit d'équipe qui nous anime.

Bravo à toutes et à tous, bravo à l'équipe du comité directeur pour ses nombreuses réunions, ses prises de décisions, ses choix pas toujours évidents à faire.

Je suis très fier d'avoir passé ces quatre années à vous représenter, tous ensemble nous avançons malgré les difficultés quelquefois.

Notre vigne « *les Grappes Rabelaisiennes* » a trouvé une marraine en la personne de Joëlle. Pour bien entretenir cette vigne, il nous faudra quelques bras supplémentaires !

L'amitié, la convivialité, voici deux mots qui règnent lors de nos séances de dégustation et qui régneront longtemps encore.

L'année prochaine c'est 2023 ! ----- 2023 visiteurs, un de plus et +++ encore, pourquoi pas!

Je vous souhaite de passer une belle nouvelle année.
Très amicalement.

Un Président comblé,
JEAN



Catherine, dont le sourire fait plaisir à voir, a permis à l'AG des Compagnons d'aller de l'avant en acceptant la v/présidence à la demande de Jean. Cela fait pas mal de temps que les Compagnons espèrent une présidente, on en prend le chemin!



CR de l'AG 2022 sous la plume de BICHON.



COMPTE RENDU DE L'ASSEMBLEE GENERALE DU 04 MARS 2022 SALLE JEAN MONNET

Ouverture de la de séance à 20H00

Jean accueille les compagnons et compagnonnes tous présents à l'exception de Gégé ayant un empêchement de dernière minute.

Joelle Peltier nous fait le plaisir d'assister à notre Assemblée, Jean l'en remercie.

Mr Mauze et Mme Eclercy se sont excusés de ne pouvoir être présents.

Jean tient également à remercier Yvette et Jean-Pierre qui ont concocté la collation de ce soir, Cathy et Denis pour la gestion des verres à chaque séance de dégustation ainsi que la participation de Stéphane qui œuvre pour le bon déroulement de nos manifestations, sans oublier Jean Michel pour l'élaboration du Millésimé.

Approbation du compte rendu de l'Assemblée Générale 2021

Aucune remarque ce dernier est voté à l'unanimité

Rapport Moral

Présenté par Jean

Rapport d'activité

- Du club Hynao présenté par Catherine.
- Des Rabelaiseries présenté par Christian.

Les rapports « Moral » et « d'Activité » sont soumis au vote et voté à l'unanimité.

Rapport financier

Marc présente :

- le bilan financier 2021 du Club Hynao
- le bilan financier des Rabelaiseries

Jean précise que la ligne prévisionnelle de 1000 € figurant sur le bilan financier des Rabelaiseries



correspond à la participation au voyage annuelle prévu pour le Club à Pessac-Léognan.

Les bilans sont votés à l'unanimité.

Composition du Comité Directeur

Jean Michel prend la parole en tant que président d'honneur et fait appel à candidature pour la présidence du Club comme le prévoit les statuts (renouvellement tous les 3 ans).

Jérôme élu en 2021 Vice-Président tient à préciser qu'étant toujours président d'un autre club cela lui est très difficile pour cette année d'assumer des responsabilités supplémentaires.

Après de longues délibérations et du fait qu'aucun candidat ou candidate ne se présente, Jean fait appel à la candidature d'un ou d'une vice-président (e) dans la mesure qu'il ou elle s'engage à prendre la présidence en 2023.

Cathy finalement se propose et après échanges Jean accepte de conserver la présidence cette année pour accompagner Cathy dans sa future présidence à partir de l'année 2023 comme il en a été convenu.

Nouvelle composition du Comité Directeur :

Président : Jean CHARLES
Vice-Président : Cathy LARGEAU
Trésorier : Marc SERVOUZE
Secrétaire : Catherine PIERROT
Secrétaire Adjointe : Yvette SOUCHAUD

Rapport d'Orientation

Jean lit alors le rapport d'orientation du fait qu'il accepte d'être reconduit pour cette année

Montant de la cotisation au club et montant pour chaque séance

Il est décidé de maintenir la cotisation annuelle du club à 35 €, la cotisation à chaque séance à 12 € sauf pour les séances exceptionnelles demandant un budget plus important et la cotisation à 17€ pour les invités.

Budget prévisionnel du Club Hynao

Présenté par Marc et voté à l'unanimité

Reconduction de notre salon « Les Rabelaiseries » (10 ème édition)

Il est décidé la reconduction de notre salon pour 2022 qui représentera la 10 ème édition.

Budget prévisionnel des « Rabelaiseries »

Ce budget sera présenté par la suite par le comité de pilotage lorsque ce dernier se sera réuni pour décider des orientations du prochain salon.

Programme annuel des séances

La future AG est prévue le 6 JANVIER 2023

- le 8 AVRIL 2022 accord mets et vins chez Thomas avec la participation d'Alexandre caviste ouvert aux conjoints le club prendra la moitié de la prestation compensation du fait que le repas annuel n'a pas pu avoir lieu en 2021 du fait de la pandémie. Yvette se propose de l'organiser.
- Au mois de Mai une date est arrêtée le 20 avec deux propositions : soit une dégustation-vente de bières avec les Pirates du Clain de Ligugé, soit une dégustation-vente d'un vigneron que Jean-Pierre propose. Cette séance sera définie autant pour la date que l'intervenant suivant les disponibilités de ces derniers.
- Le 24 Juin 2022 séance barbecue avec les partenaires et les bénévoles
- Le 16 Septembre 2022 Vins des anciens organisés par Jean Poudou, Joël, Daniel et Xavier
- Le 21 Octobre 2022 séance avec les bénévoles de préparation du salon
- Le 18 Novembre 2022 séance Les petites appellations atypiques organisé Christian et Catherine

La Fête de la plage de Ligugé aura lieu le 25 juin 2022 il faudra peut-être prévoir une participation du club.

La Journée des Associations est prévue le 11 septembre, prévoir également le montage et démontage des stands si besoin de ces derniers.

Barbecue avec les bénévoles et nos partenaires

La date du 24 Juin a été arrêtée, elle aura pour thème « Le vin des copains » et organisée par Jean Poudou et Martine.

Le voyage annuel

Prévu les 2 et 3 décembre à Pessac Léognan aux portes ouvertes, Nicolas se renseigne.

Le Repas de Fin d'année

Prévu le 10 décembre 2022, il sera décidé ultérieurement du lieu.

Composition du Comité de Pilotage des « Rabelaiseries »

Président : Jean CHARLES
Vice-Présidente : Cathy LARGEAU
Manager général et Responsable du Matériel : Christian DELHOMME
Commissaire du Salon : Jean-Michel RICHARD
Trésorier : Marc SERVOUZE
Secrétaire : Catherine PIERROT
Responsable restauration : Jean-Pierre MERCIER
Membres : Nicolas BARDET
Jérôme CARON

La première réunion aura lieu lundi 7 mars à 18 h Chez Christian.
L'ordre du Jour étant épuisé, la séance est levée à 22 h, place à la collation.

UNE BELLE SOIREE MEME EN RETARD

Il est des moments qui promettent beaucoup, qu'on attend avec la patience immense due à la fatalité virale, avec l'envie de se retrouver enfin pour une bonne raison, se régaler entre compagnons et accompagnés au nombre de 28.

Ce vendredi 8 avril de l'an 2022 c'était le rendez-vous au Bistro des saveurs de **Thomas** pour l'assiette et de **Patrick**, des Plaisirs du vin, pour les verres. 1ère rencontre du substitut de notre Alex.

Le thème, hors la réunion de fin d'année repoussée, c'est l'alliance mets / vins proposée par des pros de la fourchette comme du tire-bouchon. En l'absence du rédacteur habituel c'est Yvette qui fait son rapport, bravo.

1ère dégustation

-Blanc de Noirs de la famille **Parcé** à Banyuls Roussillon, IGP Côte Vermeille, 2020, 100% grenache noir sur schiste, terre pauvre s'il en est, 7 mois de fût.

Vieillessement: à boire dès maintenant, ou à garder 8 à 10 ans.

Belle surprise pour cette cuvée atypique aux reflets roses qui nous offre une gamme d'arômes de fenouil, de pâte d'amande, d'orgeat, de pain grillé...la bouche est ample, complexe, la tension est là et se poursuit en final avec de très beaux amers.

Accord parfait avec les mets proposés par Thomas: pétales de chorizo, wraps aux légumes, navette à la mousse de saumon, camemberts chauds au romarin

2ème dégustation

-Lo Sang Del Pais, Philippe et Julien **Teulier**, à Goutrens (12), AOP Marcillac 2019, Cépage 100% fer servadou (ou mansois)

Vieillessement: à boire dès maintenant, ou garder 3 ou 4 ans

Accord, un vrai vin de copains tout en gourmandise, le mansois s'exprime dans cette cuvée avec de beaux fruits rouges, des épices, du végétal sous forme poivron frais, accompagné d'une structure fine et des tanins du fruit présents mais pas agressifs. Compagnon tout désigné des apéros dinatoires entre potes. À sa place sur des minis burgers au boudin antillais, confiture de cerises au piment d'Espelette, burger de tapenade de tomates confites, chorizo et mozzarella.

3ème dégustation

-Franc de pied, **Th. Germain** à Varrains, 49
Franc de pied : se dit d'un pied de vigne qui, à l'origine, n'a pas été greffé sur un porte-greffe. Il peut être attaqué par le phylloxera, ce parasite qui a détruit le vignoble européen à la fin du XIXème siècle. Les vignes franches de pied sont très rares, sauf chez les Compagnons d'Hynao dont la parcelle « Les grappes rabelaisiennes » en est garnie à 100%.

Saumur Champigny 2014, 100% cab. franc

Vieillessement: à boire dès maintenant, ou à garder jusqu'à 10 ou 12 ans.

Une cuvée issue de vignes plantées sur des sols très sablonneux et travaillés au cheval de par la dureté du terrain. Un joli nez de fleurs et de petits fruits rouges. En bouche, l'attaque est franche et droite. Le fruité est légèrement écrasé dans un vin juteux où le rouge domine et où le noir n'est pas absent, beau comme un livre!. L'acidité contribue à l'ampleur et la fraîcheur, et même à la profondeur...

Les Plaisirs du vin, 148 av. du 8 mai 1945 Poitiers



Accord: cette très belle cuvée a été accompagnée de généreuses verrines servies chaudes: un risotto curry gambas, un parmentier poulet et canard confit, une croquette serrano avec béchamel panée et frite.

4ème dégustation

-Le Noisette, Domaine **Pajot** à Eauze (32), cépage gros manseng 100%

Vieillessement: à boire dès maintenant, ou garder 4 à 5 ans
Un moelleux sur le papier mais plutôt un demi-sec+, avec des notes de fruits à chair jaune à noyaux, florales, de fruits exotiques, d'agrumes, de citronnelle, d'infusion de verveine.... C'est le petit Jésus en culotte de velours, du sucre il y en a mais quelle belle acidité qui donne de l'énergie en bouche et en finale, on a envie d'y revenir, pas commun pour un vin de sucre! Belle union avec un dessert ou une même une volaille.

Accord: encore parfait, mignardises en tatin, moelleux et baba au rhum en bouchon

Très belle soirée, prévue pour Noël, retardée par le virus, qui a fait garder le lit à 7 des nôtres! 23h, fin de la soirée, sous les vivats dédiés à **Patrick, Thomas et Carole**.

Potins de chais Op. 22. 1

JM R



Douze familles de l'aristocratie européenne du vin.

Ils sont douze, douze membres, douze familles (6 français, 2 italiens, 2 espagnols, 1 allemand et 1 portugais). Ils sont l'aristocratie européenne du vin. Ils sont membres de *Primum Familiae Vini* (Pour les initiés, PFV). Ils se veulent *leading families*, se targuant de produire les meilleurs vins de leur pays respectif. Cette association (le PFV) qui depuis 2005, n'a pas dépassé les frontières de l'Europe a été créé en 1992. On y entre uniquement sur invitation, avec un maximum de 12 familles très respectées ; chacune apportant en dot, des générations d'expérience. Leur objectif : défendre et promouvoir les traditions et les valeurs des entreprises viticoles familiales et surtout assurer que ces idéaux survivront et prospéreront au passage des générations.

Le foncier et la fiscalité sur les transmissions

Comment résoudre le problème de la fiscalité sur les transmissions ?

Le SGV (Syndicat Général des Vignerons de Champagne) demande au gouvernement et au parlement de faciliter les transmissions des exploitations dans un cadre familial au travers d'une exonération de 100 % des droits de donation et de succession pour les biens loués pendant une longue durée (au moins 18 ans) comme le pratiquent l'Allemagne, l'Italie et la Suisse.

Quelques chiffres pour mieux saisir les problèmes de la transmission :

- 250 % est l'augmentation du prix moyen des vignes (entre 1991 et 2020).
- 44 % des vignerons sont âgés de 50 ans et plus.
- 25 années sont nécessaires pour couvrir le

Le prix moyen en Champagne est de 1,1 million d'€/ha et un prix minimum de 1,8 million d'€/ha dans certains grands crus. 281000 parcelles, surface moyenne 12 ares, 17 villages en grand cru, 42 en 1er cru. Ça en fait des bulles!



Siège du Syndicat Général des Vignerons de Champagne à Epernay depuis 1919.



Voilà une dame bien connue des Poitevins: Diane de Poitiers (en fait dame Briçonnet!) tenante du château d'Anet dès la Renaissance, de nos jours plus simplement Chenonceau. Elle fit planter le plant d'Anjou que Rabelais nomma itchenin.

Pour rappel: si jamais on vous propose certains vins, surtout sous l'aspect la bonne affaire, mieux vaut savoir ceci: les producteurs de l'appellation Château Chalon (vin jaune) ont préféré renoncer à l'appellation quand la récolte ne leur paraissait pas satisfaisante comme en 1974, 1980, 1984 et 2001. 2021 est considérée comme « horribilis! ». Ce qui explique le déficit de production face à la demande, attention aux fausses bonnes affaires, idem avec le Ch. D'Yquem 2012, 1992, 1972, 1952 et 1951, ...!

EN REVENANT DE L'AUTRE BOUT DU MONDE



Liste des lieux dignes d'intérêt (sur propositions d'un sommelier local francophone), au-dessus comme au-dessous du 42° parallèle sud, en Tasmanie. Pour info Bordeaux est très proche du parallèle 45 nord.

La différence se nomme pôle sud, la similitude c'est la Nouvelle Zélande, climat, ensoleillement, culture, esprit anglais, ...

1. Frogmore Creek, Coal river valley, à Cambridge
2. Pooley wines, à Richmond
3. Domaine A, à Campania
4. Pressing matters, à Tea Tree
5. Home Hill Winery, à Ranelagh
6. Kate Hill Wines, à Huonville
7. Moorilla, à Berriedale
8. Milton Vineyard, à Swansea
9. Spring Vale vineyards, à Cranbrook
10. Freycinet Vineyards, à Bicheno
11. Iron House, à Four mile creek
12. Clover Hill wines, à Lebrina
13. Apogee, à Lebrina
14. Delamere vineyards, à Pipers Brook
15. Holm Oak vineyards, à Rowella
16. Moore Hill, à Sidmouth
17. Tamar Ridge, à Rosevears
18. Stefano Lubiana wines, à Granton

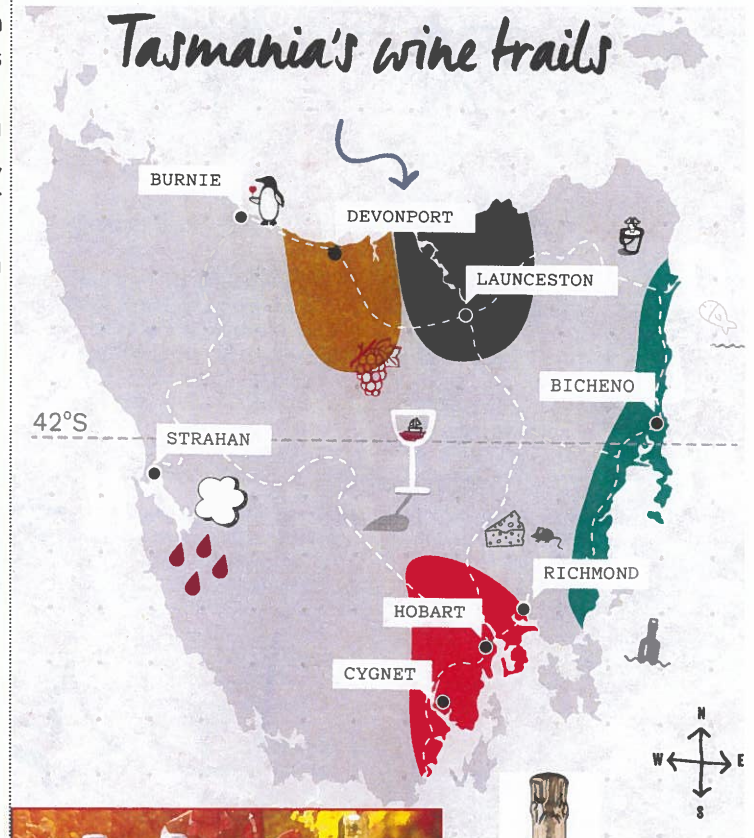
Pour les dégustations les RV sont exigés, accueil pro, parfois contre quelques dollars locaux, des blancs de chardonnay, des rouges en pinot noir, des bulles et des whiskeys, très souvent des gins en tout genre.

Déjà avant d'en revenir il faut y aller! Il y a quelques années, pré-virales, c'était un déplacement de 32 heures, grâce à Poutine on en ajoute 2!

Sur le papier c'est tellement ridicule, de l'ordre d'un doigt, fut-il majeur. Mais on est prêt à tant de choses pour un bon petit diable!



JM R





SALON des VINS et
des PRODUITS de **TERROIR**
86 LIGUGÉ

Edition 2022

COMPTE RENDU de la 1ère RÉUNION de Bureau
Le 07 Mars 2022 à 18h00 chez Christian

Présents : Jean, Nicolas, Jean-Michel, Jérôme, Christian, Jean-Pierre, Marc, Cathy et Catherine

Le Club Hynao

Réflexion est faite sur :

- La séance du mois de mai ne pourra pas se faire avec le vigneron que Jean-Pierre présentait, Nico va prendre contact avec les Pirates du Clain pour organiser une dégustation/vente de bières.
- Le voyage de fin d'année, une étude va être faite sur les possibilités de transport et leur coût, sur la faisabilité sur 1 ou 2 jours.

Les Rabelaiseries présidée par Christian :

Organisation de la 10ème édition des Rabelaiseries

- Que veut-on faire de notre 10ème salon ? Au point de vue :

☐ ANIMATIONS

La séance spéciale du vendredi :

Proposition de Jean Michel : l'idée est de proposer une soirée le vendredi soir (veille du salon) de 19h à 21h aux exposants sur le volontariat avec invitation d'amis ou clients privilégiés avec buffet en demandant une participation aux exposants de 15 € et un verre spécial avec un nombre maximum de personnes de 120/130 au total, les invitations seront laissées à l'initiative des exposants et payantes, cette soirée aurait pour but d'être un moment convivial, de qualité et de partage et à ce moment-là cela remplacerait l'inauguration. L'idée est retenue et pour mettre en forme cette soirée, il est décidé de faire un sondage en ligne par Jean-Mi et Nico auprès des exposants.

A

Jeu des questions pour la soirée du samedi

Catherine et Christian avait lancé l'idée d'un quiz affrontement entre deux tables à raison de 3 quiz dans la soirée (1 à l'entrée, 1 au plat et 1 au dessert) portant bien entendu sur le vin avec cadeaux aux gagnants et peut-être un gage aux perdants ou également cadeaux de consolation.

Cette proposition risque d'être longue et d'être difficile pour l'orchestrer du fait que tout le monde n'est pas concerné en même temps.

Nico propose que ce jeu de questions pourrait être fait à l'aide d'un smartphone (1 par table) en téléchargeant une application pour répondre aux questions de façon que tout le monde participe en même temps, les réponses et les classements apparaîtront sur un écran, il faut étudier la problématique des lots. Pour le placement des convives et répartition des vigneron voir la possibilité d'un tirage au sort du numéro de la table. A suivre.....

Pourquoi pas un feu d'artifice le samedi soir ? Il est nécessaire dans un premier temps de se renseigner auprès de la Mairie si c'est possible Jean-Mi s'en charge et ensuite d'en connaître le coût. A suivre

Pourquoi pas faire cette soirée du samedi soir à Givray ? Du fait de l'expérience de l'année passée la salle de Givray avait été déjà réservée au cas où. Donc cette proposition retient l'accord des pilotes.

La tombola : Une remarque : mettre en avant les partenaires, les valoriser en les citant lors de la remise des lots.

RESTAURATION

L'installation se fera de la même façon que les salons précédents car il ne sera pas possible d'utiliser les tables rondes du fait de la soirée du samedi soir à Givray.

Traiteur : Il est décidé de conserver Canivet pour le samedi midi et dimanche midi, Jean-Pierre va demander une proposition de menu à hauteur de 16 € maxi pour une revente à 20 €.

Pour le samedi soir demander un devis « entrée, plat, fromage et dessert » pour 18 € à 20 € à Canivet et à Thomas.

Restauration de midi pour les exposants : demande de devis à Canivet pour des plateaux froids.

B



BUDGET :

Communication

Faire un premier article sur la relance des Rabelaiseries en Septembre.

NR/CP en 2021 : Les articles coûts : 1 688 €

Communication affiches : 1 502 €

Proposition on continue ? Oui Christian prend contact avec les responsables de la NR

Panneaux publicitaire urbain :

JC Decaux 2021 24 faces coût : 4 183 €

Propositions 2022 :

Clear Channel

- Bus flanc gauche 1 sur 2 : 63 faces tout Grand Poitiers 2 500 € : non retenu

- Affiches 4X3 fixes pendant 7 jours à partir du 26/10/2022 : soit 23 faces autour de Poitiers (rocade et CHU), Biard, Buxerolles et Migne-Auxances coût 2 088 €, soit 24 faces même couverture coût 2 178 € (voir si impression comprise ou pas) solution retenue sur une des deux publications.

JC Decaux : abris bus et sucettes 40 faces 2m² : 3 700 € non retenu

Flyers A5, A4 édités par Titiss et le Crédit Agricole gratuit à prévoir pour les distribuer dans les boîtes aux lettres des communes environnantes comme ST Benoit, Smarves, Iteuil, Fontaine le Comte....

Se renseigner auprès d'ADREXO pour connaître le coût d'une distribution.

Lubicom

Edition de flyers A5 pour distribution boîtes aux lettres (voire Adrexo) quantité à déterminer

Affiches pour panneaux urbain : maquette à fournir aux prestataires publicitaires coût à déterminer

Microperfore en 2021 coût pour 30 : 250 €, Jean demande un devis pour 60 et pour 100 exemplaires.

Programme A5 normalement offert par Lubicom.

Panneaux autocollants de la date pour la grande banderole et pour les 2 banderoles entrée Ligugé prix à définir

Panneaux aquilux adhésifs (40 € prix 2021) et prévoir des panneaux de fléchage supplémentaires environ une quinzaine (recto-verso fléchage dans les 2 sens) , Jean demande un devis à Lubicom.

Les médias : Facebook, twitter, Instagram, site des rabelaiseries et suivi du salon en direct sur réseaux à organiser.

Voir pour faire venir France 3

Concours Instagram Nico s'en occupe.

- **Soirée partenaires :** aucune décision n'est prise, à étudier.

- Verres

Faire un verre pour la soirée spéciale du vendredi soir.

Il faudra décider de la couleur des verres pour notre 10^{ème} édition

- Equipements

Portes banderoles restauration et ateliers et bordures basses de l'allée Christian se charge des devis.

□ Réalisation d'un budget prévisionnel

Reporter à la prochaine séance, pas assez d'éléments.

□ Protection sol du gymnase : Christian va prendre rendez-vous avec Mr Bourri Jamal responsable des gymnases de Grand Poitiers afin de savoir ce qui est exigé pour la protection des sols.

Les idées : utiliser les tapis de protection du club de Badminton Jean-Mi se renseigne, faire faire des embouts de protection pour les chaises Christian va faire faire un devis, mettre deux couches de moquettes.

Les autres points seront discutés lors d'une prochaine réunion.

□ Implantation

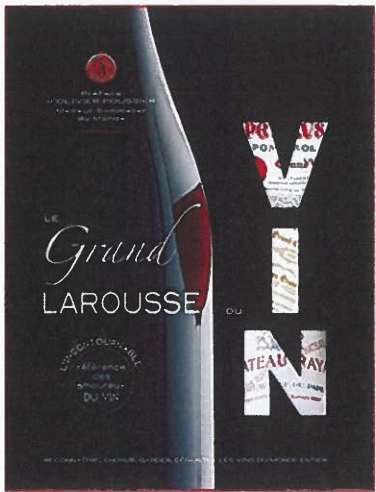
1. Ateliers
2. Garderie
3. Les verres entrée/sortie
4. Le flux de circulation

Prochaine réunion mercredi 6 avril à 18 h chez Marco 4 Chemin des Tuileries 86800 St Julien l'Ars tél : 05.49.03.53.78 - 06.10.78.94.08

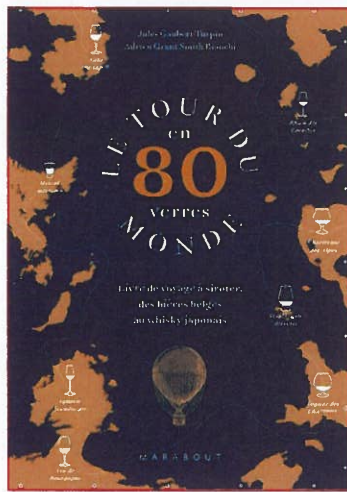
Un covoiturage sera prévu allée des Plantes Ligugé pour 7 personnes au total à 17h30.

La séance est levée à 20h45 après un petit encas et une dégustation de Muscat organisée par les hôtes.





Reconnaître, choisir, garder, déguster les vins du monde entier, *Le grand Larousse du vin*, Larousse, Olivier Poussier, meilleur sommelier du monde en 2000, Larousse



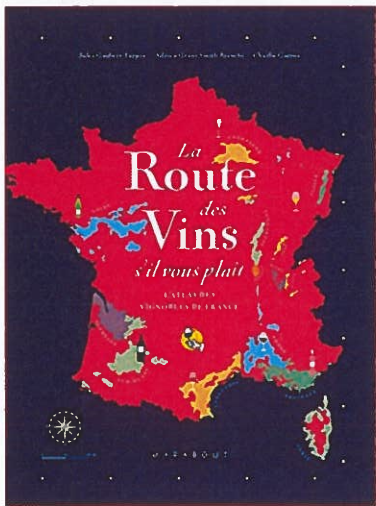
Livre de voyage à siroter, des bières belges au whisky japonais, *Le Tour du monde en 80 verres*, Jules Gaubert-Turpin, Adrien Grant Smith Bianchi, Marabout.



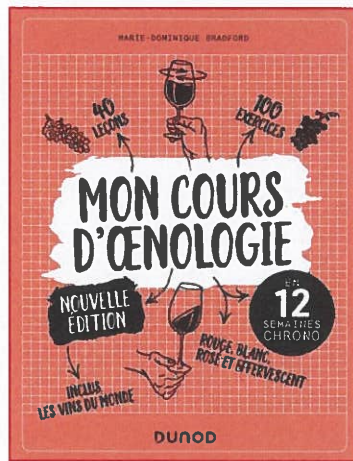
35 cépages, 129 vignobles, 349 AOC et 350 pages de conseils pour les amoureux du vin, mis en illustration par Jean André, Marabout



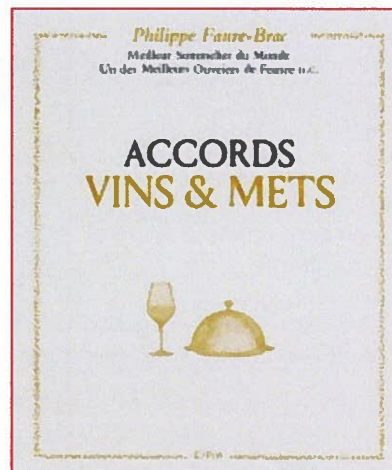
Sommelière de formation, Sandrine Goeyvaerts est caviste à Liège. Son blog, *La Pinardothèque*, a été élu « Blog de l'Année » par *La Revue du Vin de France*



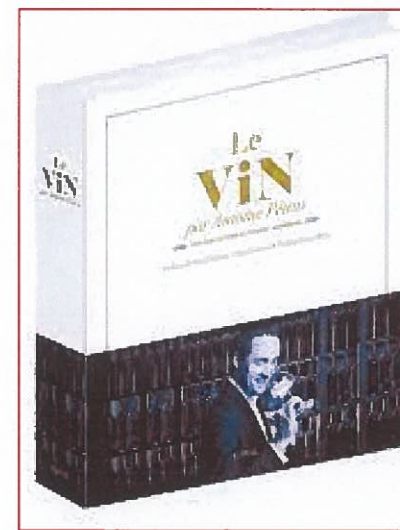
Avec "*La route des vins svp*", il n'a jamais été aussi facile d'organiser un voyage dans n'importe quelle région viticole, Marabout



En 12 semaines chrono, Marie-Dominique Bradford, formatrice en œnologie et fondatrice du site *Trois Fois Vin*, vous propose un cours d'œnologie surprenant, Dunod



L'auteur, Meilleur ouvrier de France et Meilleur sommelier du monde, présente les 120 plus beaux accords entre mets et vins, chacun accompagné d'une recette, d'une explication, d'une alternative et de fiches technique, E/P/A



Pendant qu'il s'entraînait pour le concours au titre d'Un des Meilleurs Ouvriers de France Maitre d'hôtel 2018, Antoine Pétrus finalisait son 3ème ouvrage sur le vin. E/P/A



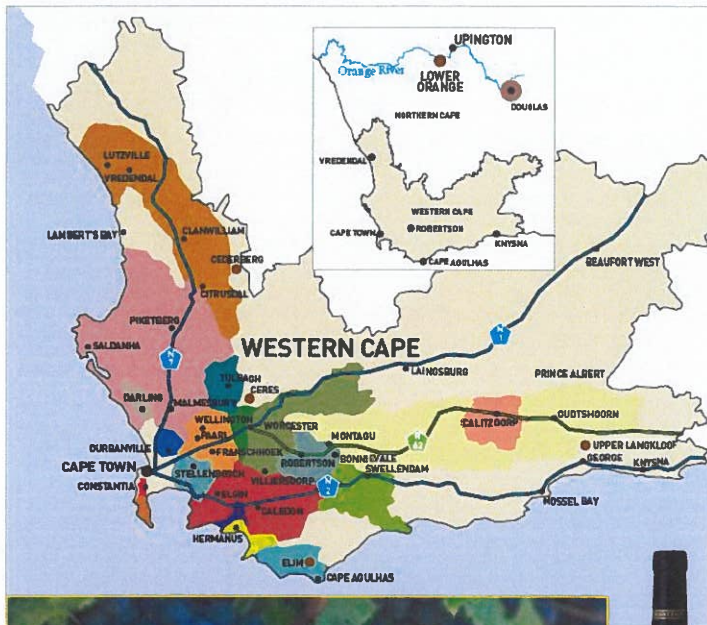


Les chemins de l'avenir du vin passent par le sud

JM R & Marco



Escale en Afrique du sud



Le Pinotage est un cépage créé en 1925 à Stellenbosch par croisement du Pinot Noir (originaire de la Bourgogne) avec le Cinsault (originaire de Provence). Ce dernier fut historiquement appelé Hermitage en Afrique du Sud. D'où le nom Pinotage, raccourci de Pinot et Hermitage.

Les dates de l'histoire du vignoble sud-africain.

L'histoire des vins du nouveau monde est étroitement liée à la colonisation. En arrivant, de gré ou de force, les colons européens apportent avec eux leur nostalgie du vin du pays et leur savoir faire viticole.

1659 : 5 ans après leur débarquement au cap de Bonne-Espérance les colons néerlandais vendangent leur première récolte probablement du muscat .

1688 : l'arrivée de 200 huguenots français accélère le développement du vignoble sud-africain. Chassés par les guerres de religions, ces huguenots viennent du Languedoc et de la Charente. La grande chasse aux protestants de Louis XIV a fait fuir des vigneron, des horlogers, des bijoutiers, des artistes ... r accueillis par les Hollandais.

1806 : Napoléon décrète un blocus contre l'Angleterre. A ce moment-là, celle-ci occupe la colonie du Cap et va substituer les vins continentaux par des vins de la colonie sud-africaine. Cet avantage est de courte durée. Après la chute de Napoléon, les vigneron sud-africain vont être exposés à la compétition mondiale. Comme un malheur n'arrive jamais seul, les épidémies de phylloxéra et de mildiou viennent ravager le vignoble. C'est le pépin de trop et de nombreux vigneron ferment boutique au cours du XIXème siècle.

1918 : La création de la KWV (Kooperatieve Wijnbouwers Vereniging) marque le véritable tournant qualitatif du vignoble. Les vigneron se rassemblent dans cette association qui va progressivement prendre la responsabilité de fixer des quotas, contrôler les prix, puis définir les critères qualitatifs comme la réduction des rendements.

1994 : Durant la période de l'apartheid, le vignoble souffre de son isolement. Privé de débouchés commerciaux par les boycotts, il reste coupé du monde. Dès la fin du régime, les vigneron importent de nouveaux cépages, les surfaces plantées explosent et le Pinotage devient rapidement un symbole de l'ouverture au monde de l'Afrique du Sud qui maîtrisait auparavant une grande proportion de vin blanc implanté par les Allemands. La syrah (shiraz) et le cabernet-sauvignon (autre accouplage de cépages) progresse à vue d'œil.

Aujourd'hui, le vignoble sud-africain, c'est 130.000 hectares de vignes et 10 millions d'hectolitres produits, soit plus que le vignoble de Bordeaux ! En 25 ans, l'Afrique du Sud est devenue le 8ème pays producteur mondial, devant la Chine et l'Allemagne. Elle fait jeu égal avec l'Australie et le Chili. La qualité est également au rendez-vous ! Couronnement suprême: un chenin blanc, du district de Stellenbosch a été élu meilleur vin blanc du monde en 2015. la part du vignoble en rouge est passée de 4% en 1981 à 40% en 2016.

On ne cherche pas la qualité, le cépage passe avant le terroir, mais la régularité afin d'entretenir la clientèle, le « easy drinking wines ».

Pour avoir le droit d'afficher une appellation sur leur étiquette, les vigneron doivent s'assurer que le raisin utilisé provient bien de la région. Il faut que 75% des cépages et millésimes assemblés soient ceux affichés sur l'étiquette. Ils doivent par ailleurs se soumettre à un contrôle qualitatif qui assure la crédibilité de l'appellation. L'Afrique du Sud est le premier pays du nouveau monde à aller aussi loin dans le contrôle qualitatif de ses appellations et la mise en valeur de ses terroirs ! (à 25% près, note de la rédaction!)

À retenir: Stellenbosch pour ses riesling, équiv. porto, pinotage, syrah // Paarl (perle) pour ses chenins, colombar, chardonnay & sauvignon // Frankschoek (coin français) env 10 000 descendants des huguenots du XVIIème s, des noms évocateurs tels Chamonix, Petite Provence, la Motte, la Forêt, ...



Après la guerre en Ukraine, un peu de vin



Avec la perte de la Crimée, l'Ukraine a non seulement perdu plus de 30 000 ha de vignoble, soit 50%, l'icône Massandra et Koktebel, mais aussi la base scientifique de la filière vitivinicole. Cet institut a pour objectif principal d'accompagner les opérateurs dans l'augmentation de la qualité globale des vins ukrainiens.

Terre traditionnellement francophone (le français est souvent la première langue étrangère apprise à l'école), s'appuyant sur la traditionnelle amitié franco-ukrainienne, avec le soutien de l'ambassade de France et de la direction générale de l'Enseignement et de la Recherche du ministère de l'Agriculture, de nombreux partenariats et échanges entre les écoles agraires ukrainiennes et des établissements du supérieur français permettront l'émergence de nouvelles générations de vignerons et vinificateurs et le renforcement de la filière.



Quand la Russie a annexé en 2014 la péninsule ukrainienne de Crimée, réputée depuis une centaine d'années pour ses vins moelleux et liquoreux, Kiev a perdu plus de la moitié de la production de ses vins en bouteille. Heureusement il n'y a pas que des Russes en Ukraine! Le vignoble n'est certainement pas la première inquiétude du moment mais il pourrait positivement participer à l'après conflit.

la production de vins secs, notamment en Transcarpatie réputée pour ses blancs de plus en plus prisés, et dans les régions d'Odessa et de Kherson, au bord de la mer Noire où sont pressés davantage de rouges.

L'expérimentation œnologique ouvre en grand le champ des cépages: sauvignon blanc, chenin, pinot gris, chardonnay, riesling, rkatsiteli, albarino, aligoté, cabernet sauvignon, cabernet franc, pinotage, merlot, tempranillo, pinot noir, malbec, saperavi, ou encore telti-kuruk, un cépage blanc autochtone de la région d'Odessa, celle qui offre les meilleurs territoires dans le sud.



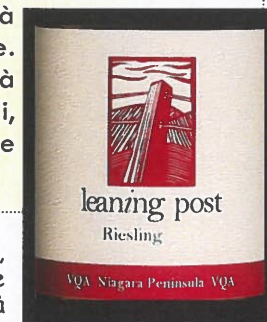
CHRISTOPHE LACARIN : un Français

Ses vignes ont été victimes de 23 incendies criminels depuis son installation et en 2016, il s'est fait confisquer ses vins par le fisc local, l'accusant à tort, de commerce illégal. Aujourd'hui, sa licence est en règle et tout semble être rentré dans l'ordre. Une 50aine de grosses « maisons » se partage le commerce national, les artisans du vins commencent à peine leur accession au marché.

Une initiative canadienne en faveur de l'UKRAINE:

Hamilton, péninsule du Niagara, Canada. À l'entrée de la région viticole, se trouve le vignoble *Leaning Post*.

Les propriétaires, Nadia et Ilya Senchuk, ont eu une idée pour soutenir leur pays d'origine, l'Ukraine. Ils remettent la totalité de leurs ventes réalisées au domaine durant une semaine pleine pour le soutenir. Le difficile sentiment d'impuissance du couple les a conduit à cette vente caritative originale. Les clients ont immédiatement répondu à l'appel. Dans la seule journée de mardi, le domaine a vendu pour 14 000 \$ de vin, soit environ 500 bouteilles



Pour venir en aide aux Ukrainiens, Laurent Fortin, directeur de Château Dauzac et consul honoraire d'Ukraine en Nouvelle-Aquitaine, a lancé un appel à la solidarité de la filière du vin et des spiritueux.

Les dons étaient adressés au château Dauzac, 1 avenue Georges Johnston, 33 460 Labarde. Les magnums et autres grands contenants étaient les bienvenus. Aux grands crus les grands remèdes!



Potins de chais Op. 22. 2

Retrouvez l'actualité du vin, de la vigne et du vigneron sur « Terre de vins ».



Malgré le séisme signé Poutine au sein de la géopolitique, la filière cognac poursuit son œuvre de défense de l'appellation avec succès. En témoigne la récente décision de justice rendue en terre chinoise.



Le combat pour mettre à mal la contrefaçon porte ses fruits et le Bureau National Interprofessionnel du Cognac s'en félicite. « Le BNIC enregistre un nouveau succès en Chine qui s'inscrit dans une stratégie de protection de l'appellation Cognac, à l'échelle mondiale et qui fait suite à l'enregistrement de Cognac comme marque collective en Chine en 2020 et une première décision judiciaire rendue en janvier dernier ». Ainsi, les autorités chinoises disposent d'outils juridiques plus efficaces pour lutter contre la triche. Elle permet aussi à l'interprofession et aux maisons de cognac d'agir ensemble sur le marché chinois. La multiplication des décisions administratives vient confirmer et condamner l'atteinte portée à la marque collective « Cognac », en matière de contrefaçon et vise à automatiser les sanctions et à décourager les contrefacteurs ». Dans les faits, une 3me décision administrative vient d'ordonner la destruction de faux cognac s'accompagnant d'une amende pour le fraudeur chinois. Jamais rire jaune n'a autant été remarqué en Chine!

Les Bourgogne de la Côte chalonaise offrent un rapport prix/plaisir imbattable pour les amateurs de rouges de Bourgogne. Relativement méconnue, l'appellation régionale produit 70 % de pinots noirs. Des rouges gourmands et accessibles pour la plupart, cachant parfois quelques clos oubliés. Des parcelles légèrement en retrait des appellations villages, dans des zones adaptées à des millésimes solaires comme 2019 et 2020. D'où un très grand nombre de bonnes surprises dès 2022.

Dom. Antoine Reniaume 2020, 7€
Dom. Clos de l'évêché 2020, 12€40
Clos de Chenôve 2020, dès 9€30
Les Clos des roches 2020, 9€
Dom. Du Beauregard 2020, dès 7€
Ch. De Rougeon 2020, dès 6€
Maison And. Delorme 2020, dès 9€
Dom. De la Luolle 2020, dès 12€
Ch. De Chamilly 2020, dès 7€
Ch. De Couches 2019, dès 8€
Benoit Charbonnaud 2019, dès 8.90
Vignerons de Buxy, dès 9€60
Dom. Mazilly 2019, dès 13€80
Cave de Bissey 2018, 8€20
Dom. Marillier 2019, dès 11€70
Dom. De la Tour 2015, 12€00
Vignerons de Genouilly, dès 10€70
Boisson Gerbeault 2020, dès 9€10
Jocelyne Chaussin 2017, dès 7€
Dom. De la Marche, dès 11€
Dom. De Villaine 2019, dès 15€

Le vignoble de Champagne pourra s'implanter sur le coteau de Chartèves, car on le sait peu mais l'Aisne (02) reçoit quelques vignes en AOC Champagne. Un accord a été signé entre les vignerons du village et les associations écolo du secteur. 60% du coteau fera du raisin et les 40% restants sont maintenus en réserve naturelle. Pourtant le coteau est en AOC depuis 1924. Il aura fallu 35 ans de patience pour sauver l'orchidée *Ophrys* ainsi que le zizi bruant et produire enfin de la bulle de l'ouest!

Le groupe H&A gère 750 000 barriques pour 1600 clients. Le responsable marketing a la confiance des banques, des tonneliers et des vignerons. 95% des contrats sont reconduits chaque année. Le vigneron garde des relations privilégiées avec son tonnelier mais il ne paie plus de factures, gagnant-gagnant! Après 2 ou 3 élevages H&A récupère les barriques utilisées.

Pas besoin d'ultrasons ou d'ozone pour désinfecter les barriques avant d'entonner le vin, si l'on utilise la vapeur. La vapeur suffit à débarrasser les barriques de fameuses brets (brettanomyces). Il faut au moins 58° de chaleur moite et atteindre les 6 premiers millimètres de bois.



Mourir le plus tard possible et en bonne santé est un objectif indestructible que je me suis fixé. J'ai déjà donné aux amis de longue date mes consignes de fond de cave à ma disparition! Il est urgent et incontournable que le palmarès des vins à boire, sans détour, avant qu'il ne soit trop tard, soit à concrétiser sur l'heure! Dont acte.

Vega sicilia, Unico, Ribera del Duero, Esp.
Sassicaia, Marquis Antinori, Toscane Ita.
Grange, Penfolds vin, Adélaïde, Aus
Romanée-Conti, Bourgogne, Fr
Petrus Pomerol, Fr.
Sauvignon Kitzreck-Sausal, Weingut Schneeberger, Aut
Valli pinot noir, Gibbston vineyard, NZ
Sigalas Santorini, Gre
Cristal Roederer champagne, Fr ou Salon,
Quinta do Noval 40ans ou Quinta da Rosa finest reserve, ou Fonseca 2003, Por
La Muse, Verite estate Californie, USA ...

Si Rabelais était parmi nous il serait prêt à payer sa place, pour sûr! Le plus gros souci c'est le nombre de cols par cuvée et donc l'épaisseur de la facture.

Qu'importe finalement le flacon, quand on se prépare à l'Everest. Des mauvaises langues ont même ajouté qu'avec un tel train de vie je n'allais pas laisser grand-chose en héritage. Pourtant rien que les bouteilles vides c'est déjà un trésor!

FAUTE DES BIERES ATTENDUES, LES COMPAGNONS ONT OPTÉ POUR DES VINS ROUGES A MOINS DE 10 « BALLES »!



Une séance préparée par Marco & Bernie, les hommes de l'est (du Miosson!). Le 22 ami 2022 à Ligugé.

L'idée fait écho à la ritournelle verbale : pour cent balles t'as plus rien! Chercher dans l'axe d'inconnus à connaître, sans empiéter sur une autre séance chargée de mettre en avant des vins « total incognito » à sortir de l'oubli, pour une prochaine fois, telle est la mission. Les pistes ont conduit les chercheurs dans les profondeurs territoriales, aussi bien sur St Julien, Gençay que Poitiers. Ils ont réussi à dénicher des vins méritants, de rencontres improbables, en évitant l'écueil de la trop prime jeunesse. Le nombre de présents, 14, a fait tiquer en amont. Cependant l'ambiance générale de la soirée a fait plaisir à faire, à voir et surtout à déguster. D'ailleurs les vivats de fin correspondent à ce qui nous tient à cœur: s'amuser sérieusement. (photos *Bernie*)



Outre les 14 compagnons, Cathy qui a conduit le déroulé de la séance (dernières nouvelles, anniversaires, ...), a invité sa fille. Ce n'était pas une première pour elle et de fait elle s'est coulée dans le groupe sans crainte et avec le sourire.

L'organisation se présente sous la forme d'un jeu d'équipes, 4 de 3, ce qui fait 12 sous l'œil des 13 et 14mes, le compte est bon!

Il fallait tenter de trouver le maximum d'infos par vin dégusté: domaine, région, appellation, AOC, IGP, VDF ..., millésime, cépage premier, bio ou non et enfin estimer le prix. Rappel, le plafond est à 10€. Les régions supposées étaient listées soit Alsace, Bordeaux, Languedoc, Roussillon, C. du Rhône, Provence, C. de Nîmes, sud-ouest, Beaujolais, Bourgogne, Loire. Il était possible de goûter plusieurs régions et de doubler ...

Composition des équipes aléatoires voire plus loin encore.

Équipe 1:
Titiss, Bichon, PSG.

Équipe 2:
Jean-Yves, Myrage, Denis.

Équipe 3:
Cathy et sa fille Roxane, Nico.

Équipe 4:
Martine, Christian, JM R.

Tout est prêt pour les « je l'avais dit, je le savais, c'est bien ce qui me semblait, c'est quoi ça? y'en a aussi, ils le vendent ça? jamais bu un truc pareil le doute m'habite, ... »



FICHE DES VINS ROUGES A MOINS DE 10 « BALLE »!

Présentation des vins choisis par Marco & Bernie:

N°1: Ch. D'Or et de Gueule, Coteaux du Pont du Gard, cuvée « à boire », **2019** (domaine connu des compagnons). IGP Languedoc, bio, 13.5°, 50% cinsault + 50% grenache, garde 2 ans. **8.50€**

Robe grenat, nez de fruits rouges, épices. En bouche les cépages s'équilibrent en souplesse, agréable et gouleyant, tanins délicats, plaisants ...

N°2: Cheverny rouge, cuvée des vigneron de Monts près de Chambord, **2019**, Loire, AOC, 60% pinot noir + 40% gamay, 13°, garde 3 ans. **6.10€**

Robe rubis clair reflète violins, nez de petits fruits rouges, bouche peu tannique, souplesse en finale, fruité net et charmeur, ...

N°3: Ch. Vieux Moulin, cuvée Vieux moulin, **2019**, AOP Corbières, carignan et grenache 50/50 complétés par du mourvèdre et de la syrah, 14.5°, bio, garde jusqu'à 5 ans, **8.90€**

Robe rubis profond, nez de fruits noirs, épices marquées, safranées en finale, bouche fraîche et appétante, ...

N°4: Dom. Des Chesnaies, de Delisle et Boucard, cuvée prestige, **2016** (embouteillé en 2018), AOC Bourgueil, Loire, cabernet franc, élevage bois et cuve, garde= 5 ans, **9.90€**

Robe grenat sombre, tanins présents et évolués, bouche charnue et riche, longueur certaine, de la violette au viandard, assez fin pour escorter un beau gigot, ...

N°5: Ch. Haut Gayat, Grave de Vayres, **2016**, AOC Bordeaux, 50/50 merlot et cab sauvignon, jusqu'à 6 ans, **9.50€**

Robe pourpre foncé, nez empli de baies noires mûres, d'épices douces et de violette, boisé net, dense et généreux au palais, s'impatiente d'une viande rouge, doublement médaillé au guide Hachette, ...



Marco
&
Bernie

mai
2022
à
Ligugé



N°6: Vinalie! Sud-ouest, cuvée la Belle équipe et pour cause: 4 copains œnologues créent leur vin à l'aide de leurs vins, aux accents du sud ouest et de son rugby, belle idée que voilà! Puisant dans le Fronton, le Cahors et Gaillac, les équipiers ont réuni en VDF par 1/4, malbec, syrah, braucol et négrette, **2018**. Vin de potes pour les potes, dans le respect des terroirs. Garde= trop tard! **9.90€**

Robe foncée, pourpre, nez de cerises noires, de pruneaux, de cassis, chocolat et vanilles. En bouche le vin s'établit sur des tanins souples révélant la prune noire, de la corpulence et du volume se terminant sur des notes fruitées et florales. Peut se déguster même longtemps après la 3me mi-temps, tout en attendant le prochain match ...

N°7: Les vigneron de Caramany, 66, cuvée Carmagnole, AOC Roussillon villages, **2018**, carignan+syrah+grenache par 1/3, garde maxi 5 ans, **9.00€**

Robe rouge comme une cerise noire, nez expressif épicé et fruits rouges bien mûrs, bouche fraîche et élégante, finale sur des épices douces, appelle la charcuterie catalane, la grillade d'agneau au thym, une tarte à l'oignon et presque toute les cuisines méditerranéennes, ...

Palmarès:

3x ♥ au corbières

3x ♥ au bourgueil

7x ♥ sud ouest

Coup de coeur de la séance: **la cuvée BELLE EQUIPE**



Salon LES RABELAISEIRIES 2022

COMPTE RENDU de la 3^{ème} RÉUNION de Bureau
Le 18 Mai 2022 Chez Marco

Présents : Christian, Cathy, Jean-Michel, Nico et Marc
Absents et excusés : Jean, Jean-Pierre, Jérôme et Catherine

Christian ouvre la réunion, sont évoqués les sujets suivants :

HYNAO :

Résultat du sondage pour le voyage de fin d'année : Nicolas fait le point
3 propositions au même niveau : en avril : le médoc – en septembre Saumur –
en décembre Pessac Leognan - 70 % sont prêts à faire une nuitée entre 30
et 45 euros la nuitée – 50 % souhaitent faire un voyage tous les 2 ans

Retour de la réunion de la Fête de la Plage : Christian précise que c'est le syndicat
du plan d'eau qui reprend le concept avec la commune de Smarves. La restau-
ration sera sous la forme de food truck – La journée prévoit comme d'habitude
des jeux et prestations des élèves – Randonnées organisées le matin – La
buvette est prise en charge par différentes associations –

**Hynao sera sollicitée pour la vente des tickets : 2 personnes pour la journée
qui devront tenir la caisse sur une tranche de 2H. Nous pouvons aussi
aider pour le montage le matin à partir de 9H (tivolis ...)**

LES RABELAISERIES :

Budget : En incluant la COM nous sommes à un déficit 1096,65 + 500
euros de verres partenaires
18 exposants ont transmis leur dossier avec le chèque

La communication :

ADREXO : pour 16561 flyers A4 qui pourraient être distribués : 1851,99 €, en aug-
mentant ce poste nous devrions avoir un impact supplémentaire

La NR : 2000 journaux + les 200 (même principe que d'habitude) ou 3000 journaux
+ les 200 : 192€ d'écart sur les 2 devis : nous validons – Total général avec NR
COM : 4491,36 €

Microfibres : 30 à poser : 259 euros nous avons possibilité de passer à 60 mais
nous préférons rester à 30

Clear Chanel : 3208,10 €

Lubicom : panneaux Akilux 48 €

Vitalis : publicité gratuite à l'intérieur des bus

Soirée VIP : nous validons le projet

Résultat du sondage : 10 exposants intéressés – Nous pensons
que nous pouvons continuer à monter le projet compte tenu
du nombre de réponses qui devrait certainement augmenter
Le budget : sur la base de 15 exposants et limite à 250 invités et
VIP nous sommes sur une recette de 700 euros –

Devis faits pour le buffet : nous optons pour Romuald (partenaire
du salon que nous allons de nouveau solliciter pour lui
demander une remise partenaire)

AUCHAN : 3,50 euros par personne (forme plateau)

Romuald : sous la forme de planche variée charcuterie fromage 5
euros par personne

Le déficit est estimé à 1250 euros

L'idée est de trouver les 2 plus gros partenaires qui financent la
soirée + Romuald (remise)

Implantation : elle dépend du nombre de participants nous
mettrons des tables dans le gymnase qui accueille les
stands, en fonction des stands ouverts ou pas

Une idée : nous mettons les verres « soirée VIP » sur le stand du
vigneron qu'il remet à son invité ? à rediscuter

Une question : je suis invité est-ce que je peux venir accompa-
gné ? à réfléchir et à trancher

Animations : Nicolas fera toujours l'animation des ateliers

Ateliers : il faut revoir l'investissement car nous sommes un peu
juste au niveau des portions (critiques qui avaient été formulées)

il faut envisager de faire la réservation sur internet

Nous pouvons prévoir le paiement de 5 euros

Vins et fromages : oui

Vins et chocolat : oui

Jeu par équipes : ?

Découverte bières : ?

Autres : accord mets/vin avec Thomas (cuisine sur place)

Implantation : rester dans la salle de danse

Nouvelles animations

Jeu du samedi soir équipes par tablées

Test quizz numérique (Animé par Nico) c'est génial !!!

Nous avons besoin de 2 vidéo projecteurs, il faudra tester le quizz auparavant. Dans tout quizz : il faut faire des questions simples et des questions ardues ou ambiguës

On donne le délai de réponse type 20 s pour répondre

Concours de dégustation à l'aveugle : pour gagner un lot

Autres animations: revoir celles que nous retenons pour ce salon

Ancienne voiture de Vernon : nous pouvons les faire venir c'est gratuit

On peut inviter Frédéric Gersal : il peut déambuler parmi les stands et noter que nous avons la présence amicale de Frédéric (Jean-Michel voit si possible)

Concours de dégustation à l'aveugle : pour gagner un lot

Jouer sur instagram pour gagner 2 repas à midi (Nicolas)

Concours énigme sur le salon : afin de permettre d'envoyer des visiteurs sur des vigneronnes peu fréquentés (Jean-Mi)

Valorisation des partenaires sur le salon sur chaque gain

Gagner 2 places : pour une séance de dégustation à la séance des Compagnons

Honneur spécial pour les exposants présents depuis le début, les fidèles / Titiss

Feu d'artifice samedi soir dans Givray : c'est possible (entre 6 à 7 mn : compter 800 euros) : le livreur installe. Est-ce qu'on le fait ?

A voir à la prochaine réunion et si oui : qui se charge de l'accueil du livreur, la mise en place vérifier la sécurité et l'allumage

Timing pour la soirée du samedi soir :

. Apéritif à Givray

. feu d'artifice, ou pas

. entrée + plat

. jeu en même temps que le fromage

. dessert

. remise des médailles (ceux qui sont venus depuis le début) – Médaille à voir avec Jean-Mi et Titiss (conception de la médaille à réfléchir)

Sac à verre : il faut au-delà du verre mettre aussi la documentation : 12 cm large 15 cm de hauteur - Jean-Michel a étudié les prix : pour 2000 (Portugal : 572 euros + port – Italie : pour 1500 = 0,84 pièces et 0,41 pour 1000 de plus – France 1000 euros + 45 euros de port) : Jean-Michel voit avec l'intégration du logo pour 1 devis complet – à revoir à la prochaine réunion

Expositions : prévoir invitations pour tout le we pour les animateurs extérieurs ainsi que leur conjoint + 1 lot cadeau (bouteilles) – pub sur réseaux + NR à prévoir

Photos : oui

Peintures : oui

Implantation : à sa place habituelle



3me réunion GdP Les Rabelaiseries suite

Restauration

Choix des plats (Canivet Samedi et dimanche midi, Bistrot des saveurs Thomas samedi soir) : à revoir à la prochaine réunion il faut réfléchir à la composition des menus (Est-ce que Jean-Pierre peut demander une autre composition en vue du changement car nous avons l'impression que c'est la même chose – Pouvons-nous aller goûter les plats en petit groupe ?)

Prix de vente samedi et dimanche midi : le devis prévoit 16 euros – Nous pouvons proposer le repas à 20 euros – Le plateau coûte 11 euros – Nous pouvons rester au tarif de 14 euros

Tables habituelles, les tables rondes sont trop lourdes pour le sol

Location des chaises : l'idée des embouts de chaises est supprimée compte tenu du prix. Nous partons sur la location des chaises : 800 à Kiloutou : 810 euros pour 200 chaises (Jean va s'en occuper) – Christian va voir avec la commune pour une prise en charge

Les verres

Design : le même logo mais on ajoute « les 10 ans » à la place de Ligugé 86 : on verra avec Mediacom le 18 juin

Couleur : blanc

Quantité : 1500 puis nous prenons le stock pour le complément à savoir 815 verres

Que fait-on du stock de 875 verres dépareillés :

60 verres pour Hynao année 2015 (pour remplacer les verres opaques)

Les équipements

Les trois portes banderoles : entrée du restaurant – entrée des ateliers – entrée du salon :

PEREIRA : 3036 euros TTC (trop cher)

ITEUIL SPORT : 1411,20 euros TTC (nous validons avec possibilité de revoir l'allongement de la hauteur d'une structure pour les ateliers)

Les panneaux bas : achat d'au moins 6 pour délimiter

PEREIRA : 1823,40 TTC (trop cher)

ITEUIL : 1027,20 TTC (Nous validons)

Christian estime que le reliquat de budget restant compte tenu de ces dépenses validées est de 7430 euros. **Cependant, le manager et le trésorier vont étudier finement les dépenses et recettes prévues afin de sécuriser les comptes. Les dépenses seront de nouveau validées par le comité de pilotage si l'équilibre financier est respecté. La séance est levée à 21H30**

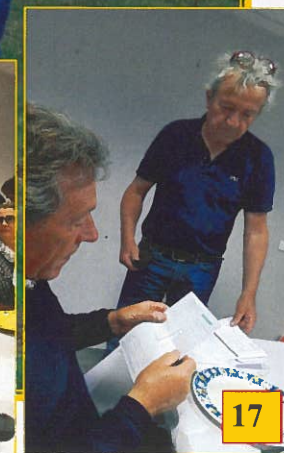
Merci à Marco pour cette belle dégustation de flammekueche accompagnée de 2 alsaces, un Pinot et un Muscat.

BBQ pour tous

LES PLANCHAS DU BONHEUR!



JM R, photos: Bernie



Rien de tel qu'une ambiance pleine de bonne chaleur amicale contre la fraîcheur extérieure!



Ce vendredi 25 juin, les Compagnons d'Hynao se retrouvaient au milieu des fidèles bénévoles et des généreux partenaires dans les jardins de l'ancienne école et de la salle Pichereau.

42 convives invités à se réjouir amicalement finalement sous un beau soleil malgré la menace de la pluie. Apéro en extérieur, planchas rutilantes et victuailles de chez Romuald, repli sur tables en intérieur au cas ou! La salle était pleine surtout de bonne humeur, 2 belles tablées.

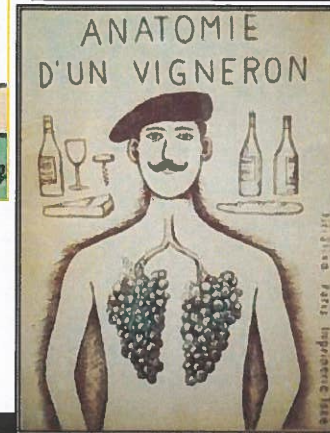
Si le chaud cuisait dehors tout le reste, de fabrication familiale, affichait une quantité et une variété appétissantes.

Jean & Martine avaient la charge des vins de la soirée et là je dois dire qu'on est un peu restés sur notre faim! Je veux dire notre soif! Pas d'explications ni d'informations sur les breuvages, j'espère que nos invités n'auront pas pris ombrage de notre légèreté, à revoir l'an prochain.

Parmi les nouveaux venus aux libations «compagnonnesques» annuelles on comptait Loïc Lejay et sa femme et le compagnon de



Histoires d'en rire!



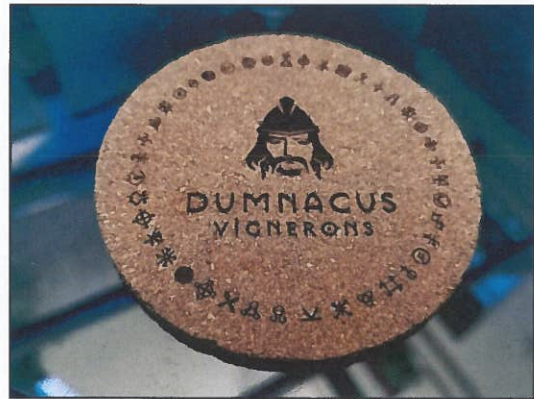
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION





Ils se nomment:
A de Château d'Arche,
B de Bastor-Lamontagne,
Y d'Yquem,
R de Rieussec,
G de Guiraud,
 jusqu'à **S** de Suduiraut...
 à la liste des grands noms
 du Sauternais s'ajoute un
 nouvel alphabet qui se met
 au sec! Les propriétés de
 Sauternes et Barsac misent
 fort sur la production de
 blancs secs ce qui devrait
 compenser les difficultés
 apparues pour la vente des
 liquoreux traditionnels.

Potins de chais *Op. 22. 3*



Le Salon International de l'Agriculture a été l'occasion de lancer officiellement la 1ère édition du Guide du Routard Œnotourisme en Provence. L'événement en présence de nombreux élus du Var qui rassemble le plus grand nombre de domaines était la première collaboration entre les sept appellations provençales, les AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Coteaux-varois-en-Provence et Côtes-de-Provence ainsi que celles des Baux de Provence, Cassis, Bandol et Bellet. Un sujet transversal: l'œnotourisme est prioritaire pour la filière.



Entre 5 et 15 ans, les meilleurs vins de Muscadet possèdent des parfums et une tenue en bouche qui en font des grands prêts pour la gastronomie. Toujours parfaitement secs, ils ont leur place avec les mets les plus raffinés.

Le groupe coopératif Rhonéa et la French Tech Grande Provence ont des valeurs communes et ils ont souhaité le démontrer à l'occasion de ce 1er colloque à Vacqueyras. L'objectif est la certification bio du vignoble d'ici 2030. La seconde est une association avignonnaise, pilotée par des entrepreneurs du numérique et de l'innovation, qui s'investit plus particulièrement dans des filières d'excellence du territoire, telle la naturalité. La mise en commun de leur approche critique, conjuguée aux enjeux qui pèsent sur la filière viticole, a ouvert une boîte à soucis. Chercheurs, acteurs publics, chefs d'entreprises et vigneronnes ont pu confronter leurs idées et leur avenir. L'eau a été choisie comme fil rouge. Sa ressource, sa consommation dans le contexte des effets du changement climatique impactera la production, la qualité et, de fait, les producteurs.

Dumnacus, ça ne vous dit rien ? C'est normal, l'histoire n'a pas vraiment retenu le nom de ce Gaulois, chef des Andegaves qui peuplaient la région lorsque Jules César entreprit la guerre des Gaules. Un guerrier valeureux qui est encore célébré dans la ville des Ponts-de-Cé où sa statue trône sur le pont qui enjambe la Loire depuis 1887. l'idée c'est la valorisation par le visuel.

3 gammes différentes toutes estampillées de la tête de Dumnacus. « Loire rebelle » se compose de vins de cépages en IGP. « Loire originelle » pour sa part regroupe les appellations classiques que sont Chinon, Côteaux du Layon ou bien encore Cabernet d'Anjou. Enfin « Loire éternelle » a pour ambition de présenter des cuvées plus travaillées, à l'identité marquée sur de beaux terroirs et souvent en petite quantité. On retrouvera ici le grand cru Quarts de chaume ...



1982/2022 : Tariquet fête les 40 ans de sa cuvée Classic. Au cépage ugni du départ la famille Grassa a ajouté le très gersois colombard, chardonnay et chenin, riesling (eh oui!), le vieux cépages local « plant de graisse » réintroduit en 2001 donne lieu à la cuvée « Montreur d'ours », métier de la famille à l'origine.

En Chanzeux, tel est le nom de la cuvée rouge de pinot noir des Riceys issue de la rencontre entre le négociant Michel Chapoutier et la coopérative Devaux. À m'en croire c'est affaire à suivre!

Avec le seul cépage melon de Bourgogne, qui ne se trouve pas en Bourgogne en dépit de son nom et qui est unique en pays nantais les différents types de sols induisent des comportements et des caractères différents.

Les Nantais ont l'habitude d'expliquer l'élevage sur lie de leurs vins en disant que lorsqu'un Muscadet repose sur ses lies, il y est aussi à l'aise que dans son lit. Après la fermentation, les lies sont ce qui reste des levures qui ont transformé le sucre du raisin en alcool. Ce sont elles qui nourrissent le vin durant son élevage. Élevage de 6 à 24 mois, retenez les 2010, 2014, 2015 et 2016. Même les prix sont engageants!



4me réunion GdP Les Rabelaiseries

Le 29 Juin 2022 à 18h chez Christian

Présents : Cathy, Jean-Michel, Nico, Marc, Jean-Pierre, Catherine et Christian
Absents et excusés : Jean et Jérôme

HYNAO retour sur la séance barbecue de vendredi 24 Juin :
Catherine indique qu'il y a eu 41 participants : 21 compagnons, 12 bénévoles et 8 partenaires, séance très conviviale malgré le mauvais temps.
Toutefois il faudrait réfléchir sur le thème de la séance de façon qu'elle soit plus représentative de nos séances habituelles et plus attrayantes comme faire un accord de mets et vins par exemple.

LES RABELAISERIES Mediacom : conception de notre affiche pour son attractivité à l'occasion des 10 ans + design des verres
Nous n'avons pas pu étudier cette question car le représentant de Mediacom n'est pas venu à notre rendez-vous. Christian va le recontacter.

BUDGET, acter le budget définitif : le budget prévisionnel est accepté en tenant compte des décisions prises ci-après pour la restauration, les animations etc...
Retour sur les inscriptions des exposants : Catherine a reçu 40 dossiers d'inscription, il en manque donc 15 un second rappel est prévu. Nous aurons 3 nouveaux exposants :
Bergerac : Domaine Grimardy à la place du Vacqueyras
Condrieu, St Joseph : Domaine Marthouret à la place du Jura
Les Savons de Johann et Virginie à la place du Portugais
Retour sur le partenariat : nous avons 2 nouveaux partenaires :
Garage Rojat & Les savons de Ligugé, un don de 8 savons (1 des lots pour notre quizz du samedi soir)
Christian continue de prospecter sur Ligugé donc à suivre.

RESTAURATION, restauration du vendredi midi pour les bénévoles :
Dans le cas où Thomas ne serait plus en activité il faudra prévoir un autre lieu, voir sur Smarves ou St Benoît et le repas restera à la charge des participants comme les années passées.
Quel traiteur pour le samedi soir et quel menu ?
Il est décidé après concertation de ne pas prendre Thomas compte tenu des incertitudes sur l'exercice de son activité au moment de notre salon et de prendre le traiteur Canivet (le même que pour le midi de samedi et dimanche) proposant un menu à 18 €. Il sera demandé à Jean de faire un courrier circonstancié à Thomas lui expliquant qu'il y a trop d'incertitudes pour cette année pour que l'on maintienne sa candidature.

Sur la proposition de Canivet il est retenu comme choix de menu :
Entrée : Cristal de Merlu aux petits légumes
Plat : mignon de porc rôti à la graine de moutarde poêlée de grenailles et tomate provençale
Dessert : brioche perdue, glace vanille coulis de caramel au beurre salé

Jean-Pierre va demander à Canivet son partenariat sur les nappes rondes.

Il est également décidé d'inviter TOUS les bénévoles au repas du samedi soir y compris ceux qui nous aident le vendredi et le lundi.

Les menus de samedi et dimanche midi :
Revoir le plat de samedi midi (cannette) car la même chose que les années passées et le dessert des plateaux : mettre une tarte au lieu d'un flan par exemple
Le coût des menus est de 16 € et sera revendu 20 €, les plateaux repas de 11 € à 14 €.

Apéritif du samedi soir :
Maryvonne comme chaque année se propose de faire 300 cannelés. Jean Pierre s'est renseigné à Leclerc pour l'achat de petits fours salés que l'on pourra faire chauffer : soit 404 pièces pour 170 €. Nous optons en plus des cannelés pour cette possibilité, il faudra réajuster les quantités.

Commande des Chaises :
Jean a fait la réservation de location des chaises et Christian a fait une demande d'aide auprès de la Mairie pour ce surcoût qui n'était pas prévu.

Réservations par internet :
Pour cette année nous décidons de ne pas le mettre en place, il sera proposé une réservation par téléphone, sous réserve de son acceptation Jean-Pierre propose que Maryvonne prenne en charge ces dernières.

SOIREE VIP, exposants participants :

Sur le sondage auprès des exposants et après relance nous avons obtenu 28 réponses dont 13 exposants intéressés. Catherine va questionner ceux qui ne se sont pas prononcés.

Envoi des inscriptions :
Catherine se propose d'envoyer les inscriptions à la séance VIP dans le courant de l'été afin d'avoir l'ensemble des réponses fin septembre.

Détermination du nombre d'invités VIP :
Nombre fixé à 5 invités par exposant

Billets d'invitation spécifiques :
Voir avec Jean pour la création de ces billets

Les verres spécifiques VIP :
Jean-Michel a demandé un devis auprès du fournisseur habituel pour un verre de 35 cl sérigraphié VIP, la commande est au minimum de 300 verres pour avoir un tarif, le devis est de 900 €. Nous sommes tous d'accord que ce coût est trop important. Après discussion nous optons pour la solution suivante :
Une commande de 250 verres « INAO » (modèle habituel) sérigraphiés en noir avec la mention « VIP » pour la soirée de vendredi
Et de 1200 verres (soit la quantité minimum pour avoir un tarif) sérigraphiés en blanc avec la mention « 10 ème anniversaire » pour le salon.

ANIMATIONS, ateliers : toutes les questions relatives aux ateliers seront discutées lors de prochaine réunion car nous avons encore un peu de temps et cela laissera du temps à Nico d'y réfléchir.

Accord mets/vins : Animateur ?
la confirmation de faire régler 2€ pour chaque inscription aux ateliers est actée.
Réservation par internet : même problématique que pour la réservation des repas, pas prévue cette année.

Escapade au pays des « Cinque terre » en Italie.

Jean CHARLES
« explorateur »



Pendant quatre jours, j'ai visité ces cinq villages typiques à pied sur des chemins côtiers avec vues imprenables sur la côte et surtout sur les vignes en espaliers, que ce soit en train ou en bateau.

Le travail de la vigne y est rude de par la pente très raide de ces terrasses et de l'ensoleillement. Le transport de la vendange se fait à l'aide d'un charriot motorisé (voir photo) circulant sur un rail avec une crémaillère, installations impressionnantes. Ce mode de transport se retrouve aussi dans les oliveraies et pour la récolte des citrons facilitant ainsi le travail.

Viticulture en Italie :

La viticulture est pratiquée dans toutes les régions de l'Italie, le plus vieux producteur de vin au monde, avec la Grèce. Le vignoble s'étend de la Vénétie à la Sicile. L'Italie est, selon l'Organisation internationale de la vigne et du vin, le leader mondial de la production vinicole avec un total de 47,5 millions d'hectolitres en 2019. La France arrive en deuxième position et l'Espagne est sur la troisième marche du podium. En 2018, l'Italie représentait 19 % de la production mondiale, devant la France et l'Espagne. Ces trois pays comptabilisent à eux seuls 50 % de la production mondiale.

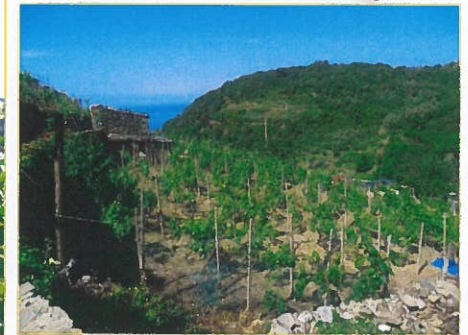
L'Œnothèque Internationale (Enoteca Internazionale) est située en *Monterosso al Mare*, au centre du village, c'est plus qu'un simple magasin de vins (le plus ancien de Monterosso), les visiteurs peuvent y déguster les vins et les produits gastronomiques spécifiques.

Les appellations Italiennes :

VdT (vin de table), Vino a Indicazione Geografica (IGT), Vino a Denominazione di Origine Controllata (DOC), Vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

La DOC (Denominazione di Origine Controllata) des **Cinque Terre** est composée du cépage Vermentino et de deux cépages locaux : les Bosco et Albarol.

Le parc national des « Cinque terre » est situé en dessous de Gênes et comprend 5 villages : Levanto, Monterosso, Vernaza, Corniglia, Manarola et Riomaggiore, le parc s'arrête à La Spezia. Le vin local c'est s'appelle le SCIACCHETRA. Un vin blanc doux ou sec, dont l'histoire est assez récente. On y cultive aussi la vernaccia, plus toscane, utilisée elle chez les papes en Avignon cuisinée en sauce accompagnant l'anguille.



Aux parfums d'authentiques!

LIGUGE, vendredi 16 septembre 2022

JM R, photos: Bernie



Jean, Xavier, Daniel & Joël: les parfumeurs!!

Ce vendredi 16 septembre, l'air encore chaud du dérèglement climatique sent les vendanges et la sueur des forçats du sécateur! Les retrouvailles des 22 présents sont chaleureuses et le virus, que l'on n'a pas oublié, ne vient pas gâcher la fête.

Président Jean ouvre la séance avec les dernières infos (voyage, salon, ...) et nous donne la liste des « anniversés » la plus longue de l'année. Gégé est venu avec sa « garde du corps » Sylvie, quelques compagnons n'avaient pas pu être présents.



En face du groupe réparti en 2 équipes se tenait un commando de quatre appelés à la table des flacons. Leurs sourires entendus, les bouteilles cachées, le thème des cépages rares ou oubliés pouvaient engendrer un stress de 1ère catégorie.

La tâche des artisans compagnons est souvent ardue avec des choses plus ou moins connues mais alors là on brisait le plafond de verre (expression à la mode qui signifie qu'il faut se surpasser et même davantage! NDLR).

En un rien de temps à nous, pauvres hères des vignes, de situer cépages (au moins le principal), l'origine, l'année, le prix et le taux d'alcoolémie!



Les Compagnons à la tâche. Toujours un sérieux de fond pour un humour de société, du vrai, du ressenti, du recherché, de la variété dans les annonces et des échanges poussés à l'extrême.

Le vocabulaire est novateur certes pourtant il reste compréhensible, aux nébulosités près! Une telle dégustation ne pouvait qu'engendrer des avis de type grand écart. (Ce qui reste évidemment, au vu de l'âge moyen, un exercice de la plus haute dangerosité.) L'exploration était d'envergure et les notations émises allaient des Romains aux Martiens!

Bravo aux 4 malicieux.



Jean-Yves rejoint les Compagnons officiellement

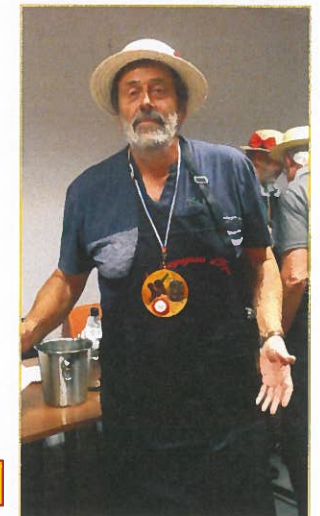


C'est officiel Jean-Yves est Compagnon d'Hynao!

Il rejoint Myriam son épouse et reçoit les attributs de son rang: *chapeau à nœud de côté, tablier noir brodé et médaillon titisien*. BIENVENUE même si sa présence a déjà apporté son lot de participations tant au salon qu'aux séances.



23



A propos des cépages anciens (extraits des notes des animateurs)

JM R, photos: Bernie



On est averti d'entrée: il y aura des pièges, soit! Double enjeu: cépages anciens, élevage traditionnel. Le choix est dicté par le dérèglement climatique et l'usage de l'eau. L'évolution de la viticulture a déjà pris des formes diverses et les études continuent. Les pistes s'orientent vers l'altitude, la latitude, les méthodes, les cépages anciens à replanter, les futurs cépages en élaboration (piwi) ...

Ces cépages ont un intérêt double. Ils peuvent jouer le rôle de **résistant** et **d'identitaire**. À savoir:

- Folle noire à Bellet*
- Abouriou en Marmandais*
- Picpoul en Hérault*
- Tressallier en St Pourçain*
- Arbanne et petit meslier en Champagne*
- Auxérois en Alsace*
- Melon et enfariné en Jura*
- Persan, altesse, jacquère et gringet en Savoie*
- Tibouren en Provence*
- Terret, aramon et rivairenc en Languedoc Roussillon*
- Caramanet et courbut en Jurançon*
- Carmenère en Gironde >> Chili*
- Ondenc en Gaillac*
- Pineau d'Aunis, romorantin, orbois, grolleau sur les bords de Loire*
- César à Irancy (Bourgogne)*
- Sacy et beurrot en Bourgogne*
- Counoise, bourboulenc, vaccarèse et serine dans la vallée du Rhône*
- Chatus en Ardèche*
- Mondeuse blanche en Bugey ...*

Ils ont choisi un panel de vins (5 bl +5 rge) en provenance de France. Les productions sont encore limitées mais la passion des producteurs est sans limite!

Le commando a prévu des surprises tout en restant attentif aux appréciations. Tout de même quand il faut donner un avis sans aucune info c'est plus dur que dur!

CES ANCIENS CÉPAGES MÉCONNUS Séance du 16/09/2022

	VIN	DOMAINE	ADRESSE	ANNÉE/CEPAGE	PRIX
1	FIÉ GRIS Surin du Poitou	DOMAINE DE LA ROTISSERIE	EARLK BAUDON Rue croix l'abbé Marigny-Brizay	2021-Le Fié Gris, Cépage ancestral et originaire du Haut Poitou . De la famille Sauvignon, ce cousin le Fié Gris a la particularité de donner, à pleine maturité, de beaux raisins roses. Ce vin est 100% AOP : Original et du Patrimoine local ! Appelé aussi Surin.	5€90
2	SACY	CHALMEAU & FILS	20 Rue du Ruisseau. 89530 CHITRY	2021 Sacy ou tressallier. Le sacy, ou tressallier, est un cépage français de raisins blancs. Le sacy aurait été rapporté au XIIIe siècle par les moines de l'abbaye de Reigny, près de Vermenton dans l'Yonne (Sacy étant un village à 6 kilomètres de l'abbaye).	7€30
3	TRESSALLIER S.A.S. Prince Charles-Henri de LOBKOWICZ	DOMAINE GROSBOT-BARBARA SAINT POURCAIN	Montjournal RD46 03500CESSET	2015Le cépage Tressallier (Sacy) est issu de raisins blancs. Il est essentiellement implanté en France. Il produit des vins blancs. On le trouve essentiellement dans la région Val de Loire et Centre. Ce vin est parainé par un membre de la famille BOURBON , résidant en Bourbonnais. Assemblage Chardonnay.	19€
4	Domaine des Claus CLOS ST PAUL ROLLE	DOMAINE DES CLAUD	TOURETTES sur LOUP St PAUL DE VENCE 06570	2020 Le cépage rolle, plus connu sous l'appellation vermentino, semble provenir du groupe de cépages malvoisie cultivé essentiellement autour de la Méditerranée. Il serait issu de l'île de Madère. Il aurait ensuite été exporté en Espagne, en Corse, en Sardaigne et en Italie.	9€
5	ROMORANTIN 20 20 COUR CHEVERNY	DOMAINE PHILIPPE TESSIER	41700 CHEVERNY	2020 Le Romorantin est un cépage blanc. Origine et répartition géographique Cheverny .François Ier possédait à Romorantin une résidence. En 1518, il fit venir 80 000 plants en provenance de Bourgogne, la légende le désigne comme étant de ce cépage, mais qui est plus vraisemblablement du Pinot noir	13€
6	CHATUS Chataigner	VIGNERONS ARDECHOIS	07120 RUOMS	2021Le Chatus est un cépage typiquement cévenol, ancré dans le patrimoine viticole Ardéchois. Cité par Olivier de Serres, précurseur de la viticulture moderne dès 1599 . Le Chatus était considéré comme l'un des meilleurs cépages du Vivarais et dominait l'encépagement de la région au XIXème siècle. Le Chatus apparaît alors comme l'un des plus anciens cépages français, au même titre que le Pinot Noir.	9€40
7	Domaine des Claus Magie Noire FOLLE NOIRE	DOMAINE DES CLAUD	TOURETTES sur LOUP St PAUL DE VENCE 06570	2020 Folle Noire Le cépage Folle noire est issu de raisins noirs. Il est essentiellement implanté en France. Il produit des vins rouges et rosés. En France, on le trouve essentiellement dans la région Provence. Assemblage 2/3 Folle Noire et 1/3 Braquet-Gaude-Marselan-Mouvedre .Clos St Paul, Domaine St Joseph font partis du Domaine des Claus depuis 2021	14€
8	Franc de Pied AUBUN	DOMAINE LANSAC	1700 Lieu-dit Lansac 13150 TARASCON BRUEJOULS	2019 Aubun (cépage rouge) : cépage à grosses grappes et à gros grains noirs à peau dure de la vallée du Rhône. Il est très proche du carignan. On le connaît aussi sous les noms de moustardier noir et de bourrisquou.	17€
9	PEIRAFI FER SERVADOU	DOMAINE MATHA	12330 Clairvaux d'aveyron	2012 Le Fer Servadou, l'un des plus vieux cépage du Sud Ouest. Rustique et résistant, devenu assez rare, environ 1000ha. Du point de vue aromatique, il est proche du Cabernet Sauvignon, avec des nuances de cassis et de poivre. Autre nom le mansois.	14€
10	Cuvée Antique CÉSAR Coteaux Bourguignons	Domaine SORIN COQUARD	15-17 rue de Grisy 89530 St Bris le Vineux	2018 Cépage César ou Romain, on peut le qualifier de variété rare, représente environ 10 ha de superficie en France, présent que dans l'Yonne. Le domaine Sorin Coquard est le seul à vinifier à 100%, vin unique au monde. Cépage très capricieux lors de la vinification, le domaine a su maîtriser cette variété au fil des années afin de satisfaire l'attente de nos clients.	12,10€

6/10

3.5/10

5/10

4/10

7/10

6/10

6/10

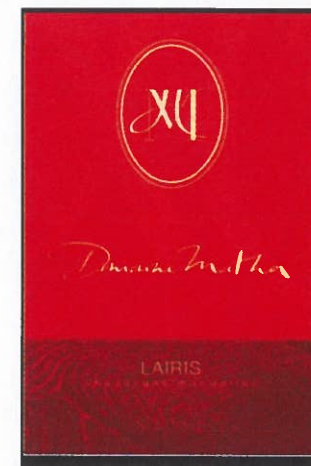
6/10

7/10

6.5/10

Le coup de cœur des Compagnons au regard des cépages rares/oubliés:

Fer servadou, Dom. Matha de l'Aveyron N° 9





**SALON des VINS et
des PRODUITS de
TERROIR
86 LIGUGÉ**

Edition 2022



**COMPTE RENDU de la 5 ème RÉUNION de Bureau
Le 31 Août 2022 Chez Christian à 18 h 30**

Présents : Jean, Jean-Michel, Jean-Pierre, Jérôme, Catherine et Christian
Absents et excusés : Nico, Marc et Cathy

Christian ouvre la réunion, sont évoqués les sujets suivants :

HYNAO :

1. **Le voyage** : on se pose la question sur l'option de Pessac-Léognan, il y aura-t-il encore de la place pour s'inscrire dans les Châteaux Bordelais, étudier le transport et l'éventuel hébergement.
Jean se met en rapport avec Nico.
Pour 2024 Jean lance l'idée d'une sortie dans le Jura « La percée du vin jaune » qui a lieu en février.

2 Divers : La vigne, Christian à procéder à différents arrosages et il faudrait certainement prévoir des arrosages au mois de Septembre si la pluie n'arrive pas.

Journée des associations à Givray le dimanche septembre, cette année pas besoin de monter les stands, Jean, Jérôme, Jean-Mi et Cathy participeront à cette journée, rendez-vous à 10 h.

Les Rabelaiseries

1 Elaboration de l'affiche

- Définition de l'affiche suite à la rencontre avec Mr Belin de Lubicom et de Jean et Christian pour que cette dernière soit plus visuelle
Il en ressort les points suivants :
 - Mettre en évidence « Salon des Vins » au lieu des Rabelaiseries
 - Les dates se lisent normalement en horizontale
 - Garder notre couleur de fond et éviter les impressions en jaune qui ne contrastent pas

Jean reçoit au cours de la réunion le devis pour un montant de 450 € TTC pour la nouvelle chartre graphique de l'affiche.

2 Les Ateliers

- **Acter les ateliers pour rédaction du programme sur A4 plié en A5**

Sur proposition de Nico :

Samedi : 11 h : « **les codes de la dégustation** »
Même atelier à 14h30. Le but est d'apprendre à déguster un vin et reconnaître quelques appellations ou cépages....

Il faut rappeler que nous avons déjà acté que les ateliers seront payants au tarif de 2€.

Nico a rencontré Didier Dupuis qui fait des animations de ce type, il travaille à la cave de JM Pain, il est partant pour notre salon et comme rétribution il demande une caisse de 6 bouteilles (à nous de définir un juste prix par exemple 100 € parait honnête), il est tout à fait d'accord de prendre les vins du salon pour faire ça ou ces animations. Un avis très favorable est donné à cette idée donc retenue.

16h : « **coaching accords mets et vins** »
Il faut prévoir l'augmentation des proportions des mets, séance organisée par Nico, Jérôme, Jean-Mi et Marco

Dimanche : 11 h « **Accords mets/vins** » avec Thomas

Pour l'atelier « **Chocolat et vins** » attendre la réponse de Benoit Labelle.

Prévoir une caisse pour le règlement des ateliers

- Réserve par téléphone, qui ? A voir avec Nico

3 Restauration

- Acter la nouvelle proposition des plats pour les repas samedi et dimanche midi : voir menu en annexe

Samedi limité à 130 repas et Dimanche à 200

- Samedi soir commande de 170 repas, pour les menus enfants on les commandera au dernier moment s'il y a une demande.

- Nappe pour le samedi soir ?

Location proposée par Canivet : 8€ par 21 tables budget de 168€ : J Pierre se renseigne sur les nappes papier et voir si Canivet peut nous faire un prix.

- La boule de pain : Jean-Pierre va se renseigner exactement du coût chez plusieurs boulangers.
- Suite à notre demande une subvention nous a été accordée par la mairie de 442 € pour la location des chaises ce qui représente 50 % de la facture.
- Il faut prévoir un autre terminal de paiement pour la restauration, Jean le commande
- Jean-Pierre va demander des dates pour que 4 pilotes fasse une dégustation chez Canivet pour valider les plats.
- Réservation par téléphone : Jean Pierre confirme qu'il s'en occupera avec Maryvonne.

4 Soirée VIP

- Point sur les inscriptions : Catherine a reçu seulement 6 inscriptions dont une sans le chèque Château Beynat sur les 18 exposants qui avaient donné leur accord.
- Faire relance : Catherine prévoit de faire une relance courant Septembre
- Point sur les invités VIP :

La question se pose pour les invités car 2 exposants indiquent zéro invité ? Sinon les 4 autres c'est : 6, 2, 4 et 25 pour Château Beynat :

Il faudra réfléchir aux dispositions à prendre quand nous aurons toutes les inscriptions.
- Point sur la billetterie spéciale VIP : Jean s'en charge.
- Point sur les verres VIP : livraison chez Christian



- Prévoir les invitations compagnons et bénévoles 1^{ère} quinzaine d'octobre, Jean s'en charge.

5 Les exposants :

- Point sur les inscriptions : 6 vigneron n'ont pas envoyé leur dossier et règlement (Pascal, Anjou Ch du Breuil, Bière Bel Air, Muscadet D Bouffard, Sancerre D Dezat et Touraine Mesland), J'ai relancé aujourd'hui Anjou, Sancerre, bière, Touraine Mesland en laissant un message. Pour Touraine Mesland ils se posaient la question de venir ou pas et ils doivent nous donner une réponse début septembre.
- Sinon un vigneron nous a sollicité, c'est l'appellation « Cerdon » il vient régulièrement à Jaunay-Marigny et très intéressé pour venir à notre salon, l'appellation c'est du rouge effervescent il en a 1 naturel et un autre gazéifié, il serait plus intéressé par un emplacement. Jean-Mi et Jean ont un sancerre à nous proposer.

6 Les partenaires :

- Point sur les dons : Aujourd'hui nous avons reçu 1970 € de partenariat, nous n'avons pas de réponse de Doussaint, Iteuil Sport et Vallagro Joël.
- Christian continue de prospecter sur les entreprises de Ligugé (motoculture, Pereira, Delhoume, Miroiterie Mélusine)
- Le Conseil départementale nous a alloué une subvention de 400 € comme chaque année, pour notre 10^{ème} édition Jean se propose de demander une subvention supplémentaire pour nous aider à l'achat des verres de la soirée VIP de l'ordre de 200 à 400 €.

7 Animations

□ Nouvelles animations

- Jeu du samedi soir équipes par tablées :
Nico s'en occupe et est en train de le finaliser et nous le présentera à la prochaine réunion.
- Acter les autres animations suivant la liste de la réunion du 18 mai :
 - Jouer pour gagner son repas : Jean-Mi : concours en aveugle 6 personnes et 2 bouteilles (prévoir ticket pour le repas gagné)



Suite CR GdP N° 5

Jeu du samedi soir des équipes par tablées:
mise à disposition de deux vidéo projecteurs
Idées de lots par tables de 8 donc 8 lots.

Combien de récompenses :
8 savons (Ligugé)
8 bières
X Galettes Augereau
8 livres lots NR ou autres
2 fois verres x 8 ?

les autres animations suivant la liste de la réunion
du 18 mai :

***Il est toutefois acté que nous abandonnons l'idée du
feu d'artifice compte tenu des demandes d'autori-
sation à faire, de la sécurité et des aléas du temps.***

Expositions, photos et peintures :

Il est décidé de remettre aux organisateurs un
lot de bouteilles pour les remercier et des entrées
gratuites aux peintres qui nous remettrons leur
tableau.

Verres design : à la place du logo des compagnons il sera mis
la mention « 10ème anniversaire »,
couleur : blanc/ quantité : 1200 verres (suivant le minimum
exigé par le fournisseur pour avoir un tarif préférentiel.)

Que fait-on du stock de 875 verres dépareillés? nous pourrons
faire un lot pour le quizz du samedi soir et nous écoulons ce
stock après avoir vendu les verres du 10ème anniversaire.

Les équipements :

demande d'un nouveau devis à Iteuil-Sport suite aux modifica-
tions apportés.

Questions diverses :

Aucune!

**La séance est levée à 21h30 après dégustation d'un
pineau cuvée spéciale de la Briffaudière, préalablement
élaboré par Jean-Mi et affiné par Christian.**



De la terre, du temps, des hommes et du vin.



Il y a loin de la coupe aux lèvres, plus on remonte le temps et plus c'est vrai.

Durant des siècles et supporté par Pasteur lui-même, le fruit de la vigne construit la société, l'agriculture permet la vie en quasi autarcie et nourrit les villes.

Produire c'est bien mais l'incontournable s'appelle le négoce. Les prix sont fixés par les marchands avec un paradoxe éreintant, plus il y a de vin récolté plus les prix baissent et inversement. L'extension de la viticulture amène le réflexe naturel des maladies et fléaux catastrophiques.

Le département de l'Hérault « arrose » la France entière suite à la démocratisation due à l'industrialisation. La fragilité de toute une population dépendante se démontre à l'occasion des intempéries et des agressions des raisins.

En 1901, le secteur languedocien de Maraussan fait sa révolution en créant la première coopérative vinicole, celle des « VIGNERONS LIBRES ». On y vend la production des coopérateurs et on crée des boutiques à travers le pays. Même si le volume est infime, l'idée fera son chemin.

Il ne reste qu'à construire un bâtiment représentatif, se donner les moyens (matériel, postes, responsables, progrès, ...)

La cave coopérative s'étend sur 3000ha et 11 villages à l'ouest de Béziers. Près de 500 familles de propriétaires récoltants offrent à la découverte des IGP, les AOP de St Chinian et C. du Languedoc.

La construction en 1905 de la cave de vinification à Maraussan est caractéristique d'une architecture marquant le paysage du Languedoc.

Sur son imposante façade faite de pierres et de briques, l'on peut lire la devise de ralliement: « Tous pour chacun, chacun pour tous », à travers laquelle les viticulteurs affirment leur engagement individuel dans une entreprise collective. L'édification du bâtiment a été pensée avec tout le confort et les progrès possibles, et la cave renfermait un matériel moderne et perfectionné. Aujourd'hui le principe se nomme CUMA, coopérative à utilisation du matériel agricole.

Jean Jaurès, lors de sa visite historique sur le chantier de construction, y a fait un discours mémorable, faisant l'éloge de cet exemple d'action collective où l'on produit « le vin de la révolution sociale ».



LES VIGNERONS DU PAYS D'ENSÉRUNE 1901

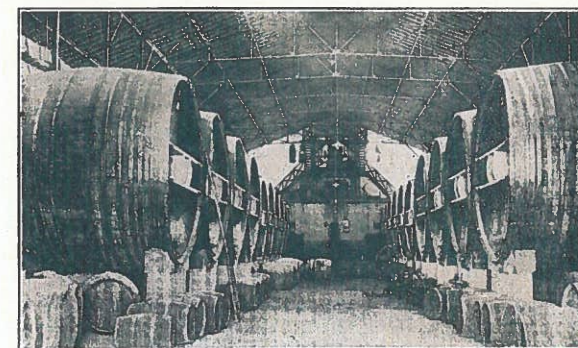
LA FOIRE AUX VINS

.....

Du 13 septembre au 11 octobre 2022

Frais de port offerts dès 24 bouteilles

Depuis 1995 les vignerons libres sont devenus les vignerons du pays d'Ensérune.



LA CAVE COMMUNE DE MARAUSSAN

ON THE RHONE AGAIN!

Joliment dit et tellement vrai!

L'avare est un cheval chargé de vin qui ne boit que de l'eau!

Il ne faut pas rincer la coupe de l'amitié avec du vinaigre!

Vins vieux, épouse jolie, nombreux amis!

Si l'ivrogne est coupable, le vin est innocent!

Trois choses font connaître l'homme: vin, bourse et colère!

Bouteille: une bonne affaire à liquider!

Les Français sont si fiers de leurs vins qu'ils ont donné à certaines villes le nom de leurs crus!

Choisir un restau: les verres à vin sont plus grands que les verres à eau!

Femmes, vins et jeu font petite fortune et grands besoins!

Le champagne est le vin qui sert à baptiser les navires pour leur donner beaucoup de mousses!

Tout bon vin vit aux dépens de celui qui le goûte!

Quand le vin est gratuit tout le monde a soif!

Une épouse chiante est la meilleure amie du marchand de vin!

Dans un couple il faut tant d'eau dans son vin pour éviter de se souler mutuellement!

MON GROUPE
SANGUIN
EST
A PERITIF

LES PERLES DES JOURNALISTES



« Une voiture, déséquilibrée par deux fûts de vins qu'elle transportait a fait plusieurs tonneaux. »

(Ouest-France, 16 mars 1970)



Il faut sauver
notre planète
c'est la seule
qui produit
du VIN!



JM R
sélection

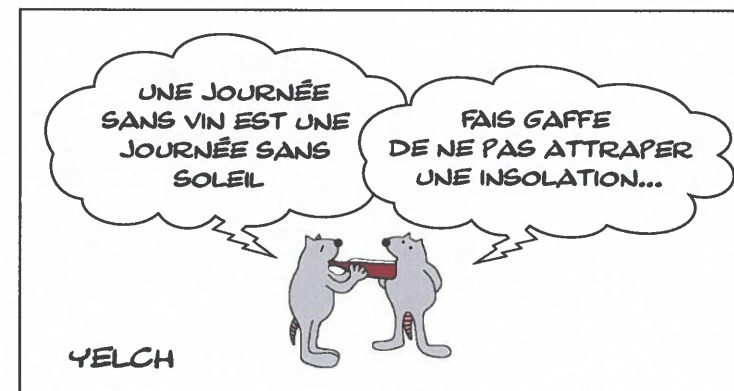
Comment faire un test covid à la maison :

– Verse-toi un grand verre de vin et sens-le.

– Si tu arrives à le sentir, goûte-le !

– Si tu arrives à le sentir et le goûter, tu n'as pas la covid !

Hier soir, j'ai fait le test 19 fois et c'était toujours négatif...





SALON des VINS et des PRODUITS de TERROIR 86 LIGUGÉ

Edition 2022



COMPTE RENDU de la 6^{ème} RÉUNION de Bureau
Le 22 Septembre 2022 Chez Jean-Michel à 18 h 30

Présents : Jean, Christian, Nicolas, Jérôme, Marc, Cathy, Catherine, Jean-Pierre
et Jean- Michel

HYNAO :

1) Retour sur la journée des associations :

Cinq Compagnons se sont relayés durant la journée pour surtout présenter le salon
2022.

2) Le voyage :

Jean a demandé un devis au transporteur Alliance Atlantique : coût 1 750€
pour une journée aller et retour à Pessac-Léognan avec deux chauffeurs.
Les portes ouvertes dans les grands châteaux à Pessac-Léognan ont lieu les
3 et 4 décembre de 10h à 18h à titre indicatif un dîner au château s'élève à
90€ par personne, coût du dîner à notre avis beaucoup trop élevé. Il avait été
acté précédemment qu'une participation de 1000 € sera prise sur les revenus
du salon pour financer en partie le voyage, à raison de 40 personnes le
transport en bus reviendrait à environ 20 € par personne.

Il est proposé de faire un château le matin (10H) et deux châteaux l'après-midi
(14H et 16H) avec un départ de Ligugé à 7 H, un pique-nique à midi et dîner le
soir au restaurant. Jean se renseigne pour trouver les endroits pour les repas
et Nico se renseigne sur les possibilités de visite dégustation sur un panel de
4 grands châteaux soit : Château Pape Clément, Château La Louvière,
Château Carbonieux et Château La Tour Martillac

3) Préparation de la séance Hynao du 21 octobre :

Séance avant le salon avec les bénévoles : le thème décidé « La Foire aux
Vins » animée par Jérôme.
Jean s'occupe de l'invitation des bénévoles.

LES RABELAISERIES

1) Elaboration de L'affiche

Lubicom propose 6 modèles d'affiches, après de nombreuses discussions
constructives et un vote un modèle est retenu pour l'affiche 4X3 et il est
décidé d'enlever : le prix, « lesrabelaiseries.fr », restauration, garderie, atelier
pour alléger cette dernière. Jean note quelques détails de design et va
demander à Lubicom une nouvelle proposition en fonction de ces
observations.

2) Animations

Le jeu du samedi soir présentation par Nico :

Il faut prévoir un écran dans la salle de Givray, le jeu se fait à l'aide d'un
téléphone (un téléphone par table) sur lequel il faut scanner un QR code pour
avoir accès à l'application, il sera fait un essai sur 3 ou 4 questions au départ
pour se familiariser avec le système. Le but est de donner bien sûr la bonne
réponse mais aussi de répondre le plus rapidement possible, le résultat
s'affichera sur l'écran.

Le jeu sera lancé ensuite avec une série de 12 à 13 questions, les trois
premières tables gagnantes se verront remettre les lots soit : 8 savons, 8
bières et 8 verres Hynao.

Il faudra donner un nom à chaque table et le jeu se déroulera avant le
fromage.

Les pilotes se sont prêtés au jeu, moment très sympa, pas toujours facile de
répondre vite et bien.....

Les ateliers :

Nico nous présente le programme :

Samedi :

- A 11h et à 14 h « Les codes de la dégustation » animés par Nico et
Jean
- A 16h le jeu avec les coachs : 4 équipes de 6 personnes, deux
vignerons et deux bouteilles, ne pas dépasser le prix de 12€ la
bouteille accord :
Chèvre et miel = Jean-Michel
L'autruche = Jérôme
L'escargot = Marc
Gâteau Breton = Nicolas

Penser à prévoir 100 petites assiettes en carton et 100 normales et
le pain.

Dimanche :

- A 11h Accord mets et vins avec Thomas et M Dupuis Didier pour le vin
- A 16h Accords Chocolat et vins avec Benoit Labelle et M Dupuis Didier pour le vin

En accord avec Nico, M Dupuis prendra le vin sur le salon et pour sa prestation le repas de midi lui sera offert ainsi qu'une caisse de vin.

La réservation par téléphone sera assurée par Nico

3) Les Exposants

Catherine est en attente de l'envoi des inscriptions du Sancerre, de la Bière et de Pascal notre fromager toutefois nous avons la certitude qu'ils viennent à notre salon. Ce matin elle a eu une réponse tardive négative de l'Anjou Château du Breuil il sera remplacé par un vigneron de l'appellation « Cerdon » vin effervescent très agréable et à prix très raisonnable.

4) Les partenaires

Christian a démarché un nouveau partenaire l'Espace Loisir Mécanique (motoculture) de Ligugé. Il a également rencontré M Mandoin gérant la communication pour les entreprises Morillon et Delhoume, il est décidé de leur proposer de leur allouer 2 entrées par 50€ de don.

Le Crédit Agricole nous a alloué deux subventions de 300 € comme chaque année. Jean va essayer d'obtenir des nappes et gobelets et divers lots.

5) Restauration

Jean-Pierre a trouvé et commandé 22 nappes rondes jetables pour 87,78 € au lieu de les louer auprès de Canivet (moins cher).

Jean-Pierre s'est renseigné sur le coût des boules de pain pour le samedi soir auprès de la nouvelle boulangerie de Ligugé Mr Marchand il propose : 5 petits carrés au lieu de boule à 1 € cela fait 34€ pour 170 carrés individuels. Jean-Pierre se renseigne par ailleurs.

Il est décidé d'annuler la dégustation Chez Canivet.

6) Soirée VIP

Catherine a reçu très peu d'inscription soit 8 sur les 18 vigneron partants, elle relancera courant octobre. Le nombre d'invités proposé par chacun est vraiment disparate cela va de zéro à 20. Nous aviserons lorsque nous aurons la réponse de tous les vigneron.

7) Implantation générale

Ateliers : comme l'année passée dans la salle de danse

Garderie : également dans la salle de danse

Expositions : comme d'habitude dans le gymnase restauration

La carte : dans le premier gymnase à l'entrée à droite

Les verres : en face de la carte comme les premières années

Sens de circulation : inchangé par rapport aux premières années

8) Les Bénévoles

Jean a envoyé un courrier aux bénévoles pour connaître leur présence à notre salon, il a obtenu des réponses et va faire une relance afin de connaître leur disponibilité sur le week-end et les inviter à la séance du 21 octobre, à la soirée VIP du vendredi soir et au repas du samedi soir.

9) Le Site internet

Nico a mis à jour le site des Rabelaiseries, a mis une carte de France pour situer les exposants. Nous invitons tous les compagnons à le consulter.

Nico lance un concours sur Instagram pour le salon et le lot à gagner sera 1 carton de 6 bouteilles à venir chercher au salon.

10) Divers

Pour faciliter les échanges par mail entre les membres du Comité de Pilotage il est demandé pour les informations concernant l'ensemble du Comité de faire un envoi à l'ensemble du groupe et de répondre à tous et ne pas mélanger les thèmes.

LA SEANCE SE TERMINE A 22H00, tout au long de la réunion nous avons collationné et découvert quelques vins préparés par Cathy à l'occasion de son anniversaire et par Jean-Michel notre hôte.

- Rencontrer un vigneron sous la carte
- Gagner une place pour 1 séance Hynao : tirage tombola samedi et dimanche
- Remise d'un médaillon Hynao aux fidèles exposants du 1^{er} jour : le samedi soir à l'apéro après le discours des officiels
- Désigner la Marraine de notre vigne « Les grappes Rabelaisiennes » : Jean et Jean-Mi propose de désigner Joëlle Pelletier. Jean va contacter Joëlle pour lui proposer.

8 Le programme

- Elaboration et Mise en page : en attente de l'organisation des ateliers par Nico

Christian va contacter Bernard Mauzé pour la rédaction du mot du maire

9 Implantation générale

- a. Ateliers
- b. Garderie
- c. Expositions
- d. La carte
- e. Les verres
- f. Sens de circulation

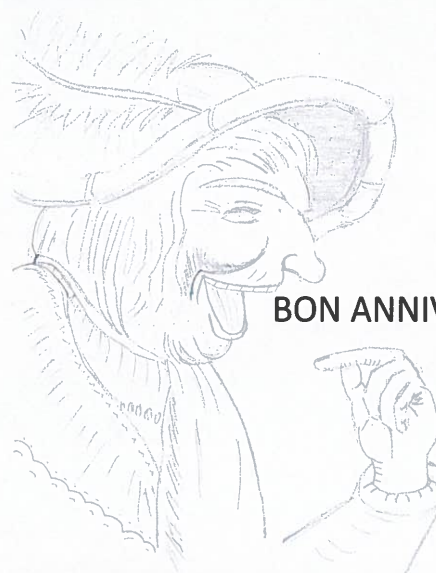
Ces points seront revus plus précisément à la prochaine réunion.

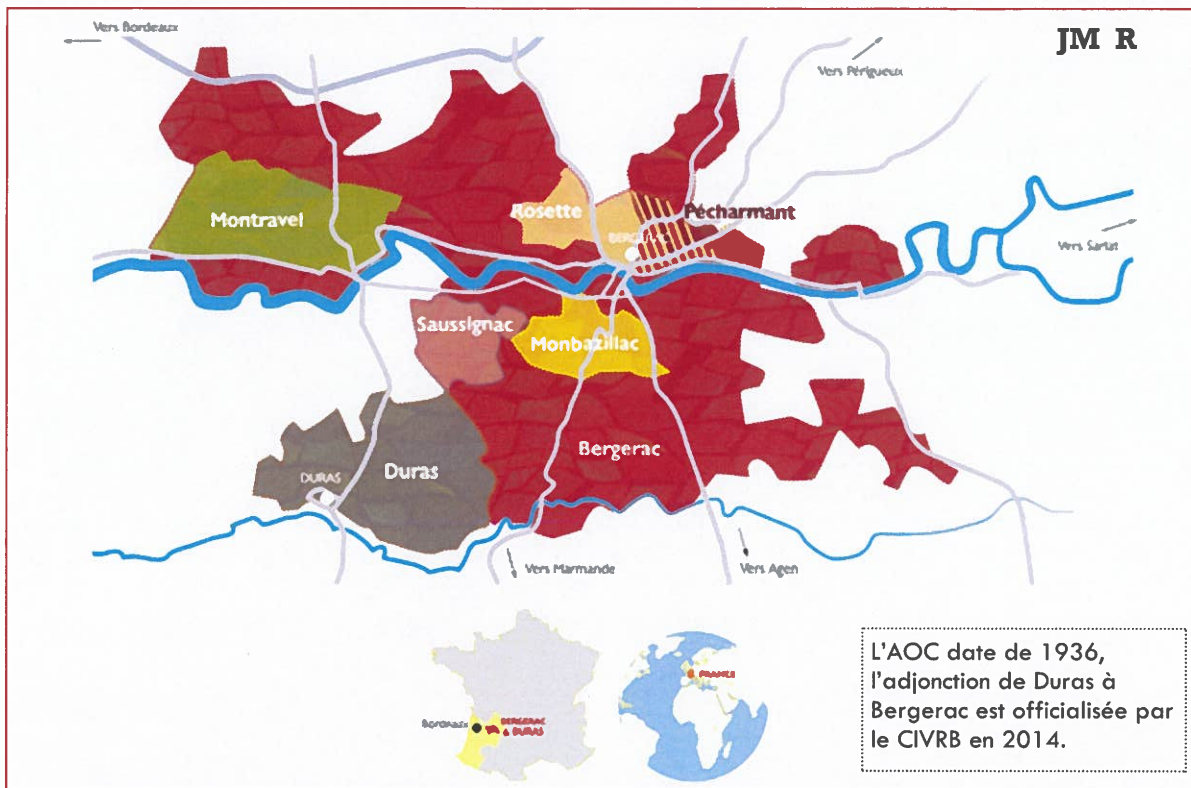
10 Divers

Jean-Michel exprime le souhait d'avoir un second pour l'aider et à l'avenir le remplacer dans son poste de commissaire du salon et le propose à Jérôme qui accepte.

La prochaine réunion est fixée le *jeudi 21* septembre chez Jean-Michel *à l'été des plantes*

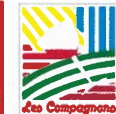
La séance est levée à 20h30 autour d'un verre de bulle offert par Jean-Mi à l'occasion de sa nouvelle année.





L'AOC date de 1936, l'adjonction de Duras à Bergerac est officialisée par le CIVRB en 2014.

Vignobles de Bergerac et de Duras



Avec la jonction du Périgord et de l'Agenais donc du Bergeracois et du Duras le vignoble du sud ouest montre une certaine unité de terroir et d'équilibre.

Il y a quelques années nous avons vécu un séjour d'études très poussées au cœur du Duras, chez Marie-Jo et Pierre, des Hauts de Riquets du salon.

A l'époque le grand débat tenait en une seule question: vers quelle appellation se tourner pour assurer l'avenir? Les solutions: le Bordelais, le grand S.O. ou les plus proches Bergeracois? Le tout sans dénaturer l'identité! La hantise de l'ogre voisin était palpable, trouver sa place dans « l'immense » S.O. équivalait à la noyade. Il aura fallu du temps mais la situation a été tirée au clair et sans rabaisser les inquiets.

A l'heure de ces lignes, nous avons au salon des **Rabelaiseries** un Bergeracois qui vend des vins d'Espagne, des Duracois et nous attendons l'arrivée du Dom. Grimardy. L'ancien proprio je l'avais rencontré à Vivonne et j'ai longtemps gardé des échantillons de son savoir faire, très beau boulot!

D'après Bichon, notre **pilote de lignes** (autre définition du secrétariat!) le domaine a changé de mains et un contact a été établi, excellent reflexe. Il nous reste à préciser au Périgo-Espagnol habitué des Rabelaiseries qu'il continue avec sa réserve ibérique (il avait proposé la vente des vins de Bergerac) avec l'espoir que le dom. Grimardy viendra prendre sa place dans l'épicurien espace de notre salon.

Un truc qui n'a l'air de rien et qui pourtant revient de loin! L'histoire de France à l'ombre de nos murs.

1255: la guerre de cent ans fait rage, la Guyenne est britannique! Le roi d'Angleterre autorise le passage des vins de Bergerac par la Gironde vers la perfide Albion

1305: Gaillard de Gôt (Poutine de l'époque) est seigneur de Duras et vend ses produits à la chrétienté en plus des Anglais. Son frère Bertrand de Gôt prélat de Bordeaux devient le premier pape français. En ses meubles en Avignon, invité des Ligugéens durant le procès.

1307: jugement des Templiers à Poitiers et... Ligugé! Face à Philippe le Bel, les milliers d'échanges les « bulles papales » sont autant de va-et-vient entre le palais des Comtes de Poitiers et le monastère St Martin. À la sortie, les Templiers ont les yeux pour pleurer et se font des cendres!!!

Rappel: leur captivité s'est déroulée au château de Chinon, des graffitis encore visibles en attestent.

Domaine de Grimardy, 14 les Grimards 24230 MONTAZEAU

Tel : +33 6 50 57 59 94 , Mail : domaine.grimardy@gmail.com

Accueil: Sophie DER MIKAELIAN & Gaël VALET

À la vente: Bergerac, Côtes de Bergerac, Montravel, vin du Périgord

Domaine en bio depuis 2013,

Sophie et Gaël nouveaux propriétaires depuis 2021



Géographie:

L'appellation se situe dans la partie la plus au sud de la Champagne, la Côte des Bar. Ce qui lui vaut une histoire chaotique, multiple et de forte identité.

Si on arrive par les hauteurs, on visualise clairement les 3 villages: Ricey Bas, Ricey Haut et Rivey Haute Rive, Les Riceys quoi! C'était une enclave bourguignonne dans la Champagne cause des soucis en vue d'envisager l'intégration champenoise. Sols marneux-calcaires et rives pentues de la Laignes plutôt caillouteuses.

Histoire:

Après avoir été baladée de Champagne en Bourgogne l'appellation est statuée en 1947. C'est la seule commune de la zone de bulles reines qui a 3 appellations: coteaux champenois, champagne et rosé des Riceys. 866 ha de vigne, plus grande surface en Champagne, seulement 350 pour le rosé, toujours issu de saignée. 25 vigneron + 2 coopératives, 50 000 bouteilles bon an mal an. Tout en pinot noir pour le rosé local, ajouté de chardonnay et pinot meunier pour le champagne. L'élevage se fait en cuve ou en fût. La sauvegarde du « goût riceys » se révèle via le secret de la macération

Histoires:

Beaucoup d'embûches et des coups de pouces. Terres occupées par les Gaulois puis les Romains, Les Riceys ont été de grands fournisseurs du négoce champenois, l'identité et la renommée sont maintenant au rendez-vous.

Pendant la construction de Versailles les terrassiers et tailleurs de pierres venant des Riceys auraient fait découvrir leur breuvage au roi soleil qui en aurait tiré quelque plaisir et en aurait fait une de ses références. On raconte encore l'anecdote chez les vigneron locaux.

Comme pour tant d'autres le puceron maudit du phylloxera ravage « l'immense vignoble » à partir de 1892 qui ne se reconstitue qu'au milieu des années 30.

Les frères Renoir, au village d'Essoyes, se régalaient et font l'article de ce pinot rosé dès le début des années 1900.

*Bar (des Bar sans S) ou barre, village créé sur une colline.



Le rosé des Riceys, un vin, une histoire ...

Rappel: pour certains le rosé n'a pas grand intérêt, et pourtant!

En 1907, 1er projet de délimitation de la champagne vinicole au regard de la qualité des vins aubois. En 1911 les vigneron locaux sont exclus de la champagne et c'est la révolte. Il faut attendre 1927 pour constater la réintégration.

En 1947, le décret confirme l'AOC Rosé des Riceys, au titre qu'on ne trouve ces vins colorés nulle part ailleurs.

1987 c'est la télé de Bernard Pivot au pouvoir incomparable qui crée la notoriété du fameux rosé. 11 ans plus tard c'est la création de la bouteille avec la blason et le nom de l'AOC. Pour fêter en 2017 les 70 ans de l'événement les producteurs ont lancé une grande verticale avec le 1947 sagement conservé, un moment grandiose.

Savoir faire unique!

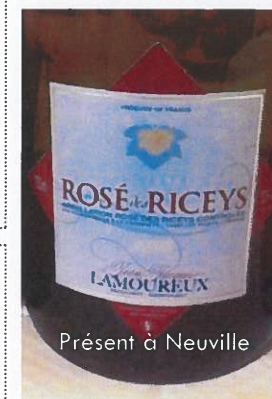
Vendangé en grappes entières le pinot noir est foulé puis mis en cuve entre 3 et 6 jours. Le vigneron déguste régulièrement le moût afin de s'assurer de l'instant magique et imprévisible où apparait le fameux goût du rosé. C'est le moment du décuverage et du pressurage délicat. À la suite du passage en cuve ou en fût les rosés des Riceys sont dégustés par un jury qui officialise le droit à l'appellation! S'en suit le passage en cave plus ou moins long avant la commercialisation. Lors de mon passage en 2020 c'était le 2015 qui était en vente.

Goutons voir si le vin est bon: robe intense pas toujours limpide, rouge garance plus sombre après le fût. Le nez découvre complexité et richesse, un accès parfois difficile. Des petits fruits rouges et traces de cassis, de l'amande, de la vanille, de la grenadine à la bergamote et souvent des notes fumées. Garde de 3 à 8, voire plus les grandes années. À l'image du vin jaune on aime ... ou pas!

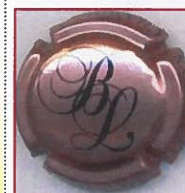
Les maisons Horiot et Morel ont déjà un vrai succès. Nous avons aimé le Dom. Batisse-Lancelot. À noter que l'on trouve un rosé des Riceys au salon de Neuville.



Les 3 appellations



Présent à Neuville



Capsule de muselet maison Batisse-Lancelot



Côte des Bar

Bar-sur-Seine

Bar-sur-Aube

Essoyes

Mussy-sur-Seine

Les Riceys



Grande soirée avec compagnons et bénévoles à Ligugé le 21.10.2022



JM R, photos Bernie

Ce 21 octobre, le moment est d'importance pour les 28 présents: rôles et postes du salon + séance, dernières touches avant le salon 10^{me} édition, salle Pichereau.

18h sonnent à l'église du XVI^s de notre commune et Christian appelle la troupe en urgence car la séance risque fort d'être longue. Foin des *anniversés*, ce sera pour une autre fois! Une info prend de l'importance, il s'agit du feu vert transmis par le SDIS donnant liberté d'ouvrir le salon en sécurité.

La distribution des rôles se passe sans encombre, les rares aménagements sont acceptés, donc humainement c'est au taquet. Au passage, un coup de chapeau à **LUBICOM** et en particulier à Nicolas qui a réussi là où d'autres n'avaient daigné donner signe de vie, concernant notre volonté de changer la charte graphique. La nouvelle convient tout à fait, les partenaires sont au nombre de 20 et les apports financiers dépasseront les 3000€, hors le surplus du Conseils départemental, grâce à Joëlle, devenue notre meilleur soutien hors municipalité. Le plaisir de constater que l'événement gagne en sérieux et en reconnaissance tout en augmentant la zone d'influence géographique!

Les intérieurs des bus de Poitiers nous supporteront également, les affiches, les A5 et les micro-pores sont distribués, nous aurons également une banderole supplémentaire à placer dans l'entrée du salon avec les 11 affiches des salons *Les Rabelaiseries*



À peine 20h à la pendule, la séance de dégustation commence. Le thème est plein de nouveauté « *Duels de blancs* » du jamais fait. Cependant je trouve que vu l'actualité, l'absence de « couleurs » jette l'opprobre sur les animateurs!!

Budget effrayant aux dire du trésorier celui-ci s'apercevant qu'il était prévu 4 bouteilles par vin. Il faut penser que nous devons être 40 au lieu de 28 et que dans cette configuration 1x 75cl pour 10 personnes ça reste raisonnable. Des restes il y en a mais ils viendront repeupler la cave des Compagnons qui en a besoin.



Sébastien, Fred et Jérôme aidés de Xavier aux manettes, pour beaucoup of blancs à petits prix. 5 groupes, vins jeunes par deux, même cépage, différentes régions et appel à la sagacité générale. Les non habitués ont connu quelque perplexité!





Edito 2022 du manager des Rabelaiseries



La 10ème édition de notre salon a été soulignée par le lancement de la soirée VIP du vendredi soir avec succès, grâce aux 15 exposants et à une centaine de visiteurs.

Toujours dans un merveilleux esprit de convivialité, la fréquentation de notre 10ème salon a été au-delà de nos espérances, 2015 visiteurs accueillis dans la bonne humeur et l'échange par nos hôtes et les exposants.

L'intérêt porté aux ateliers devenus payants a été excellent, le plein à chaque séance pour l'enchantement des participants.

Je pense que le "bouche à oreille" et l'investissement de notre communication ont contribué à cette réussite. Nous avons eu 860 entrées payantes, des nouveaux visiteurs, dont une population de jeunes trentenaires et familles avec de jeunes enfants et ados signifiant ce côté familial et aéré de part l'espace réservé aux visiteurs. La garderie reste un atout primordial.

Dans ce contexte, les exposants ont fait un excellent résultat, ne pouvant plus fournir certains de leurs produits après épuisement de leur stock.

Comme à l'accoutumée, la remise des plaquettes des coups de cœur a été un moment fort et entre autres la nomination de notre nouveau champagne.

Un fort succès de la soirée du samedi soir, dynamisée par le quizz parfaitement animé par Nico, revendiqué par les convives.

Soyons fiers de notre salon toujours en progression. L'année dernière j'avais écrit : "que notre 10ème édition soit excellente" et bien oui, cette édition a été excellente. Je pense que nous sommes dans la spirale ascendante de notre renommée.

Mais il ne faut pas oublier que tout cela n'est possible qu'avec la volonté et le dynamisme de nos compagnons et de nos bénévoles que je remercie bien sincèrement pour leur dévouement.

Je ne manquerai pas de remercier tous nos partenaires et l'appui sans compter des services de la mairie.

Vive les RABELAISERIES et les COMPAGNONS d'HYNAO,

Le manager, CHRISTIAN



Samedi 5 novembre

10h : ouverture du salon

10h30 : 1er tirage tombola

Et ensuite toutes les heures

11h : atelier, les codes de la dégustation

12h à 14h45: restauration

14h: atelier, les codes de la dégustation 2

14h30: tirage du 1er gros lot

16h: atelier jeu par équipe, alliance produits/vins

17h45: tirage du 2ème gros lot

20h: fermeture du salon, gardiennage

Dimanche 6 novembre

10h: ouverture du salon

10h30: 1er tirage tombola

Et ensuite toutes les heures

11h: atelier accords mets/vins Didier Dupuis et Thomas Daout

12h à 14h45: restauration

16h: atelier accords chocolats et vins Didier Dupuis et Benoit Labelle

16h30: tirage du 3ème gros lot

16h45: tirage du lot vigneron

17h: remise des plaquettes des Compagnons et du lot vigneron

18h: fin des Rabelaiseries 2022, 10ème édition

Le mot du maire

Les Rabelaiseries fêtent leur 10ème anniversaire et sont devenues incontournables le premier week-end de novembre à Ligugé.

Les deux gymnases étant maintenant disponibles, le salon des vins et des produits de terroirs retrouve sa disposition initiale, une salle réservée aux exposants, l'autre pour les activités annexes, en particulier les repas du samedi et du dimanche midi.

Malgré les conditions géopolitiques et économiques alarmantes, ce 10ème anniversaire doit être le moyen d'accueillir encore plus de visiteurs, afin d'apprécier les excellents produits proposés à la dégustation.

Merci à l'association « Les Compagnons d'Hynao » de Ligugé dont l'attrait dépasse largement les limites communales. Très bonnes Rabelaiseries 2022.

Bernard MAUZE, maire de Ligugé

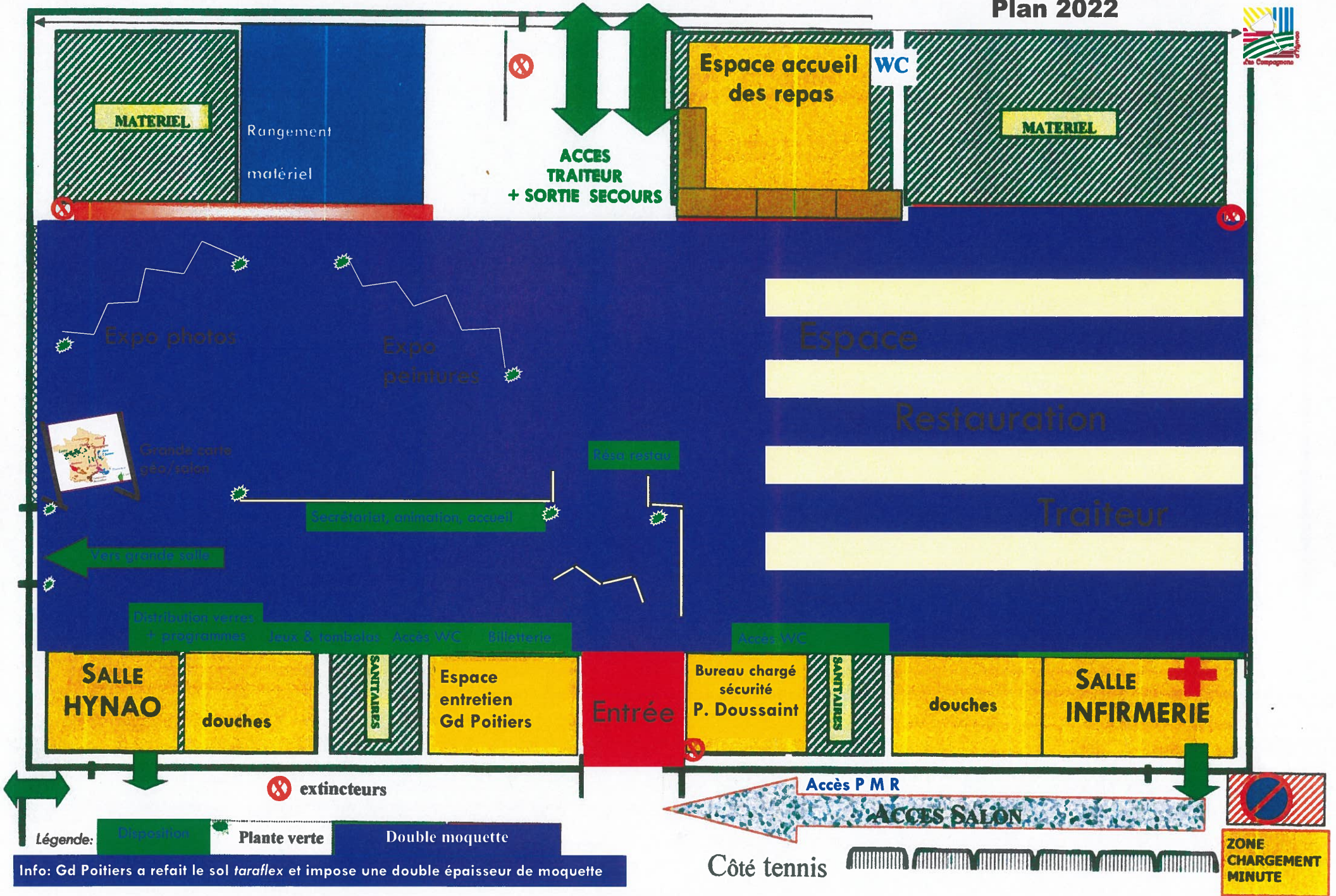
TOMBOLA un lot toutes les heures
Deux gros lots à gagner par jour
ATELIERS le samedi
11h et 14h codes la dégustation
16h jeu par équipes
ATELIERS le dimanche
11h accords mets/vins
16h accords vins et chocolats

Organisé par



Avec le soutien de





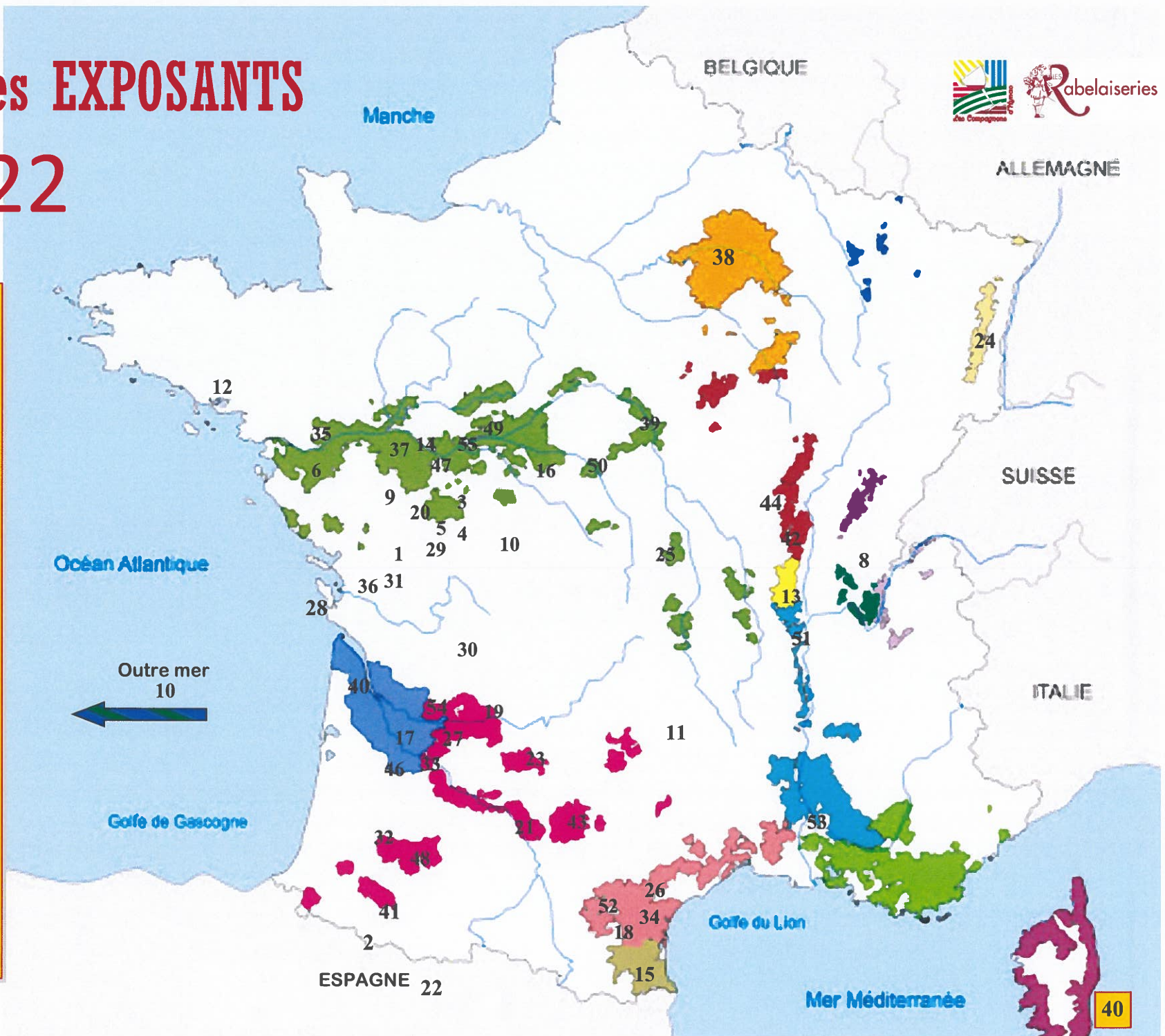
Légende: Disposition ● Plante verte Double moquette

Info: Gd Poitiers a refait le sol taraflex et impose une double épaisseur de moquette

ORIGINES des EXPOSANTS 2022



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





Création de la soirée

VIP

pour les 10 premières
bougies du salon

Les RABELAISERIES de LIGUGE

Information aux candidats à
cette soirée du 04.11.2022
de 19h à 21h

Pourquoi?

Pour la 10^{ème} édition des Rabelaiseries, le comité d'organisation du salon Les RABELAISERIES de Ligugé procède à la mise en place d'animations particulières dans le sens de la convivialité, avec l'intention de créer un moment à vivre entre exposants volontaires et public restreint (organiseurs, partenaires et institutionnels, bénévoles ...) sur **invitation**

Lieu:

Sur l'espace salon salle des stands, les exposants volontaires sur leur stand respectif et les invités, dans la grande salle où sera installée une table festive

Horaire et date:

De 19h00 à 21h30, le vendredi soir 4 novembre 2022

Public:

Seuls les invités des exposants, les partenaires (invités par l'organisation), les bénévoles et les organisateurs ont accès à l'espace du vendredi soir. La deuxième salle ne sera pas ouverte, le gardien sera présent

Modalités:

À l'initiative des Compagnons d'Hynao, les exposants, pouvant être présents dès le vendredi soir et volontaires, invitent des amis/clients privilégiés à venir se rencontrer, en toute tranquillité et convivialité, durant les 2 heures de la soirée.

Le droit d'accès des exposants volontaires participants à la soirée VIP est fixé à 20€. Le principe de l'invitation payante du salon, 2€00, reste de mise à raison d'une personne par invitation. Les billets demandés seront préparés par le comité d'organisation et envoyés en fonction des attentes, le nombre de présents devra se situer au maximum à 200. Exemple: un exposant choisit de devenir VIP le temps d'une soirée(!) l'espace peut lui coûter 30€, soit 20 pour la place et 2x5 pour les « amis », il est très possible que le nombre de 5 invités soit un maximum pour ne pas dépasser le chiffre –convivial– de 200 env.

Un buffet sera réalisé, il sera préparé par l'organisation.

Un verre spécial VIP sera remis à chaque participant, il est nécessaire de connaître votre avis aussi rapidement que possible pour gérer les commandes.

N.B. Si de nouvelles cuvées ou de nouveaux produits dans votre production sont de mise à cette date ce pourrait être le moment d'en faire la présentation/promotion par exemple!



.....
Coupon retour soirée V.I.P. Les Rabelaiseries 2022

Nom et raison sociale de l'exposant: _____

J'ai bien pris connaissance de la proposition ESPACE VIP du 10^{ème} salon des Rabelaiseries,
je suis volontaire pour y participer: **OUI** **NON**

UNE GRANDE PREMIERE AU SALON 2022: LA SOIREE V.I.P.



JM R, photos P SG

L'information de ce temps nouveau a eu du mal à passer dans tous les sens. Surplus de travail, surcoût assuré, quel espérance de résultat? Difficulté de cerner les risques, nouvelle distribution des postes, trop de monde ingérable ...

En fin de compte, avec les 15 exposants prêts à essayer les pâtres et une centaine d'invités totalement ravis de l'aubaine, les planches concoctées par notre Romuald local tout le monde a vécu un très chaleureux moment. Les absents plutôt sur l'expectative ont compris et cette partie du salon créée pour le 10ème anniversaire aura une suite avec les aménagements qui s'imposent côté organisation. Cependant pour des organisateurs lancés dans un léger brouillard il n'y a eu aucun débordement et beaucoup de rencontres qui ne seraient pas produites sans!

Merci à Joëlle Peltier, toujours présente et à Bernard Mauzé maire de Ligugé, leur soutien est un énorme avantage pour nos initiatives.

Ce genre de soirée privée permet aux participants un autre tempo, une autre vision des visiteurs et invités, le gourmand avait l'impression d'être privilégié et reconnu, sans bousculade ni inquiétude liée au risque d'oublier un « truc »!

Détente et plaisir au bon moment au bon endroit. CQFD!



VITUS
36 cl
Hauteur 205 mm



Joëlle était bien avec nous, et c'est tant mieux!



LISTE DES EXPOSANTS 2022



En rouge les nouveaux de 2022, les fidèles en noir

1. La balade des autruches
Elodie GAUTHIER
2. Confitures CROPSAL
Benoit PRAT et Madeleine
3. Huilerie LEPINE
Christel & Joffrey LEPINE
4. L'escargot du Poitou
Corinne LHOSTE
5. Miels
Jean-Baptiste CHARLES
6. Savons de Ligugé
Johann & Virginie AUMAITRE
7. Epices et vanille
David GARINO
8. ABSENCE NON COMPENSEE
9. Fromages, Ets Beillevaire
Pascal BOULOGNE
10. Bières artisanales
Brasserie Bel Air, Patrick AUBEL
11. Produits du Cantal
Patrick BORNES
12. Délices de Bretagne
Bruno HERBERT
13. Beaujolais, Ch. Portier
Denis CHASTEL-SAUZET
14. St Nicolas de Bourgueil
Dom. Godefroy, Jérôme GODEFROY
15. Roussillon, Dom. SEMPER
Mathieu SEMPER
16. Menetou-Salon, Dom. Le Blanc
Angélique PICARD
17. Cadillac et C. de Bordeaux
Ch. Du Payre, Valérie LABROUSSE
18. Faugères, Dom. Balliccioni
André & Véronique BALLICCIONI
19. Bergerac, Dom. Grimardy
Sophie Der MIKAELIAN, Gaël VALET
20. Haut-Poitou, Dom. De la Rôtisserie
Mickaël BAUDON

21. Fronton, Dom. St Guilhem
Philippe LADUGUIE
22. Vins d'Espagne, SARL Serge LAGARDE,
Fabrice BOUCARD
23. Cahors, Dom. Le Bout du lieu
Monique & Arnaldo DIMANI
24. Alsace, Dom. Knellwolf-Jehl
Frédéric JEHL
25. Châteaumeillant, Dom. GOYER
Claire GOYER
26. Minervois, Clos du Marbrier
Irène PRIOTON
27. C. de Duras, Les Hauts de Riquets
Marie-Jo & Pierre BIREAULT
28. Huîtres, EARL Perles du marais
Tom VERGNAUD
29. Chocolats
Benoit LABELLE
30. Daninoix
Daniel LUSAR-MAGNE
31. Produits de pisciculture
Le Moulin de Cerzay
Adrien MILLET
32. C. de Gascogne, Dom. Grand Jean
Francis COURALET
33. Graves, Ch. L'Argillère
Arnaud BARADUC
34. Vins de l'Hérault,
Dom. Chamborédon
Guillaume CHAMBOREDON
35. Muscadet, Dom. Bouffard
Frédéric BOUFFARD
36. Cognac & pineau, SCEA Sabourat
Jean-Claude SAUNIER
37. Saumur, Dom. Bois Mignon
Pascal BARILLOT
38. Champagne Lafrogne
Grégory LAFROGNE

39. Sancerre, Dom. Dezat
Louis DEZAT
40. Haut Médoc, Ch. Pontoise Cabarrus
Laurent TEREYGEOL
41. Jurançon, Clos l'Abrée
Thomas PISSONDES
42. Maconnais, Dom. Lacharme
Sébastien LACHARME
43. Gaillac, Dom. D'Escausses
Famille BALARAN
44. Bourgogne, Dom. Monneret
Jean-Marie FOURMONT
45. Vallée du Rhône, Dom. De la Berthète
Pascal MAILLET
46. Sauternes, Ch. D'Estances
Claire BOYER
47. Chinon, Dom. Richard
Philippe RICHARD
48. Madiran, Dom. Maouries
Isabelle DUFAU
49. Touraine Mesland, Dom. De Rabelais
Marina & Cédric CHOLLET
50. Quincy Reuilly, Domaines Tatin
Jean TATIN & Agnès
51. Condrieu St Joseph, Domaine P M
Pascal MARTHOURET
52. Corbières, Dom. De Mingraut
Véronique ROBIN et Rémi
53. Costières de Nîmes, Dom. Bellefontaine
Pierrick HOUGUET
54. Castillon, St Emilion, Ch. Beynat
Alain TOURENNE
55. Vouvray, Dom. Aubert
Didier & Nadège AUBERT

43



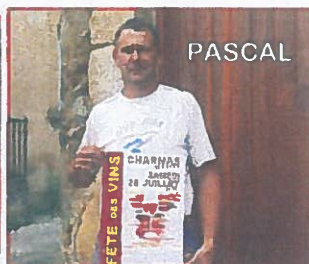
Les petits nouveaux du salon 2022

Dom. De Grimardy
Sophie Der MIKAELIAN
& Gaël VALLET
BERGERAC

Savons de Ligugé
Yohann & Virginie
Produits locaux

Champagne Lafrogne
Grégory LAFROGNE
CHAMPAGNE

Dom. Marthouret
Pascal MARTHOURET
CONDRIEU, St JOSEPH



10 sur 10! SEQUENCE EMOTION



JM R

Il y a une vingtaine d'années, je rencontrais bien des vignerons depuis déjà 20 ans en imaginant donner figure à ce qui se présentait comme un salon à taille humaine, de qualité et aussi convivial que possible.

Il y a 12 ans j'avais essayé quelques piques HVE (*hauteur vocale élevée*) de la part de producteurs qui, non seulement me savonnaient le cuir chevelu au shampoing de la réprobation, mais aussi me proposaient leurs propres enfants pour lancer l'affaire qui traînait lamentablement à leurs yeux.

Foin des HOTC (*hallebardiers de l'ordre des tanniques chaleureux*), quelques échanges positifs avec des amis et l'idée du salon « VIN'ART » prend forme. On a retrouvé l'affiche jamais tirée, restée donc vierge, mais qui mérite sa présence aujourd'hui.

Comme je le craignais la joie et l'entrain n'ont pas suffi, le trop peu participants nous a conduits à l'IVG (*impossibilité vérifiée de gérer!*) de ce premier salon: VIN'ART, des vins et des artistes, mais à ceux qui ont de bonnes idées aucun empêchement ne résiste.

La chance s'est présentée sous la forme de Francis BINIAUX et de madame. Ces amis champenois ont proposé une bonne 20aine d'exposants, leurs voisins de salon ailleurs, avec eux l'embryon ira jusqu'à l'accouchement, sans douleur, mais à HNS (*haut niveau de stress*) sous la forme qui vaut encore aujourd'hui.

Je ne parle pas de mon bébé par hasard. L'équipe obstétrique aux talents multiples, dont quelques uns découverts en cours de route, se compose ainsi: les Compagnons, les amis bénévoles, notre municipalité, le Conseil départemental et nos partenaires. Tous sont les parrains les plus compétents et les garants les plus attentifs qui ont permis cette réussite.

Je me souviens encore de mon petit discours d'il y a 11 ans, c'était juste pour dire « *on l'a fait!* » où je n'avais pas pu retenir une larmichette! Ce soir si j'ai les yeux secs ce n'est pas par bravade ou suffisance, c'est parce que vous prenez la place la plus grande dans ce que j'appellerais une ISVC (*immense satisfaction de vous connaître*), tous, et d'œuvrer avec chacun de vous. BRAVO!

Je voudrais demander à tout le groupe de pilotage de m'aider à remettre le médaillon de la fidélité à ceux qui sont toujours là, depuis le début, tout en ayant une pensée chaleureuse vers les amis qui se sont pas revenus.

LES PARTENAIRES DU SALON



NOS PARTENAIRES SUR NOS AFFICHES



Guillaume GILLES de la municipalité vient tourner une vidéo sur le salon, aussitôt sur les réseaux

Michel, photographe, est attendu aussi l'an prochain



LOOSFELD Paysage



L'entrée pour plus de 2000 visiteurs!



Les magnifiques planches de ROMUALD

SOIREE V.I.P.



De plus en plus présents!

Prépa des ateliers du *jeu en équipes*

Nouveauté cette année: les ateliers sont payants à hauteur de 2€ par participant

Canevas pour atelier dégustation Samedi 16h

Nico : Maître du temps et de l'organisation

Thème	Coach	Produits du terroirs		Vignerons	
		N°	Nom	N°	Nom
Escargot	Marco	4	L'escargouille		Vouvray sec, Jurançon, Corbières, Costières
Toasts Miel Chèvre	Jean Mi	5	Fromage Beillevaire Miel du poitou		de Nîmes, Ht Poitou ...
Far Breton	Nico	12	Delices Bretons		Maury
Autruche	Jérôme	1	Autruche		?

Préparation avant le début de l'atelier

Quoi	Qui	Quand/timing	Coût
Réaliser les listes pour recrutement des ateliers + fiches de dégustation + stylos	Nico	Avant le salon	
Prévoir 30 petites assiettes et 3à grandes assiettes + 60 serviettes + 4 responsables équipes + les verres (2 x 30)	Nico	Vendredi installation	
Prévoir le pain pour les toasts,	Nico à traiter en amont avec J-Pierre	Vendredi	5 euros
Démarcher les producteurs et vignerons, expliquer le principe, négocier les prix voir la gratuité car achats probables après – Producteur : marchandise pour 30 dégustations + 7 par équipe il faut au moins deux toasts	Les coaches	Samedi matin	Tarif vin : 12 euros maxi (Total 8 x 12 euros maxi) Mets : maxi 60 euros en tout (à confirmer)
Prévoir chapeau pour le tirage au sort	Nico	Samedi matin	
Préparer 7 petites assiettes avec deux bouchées de chaque met pour chaque équipe Et 28 grandes assiettes avec 4 mets	Les coaches	Samedi 15h00	

RESPONSABLE: NICO, AVEC JÉRÔME, MARCO & JM R



Organisation pendant l'atelier

Quoi	Qui	Quand/timing	Coût
Présentation de l'atelier et du jeu	Nico	Samedi 16H 2 mn	
Organisation des équipes	Tous	5 mn	
Tirage au sort du mets par équipe	Chaque équipe	2 mn	
Dégustation préalable du mets	Chaque équipe	5 mn	
Déplacement sur le stand On demande aux vignerons de nous fournir deux vins (un classique et un plus surprenant) Achat de 2 bouteilles du vin sélectionné par équipe	Chaque équipe	10 mn par vigneron maximum 2 20 mn total	Rappel 8 x 12 euros maxi
Retour espace atelier présentation de chaque mets et dégustation dans l'ordre Escargouille, autruche Miel Chevre Far au pruneau	Chaque équipe	5 à 10 mn par équipe TOTAL : environ 30 mn	
Bilan, conclusion, remerciements	Coachs	Temps total à prévoir 1H à 1H30	



Le salon est une fourmilière du début à la fin!



Thierry roi des verres, aux entrées!



La restauration qui fait le plein

Une double épaisseur de moquette, du jamais vu, simple lubie d'un petit chef de Gd Poitiers et double boulot au résultat invérifiable!



L'installation l'affaire de tous



Bernie roi du micro qui fait des heureux



Repas livrés, tabliers oranges et services express



Beaucoup de monde, plus de 2000!

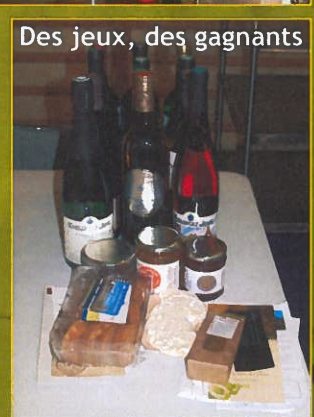


La foule qui déambule aux stands



Tous les ateliers ont fait le plein

Des jeux, des gagnants



Le samedi soir qui ravit + de 150 personnes

QUE DE BOUCHES A NOURRIR!

Photos: Patrick St G.



La restauration a retrouvé sa place, sa convivialité et son volume sonore!



A l'occasion de la 10ème édition du salon des Compagnons d'Hynao, la reconnaissance des organisateurs aux primo-exposants

Liste des fidèles des Rabelaiseries présents depuis la 1ère édition

1. Jacky Baudon, Ht Poitou
2. Philippe Laduguie, Fronton
3. N. & D. Aubert, Vouvray
4. Valérie Labrousse, Cadillac
5. Adrien Millet, Pisciculture
6. Pascal Boulogne, Fromages
7. Patrick Bornes, Cantal
8. Mathieu Semper, Roussillon
9. Fam. Tereygeol, Ht Médoc
10. J-M Monneret, Bourgogne
11. M. Jo & Pierre, C. de Duras
12. Pierrick Houguet, C. de Nîmes
13. Patrick Van Aubel, Brasserie Bel Air

Ceux qui ont bien mérité
cette marque honorable de la part
des **COMPAGNONS d'HYNAO**



Idées nouvelles pour les Rabelaiseries 2022 10ème anniversaire

- vendredi soir 04.11: espace VIP (ou soirée privée)
- animation samedi soir: jeu en équipes/tableés
- achats de 1 ou + séjours gourmands? (soit box, soit autres)
 - concours dégustation aveugle?
 - jouer pour gagner son repas (le matin)?
 - parcours énigmes sur le salon (1 achat = 1 clé)?
 - battle dégustations entre 3 équipes de 4 maxi?
 - jeu NR, 10 entrées à gagner?
 - valorisation des partenaires sur les tirages/lots
 - jeu: 2 équipes, A. choisir; B. trouver et inversement?
- rencontrer un vigneron (vie, métier,...) en privé sur le salon
- étoffer le « solide » sur le jeu « aller aux stands »
- gagner 1 place pour le voyage des Compagnons
 - gagner 1 place/1 séance des Compagnons
 - honneur spécial aux fidèles depuis le 1er salon
 - feu d'artifice le samedi soir à Givray
- qui voudra bien devenir le parrain de notre vigne? (Joelle?)
- micro salon de début juillet dans le bourg?
 - voir avec le restau Cuisines de comptoir?
 - peintures et photos, expo?
 - sacs à verres 10me anniv'?
 - reprise en mai du bric à brac de Ligugé?

- ...

(penser à l'affichage des règles des jeux)



10 ans déjà *et* toujours là!

Photos: Patrick St G.



Ils sont venus ils sont tous là les 13!
Depuis les premiers instants du salon des Rabelaiseries, les fidèles des fidèles ne se font pas prier pour nous honorer de leur présence chaque édition. Ils ont mérité cette marque de reconnaissance de notre part.
Peut-être manque-t'il le 14ème de cette belle liste: notre gardien des nuits, à savoir: TONY. Je suis prêt à parier qu'il reviendra jouer les anges (gardiens) chez Rabelais!



Indéfectible pisciculture



Valérie qui roule pour Cadillac



Patrick l'homme fort du Cantal



Bourguignon et fromager d'origine garantie



Fidèles du Haut Médoc



Marie-Jo qui fait durer le Duras



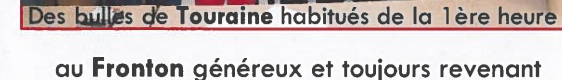
Des bulles de Touraine habitués de la 1ère heure



Toujours là du Roussillon



Sous les couleurs des Costières



au Fronton généreux et toujours revenant



La douce mousse du Limousin



La belle constance du Ht Poitou



La grande soirée à Givray, animation au top mais c'était la dernière!



Photos: Patrick St G.



4 présidents depuis 2006 et Joëlle



Le traditionnel
mais difficile
moment
des discours



Belle salle grâce à l'équipe de J.P



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 Bicary, GAILLAC

2013, Jackie Beau, Miel du Poitou, Producteur de MIEL
Patrick BORNES, Charcuterie et fromages du CANTAL
Catherine Etrillard, SAFRANs des Grands ajoncs 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

En noir= reçu sur le salon, en rouge = reçu en séance dégustation/vente ou visite

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**

2021, Bruno Herbert, Délices de BRETAGNE,
Tom Vergnaud, Perles des marais, Huitres de MARENNES,
Francis Couralet, Dom. Grand Jean, C. de GASCOGNE

2022, Grégory LAFROGNE, CHAMPAGNE

Pascal Maillet, La Berthète, VALLEE du RHÔNE
Arnaud Baraduc, Ch. L'Argillère, GRAVES

DES GAGNANTS HEUREUX à cette 10ème EDITION



Des lots, nombreux,

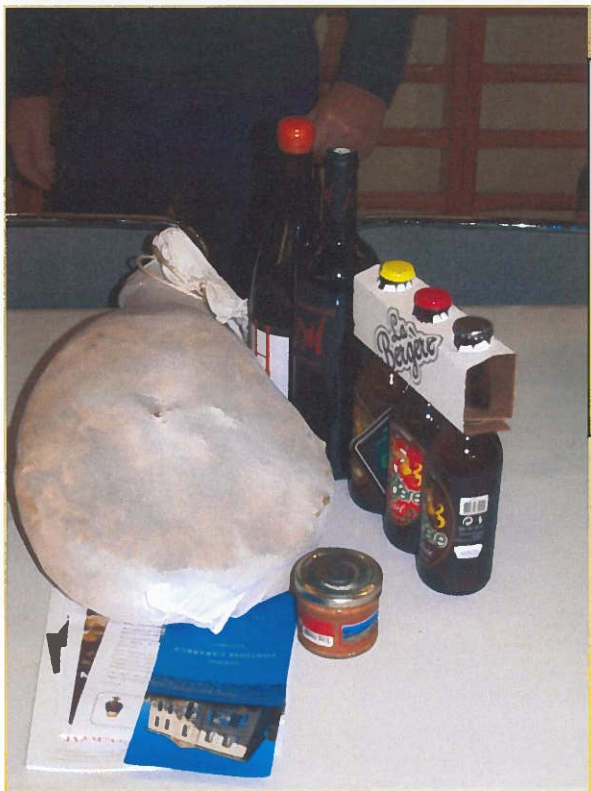


très nombreux lots,



et même le gros lot!

PHOTOS: Patrick St G.



DE TRES NOMBREUX LOTS, MERCI A TOUS ET UNE MENTION SPECIALE A PATRICK BORNES POUR CE MAGNIFIQUE JAMBON DU CANTAL. BEAUCOUP DE BOULOT POUR Babeth & Marco. On le sait peu mais l'autre nom du Père Noel c'est BERNIE!!



Chaleureux remerciements à **ESMERALDA & PHILIPPE LADUGUIE** pour ce super cadeau de tous les ans un séjour dans un gîte de **FRONTON**.

Les récompensés vins & art 2022



Les honneurs vont à ceux qui ne les ont pas volés par chez nous!

Nos amis de La Berthète (Côtes du Rhône et Châteauneuf)

Champagne Lafrogne



Ch. L'Argillère Graves vin de Bordeaux

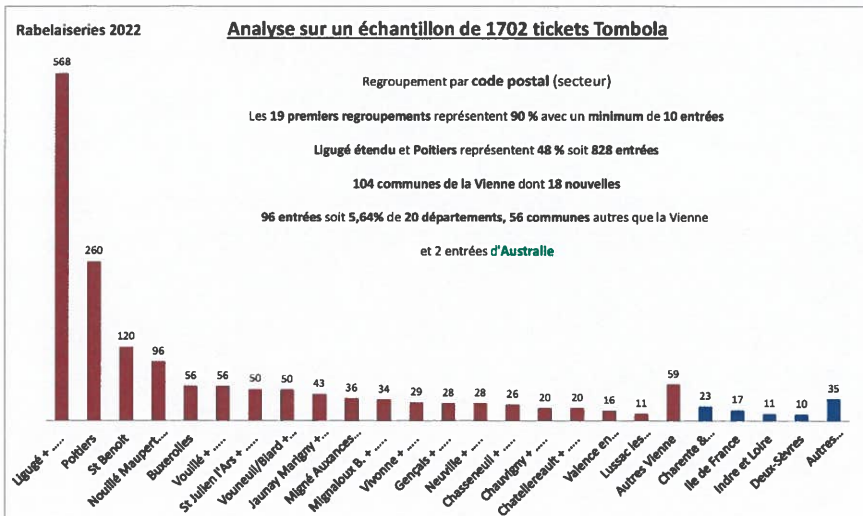
Christian aux côtés de Michel le photographe d'art du salon méritant aussi



RESULTATS des FREQUENTATIONS du SALON sur les TICKETS TOMBOLAS



MARCO

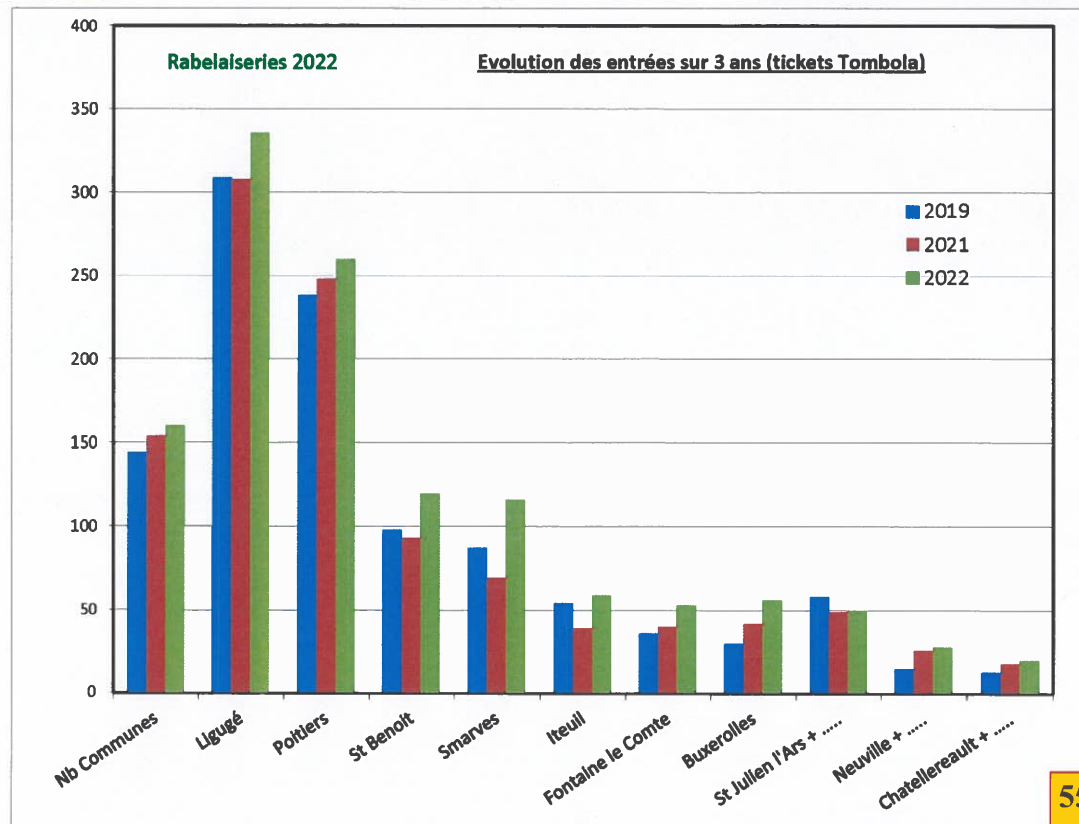
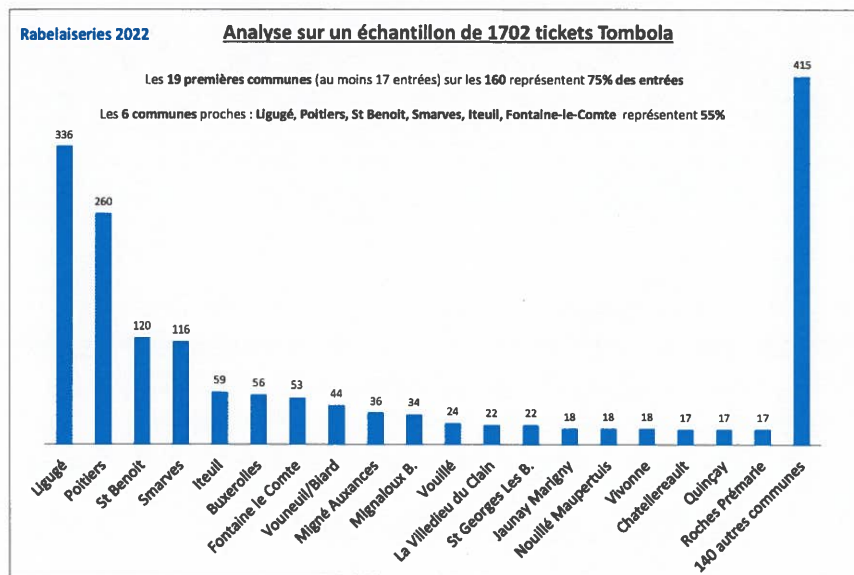


Les stats selon Marco « statsman », c'est long, fastidieux, même en en travail d'équipe!

Nous passerons sous silence l'emploi des jeunes membres de la famille à titre gracieux, dont l'importance doit être saluée sincèrement. Bon boulot!

Les informations sont importantes d'année en année, tant en nombre de participants par rapport aux entrées globales qu'en image et lisibilité. L'augmentation constatée sur site est apparente sur les schémas.

L'australienne a été retrouvée!



Potins de chais op. 22. 4

Ils en viendraient aux mains! La revue « Que choisir, UFC » passe les vigneron au jus de mensonge et tromperie en septembre. « à 40% mélangé » le vin de Bordeaux ressent une tentative d'assassinat. Nicolas LESAIN, Ch. Reignac, 33, répond sur le même ton avec le talent du vexé qui a des arguments.

« Des brebis galeuses il y en a, oui, c'est vrai, comme partout, dans chaque profession, dans chaque métier, même chez les journalistes me souffle-t-on, alors doit-on pour autant oublier les bons, les grands, les beaux ceux qui dans chaque métier, et heureusement c'est à chaque fois une très grande majorité de personnes concernées ? Je me revois encore il y a déjà une dizaine d'années écrire un texte prémonitoire dans lequel j'avais un rêve, oui un rêve qu'on nous lâche la grappe en septembre, un fantasme d'objectivité et d'écoute où des professionnels viendraient parler aux petits bouseux que nous sommes nous les nantis vigneron bordelais. » Dans les 8 pages du dossier UFC même la Bourgogne est au rang des accusés ce qui adoucit le Girondin.



Après les vendanges, les petites structures ont accès à un projet d'incubateur participatif pour prétendre à une labellisation des petites entreprises. Le label Vignerons Engagés se veut le 1er RSE(responsabilité sociétale des entreprises) de la filière vin.

34 producteurs sont labellisés Vignerons Engagés, dont 11 sont des caves particulières. Bourgogne, Languedoc-Roussillon et Rhône sont les bassins les plus représentés, le siège est en Alsace.

Aux côtés des producteurs, l'association compte également 8 labellisés au sein du collège fournisseurs, allant du bouchonnier au verrier en passant par les services, les bio-stimulants ou les matières sèches. Quatre négociants et distributeurs de machines figurent dans le lot.

Les avis divergent sur la pénétration de l'oxygène dans une bouteille bouchée avec du liège. Une nouvelle étude éclaire le débat, insistant sur l'importance du traitement de surface des bouchons. Le mot à connaître: la désorption. L'oxygène contenu dans les bouchons diffuse quand le liège est comprimé à l'embouteillage.



Les gros sous s'attirent toujours et ceux qui sont déjà trop riches passent chez le couturier de la bourse pour augmenter la taille déjà confortable de leurs poches. Signée le 30 septembre, c'est la fusion de l'année, de la décennie, dans le vignoble français : l'absorption des vignobles et marques du groupe familial Henriot au sein d'Artémis Domaines, la holding de la famille Pinault (groupe de luxe Kering : Balenciaga, Boucheron, Gucci, Saint Laurent...). « Le nouvel ensemble, qui conserve le nom d'Artémis Domaines, est majoritairement détenu par la famille Pinault aux côtés de laquelle les familles propriétaires de Maisons & Domaines Henriot sont actionnaires minoritaires » précise un communiqué, soulignant que cet échange de parts « donne naissance à un ensemble unique dans le monde des vins d'exception ». Le 1er groupe possède les champagnes Henriot, le négoce Bouchard idéalement situé au château de Beaune (130 hectares de vignes en Côte de Beaune et Côte de Nuits), le domaine William Fève à Chablis et la propriété Beaux-Frères en Oregon. Le second groupe possède en Bourgogne le domaine d'Eugénie (en Vosne-Romanée) et le Clos de Tart (7,35 ha à Morey Saint-Denis), à Bordeaux le Château Latour (96,5 ha de grand cru classé en 1855 de Pauillac), dans le Rhône le château-Grillet et Eisele Vineyard en Californie, ainsi qu'une participation aux champagnes Jacquesson (250 00 cols dans la vallée de la Marne).

Récolte terminée en Bourgogne, les premiers retours de viticulteurs annoncent des rendements très satisfaisants, mais rarement au-delà du butoir, malgré la dérogation obtenue cette année dans les appellations blanches. La qualité accompagne les volumes. Pourvu qu'on ne nous applique pas le surcoût Poutine!

Pour valoriser toutes les facettes du chardonnay, la coopérative utilise des fûts mixtes en bois d'acacia et en chêne. Cet élevage apporte de la fraîcheur et de la complexité aux vins issus des millésimes solaires.

La cuvée Aigaicia est née en 2015, millésime particulièrement solaire en Bourgogne et dans le Haut-Mâconnais. Depuis peu, la cave de Lugny donne une seconde vie aux fûts mixtes en les revendant à une brasserie locale qui y termine l'élevage de nombre de bières. Pas con!



Les recettes augmentées des Compagnons d'hynao

Le **crémant** est produit dans 8 régions de France: Savoie, Loire, Alsace, Bordeaux, Jura, Bourgogne, Languedoc, Limoux. AOP 2009. *Plutôt sous considéré il revient en force depuis qu'à l'aveugle il s'est retrouvé devant des champagnes! Un 2014 en 2016.*

Le crémant, alternative au champagne dans les cocktails et la cuisine a fait des progrès notables et on a vérifié! C'est un effervescent obtenu par la méthode traditionnelle dans une aire d'appellation arrêtee.

C'est quoi un crémant? Une histoire boiteuse dès le départ. Le mot est d'origine champenoise. C'était un champagne dont la seconde fermentation, celle qui fait naître les bulles, n'a pas bien abouti. Ce crémant est donc soit un champagne raté soit un mousseux sucré! Attention: Cramant est un village de Champagne, communauté d'Épernay, sur la montagne et les grands crus de la côte des blancs. Ne pas confondre. Le crément ça existe aussi, c'est un gain de terre ferme sur le lit d'un court d'eau (pour le scrabble!).

Que peut-on mettre dans un crémant?

Pinot blanc, pinot gris et pinot noir, riesling, auxerrois, chardonnay, meunier, aligoté, melon, sacy, chenin, poulsard, trousseau, savagnin, sauvignon, semillon, muscadelle, altesse, jacquère, clairette, mauzac ...

Quelles charges du cahier? Fermentation en cuve, liqueur de tirage(sucre et levure) ajoutée en cuve, avant la mise en bouteille, 2nde fermentation en bouteille, prise de mousse, élevage sur latte 9 à 12 mois, voire 40 mois, sujet de fierté pour ceux le font à juste raison, **vérifié!** Il y a même des millésimés!



Le LADIES DAY a été créé pour le jour de la femme



JOUER AVEC LE CREMANT:
Ce breuvage aime jouer avec le cointreau, le limoncello, le curaçao, le rhum, les sirops, l'apérol, les crèmes et les liqueurs, le ratafia, le thé (et oui!), le pineau (mon préféré), ...

Le **crémant** n'est pas un pis aller, la charge des appellations contraint le vigneron à des choix douloureux qui trouvent là un issue précieuse!

1. les raisins sont récoltés manuellement
2. les vins sont issus de moûts obtenus par pressurage de raisins entiers ou éraflés
3. La quantité de moûts obtenue n'excède pas 100 litres pour 150 kilos de raisins
4. la teneur maximale en anhydride sulfureux ne dépasse pas 150 mg/l
5. la teneur en sucre est inférieure à 50 g/l.

Apéro bullant le LADIES DAY

Ingrédients par personne

4cl de vodka
2cl de liqueur de la passion
4cl de jus de framboise
1 cl de jus de citron
5cl de crémant
Fraises et framboises fraîches
1 beau grand verre
Des glaçons
1 shaker
Rondelle de citron vert et peau d'orange
Pique et tranches de pomme verte



Commencer par remplir votre verre et votre shaker de glaçons pour bien les rafraîchir. Une fois vos contenants bien froids, jeter les glaçons.

Remplir à nouveau votre shaker de glaçons, y verser la vodka, la liqueur de passion, le jus de framboise et le jus de citron. Secouer en faisant attention à ne pas casser les glaçons (en effectuant des mouvements circulaires, devant vous, du haut vers le bas.

Verser le contenu du shaker (en réservant les glaçons) dans un verre et compléter le verre avec le Crémant bien frais.

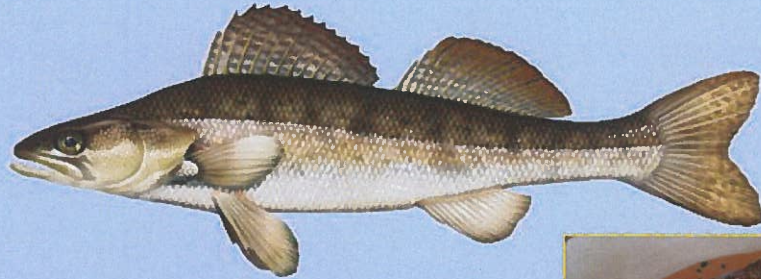
Vous pouvez décorer votre verre d'une pique avec des pommes, des fraises ou des framboises fraîches par exemple. Remarque: il est possible faire un sans alcool avec jus de framboises, jus de citron, fruits rouges et tonic!

Quoi présenter en accompagnement du cocktail?

chouquettes fromage, financiers, toasts sur blini, coquillages à piquer, toasts au foie gras, toasts au poisson fumé, anchois à l'huile, quelques notes de ciboulette, estragon, menthe sur fromage frais

Les recettes augmentées des Compagnons d'hynao

Une recette de Jean-Charles BATARD



Le sandre, carnassier d'eau douce



Ce grand gourmand peut mesurer jusqu'à 1m37 pour 15kg et peut se perdre en eau saumâtre. Il doit son nom à ses dents, deux paires de canines autrefois nommées zahn.

Il a la rétine est très voisine de celle des rapaces nocturnes comme le hibou, de par le grand nombre de cellules visuelles en bâtonnets (celles qui ne distinguent que le noir et le blanc, mais qui sont efficaces même en très faible luminosité).

Le sandre aime les grands cours d'eau aux flots lents et aux fonds de sable ou de graviers, ainsi que les eaux calmes des lacs, étangs et réservoirs

Après les dents de la mer voici les dents du lac! Un sandre a fait l'objet d'un article dans plusieurs quotidiens suisses. Un journal rapporte la capture d'un sandre de 70 cm et de 8 kg, pêché dans le lac Majeur après avoir attaqué 6 baigneurs au camping *Felice di Tenero*. Deux des victimes du poisson avaient dû se rendre aux urgences avec des morsures atteignant 10 cm. Steven Spielberg attend les droits d'auteur. Son statut d'espèce menacée est préoccupant mineur. La qualité de sa chair et les nombreuses recettes sont ses meilleures ennemies.

Pavé de sandre aux cèpes



Ingrédients pour 4 pers.

4 pavés de sandre sans peau ni arête 200gr pièce
1 kg de pommes de terre type ratte
250gr de cèpes
1 botte de cresson
70gr de beurre
1 c à s d'huile d'olive ou de pépins de raisin
fleur de sel, poivre du moulin

1. Laver et équeuter le cresson. Réserver quelques feuilles. Nettoyer et émincer les cèpes.
2. Faire suer le cresson dans une casserole avec 20 g de beurre, puis verser de l'eau à fleur. Saler, poivrer et cuire 20 minutes à feu doux. Mixer et réserver.
3. Peler les pommes de terre, les rincer et les tailler en bouchons. Les cuire à la vapeur 25 minutes.
4. Faire des incisions sur les pavés de sandre et insérer les tranches de cèpes. Les faire cuire à feu doux dans une poêle avec le beurre restant et l'huile. Arrêter la cuisson lorsque le pavé est devenu blanc sur toute son épaisseur.
5. Répartir dans les assiettes, avec les bouchons décorés de feuilles de cresson. Former des gouttes de jus de cresson. Saler, poivrer le poisson.



Associer origine du plat et celle des vins prend ici tout son sens.

Quelques pistes, sans compter votre flair légendaire: Chablis, St Joseph bl, Crozes-hermitage bl, Chateauneuf du pape bl, Pouilly fuissé, Savenières, Château Grillet, Jasnières, Muscadet village, Jurançon sec ...

Les recettes augmentées des Compagnons d'hynao

Le pigeon, longtemps oublié, revient dans nos assiettes. Les sélectionneurs en ont fait un oiseau star. Les grands chefs vantent sa chair tendre.

Pigeon ou pigeonneau?

Le "pigeon" dégusté au restaurant, ou acheté chez le volailler, est généralement un pigeonneau. L'adulte est moins goûteux et bien plus coriace. Bonne nouvelle, la vie de famille des pigeons fait que l'élevage intensif impossible!

Les oiseaux sont « couvés » par les éleveurs les 30 premiers jours. Le pigeonneau livré au volailler pèse 450 à 600g. Incomplètement vidé, son poids revient à 250/350g pour un coût moyen de 4.50 à 8.00€. On le cuisine traditionnellement en cocotte avec lardons, échalotes et oignons. Les grands cuisiniers désossent le volatile et gardent les filets (le plastron, le magret), cuisent à la plancha pas plus de 5mn. Par contre le temps qu'il faut compter pour les cuisses peut aller de 30 à 45mn. Nos anciens qui ne lisaient pas Bocuse dans le texte bardaient le bestiau après l'avoir richement farci.

Je me souviens que mon père sortait le vieux Pommard de derrière les fagots. Il élevait ses propres pigeons aussi, choyés tous les jours malgré la météo, et quand il était question de renouveler les candidats à la cocotte, c'était tout un péripète.

NB: si vous mettez les petits pois pour accompagner le pigeonneau, assurez vous que celui-ci soit bien mort!



Les pigeonniers poussaient partout, avec des réservoirs de plus de 1000 bestiaux! Dans les fermes, les châteaux, on mange pigeon: les œufs, les jeunes, ... la taille des constructions reflétait la richesse du propriétaire.

Se faire pigeonner c'est être le dindon de la farce!

Les pigeons voyageurs ont largement rempli leur mission depuis que l'homme veut communiquer à distance. Rappel: on leur a même remis une médaille.

Ça c'est vrrrai



Et avec ça qu'est-ce que je vous sers?

Un bourgogne rouge vénérable (pommard, volnay), un pessac-léognan, un sancerre, un toscan, un pinotage, ...

Pigeonneau aux épices

Ingrédients pour 4 pers.

4 pigeonneaux de env. 350g
4 petits navets
100g de semoule polenta
500g de bouillon de volaille
50g de mascarpone
20g de parmesan et de beurre
200g de champignons de saison
Crépine et gorge de porc
Épices tajine: garam massala, ras el hanout, paprika, sel & poivre,
Graisse de canard

De Laurent SAUDEAU



FARCE

Vider et flamber les pigeonneaux sous la flamme. Passer au hachoir cœur, foie et gorge de porc. Assaisonner de sel fin et épices "tajine". Lever les filets et les cuisses de pigeon. Recouvrir chaque filet de farce et envelopper chaque filet dans la crépine et réserver au frais.

Couvrir les cuisses de sel marin pendant 2 heures. Rincer sous l'eau puis les éponger sur un linge. Cuire les cuisses recouvertes de graisse de canard pendant 2 heures à petite ébullition. Confectionner le jus avec les carcasses.

LA POLENTA

Faire bouillir le bouillon de volaille et verser en pluie fine la semoule de polenta et cuire 4 minutes. Ajouter mascarpone et parmesan râpé. Assaisonner. Verser dans un moule et réserver au frais.

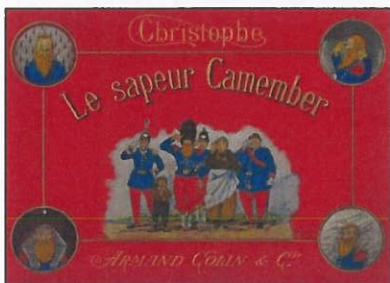
Les navets: éplucher et cuire les navets avec du bouillon de volaille, le beurre et les épices tajine. Rôtir les filets de pigeonneau avec huile et beurre dans un sautoir puis les mettre au four pendant 12 minutes à 180°, th 6.

DRESSAGE

Couper le filet de pigeonneau en deux. Dresser au milieu de l'assiette avec les navettes et la polenta. Ajouter la cuisse confite.

Les recettes augmentées des Compagnons d'hynao

Camembert paprika et noix



Le CAMEMBERT une histoire louche

Le camembert est un fromage à pâte molle et à croûte fleurie. Il est disponible toute l'année et plus particulièrement au printemps. Le Camembert est LE fromage français par excellence. C'est un des symboles de la gastronomie française à l'étranger. Ce petit fromage rond mesure 10.5 à 11 cm de diamètre pour 3 cm d'épaisseur. AOP 1983.

La légende veut que ce soit Marie-Christine Harel qui l'ait créé en 1761. En 1890, un ingénieur du nom de Ridel invente la fameuse boîte en bois qui va permettre au Camembert de voyager. L'ouverture de la voie de chemin de fer entre la Normandie et Paris à la fin du 19ème siècle, lui a ouvert les portes du succès.

Le goût du Camembert

Crémeux avec une légère amertume et un goût en bouche qui s'intensifie au fur et à mesure de son affinage.

Le Camembert au lait cru AOP sera affiné 20 à 25 jours après sa fabrication et fait à cœur 30 à 35 jours après.

Pour les camemberts du commerce qui ne sont pas au lait cru, il faut se fier à la date limite de consommation :

- 30 jours avant la date : le camembert est peu fait, il présente un cœur blanc crayeux, il est assez ferme
- 20 jours avant : moelleux et plus affiné
- 10 jours avant : souple et coulant, très parfumé



Ingrédients pour 4 pers.
10mn de préparation, 10mn de cuisson, pas cher!

- 1 camembert pas trop fait
- 100g de farine
- 1 c à s de paprika
- Sel & poivre
- 2 œufs
- 80g de chapelure
- 30g de noix cassées
- Huile à frire



JOUER AVEC LE CAMEMBERT:

Au calva, soupe à l'oignon, au miel, tarte brocolis saumon, champignons farcis, gratin pomme de terre, fromage farci aux noix, ...
Rappel: course cycliste Paris-Camembert, la BD française de 1890 à 1896, les histoires de François Baptiste Ephraïm CAMEMBERT, fils d'Anatol Camembert et Polymnie Concoyote, sapeur à Besançon, aventures signées Christophe.

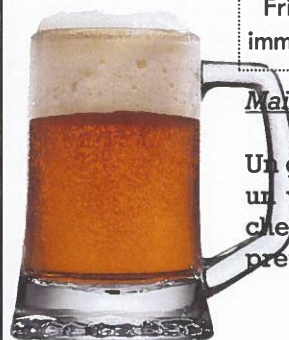
Sortir le fromage du frigo et le couper en 8 portions avec un couteau bien aiguisé, mettre au feu l'huile de friture
Dans un premier récipient mélanger la farine, le paprika, le sel & le poivre
Dans un 2me récipient battre les œufs y ajouter du sel dans un 3me récipient mettre la chapelure et les noix bien cassées

Passer les morceaux de fromage dans la farine puis dans les œufs enfin dans la chapelure
Passer les morceaux une deuxième fois dans la panure afin d'obtenir un enrobage croquant et gourmand

Frire à 180° jusqu'à ce que les croquettes soient bien dorées. Servir immédiatement avec une salade de roquette et de la confiture d'ailles

Mais qu'est-ce qui va accompagner cet attelage de fin de repas?

Un gros rouge qui tache serait malvenu! Plutôt une bière de caractère un vin jaune encore sur le fruit, un anjou village qui a de l'âge, un chenin sec, des bulles genre champagne / crémant qui a fait ses preuves, un gaillac sans fût, ...



Les recettes augmentées des Compagnons d'hynao



Le vacherin attention:
il y a vacherin
et vacherin! L'erreur est
impossible sauf si le
virus N°19 vous a
bloqué les sinus,
la langue et la vue!



Cela peut paraître étonnant, et pourtant, c'est la réalité. Les vacherins sont des desserts inspirés par un autre aliment, le fromage vacherin, qui est désormais plus connu sous le nom de **Mont d'Or**.

Nous pouvons donc nous demander quel est le rapport entre ce fromage et le vacherin glacé ? C'est tout simplement sa forme et les couleurs dans les tons crème. Mais avec le temps, le vacherin glacé s'est modernisé. Il peut même se présenter en part individuelle.

Si les desserts glacés sont généralement considérés comme des délices estivaux, les fêtes de fin d'année font généralement exception. On y sert des bûches glacées ou encore des vacherins, un délicieux dessert composé de crème glacée et de meringue, qui fait le plaisir des petits comme des grands. Le vacherin est un dessert qui fait partie de la catégorie des entremets, c'est-à-dire qu'il était, à l'origine, servi entre deux plats. Aujourd'hui, il fait tout simplement office de dessert.

Il est populaire à l'occasion des fêtes de fin d'année. Composé d'une enveloppe de meringue, ou de pâte d'amandes, pour une version plus originale, ce dessert originaire de la région du Lyonnais est fourré avec de la crème glacée ou un sorbet, et servi avec des fruits confits et garni de crème chantilly. Malgré son apparence chargée, il reste léger et permet de finir un repas sur une note sucrée.

QUI A INVENTE LE VACHERIN?

Pas très fouillé mais cela vient du mot vache. En 1265, un frère vacher Vacarinus, venu de Catalogne en Suisse, introduit la recette. Le fromage est apparu avant le dessert.

Un des intérêts de ce gâteau, autrefois simple entremets, c'est qu'il doit être préparé en amont, au moins la veille. Autant de temps libéré le jour J et une assurance imparable de la réussite! L'autre c'est qu'il a autant de formes que la seule imagination qui le compose. Donc même raté ça ne se voit pas. Vous pourrez même vous vanter que le vôtre est incomparable!! anjou village



Vacherins aux fruits rouges



Ingrédients pour 4 pers.

2 meringues blanches
60g de glace à la vanille
350g de fruits rouges mélangés
30cl de crème entière liquide
60g de sucre glace
40cl de coulis de fruits rouges

Verser la crème bien froide dans un saladier également froid et la monter en chantilly au fouet électrique. Ajouter 40 gr de sucre glace en saupoudrant.

Tapisser 4 ramequins de film alimentaire. Emitter grossièrement les meringues dans les ramequins (1/2 par ramequin). Laver les fruits rouges et les essuyer sur du papier absorbant. Recouvrir les meringues concassées d'une couche de glace vanille puis d'une couche de fruits rouges.

Réserver au réfrigérateur le reste des fruits rouges, ils serviront à la décoration. Ajouter la couche de crème chantilly. Couvrir le tout de film alimentaire en tassant légèrement l'ensemble.

Mettre les ramequins au congélateur au moins 3h. Quinze minutes avant de servir, démouler délicatement les ramequins. Décorer chaque mini vacherin avec le reste des fruits rouges. Napper de coulis de fruits. Saupoudrer avec les 20 gr de sucre glace restant.

Que peut-on déguster avec ce dessert?


Un gros rouge qui tache serait malvenu! Plutôt une bière de caractère un vin jaune encore sur le fruit, un anjou village qui a de l'âge, un chenin sec, des bulles genre champagne / crémant rosé qui a fait ses preuves, un gaillac rouge sans fût, un rouge à bulles de Loire ou d'Italie ...

Menus retrouvés dans les affaires de famille,
en provenance de Champagné-le-sec,
commune de Chaunay 86 et de Ruffec 16

J M
R



Des menus anciens à toutes les sauces



Menu

Déjeuner du 15 Décembre 1931.

HORS-D'ŒUVRE

Huitres - Saucisson - Beurre

Tête de veau ravigote

Salmis de volailles aux champignons

Noix de veau braisée

Petits pots à la française

Canard rôti

Fromages variés

DESSERT

Frangipane

Petits fours

Corbeille de fruits

VINS

Rouge et Blanc

Bordeaux

Café - Cognac

M. ROBICHON, traiteur, à Brettes.
IMP. CHAPEYROD. - RUFFEC



Menu

Dîner du 15 Décembre 1931

Potage perles du Japon

Matelote d'anguilles

Filet de bœuf belle-vue

Gigot de pré-salé

Haricots Soissons au beurre

Poulet de grains

Salade de saison

DESSERT

Corbeille de fruits

Tarte aux fruits

Eclairs au chocolat

Amandes

VINS

Blanc et Rouge

Champagne

Liqueurs

M. ROBICHON, traiteur, à Brettes.
IMP. CHAPEYROD. - RUFFEC



P.R



Dîner du 8 Mai 1943

Consommé à la Royale

Asperges d'Argenteuil à la Vinaigrette

Poules Farcies au Blanc

Selle de Pré-Salé Rôtie

Jardinière

Canard Rôti

Salade de Saison

DESSERT

Moka au Chocolat

Fromagers du Poitou

Gâteaux Secs

VINS

Ordinaire Rouge

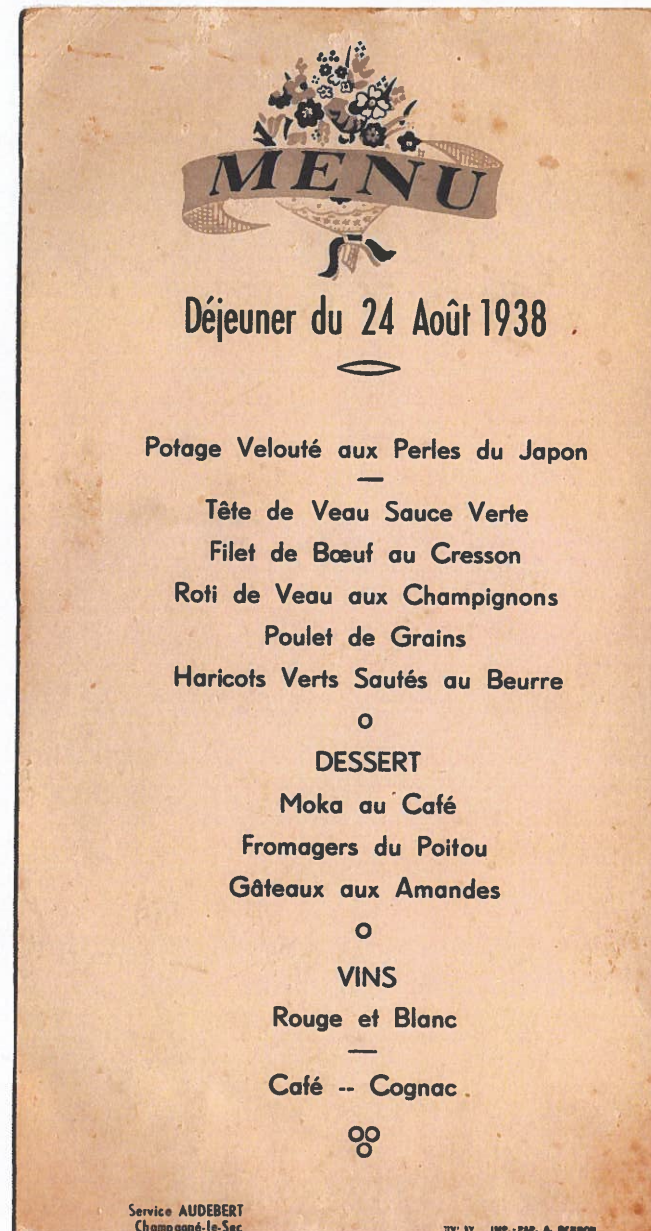
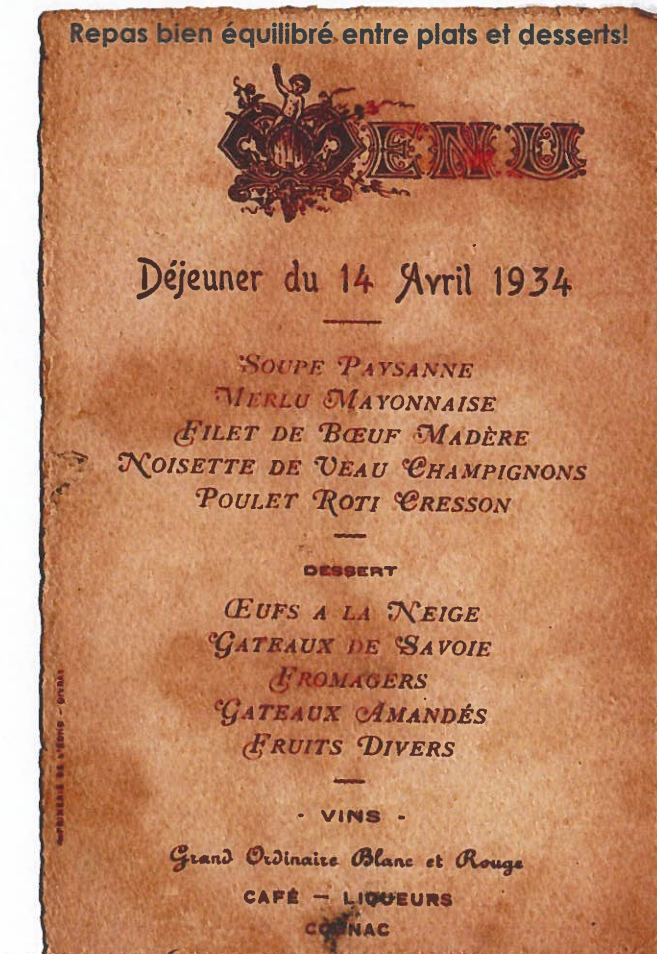
Service AUDEBERT
Champagné-le-Sec par Chaunay (Vienne) Civray - Imp. A. Bardon

Des menus anciens à toutes les sauces

J M
R

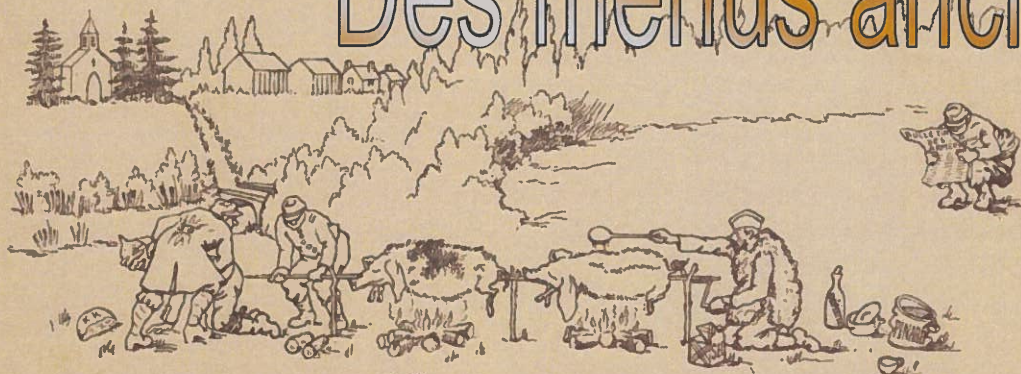


Menus en provenance de Champagné-le-sec
commune de Chaunay 86



Des menus anciens à toutes les sauces

JM
R



88^e RÉG^{IMENT} D'INFANTERIE X...X...sur-X... 4 Avril 1915

DÉJEUNER DE PAQUES

MENU

HORS D'ŒUVRE

Vinaigrette de Queues de Morues Terre-Neuve

POISSON

Friture Pascale à l'Huile de Foie de Morue

ENTRÉE

Brandade Pêcheur d'Islande

ROTI

Filets de Morue braisés Bretonne

PLAT FROID

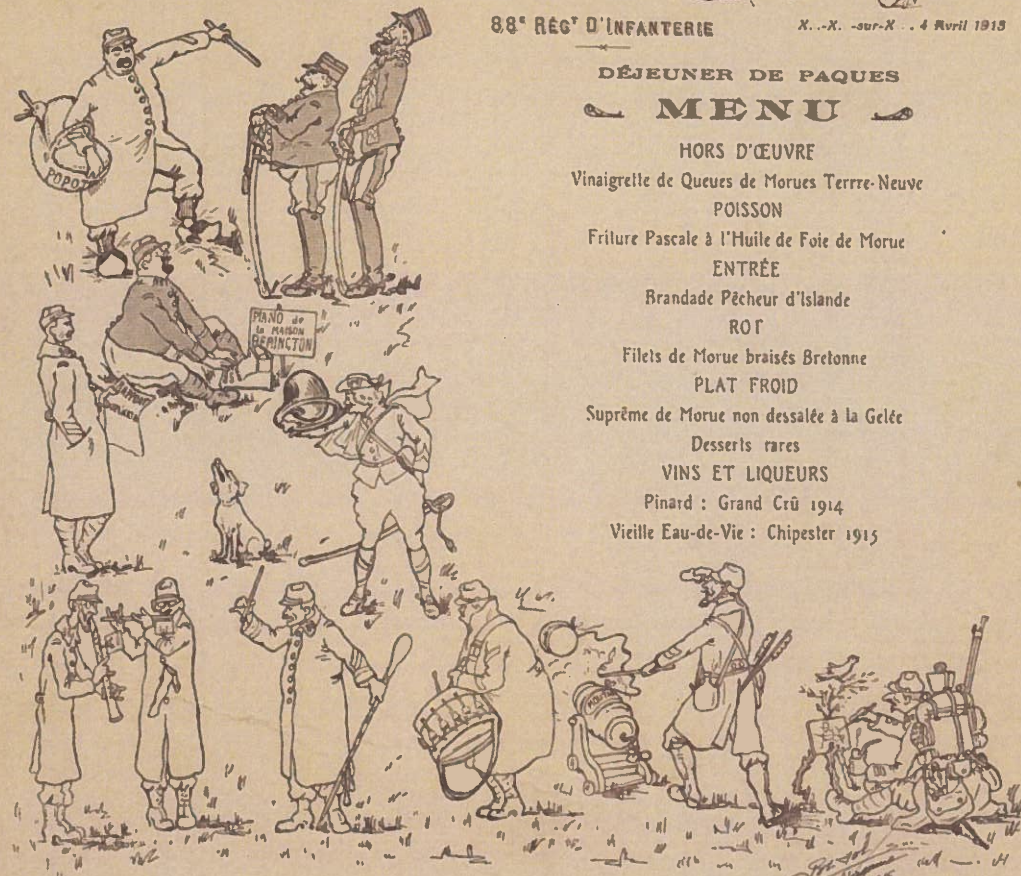
Suprême de Morue non dessalée à la Gelée

Desserts rares

VINS ET LIQUEURS

Pinard : Grand Crû 1914

Vieille Eau-de-Vie : Chipester 1915



Humour 1915, genre poisson d'avril qui finit en queue de poisson!

La pique-nique.



MENU

De nos jours qui mettrait des enfants sur une invitation?

*Monsieur Benedetti
Rédacteur en Chef
du Journal de la Marne*

DÉJEUNER DU 3 JUILLET 1921

Brochet de Marne sauce Hollandaise

Pommes Vapeur

Salmis de Canetons

Noisettes persillées

Gelantine de Volailles

Jambon à la Gelée

Salade

Bombe Kermesse Glacée

Friandises

Fruits

Café - Liqueurs

**Bonne surprise:
les vins sont tous
champenois,
coteaux de Saran
et de Vernezay
champagne
brut,
Tout ça pour un
pique nique,
en 1921!**

Saran 1909
Vernezay 1906
White Star
Reus Impérial



CHAMPAGNE MOËT & CHANDON

AUX GRANDS NOMS LES GRANDS VINS



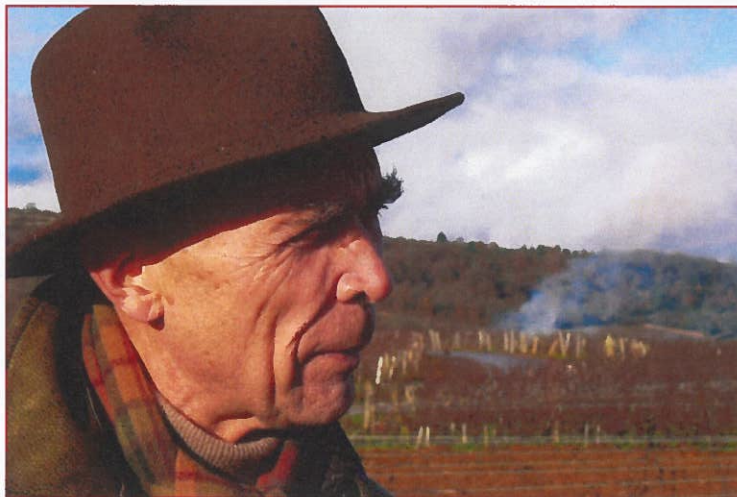
JM R

PARMI LES NOMS PRESTIGIEUX QU'IL FAUT RETENIR celui de **Aubert Gaudin de Villaine**, est à n'en pas douter le premier.

Il est né le 8 février 1939 à Rennes, est un viticulteur français entre autres cohéritier et co-gérant du Domaine de la Romanée-Conti (domaine familial ancestral, superficie de 1,814ha) à Vosne-Romanée, dans le vignoble de Bourgogne. C'est un des plus prestigieux domaines viticoles du monde avec 25,5 hectares. Certains noms font rêver et redonne goût à la vie quel que soit le virus! En plus de la **romanée-conti** dans les Côtes de Nuits, et en monopole, on compte ses Bouzeron, Hyde de Villaine à Napa valley, Rully, La Tâche, Richebourg, Romanée Saint Vivant, Grands Echezeaux, Echezeaux, Vosne-Romanée 1er cru et sur Beaune Montrachet et Corton. Le plus grand respect est de mise face à ce tranquille architecte du vin. Par exemple lui n'est pas tombé dans la parkerisation du jus de vigne. Pourtant il a découvert son métier sur la côte ouest des USA avec le Sieur Mondavi qui s'est enfoncé avec Michel Rolland. (Mondovino)

Son obsession c'est le respect du climat, cet espace reçu des anciens avec lequel il choisit de se mettre en adéquation vertueuse. Essayons d'imaginer qu'entre 1880 et 1972 la Romanée Conti ne faisait pas de bénéfice!

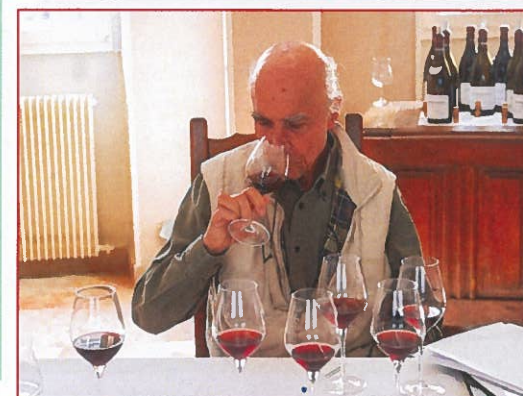
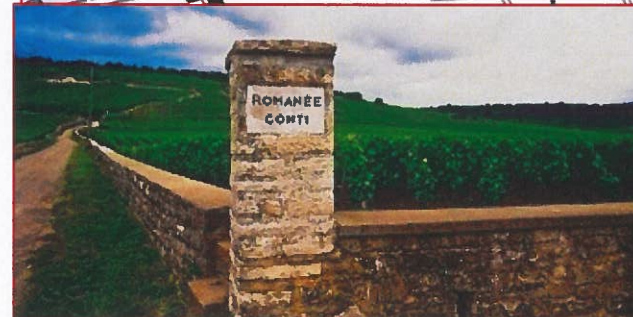
Aubert de Villaine a passé le manche à **Perrine Fenal** et son neveu **Bertrand de Villaine** autrement dit même la succession se fera en douceur et préservation.



Aubert de Villaine: mon départ en retraite fait trop de bruit, il n'y aura aucun changement dans les équipes, les pratiques ou la philosophie du domaine. La grandeur est toujours un histoire et du temps.

Depuis 2003, la vente de la Romanée Conti en bouteille est particulière. La livraison comprend 13 bouteilles! Dans la caisse une seule Romanée Conti, les autres sont Echezeaux, Grands Echezeaux, Romanée St Vivant, Richebourg et La Tâche, sa façon à lui de décourager les spéculateurs. Son grand vin a connu la plus grosse enchère jamais lancée: 558 000 \$.

Moi j'ai fait un vœu quant aux vins que j'aimerais goûter avant de changer de monde. Lui également, il a opté pour un Echezeaux de chez lui 1999. Ce n'est pas de l'humilité facile puisque le choix aurait pu plafonner et provoquer une montée dans les tours de la boîte à dollars. Il me rappelle en cela un distillateur écossais à qui on demandait quel whisky il prenait s'il était tout seul? Un 11 ans d'âge me convient bien, avec un cigare sans doute, histoire de prendre son temps en même temps que son pied!



Faire l'œuf c'est moderne!

J M R



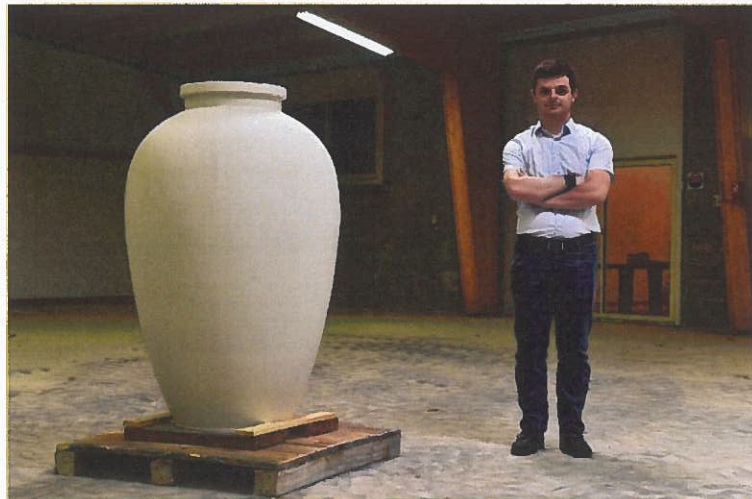
On n'arrête pas le progrès, même s'il date passablement!
On a vu au domaine de Bablut (49), chez Christophe Daviau et fils, ainsi que chez Alain Tourenne, au Ch. Beynat (33) que le retour aux contenants d'antan présentait un intérêt certain.

Les « dolia » ces grands récipients de 400l à 2000l, dont les origines remontent à l'Antiquité, présentaient des avantages d'ordre organoleptiques non négligeables.

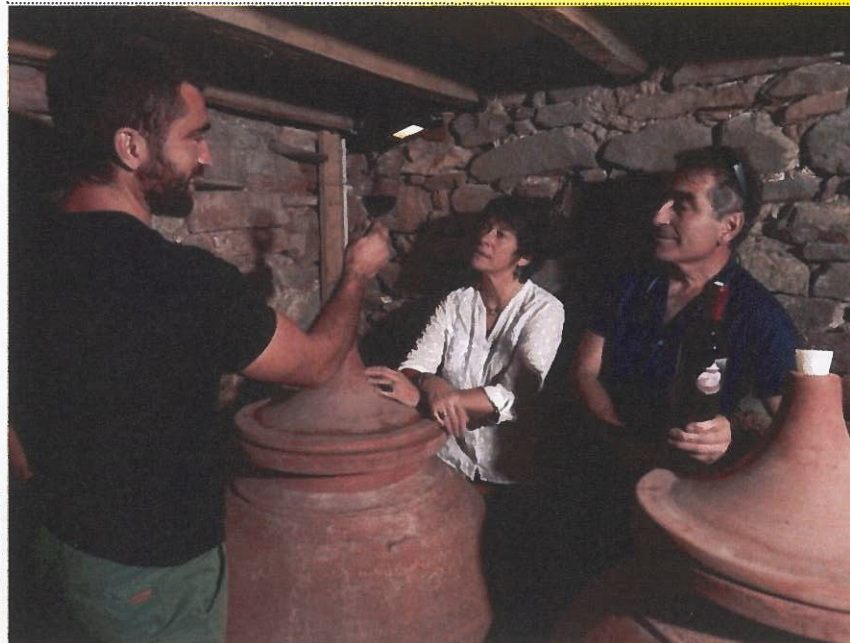
A savoir: réduction des échanges aéro, pas de complicité additive tannique, préservation de la couleur et du fruit d'une part. De l'autre, une réelle fragilité, un surcoût de l'ordre du doublement (de 500€ la barrique à 1200€ pour un œuf en grès ou en porcelaine à volume équivalent).

L'expérimentation actuelle fait le bonheur d'une entreprise du côté de Limoges et donc permet d'envisager une seconde vie florissante au secteur porcelainier de cette région voisine. C'est le cas de *BIOPHYTOS* qui propose jarres, amphores et œufs à la demande, donc des réservoirs en grès plus ou moins cuits, à perméabilité variable, à intérieur de céramique ou carrément en porcelaine, dans le respect des normes alimentaires.

Pour rappel, les disques de freins de certaines voitures ont aussi le bénéfice de ce genre d'équipement, encore coûteux mais plus efficaces et durants.



Le grès et la porcelaine sont des matériaux inaltérables par le temps et les attaques acides du vin. Leur utilisation assure ainsi une grande durée de vie aux produits. Ils sont neutres et ne transfèrent ni molécule ni arôme aux vins et spiritueux. On fabrique en Limousin également les accessoires incontournables pour le vigneron moderne: bonde aseptique, robinet de dégustation, support inox, ... une clientèle en France (Anjou, Saumur, pineau en Charente ...) au Québec, en Allemagne et même en Belgique!



Celles-ci ressemblent à s'y méprendre aux amphores utilisées par Alain Tourenne de Castillon!



Sourire: vu la taille de l'œuf je suis content de ne pas être la mère poule!

D'un mètre de haut sur un de large, neuf jarres en terre cuite se cachent au milieu des barriques dans le chais des époux **Riouspeyrous** à **Iroulégu**y (66). Au cœur du Pays Basque, ils font du vin comme en Géorgie, berceau antique de la viticulture (10300 ans avant nous). Amateur d'expériences, **Michel Riouspeyrous** emploie depuis trois ans ces « dolia » (du latin « dolium » ou jarre) de 400 litres et 100 kg pour vinifier une partie de la production du **Domaine Arretxea**, dont je connais la production en blanc et qui supporte un seul problème: il n'y en a jamais assez!



Beau voisinage! **66**

Bichon et Christian présentent: « LES VINS ATYPIQUES »



Ligugé le 18.11, salle Pichereau, les Compagnons sont amenés à sortir des sentiers battus, disons-le une fois de plus!

Au commencement de cette soirée, Jean et Christian ont fait un retour positif sur notre salon ayant atteint enfin notre objectif de 2000 visiteurs : 2015 avec 860 entrées payantes.

Un oubli important sur les anniversaires, celui de Alain pour ces 70 ans, avec toutes les excuses de Jean.

16 compagnons et les deux intervenants Catherine et Christian se sont retrouvés pour cette séance, répartis en 4 groupes de 4.

Séance pleine de surprises, une présentation de 6 vins et appellations atypiques par leur terroir, leur exposition, leur petite exploitation et pour leur histoire.

Les compagnons ont été déroutés et étonnés de cette dégustation à l'aveugle accompagnée de toasts.

C'est avec beaucoup de talent que certains ont touché du doigt quelques subtilités de ces vins : une approche fumée pour le vin de terril, une pointe salée pour celui de l'île de Ré, une ressemblance à la clairette de Die pour les vins corses. Par contre en ce qui concerne le Médoc, de part sa rondeur et sa puissance il a été positionné comme vin du sud !!

Fiches infos / dégustation:

Vin N°1, présenté par Catherine

-Vin blanc du Terril d'Haillicourt **Le Charbonnay** premier vin à être produit dans le Nord Pas-de-Calais (ndlr: le compagnon Bernie avait informé la rédaction des vendanges du grand nord sous la forme d'un article de presse recueilli par ses soins!)

Chardonnay, 14°, prix : **59€**

Beaucoup de difficulté à le trouver. Catherine a contacté le vigneron charentais qui s'occupe de cette petite appellation à très petite production et vendu au compte goutte. En raison de l'utilisation qu'elle a exposée, on nous a consenti une bouteille, reçue in extrémis le vendredi matin.

-ce vin offre un nez pur, précis, avec des arômes un peu confits.

-en bouche, il est parfumé et très beurré, avec un équilibre intéressant.

-un vin du Nord subtil et complexe à la fois.

La note : 5,25

Vin N°2, présenté par Christian

-Vin blanc, Domaine ARICA « Les salines »

Chardonnay, 13°, prix : **19€**

-robe : jaune profond aux reflets dorés

-nez : complexe de fruits à chaires blanche et notes empyreumatiques (caramel, pain grillé)

-bouche : ample et saline, élégante et volumineuse, belle tension.

La note : 5,75

Vin N°3, présenté par Christian

-Vin rouge Domaine ARICA, 75% Merlot + 25% Cabernet-Sauvignon, 12,5° Prix : **10€**

-robe : rouge rubis

-nez : fruits rouges frais (framboise, mûre)

-bouche : fruitée, souple et gourmande

La note : 4

Vin N°4 Présenté par Catherine

-Vin rouge Domaine SaïkouK Ch. Le Mont du Puit, 50% Merlot, 50% Cabernet, 13,5° Prix : **10€**

Ce vin correspond à sa belle histoire,

-robe: robe cerise noire, limpide et brillante.

-nez : le nez est ouvert et aromatique, doté d'un bouquet composé sur les notes boisées et légèrement toastées, des notes de sous-bois, d'épices, de zan (réglisse) et de petits fruits noirs.

-bouche : ronde et volumineuse, aromatique et dotée d'une bonne densité. Les tanins sont encore un peu jeunes, mais s'adouciront avec le temps. Belle longueur en fin de bouche, sur des notes de fruits noirs, noyaux de cerises et notes légèrement toastées.

-Accompagne des viandes rouges, entrecôte, ... dans sa jeunesse.

La note : 6,5



Fiches vins atypiques infos / dégustation (suite)

Bichon & Christian



Vin N°5 présenté par Christian

-Vin blanc pétillant le « Muscadellu » de Corse par les CORSICANS.

Assemblage de muscat d'Alexandrie et de muscat petit grain, 7°5, prix : **20€** (trouvable à Spar ou en cave Corsica, de **12 à 13€**. Celui-ci a été trouvé à Lille, dans une boutique Corse !!)

-robe : blanc pâle avec des reflets verts.

-nez : le nez est pur, intense et aromatique sur des notes de raisins frais, de zest de citron et de fruits blancs.

-parfait pour l'apéritif, il se voit bien avec des desserts glacés, salades de fruits,...

La note : 7,5

Vin N°6 présenté par Christian

-Vin rosé pétillant « Muscadellu » corse, par les CORSICANS

Assemblage de muscat d'Alexandrie, muscat petit grain et Aléatico, 7°5 Prix : **20€**

Aléatico : origine toscane, en France ce sont les vignerons corses qui l'apprécient. Ce cépage aime les sols chauds et secs.

-robe : pétale de rose

-nez : délicat sur des notes de petits fruits rouges et pomelos.

-bouche : fruitée et bien équilibrée.

-excellent en apéritif, il pourra accompagner une cuisine exotique ou un dessert aux fruits ...

La note : 6,75

**Coup de cœur de la séance: LATIFA SAIKOUK
avec 7 votes / 16**



VIN N°1

L'Artisan, le chardonnay (75cl) 2021

Notes de Dégustation :

- **Couleur** : jaune paille brillant.
- **Nez** : saveurs élégantes de fruits tropicaux, de noisettes et d'ananas, de tilleul et de coing avec une touche vanillée et de pain grillé.
- **Bouche** : un vin riche et moelleux avec un bon équilibre acide et une longue finale.
- **Accords mets et vins** : idéal servi à 10°C. Se marie particulièrement bien avec les plats de fruits de mer et de poisson, mais aussi avec les viandes blanches, le foie gras, les fromages à pâte molle, les tartes et les desserts aux fruits.
- **Garde** : 5 ans dans des bonnes conditions.

Cépages :

- 100% Chardonnay
- Appellation : IGP Pays d'Oc

Le Vignoble :

- Sol : argilo-calcaire graveleux
- Age des vignes : 15-20 ans
- Taille : Guyot simple
- Densité de plantation : 4400-5000 pieds/ha
- Vendanges : mécaniques, la nuit
- Rendement moyen : 55 hl/ha
- Altitude : 200-250 m
- Climat : Méditerranéen aux influences océaniques

Caractéristiques du vin

- Alcool : 13.5 %



Note moyenne: 6/10

VIN N°2

Chardonnay, dom. Des Maréchaudes 2021 2021, Bourgogne, 12°5,

Notes de dégustation:

- **Couleur**: robe or pâle, limpide, brillant
- **Nez** : notes citronnées, fleurs blanches
- **Bouche** : tout en finesse, attaque suave, relents « pétroliers », assez plat et finale courte
- **Conseillé** avec de la charcuterie ou un plateau de fruits de mer

Garde maintenant et jusqu'à 3 ans

Prix : 6€80

Note moyenne: 5/10



VIN N°3 Sauvignon

Domaine des Brangers
2021, Menetou-Salon, 13°

Notes de dégustation:

- **Couleur** : or très clair, reflets verts,
- **Nez** : expressif, floral, besoin d'aération notes herbacées, tirant sur le bourgeon de cassis et même l'écorce de buis jeune
- **Bouche** : ample, rondeur perceptible, fruité, agrumes, longueur appréciable sur belle finale
- **Conseillé** sur fromages et poissons

Garde : 3 ans

Prix : 9€

Note moyenne : 7/10



Fred avait ramené venant du surplus de l'armée de **formidables chaussettes**



VIN N°4

POUILLY FUMÉ 2021

Domaine Champeau



CEPAGE	Sauvignon Blanc
TERROIR	Argilo-calcaire, Argile à Silex et Calcaire Portlandien.
CULTURE DE LA VIGNE	Lutte raisonnée, respect de l'environnement, de la faune et de nos terroirs. Nos sols sont travaillés de plus en plus par binage afin de limiter l'utilisation de produits phytosanitaires.
VINIFICATION	Vendange mécanique suivi d'un pressurage pneumatique. Ensuite, débordage et levurage (fermentation alcoolique), élevage 6 mois sur lies en cuve inox thermorégulées puis collage, filtration et mise en bouteille.
GARDE	3 à 5 ans
DÉGUSTATION	10 - 12 °C
CEIL	Robe jaune pâle à reflets dorés.
NEZ	Le premier nez est floral (muguet, chèvrefeuille) avec une note de fruits jaunes (abricot). A l'aération le bouquet se complexifie avec des notes d'agrumes bien mûrs (orange) et de fruits blancs (poire). Une touche minérale apporte une note de fraîcheur à l'ensemble.
BOUCHE	L'attaque est vive et bien présente. La tension caractérise l'équilibre en bouche. La finale est salivante et saline. Les agrumes (citron vert) accompagnent tout au long de la dégustation.
ACCORDS METS & VINS	Risotto de Saint Jacques, Asperges froides, Bûche de chèvre aux herbes.

13°,
Prix : 9€50

Note moyenne : **6/10**

VIN N°5



ALSACE
FAMILLE HAULLER

LA CAVE DU TONNELIER

•1776•



Famille Hauller - Gewurztraminer Héritage - Vieilles Vignes
AOP Alsace, Alsace, France

Corsé et épulent, puissant et séducteur, légèrement moelleux, il fait partie des vins les plus réputés des vins d'Alsace.

L'HISTOIRE

C'est un vin très intéressant de par les arômes caractéristiques qu'il dévoile.

Issu d'un vieux cépage, le Traminer rose. Etymologiquement, Gewurztraminer signifie Traminer épicé.

TERROIR

Calcaire-gréseux

A LA VIGNE

Âge de la vigne: 40 ans.

Nous travaillons nos parcelles en lutte raisonnée, c'est à dire en renforçant les impacts positifs des pratiques agricoles sur l'environnement tout en réduisant les effets négatifs. C'est une alternative à mi chemin entre l'agriculture biologique et l'agriculture conventionnelle. Vendange 100% manuelle

VINIFICATION

- Pressurage doux grâce à un pressoir pneumatique

- Fermentation contrôlée entre 16° et 18°, Pas de fermentation malolactique

- Elevage en cuve inox thermo-régulées (6 à 9 mois), afin de gérer au mieux son élaboration tout au long de la vinification

CÉPAGES

Gewurztraminer 100%

SERVICE

A servir entre 8° et 10°C

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

DÉGUSTATION

Un vin d'une couleur jaune avec des reflets dorés, limpide et brillant.

Au nez, c'est une véritable palette aromatique, qui caractérise le gewurztraminer. Le bouquet est puissant et complexe. C'est une explosion de fruits exotiques (litchi), de fleurs comme la rose et d'épices. En bouche, c'est un vin corsé, bien charpenté avec de l'ampleur et du gras.

ACCORDS METS-VINS

Image même de l'originalité des vins d'Alsace, le Gewurztraminer accompagne les plats relevés et les fromages corsés comme le munster, mais également le foie gras ou les herbes aromatiques les plus fortes. Ainsi, il sera le partenaire idéal de nombreux plats asiatiques.

13°5, prix : 9€20

Note moyenne : **7/10**

Type de bouteille		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton					
Flute Alsace				3545461000628		3545461006262					
Contenance (ml)	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids bille (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur bille (cm)	Diamètre bille (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
750	6	576	8	12	1,3	8	800	33	7,5	13,5*21*36	

70

VIN N° 6
Gewurztraminer,
vieilles vignes
Wolfberger,
Pfesigberg,
Alsace

13°,
2020,
9€30,

Notes de dégustation:

Couleur: doré à l'or fin

Nez: fruits confits, fruits mûrs,
rose, ananas, épices, mangue

Bouche: rond, fruité, belle finale, moelleux,
en souplesse, soutenue, ...

Garde: maintenant à 5 ans

Note moyenne: **7/10**



VIN N°7

Naturellement Pur Orange Wine For The Curious BIO, 2021 - Vin de France - Orange



- Arômes Fruits blancs, Tilleul
- Dégustation Atypique, Equilibré, Fin
- Conseils du sommelier :

Jeune, moderne et funky, le vin orange est de plus en plus recherché de nos jours surtout par les jeunes consommateurs, mais c'est également devenu une catégorie qui commence à faire son trou sur les cartes de vins les plus prestigieuses du monde. Techniquement il s'agit de cépages blancs vinifiés et macérés comme des rouges mais donnant des arômes très différents, comme cet exemple doté d'un nez proposant des notes de fruits secs et exotiques, une touche épicée rappelant la cardamome, la cannelle et le poivre, ainsi qu'un côté floral fort séduisant. La bouche est marquée par une présence tannique très bien maîtrisée apportant de la vigueur et du pep, cet exemple pur, frais et vif étant structuré par une belle fraîcheur parfaitement équilibrée par une fine amertume suivie d'une longue finale. Un vin idéal à servir sur des saveurs du Moyen-Orient ou d'Asie comme un tajine de poulet.

Les conseils du sommelier

- Accords Mets et Vins : Fruits de mer et crustacés, Poissons
- Potentiel de garde : À boire jusqu'à 2 ans
- Température de service Servir à 8°C

PRIX 8 Euros

Note moyenne: 6/10

VIN n°8

Domaine Caü-Ha-Pè L'Artifice, 2020 - Vin de France - Blanc Sec - 75 cl



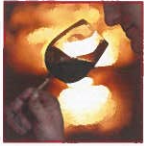
- Millésime 2020
- Couleur (Vin) Blanc
- Sucrosité Sec
- Appellation viticole Vin de France
- Cépage Gros manseng, Lauzet
- Accords Mets et Vins : Fromages, Fruits de mer et crustacés, Poissons
- Potentiel de garde : À boire jusqu'à 3 ans
- Température de service : Servir à 10°C

Dégustation

- Dégustation bouche) En bouche, l'attaque ronde et souple développe une magnifique palette de saveurs fruités et exotiques.
- Dégustation olfactive Le nez dévoile de beaux arômes de fruits à chair blanche et de belles notes d'agrumes et d'épices.
- Dégustation robe Jaune clair éclatant.
- PRIX 6 Euros

Note moyenne: 7/10

72



Le vin: quelques clés de dégustation, pour répondre à quelques demandes de Compagnons



Propositions JM R

Qu'est-ce qu'une dégustation de vin ? C'est un évènement, si on peut l'appeler comme tel, qui consiste à analyser et apprécier les caractères organoleptiques (goût, flaveur, odeur) d'un vin. Elle permet au dégustateur d'éveiller ses sens, en essayant de décrire les nuances qui peuvent rendre un vin unique : déceler ses qualités et ses défauts. Ne pas oublier que l'environnement et l'état d'esprit dans lequel se situe le dégustateur jouent sur la dégustation : chaque analyse sensorielle est donc subjective et varie naturellement si c'est une production de vin, une consommation hédonistique ou une vente et achat du produit. Pour bien déguster un vin, il faut passer par 3 étapes clef :

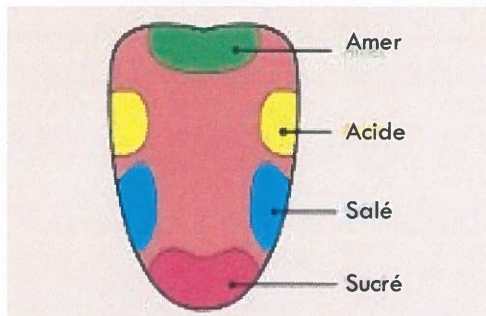
1 : La robe du vin: la robe est la couleur, la brillance, l'intensité ainsi que la limpidité d'un vin. Pour l'analyser il est conseillé de le faire à la lumière ou devant une page blanche. On peut même y deviner l'âge du vin, son vieillissement et sa teneur en alcool. Extra ! Par exemple, un vin rouge récent aura des reflets dans les tons

On peut aussi spéculer sur la concentration d'alcool du vin grâce à ses 'larmes' : en effet, penchez légèrement le verre sur le côté et redressez le rapidement ; une fine couche de liquide redescend plus lentement formant quelques larmes (cuisses, gras, ...). Plus les larmes sont larges, plus le vin est concentré en alcool ou en sucre.

2 : L'analyse des arômes:

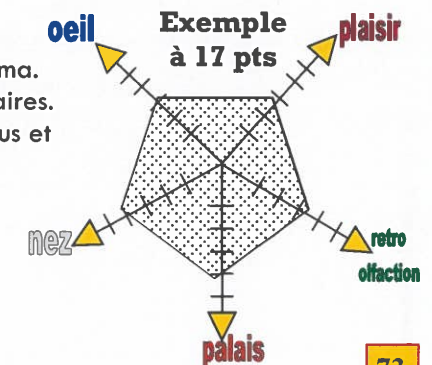
Il y a 3 raisons qui expliquent l'arôme d'un vin : certains arômes sont directement présent dans le raisin lui-même et ne seront donc pas transformés lors de la création du vin, d'autres seront générés au cours de la fermentation : lors des réactions chimiques des fermentations de l'alcool, des composés chimiques contenus dans le sucre du moût et des levures vont se transformer et donc libérer des composants volatiles qui n'existaient pas avant la fermentation. Simplement, certains peuvent venir des tanins transmis par la peau des raisins ou le bois de la barrique dans laquelle le vin a été élevé. Un vin est unique car ni chaque raisin, ni chaque fermentation ne sera identique et donc, les arômes seront différents les uns des autres.

Pour nous aider à les analyser, il y a 3 types de nez, voici les définitions : le « premier nez » consiste à humer le vin au repos, c'est-à-dire peu après l'ouverture de la bouteille. Cette première tentative permet d'isoler les arômes les plus volatiles qui sont souvent l'expression du (ou des) cépages. Ce que l'on appelle les arômes primaires (qui proviennent du raisin). Le « deuxième nez » consiste à humer le vin après l'avoir agité, par un mouvement circulaire du verre. En tournant ainsi le vin, on accroît sa surface en contact avec l'air, ce qui favorise l'oxygénation. Se libèrent alors des arômes plus lourds, qui sont ceux produits au cours de la fermentation. Ces arômes sont l'apanage des vins bien vinifiés, issus des terroirs les plus nobles qui s'expriment généralement après quelques années de vieillissement. Ils constituent ce qu'on appelle le bouquet du vin. Le « troisième nez » consiste à humer le vin un certain temps après ouverture de la bouteille ou le passage en carafe. Le vin a eu le temps de respirer et libère alors les arômes les plus subtiles. Ces arômes sont issus de la transformation des tanins, des arômes primaires et des arômes secondaires (ceux créés lors de la fermentation alcoolique, aussi appelés arômes fermentaires) après des années de vieillissement. Ils affichent l'effet du temps sur le vin. Ce sont les arômes les plus nobles et les plus complexes qui différencient les grands vins des bons vins.



Détection des saveurs sur la langue

3: en bouche, ou palais: prenez une gorgée, ni trop ni trop peu, imprégnez toute la langue, les joues, le palais pour que les muqueuses en surface soient concernées, zone par zone, voir schéma. Ensuite vous avez le choix de recracher ou non le vin. Il n'y aura pas de découvertes supplémentaires. Si vous choisissez d'avaler, parfois c'est difficile de faire autrement, pensez à la limite entre l'abus et le plaisir, entre la fréquence acceptable et l'habitude fâcheuse!



Mirer, humer, goûter et des mots pour le dire ...

Fiche à conserver et/ou multiplier

Informations du vin	Appellation	Millésime	Date



1 	Limpidité	Limpide Trouble						Transparence du vin
	Brillance	Éclatant Terme						Reflets du vin
	Viscosité	Fluide Visqueux						Fluidité des larmes
	Intensité de la couleur	Sombre	Profonde	Foncée	Soutenue	Moyenne	Claire	Pâle
Couleur (rouges)	Corail	Violet	Pourpre	Rubis	Cerise	Framboise	Tuilé	Teinte
Couleur (Blancs)	Jaune vert	Jaune paille	Or vert	Or pâle	Or jaune	Doré	Ambré	Teinte
Couleur (Rosés)	Chair	Saumon	Brique	Corail	Oignon	Bols de rose	Framboise	Teinte

2 	1er nez (avant agitation)	Intensité	Faible Forte						Puissance des arômes
		Qualité	Complexe	Subtil	Franc	Simple	Rustique	Défauts	Qualité des arômes
	2eme nez (après agitation)	Intensité	Faible Forte						Puissance des arômes
		Qualité	Complexe	Subtil	Franc	Simple	Rustique	Défauts	Qualité des arômes

3 	Attaque	Fuyante	Faible	Nette	Franche	Sèche	Agressive	Impression ressentie lors de la première gorgée
	Matière	Plate	Légère	Onctueuse	Étoffée	Corpulente	Lourde	Impressions de volume / épaisseur
	Sucre	Sec	Demi-sec	Doux	Moelleux	Liquoreux	Sirupeux	Quantité de sucre présente (vins doux)
	Tannins	Lisses	Fondus	Souples	Tendres	Fermes	Rugueux	Puissance des tanins, accroche (vins rouges)
	Acidité	Plat	Mou	Frais	Vif	Nerveux	Agressif	Puissance de l'acidité (salivation fluide)
	Alcool	Faible	Mince	Léger	Généreux	Capiteux	Alcooleux	Puissance alcoolique (sensation de chauffe)
	Finale (longueur)	Courte Longue						Persistance des arômes après avoir avalé/croché (souvent entre 1s et 20s)

Soutien à la dégustation:
l'œil indique des éléments qui ne sont pas obligatoirement qualitatifs (les vins simplement décantés, non brillants, peuvent être bons et plus naturels),
le nez opère avec le temps, il donne une impression importante et plutôt fine que l'on espère retrouver en bouche,
La bouche exprime le goût qui se vérifie par rétro-olfaction.
Dans tous les cas le temps engage l'évolution qui confirme ou infirme les qualités / défauts.

Fruité	Fruits rouges et noirs	Cassis, Groseille, Mûre, Framboise, Fraise, Cerise, Griotte, Olive noire	Rouges
	Fruits mûrs ou compotés	Fruits cuits, Pruneau	Rouges
	Agrumes	Citron, Orange, Pamplemousse, Orange confite, Citron confit	Blancs
	Autres	Abricot, Pêche, Prune, Pomme, Poire, Coing, Figue	Blancs
	Fruits exotiques	Ananas, Mangue, Passion, Litchi, Banane, Noix de coco	Blancs
	Fruits secs	Raisin sec, Abricot sec, Noix, Noisette, Amande	Blancs/ Rouges
Végétal	Herbacé	Herbes, Raïe, Poivre vert, Menthe, Aneth	Blancs/ Rouges
	Garrigue	Thym, Romarin	
	Sous-bois	Champignon, Truffe, Buis, Fougère, Humus	
	Herbes sèches	Foin, Tabac, Thé, Laurier	Vins évolués
Floral	Fleurs fraîches	Pollen, Rose, Violette, Iris, Lavande, Géranium, Fleur d'oranger, Tilleul, Genêt, Pivoine	Vins jeunes
	Fleurs sèches	Rose fanée, Camomille, Fleurs séchées	Vins évolués
Balsamique	Boisé	Chêne, Vanille, Bois neuf	Blancs/ Rouges
	Résineux	Pin, Résine, Camphre, Cire d'abeille, Térébenthine	
Epices		Poivre, Clou de Girofle, Piment, Coriandre, Cumin, Anis, Réglisse, Cannelle, Safran, Muscade	Blancs/ Rouges
Minéral	Pierre	Craie, Calcaire, Silex, Pierre à fusil	Blancs (surtout)
	Marin	Algue, Iode, Marée	
Animal		Cuir, Fourrure, Gibier, Musc	Vins évolués
Empyreumatique		Cacao, Fumé, Grillé, Caramel, Pain toasté, Torréfié, Brulé, Moka, Café, Amande/Cacahuette/Noisette grillées	Blancs/ Rouges
Sucré		Miel, Banane, Bonbon, Brioche	Vins jeunes ou oxydés
Chimique	Lacté	Beurre, Lait, Crème, Yaourt	Vins jeunes
	Autres	Pétrole, Goudron	Vins évolués
Défauts	Animal	Ecuries, Sueur de cheval, Pipi de chat	Vins avec des défauts
	Chimique	Soufre, Chlore	
	Autres	Vinaigre, Bouchon Moisi, Terreux, Œufs pourris, ensilage	

Rappel: on ne dit pas de bêtises, on exprime des sensations!



Déguster c'est aussi et surtout:

échanger,
partager,
être nature,
rencontrer,
écouter,
exprimer,
débatte,
se rassurer,
questionner,
mettre en mémoire,
se faire confiance,
prendre le temps,
revenir sur ses impressions,
chercher les alliances,
retenir les plus plaisants,
se renseigner,
prévoir des sorties, ...



SALON des VINS et des PRODUITS de TERROIR de LIGUGÉ *Edition 2022*



COMPTE RENDU de la 7^{ème} REUNION de Bureau
Le 15 Décembre 2022, chez Cathy à 18h00

Présents : Marc, Jean-Pierre, Nicolas, Jérôme, Christian, Jean-Michel, Catherine et Cathy, absent et excusé : Jean

HYNAO :

1- Séances à programmer pour 2023

Cathy a établi un calendrier des séances 2023 en tenant compte des périodes de congés scolaires et des week-ends de jours fériés.

Il est décidé d'adresser ce calendrier dès maintenant aux compagnons en leur demandant de réfléchir et de faire connaître leurs souhaits sur les thèmes des séances, leurs observations et leur possibilité pour prendre une séance. Cathy fera une synthèse de ces remontées afin d'en discuter en A.G.

Il sera également évoqué l'anticipation de l'envoi de chaque prochaine séance ainsi que les retours des compagnons afin de permettre l'ouverture de certaines séances aux invités.

Pour la séance du 23 Juin avec les bénévoles et partenaires, le thème sera revu pour faire autre chose qu'une soirée barbecue et prévoir une séance plus intéressante aux niveaux des vins.

2- Voyage :

Lors de l'A.G. il sera demandé si les compagnons souhaitent faire un voyage d'une journée fin Août ou début Septembre, dans le cas où il n'y aurait pas de voyage d'organiser la séance de septembre sera ramenée au 15.

3- Organisation des activités du club Hynao :

Après de nombreux échanges pour animer et faire vivre au mieux le club, il est décidé de créer un groupe d'animation dédié à Hynao qui se chargera d'étudier et de monter des projets tels que les voyages, de coordonner et/ou accompagner les organisateurs des séances de dégustation (en salle ou à l'extérieure) chez un caviste ou autre, des cours d'œnologie, suivre un vigneron tout le long du travail de la vigne et de l'élaboration du vin

Nico nous annonce qu'il souhaite arrêter et quitter le Club Hynao cependant il ne serait pas contre de continuer son investissement au sein des Rabelaiseries. Le Comité de Pilotage est d'accord pour conserver Nico au sein du groupe de travail des Rabelaiseries comme consultant pour la gestion des ateliers et des réseaux sociaux etc...qui demande des compétences particulières.

4- Préparation de l'A.G. :

L'Assemblée Générale du club Hynao est donc prévue le vendredi 6 Janvier 2023 la

convocation va être envoyée dans les jours qui suivent.

Après discussion il sera proposé de :

- maintenir la cotisation annuelle du club à 35 €

Compte tenu des évolutions des prix de passer :

- la cotisation de la séance à **14 €** au lieu de **12 €** toutefois lorsque la séance sera plus qualitative ou se fera à l'extérieur il sera demandé un supplément

- la cotisation invité à 18 ou **19 €** au lieu de **17 €**

Le Club assurera le buffet de l'A.G. en complétant les restes du salon et avec quelques bonnes volontés des membres du Comité.

LES RABELAISERIES :

La 10^{ème} édition a été un succès et a permis de passer le cap des 2000 visiteurs soit exactement 2015 entrées au total dont 860 entrées payantes donc normalement le nombre de nouveaux visiteurs.

Groupe de Pilotage :

Les 9 membres du groupe de pilotage sont d'accord pour continuer en 2023.

Les retours sur les différents points comme le budget, la restauration, l'organisation du salon etc... seront discutés lors d'une autre réunion.

La Séance est levée aux environs de 21 H et merci à Jean-Pierre pour la préparation de l'apéro Hynao réalisé avec les fonds de bouteilles de rouge de fin de salon (genre sangria) et à Cathy pour son accueil avec bière et amuse-bouches réalisés par ses soins.

La date de la prochaine réunion sera communiquée ultérieurement

Catherine « Bichon », secrétaire

La genèse des Compagnons d'Hynao

En une demi-douzaine de pages Patrick TERNY, Patuche pour moi, a brossé la genèse de notre club, une tâche longue et documentée, précise et complète, toute à l'image de son rédacteur.

Je dois, et je ne suis pas le seul, beaucoup à Patrick pour la bonne, excellente, formidable santé de notre équipe de gourmands de la vie, lui et la Terny connexion entière. C'est bien de participer c'est tellement mieux de consolider et pérenniser le groupe auquel on adhère! Rien ne se fait tout seul, payer de sa personne pour que vive en avançant les membres intéressés, ensemble, là est le nombril et l'essence d'une convivialité de qualité (je sais je me devais de la placer!).

Chapeau, nœud de côté et belle breloque à toi! Indéfectible, hardi, organisé, observateur, rigoureux améliorateur à tous les niveaux et constructeur de base du salon, Patrick a porté notre effort commun au niveau que j'avais rêvé: un salon digne de ce nom. Et ça continue! Je suis bien placé pour savoir qu'il ne suffit pas de naître, le devenir se construit en s'accompagnant de volontaires qui savent aller dans la même direction, pour les mêmes raisons.

Tu vas te rapprocher, Patuche, de ta petite famille, vers ce sud ouest qu'on aime bien aussi. Comme tu le souhaites, tu reviens nous voir quand tu veux, histoire de partager encore quelques parties de plaisir.

Merci de ma part et de celle de tous les *compagnons d'hynao* de Ligugé.

JM R

NB: quand Gégé est entré au club il a cherché **hynao** sur internet, sans trouver de réponse et pour cause! Il m'a demandé c'est quoi ce truc? La



Chapitre 1

Il était une fois*..... en l'an 2000

**Les belles histoires ça commence toujours comme ça !*

4 amis, dont un Ligugéen, qui eurent l'idée de créer une association afin de légaliser leurs rencontres autour d'un sujet qui les passionnait : **le vin**.

Baptisée probablement avec un grand cru, ils lui donnèrent comme identité :

« **Les Compagnons d'Hynao** »

Compagnon: pour le sens du partage

Hynao : clin d'œil à l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine)

Le siège est fixé à Chauvigny.

Durant cette période de 2000 à 2004 le quatuor prend plaisir à se retrouver pour des dégustations et autres agapes dont les détails nous sont inconnus.....

Au fil du temps quelques nouveaux compagnons vont compléter l'équipe fondatrice, parmi eux, fin 2004, deux autres Ligugéens, Jean Michel et Stéphane, qui ne vont pas tarder à se distinguer.

Lors de l'Assemblée Générale du 21 Janvier 2005 le bureau élu est composé de

Thierry BOUDIÉS président
Jean Michel RICHARD trésorier
Stéphane TERNY secrétaire

En 2005 l'association compte 9 membres, durant cette année, 15 invités ont assisté de façon plus ou moins assidue aux séances de dégustation.

A partir du mois d'avril, Patrick SAINT-GENEST et Patrick TERNY seront de fidèles invités.

Lors de la séance du 17 juin parmi les invités un certain Bernard ANDOUCHE ! le temps de la réflexion.... il prendra son adhésion au 1^{er} Janvier 2007.....



PSG et moi avons donc fait nos premiers pas dans l'association -sur invitation de Stéphane- lors d'une dégustation délocalisée le 1^{er} Avril à USSEAU ; thème:Les vins doux naturels. Opération séduction réussie ! Nous adhérons à la rentrée 2006.

L'association ne bénéficiant pas de salle communale, toutes les séances se déroulaient en externe ,soit chez un membre de l'association, soit chez un caviste.

Coté finances, le solde en fin d'exercice 2005 est de 5,00€ !

Avec cette année 2005 on a vu poindre les prémices de la restructuration de l'association.

2006

L'Assemblée Générale du 27 Janvier 2006 confirme cette volonté .

Jean Michel est élu président,
Stéphane est reconduit au secrétariat
PSG est élu trésorier

Nouveau bureau, nouvelles ambitions, nouvelles idées !

Le siège social sera transféré à Ligugé.

Une demande de subvention est à prévoir.

L'association pourra bénéficier d'une salle communale.

Le secrétariat des associations participera à la gestion administrative .

Le règlement intérieur sera rédigé.

Un programme annuel de dégustation sera établi, les thèmes et les dates fixés.

Une fiche de dégustation pour chaque séance sera mise au point.

1^{ère} participation à la journée des associations .

Et de nombreux autres points restent à débattre :

- le club doit il s'ouvrir ?
- remplacement ou non d'un partant ?
- cooptation, invité pendant 1 an avant de confirmer ?
- logo du club ?
- organisation d'un salon des vins,(la petite graine « salon » venait d'être semée !)

L'année 2006 aura donc été une année charnière, une année décisive dans l'histoire des Compagnons d'Hynao.

Je cite le président JM : « *notre avenir commence maintenant !* »

et quel avenir !

2007

12 membres animent l'association

Parmi eux Yvette SOUCHAUD qui devient la 1^{ère} Compagnonne d'Hynao Johnny et Bernie deviennent membres.

Denis et Gégé font une apparition le temps d'une séance.

Les séances de dégustations se succèdent avec sérieux, bonne humeur et convivialité ! Les progrès se confirment, les nez s'affinent, le vocabulaire s'enrichit!

Le projet d'un salon n'est plus d'actualité, pas assez de vignerons encore moins de produits de terroir, l'association est trop faible en adhérents pour assurer un bon déroulement ; nous en reparlerons, c'est promis !!!!

2^{ème} échec : le projet d'une sortie à Vouvray échoue .

1^{ère} subvention de 200€00 versée par la mairie.

La salle Pichereau devient le lieu de nos rendez vous mensuels .

2008

15 membres

Catherine PIERROT devient adhérente suivie de Gégé et Joël.

Parmi les temps forts :

Une séance « Les vins du monde » : Afrique du Sud,Mexique,Nouvelle Zélande Liban,Chypre et Autriche. Quel voyage !

Autre séance mémorable « La cave des nouveaux » de surprises en surprises.

Cette année marque la fin du mandat de Jean Michel, président depuis 3 ans .

2009

L'assemblée générale qui se tient le 23 janvier 2009 décide de reconduire Jean Michel président pour 1 an.

Il est aussi décidé de créer un poste de vice président afin de le préparer au poste de président.

Le bureau est donc composé de :
Jean Michel RICHARD président
Patrick TERNY vice président
Stéphane TERNY secrétaire
Patrick SAINT-GENEST trésorier

Le temps des objectifs :

Affiner les sens et les capacités du dégustateur.
Dégustation à l'aveugle le plus souvent possible.
Favoriser les séances accords mets et vins.

Le temps de rencontres :

Avec les Anglais du jumelage Ligugé- Sonning
Avec feu Jean Pierre PELOU et ses vins de Tautavel.
M.PELOU sera le 1^{er} à recevoir ,lors de cette rencontre, la plaquette de distinction imaginée par les Compagnons.
Avec le chef du « Gardon Frais », J-P BONNAUDEAU, lui aussi distingué avec la plaquette,.

Le temps des innovations :

Tenue officielle des Compagnons : chapeau+ nœud et breloque .
Création de la plaquette de distinction.
Création du logo de l'association .
Premiers articles de presse avec la complicité du correspondant local, Stéphane.
Première édition de la revue annuelle « La Table des Compagnons ».
Réflexion sur la plantation d'une vigne.
Et l' idée d'un salon qui revient.....

Le temps des nouveaux :

De nouveaux adhérents: Daniel, Sabine, Michel, Jean, Anne, Xavier.
L'association compte désormais 16 membres dont 4 femmes.

2010

10 ans ça se fête !

Lors d' un repas salle Pichereau où les conjointes et conjoints sont conviés.
Ce repas fut entièrement réalisé par les Compagnons avec un choix de vins adéquat .
Ce même jour Joël et Gégé nous présentent la harangue, elle est etrennée lors de l'intronisation de Myriam.

Cette année 2010,

Nous accueillons Denis, Cathy et Myriam portant à 19 le nombre d' adhérents.

Nous avons animé 12 séances de dégustation.

Nous avons remis 6 plaquettes de distinction à différents intervenants.

Le n°2 de « La Table de Compagnons » est édité.

Nous organisons la 1ère sortie dans les vignobles ; Le domaine Moyer à Vouvray et le domaine Grosbois à Chinon seront nos destinations.

Les projets en perspective :

Un site Internet.

La plantation de la vigne.

Le salon des vins « VIN'ART » pourrait avoir lieu en octobre 2011(*ça se précise!*)

Le solde en fin d'exercice: 511€,42.



Le bureau :
Président: Patrick TERNY
Vice présidente : Catherine PIERROT
Secrétaire: Stéphane TERNY
Trésorier: Patrick SAINT- GENEST

FIN DU CHAPITRE 1

Ainsi s'achève le résumé d'une décennie.

D'un président à un autre !

Même si il est convenu que le président remplisse cette fonction pendant 3 ans, on peut constater ci après que tous ont fait une année de plus et parfois deux.

2006 - 2009 Jean Michel RICHARD
2010 - 2013 Patrick TERNY
2014 - 2017 Alain SOUCHAUD
2018 - 2022 Jean CHARLES

En 2010 Jean Michel est nommé Président d'Honneur.

Alain, régulièrement invité par son épouse devient membre adhérent en 2011, intronisé le 21 janvier 2012, il devient vice-président en 2013, il succède à Catherine Pierrot vice présidente depuis 2010.

Concernant Jean , il fut l'heureux bénéficiaire en 2011 d'un cadeau familial sous la forme d'une adhésion pour un an à l'association.

Séduit par l'ambiance qui règne au sein de l'association des Compagnons d'Hynao il reprend naturellement son adhésion l'année suivante et il est intronisé le 21 janvier 2012 !

En 2015, il occupe le poste de vice président après un rapide passage au poste de trésorier adjoint.

Depuis 2018 il préside aux destinées des Compagnons.

On ne sait jamais vers quelle destinée un cadeau ou une invitation peut nous entraîner ! ! ! !



Les compagnons d'hynao millésime 2022

	Nom	Prénom	Adresse	CP	Ville	Téléphone	Mobile	E-mail	Fonction	Né le
I	ANDOUCHE	Bernard	17, résidence Roc Vert	86340	Nieuil l'espoir	05.49.42.63.18	06 30 48 95 56	bernard.andouche@wanadoo.fr	Adhérent	15/12/1949
I	BARDET	Nicolas	35, rue Crémaude	86240	Iteuil	05.49.38.18.89	06.62.33.68.45	nico.bardet@gmail.com	Vice Président Manager des Rabelaiseries	26/06/1976
I	BARRIQUAULT	Sébastien	5, rue du bois de la loge	86240	Ligugé	05.16.83.00.20		sebastien.barriquault@neuf.fr	Adhérent	26/06/1976
I	BARRAULT	Joël	29, la Brassaise	86240	Ligugé	05.49.55.22.46	06 47 04 97 34	barrault.joel2@wanadoo.fr	Adhérent	21/09/1946
I	BLANCHET	Gérard	10, avenue du noyer au roy	86240	Ligugé	05.49.55.13.62	06.83.39.02.41	gerard.blanchet@ac-poitiers.fr	Adhérent	06/07/1953
I	BOUILLY	Martine	26, rue des Genêts	86000	Poitiers	09.52.90.57.20	09.52.90.57.20	martine.bouilly@laposte.net	adhérente 2015	25/05/1965
I	CACHART	Xavier	2, rue des cassons	86240	Ligugé	05.49.55.41.78	06.75.07.07.74	cachart13@yahoo.fr	Adhérent	08/09/1961
I	CARON	Jérôme	10 rue des Erables	86260	Marnay		06.03.96.54.57	jerome.caron@ancelin-sa.fr	Adhérent 2019	21/05/1978
I	CHARLES	Jean	9, rue Richard Cœur de Lion	86470	Montreuil-Bonnin	05.49.57.83.03	06.21.96.72.62	charlesjeanraymond@gmail.com	Président	21/05/1949
I	DELHOMME	Christian	La Briffaudière	86240	Ligugé	05.49.55.13.63	06.16.38.24.56	delhome@hotmail.com	Adhérent 2015	17/06/1946
I	FAROU	Johnny	20, rue de Fougerat	86340	Nouaillé Maupertuis	05.49.56.46.20	06.67.57.19.46	farou.johnny@orange.fr	Adhérent	02/10/1971
I	GRASSIEN	Myriam	La Charauderie	86340	Gizay	05.49.42.00.43	06.23.37.34.39	myriam.grassien@gmail.com	Adhérente	21/04/1956
I	GRASSIEN	Jea Yves	La Charauderie	86340	Gizay	05.49.42.00.43	07.89.62.26.66	jeanyves.grassien@nordnet.fr	Adhérent	01/09/1951
I	LARGEAU	Catherine	18, avenue Charles de Gaulle	86240	Ligugé	05.49.30.11.18	06,87,50,53,94	cathylargeau@gmail.com	Adhérente	21/09/1963
I	MERCIER	Jean-Pierre	7 Allée des Ringettes	86240	Ligugé	05.49.55.31.01	06.15.39.16.57	maryvonne.mercier2@gmail.com	Adhérent	18/03/1954
I	MURGUET	Denis	18, avenue Charles de Gaulle	86240	Ligugé	05.49.30.11.18	06.26.26.28.08	denis.murguet1@aliceadsl.fr	Adhérent	09/10/1956
I	PASQUIER	Philippe	Le Gros Buisson	86240	Iteuil	05.49.55.08.69	06.76.97.12.12	pasquier.earl@wanadoo.fr	Adhérent	09/03/1956
I	PIERROT	Catherine	5, allée des plantes	86240	Ligugé	05.49.55.27.16	06.87.89.56.19	pierrot.catherine@laposte.net	Secrétaire Adjointe	22/11/1955
I	POUDOU	Jean	Les Alleuds	86240	Ligugé	05.49.55.20.08	06.16.34.42.61	jean.poudou@sfr.fr	Adhérent	17/07/1947
I	RICHARD	Jean-Michel	6, allée des plantes	86240	Ligugé	05.49.55.27.24	06.87.17.70.10	jean-michel.richard17@wanadoo.fr	Président honoraire Commissaire Rabelaiseries	23/08/1951
I	SERVOUZE	Marc	4, chemin des tuileries	86800	Saint-Julien l'Ars	05.49.03.53.78	06.10.78.94.08	mservouze@orange.fr	Trésorier	02/05/1949
I	SOUCHAUD	Alain	Les Grands Champs	86240	Ligugé	05.49.55.25.61	06 77 59 27 82	a.souchaud@orange.fr	Adhérent	09/11/1952
I	SOUCHAUD	Yvette	Les Grands Champs	86240	Ligugé	05.49.55.25.61	06 62 12 46 66	ysouchaud@orange.fr	Adhérente	28/04/1956
I	ST-GENEST	Patrick	29, rue du champ rouge	86240	Ligugé	05.49.55.26.03	06.87.37.33.50	lydia.patrick@wanadoo.fr	Adhérent	21/09/1953
I	TERNY	Patrick	1, La Bordière	86470	La Chapelle Montreuil	05.49.57.89.35	06.32.90.02.15	patrick.terny@orange.fr	Adhérent	03/10/1948
I	TERNY	Stéphane	46, rue des jardins	86240	Ligugé	05.49.03.08.90	06.78.64.71.48	secretariat.associations@liguge.fr	Secrétaire	02/03/1968
I	VERPLANCKE	Daniel	3, rue du bois de la loge	86240	Ligugé	05.49.55.26.35	06.61.26.63.04	daniel.verplancke@sfr.fr	Aide à la trésorerie	02/05/1949



Bénévoles Hynao 2022

	Nom	Prénom	Repas					E-mail		
			vendredi	Vendredi	Samedi	dimanche	lundi	Soirée VIP	dîner	
1	ANDOUCHE	M-Thérèse			1	1		1	1	bernard.andouche@wanadoo.fr
2	BLANCHET	Babette			1	1				babette.blanchet@yahoo.fr
3	BOUCHAUD	Bernard	1	1	1	1	1	1	1	bouchaud.bernard@bbox.fr
4	BOURDIER	Gérard	1	1						bourdier.gerard@orange.fr
5	CHARTIER	Alain	1	1	1	1	1	1	1	alain.chartier86@orange.fr
6	CHARTIER	Françoise			1	1		1	1	alain.chartier86@orange.fr
7	CHARLES	Roselyne			1	1		1	1	roselyne.charles@gmail.com
8	DURAND	Roxane			1	1		1	1	roxy_86@hotmail.fr
9	FOUCHER	Christian	1		1	1	1	1	1	foucher-christian@orange.fr
10	FOUCHER	Andrée	1		1	1	1	1	1	foucher-christian@orange.fr
11	GAULUPEAU	Arnaud								gaulupeau@orange.fr
12	GAULUPEAU	Florence								gaulupeau@orange.fr
13	GIRET	Jacques	1	1			1	1	1	famillegiret@hotmail.com
14	GIRET	Régine	1	1			1	1	1	famillegiret@hotmail.com
16	MERAL	Thierry			1	1			1	thierry.meral@ligugé.fr
17	MERCIER	Maryvonne			1	1			1	marvonne.mercier2@gmail.com
18	REAU	Dominique	1	1			1	1	1	dominique.reau@wanadoo.fr
19	RICHARD	Dominique			1	1				jean-michel.richard17@wanadoo.fr
20	SERVOUZE	Marie-Claude			1	1			1	mservouze@orange.fr
21	TURCHETTI	Danielle	1	1			1	1		nonnaturchetti@orange.fr
22	TURCHETTI	Michel	1	1			1	1		michel.turchetti@wanadoo.fr
23	VERPLANCKE	Anne-Marie			1	1				daniel.verplancke@sfr.fr
			10	8	14	14	9	13	14	

Liste des candidats au club:

- Anne FISSON, 11 rte de Poitiers, Smarves 86240, 0674416897, anne.fisson@yahoo.fr (adh 2016)
- Jean-Philippe BOURRAS, 19 rte des longères, Jaunay-Marigny 86380, jean-philippe.bourras@orange.fr
- Christophe LAFFONT, laffontchri@yahoo.fr (adh ...)
- M. & Mme GOURDON, Guillaume et , Gizay 86340, 0603150887, guiguigourd@wanadoo.fr
- David COUTURIER, 22 av de la plage, Ligugé 86240, 0549614806,
- Emilie SAINSON, Agence Immobilière Ligugé , 36 Gd rue Ligugé 86240,
- Pascal DOMINOT, rue du Noyer au Roy, 0549552957, pascal.dominot@wanadoo.fr
- Yohann AUMAITRE, savons de Yohann & Virginie, 74 Gd rue, Ligugé 86240, 0660617160, yohannetvirginie.fr

Les **Grappes rabelaisiennes** se peuplent petit à petit, l'équipe de volontaires a repris le chemin de la viticulture en attendant la fête des vendages.



Entretien et vie de la vigne

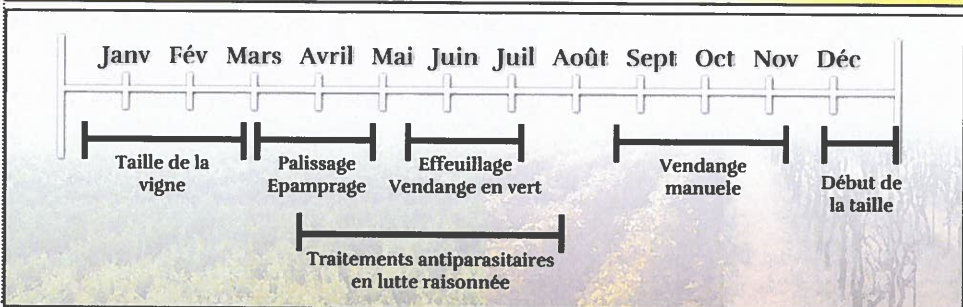
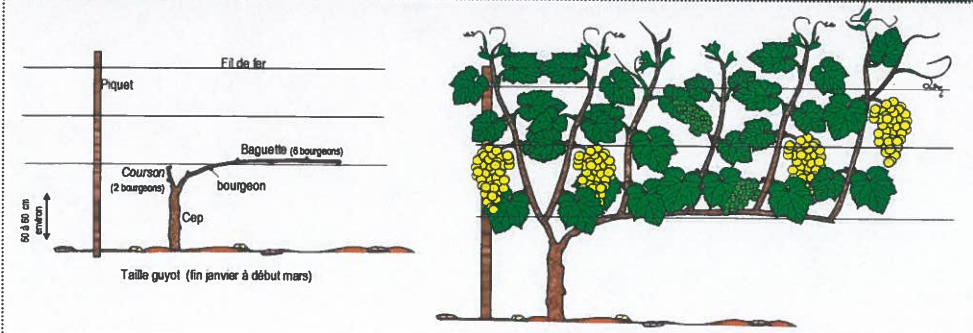
Samedi matin 5 mars 2022, l'équipe de vignerons a répondu derechef et s'est présentée au complet : Jean-Michel, Jean, Joël, Jérôme et moi-même Christian. Nous avons fait une plantation de 133 pieds (multi-cépages originaire de notre Poitou) et 2 pêcheurs de vigne.

Nous sommes aujourd'hui à la tête d'un domaine de 271 pieds de vigne, dont 25 rescapés des premières plantations qui donnent depuis 2 ans des grappes de jolis raisins. Maintenant pour vendanger il faut passer avant les pies, merles et autres cervidés. La météo était avec nous et la terre souple bonne à travailler, nous avons passé 2 heures avec barre à mine, bêche, binette Des passants se sont inquiétés de la taille vu que la plupart des feuilles et rameaux avaient été éliminés, quelque écolo perdu dans la campagne!

Le lundi suivant le matin Jean-Michel et moi, utilisant la citerne, nous avons arrosé les pieds plantés le samedi pour bien démarrer l'enracinement. Il faudra encore des tuteurs et des protections.

Suite au prochain épisode.

Christian



La longue sécheresse a ravagé près de 50 plants. Pourtant l'arrosage a pu se faire grâce à Christian et sa tonne, cela n'a pas suffi. Les futurs plants sont en pousse mais pas encore prêts à la mise en place. Nous aurons à mettre un coup de collier et recruter des bras.

Palissage : Idéale pour garnir une façade ou un mur élevé, le cordon vertical est la forme la plus adaptée. Cette forme consiste en une seule charpentièrre verticale sur laquelle s'insèrent des branches secondaires, espacées de 20 cm. Puis, allongez chaque année le cordon d'une hauteur de 50 à 60 cm. Le cordon horizontal est parfait pour un mur bas : unilatérale ou bilatérale.

Ebourgeonnage : supprimez les vrilles sur les tiges adultes ainsi que les rejets qui naissent sur le tronc.

Ciselage : lorsque les grappes et les grains sont trop serrés, supprimez à l'aide d'une paire de ciseaux les grains les plus petits ou malades.

Éclaircir le feuillage : à la fin du mois d'août, supprimez les feuilles qui ont poussé devant les grappes afin qu'elles bénéficient d'un ensoleillement maximal. **Arrosage** dans un creux au pied des pieds!

Restaurant « La Tab' »
2 rue de Mauroc
86280 St BENOIT
0549379041

Repas de fin de millésime 2022 des Compagnons à St Benoit



MENU DU 10 DECEMBRE 2022
38,50 € café et vin compris

Mon NOM et PRENOM : **Les COMPAGNONS d'HYNAO**

Document à retourner par mail à cathylargeau@gmail.com au plus tard vendredi 25 novembre.

<u>APERITIF AU CHOIX</u>	<u>Choix Compagnon(ne)</u>	<u>Choix Conjoint (e)</u>
Accompagné d'un assortiment de feuilletés		
<u>Kir de la Tab'</u>		
<u>Punch</u>		

<u>ENTREE AU CHOIX</u>	<u>Choix Compagnon(ne)</u>	<u>Choix Conjoint (e)</u>
Feuilleté de ris de veau		
Salade de la Tab' (gésiers, magret en salaison, tomates, salade verte, vinaigrette)		
Salade de chèvre chaud pané		

<u>PLAT AU CHOIX</u>	<u>Choix Compagnon(ne)</u>	<u>Choix Conjoint (e)</u>
Filet de canard sauce au miel et sa garniture		
Pavé de veau aux pleurotes et son gratin dauphinois		
Duo de poissons à l'armoricaine et sa lasagne de légumes au pesto		

ASSIETTE D'ASSORTIMENT DE FROMAGES ET SA SALADE

<u>DESSERT AU CHOIX</u>	<u>Choix Compagnon(ne)</u>	<u>Choix Conjoint (e)</u>
Café gourmand		
Mi-cuit au chocolat et sa glace caramel		
Tarte Tatin & glace vanille		

