

PASCAL



Rédacteurs

JM R
Cathy
Joël
Bichon
Christian
Roselyne

Photos

Bernie
Patrick SG

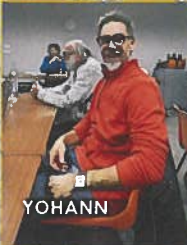
EMILIE



SANDRINE & GUILLAUME



YOHANN



Les
nouveaux
sont au
niveau!

Le Millésimé 2023 des COMPAGNONS d'HYNAO

Le bulletin annuel des COMPAGNONS d'HYNAO



Reflets de nos séances hynao



Partenaires, bénévoles, ...



La soirée Roussillon qui a fait le plein!

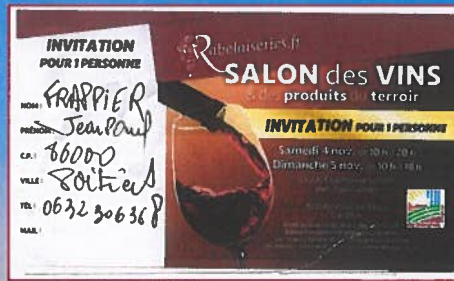


PIERRE PELOU



Le SALON se fait une toile!





- P1: l'index du Millésimé 2023
- P2: l'édito présidentiel, Cathy
- P3&4: CR Assemblée générale
- P5: Programme 2023
- P6: Potins de chais N°1
- P7: GdP CR N°1
- P8 à 11: Echos de Savoie
- P12: Potins de chais N°2
- P13&14: Made in Corrèze
- P15: Potins de chais N°3
- P16&17: Passage de Pierre PELOU
- P18&19: En Vendée
- P20: Potins de chais N°4
- P21: Bien vivre chez ROMU
- P22&23: GdP CR N°3
- P24: Ils sont tous venus
- P25&26: GdP CR N°4
- P27: En revenant du Pays basque
- P28: Histoires de rire en vin
- P29: Inauguration de la vigne les grappes rabelaisiennes
- P30&31: Périple en Corbières en juin
- P32: De la science dans nos verres
- P33: Potins de chais N°5
- P34&35: GdP CR N°5
- P36: Ht Poitou et du vin
- P37: Vins et autres produits de la vigne
- P38: Potins de chais N°6
- P39&40: GdP CR N°6
- P41: Pas que de la pommell
- P42: De la vigne au flacon par chez nous
- P43: Bon à savoir
- P44: La vigne par la racine
- P45: Une histoire de vins grecs
- P46: Volnay ou Pommard?
- P47: Un conte mondial
- P48: Portrait de femme
- P49: Histoires en vins d'en rire!
- P50&51: Vins issus de cépages anciens ou hybrides
- P52: Vins de foires aux vins
- P53: l'édito du manager général des Rabelaiseries 2023
- P54: Mot du maire et programme
- P55: Liste exposants 2023
- P56: La salle des exposants
- P57: La salle des animations
- P58: La grande carte des origines
- P59: Les petits nouveaux du salon 2023
- P60: Une soirée privée de bonne tenue
- P61: Des gagnants heureux
- P62: Honorés et partenaires 2023
- P63: Une équipe ouvrière
- P64: Au bout de la sueur
- P65: Du boulot pour tous
- P66: La prépa des ateliers
- P67: Des indices de convivialité
- P68: La liste des récompensés
- P68bis: Les statistiques du salon
- P69: Le droit de s'inquiéter
- P70: Loin devant déjà présent
- P71: La vigne tient bon
- P72: Entretien de la vigne
- P73: Des livres à boire
- P74 à 76: Repas Hynao de fin de millésime
- P77: Sans l'équipe commerciale de la NR
- P78&79: A la table des compagnons
- P80&81: Les menus anciens
- P82: Humer, goûter, ...
- P83: Nouvelle fiche étoile pour 1 vin
- P84 à 87: La DER du millésime 2023, le Chardonnay de France
- P88 à 91: Retour sur la séance du 24 février: vins du 1/2 tour du monde
- P92: Les Compagnons 2023 et liste d'attente



Le mot de notre présidente



Installez-vous confortablement pour déguster ce nouveau « Millésimé ». Vous allez vivre et revivre notre très belle année 2023 ... découvrez vite les excellents articles concoctés par notre rédacteur en chef Jean-Mi et tous ces bons moments immortalisés par nos photographes Bernie et Pat la finance.

Les Compagnons d'Hynao ont accueilli cette année 5 nouveaux membres, nous sommes maintenant 31 joyeux amateurs de découvertes œnologiques et gastronomiques.

Quel bonheur à chaque séance de se retrouver, pour un moment d'amitié et de partage. Après de brèves et intéressantes interventions de Joël pour développer nos connaissances de cette vaste science du vin, place à la dégustation de breuvages sélectionnés par les animateurs de la soirée.

Nous avons bougé cette année entre un voyage étude incroyable à la pépinière Mercier à Vix (85) et une visite chez notre ami et partenaire Romuald qui tient la boucherie de l'Abbaye à Ligugé.

Vous allez découvrir ou vous souvenir de ce moment inoubliable du 23 mars 2023 où nous avons battu le record de participants : 74 personnes pour déguster les vins du Roussillon de Pierre Pelou « l'Homme de Tautavel ».

Autre moment phare notre soirée du 22 juin 2023 où partenaires et bénévoles étaient conviés à la table des Compagnons pour une belle soirée alliance mets/vins, préparée avec enthousiasme par Jean-Pierre notre « Monsieur restauration » et les 7 compagnonnes. Un moment exceptionnel de convivialité où nous avons inauguré, avec notre marraine Joëlle PELTIER et en présence de Bernard MAUZE maire de Ligugé, notre vigne « Les grappes Rabelaisiennes ».

Enfin le temps fort de l'année: notre 11^{ème} édition du salon Les Rabelaiseries et encore un record, celui du nombre de participants qui s'élève à 2147. Ce succès nous le devons à nous tous partenaires, bénévoles et compagnons.

Je vous remercie pour cette belle année faite de partage, de convivialité et d'amitié que vous allez retrouver dans ce bulletin annuel ... alors tournez vite les pages et appréciez l'histoire racontée ...

Longue vie à l'association « Les Compagnons d'Hynao ».

Cathy LARGEAU

Présidente des Compagnons d'Hynao.

Moment fondateur du club, l'Assemblée Générale.

Toute existence d'une association, qui se pérennise, est due à la réalisation d'une AG de qualité et transparente. Les Compagnons d'Hynao sont de cette trempe, Mme Eclercy, représentant le maire, en a fait la remarque appuyée en fin d'échanges.

COMPTE RENDU DE L'ASSEMBLEE GENERALE DU 06 JANVIER 2023 SALLE JEAN MONNET

Ouverture de la séance à 20H00

Jean présente ses vœux et accueille les 24 compagnons et compagnonnes présents. Sont absents et excusés : Jérôme, Xavier, Gérard, Philippe, Frédéric et Johnny.

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

Mr Mauze Maire de Ligugé s'est excusé de ne pouvoir être présent.

Approbation du compte rendu de l'Assemblée Générale 2022

Aucune remarque, ce dernier est voté à l'unanimité.

Rapport Moral

Présenté par Jean qui remercie bien sincèrement tous les membres d'Hynao car son mandat prend fin après 5 (4+1) années de présidence de notre club.

A l'intention de Mme Eclercy, Jean tient à remercier la Mairie de Ligugé pour son soutien financier et des aides apportées par les équipes des services techniques pour que notre salon soit une réussite depuis c'est 10 années.

Rapport d'activité

- Du club Hynao présenté par Catherine.

- Des Rabelaiseries présenté par Christian.

Les rapports « moral » et « d'activités » sont votés à l'unanimité.

Rapport financier

Marc présente le bilan financier 2022 du Club Hynao :

Pour l'année 2022 le résultat est positif pour une somme de 364,75 € et un solde positif en caisse de 2 034,25 €.

Les compagnons s'interrogent sur les frais bancaires pris par la Caisse d'Epargne en comparant avec ceux du Crédit Agricole (compte des Rabelaiseries), une réflexion sera faite au sein du bureau pour éventuellement changer de banque ou essayer de négocier ces frais.

Alain tient à préciser qu'il est toujours bon d'avoir un compte dans 2 établissements bancaires différents.

- Le bilan financier 2022 des Rabelaiseries :

Le résultat du bilan de notre salon 2022 est de : 1 697.67 €

Ce qui donne un solde positif en caisse de 7 594.17 €.

Les bilans sont votés à l'unanimité.

Marc commente ensuite le résultat de la synthèse qu'il a réalisée en analysant les communes de résidence portées sur les tickets tombola remplis par les visiteurs de notre salon. Il s'avère entre autres que le plus grand nombre de visiteurs provient des 5 communes environnantes Ligugé, St Benoit, Poitiers, Smarves et Iteuil et représentant 55 % des visiteurs. Les visiteurs viennent également de nouvelles communes par rapport aux années précédentes et de quelques départements limitrophes et de l'étranger représenté par 2 Australiens.

Catherine « Bichon », photos: Bernie



MILLESIME 2023



Jean remercie Marc pour ce travail fastidieux et très utile pour élaborer la communication lors des prochains salons.

Composition du Comité Directeur

Suite à la fin de mandat de Président de Jean, Jean-Michel fait appel à candidatures :

- Catherine LARGEAU (Cathy) se présente à ce poste et est élue à l'unanimité.

Les autres membres du Comité Directeur sont d'accord de poursuivre leurs fonctions pour 2023.

Composition du Comité Directeur 2023 :

Présidente : Catherine (Cathy) LARGEAU

Vice-Président : aucun candidat

Trésorier : Marc SERVOUZE

Secrétaire des Rabelaiseries : Catherine PIERROT

Secrétaire Hynao : Yvette SOUCHAUD

Cathy, Jean-Michel et Jean-Pierre remettent à Jean quelques marques de reconnaissance « liquides »

pour le remercier de ses bons services pendant l'exercice de son mandat de Président durant ces 5 années.



Rapport d'Orientation

Cathy présente le rapport d'orientation pour 2023

Elle rappelle que faute d'autre candidat elle a postulé pour reprendre le flambeau derrière Jean afin que l'association et ses activités puissent continuer. Elle souhaite vraiment préserver l'identité et l'esprit de cette association : amitié, convivialité, partage.

Au-delà du comité directeur de l'association et du comité de pilotage des Rabelaiseries, chaque Compagnon apporte énormément à cette association par son investissement, les idées et suggestions ou les critiques qui sont exprimées.

Elle souhaite également préserver le lien fort qui existe entre la Mairie de Ligugé et l'association et d'étudier favorablement toutes les demandes de participation aux événements formulées par la municipalité (journée des associations, fête de la plage, ...).

Entretien de la vigne : elle remercie l'équipe « les Francs de pieds » qui a œuvré à l'entretien : Christian, Jean, Jean-Michel, Joël, Jérôme, ces derniers veulent bien continuer l'entretien.

Joëlle PELTIER a gentiment accepté d'être la marraine de notre vigne, il conviendra de déterminer la date du baptême au cours de l'année.



AG Compagnons d'Hynao p2

MILLESIME 2023



Bichon

Site internet Hynao : merci à Denis d'assurer l'actualisation et la mise en ligne sur le site, ce dernier veut bien continuer son activité.

Photo et reportages : Bernie et Jean-Michel : grand merci à vous deux, ces derniers veulent bien poursuivre leurs activités.

Groupe d'animation des séances : la création d'un groupe d'animation est évoquée, il s'agit de personnes ressources auprès desquelles les bénévoles qui organisent des séances peuvent demander aide, éclairage soutien. Ces mêmes personnes peuvent également être sollicitées pour l'organisation d'un voyage ou une activité extra-séance. Un appel à volontaires est lancé : Yvette, Joël et Marc se proposent. Cathy participera d'office également.

Réflexion au sujet du repas de Noël : remplacer le repas de Noël par une séance dégustation dans une cave avec œnologue par exemple *Bateau Ivre* et à ce moment-là elle aurait lieu le 24 Novembre, il faut étudier cette possibilité.

Effectif du Club Hynao :

Départs :

- Nicolas nous fait part de sa décision de quitter le club toutefois il reste très intéressé par les Rabelaiseries et nous propose de conserver son poste au sein du groupe de pilotage et d'être présent au salon, ce qui est accepté. Il viendra bien volontiers aux séances ouvertes aux invités.
- Julie nous confirme également qu'elle quitte le club et nous fait part de son souhait de rester bénévole à notre salon, ce qui est accepté, et d'assister aux séances en tant qu'invitée.
- Philippe nous a confirmé par mail qu'il quittait également notre club.

Compte tenu de ces départs, il est décidé de les remplacer.

Patrick Terny nous a informé qu'il reste adhérent à Hynao pour cette année mais compte tenu de son départ de la région prévu dans quelque temps qu'il laissera volontiers sa place.

Montant de la cotisation au club et montant pour chaque séance Il est décidé de maintenir la cotisation annuelle du club à 35 €, de porter la cotisation de chaque séance à 14 € sauf pour les séances exceptionnelles demandant un budget plus important et la cotisation à 19 € pour les invités.

Budget prévisionnel du Club Hynao

Présenté par Marc et voté à l'unanimité

Reconduction de notre salon « Les Rabelaiseries » (11^{ème} édition)

Il est décidé la reconduction de notre salon pour 2023 qui représentera la 11^{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.

Composition du Comité de Pilotage des « Rabelaiseries »

Présidente : Cathy LARGEAU

Vice-Président : pas de candidat

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 : Jean CHARLES, Jérôme CARON, Nicolas BARDET

Mme Eclercy tient à nous remercier de notre accueil et nous a félicité de la bonne marche de notre association dans l'échange et l'amitié et du très bon résultat du salon 2022 et nous confirme que nous pouvons toujours compter sur l'aide des services de la Mairie.

L'ordre du Jour étant épuisé, la séance est levée à 22 h10, place à la collation.

Catherine « Bichon » Pierrot



Programme des séances Hynao Année 2023

Vendredi 27 janvier

Les vins de Savoie issus d'une même cave (séance ouverte aux invités)

Cathy et Denis - Salle Pichereau 20h00

Vendredi 24 février

Le tour du monde un verre à la main

Jean-Michel (et le soutien du groupe d'animation) - Salle Pichereau 20h00

Jeu

Invitation d'un vigneron : le domaine Pierre Pelou

séance ouverte aux Compagnons et à tous vos amis invités en nombre pour cette occasion

Jean-Michel (et le soutien du groupe d'animation)

Salle et horaire à confirmer (20H environ)

Vendredi 6 avril

VOYAGE : Dans le cadre d'une séance thématique « la vigne au vin » le voyage suivant est proposé :

Le matin : départ de Ligugé à 8H00 en mini-bus visite de la pépinière viticole Mercier et de sa cave à Vix en Vendée. Cette pépinière est spécialisée dans la culture des plants de vigne. Déjeuner dans les environs puis poursuite l'après-midi par la visite d'une seconde cave (à déterminer). Les précisions seront indiquées dans le mail de lancement de ce voyage.

Joël et le soutien du groupe d'animation

Vendredi 28 avril

Chez Romuald (boucher de Ligugé)

Sébastien (et le soutien du groupe d'animation) - (Salle Pichereau 20h00 en option)

Vendredi 12 mai

Myriam et Jean-Yves

Séance vins de Corrèze, Salle Pichereau 20h00

Vendredi 23 juin

Soirée conviviale et de dégustation avec nos partenaires et bénévoles

Jean-Pierre et « les Compagnonnes » - Salle Pichereau 20h00

Vendredi 15 septembre

Les vins issus de cépages anciens et hybrides

Joël, Xavier, Jean et Daniel - Salle Pichereau 20h00

Vendredi 20 octobre

Soirée avec les bénévoles pour préparer le salon

Foire aux vins animée par Sébastien, Jérôme et Frédéric

Salle Pichereau 19H00 pour les Compagnons (réunion Rabelaiseries) et 20h00 avec les bénévoles

Vendredi 3, samedi 4, dimanche 5 et lundi 6 novembre

11^{ème} édition des Rabelaiseries, au complexe sportif

Vendredi 24 novembre

Repas de fin d'année des Compagnons et de leurs conjoints
Bistro de St Benoît, prise en charge de 50% de la soirée par le club

Vendredi 8 décembre

Les chardonnays de France

Christian et Catherine - Salle Pichereau 20H00

Vendredi 19.01.2024

Assemblée générale suivie d'un petit buffet organisé par le comité

Salle Pichereau 20 h

NOTA : des séances seront ouvertes aux invités en fonction du thème et du nombre de Compagnons présents sur ces séances – Les invitations seront lancées plus tôt.

Le groupe soutien d'animation: Yvette, Jérôme, Joël, Cathy et JM R

Potins de chais N° 1



La révolution en Californie! Les vins dits de *soif* arrivent et sont récompensés d'abord à Montréal puis chez nous. Fini le rouge lourd, archi boisé et trop tannique. Y a plus qu'à continuer!

«Famiwine », on n'est plus à un brexitage près (je trouve celui-ci plus justifié!) est une appli, pour 5€/mois quand même, destinée aux jeunes qui ne peuvent s'enquérir du monde que par e.phone interposé. On peut y faire son marché sur vins biens triés auparavant (entendez par des pros qui ont accepté de payer pour être de la partie). L'écran magique dirige alors le musclé des pouces vers un des 200 adhérents. Des tables, des bars à vins, des cavistes, des restaurants, ... à la vôtre!

Parmi les vins dégustés pour le concours du *Challenge Millésime Bio*, à Montpellier le 01.02.2023, la dégustatrice Karine Valentin a sélectionné sur le salon 2 vins du sud de la Terre et 2 vins du sud de la France dont celui du Dom. Matha 2019. Ce domaine est sur nos tablette, JOEL nous ayant gratifié d'un échantillon.



La 25ème édition de la *Percée du Vin Jaune* s'est déroulée le weekend du 3 au 5 février 2023 dans le village de **Voiteur** (39210), dans le Jura. Et c'est qui qui est aussi dans le coin? Un certain Pierre RICHARD! On est bien Tintin!

Un viticulteur de Gonfaron, dans le Var, a été visé par deux tirs de carabine alors qu'il appliquait un produit à base d'eau et de cuivre (bouillie bordelaise) dans ses parcelles. Il n'a pas été blessé physiquement, mais il s'en est fallu de peu, les deux tirs ayant atteint son pulvérisateur. Le viticulteur en cours de labellisation Haute Valeur Environnementale (HVE) traitait ses vignes à trois heures du matin. « La nuit il n'y a pas de vent, pas de dérive de produit ». Son voisin a avoué, il était alcoolisé au moment des faits, a précisé **Didier Mielle**, vice-président de la cave coopérative de Pignan, sur le canton Pays des Maures. Vigneron un des métiers les plus dangereux du monde! Heureusement il faisait nuit ce qui complique la visée, les 2 tirs ratés ont sans doute un rapport avec la double vision « alcoolique ».

L'homme d'affaires **Stéphane Courbit** (LOV Groupe), ainsi que ses associés, le couple **Nicolas Sarkozy-Carla Bruni** et la famille bordelaise **Prats**, viennent de racheter la *Villa Baulieu* et le *château Beaulieu* dans les Bouches-du-Rhône ainsi que le *domaine de Cantarelle* dans le Var. Il paraît que le rosé est porteur! Vous donnerais-je le nom du proprio précédent? Allez soyons fous! **Pierre GUENANT**, ex fortune dans l'automobile, genre chez nous, Le monde de l'automobile, eh ouais! Il se peut que le prochain tube de la *vociférante Carla* sente le rôle et le cinsault!

Millésime 2023



JM R

Le rétablissement de l'interdiction de la vente d'alcool doit permettre de libérer environ 50.000 lits d'hôpital dans le public en moins de huit semaines. Ce n'est pas chez nous. Ça se passe comme ça en *Afrique du sud*. La décision pratiquée telle une incision est arrivée sans avertissement, elle contente le personnel soignant et agace les patrons de bars. Surprenant non? Jamais contents les gens.



Stéphane COURBIT devant son « camping »

Les CR des réunions du GdP des Rabelaiseries, N°1.2023

MILLESIME 2023



CR: Catherine « Bichon »



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

Edition 2023



**COMPTE RENDU de la 1 ère REUNION de Bureau
Le 12 Janvier 2023 Chez Christian à 18h00**

Présents : Jean, Marc, Jean-Pierre, Nicolas, Christian, Jean-Michel, Catherine, Cathy et Yvette pour la partie Hynao
Absent et excusé : Jérôme

HYNAO : Cathy prend la parole

1- Retour suite à l'AG

L'AG s'est très bien déroulée. Trois compagnons nous ont fait part de leur démission : Nicolas, Julie et Philippe. Néanmoins ils souhaitent rester bénévoles pour notre salon Les Rabelaiseries.

2- Finaliser et acter le calendrier des séances

Le calendrier a été envoyé aux compagnons avec quelques séances à finaliser.

L'Assemblée Générale 2024 aura lieu soit le jeudi 11 Janvier ou le vendredi 12 suivant la date des vœux de la Mairie de Ligugé.

Jean-Pierre va contacter un bourguignon pour la séance dégustation vente du mois de mars.

Marc a pris un premier contact avec le « Bateau Ivre » pour la séance du mois de novembre à la place du traditionnel repas de Noël, il propose une dégustation de 8 vins réparti comme suit : 4 vins avec 4 toasts et 4 vins pour le repas au prix de 60 € environ par personne. Cette dégustation repas peut se faire à son restaurant de Poitiers le samedi midi et à celui de Migné-Auxances le soir. A titre d'info Marc nous précise que Le « Bateau Ivre » organise le 25 novembre 2023 une dégustation gratuite de spiritueux.

Joël doit étudier une proposition chez un autre restaurant.



3- Constitution du groupe animation Hynao

Le groupe animation d'Hynao est composé de : Yvette, Cathy, Joël, Jérôme, Marc et Jean-Michel

4- Organisation du groupe Hynao indépendante du pilotage des Rabelaiseries

Cathy si tu veux compléter

5- Ouverture à des nouveaux adhérents

Catherine va contacter Emilie d'Immovienne et Johann Les Savons de Ligugé, ces derniers ayant émis le souhait de faire partie de notre club et Cathy leur rendra visite pour leur proposer de faire un essai sur 1 ou 2 séances au tarif des compagnons avant de se décider d'adhérer.

LES RABELAISERIES :

1) Organisation du Groupe de Pilotage :

Répartition des tâches et ou fonctions de chacun :

Cathy la Présidente
Marc le trésorier
Catherine la secrétaire
Christian le manager, la communication et le matériel
Jean-Michel le commissaire avec Jérôme pour faire la passation du poste
Jean la communication avec Lubicom et gestion des bénévoles
Nicolas le site internet, les réseaux sociaux et animations du salon
Jean Pierre la restauration

2) Que veut on faire de ce salon 2023 :

- **VIP** : il est décidé de refaire cette soirée et de l'appeler : Soirée Privée
Les règles seront fixées lors des prochaines réunions. La demande d'inscription se fera en même temps que l'inscription au salon.
Les organisateurs : Jean-Michel, Nicolas, Christian et Catherine
- **LA COMMUNICATION** :
Christian et Jean vont prendre rendez-vous avec la NR pour rediscuter du contrat.
Il est décidé de reconduire les affiches 4X3 auprès de Clear-Channel Christian va demander si c'est possible de revoir le créneau de façon que l'affichage se prolonge jusqu'au vendredi ou samedi du salon.
- **LA RESTAURATION** :
Le repas du samedi soir se fera au gymnase.
Jean-Pierre a contacté le traiteur Canivet qui lui a confirmé une augmentation entre 20 à 30%.



Il est nécessaire de demander des devis auprès d'autres traiteurs afin de comparer à raison de 120 repas le samedi midi, 150 le dimanche midi et 180 le samedi soir.

Jean nous informe que nous pourrions disposer de 100 chaises (salle Jean Monnet) gracieusement prêtées par la Mairie correspondant aux contraintes du sol du gymnase.

- **LES ATELIERS** :
Nicolas nous confirme que Pascal Boulogne est réservé pour un atelier vin et fromage. Nicolas prévoit de faire un atelier « Bulles ».
Il propose également que le suivi du salon sur Facebook et autres réseaux sociaux soit assuré par sa fille de façon qu'il soit libéré pour les animations du salon.
Le prix pour assister aux ateliers reste à 2€.
- **LES EXPOSITIONS** :
Michel Rivault-Pineau est prêt à refaire une nouvelle Expo Photos, Christian le contactera.
Possibilité de faire également une Expo des Philatélistes sur le vin Christian va se renseigner.
- **LES EQUIPEMENTS** :
Refaire la grande banderole d'entrée sur Ligugé avec le nouveau design et six panneaux Akilux, Jean s'en occupe
Prévoir le renforcement du cadre de la buvette : Christian s'en occupe
- **ORGANISATION GENERALE** :
Prévoir l'envoi des dossiers d'inscription au mois de Mars avec comme date limite de retour au 31 Mai et porter sur la fiche d'inscription la clause de désistement.
Marc nous informe que Catherine Etrillard est prête à revenir à notre salon avec son safran, Catherine va la contacter pour prendre le stand n°8.

3) Budget prévisionnel

Il sera présenté et étudié lors de la prochaine réunion.

4) Questions diverses

Pour la demande de subvention auprès de la Mairie il est décidé de demander 3500 € pour les Rabelaiseries et 400 € pour Hynao.

La prochaine réunion est fixée le jeudi 23 février chez Nicolas à 18 h.

Fin de la réunion à 20h30 et dégustation d'un vin rouge doux Corse très étonnant.

En passant par la montagne, Denis & Cathy nous offrent un escalade œnologique en Savoie



MILLESIME 2023

Photos JM R



Yvette, caissière d'un soir

19 présents, dont 4 candidats à la qualité de membre du club, sont là pour parcourir la production savoyarde la plus discrète, à savoir *les vins des Alpes*. Le trésorier absent, c'est pas une raison pour pratiquer la gratuité pénalisante alors notre secrétaire, parfaitement apte à devenir caissière, assurera les rentrées d'argent. Ce soir c'est 14€ pour personne.

Emilie, Sandrine, Yohann et Guillaume débarquent avec l'intention de s'implanter.

Cathy étrenne sa cape de présidente, relate en peu de mots ce qu'est la vie du club et ceux qui font tourner la boutique. Elle n'oublie pas les anniversés de décembre et ne peut rien pour ceux de janvier, inexistant. Christian présente en détails le salon des Rabelaiseries et puis place aux palais à interroger.

Au tout début de la séance préparée par Cathy et Denis, j'ai cru que certains couples se formaient, erreur due à un objectif photographique plutôt taquin!!



Les cousins « la perruque »!



Il a été décidé de présenter, à chaque séance, les clés à la dégustation



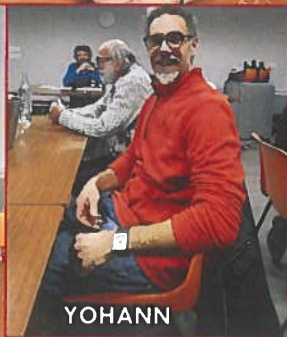
Christian parle du salon et de la vigne qui a subi les affres de la sécheresse 2022



SANDRINE & GUILLAUME



EMILIE

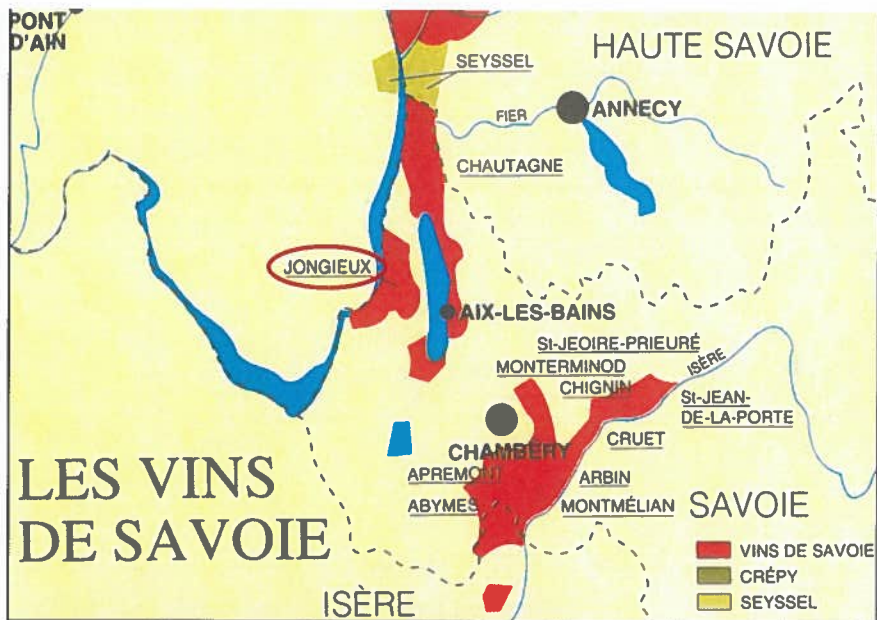


YOHANN



Yohann, Mister Savons de Ligugé a expérimenté avec nous le reset des naseaux, à suivre!





CATHY & DENIS



MILLESIME 2023



Denis au service!



Introduction aux vins de SAVOIE.

Les cépages blancs: la **Jacquère** représente les 3/4 des blancs de Savoie, le **Chasselas** (comme en Suisse) cultive du côté de Crépy vers la Lac Léman, également la **Roussette** et l'**Altesse** pour des vins plus puissants et de garde, l'**Altesse** recèle une histoire liée à l'histoire. Ce cépage au nom évocateur arriverait de Chypre à la fin des Croisades ou de Hongrie, plant cousin du **Furmint** de la région de Tokay. La **Roussanne** cépage rhodanien est appelée **Bergeron** du côté de Chignin, Chambéry. Pour les vins effervescents on utilise la **Molette**, le **Chardonnay**, l'**Aligoté** bourguignon et le **Gringet** autochtone.

Les cépages rouges: le **Pinot noir**, le **Gamay**, la **Mondeuse**, le **Poulsard** en provenance du Jura.



LES VINS de la DEGUSTATION

MILLESIME 2023



Cathy & Denis

Crémant de Savoie

Nouvelle appellation dans la famille des Vins de Savoie depuis le millésime 2014. Le Crémant est élaboré avec la même méthode que celle utilisée pour le Champagne.

Cépage: 60% de jacquère, altesse et 40% de chardonnay.

Sol: Eboulis caillouteux exposé sud-ouest. **Superficie:** 0.60 ha.

Vendanges: manuelles en caisses percées. **Prix 2022:** 9,50 €.

Vinification: traditionnelle avec fermentation alcoolique en cuves thermorégulées.

Degré: 12°5 **Production:** 5000 bouteilles. **Dégustation:** Servir à une température de 8°C.

Accompagnement: en apéritif, nature ou avec une crème de fruit; avec les desserts.

JACQUÈRE Jongieux blanc

Les parcelles de Jacquère les mieux exposées sont classées en cru Jongieux ce qui donne un vin avec les mêmes caractéristiques que le Jacquère avec plus de minéralité. Vin frais, fruité, "vin de soir" apprécié pour son caractère vif et désaltérant.

Le cépage: Cépage "la jacquère". **Rendement:** 68 hl / ha. **Sol:** Eboulis caillouteux exposé sud ouest.

Superficie: 2 ha. **Degré:** 11.50 %. **Production:** 18 000 bouteilles. **Prix 2022:** 5,70 €.

Vinification: Traditionnelle avec fermentation alcoolique en cuves thermorégulées. Elevé sur lies ce qui lui procure un léger perlant très agréable au palais.

Dégustation: Servir à une température de 8 à 10°C. A boire dans sa jeunesse 1 à 2 ans.

Robe à peine teintée de jaune clair, nez de fleurs blanches, de fruits exotiques, les terrains à forte teneur en cailloux font ressortir une odeur de pierraille, "la pierre à fusil".

Vin minéral légèrement perlant, agrumes.

Accompagnements: Fruits de mer, fritures, et bien entendu tous les plats à base de fromage (fondue, raclette, ...).

MARESTEL Tradition

Le Marestel est le plus vieux cru de Savoie, avec ses 25 ha accrochés à la montagne du Mont Charvaz.

Le cépage: Cépage "l'Altesse".

Rendement: 40 hl / ha. **Sol:** Sol argilo calcaire exposé sud ouest sur des pentes de 30 à 70%. **Superficie:** 4 ha. **Degré:** 13.50 %. **Production:** 22 000 bouteilles. **Prix 2022:** 14 €.

Vinification: Traditionnelle avec fermentation alcoolique en cuves thermorégulées. Elevé sur lies.

Dégustation: Servir à une température de 12°C. Vin de garde: 5 ans en moyenne.

Robe jaune pâle à jaune or, nez fruité exotique, ananas, cœur de palmier, coing, violette, pêche, cire d'abeille dans sa jeunesse, mais aussi miel, pain grillé, épices, fruits confits, pâte de coing si vous savez attendre de 5 à 10 ans.

Bouche très riche (grande concentration), à la fois moelleuse (riche en alcool), et vive (très bonne acidité) très persistante (long en bouche). Vin de garde, c'est le vin de Savoie qui a les plus grandes aptitudes à vieillir et s'arrondir avec l'âge.

Le Marestel est toujours meilleur si on attend pour le consommer!

Accompagnements:

Sur des poissons à l'oseille, au fenouil, sur des viandes blanches, champignons à la crème, avec des plats épicés (cuisine exotique), noix de Saint Jacques poêlées, foie gras.

Marestel "la Favresse"

La Marestel "La Favresse" est une cuvée issue d'une sélection parcellaire

Parcelle située sous l'Auberge des Morainières. Le plus prestigieux de nos terroirs.

Le cépage: "l'Altesse". **Rendement:** 40 hl / ha. **Sol:** argilo calcaire avec des pentes de 30% à 70%.

Superficie: 0.50 ha. **Degré:** 13.50 %. **Production:** 2 400 bouteilles. **Prix 2022:** 17 €.

Vinification: Traditionnelle avec fermentation en cuves thermorégulées, et passage en fût pendant 1 an.

Dégustation: Servir à une température de 12°.

GAMAY Jongieux rouge

Le Gamay que l'on retrouve dans bien d'autres régions de France procure en Savoie un vin rouge fruité, très facile à boire, qui pourra aisément être associé à vos plats.

Le cépage: Cépage "gamay". **Rendement:** 65 hl / ha. **Sol:** Sol argilo calcaire exposé sud ouest.

Superficie: 7 ha. **Degré:** 12.50 %. **Production:** 55 000 bouteilles. **Prix 2022:** 5,60 €.

Vinification: Vinification semi carbonique, raisins encuvés au tapis pour ne pas écraser la rafle.

Fermentation: de 4 à 6 jours en cuves thermorégulées.

Dégustation: Servir à une température de 15°C. A boire dans sa jeunesse 1 à 2 ans.

Très facile à boire jeune, ce vin offre un nez et une bouche aux arômes de fruits rouges (fraise, framboise) tout en restant très léger et peu tannique.

Accompagnements: Charcuterie, volailles, viandes blanches, barbecue.

"La Chapelle"

Assemblage de nos plus vieilles parcelles de Gamay et de Pinot noir (50/50), après un an vieilli en fût, ce vin séduit par sa robe. Le nez nous annonce les fruits rouges, fruits que nous retrouvons en bouche avec une finale légèrement tannique.

Le cépage: Cépage "gamay et pinot noir". **Rendement:** 50 hl / ha. **Sol:** Sol argilo calcaire exposé sud ouest.

Superficie: 1 ha. **Degré:** 12.50 %. **Production:** 3000 bouteilles. **Prix 2022:** 8,50 €.

Vinification: Vinification semi carbonique, raisins éraflés en partie et encuvés au tapis pour ne pas écraser la rafle.

Fermentation: de 5 à 7 jours en cuves thermorégulées. Elevé en fût pendant 1 an.

Dégustation: Servir à une température de 15°C. A consommer dans les 4 ans. Un nez fruité et torréfié annonce une bouche complexe et structurée avec une finale sur des tanins légèrement grillés.

Accompagnements: Viandes rôties.

Mondeuse "Compostelle"

Cette Mondeuse issue de vieilles vignes à faible rendement est élevée onze mois dans des fûts en bois de 228 litres. Elle a été nommée "Compostelle" en l'honneur des pèlerins qui parcourent le vignoble en venant de Genève. Sa lente maturité et sa finesse se veulent un hommage à la patience et à la persévérance des marheurs de Saint-Jacques.

Le cépage: Cépage "mondeuse". **Rendement:** 40 hl / ha. **Sol:** Sol argilo calcaire exposé sud ouest.

Superficie: 0.50 ha. **Degré:** 12.50 %. **Production:** 1 800 bouteilles. **Prix 2022:** 12,50 €.

Vinification: Vinification semi carbonique, raisins encuvés au tapis pour ne pas écraser la rafle.

Fermentation: de 10 à 15 jours en cuves thermorégulées. Elevé en fût pendant 1 an.

Dégustation: Servir à une température de 15°C. Le nez n'est pas trop marqué par le bois et les fruits rouges sont très présents. La bouche développe des saveurs de cassis, de lard fumé et le bois vanille un peu

l'ensemble. Les tanins sont fondus et restent présents en fin de bouche.

A consommer dans les 4 ans.

Accompagnements: Viandes rôties, gibiers, plats épicés, fromages.

FICHE DEGUSTATION DES VINS DE SAVOIE, à LIGUGE le 27.01.2023

MILLESIME 2023

Cathy & Denis



VIN N°1: crémant de Savoie Brut / jacquère + altesse + chardonnay. Jaune pâle à reflets verts, limpide, fruits à chair blanche, amande fraîche, floral, vif, sec, court en bouche, s'accorderait avec une truite, un omble-chevalier, un saumon, ... **note: 6.5 /10**

VIN N°2: jongieux blanc / jacquère. Jaune clair, disque brillant, 1er nez herbacé, citronné, agrumes fraîches, anis, lilas, ananas, fleur blanche, fruits à chair blanche, sec, minéral, bonbon fruité, s'accorderait avec un poisson, de la viande blanche, un fromage en jeunesse, ... **note: 6.5 /10**

VIN N°3: Marestel (parcelle) / altesse + roussette. Or pâle à reflets verts, expressif, citron mûr, bonbon, pêche, silex, fruits exotiques, doux et tendre, sucré à finale légèrement en amertume, s'accorderait avec un poisson au four, coquilles St Jacques, blanquette, tome de Savoie, même le foie gras, ... **note: 7.7 /10**

VIN N°4: Marestel « faveresse » (vieille parcelle) / altesse. Or plus soutenu, expressif, ananas pamplemousse, abricot, tilleul, floral, figue, réglisse, beurré, artichaut, coing, pomme, anis, fruits secs, doux, gras, longueur certaine, voisinerait avec une pâte molle, un turbot en sauce, ... **note: 7.5 /10**

Bilan: des vins en jeunesse, légers le plus souvent, balançant entre minéralité et fruité, pouvant accompagner les mets locaux et au-delà

VIN N°5: jongieux / gamay. Rubis sombre, robe brillante, nette, reflets violets, sur des fruits rouges (groseille, framboise, cerise), épices, vanille, un peu de grillé, caramel, acidité, amertume, fruité, évoluant rapidement, camembert frais, peu tannique, court, s'accorderait avec la charcuterie, un pot-au-feu, ... **note: 6 /10**

VIN N°6: jongieux « La Chapelle » / pinot noir + gamay. Rubis profond vers grenat, brillant, non translucide, sur des fruits rouges et noirs, vanille, boisé léger, animal, fruité, épices, framboise, épices, vanille, un peu de grillé, caramel, acidité, trame tannique en promesse, avec un rôti, de l'autruche, ..., **note: 7.5 /10**

VIN N°7: « Compostelle » / mondeuse. Grenat profond (1 an de fût), non translucide, disque brillant, poivre blanc, fruits noirs et rouges mûrs, note de fumet de cellier, tanins présents et doux, longueur certaine, gras, réglisse et clou de girofle, avec un lièvre en daube, magrets de canard, fromage, ..., **note: 7.2 /10**

Bilan: des vins en fraîcheur, gourmands, demandant un bonne compagnie, qui peuvent montrer de la garde sans pour autant aller au-delà de 5 ou 6 ans.

Heureux comme Cathy & Denis qui ont fait un beau voyage! Merci.

Le coup de cœur de la séance est allé à la cuvée **Marestel**, altesse + roussette remportant 7 voix sur 19.



Potins de chais N° 2

Millesime 2023

JM R



En rigolant on dit parfois que tout peut arriver en espérant le contraire, l'épine c'est quand tout arrive!). Les clients de la **Maison Jean Huttard** (8ha en bio, à Zellenberg, 68 viennent acheter du vin à la tireuse. Des vins non pas tirés d'une cuve, comme autrefois, mais de fûts Ecofass, initialement développés pour la bière. La bouteille à bouchon mécanique coûte 1.30€, elle est consignée 2€. Le vin versé est vendu 8€ à 8.50€. Marché local qui espérons le restera! Ceux qui ont connu l'expérience « **Mercury** » savent à quoi s'en tenir.



Jusqu'ici, la France reste un pays d'amateurs de vins plus que de bières : chaque année, les Français consomment 40 l. de vin, contre 32 l. pour les bières. Mais les équilibres pourraient s'inverser à l'avenir. Une explication s'impose: les consommateurs sont bien plus jeunes, plus pressés et n'ont pas de cave de stockage ou vieillissement. Donc les vins simples ou de faible intérêt sont remplacés. Rien que pour notre salon j'espère que la bascule générationnelle ne nous fera pas trop souffrir!



Créatrice d'hydromels légers et effervescents, la marque **Bulles de ruche** est très fière de sa version sans alcool, qui s'apparente à une limonade miellée.

Des alternatives au rosé de l'été. Cocktails légers, bières fruitées ou cidres de caractère... Les apéritifs sans alcool font appel à votre imagination en assemblant les jus de fruits, l'eau à bulles, au gingembre, au jus de légumes colorés (tomate, betterave, ...) lait, café, infusion ...



Pairdry (prononcez «perdrix») est une jolie concoction effervescente à base de mirabelles françaises (IGP Lorraine !) pressées à froid et d'une «fleur secrète» qui reste à deviner. L'idée est originale et le résultat se rapproche davantage d'un vin (un chenin de Loire moelleux par exemple) ou d'un cidre doux que beaucoup de breuvages désalcoolisés. Gros potentiel pour ce breuvage sans sucre ajouté, ni conservateur, ni arôme artificiel.

Avec une origine remontant à la toute fin du XVIII^e siècle, l'expression «avoir la gueule de bois» (c'est le sous-titre de **xylostomiase**), qui désigne les lendemains où les abus d'alcools ont laissé des traces pas piquées des hannetons!. Des remèdes plus ou moins appétissants ont été éprouvés par nos prédécesseurs au comptoir. Le plus pratiqué au lever des mariés c'était la soupe à l'oignon. D'autres ont connu les œufs de chouette en omelette vantés depuis l'Antiquité, le breuvage à base de vipère séchée consommé par Charles II à la cour britannique (voir Les Bronzés font du ski), il existe également des recettes ayant fait preuve de davantage d'efficacité. Au-delà des risqués rince-cochon (vin blanc, eau de Seltz et citron), bullshot (vodka et consommé de bœuf) ou Michelada (bière, citron vert, sauce salée et piment de Cayenne) tentez les jus d'ananas et de citron, tomate et tabasco, ... Vous voilà prévenus!

D'ici à 10 ans où en serons-nous au regard de notre primo intérêt? Les enquêtes de tous bords aujourd'hui font apparaître ceci: les grands vins seront respectueux de l'environnement par obligation, à nouvelle génération nouveaux profils organoleptiques (on nous préparera aux changements des goûts, les marchands du Commonwealth ont commencé depuis long time!), l'innovation sera axée sur la baisse du CO2, la digitalisation va se répandre comme la colique, le climat dictera l'agriculture, l'agroécologie prédominera, on se focalisera sur le consommateur plutôt que sur les produits, ... il ne faut pas croire que ça commence dans 10 ans, non non, mais à cette date tout sera en place, vous suivez? Et si on passait devant sans se laisser bouffer par le digital ...? Préservons avec goût!

La Corrèze fabrique des présidents et ... du vin!

JM R, photos: JM R
MILLESIME 2023



Myriam et Jean-Yves Corrèziens d'adoption et de cœur ont débusqué des surprises en bouteilles, leur présentation ce vendredi 12 mai devant 26 compagnons en est la preuve.



Les plus Corrèziens



des Compagnons d'hynaol

Outre Myriam et Jean-Yves la Corrèze a offert au pays bien des célébrités.

En commençant par la **Marquise de Pompadour**, férue de chevaux et sans doute la muse initiale du TURF français. Elle a su s'atteler à la tâche dès 1760 et le haras qu'elle a voulu (merci Louis XV) est officiel depuis 1872.

Puis **Colette**, femme libre et écrivaine toujours parcourue. « Cet endroit fait pour nous, un beau pays de silence ». Suivit **Coco Chanel**, caractère entier et doigts de fée. Son logo des double C entrelacés sont le reflet de vitraux de l'abbaye d'Aubazine. **Simone de Beauvoir**, Goncourt 1954, petite fille d'Uzerche qui a donné au monde littéraire « La force de l'âge et Mémoires d'une jeune fille rangée », elle qui brûlait de découvrir ces odeurs exaltantes des prairies, sous les fougères ou au creux des taillis. Faut-il s'attarder sur d'autres personnages tels que MM. Chirac et Hollande?

Au passage je réalise que l'on trouve beaucoup de Z dans le pays corrèzien.

Et les beaux villages! Argentat, Aubazine, Donzenac, Meyssac, Pompadour, Treignac, Uzerche, Beaulieu-sur-Dordogne, Ussel, Curemonte (plus beau village de France), Turenne, Collonges-la-Rouge, ... et un haut lieu plein de mystères: Les Tours de Merle.

Hors la découverte des vins de notre séance « Corrèze » c'est un art de vivre qu'il convient d'aller chercher. Imaginez « les 24h en mobylette », 60 équipages de 3 ou 4 pilotes déguisés et s'affrontant sur la boucle de 3km, 3me WE d'août! Le feu d'artifice sur le pont d'Argentat, qui se reflète dans la Dordogne, les barrages et des festivités gratuites ou presque, tous les étés. Allez-y!

Juste avant la vidéo de Marco sur la sortie vers Vix



En l'absence de Catherine, c'est Catherine qui a lancé la séance **Corrèze**. Les dernières nouvelles, les anniversés, ... Christian a fait le point sur le salon, les chiffres sont bons, que ce soit au sujet des finances ou des réponses des exposants, même s'il a encore fallu rappeler aux têtes en l'air que la fin de mai approchait à grands pas!

L'invité de Jean, venu 2 ou 3 fois déjà



Martine a raconté une histoire drôle?



Michel dans les starting-blocks



Bonne table



26 présents, des invités, les nouveaux qui ont ou vont confirmer leur adhésion, le club fait recette, avec toujours autant de plaisir.

les vins de CORREZE, DEGUSTATION, INFOS ...

Infos: IGP de Brive, AOC Corrèze, (+ coteaux de la Vézère) depuis mai 2017 la reconnaissance administrative facilite la vie des vignerons corrèziens.

Il s'agit de vins tranquilles, en rouge, en blanc et du vin paillé (vin de paille en cours malgré les hurlements des Jurassiens).

Les cépages reconnus: cab. franc, merlot, un peu de malbec et de cab. sauvignon, voire du ségalin (récente création INRA) pour les rouges (ouf! on échappe au gamay!) auxquels on ajoute le sauvignon et le chenin en blanc.

Le vignoble en chiffres: 75ha pour 45 exploitations, production/an de 2500hl, 2 coopés pour 70% des surfaces et 80% des volumes. 24 communes sur Brive-la-Gaillarde.

Si on est curieux on se lance sur la piste des millésimes: 2000, 2005, 1989, 1990, 1995, 1998, qui sont également les très belles années un peu partout dans l'hexagone.

A savoir: à Ste Féréole près de Brive, Jean-Pierre BARRET et 3 amis ont décidé de redonner vie à un vignoble passé aux oubliettes depuis les 60's. Le terroir, à ne pas confondre avec le sol, comporte assez de passion et de volonté pour produire la cuvée «l' Essai » par exemple. Céline Vergne et Michel Breuil ont présenté le « Chant d'ardoise », un blanc sur schistes qui affiche un caractère certain.

Reste le cas « vin paillé » ou « vin de paille », dont la dénomination n'est toujours pas tranchée. Ce vin est issu de passerillage de belles grappes, de toutes couleurs, mises sur la paille, concentre des arômes confits.

Dégustation, évaluation.

7 vins sont présentés par Jean-Yves et Myriam, soit une représentation respectable de la production corrèzienne, en rouge et en blanc ainsi qu'en vin paillé.

Vin N°1: *l'Essai*, blanc sur sauvignon, 2022, 13,8°; 7.50€

Jaune pâle, clair et limpide, nez de bourgeons de cassis, de buis, végétal, ample en bouche, cool, sans excès divers et variés, vertical, manquant de vivacité, finale sur un peu d'amertume. **Noté: 10.4/20**

Vin N°2: *Grain de folie*, chenin, 2022, 14.5°; 7.00€

Jaune plus avancé, robe claire, peu expressif, fraîcheur florale, un rein de paille juste coupée, relents salins, rondeur posée sur de l'acidité, qui s'estompe trop vite. **Noté: 9.9/20**

Vin N°3: *Chant d'ardoise*, chenin 2021, 14.5°; 13€

Jaune doré clair, marqué de touches citronnées, mielées, fruits à chair blanches, minéralité en bouche, légèrement salin, une acidité en finale sans rien déranger. **Noté: 9.2/20**

Vin N°4: *Pierro*, rouge de merlot et de cabernet fr, 2021, 12.5°; 10€

Grenat sombre, quasi noir, disque brillant, cuir et café en premier, puis remontée de fruits rouges, bouche où il ne se passe pas grand-chose, léger et gouleyant assez court. **Noté: 9.9/20**

Vin N°5: *l'Essai*, cab. franc, 2022, 13°; 7.50€

Brillant sur fond noir, nez végétal, fruits noirs, pointe de fraise, tannique et belle longueur, frais. **Noté: 11.6/20**

Vin N°6: *Nectar*, merlot 2020, 13°; 22€(!)

Rubis sombre à bord clair, disque reluisant, se porte au nez sur des notes fruitées, se livrant petit à petit, vertical qui cache son avenir, belle attaque franche, acidité de prime abord, beau support de longévité, encore assez strict. **Noté: 14.4/20**

Vin N°7: *Vin paillé*, multi-cépages, 2018, 14.5°; 19€ la 1/2 bouteille

Doré sombre, ambré, éclatant, onctueux à l'aération, bouquet de miel, de figue, de pâte de fruits, arrive en douceur en bouche, ample presque galbé occupant bien la cavité, acidité dispersée, complexité aromatique tenue sur le temps, pas si loin de son cousin de l'est de la France. **Noté: 15.5/20**

Le coup de cœur de la soirée, hors le vin de paille: le *NECTAR*, à l'unanimité, une première!

La Corrèze, découverte grâce à nos deux compagnons, a confirmé que l'on peut faire bien et bon sur la majorité de notre territoire, encore faut-il aller débusquer les productions et ne pas chercher la comparaison avec des notoirement plus réputés. **Félicitations à ceux qui ont osé se risquer.**

À compter du 8 décembre 2023, il sera obligatoire de préciser la liste de tous les ingrédients contenus dans les bouteilles de vin ainsi que leur valeur calorique. Une nouvelle réglementation européenne a été établie dans ce sens, (existe déjà ailleurs).

La Commission européenne a décidé de jouer la transparence et de réglementer l'étiquetage des bouteilles, à l'instar des produits alimentaires. Elle répond ainsi aux consommateurs (secte écolo) qui dénonçaient un traitement exceptionnel du vin qui n'a pas lieu d'être à leurs yeux. "Est-il normal que le consommateur ne sache pas ce que contient une bouteille de vin, ni les calories qu'il ingère en sirotant une coupe de champagne", se demandaient les associations de consommateurs.

À partir du 8 décembre 2023, tous les vignerons, négociants, entreprises privées ou coopératives en Europe devront spécifier sur les bouteilles et autres cubis la composition de leur vin, les valeurs nutritionnelles et caloriques. Une obligation contre laquelle les producteurs de vins se sont battus des années durant, ils n'ont pas toujours raison!

Des producteurs italiens étaient allés jusqu'à écrire au président Macron, en 2022, pour empêcher la mise en place d'un Nutri-Score sur le vin comme les produits alimentaires et pour lesquels tous les vins auraient obtenu la note "F". Finalement, il n'y aura pas de Nutri-Score.

D'ores et déjà, les professionnels du vin savent que cet étiquetage pourra être dématérialisé et prendre la forme d'un QR code. "Un moindre mal", indique au site Les Echos, Bernard FARGUES, président du Comité national des interprofessions des vins à appellation d'origine et à indication géographique (CNIV).



Pour chaque millésime le Mouton Rothschild bénéficie de l'oeuvre originale d'un artiste.

Potins de chais op.2023 N°3

Source: Marco / RTL

Savez-vous pourquoi on dit *tchin-tchin* en trinquant ? Il y a un rapport avec la **Chine** ! Ça remonte à l'année 1900. Un groupe de soldats français est parti en fiesta avec des autochtones dans la région de Canton. En trinquant, les Français ont cru que les Chinois disaient *tchin-tchin*, ce qu'ils ont interprété comme un "à votre santé". Mais les Chinois disaient *qing-qing*, ce qui veut dire "je vous en prie" (ou *tsin tsin*, qui veut dire salut, d'après le Larousse). Bref, quand on tchine, ça vient de Chine, mais on ne sait pas trop ce que ça veut dire.

La 14ème confrontation qualitative des Meilleurs Vins effervescents du monde s'est déroulée dans le cadre de l'École Hôtelière du Lycée Le Castel à Dijon (Bourgogne). C'est un Crémant d'Alsace, la cuvée « **Grand Prestige Rosé 2014** » de la cave coopérative de Bestheim, qui a créé la surprise. On comprend pourquoi les champagnes ne jouent plus avec les « sous-doués ».



Le breuvage qu'on appelle kir n'a pas été inventé, comme on le dit, par le chanoine Kir (même s'il lui a bien donné son nom). Le chanoine, maire de Dijon et député jusqu'en 1968, a popularisé le cocktail, mais c'est son prédécesseur à la mairie qui l'avait inventé : pour réduire les coûts des réceptions en mairie, il avait décidé de remplacer le champagne par un bourgogne aligoté local. Problème: "ce petit blanc se révèle trop amer pour les palais dijonnais, expliquent les autrices de « Parlons vin, parlons bien: Alicia DOREY, Louise PIERGA et Marcelle RATAFIA (ça ne s'invente pas forcément!)". Pas dégonflé, l'élu a alors l'idée de l'allonger d'un tiers de crème de cassis"... Un pur produit du coin, là encore. Voilà comment on fait des économies municipales!



(Jean-Michel BROUARD, Terres de vins)
Référence mondiale en matière de vins produits de manière peu ou pas interventionniste, le salon Raw Wine se tient pour la première fois à Paris les 12 et 13 mars prochain. Une occasion exceptionnelle de découvrir de grands vins du monde entier. Sont acceptés:

A minima bio ou biodynamiques à la vigne, vendanges manuelles, fermentations naturelles (spontanées), absence de filtration stérile et taux de sulfites total inférieur à 70 mg/L quel que soit le vin.

Les pays: Espagne, Autriche, Allemagne, Grèce, République tchèque, mais aussi la Hongrie, la Slovaquie. Plus inattendus, des vins de Suède et de Serbie. Sans oublier la Géorgie, d'où tout est parti!

« Aujourd'hui, nous sommes capables de produire des bouchons neutres en carbone », rappelle **Romain Thomas**, directeur de production de Nomacorc.

Le groupe belgo-américain *Vinventions*, leader mondial des solutions de bouchage, multiplie les bouchons au bilan carbone neutre élaborés à partir de sucre de canne ou de plastiques récupérés en Méditerranée.

Les bouchons *Green Line* notamment, élaborés à partir d'un bio-polyéthylène issu du sucre de canne distillé, présentent un bilan carbone neutre. Ils sont également recyclables.



Grande soirée dégustation/vente à Givray.

Les Compagnons d'hynao, le club épicurien de Ligugé a convié le jeudi 23.03 un vigneron du Roussillon Pierre PELOU.

Le domaine a déjà eu l'occasion de présenter ses produits, c'était alors Jean-Pierre PELOU, père de l'invité du soir. Il avait été le tout premier à ouvrir ce genre de session extraordinaire, il y a une quinzaine d'années. C'était un personnage exubérant comme on rencontre un ou deux dans la vie!

Catherine LARGEAU, présidente des compagnons, a tenu à remercier les quelque 80 personnes, les membres du club, les partenaires, les bénévoles et les représentants de M. le Maire excusé ainsi que notre Conseillère départementale Mme Joëlle PELTIER, tout comme l'association qui a aimablement libéré la salle un peu plus tôt qu'à l'habitude pour permettre de s'installer.

C'est une assemblée record qui a accueilli Pierre « l'homme de Tautavel » pour qui c'était aussi une première. Il a su accéder à la curiosité et à l'attente des présents. Ambiance attentive et chaleureuse qui a débouché sur un autre record, celui des commandes.

Satisfaction générale pour résumer un de ces moments qui n'attend qu'une chose: son renouvellement!

Pierre PELOU



MILLESIME 2023
JM R,
photos Bernie & Christian



Sébastien et Joëlle PELTIER



Un public satisfait tout comme le vigneron et les organisateurs

À tous et pour tous rendez-vous l'an prochain même heure, même endroit avec un autre vigneron, un Angevin et déjà un Alsacien en février

Le marché passé entre les compagnons et Pierre PELOU a été généreusement tenu.



Les participants attentifs

Le reliquat post salon de Thouars, en commandes livrées, déposé à Ligugé qui attend les acheteurs



La part provisoire des Compagnons d'Hynao (CdH)



Notre présidente a ouvert la soirée avec les anniversés, Pierre avait prévu le soutien de Cindy que l'on peut retrouver à la cave de Leclerc Poitiers. Une personne que nous reverrons dans nos activités.

Portrait du vigneron Pierre PELOU, Tautavel Roussillon

JM R,
Photos: BERNIE
MILLESIME 2023



Une large palette de vins du blanc au rivesaltes, le muscat et le muté ... en héritage.



CERTIFIÉ FR-BIO-10

LE VIN
C'EST MIEUX
EN V.O.
#VignoblesOccitanie

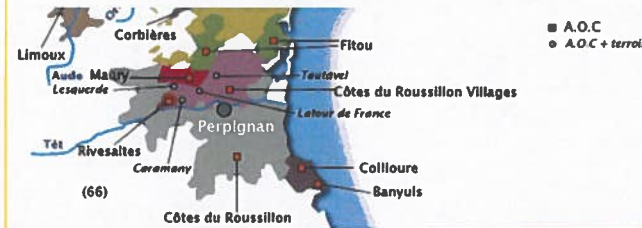
Informations:
EARL PIERRE PELOU
9 RUE DE LA REPUBLIQUE
66720 TAUTAVEL France
Appelez-nous : 0616964961
Écrivez-nous : pierre@pelou.eu



Dans la même famille depuis 1908, ce domaine de 24 ha, conduit en bio depuis 2018, est aussi connu sous le nom de **Celler d'al Mouli**. Il est implanté sur les argilo-calcaires de Tautavel, terroir particulièrement adapté au grenache noir. Jean-Pierre Pelou, « vigneron-kiné », a transmis ses vignes et son savoir-faire à son fils Pierre, œnologue, installé en 1999. Pierre grandit au milieu des grenaches blanc, gris et noir, maccabeu, muscat, syrah, carignan, sortant du schiste autant que de ces terres lourdes argilo-calcaires. Le plus important reste de savoir quoi faire sur les 20ha à disposition.

Nous avons eu le privilège d'accueillir « l'homme de Tautavel ». Accompagné de Cindy, authentique Poitevine, Pierre a développé une bonne partie de sa production devant presque 80 personnes, attentives et curieuses, pour ne pas avides de découvrir des vins à l'accent catalan et élevés en bio. L'ancien rugby-man a réussi à captiver la foule, conscient de trouver les bons mots à l'égard de tous, mission accomplie!

Les livraisons urgentes réalisées il reste à Pierre de rejoindre le salon de Thouars avant de repasser à Ligugé pour déposer les « restes » de Thouars et de faire un envoi pour respecter les commandes in fine. Quelle belle soirée à Givray!



« Je suis l'HOMME de TAUTAVEL. »
Bonjour, on m'a retrouvé en assez bon état après environ 450 000 ans d'occupation de la Caune de l'Arago juste au-dessus de Tautavel. Depuis, deux jeunes gens ont découvert une dent, à l'étage en dessous, de 560 000 ans. Si les fouilles perdurent on va trouver chez moi des ossements au-delà des 600 000 ans, plus ancienne trouvaille connue à ce jour. Mon seul regret est de ne pas avoir pu goûter aux vins de J. Pierre puis de Pierre PELOU!

HEUREUX qui comme nous avons fait un BEAU VOYAGE en Vendée!

MILLESIME 2023

JM R



La visite chez J.P. MERCIER, pépiniériste de renom, 2^{me} mondial après des Italiens, qu'on connaît même pas.

Par ce matin tranquille du 7 avril, à l'aide d'un minibus, drivé par Denis, embarquant 9 compagnons et le Kuga Hybridé d'Emilie roulant 5 autres membres, on est arrivé à VIX, 85, pile poil dans les temps.

Alain et Yvette nous ont rejoints devant les bâtiments ainsi qu' Olivier notre guide de la matinée, que Joël connaît. Ce même Joël a concocté une visite qui a séduit tout le monde, a trouvé un petit restau pas loin et une autre visite chez un vigneron, au Prieuré La Chaume (p 2).

Un pépiniériste prépare des plants à la demande, de toutes sortes de cépages pour le monde entier. Ce mode artisanano-industriel est impressionnant, avec des champs de pieds-mère, des porte-greffes en quantité colossale et des serres de 4ha, 1.5ha et 2ha.

Le travail de précision des ouvriers spécialisés est étourdissant de virtuosité et de célérité. Le choix des rameaux porteurs de bourgeons (greffon) et le support emmanchés en taille de forme omega se fait à une vitesse qui provoque l'admiration. Même si on sait que cette tâche ne dure que 6 semaines, avec les soucis articulaires endurés, on s'inquiète des conditions. Est-ce mécanisable? D'après notre guide, qui a déjà testé des machines, concoctées et commandées par la pépinière, tant que la mécanisation ne dépasse pas la centaine alors que Victoria en réalise 1000 à l'heure il n'y a pas d'urgence! Même à une telle vitesse il y a très peu de déchets.

Cette main d'œuvre hautement spécialisée est employée par ailleurs (serres, cultures, coupes, récoltes ...) dès la fin du montage des plants, hors les 6 semaines donc.



Des compagnons curieux et ravis! Avec Olivier notre guide.



La multiplication semble sans fin, ces innombrables têtes paraffinés de rouges, rangés telle une armée prête à envahir le monde laissent pantois le visiteur.

Le labo est sous la responsabilité d'Olivier. On y entend parler de PCR, ce qui nous rappelle le virus et d'ailleurs c'est par la petite bête chinoise qu'il nous fait comprendre les processus de modification des sujets. On a eu l'explication des ciseaux génétiques CRISPR.Cas9 qui permettent d'assainir les ADN de la vigne non par manipulation mais plutôt par élimination, et ainsi accroître sa résistance. Ouf!

S'en est suivie la dégustation des vins de M. Mercier, typés modernes et respectueux de la matière première comme des clients.



En Vendée, épisode

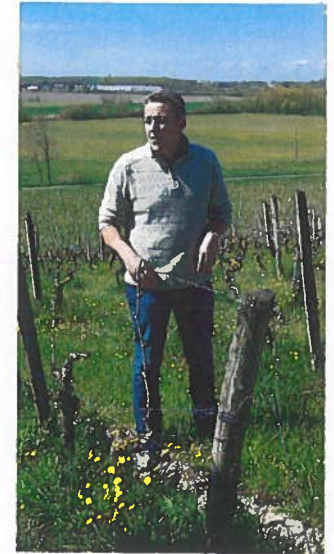
MILLESIME 2023 JM R



Rencontrer un « pays » c'est déguster vins et cuisine. Les compagnons le savent!

Situé en Sud Vendée, le vignoble se trouve être le plus au sud du Val de Loire. Planté sur des sols calcaires du Trias, un tiers du terroir est orienté en coteau sud, un autre tiers en coteau ouest plus exposé aux vents marins et enfin un dernier tiers sur plateau.

Fiche technique: les sols superficiels sont de texture argilo-limoneuse, caillouteux mais riches en matière organique. Cette virginité de toute culture de la vigne garantit une vie microbienne intense qui confère une résistance accrue aux maladies bactériennes ou cryptogamiques. En culture biologique certifiée ECOCERT, totalement enherbé, le vignoble est conduit de façon à entretenir ce potentiel. Une taille courte, une fertilisation organique, des traitements réduits au minimum pour des rendements modestes (de 25 à 30hl/ha en moyenne).



Son histoire. Le vignoble s'étend sur 13.80 ha. Les cépages rouges dominent avec 8ha de merlot, 1ha70 de cabernet sauvignon, 1ha de pinot noir et 0ha60 de négrette. En blanc, du chardonnay 2ha et 0ha50 de chenin blanc.

1997 : Acquisition de La CHAUME. Ferme de 45 ha dont une vingtaine exploitable en vignoble

1998, 1999 : 6 premiers hectares plantés

2000 : Premiers raisins récoltés à LA CHAUME

2003 : 11 hectares plantés, première récolte vinifiée.

2004 : Première bouteille commercialisée.

2005 : 14 ha plantés. 20 000 bouteilles commercialisées. Trophée jeune talent Loire remis par la *Revue du vin de France*.

2006-2011 : 35 000 bouteilles commercialisées. Nombreuses citations dans la presse et guide des vins. Vignoble converti en bio. Réhabilitation progressive du foncier, non planté de vignes, en prairies naturelles. Plantation de plus de 150 arbres.

2012 : Création d'un chai enterré et doublement des installations de stockage et de vinification. Premières notations dans le *guide Parker*. 25% de la production exportée (Asie, USA et Europe)



Nous avons été reçus par l'œnologue du Prieuré La Chaume devenu associé de Christain et Estelle CHABIRAND après une vie de conseil œnologique. En charge des vinifications et de l'accueil des visiteurs notre hôte entame la visite par les vignes tout autour, avec les 2 collines une au sud et l'autre à l'ouest, ainsi que l'odéon contemporain qui reçoit du bel canto aux beaux jours. Les associations « Les Arts par Nature » et « Confluences terroirs d'effervescence » programment des spectacles lyriques dont les noms des cuvées portent une influence certaine. « *Bel canto, Orfeo, Rigoletto et Bellae domni* » aux teintes rouges, « *Le Caravage* » en tenue rosée, « *Clementia et Prima donna* » tout en blanc, les bulles nettes de « *Naissens* » forment une belle palette, qui va de 15€90 à 29€50.

Remarque d'un sommelier en Vendée: « j'ai jamais compris pourquoi les vins d'ici sont si coûteux et si peu goûteux! »



La somme de 810 000€ versée aux associations Princesse Margot et Vision du Monde est un record. Toutes celles et ceux qui ont eu la chance d'assister à la 162^{ème} vente des Hospices de Beaune se souviennent avec émotion du record absolu obtenu pour la vente de la pièce de charité. Comme chaque année, cette pièce était mise aux enchères pour récolter des fonds. La première, *Princesse Margot*, a été fondée en 2012 et vient en aide aux enfants touchés par des cancers. La seconde, *Vision du Monde*, est une association qui parraine des enfants afin de les aider à sortir de l'extrême pauvreté et de leur permettre un accès à l'eau. Merci les vins!



La qualité d'un vin ne dépend pas de son prix, voici une cuvée à moins de 10 euros qui mérite un certain intérêt. Un grand bâtiment austère façon Templiers abrite la famille d'un champion olympique de saut d'obstacles les Jonquères d'Oriola Vignobles (66), le flacon: *la Canaille rouge*, Côtes du Roussillon G.S.M.: vendu 8,50€ – 19€ le magnum. 2 mots à propos de l'accueil, contact peu chaleureux et pressé de me voir partir. Tant pis!



Ça bouge chez Guigal. Pas sur le terroir historique de la maison, à Ampuis où cuverie et caveau ont déjà bénéficié de lourds investissements sans compter les nouvelles plantations de Saint Cyr pour la Reynarde, le 4^e de la famille. C'est au sud de la vallée du Rhône que se situent les dernières acquisitions: *Nalys* à Châteauneuf du Pape (en 2017) et *Aqueria* à Tavel et Lirac (début 2022)



Potins de chais op. 23. n°4

Le monde viticole va connaître en fin d'année un vrai bouleversement, une première. A partir du 8 décembre prochain, les règles d'étiquetage des bouteilles de vin vont prendre un nouveau tournant. Désormais, on mise sur la transparence. Additifs, ingrédients, valeurs nutritionnelles ... **Les consommateurs pourront bientôt tout savoir sur les vins qu'ils dégustent. Une avancée majeure dans le monde du viticole. C'est "une petite révolution" comme l'a confié le responsable du pôle Boissons alcoolisées à la Répression des Fraudes.** A partir du 8 décembre prochain, **les producteurs de vin européens vont voir les règles d'étiquetage de leur bouteille changer.** Si en 40 ans la filière n'avait pas subi d'évolution, finalement la lutte des associations de consommateurs à Bruxelles a eu le dernier mot. En fin d'année 2021, les 27 organismes se sont mis d'accord pour réviser le règlement COM. Leur objectif premier ? Apporter de la transparence aux Européens et prévenir les éventuelles barrières commerciales entre États.

Une transparence totale sur la composition des vins. Désormais, les producteurs devront indiquer la composition ainsi que la valeur nutritionnelle du vin, comme c'est déjà le cas sur les produits alimentaires et dans d'autres pays du monde. Une nouvelle règle qui s'appliquera aussi bien aux bouteilles qu'aux emballages cubi. Si aujourd'hui, l'étiquette précise déjà certaines informations importantes comme le nom de l'AOC ou de l'IGP, le taux d'alcool, la contenance, la provenance, le nom de l'embouteilleur, les allergènes ou encore un message sanitaire destiné aux femmes enceintes, désormais les informations seront encore plus poussées. La nouvelle réglementation va, par exemple, contraindre les vignerons à mentionner sur les étiquettes les additifs qu'ils utilisent. Si le vin est, en effet, composé de raisins, il peut également contenir des sucres ajoutés, des additifs ou des conservateurs. Grâce à ces dispositions, les consommateurs auront une idée précise de l'apport nutritionnel et des ingrédients qui composent le vin avant de l'acheter. NB: il manque le nombre de langues utilisées pour les infos rien qu'au niveau de l'Europe! Je crains d'avoir à dire que la surface commerciale LIDL le fait déjà depuis pas mal de temps.



Bel exemple de détermination, l'AOP Les Grés de Montpellier, les *Enguerran* et *St Martin de la garrigue* ne me sont pas étrangers. Lors de notre passage (Bernie, Marco) on avait salué les efforts et l'honnêteté des vins dégustés. Pour moi ils étaient dans la foulée des Pic St Loup et Terrasses du Larzac. Les 10 flacons présentés seront les porte-drapeaux de ce territoire qui se sait à l'ombre de ses voisins, un peu comme ceux de La Clape.

26 AMOUREUX du BIEN VIVRE chez ROMU

JM R, photos: Emilie, Christian
MILLESIME 2023



À l'initiative de Sébastien cette soirée chez ROMU (intimité oblige!) c'était une première. Un choix dans nos cordes puisqu'il était prévu des accords mets-vins à partir de la production de notre traiteur préféré. En fait des choix quasi à l'aveugle étant donné que les préparations n'avaient pas été testées et que tous les vins n'étaient pas exactement connus. Alors place à l'aventure gustative!

Tout d'abord deux ou trois palettes de mercis à notre hôte Romuald, dit Romu parce que c'est moins long (incroyable de voir jusqu'où la paresse va se loger!).

Un vrai travail d'équipe avec Séb le Grand au vu de la longue période de maturation du projet. Bien entendu il y a eu quelques écarts dans les alliances qui se sont présentées en appréciations et comme avec les avis qui ont été partagés voire multidirectionnels. L'ambiance s'est révélée chaleureuse et constructive même en restant debout, à nos âges!

La visite, un peu plus tard dans la soirée de notre Julie future maman et de son compagnon, a réjoui tout le monde. Un petit compagnon d'hynao est au chaud et entendra la clameur épicurienne dès son arrivée au club.

Au menu de notre séance chez notre partenaire du salon: chorizo, andouille de Guéméné, pâté marmite, coppa italiana, pavé aux cèpes et boudin médocain.

Les boissons choisies: cidre normand, beaujolais, poggio anima de Sicile, vins de Vienne vacqueyras, irouléguy et haut-médoc.



Sébastien avait profité de ses vacances en Normandie pour faire des achats de bon aloi! L'andouille n'est pas facile à faire sauf pour quelques uns parmi nous! C'est un produit marqué gustativement et l'accompagnement est limité au whisky tourbé ou au cidre local. L'option écossaise ayant fait congeler notre Trésorier le *cidre de la maison Toutain*, basée à Beuzeville, 27210, a fort bien fait alliance. Restait à choisir la place de cette pièce très fumée dans notre soirée au vu de la force du caractère de la charcuterie.

En entrée sa place se tenait et l'alliance a recueilli la note de **6.6/10**.

Ensuite le pâté marmite du chef qui a régalé les compagnons présents, adjoint à un *beaujolais Moulin à vent* de 2014 de chez notre vigneron Denis. Les 2 séparément ont convaincu mais le mariage tenait du divorce. Le vin déjà évolué attendait un plat cuisiné et même mijoté avec des arômes tertiaires intéressants mais délicats à accorder. La note est de: **5/10**.

Arrive la coppa, de belle allure, présentant des senteurs de moisi ou de vieille barriques mal entretenus de chez nous. Pour Romu le problème vient de la peau qu'il aurait fallu retirer. C'est de la Sicile que provient le vin compagnon. *Dom. Poggio Anima cuvée « Asmodeus »* (qui signifie démon de la tentation!) millésime 2019. Notes de fruits frais, à la fois souple et légèrement marqué de bois (français), un classique sur le cépage néro d'Avola. La note de l'attelage est de **6.5/10**.

Le pavé aux cèpes a engendré une réjouissance bien de chez nous! Le *vacqueyras vins de Vienne* 2019 est chargé à 80% de grenache et 20% de syrah, les vigneron associés à sa naissance sont des peintures de la vallée du Rhône septentrional (Cuilleron + Villard + Gaillard) également à la base du renouveau des vins de Vienne, rive gauche, valorisant la cousine germaine de la syrah nommée serine. Bel alliance qui a emballé l'assistance et obtenu la gratification de **7.8/10**.

Avec le chorizo d'Espagne à la fois doux et aromatique Séb avait allié à un *irouléguy du dom. Arretxea, cuvée Haïtza*, à recommander aux amateurs éclairés, trouvable à irouléguy pas loin de la cave du même nom. Son blanc est une « tuerie ». Le vin n'a pas convaincu la majorité, il aurait fallu une ouverture dès le matin ou un carafage. La note de l'alliance est de **7.5/10**.

Le boudin médocain ou du sud ouest est réalisé à la viande et au sang, complété de tête, de couennes et aromatisé aux 4 épices. Peut se manger frais ou passé à la poêle. Son « garde du corps » c'est le *Ch. Citran haut-médoc* de 2016. En pleine forme, dans sa robe sombre et limpide, sur un bouquet de fruits bien mûrs en équilibre, le mariage remporte la note de **7.5/10**.

Coup de cœur côté vin: Vacqueyras vins de Vienne

Coup de cœur côté alliance: pavé aux cèpes + vins de Vienne



SALON des VINS et des PRODUITS de TERROIR 86 LIGUGÉ

Edition 2023



COMPTE RENDU de la 3^{ème} Réunion de Bureau
Le 20 Avril 2023 chez Nicolas à 18 h00

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

Absent et excusé : Jean-Michel

HYNAO :

1- Subventions :

Accordés par la Mairie pour 2023 :

- 3500 € pour le salon des Rabelaiseries sur présentation des factures.
Cathy se renseigne sur la marche à suivre pour la production des factures acquittées ou pas
- Pour Hynao 200 € comme pour les années passées.

2- Soirée des bénévoles et des partenaires :

Elle a été avancée au jeudi soir 22 juin et elle aura lieu à Givray. Catherine et Yvette feront le point sur la mise à jour des listes bénévoles et partenaires. Une réunion est prévue le vendredi 28 avril chez Cathy avec les Compagnonnes et Jean-Pierre pour l'organisation de cette séance.

3- Lubicom nous a proposé de réaliser gracieusement une photo sur un support genre Akilux ou autre à exposer lors de notre salon par exemple, il faut donc réfléchir sur la photo à choisir et se rapprocher de Lubicom pour la réalisation.

4- Site Hynao :

Cathy et Denis ont réorganisé le site Hynao en créant un onglet non confidentiel accessible à tout le monde avec des infos générales par exemple dans « nos documents » infos sur l'œnologie, les Millésimés et autres.

Et un onglet confidentiel accessible aux compagnons avec l'identifiant et le mot de passe, petit rappel : Identifiant : Compagnon
Mot de passe : Hynao

Dans lequel on pourra retrouver : le règlement intérieur, les comptes rendus des séances, des réunions du groupe de pilotage et de l'A.G., le calendrier des séances etc...

5- Réflexion sur le dédommagement des frais de déplacement des compagnons pour assister aux différentes réunions :

Dédommagement à partir de 10 kms aller-retour.

Dans la mesure du possible faire du covoiturage.

Deux options possibles :

- Les frais sont comptabilisés sous forme de dons ce qui donne droit à une réduction d'impôt et pour cela il y a un imprimé CERFA qui doit être complété par le Club
- Dédommagement sur frais réels en fonction du barème en vigueur par l'administration fiscale

Il est décidé d'attendre d'avoir plus de précisions sur ces deux possibilités avant de prendre une décision.

LES RABELAISERIES

1) Acter la dernière présentation du budget par Marco

Accord pour le budget présenté : Recettes pour 30 340,00 € et Dépenses pour 27 879,11 € soit un résultat de 2 460,89 €.

2) Communication

Présentation de :

- La grande banderole positionnée à l'entrée de Ligugé : il est décidé de ne pas mettre le prix d'entrée et de faire un pavé amovible indiquant les dates et le téléphone de réservation pour la restauration et ateliers.
- Les Akilux : même chose que pour la grande banderole
- Les affiches : rajouter un QR Code
- Le programme à finaliser début Septembre, Jean demande à Lubicom le délai pour éditer les programmes de façon qu'elles soient livrées à Milees au plus tard le 13 octobre pour la distribution dans les boîtes aux lettres

3) Les ateliers

Thèmes proposés par Nico :

- Comment apprendre à déguster (Nico)

- Les bulles à prendre sur le salon (Nico)
- Alliance Vins et fromage (Nico et Pascal)
- Alliance Vins et chocolat (Nico et Benoit Labelle)
- Vins et mets : Nico attend une réponse des « Pois toqués » autre idée : contacter le Chef du restaurant La cuisine du Comptoir (sélectionné au concours national du meilleur burger)
- Séance le nez du vin avec un guide des senteurs. A titre indicatif le guide de 12 senteurs est au prix de 72 €
- Atelier coach par équipes

Afin de définir un choix il est convenu d'attendre que Nico ait plus de précisions et d'informations sur ces différents ateliers.

4) Restauration

- Finalier le menu du samedi soir :

L'entrée : finger de foie gras et magret fumé
Plat : Médaillon de poularde aux cèpes
Dessert : Charlottine de fruits rouges

Jean-Pierre confirmera ce choix auprès de Canivet.

5) Les exposants

- Point sur les inscriptions au salon :
19 dossiers reçus dont
6 participations à la soirée Privée

Nous avons contacté Catherine Etrillard productrice de Safran qui venait dans les premières années de notre salon et qui est partante pour participer cette année, elle sera placée sur l'emplacement qui était vide l'année passée.

6) Les verres

- Pour la Soirée Privée commande de 250 verres à 2,28 € l'unité TTC
- Pour le Salon commande de 1000 verres à 1,25 € l'unité TTC
- Frais de création 108 € TTC
- Livraison pour 168 € TTC

7) Les plaquettes récompenses

Il y a en 2 en réserve et 6 sont en commandes pour 24,50 € UTTC

8) Questions diverses

Organisation du suivi de la gestion de la boîte Gmail « des Rabelaiseries » au sujet d'OVH (société gérant nos sites internet) :

- Nicolas continue d'assurer l'administration d'OVH
- Marc réglera les factures
- Catherine utilise la boîte mail pour les échanges avec les exposants (envoi de dossier etc...)
- Les mails concernant OVH seront transférés à Nico, Marc et Cathy
- Pour faciliter la gestion il est décidé d'opter pour un renouvellement automatique des contrats

PROCHAINE REUNION LE JEUDI 15 JUIN 2023 A 18 H CHEZ JEAN-PIERRE

Séance levée à 20h30 merci à Nicolas pour sa dégustation de flammekueche accompagné d'un vin rouge Suisse.

Catherine « Bichon » Pierrot
Secrétaire Les Rabelaiseries



Ils sont venus, presque tous et c'était bien!



Pour 2023 il a été décidé de déplacer l'accueil des partenaires et des bénévoles de l'ancienne école vers Givray.

Cela permettait d'inaugurer la vigne, même en état de chantier, par la même occasion sans doubler les déplacements.

Jean-Pierre, entouré des charmantes dames très drôles aussi, du club, avait fait le choix d'une paëlla « gargantuesque » pour une grosse soixantaine de convives. Repas concocté par Romu, partenaire du salon, en confiance car il avait laissé son camion aux mains de notre chef! Juste à réchauffer avant de remplir les assiettes.

Bichon, Emilie, Myriam (fromages), Martine & Cathy (vins), Yvette (appel des gens) sont allées, avec leur mentor, jusqu'à confectionner une sangria rose. On avait du stock en cave hynao et faut reconnaître que c'est très bien comme ça!

Nous n'avons pas eu de nouvelles de notre Jérôme ni de Johann par contre les bénévoles et partenaires sont venus, super! Il est important de renvoyer l'ascenseur autant qu'on peut cependant pour être honnête il y avait peu de représentants les autres années. Il se peut que choisir le jeudi soit une bonne raison de la réussite. Les vins aux accents sudistes ont été présentés par Martine et l'accord paëlla/vin s'est porté sur le chilien 32/24 voix.

A la suite d'un apéro d'accueil bien fourni en tapas la joyeuse troupe a pris le chemin de la vigne « Les Grappes rabelaisiennes ». La sécheresse et les sangliers ont nettement marqué leur passage mais la relève végétale est prête.

Joëlle PELTIER et Bernard MAUZE étaient présents lors de ce moment très chaleureux, verres en mains comme tout le monde.





SALON des VINS et des PRODUITS de TERROIR 86 LIGUGÉ

Edition 2023



COMPTE RENDU de la 4^{ème} Réunion de Bureau
Le 15 Juin 2023 chez Jean-Pierre à 18 h00

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

Absent et excusé : Jérôme

HYNAO :

- 1- Point soirée du 22 juin :
Effectif fluctuant cela oscille entre 60 et 65, le planning et organisation mis en place.
- 2- Point des séances de la rentrée :
 - Séance du 15 septembre : Intronisation des nouveaux ?
A réfléchir, voir au niveau du calendrier et étudier plusieurs possibilités (lors du salon le samedi soir par exemple)
 - Séance du 24 novembre (Sortie Bistro à Saint Benoit ou autre ?) :
Repas avec alliance mets et vins au Bistro de St Benoit à valider et à étudier par le groupe Hynao, le tarif est de 60 € par personne.
- 3- Point compte Hynao :
Cathy demande à Marc le point sur les comptes Hynao, Cathy va voir pour obtenir les codes pour avoir la vision sur les comptes du crédit Agricole et Caisse d'Epargne.
- 4- Point sur la liste des invités :
Nicolas, Julie et Philippe en tant qu'ancien compagnon le tarif est de 14 €
Christophe Lafond, Sabine Valange et Michel Laidet tarif normal de 19 €
- 5- Point sur la cave Hynao :
Un inventaire serait-il possible ?
Prévoir un inventaire de la cave.

LES RABELAISERIES

1) Les Exposants

- Point sur les inscriptions :
Sur les 55 places, nous avons 46 inscriptions de confirmées, Catherine va relancer les retardataires, il n'y a pas d'inquiétude car c'est souvent les mêmes qui tardent à renvoyer les dossiers. Il y a un point d'interrogation pour le Faugère car Mr et Mme Balliccioni ont vendu leur exploitation, Catherine a échangé avec son successeur qui va étudier notre proposition de salon et nous donnera une réponse au plus tard fin juin. Dans le cas où il ne viendrait pas il verra avec Jean-Michel pour donner les coordonnées d'un autre vigneron sur cette région.

- Soirée Privée : Aujourd'hui il y a 16 exposants d'inscrits.

2) Communication

- Grande banderole :
 - Avec emplacement de la date pour le pavé amovible pour les années suivantes, mettre les numéros de téléphone pour les réservations repas et atelier, les logos de la Mairie de Ligugé et celui du département. Ne pas mettre le flash code.
- Acté Akilux : même chose
- Création affiches : 100 affiches A4 avec le flash code A4 pour les commerces
- Programme : 850 avec le flash code pour distribution dans le commerce des communes environnantes.
- Clear Channel :
Cul de bus attendre BAT, mettre les numéros de téléphone pour les résa restauration et atelier.
- Milee (anciennement Adrexo) :
Livraison au plus tard le 13 octobre à midi de 19 500 programmes
- Billetterie :
 - Billet numérique exposant couleur et noir et blanc : Jean s'en occupe
 - Billet entrée avec le nouveau logo et talon : commande de 1000 billets



- Billet 18 ans : à distribuer à tous les enfants de moins de 18 ans sans exception pour être en règle avec la législation, penser à bien le préciser aux bénévoles chargés de l'entrée.
- Billet invitation : utiliser le stock actuel

- Micro perfo : Commande de 30 exemplaires avec le flash code et numéros de téléphone pour les résa restauration et atelier.
- France Bleu : Jean va se renseigner pour une intervention téléphonique
- Nico mettra en place un jeu sur les réseaux sociaux pour gagner 2 repas
- Pour info les salons : « La ferme s'invite » aura lieu le 10 à 12 novembre et le « Salon de la gourmandise » les 18,19 novembre donc pas de chevauchement avec notre salon.

3) Les Ateliers

- Choix des thèmes suivant les infos de Nico :
Nico a contacté « les Pois Toqués », à ce jour pas de réponse sur la proposition d'atelier
Il va donc contacter le gérant de la « Cuisine du comptoir » (est arrivé 2^{ème} du concours du meilleur burger) Nico demande quel serait le budget pour un atelier de 24 personnes :
Voir ce qu'il demande et si trop cher voir une possibilité avec Thomas.

Les ateliers à prévoir :

- Accord mets et vins avec un intervenant (burger par exemple)
- 2 ateliers : Apprendre à déguster le vin
- Les bulles avec infos sur la vinification
- Accord vins et fromages avec Pascal

On attend les réponses des différents intervenants pour finaliser le nombre d'ateliers et les horaires.

4) Les bénévoles

- Jean va lancer la demande de participation à notre salon aux bénévoles, Catherine doit lui fournir la nouvelle liste à jour.

5) Installation électrique GP

- Titiss fait la demande fin Juin.

6) Les équipements

- Buvette : devis pour refaire la structure de la buvette en allu : 1 807,20 € par l'entreprise Pereira de Ligugé

- Pour la réalisation d'autres panneaux bas : devis Entreprise Pereira coût important, dépasse le budget. Jean va demander un devis auprès de l'entreprise Léonard pour comparer, Christian doit lui remettre les plans à jour.

7) Les verres

Commande faite par Jean-Mi, livraison prévue semaine 43 chez Christian

8) Les plaquettes récompenses

- Jean-Mi va voir avec Titiss pour confirmer la commande de 6 plaquettes

9) Animations

- Samedi soir : Quiz mis en place et réalisation par Nico

10) Questions diverses

- Partenaires : prévoir pour les invitations au repas du samedi soir 2 personnes maxi, à acter à la prochaine réunion.

PROCHAINE REUNIION LE MERCREDI 30 AOUT CHEZ JEAN A 18 H

Séance levée à 20h30, merci à Jean-Pierre pour son chaleureux accueil

Catherine « Bichon » Pierrot
Secrétaire Rabelaiseries



En revenant du Pays Basque

Par un froid, très froid matin de janvier, direction le PAYS BASQUE. Du soleil jusqu'à Bordeaux et paf! la neige! Comme c'était trop facile, sur la grande rocade bordelaise un bouchon de 12km jusqu'à la route du bassin d'Arcachon, d'entrée l'heure de retard pour l'arrivée au gîte. Comme chacun compte sur tout la monde, aucun n'a le N° de téléphone de nos hôtes! J'avais avec moi Alain de La Buvette, on a fini par y arriver. En arrivant, chute de grêle, par la suite tempête + orage + pluie. N'en jetez plus, y'aura pas pire!



JM R

Pour faire simple le vignoble basque depuis SOCOA et URRUGNE en littoral court jusqu'à St Etienne-de-Baïgorry en frôlant le piedmont pyrénéen face au nord. Terrain accidenté et bien drainé, sans compter le particularisme du bord de mer, de par l'ingénieur Emmanuel Poirmeur qui vinifie au fond de l'eau. Il vaut mieux mettre du vin dans l'eau que l'inverse!

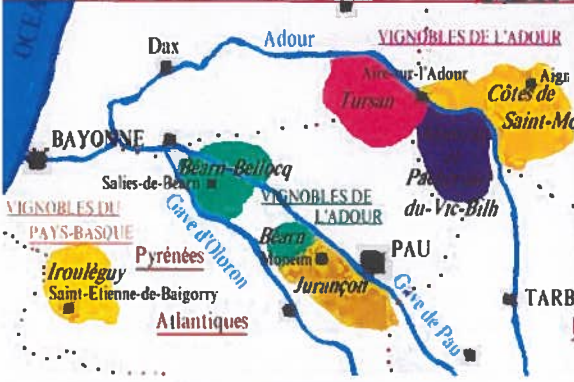
L'histoire du vignoble est liée au pèlerinage de Saint-Jacques-de-Compostelle : il est planté au XIe siècle par les moines de Roncevaux et destiné aux pèlerins. Après la signature du Traité des Pyrénées, les moines quittent leur vignoble et les habitants prennent possession des vignes. Après un déclin dû à la crise du phylloxéra et à la Première Guerre Mondiale, un groupe d'agriculteurs crée la cave coopérative de Saint-Étienne-de-Baïgorry en 1952. Les vins basques d'Irouléguay sont classés en AOC le 29 octobre 1970 puis en AOP en 2013. L'expansion du vignoble est une affaire de familles. 60% en vin rouge, 20% en rosé et 20% en blanc, le tout sur env. 250ha. Cépages: tannat, cab franc, cab sauvignon pour les rouges. Gros et petit manseng, courbu et petit courbu en blanc.

Depuis 2 ans, 50 % des vignes sont en bio, le reste est engagé dans les démarches environnementales ce qui est un atout pour l'oenotourisme en place. Les vignes à flanc de montagne se répartissent sur une quinzaine de communes, en Basse-Navarre, province du Pays basque nord.

La Rhune l'été c'est la foule, l'hiver c'est cool!

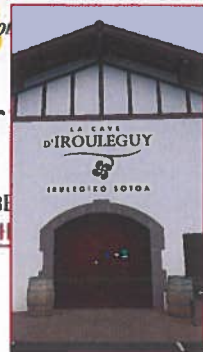


Heureusement les zones détaxées sont là!



Situation géographique

Cave d'Irouléguay, 0559374133, contact@cave-irouleguy.com



Accueil au caveau sérieux et compétent, avec le sourire à la cave d'Irouléguay. Egalement de bon conseil pour le restau où nous nous sommes tous retrouvés, merci .

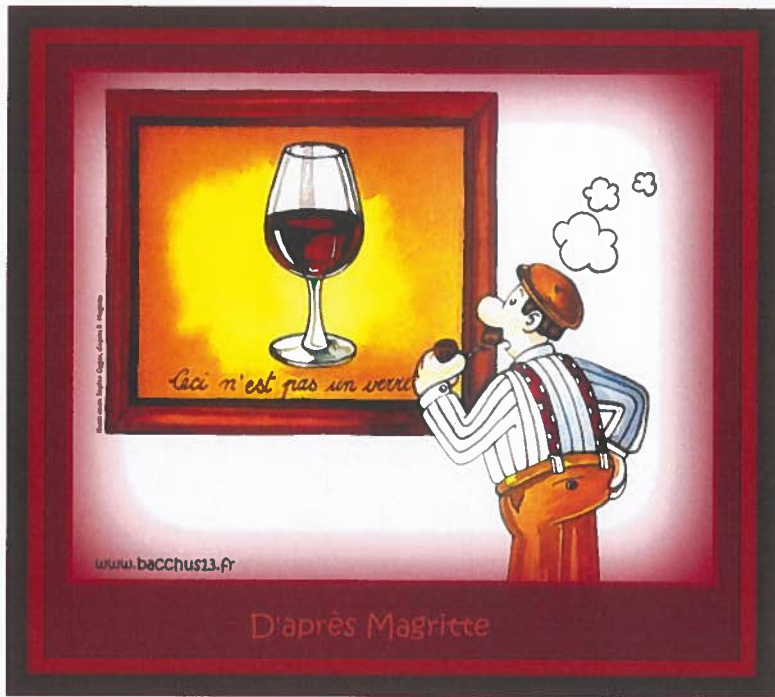
Il existe un vin au Pays Basque, que vous ne trouverez nulle part ailleurs : le vin Egiategia. Egiategia, c'est la fabrique du rêve au réel, le vin qui « pousse » sous la mer. Etonnant non ? Emmanuel Poirmeur, après avoir pas mal roulé sa bosse dans le monde vinicole, a mis au point une technique unique et innovante, qu'il fait breveter : la vinification océane. Le raisin fraîchement ramassé est mis dans de grosses cuves d'environ 400l, qui seront immergées dans l'océan à 15 m de profondeur, avec un élevage sans soufre ! La maison Egiategia produit des vins blancs, rosés et rouges. Nous avons rencontré Madame qui nous a demandé de lui faire part de notre future dégustation. EGIATEGUIA, 5 bis chemin des blocs, port de Socoa, 64500 CIBOURE



Domaine Bordaxuria, à Ispoure. Tél. 06 86 56 6694 - www.domaine-bordaxuria-larralde.com
Dom. Brana, Jean Brana, à St Jean Pied de Port, 0559370044
Dom. Arretxea (top), 64220 Irouléguay , 0559373367

Domaine Amezitia , Quartier Germetia, à Baigorri. Tél. 05 59 37 93 68
Dom. GUTIZIA, Sébastien Clauzel et Cécile Sabah
104 Garakotzeko bidea 64430 St Etienne de B. 0674530295

Histoires de rire en vin!



D'après Magritte

JE M'EN FOU DE SAVOIR
S'IL Y A UNE VIE
APRÈS LA MORT.

JE VEUX JUSTE SAVOIR
S'IL Y A DU

VIN



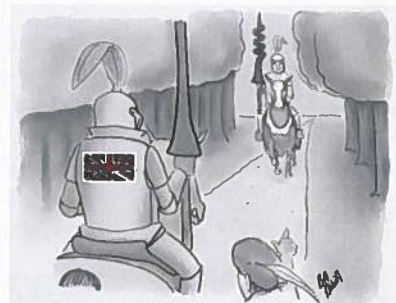
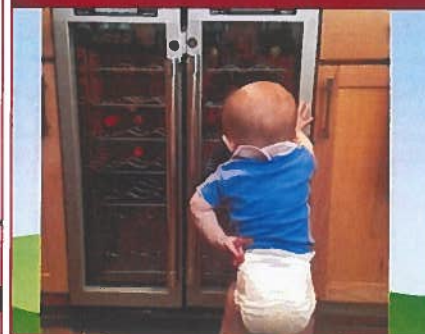
Le beaujolais nouveau a le goût de mûre et de cassis, la gendarmerie prévient qu'en cas de contrôle il a plutôt le goût de prune!



Un nain qui boit du rouge on considère que le p'tit boit son rouge!



Bon, quel vin va le mieux avec les carottes en purée!!



C'est pas parce que l'homme a soif qu'il doit se jeter sur la première gourde!! Merci Coluche.

Il est bon de traiter l'amitié comme on traite le bon vin et de se méfier des mélanges! Merci Colette.

Vider une bouteille avec un copain c'est de la pudeur pour se dire l'amitié! Merci Jean Carmet

Inauguration de la vigne des Compagnons d'Hynao « Les Grappes Rabelaisiennes ».

Joëlle PELTIER la marraine a levé le voile sur le panneau avec l'aide de Christian DELHOMME, sous la bienveillance de Bernard MAUZE, notre maire à tous.

À la suite des discours empreints de bonne humeur et avec l'aide de Jean FERRAT, une marque de sympathie a été présentée aux élus, qui tenait tout juste dans 2 flacons de circonstance personnalisés.



Joëlle, depuis ta venue à Ligugé dans les hautes fonctions de Maire, ton esprit épicurien a compris notre engagement pour la réalisation de notre salon dont la charte est Qualité et Convivialité.

Ton soutien permanent nous a été précieux, sans ta proposition d'un crédit sur notre subvention, nous ne serions pas aujourd'hui propriétaires de nos stands, qui font de notre salon un espace agréable et chic.

Ne s'arrêtant pas là, une parcelle de Givray nous a été gracieusement prêtée pour y implanter une vigne, qui a eu beaucoup de soucis par les sècheresses dernières et de par la visite des hôtes de cette contrée, *les sangliers*.

Partie vers d'autres fonctions, tu ne nous as pas oubliés. Merci pour cela et merci d'accepter cette position de Marraine de notre Vigne.

Le panneau que nous venons de découvrir a été confectionné avec le concours de monsieur Pierre Phelippon, menuisier rue des jardins et de l'association AY128 FABLAB, à l'Usine Nouvelle.

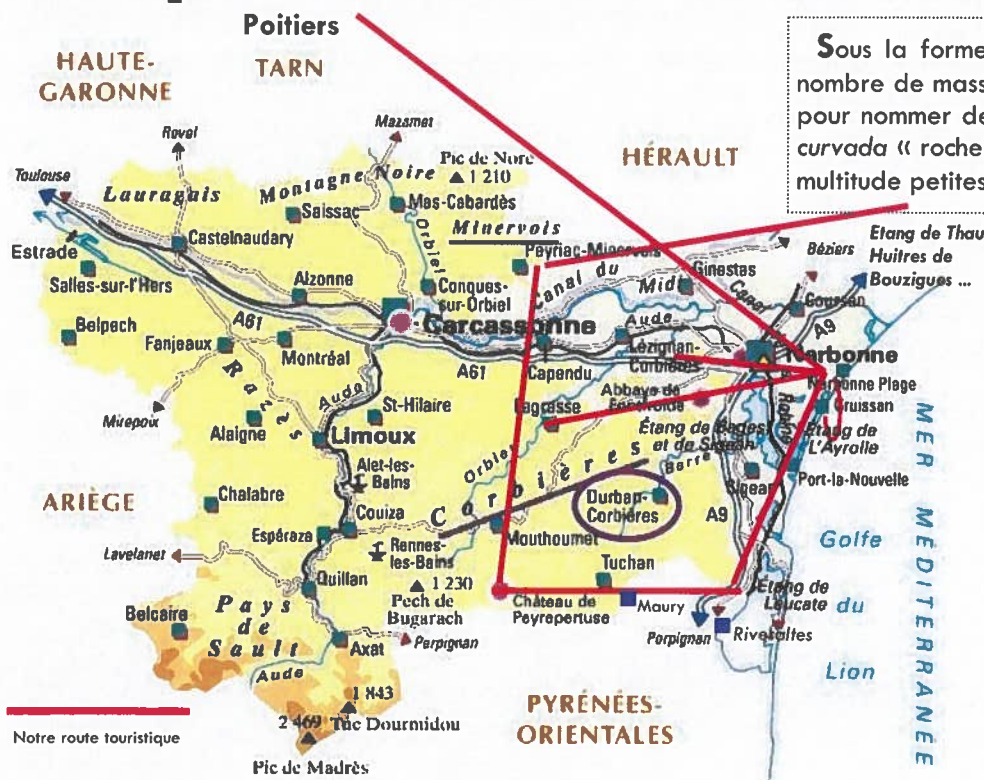
Les vendanges ne sont pas encore programmées, le vigneron doit être patient, mais quand même, je dirais :

*Que notre vigne est belle
Comment peut-on s'imaginer
Que le jus de cette treille
Soit une horrible piquette.*

Christian DELHOMME,
responsable équipe « Les grappes rabelaisiennes »

Périple en Corbières au mois de juin

JM R
MILLESIME 2023



Notre route touristique

Sous la forme *corbera* (pluriel *corberes*), ce toponyme est utilisé en pays catalans pour désigner nombre de massifs de basse altitude (Corbera de Camprodon, Corbera del Llobregat, etc.) ainsi que pour nommer des localités (Corbera d'Ebre, Corbera Rotglà). On a préféré le faire dériver de *roca curvada* « roche courbe » plutôt que de « pays des corbeaux! ». En fait la région est parsemée d'une multitude petites bosses de grès, roche qui se pulvérise et qui donne la couleur des sols.

Nous étions au Dom. des Lebrettes (avec un bl) à la sortie ouest de Narbonne. Le proprio est à l'hôpital à notre arrivée, dommage, car ça signifie pas de découverte. Les bâtiments pouvaient accueillir jusqu'à 18 familles.

Les vignes autour sont bien entretenues mais les discours des gens rencontrés transpirent la crise. Les goûts des jeunes et les modes d'achat ont tout chamboulés un peu comme ce que l'on entend du côté de Bordeaux.

L'histoire locale, de Tautavel à nos jours, est une incroyable richesse, celle des hommes et celle de la terre. J'ai rencontré des anciens du salon pas rassurés quant à leur avenir. Au point que nous risquons, au regard du salon, des variations inquiétantes. D'autant plus que nous ne pouvons rien y faire!

De partout on a fait le choix de se fonctionnariser et de surfer. Les points de rencontres comme Les Rabelaiseries seront de plus en plus rares. De quoi se poser la question: à quoi ressembleront les découvertes et les dégustations? C'est toute une culture et la socialisation des échanges qui en prend un coup.

Je crois également que la qualité restera si elle est attelée à des particularités œnologiques. Il faudra mettre en avant une « locomotive », une identité remarquable et ce sera les beaux jours des média déjà très encombrés.

Que serons-nous amenés à faire?



Le bassin d'Ensérune, oppidum gaulois



Le vermouth Noilly Prat

L'AOC des Corbières en chiffres et en lettres:

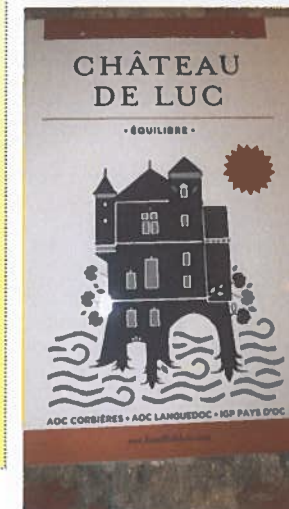
AOP/AOC : Corbières.

Vinifications : Vin rouge, vin blanc, vin rosé, effervescent.

Cépages principaux : Carignan, Mourvèdre, Syrah, Grenache, Lledoner pelut,| Bourboulenc, Grenache blanc, Macabeu, Marsanne, Roussanne, Vermentino.

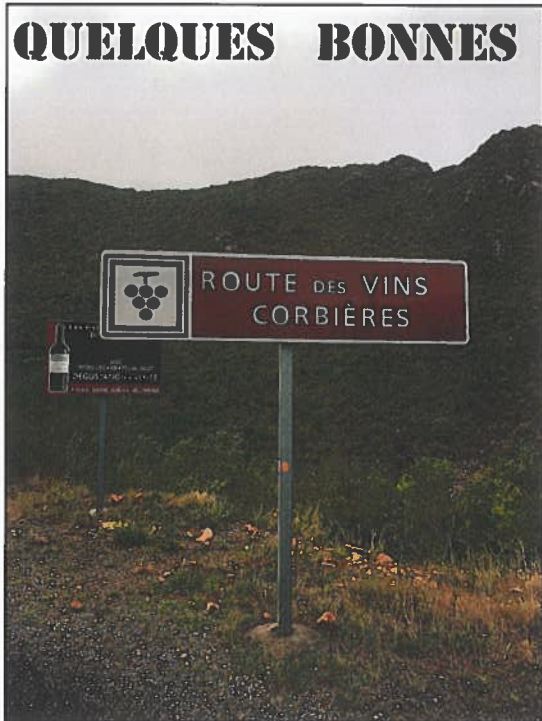
Cépages accessoires : Cinsault, Grenache gris, Piquepoul noir, Terret noir, Marselan, Carignan blanc, Clairette, Muscat à petits grains, Piquepoul blanc, Terret blanc, Viognier, Chardonnay ...

En 1908, les vignerons des Corbières s'organisent en syndicat de défense. En 1923, l'aire de production est délimitée et, en 1951, leur vin obtient le label VDQS récompensant pour la première fois les efforts accomplis. En 1985, les Corbières entrent dans la famille des AOC. Et 2005 donne naissance à l'appellation Corbières-Boutenac, communément appelée cru Boutenac. 250 000hl produits sur 9000ha env., 85% en rouge, 12% en rosé et 3% en blanc. 220 caves particulières et 20 coopératives. On trouve des effervescents désormais plutôt genre crémant et assez sévères. Certains mots chantent: Fitou, Lézignan, Durban, Boutenac, Gruissan, La Clape, Fontfroide, Minervois, Peyriac...



Agde, avec Christian le pompier du salon et Alain le tavernier du salon

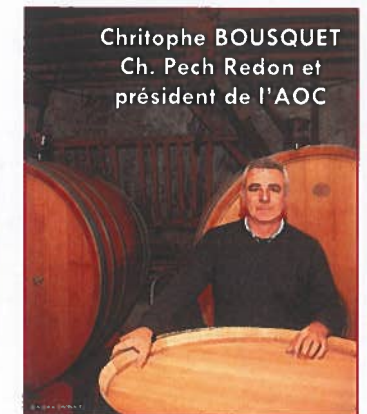
QUELQUES BONNES ADRESSES REPÉRÉES AU LONG DU PÉRIPLÉ



En visite dans le secteur, lorsque vous aurez terminé la visite de Gruissan, remontez au nord vers Narbonne Plage. Vite arrivés dans l'aire de **La Clape**, vous allez suivre une route allant de vallons en bosses au milieu des éboulis calcaires. La mer pousse les vents avec un accent salin et une douceur qui assainit l'humidité encourue des grappes peignées pendant sous le feuillage. Le travail récent et acharné de ceux qui ont opté pour la création du vignoble paie autant les auteurs que les dégustateurs. Appellation d'avenir s'il en est!

Avec leurs rouges, les vignerons de **la Clape** ont réussi à offrir une belle cohérence, reflet d'un travail précis sur ce terroir d'exception. Ainsi, **Christophe Bousquet** du **Château Pech Redon** arrive à la deuxième place (derrière **Marlène Soria** du **domaine Peyre-Rose**) avec **L'Épervier 2007**, suivi de **Peter Wildbolz** du **Mas du Soleilla** avec **Les Bartelles 2008** et de **Jacques Boscary** du **Château Rouquette-sur-Mer** avec **Henry Lapierre 2009**. Et de trois vins de la Clape dans le top five!

A la 12e place, on trouve l'un des derniers arrivés dans **la Clape**, **Paul Maury** qui vinifie lui-même seulement depuis 2008 après s'être installé en 2002 à Salles-d'Aude. Son vin **l'Insoupçonné 2008** porte bien son nom pour le jury qui l'a trouvé "exaltant" et salue le travail de ce nouveau venu "qui fait une entrée remarquable avec des vins soignés"



Adresses CORBIÈRES Cru BOUTENAC:

Dom Calvel, St André de Roquelongue
Ch. St Jean de la Gineste, St André
Ch. Ste Lucie d'Ausso, Boutenac
Dom. Martinole, Gasparets Boutenac
Ch. St Louis, Boutenac
Dom. Espérou, Boutenac
Ch. Les Palais, (X. De Volontat), St Laurent de Cabrerisse
Ch. St Eutrope, St Laurent
Dom. De Villemajou, (G. Bertrand), Narbonne Plage
Ch. De Luc, Luc sur Orbieu
Ch. Ollieu Romanis, Montsérét
Ch. De Lastours, Portel-des-Corbières
Dom. De Mingraut, Fontcouverte

Adresses LA CLAPE:

Pech-Redon
Pech Celeyran
L'Hospitalet
La Négly
Ch. Laquirou
Ch. Ricardelle
Ch. de Figuières
Ch. Rouquette s/ mer
Adresses FITOU:
Les Fenals (Moyer)
Dom. Leris
La Rochelierre
Champ des sœurs
Dom. Meynadier



DE LA SCIENCE DANS NOS VERRES!

L'expérience de **JOEL** en temps que chimiste nous permet d'avoir assez souvent des nouvelles de ce produit qui nous plaît tant, c'est mieux sans avoir peur ni se voiler la face.

« Il n'y a plus rien du raisin récolté jusqu'au contenu de notre verre de vin, plus rien si ce n'est l'eau et encore! » dixit **JOEL**.

La chimie verte joue un rôle d'information/ protection pour celle ou celui qui veut savoir, la vulgarisation n'est pas aisée mais l'éclairage apporté permet de se situer en toute connaissance de cause à ce sujet.

Dans la revue « **l'actualité chimique** » N° 479 on parle de la vigne et du vin.

Que peut-on faire aujourd'hui pour continuer à se régaler demain sans y laisser sa santé, seul danger si goûter déraisonnablement disons!

D'abord la rédac' chef s'appelle **PINEAU**, de bon augure. On y trouve également un certain **Frédéric BROCHET**, bien connu depuis *l'Ampelidae*, qui traite de l'aspect chimique du métier de vigneron. Il semble qu'il soit préférable de se pencher sur la question si l'on veut garantir au consommateur (autant que possible) un plaisir renouvelé et en santé.

Pour nos ceps préférés il faut avoir conscience de ce qui se passe en chimie minérale et organique sur le chemin de la vigne en terre jusqu'au verre que l'on tient en main. Est-ce que la chimie permet le vin ou est-ce le vin qui conduit/oblige à la chimie?

On se facilite la vie vigneronne si l'on a la notion de pH du sol et la composition du sol. Le rôle de l'azote a déjà été révélé pour certains pieds de blancs...

Les vigneron respectueux de la terre sont les derniers poètes inattendus puisqu'ils font des vers!



Photo/couv': **Michel RIVAULT-PINEAU**



MILLÉSIMÉ 2023

JOEL / JMR



Potins de chais N° 5

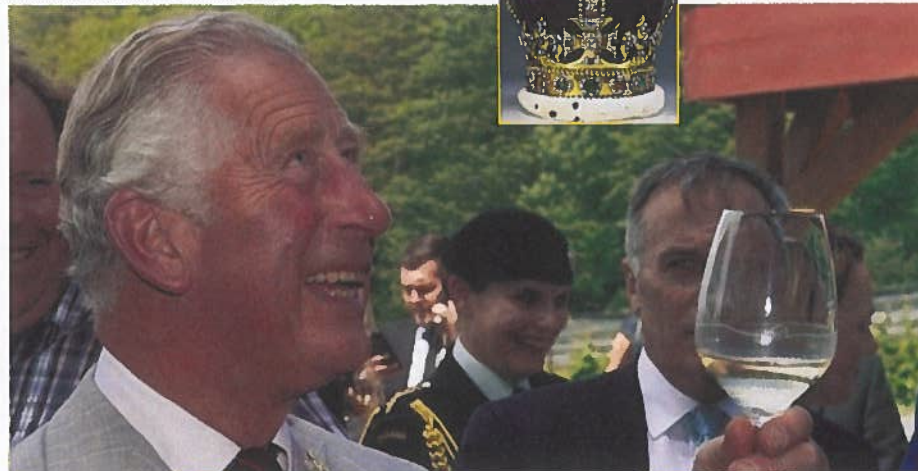
Millesime 2023

JM R



Info: Le Figaro

La société spatiale française Zephalto organisera des dîners gastronomiques dans la stratosphère fin 2024. Parce qu'un vol spatial, c'est bien, mais si l'on peut y siroter quelques beaux flacons c'est encore mieux.



La maison de champagne Moët et Chandon a lancé une cuvée spéciale à lors du couronnement du nouveau roi d'Angleterre, Charles III. La bouteille «Coronation cuvée 2023», un Moët Imperial, porte un badge à l'effigie de la cérémonie à l'abbaye de Westminster, évènement retranscrit dans le monde entier. Sur l'étiquette, les Champenois ont inscrit «La Maison Moët & Chandon est fière de présenter cette cuvée spéciale pour célébrer de Sa Majesté le Roi».

Après le Minervois, c'est au tour de l'AOP Fitou de faire sécession avec le Conseil Interprofessionnel des Vins du Languedoc (CIVL). Après deux ans de conflit, le vote a eu lieu le 13 avril 2023, avec 34 voix pour, 20 contre et un vote blanc. Les AOP Corbières et Faugères pourraient suivre la marche. Nous avons eu ce Fitou « Les Fenals » à Ligugé de Mickael MOYER, frère de Damien MOYER de Montlouis



La «cuvée du patron» va disparaître : une nouvelle mention obligatoire pour les vins au restaurant. Une loi impose désormais aux bars, aux restaurants, et à tout établissement titulaire d'une licence de débit de boissons à consommer sur place ou à emporter, d'en indiquer clairement l'origine aux consommateurs.

Situé à Condrieu, le domaine Georges Vernay déploie 24 ha de vignes sur des terroirs abrupts et pentus majoritairement plantés en syrah et en viognier. Georges Vernay a créé le domaine en 1953 à partir d'1,5 ha de vignes classées en AOC Condrieu. Sa fille a repris l'affaire il y a 25 ans

LE FIGARO Vin

LES 50 MEILLEURS
vignerons de France

N°36

Christine Vernay
Domaine Georges Vernay

Le N°1 est:



Ouverte il y a un an, la Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon n'a pas atteint le million de visiteurs souhaité, ce qui n'empêche pas une réussite selon la mairie, tandis que l'opposition municipale crie au «fiasco». Rien ne change sur cette terre!



Après la vinothérapie, la bière trouve sa place dans l'industrie du bien-être La bière rendrait-elle plus beau ? Si la boisson maltée n'est pas instinctivement associée au bien-être, l'ouverture récente d'un Beer Spa parisien semble bien sur le point de changer la donne.

Pierre Adrian, vin et littérature : «Pour un vigneron, sa bouteille c'est son livre, les raisins sont ses mots»

Simon Liberati : «Le 1er verre, c'est comme la première ligne d'un roman. Tout à coup, la vie est à vous»

Tom Meyer : «Le champagne reste le plus élégant des antidépresseurs»



**SALON des VINS et
PRODUITS de TERROIR
86 LIGUGÉ
Edition 2023**

**COMPTE RENDU de la 5^{ème} Réunion de Bureau
Le 30 Aout 2023 chez Jean à 18 h 00**

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

HYNAO :

Tout d'abord tout le bureau a une pensée pour Marco et lui souhaite de tout cœur un meilleur moral, il a notre soutien

Cathy remercie Patrick d'avoir accepté de prendre en charge par intérim le poste de trésorier adjoint, cette décision a été prise en accord avec Marco.

Les formalités ont été effectuées auprès des banques pour permettre à Patrick d'avoir toutes les habilitations nécessaires, il n'y a eu aucun problème avec le Crédit Agricole (compte du salon) et un peu plus de difficultés avec la Caisse d'Epargne (compte du Club). Une réflexion sera faite à la prochaine AG sur l'opportunité de conserver deux banques.

Journée des Associations :

Elle aura lieu Dimanche 10 septembre à Givray, Cathy sera accompagnée par Jean-Michel et Jérôme. Ils y seront à partir de 9h30 pour l'installation, il faut prévoir des affiches A3, Cathy va voir avec Titiss. Ils assisteront également au repas des commerçants.

LES RABELAISERIES:

Les Exposants, le point sur l'état actuel,

Nous avons 3 défections : le repreneur du Domaine Balliccioni (Faugères) / les Hauts de Riquet (Duras) / le Dom. Cl. Jehl (Alsace)

Catherine et Christian ont pris contact avec le patron du « Dit/Vin » cave de St Georges les Baillargeaux pour lui proposer un stand pour la vente de ses spiritueux (whisky, gin, pastis etc...) à l'exception du pineau et du cognac, il possède beaucoup de produits français. Il a paru intéressé, nous attendons sa réponse.

Catherine va contacter un producteur Alsacien qui vient au salon de Cognac le Domaine Weck..

Nicolas va contacter un vigneron des Alpilles.

Soirée privée :

Nous avons 16 inscriptions d'exposants.

Les Ateliers

Nico nous annonce que le gérant du restaurant « La cuisine du Comptoir » M. Olivier LECLERC est d'accord d'animer l'atelier « Accord Mets et Vins » et ce sera alliance Burger et Vins.

Le programme des ateliers :

Samedi :

11 h Accord Burgers et Vins : Nico, Jean et Olivier Leclerc

14 h Apprendre à déguster : Nico et Jean

16 h Jeu par équipes alliance produits/Vins : Les coachs : Nico, Jean, Jean-Mi et Jérôme, 4 équipes de 6 personnes, 2 équipes auront 1 met salé et les 2 autres un met sucré, chaque équipe visite 2 vigneron.

Dimanche :

11h Accord Vins et Fromages : Nico, Jean et Pascal Boulogne

15h30 Les Bulles : 2 champagnes, 2 crémants (Gaillac), 2 Vouvray et 2 Alsace

Le nombre de participant à chaque atelier est limité à 24 personnes et le coût d'inscription à 2 €.

La Communication

Le bureau a acté tous les BAT des affiches, banderolles, aquilux etc...

Il faudra donner à Lubicom au plutôt la liste de nos partenaires.

Vitalis nous a fait part que la direction n'acceptait pas cette année notre affiche A3 à l'intérieur des bus, question d'éthique.

Les Partenaires

En cours de démarchage, nous avons eu la réponse positive du garage Roja, de Ligugé Automobile, de Romuald notre boucher et de Mr Doussaint la sécurité. Catherine et Christian ont démarché les 2 boulangeries du bourg de Ligugé à suivre. Jean prendra contact avec France Bleu pour faire une intervention le samedi du salon comme l'an passé.

Equipements

La structure de la buvette en alu a été commandée auprès de l'entreprise Péreira. Etude sur la possibilité de faire un escalier aux normes pour l'accès à l'espace atelier sur la salle de danse, Christian contact Mr Doussaint pour les conditions de mise en place d'une procédure de sécurité. Le chargé de sécurité a donné un avis en opposition avec cette création. Dont acte après le contact.

Animations

Nico va organiser le Quiz du samedi soir.

Voir pour le matériel de projection : Jean fournit le projecteur et Christian se renseigne pour la location d'un grand écran.

Questions diverses

Modalités du Vin d'Honneur :

Il aura lieu à 20 h le samedi après la fermeture du salon et ce dernier est offert par la Mairie, Jean-Mi se chargera de récupérer les bons Mairie pour les courses et l'achat des bulles auprès de nos vignerons.

Il faut prévoir 5 toasts par personnes :

- Cannelés par Maryvonne
- Baguettes au saumon par Maryvonne
- Farci poitevin sur toast pris chez Romuald
- Toast pâté d'autruche (verrines en stocks)
- Saucisson pris chez Mr Bornes notre auvergnat

Jean précise qu'il faut faire l'achat de scotch pour la moquette. Il précise également que la Coop sera en vacances la semaine du salon, il faudra donc prévoir bien en amont les commandes de boissons et autres, Jean-Pierre se chargera de la commande.

Cathy soulève le problème de la gestion des déchets pendant le salon, Christian se met en rapport avec Titiss pour la commande de plus de conteneurs jaunes et noir

auprès de la Mairie, prévoir de faire une affichette à mettre sur les stands rappelant les modalités de la gestion des cartons, verre et autres déchets.

Repas du vendredi midi pour les compagnons et bénévoles présents pour la mise en place du salon (repas à charge de chacun) : Jérôme va demander à Camille de nous faire une proposition comme l'année passée pour 30 personnes.

PROCHAINE REUNION FIXEE LE JEUDI 28 SEPTEMBRE CHEZ CATHERINE OU CHRISTIAN A 18 H

Séance levée à 20h15 merci à Jean pour la délicieuse dégustation d'un Alsace qui n'en était pas un et à Roselyne pour la baguette apéro qui a fait l'unanimité.

Depuis les Pictes, une histoire, des hommes et du vin!

Les vins du Haut-Poitou occupent le plateau au nord et à l'ouest de Poitiers.

Bien que faisant partie de la région Nouvelle-Aquitaine, le vignoble est rattaché au bassin viticole du Val de Loire. Au nord et à l'est, des argiles sur craie tuffeau donnent un paysage de collines et de coteaux. Les cépages Cabernet Franc et Sauvignon y trouvent finesse et longueur en bouche. Au sud et à l'ouest, les terres de groies sont le terroir traditionnel du Gamay et du Pinot noir mais aussi de Sauvignons bien typés. Le vignoble du Haut-Poitou est concentré sur des sols en majorité argilo-calcaires.

Un vignoble gaulois. La culture de la vigne existait déjà à l'époque gallo-romaine, le vignoble poitevin sera par la suite témoin des guerres qui ont opposé les Francs aux Wisigoths jusqu'en 507 (Vouillé), l'invasion musulmane achevée par la victoire de Charles Martel en 732, puis le conflit entre les Francs et les Aquitains jusqu'au Xème s. et même des incursions vikings depuis l'île de Ré.

Fin XIIème s. l'impulsion est donnée par **Guillaume X**, Duc de Guyenne et Comte de Poitiers, qui crée le grand vignoble de Poitiers. Le marché anglais devient le 1er débouché du vignoble suite au mariage d'Aliénor d'Aquitaine, comtesse de Poitiers, en 1152, avec Richard III.

Durant la période médiévale, les vins du Poitou jouissent d'une belle renommée. En 1199, quand **Jean Sans Terre** fait fixer les prix des vins en Angleterre, la production bordelaise n'est pas citée, au contraire des vins blancs du Poitou, de ceux d'Anjou et de France. Cette prééminence implique que la production poitevine au XIIème siècle avait beaucoup de similitude avec des vins plus nordistes. En effet ces vins étaient issus du *chenière* ou *blanche chenère*, qui a été assimilé au chenin. En 1224, le clerc **Henri d'Andeli** indique dans sa célèbre « Bataille des vins » que les crus de *Chauveny* (Chauvigny) et de *Montmorillon* sont considérés comme étant parmi les plus grands à la cour du roi Philippe Auguste.



Au XIIIème siècle, un trafic maritime régulier s'instaure entre La Rochelle et Bruges faisant du port flamand, la plaque tournante de redistribution des vins du Poitou. La Papauté d'Avignon les apprécie. Le cardinal Annibal de Ceccano, le 30 avril 1343, offrit au pape Clément VI un repas entré dans les annales de la gastronomie. Parmi les vins servis, il y avait ceux de La Rochelle, c'est-à-dire du Poitou.

Tous les documents du XIVème siècle font la preuve que Flamands et Anglais s'approvisionnaient essentiellement en vins blancs depuis La Rochelle. Au cours des années 1380, ce fut *Damme* (port de Bruges) qui prit le relais avec annuellement 10 000 tonneaux de vins en provenance du Poitou. Une telle manne a fait des envieux, puisqu'en 1382, les *Gantois* attaquèrent ce port. Et **Jean Froissart**, chroniqueur XIVème s., de narrer : « À donc furent extraits de ces beaux celliers de *Damme* tout le vin qui estoit du Poitou, de Gascogne et de La Rochelle, plus de 60 000 tonneaux, et envoyés à Gand. »

Au XVIIème siècle, les négociants hollandais développent leurs achats en Poitou. Les vins sont alors expédiés vers les Flandres et les pays riverains de la Mer du Nord et s'exportent jusqu'en Orient.



MILLESIME 2023

JM R



Le vignoble atteint son apogée au XIXème siècle, avec 44 000 hectares de vigne. Les nombreuses maisons bourgeoises éparpillées dans la campagne témoignent aujourd'hui de ce riche passé viticole. Mais le phylloxéra, apparu dans la région en 1882, détruit totalement le vignoble en 5 années.

En 1890, l'État, face à la misère et à l'exode rural, encouragea la plantation des plants américains comme l'*othello* et le *noah*.



Hugh Johnson, expert anglais auteur de nombreux ouvrages sur le vin dans le monde, signale que tous ces vins du Poitou étaient traités au plomb afin d'adoucir et de masquer leur acidité, ce qui les faisaient ressembler aux vins de Loire. Ces ingestions massives de plomb eurent des conséquences dramatiques et provoquèrent ce qui fut appelé la « *colica pictorum* » ou colique du Poitou!

En septembre 2011, le Haut-Poitou accède à l'AOC²⁴, c'est la reconnaissance par l'État de la qualité des vins. C'est le fruit de plus de 20 ans d'un travail, rigoureux, méticuleux et passionné des vignerons coopérateurs et des vignerons indépendants. En juin 2013, la cave coopérative du Haut-Poitou, gravement endettée, est "au bord du gouffre". Le 14 novembre 2013, l'assemblée générale extraordinaire de la cave coopérative s'achève par la décision du dépôt de bilan. Le 15 novembre 2013, la cave coop du Haut-Poitou officialise son dépôt de bilan. Les vignerons qui relèvent le flambeau se relèvent aussi les manches et optent pour la voie de la vente à la propriété avec bonheur. Production annuelle: env.6000hl, 800 000 bouteilles, 9 producteurs.



Frédéric BROCHET
Fondateur de l'Ampelidae, tête d'affiche de l'AOC du Ht Poitou.

A propos d'un livre vénérable: « Le vin et les autres produits de la vigne »

JM R
MILLESIME 2023



Ce 12 mai 2023, les compagnons sont en séance de dégustation. Je suis assis à côté de Titiss 1er, notre ex secrétaire qui a failli être perpétuel. Il me passe un petit livre sorti de la *Bibliothèque du Laboureur*, orangé et montrant de petits signes de fatigue.

« Ça devrait t'intéresser, me glisse-t'il! ».

En face de nous, l'oreille de « l'homme du Mercantour », Pascal, ancien de l'imprimerie Aubin, ne fait qu'un tour et devenant soudain support de lunettes, le pro a détecté un truc au sujet du livre. Il n'y a pas de date de sortie!

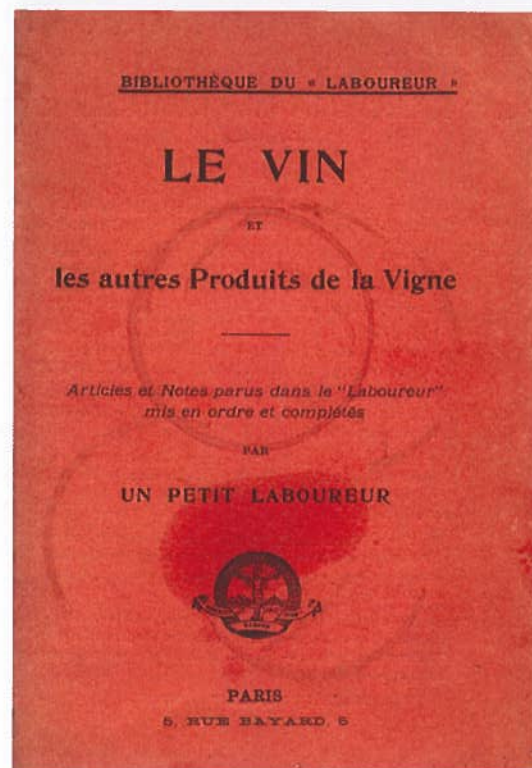
Piqué dans sa curiosité et fort d'un réflexe faisant suite à une vie professionnelle soucieuse du détail, Pascal me dit qu'il va se lancer à la recherche de cette lacune devenue impensable.

J'en ai conclu que l'enquêteur avait le niveau et que je pouvais dormir sur mes deux oreilles. À ce sujet, qui d'entre vous a réussi ce phénomène acrobatique qui serait l'illustration de cet adage hein? Pas moi de toutes façons!

Le temps de me mettre à l'œuvre du compte-rendu de la séance « Corrèze » mon téléphone sonne. Je peux dire qu'il le fait très bien mon téléphone. Pascal avait trouvé de quoi combler le manque crucial de la date. Ce bel ouvrage à la typographie délicieusement rétro, de la taille d'un livre de poche de nos jours, avait été identifié et daté. Edité par le « *Petit laboureur* », réalisé par l'imprimeur P. Féron-Vrau, 3 et 5 rue Bayard, Paris 8me, ce document date de 1905.



Pascal et Titiss



Quelques traces de son usage mais à l'intérieur tout est remarquable, et depuis 1905, presque 120 ans, ça ne fait pas trop de *lèse livre* en termes de survie. Très instructif sur les façons de faire le vin depuis Pasteur.

Je parle de Pasteur à la suite de la lecture d'un paragraphe sur « effets physiologiques du raisin ».

Extrait: *Ce fruit légèrement acide apaise la soif et rend plus active la production de suc gastrique. Les sels qu'il contient favorisent les sécrétions du rein et de l'intestin tout en combattant l'acidité des urines! Il convient d'en manger avec modération sans la peau ni les pépins. Le raisin mûr et cueilli la veille pour être consommé le lendemain n'en est que meilleur. Il n'est pas interdit de plonger la grappe dans l'eau bouillante pour la destruction de toutes les impuretés et autres souillures. Radical hein!*

... En 1903, les merrains (bois de chêne pour barriques) du Limousin sont devenus rares. Ceux de l'Angoumois, du Périgord et de Bayonne n'apportent pas les mêmes tanins qui sont trop âpres et colorent trop sombrement les alcools. Les gens du Cognçais empruntent les bois de chêne sur les bords de la mer Baltique, hors le côté balsamique, il donne une couleur et des arômes plus légers.

Pour les foudres de grande contenance le bois vient de Bosnie, d'Odessa (Ukraine) et d'Amérique. Ces derniers sont souvent attaqués par les vers du bois. On en apprend des choses!

Potins de chais N° 6

Sources: Yvette + le Figaro!

JM R
MILLESIME 2023



Le val de Loire est en deuil. Lundi 15 mai 2023, le vigneron Jacky BLOT, du domaine de la Taille aux loups, reconnu par tous comme l'une des figures de proue de l'appellation Montlouis, s'est éteint à l'âge de 75 ans. L'ancien courtier reconverti dans la vigne était devenu l'une des stars du vignoble de la Loire. On le voit ci-dessous avec son fils Jean-Philippe, appelé à succéder et le pain sur la planche n'est pas un petit modèle!



Notre Yvette m'a dit l'avoir rencontré dans le cadre de son ancien club, chez son pote de Poitiers Jean-Marie PAIN. Moi aussi et au même endroit, comme quoi... Il avait débuté la rencontre en précisant: « Je vous préviens je ne sais pas faire le vin! »

Jean-Marie, le caviste de Poitiers animateur de clubs œnologiques, avait eu besoin de moi pour quelques flacons du Jura à l'occasion d'une séance et m'avait fait un cadeau énorme: une bouteille de Montlouis de J. BLOT de 1993, soit sa toute première cuvée, merci.

Je l'ai vu aussi dans la série « *Le sang de la vigne* » où Pierre ARDITI, dans le rôle de l'expert en œnologie, visitait les vignes de Jacky BLOT et lui prodiguait des conseils!!

Il était particulièrement respecté pour son travail parcellaire sur le chenin, ainsi que pour son implication dans le retour en grâce de l'appellation Montlouis, longtemps restée dans l'ombre de son éternelle rivale Vouvray. Parmi ses cuvées les plus emblématiques, l'effervescente *Triple Zéro*, mais aussi le plus confidentiel *Clos de Venise*, d'une précision à faire pâlir les plus grands blancs bourguignons. Il avait obtenu, en 2016, la note de 5 étoiles au sein du guide *Bettane et Desseauve*, une consécration qui le plaçait au même rang que les domaines les plus convoités de France, parmi lesquels la *Romanée-Conti* ou *Petrus*. Ça donne le vertige!

L'échelle internationale de 100 points permet de noter les vins avec davantage de précision. Voici une grille de notation, qui permet de décrypter la note de chaque vin commenté.

98 à 100 : Un vin exceptionnel par sa grandeur et sa beauté, qui suscite une véritable émotion

95 à 97 : Un très grand vin, complexe, complet, équilibré et qui se démarque de tous les autres.

91 à 94 : Un excellent vin, fidèle à son terroir, dont il retranscrit les plus belles caractéristiques

86 à 90 : Un bon vin, bien élevé, que l'on a plaisir à boire

80 à 85 : Un vin correct, tout en simplicité

Moins de 80 : Un vin désagréable ou présentant des défauts majeurs.

Pour la troisième année consécutive, c'est la maison de champagne TELMONT qui a été choisie comme le fournisseur officiel du 76^e Festival de Cannes.



FESTIVAL DE CANNES



Depuis quelques décennies, l'histoire des veuves reste la source inépuisable d'un positionnement bien rodé. On loue le courage des pionnières de la bulle, qui se voient gratifiées de cuvées-hommages à leur effigie. Il semble que le rôle des femmes aille aujourd'hui au-delà de celui de simples ambassadrices. Les veuves ont créé un précédent, mais n'ont finalement pas laissé tant de traces, c'est le message de *Anne Malassagne*, présidente de la maison *AR Lenoble* et à l'origine de *La Trans-mission*, groupe lancé aux côtés de *Maggie Henriquez* (maison *Krug*), qui rassemble plusieurs générations de dirigeantes champenoises au sein d'un collectif : *Évelyne Boizel*, *Delphine Cazals*, *Charline Drappier*, *Chantal Gonet*, *Alice Paillard*, *Vitalie Taittinger*, *Mélanie Tarlant*. Les femmes du cru ne sont pas du genre à coincer la bulle.

Mariage inter hémisphères. D'un côté, une maison de champagne créée par *Alain Thiénot*. De l'autre, une marque australienne d'Adélaïde, existant depuis 175 ans, connue dans le monde entier. Le mariage entre *Penfolds* et *Thiénot*, est scellé par un trio de cuvées, millésimées 2012, conçues par les deux équipes : un chardonnay pinot noir, un blanc de blancs d'Avize (grand cru) ainsi qu'un blanc de noirs d'Aÿ (grand cru). Une première réussite. La nouvelle cuvée est bâtie sur le 2013 avec les mêmes espoirs.



SALON des VINS et des PRODUITS de TERROIR 86 LIGUGÉ

Edition 2023



COMPTE RENDU de la 6^{ème} réunion de Bureau
Le 28 Septembre 2023 Chez Christian

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

Absent et excusé : Jean

LES RABELAISERIES

1) Les caisses de monnaies

Il faut prévoir 7 caisses pour les postes suivants :

- La billetterie
- La restauration
- La buvette
- Les verres
- La petite restauration (eau et boisson à table)
- Les inscriptions aux ateliers

Nous possédons 2 terminaux bancaire du Crédit Agricole (Jean)

2) Les ateliers

Christian prévoit les listes pour enregistrer les réservations ainsi que les tickets

Les ateliers pourront avoir lieu sur l'estrade (salle de dance) Mr Doussaint a donné son accord après la proposition de Christian de faire faire un escalier aux normes qui sera réalisé par Christophe Fays.

Nico a rencontré Mr Leclerc pour une mise au point sur un atelier « Burgers et Vins » avec un échantillon de vins fourni par Nico. Après discussion Mr Leclerc demande une rémunération de 20 € par personne pour un atelier d'une durée de 1h30. Cela donne un coût de 480 € plus les vins, le coût de cet atelier est vraiment trop important et dépasse largement le budget prévu, il est donc décidé de ne pas le faire.

Nico réfléchi à un autre thème pour remplacer ce dernier.

A la suite de quoi il est décidé de déplacer l'atelier « Les bulles » le samedi matin à 11 h et mettre le nouvel atelier le dimanche à 15h30.

3) Animation

Organisation du quiz le samedi soir :

Nico va organiser le quiz.

Essayer de disposer les tables de façon à avoir des groupes de 8 personnes. Il sera prévu de réserver des emplacements sur chaque tables pour 1 ou 2 compagnons ou bénévoles de façon à être plus intégré parmi les exposants (éviter les regroupements)

Christian se charge de réserver un grand écran auprès de sonomax et Jean le projecteur.

Il faut prévoir 3 lots de 8 cadeaux pour les 3 premières tables ayant donné les bonnes réponses, par exemple : 8 bières, 8 savons, 8 broyés

4) Les Exposants

Exposants salon : Nous avons recruté 3 nouveaux exposants en remplacement des absents :

- Le Domaine Fleischer vigneron Alsacien
 - Le DIT/VIN caviste à St Georges les Baillargeaux Spiritueux
 - Les Douceurs Gourmandes Mme Léger de Neuville fabriquant de Broyés
- Nous avons fait le plein avec 55 exposants.

Soirée Privée : Catherine va prévoir et organiser la soirée avec désignation des bénévoles nécessaires au bon déroulement, le détail sera soumis au bureau.

5) Les bénévoles

Nombre de présents à ce jour : 33

Jérôme nous présente le devis pour le repas de vendredi midi de la même personne que l'année passée :

- Prix de 17,50 € à charge des bénévoles
- Choix : Salade haricots verts gésier
Bœuf bourguignon
Gâteau moelleux aux pommes
- Prévoir 3 fût de bière

Christian et Catherine vont établir la répartition des tâches et le communiquer à tous avant la séance du 20 octobre.

Prévoir des escabeaux et des diables.

Bichon
Millésime
2023

6) Restauration

La commande des tables et chaises a été faite auprès de la Mairie.

Jean-Pierre et Jean s'occupe des achats. Jean-Pierre va déposer les commandes de pains et de charcuterie auprès des commerçants de Ligugé.

7) Communication

Mme Céline Paris correspondante local de la NR sur Ligugé arrête son activité.

Christian va se mettre en rapport avec Mr Laroche Alain pour faire paraître 1 article dès maintenant pour annoncer le salon et ensuite un autre avec la photo sous la grande banderole lorsqu'elle sera installée.

Christian se met en relation avec les services techniques de la Mairie pour fixer la date d'installation de la grande banderole.

Jean-Mi et Patrick installeront les supports de communication Akilux mi-octobre et la nouvelle banderole sur le rondpoint d'Iteuil et l'ancienne à l'entrée de Ligugé du côté des Usines nouvelles.

Nico s'occupe de la mise à jour du site des « Rabelaiseries », il propose que pendant le salon sa fille face des reportages photos sur Instagram et Facebook.

Nico organise comme l'année passée un jeu sur Instagram dont le lot sera 2 entrées, 1 bouteille et 1 entrée atelier.

8) Les partenaires

Nous avons à ce jour 11 réponses de nos partenaires avec une participation de 2 370 €. Deux nouveaux nous ont rejoints : la boulangerie de Ligugé l'Ange Gourmand et l'entreprise Shiva par l'intermédiaire de Yasmine Cachart.

Nous attendons les réponses d'Ellipses, Les Jardins de Nicolas et Espace Loisir Motoculture.

En 2022 nous avons collecté 2 720 €.

9) Gestion des déchets

Cette année le bureau lance l'idée de faire un salon « Eco-Responsable »

Cathy va se rapprocher de Titiss pour mettre en place les moyens nécessaires pour que les déchets du salon soient gérés au mieux (contenaires supplémentaires et matériels) et élaborer une note explicative à l'intention des exposants.

Séance levée à 20 h pour un petit apéro convivial avec des découvertes généreusement apportés par Jérôme et Nico.

Y a pas que de la pomme!

JMR
MILLESIME 2023



La Normandie était un pays de vignes (et de vin) bien avant d'être un pays de pommiers (et de cidre). La vigne est omniprésente sur les vallons normands aux XIème et XIIème siècles. Il faut attendre le XIIIème siècle pour que le pommier remplace peu à peu la vigne.



La Tapisserie de Bayeux, qui relate cette glorieuse épopée, nous montre un tonneau de vin cerclé de fer en tête du convoi des troupes à pied et à cheval, juste derrière Guillaume le Conquérant.

Une autre scène de la Tapisserie montre la victoire célébrée par un banquet lors duquel Guillaume le Conquérant et ses amis boivent du vin de Normandie.

La vigne est importée en Normandie dès l'époque romaine, avec des traces quasi-certaines à partir du VIème siècle, elle se développe aux XIe et XIIe siècles sous les ducs de Normandie.

La production de vin déjà organisée à destination du monde ecclésiastique (vin de messe et vin abbatial) et à la production de vin laïc (vin de table... pour les tables fortunées).

Dans les églises, le vin est utilisé non seulement par les prêtres disant la messe mais aussi par les fidèles puisque ceux-ci communient sous les deux espèces (pain et vin) jusqu'au XIIIème siècle. Quant au vin de table, il est rapidement considéré comme indispensable pour accompagner les mets servis à la table des évêques et des abbés, tout comme à la table des seigneurs, qui souhaitent honorer leurs hôtes de passage avec un vin digne de ce nom. De plus, si les moines de l'abbaye du Mont Saint-Michel boivent du cidre et de l'eau en semaine, ils boivent eux aussi du vin le dimanche et lors des grandes fêtes religieuses.

Parfois je me dis que j'ai pas choisi le bon métier!

Au XVème siècle, Olivier Basselin, auteur d'un vau-de-vire (chanson à boire) arrivé jusqu'à nous, parle même du «vin tranche-boyau d'Avranches», surnommé aussi le «vin de quatre hommes», puisque trois hommes sont nécessaires pour tenir et forcer le quatrième à boire... tellement le vin est mauvais. Cette histoire est racontée en 1996 par le prieur de l'abbaye du Mont Saint-Michel dans «Vin normand: à la recherche du vignoble perdu.»

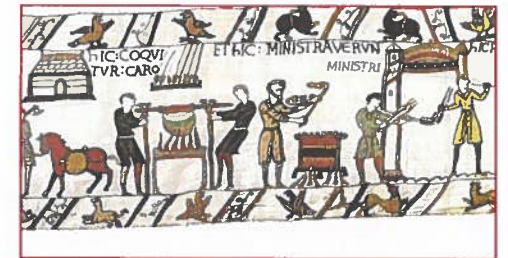


La vallée de la Seine près de Vernon, les côteaux d'Argences et l'Avranchin accueillent les plus grands vignobles de Normandie car les mieux exposés. Des barriques s'exportent même en Angleterre. Le gouais est le cépage dominant. Importé sans doute depuis la Croatie, il présente l'avantage d'être robuste, résistant aux gelées printanières, il est aussi fertile. Mais il produit un vin blanc bien médiocre, peu alcoolique. Sa principale qualité c'est de fournir le volume dans un assemblage. On trouve aussi le pinot meunier et le pinot noir cultivés près du Mont Saint Michel. Le gouais qui est aujourd'hui interdit de culture il est à l'origine, par croisement naturel avec le pinot noir, du chardonnay ainsi que d'autres cépages comme le gamay, le romorantin, le melon de Bourgogne, ...

Après 1154, la Normandie revenant aux Plantagenêt, elle s'ouvre à des vins de meilleure qualité comme ceux de la Loire et de Bordeaux qui font partie du même empire. Par la suite, dès 1204 de retour dans le giron français, la région se retrouve inondée par les vins d'Île de France et de Bourgogne qui profitent de l'ouverture des routes et des voies fluviales.

Mais un petit village résiste...

C'est dans le Calvados. C'est à côté de Saint Pierre des Dives. De l'époque médiévale à la fin du XVIIIème siècle, déjà un vignoble y prospéra. Les anciens, avec leur sens inné de la nature, ont appelé ce site idéalement exposé Le Soleil. Un passionné l'a repris en 1995. dans le coin, tout le monde connaît Gérard Samson un vigneron passionné présent sur presque tous les salons français. Les Arpents du Soleil bénéficient d'un microclimat très sec, moins de 600 mm, et 25 jours de moins de pluie par an qu'à Caen distant de seulement 25km à vol d'oiseau ! Le vignoble bénéficie à l'automne d'une surmaturation des raisins sans risque de pourriture. Ajoutez à cela un coteau orienté Sud et un sol digne des plus grands crus et vous avez l'explication du succès de ce domaine atypique : les Arpents du Soleil en sont à leur 16ème sélection au guide Hachette !



Le signe du début de la fin: «À Caen, en 1733, les cabarets de la ville vendent 1.005 pots de vin contre 42.916 pots de cidre, soit 40 fois plus!»

Les dernières nouvelles de la vigne au flacon par chez nous.

Du neuf avec du vieux!

"Est-ce qu'on serait en capacité de se passer du soufre et du cuivre? **Non**", répond Maximilien Zaepffel, vigneron bio à Dambach-la-Ville.

Dans les années 1960, ces hybrides, issus du mariage de vigne d'Amérique et de plants français dus aux agronomes de l'hexagone Georges COUDERC et Chrétien OBERLIN (ça vous dit quelque chose?), représentent plus du tiers du vignoble français. Ces cépages sont résistants et permettent d'éviter les fongicides.

"L'intérêt majeur, c'est la réduction d'intrants, puisqu'en moyenne on est à 80% de réduction d'utilisation de fongicides, ce qui est énorme.

Cerise sur le gâteau: une baisse des coûts de production pour les viticulteurs. "ça permet des économies importantes, en moyenne 600 euros à l'hectare, sans compter le temps passé"

Dans toute la France, environ un millier d'hectares sont désormais plantés avec ces nouveaux cépages.



« Traiter mieux pour traiter moins », tel est le credo d'Antonin Douillet qui remporte le Grand Prix 2023 de l'Académie Amorim pour sa thèse mettant en lumière un nouvel indicateur de risque des épidémies du mildiou de la vigne. »

En guise de pièges à la sporée aérienne, Antonin Douillet a placé au-dessus de la canopée des bras rotatifs portant à chaque extrémité un bâtonnet en bois enduit de vaseline (il paraît qu'on l'utilise de moins en moins!). Ses résultats ont montré que l'information apportée par la mesure de sporée prédit le développement épidémique du mildiou sous 14 jours. « Nous avons privilégié une méthode d'analyse moléculaire rapide pour permettre au viticulteur d'intervenir au plus vite. Actuellement, nous pouvons produire des résultats dans la demi-journée, détaille-t'il. Dans le cadre du réseau participatif, les viticulteurs envoient les échantillons par service postal, ces derniers sont analysés et mis en ligne sur une plateforme web sous 48h. Il se passe donc environ 4 jours entre le prélèvement et le rendu, un délai satisfaisant.



"On vend moins de vin au restaurant parce qu'on le vend mal et trop cher". Les « nourrisseurs » prennent-ils trop de marge sur les prix de vente des vigneronns?

Marquée par la déconsommation, la filière vin se remet en question et évoque un sujet tabou : le prix de vente en restauration. Un coefficient multiplicateur limité à trois, alors que l'on voit plutôt de cinq à six ! Pourtant, trop souvent si le chef propose des menus appétissant et goûteux, la liste des vins demeure limitée voire pauvre. Quand je choisis un restau en passant je regarde par la fenêtre comment sont les verres. Ça ne trompe pas, la qualité de la cave est affichée sur la table, des verres à dégustation dignes de ce nom sont un signe encourageant!

Plutôt pondéré, Fabrice Sommier, le président de l'Union de la Sommellerie Française (UDSF) estime qu'il n'existe pas de solution miracle. Prévenant qu'il ne faut pas généraliser (d'autant plus en période d'inflation, où le prix des vins augmente aussi), le sommelier reconnaît que « le problème dans les restaurants, c'est de vendre au bon prix. » Les charges en sont la cause et un mauvais calcul là-dessus fait perdre à jamais le chaland. Sans omettre un phénomène qui intervient en cas d'absence de sommelier: il y a comme par hasard toujours un vin disponible qui va bien avec ... beaucoup de plats.

Toujours bon ... à savoir!

Un géant de la dive bouteille a dit: » La question n'est pas de savoir avec quoi on va la boire, mais plutôt avec qui! »

C'est:

Un comique bien de chez nous: « La vérité est souvent dans le vin et moi je suis dans la vérité. »

C'est:

Un grand hélas disparu: « Ne buvez pas au volant vous pourriez en renverser! »

C'est:

D'un géant de l'ouest: » Ici le shérif s'appelle Yquem, le Rio Bravo c'est le Ciron et l'or se nomme Sauternes! »

C'est:

D'un émigrant de Toscane: « Je crois que le bonheur vient aux hommes qui naissent là où l'on trouve le bon vin »

C'est:

Il était un de nos plus grands écrivains: « on ne boit pas, on donne un baiser au verre et le vin nous rend une caresse »

C'est

Elle avait des yeux en amande: « je préférerais et de loin manger des pâtes et boire du vin plutôt que m'inquiéter de mon tour de taille »

C'est:

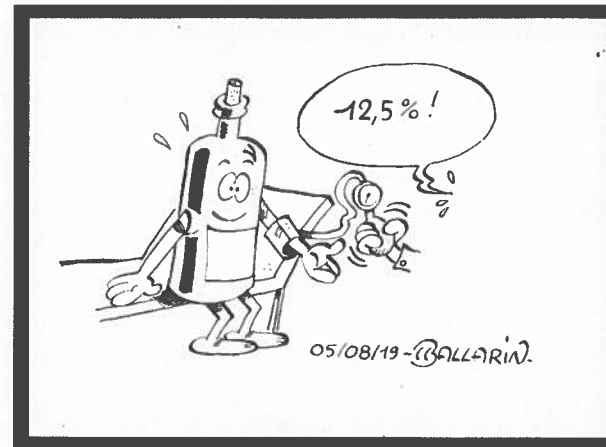
Du grand maître des cépages champenois: « Venez mes frères, vite, je bois des étoiles! »

C'est:

De l'homme qui aimait les femmes: » Redoutez les effets du vin, mais reconnaissez qu'il y a plus de vieux ivrognes que de vieux médecins! »

C'est:

John Wayne / Jean Carmet / Sacha Guitry / Dom Pérignon / Jérémy Ferrari /
Sophia Loren / Coluche / M. de Montaigne / Léonard de Vinci /
Gérard Depardieu / Michel Serrault / Louis Pasteur, ...
Il est possible que tout ne colle pas!!!

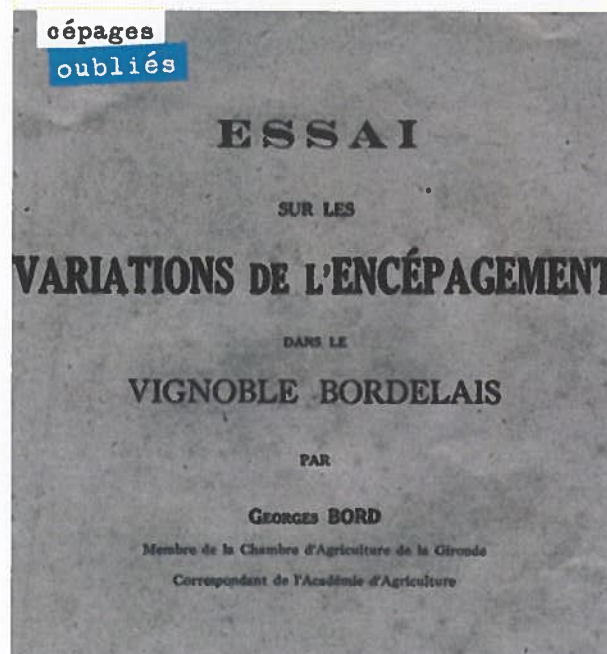


La vigne, une histoire à prendre à la racine.

JOËL, JM R
millénaire 2023



Joël est un chercheur qui trouve! En voici encore une preuve au sujet des cépages et de leur chemin, pas toujours évident, qui mène jusqu'à nous.



Ce document est une pièce maîtresse pour comprendre les raisons qui ont amené au choix des cépages que l'on connaît à Bordeaux dans le cadre de la création des premières AOC en 1935. L'auteur s'appuie sur toute la littérature du 19ème siècle qui plébiscite la qualité du cabernet-sauvignon, merlot et autre sémillons. Il en conclut donc qu'il faut adopter ces cépages sans hésitation aucune. Les cépages accessoires sont tolérés en 1935 et on donne 10 ans au vigneron pour les arracher.

Cela sera le cas après le gel de 1956 et la nécessité de replanter une grande partie du vignoble. Les cépages accessoires vont définitivement disparaître à Bordeaux au profit du merlot en rouge et du sauvignon en blanc. Sans contester la qualité des cépages que Bordeaux a choisis, le raisonnement de George Bord me paraît discutable sur deux points.

Les auteurs du 19ème siècle vont principalement visiter les vignobles du Médoc et de Sauternes, propriétés de 1855, aux surfaces en vigne déjà conséquentes. Il faut rappeler que le pont de Pierre n'a été construit qu'au milieu du 19ème siècle et qu'il rendait plus compliqué l'accès aux vignobles de la rive droite. Ces propriétés médocaines et sauternaises avaient des régisseurs compétents capables de magnifier la qualité des cépages de la rive gauche.

En 1850, il y a 200 000 vignerons en Gironde et on peut naturellement croire que ces petites exploitations étaient difficilement à même de produire des vins intéressants avec leurs cépages locaux. De là à en conclure que les cépages qu'ils vinifiaient étaient moins qualitatifs...!?

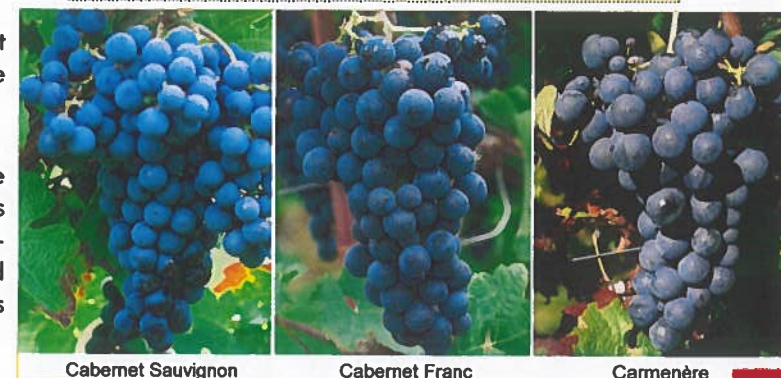
Troisième point, au 19ème siècle, le vignoble est en franc de pied et rend nécessaire la parfaite adéquation d'un cépage à un terroir.

Le cabernet-sauvignon en dehors des sols de Graves était sujet au pourridié. Il ne pouvait pas s'implanter sur la rive droite. C'est la généralisation de la greffe après le phylloxera qui rend possible la diffusion plus large des cépages médocains sur la rive droite.

Sans cet essai, l'encépagement bordelais n'aurait peut-être pas été le même. Charge à nous, vignerons bordelais, de replanter et redonner ses chances à ce très riche patrimoine ampélographique. Nous y trouverons certaines solutions pour l'avenir.

Jean-Baptiste DUQUESNE

Cet article a engendré des réactions renvoyant à des personnages concernés arguant des avis divers. Se pencher sur les travaux de:
-Victor **RENDU**, 1809/1877, ampélographe, 15 années d'inspection et d'études sur les lieux des vignobles de renom
-André **JULLIEN**, ampélographe 1766/1832, œnologue et écrivain français, ses travaux ont été reconnus par le ministre Chaptal(!)
-Jules **GUYOT**, 1807/1892 Bourguignon qui a son institut universitaire depuis 1992 pour former des étudiants à la viticulture, l'œnologie et la commercialisation des produits... penser aussi à la fameuse poire guyot ainsi que la taille guyot de la vigne!



Cabernet Sauvignon

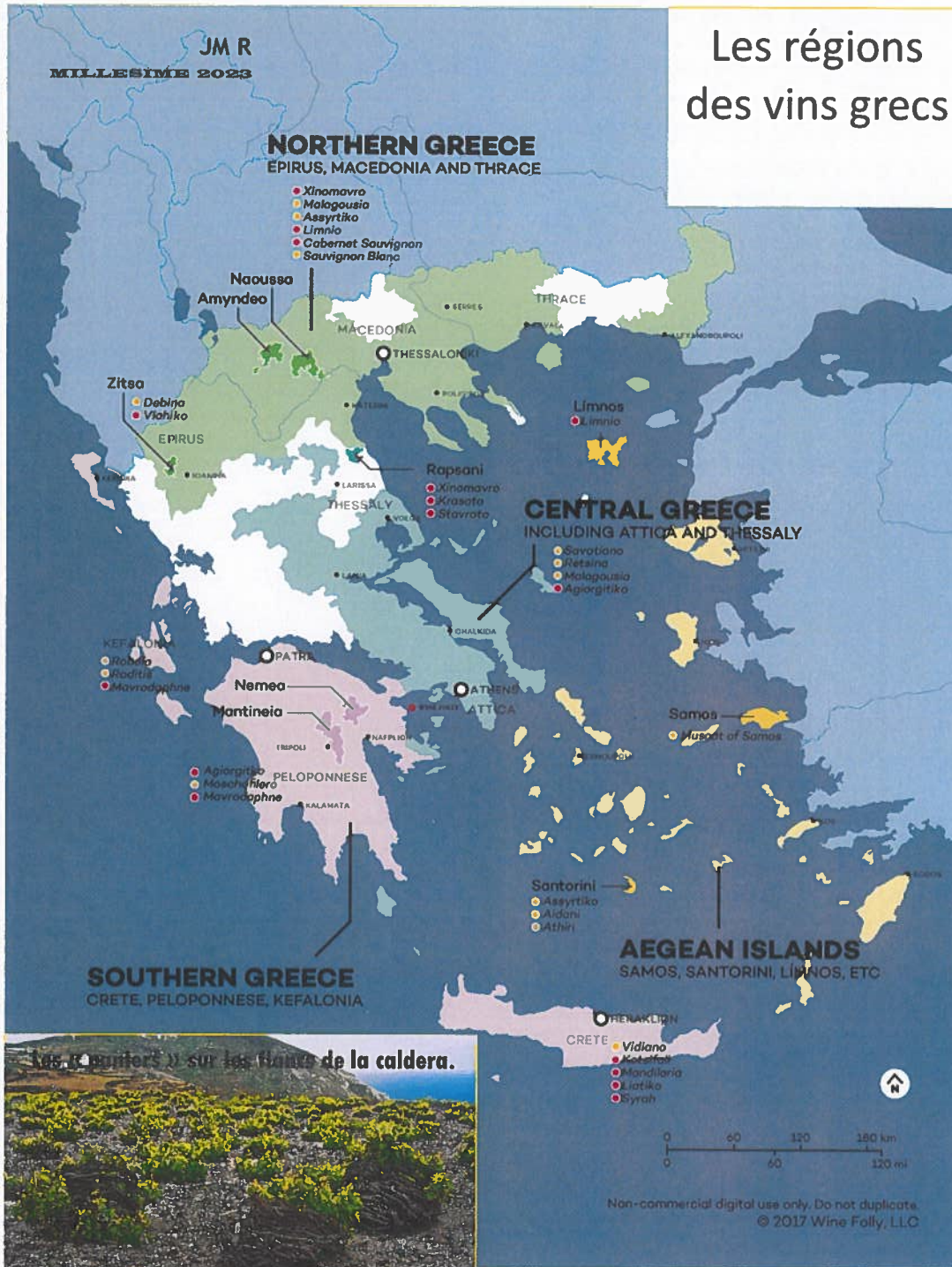
Cabernet Franc

Carmenère



les Grecs et leurs vins toute une histoire

Les régions des vins grecs



On a coutume de dire que la Grèce est le berceau du monde moderne civilisé, soit! Il est impossible d'accepter cette évidence sans remarquer le parallèle aveuglant de l'impudicité avec l'usage du vin.

8300 ans avant Oedipe et Héraclès le vin dégoulinait au coeur de l'Europe centrale chez ceux que les Hellènes nommeraient 6000 ans plus tard les « Barbares ». La grosse différence entre les 2 peuplades c'est l'aristocratie. Le vin était la marque divine des Grecs très réservée à la noblesse qu'elle soit agricole, sénatoriale ou guerrière.

S'ils ont à peu près tout inventé, du stade olympique au cabinet de Freud, si la racine grecque est implantée en masse dans notre terroir du langage, si leurs habitudes intimes servent de boutades et si leur histoire est aussi illustre que le pays est petit, il y a quand même un manque incroyable qui me titille en vrai: ils font aujourd'hui du vin blanc (lefko), du rouge kokkino et ... du rosé! Ils n'ont pas de mot pour « rosé », vous voyez bien que ma suspicion avait un fondement indéniable!

La Grèce se divise en 5 secteurs. Au nord avec la Thrace (à suivre), la Macédoine (5 fois par jour) et l'Epire (de tout). Au centre l'Attique puis le Péloponnèse, les Îles ioniennes, la Crète et la myriade d'îles égéennes rendues célèbres par la tourisme décadent.

Les vins de l'île de Santorin, que nous avons dégustés, surplombant la mer Egée sont sans doute les meilleurs. Les saveurs minérales sont uniques, imputables aux sols volcaniques de cette île des Cyclades. Les plants d'Assyrtiko sont conduits de façon à prendre la forme de paniers, tout près du sol. Cette méthode offre une protection contre les vents violents chargés de poussière volcanique et permet de mieux retenir la rosée matinale, source d'humidité essentielle dans une région qui ne reçoit qu'une trentaine de millimètres de pluie pendant l'été. Il en découle des vins secs, mais fruités, gras et racés. On connaît aussi le muscat de Samos, les fameux raisins de Corinthe (avec lesquels on peut faire du vin), le retsina ou vin résiné en pleine restructuration. Le goût était dû à la résine de pin qui autrefois assurait l'étanchéité des dolia tout en aromatisant.

Les progrès enregistrés depuis plus de 20 ans redonnent confiance aux vigneron grecs étudiant en France, ..., qui suivent le proverbe: « Soigne bien ta vigne tu n'auras pas besoin d'admirer celle de ton voisin! ».

Plutôt Volnay ou Pommard?



Moi je suis plutôt VOLNAY. Mais je ne ferai pas l'erreur de ne point me pencher sur le sort de Pommard.

Chaque chose en son temps!

Henri Gouges, de Volnay, avait rejoint le sénateur **Joseph Capus** et le célèbre Baron **Pierre Leroy de Boisaumarié** dans le but de créer l'INAO en 1935.

Un autre personnage très particulier est une figure locale: **M. Hubert De Montille**, disparu en novembre 2014, capable du haut de ses 22ha en Volnay et Pommard de tenir tête aux relanceurs financiers.

AOC Volnay en 1937, 210 ha, 9000 hl, rendement 48 à 56hl/ha. Les années 1928, 1945, 1959, 1978 sont considérées comme les meilleures de toutes.

Les vendanges précoces sont rares: 1422, 1845, 1865, 2003 et 2022. Qu'en sera-t-il de 2023?

Le village de moins de 300 âmes est cerné par des voisins prestigieux tels Pommard, Meursault, Beaune, Saint Romain et Monthélie.

Qu'est-ce qui fait sa particularité? De base on devrait détecter la rose, le tabac blond, le gibier et la violette. Cependant si vous notez la réglisse, la framboise, des épices, la fraise des bois, la griotte, la vanille, la myrtille ... le tout en touches légères et délicates vous aurez tout bon.

À la vôtre chez Vaudoisey, Montille, Boillot, Pauchard(!), ...

À **POMMARD** (pomarium = verger) ... Nous avons eu la chance, due au hasard le plus flagrant, d'investiguer au cœur de cette commune bourguignonne et d'y dénicher le Domaine Mussy. La grand-mère, la mère et la fille Delphine tenaient la boutique avec Matthieu Kauffmann. Par bonheur ils ont même accepté de venir sur notre salon, de manière brève mais marquante.

AOC 1936, 322ha, rendement 48 à 56hl/ha. 13200hl de production, rouge uniquement.

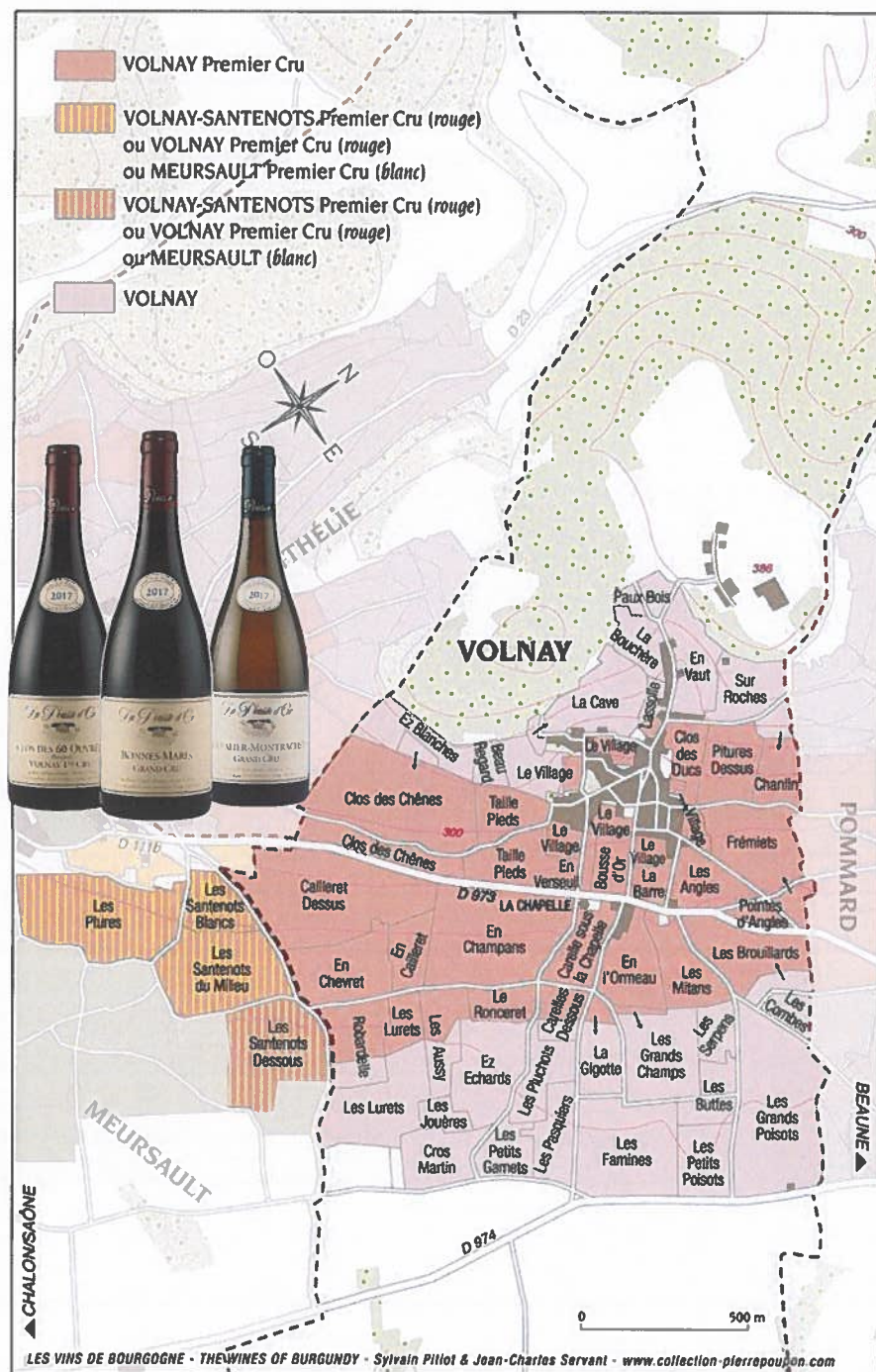
2003, 2009, 1990, 1422 et 1865 sont des millésimes d'archives remarquables. Comme son voisin Volnay le Pommard culmine en 1er cru.

Ronsard aurait dit: « *Il est réjouissant qu'un si petit endroit puisse donner naissance à un si grand vin!* » rejoignant ainsi **Louis XIV, Henri IV, Victor Hugo, et nous!**

Les cépages utilisés peuvent surprendre: pinot gris (maxi 15%) pinot noir et pinot liébault.

Si les prix nous restent encore aujourd'hui en travers de la gorge c'est pour une grosse part à cause des **étasuniens!** À partir de 1970 les importations en masse vers les USA ont fait flamber la cote.

Qu'est-ce qui fait sa particularité? Les arômes de groseille, myrtille, chocolat, cuir, prune, noyau ...





Les paysages de Toscane façonnent les gens, la vigne et ce qu'ils en font.

Les goûts et les couleurs, un vrai problème de la mondialisation.

Quelle partie de nous se met au garde-à-vous au moment de déguster?

«Il est impossible de détecter dans un vin quelque chose que l'on ne connaît pas» précise-t-on en linguistique à l'Université de Valenciennes. En d'autres termes, si l'on a vécu toute sa vie en Tunisie, en Inde ou en Patagonie, il est peut probable que les référents organoleptiques de l'Europe occidentale viennent spontanément à l'esprit au moment de la dégustation. Ainsi commence la réflexion que l'on doit à nos sens et leur « élevage »! Ça vous intéresse? Moi aussi!

Ça va bien plus loin que ce qui stationne dans la boîte à souvenirs de chacun. Exemple: dire que tel sauvignon ou riesling offre des notes de fruits exotiques ne prend en compte que notre géo-histoire particulière. Sandrine Goeyvaerts va jusqu'à parler de caractère excluant et raciste.

Un vin blanc frais exprime ce que l'on appelle un arôme de pomme verte. Pour un Martiniquais celle-ci devient exotique et toute note d'agrumes sera relevée d'emblée. Cette notion subjective due au lieu de vie reste cependant dans les notes des examinateurs des futurs diplômés de la sommellerie sans retenir les origines. Imaginez un Américain, un Chinois, un Algérien, un Finlandais, ...!

Parlons chinois, je veux dire considérons leur cas. Leur cuisine millénaire a établi des arômes devenus culturels. Si nous avons un quinzaine de poires différentes ils en consomment 30 fois plus. Nos mûres des ronces ou la réglisse sont des inconnus. De plus si nous admettons le UMAMI (goût frais) et la saveur XING (sensation métal), on passe de 5 à 7 éléments d'examen sensoriel. Alors comment échanger en dégustant? Comment expliquer telle ou telle saveur?



Ceci est maintenant retenu et admis par votre incommensurable intelligence, soit. Il nous reste à trouver un ou des moyen(s). Cela va au-delà de la langue et de sa complexité, de la perception et de l'expression, de la recherche et de l'émotion.

Imaginons une tablette avec des colonnes de photos d'une grande quantité de fruits, légumes, animaux, fleurs, ... Communiquons. Un vin à déguster avec des arômes et des saveurs pour une première concernant tout les « chercheurs ». Un Tibétain, un Kenyan, un Inuit, un Malgache comptent sur vous. Faut-il avancer par petites touches ou désigner d'emblée des trouvailles qui ensuite permettront d'en ajouter au fur et à mesure, histoire de compléter?

L'homme du nord va sentir le cuir de renne, l'Africain retrouvera le lait caillé, l'homme de l'Himalaya proposera l'encens et le voisin des lémuriers dira plutôt écorce de baobab! Tout le monde aura raison dans la diversité.

Où veut-il en venir? Hors le fait que ces 5 néophytes seront difficiles à regrouper, ce qui résulte de ce conte mondial c'est que le partage et le respect sont les plus belles pierres de l'édifice, même sans rien comprendre!

Le rose fuchsia pourrait faire gngangan si loin de l'affichage prestigieux de ses voisins pas de souci tout est assumé.

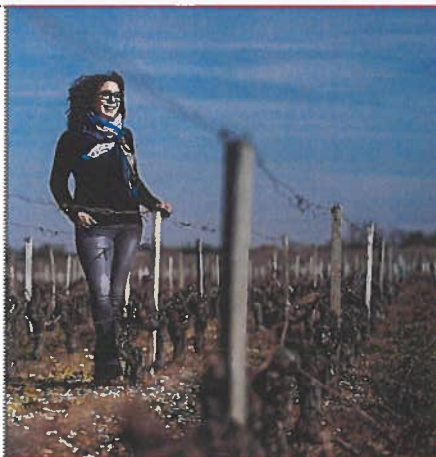
Bichon et Christian l'ont rencontrée, souriante, d'une belle assurance, avec toute la force de caractère qu'il faut pour affronter ses voisins pour le moins circonspects! Pensez une femme aux manettes, fille d'un ouvrier marocain qui a dédié sa vie au terroir de Ch. Coufran, construit sur St Seurin-de-Cadourne où loge également notre Pontoise-Cabarrus.

Le papa de Latifa est arrivé en 1972 de Fès au Maroc, elle est arrivée en 1977 déjà en terres médocaines. Je me souviens qu'étant petit je n'arrivais pas à dire tracteur, juste Tran'teur. J'étais le plus heureux des enfants de 4 ans sur cette machine imposante. Elle se dit fascinée par les tracteurs qui obéissaient aimablement aux mains de son papa.

Au milieu des vignes Latifa donnait le coup de main aux voisins, la famille Dupuy. Jean-Jacques le fils a pris en amitié cette gamine énergique jusqu'au bout de sa vie de vigneron: **quand tu seras grande tu deviendras agricultrice!**

À 72 ans Jean-Pierre a déjà cédé ses vignes en ferme à la vigneronne. Après la coopérative c'est le grand saut. On est en 2006 et la toute première cuvée suit la tradition locale: elle protège le nom du producteur, ce sera le Saïkouk.

Avec l'aide d'Olivier Dauga, entre-autres oenologue-conseil, elle parvient à placer 10 000 bouteilles par an.



Le mentor et son élève,
1ère de la classe!
(Du Maroc au Médoc)



Latifa a un second vin, le Mont du Puit, en hommage à la famille qui l'a tant aidée. Élevé sans bois, le jus de ses 9ha exprime son ambition lucide, tanins ronds, cabernet sauvignon puissant, finesse et forte présence, de la garde et du plaisir. Je le dis depuis des décennies quand le vin reflète celui/ celle qui le fait c'est la clé d'une excellente rencontre!

L'ambition la pousse à continuer à vivre de sa passion, de trouver du matos et de s'agrandir. Besoin d'aise, dit-elle!

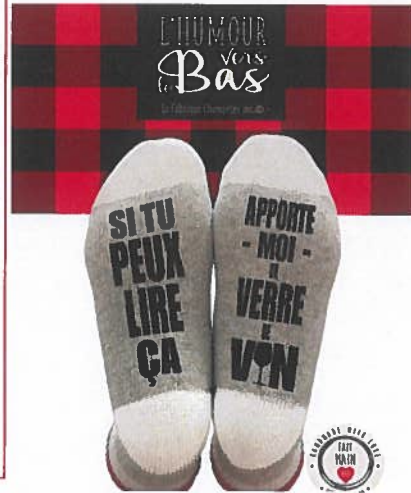
Sa culture d'origine aurait pu la mettre en porte-à-faux, elle va au-delà, bien dans son chais, bien dans ses baskets, fière de son parcours, basta!

C'était pas gagné. (anecdote rapportée par Bichon et Christian)

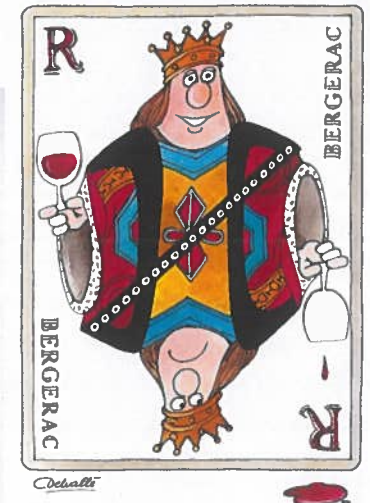
Un petit marché en plein air au village lui a permis d'avoir un peu de façade. Loin des habitués, abîmés dans leurs certitudes, elle a fait face à un « pur jus » qui lui reprochait 1: de croire faire du vin, 2: d'être une femme, 3: de pas être Française, ...

Mais à la fin de la foire comme on dit par ici avec l'avenant souriant et son dynamisme elle avait vidé ses apports et le bourru du terroir a remballé ses invendus. Il a même fallu faire face au maire qui était gêné de voir un ancien en décrépitude, copinage quand tu nous tiens! Elle a exigé de pouvoir rester à sa place, avec gain de cause. Bravo!

Histoires en vins d'en rire!



MALTRAITANCE DANS LES MAISONS DE RETRAITE



Séance 15.09.2023 à Ligugé, salle Pichereau: vins issus de cépages anciens et/ou hybrides



En ouverture, Cathy fait le point au sujet du salon brièvement, s'en suit l'état de santé de Marco, rencontré par Bernie et moi. Très préoccupant, dernière analyse à suivre. Remerciements à Patrick qui assure le poste jusqu'à son remplacement à l'AG, avec l'aide de Jean bien au fait du logiciel.

Puis les anniversés de juillet, août et septembre, jusqu'ici ça va



20 présents sur les 24 inscrits, Sandrine et Guillaume, Emilie et Johnny ont raté le coche, pas d'invités cette fois.

Le thème choisi et présenté par les énergumènes les plus avant-gardistes a plongé plus d'un membre dans une angoisse dissimulée à grand peine. Les moins jeunes ont refait le tour de leurs souvenirs d'enfance, elle aussi diablement lointaine!

Et si l'on se donne la peine de lire sur les visages des coupables, un certain sourire entendu aurait dû mettre en alerte rouge le troupeau d'agneaux innocents que nous sommes.

Trouver les cépages: impossible. Présumer les années: impensable. Imaginer les prix: un doux rêve. Le degré d'alcool: mystère. Donc droit dans le mur mou de l'ignorance et sur 9 vins à déguster.



Les coupables, justement mis dos au mur, sont les seuls à afficher un sourire qui les amuse autant que notre recherche intime est dévastée.

Avant de se lancer dans l'inconnu avec une humilité non feinte, Joël a présenté la 3me partie du dossier « Connaissance du vin », cette fois le passage de simple jus de raisin au balbutiements du breuvage, présentation du vocabulaire de l'étape tel que: pressurage, fermentation, acide malique, levurage, débouillage, pigeage, macération, écoulage, décuage... explications suivies sur écran, des trucs en ...age, comme apprentissage.



Toujours autant de sérieux dans ces moments faits de motivation, concentration, élucubration, détection, sensation, émotion, satisfaction, ...



Fiche de dégustation vins de cépages anciens et/ou hybrides

By JOEL + XAVIER + DANIEL + JEAN P.

JM R, photos: Bernie
MILLESIME 2023



<p>VIN N°1: rouge, <i>Mémoire d'Anciens</i>, Ch. Beauregard (12), 2020, 12.5°, 14€ // abouriou + jurançon noir (hyb) / œil: rouge sombre, bord violet, ... nez: fruits rouges, pelage venaison, épices, ... bouche: astringent, tenace, refermé, vieux bois, noyau, ... avec charcuterie, rillons, viande grillée, fromages à pâte molle, ...</p>	<p>Note: 5.2/10</p>
<p>VIN N°2: blanc, <i>Unique</i>, Dom. Bellegrade (64), 2022, 13.5°, 12.40€// camaralet de Lesseube (cép.) / œil: or pâle, limpide, nez: beurre, floral, réglisse, cannelle, épices, ... bouche: acidité, amertume finale, fruit exotique, fenouil, ... avec coquillages, apéro, potes, ...</p>	<p>Note: 6.8/10</p>
<p>VIN N°3: rouge, <i>109!</i> (86), élevage en dolium et puis cuve, 2021, 12°, 18€// 5455 (hyb) / œil: grenat sombre, opaque, bord violet, nez: terreux, ss bois, champignon, sanguin, violette, ... bouche: fruit mûr, animal mouillé, foxé, herbacé, fraîcheur en finale, ... avec saucisson à l'ail ...</p>	<p>Note: 4.4/10</p>
<p>VIN N°4: rouge, <i>Au creux du nid</i>, Colombette (34), 2021, 12.5°, 9€ // KL 114 cabernet jura (hyb) / œil: quasi noir, opaque à bord violet, ... nez: rappel de cépages tels la syrah, le malbec, la folle noire, ... bouche: fruits noirs, cacao, mure, myrtille, betterave, ... avec charcuterie, rougail saucisses, ...</p>	<p>Note: 6.4/10</p>
<p>VIN N°5: rouge, <i>On y va</i>, IGP Hautes Alpes (05), 2021, 11°, 17€ // mollard (cép) / œil: rouge clair, rubis translucide, ... nez: griotte, laurier, garrigue, épices, cannelle, animal, ... bouche: acidité, fruits rouge, fraise, fraîcheur, ... avec jambon de pays, tête rouée, rillettes, ...</p>	<p>Note: 4.4/10</p>
<p>VIN N°6: rouge, <i>Goupil</i>, (46), 2021, 11°, 15€ // chambourcin (cép) / œil: robe noire, opaque, ... nez: amande, cassis léger, noyau, foxé, ... bouche: acidité, vin gris de nos anciens, alcooleux, piquant ... avec rien! ...</p>	<p>Note: 3/10</p>
<p>VIN N°7: rouge, <i>Absolu</i>, Dom. De Galuval (84), 2019, 14°, 7€ // caladoc: malbec + grenache (hyb) / œil: robe noire, opaque, ... nez: fruits rouges, épices, mûre, chocolat noir, ... bouche: acidité, gourmand, alcool puissant ... avec daube ? ...</p>	<p>Note: 6.6/10</p>
<p>VIN N°8: rouge, <i>Berligou</i>, (44), 2020, 13°, 17€ // berligou (cép) / œil: robe grenat soutenu, lumineux, ... nez: fruits rouges, griotte, boisé léger ... bouche: acidité, bonne tenue, équilibre raisin-chêne, tanins souples, chocolat, ... avec andouillette grillée, pigeon, petit gibier ...</p>	<p>Note: 7.6/10</p>
<p>VIN N°9: blanc, <i>Ladouce</i>, (86), 2022, 11.5°, 9.20€ // fié gris (cép) / œil: jaune pâle, limpide, reflets brillants ... nez: pétale de rose, iris, mirabelle, melon, ... bouche: suave, sucré en douceur, ample, équilibré, ... avec apéro, tarte aux fruits, prunes, abricots, poires, salade de fruits, foie gras ...</p>	<p>Note: 8.4/10</p>



le coup de coeur des cépages anciens et/ou hybrides du 15.09

VIN N° 2
cépage camaralet,
Domaine Bellegarde, 64

En résumé: belle dégustation avec des surprises, prix le plus souvent hors catégorie, remarques souvent proches des définitions des pros (j'ai vérifié!)



Fiche de dégustation vins de foires

By Sébastien + Jérôme

JM R, photos: Bernie
MILLESIME 2023



<p>VIN N°1: blanc à bulles, méth. trad., Dom. Du Pruerat, Bx, 12°, 7.50€ // sauvignon + muscadelle + colombar / œil: or brillant, ... nez: peu perceptible, ... bouche: discret ... avec apéritifs, desserts ...</p>	<p>Note: 6/10</p>
<p>VIN N°2: blanc sec, Les Ombrages, pacherenc de vicbilh, cave de Crouseilles 2020, 13.5°, 5.50€// gros manseng, petit manseng et petit courbu / œil: or pâle, limpide, ... nez: arômes très expressifs, agrumes... bouche: acidité, fruits exotiques, fenouil, ... avec coquillages, apéro, potes, ...</p>	<p>Note: 7.2/10</p>
<p>VIN N°3: blanc sec, St Véran VV, Vignes Martin, 2022, 12°, 11.95€// chardonnay / œil: or pâle, reflets brillants, ... nez: meunier, petits gâteaux, bonbon ... bouche: fruité et floral, équilibré ... avec un poisson d'eau douce, sardines plancha ...</p>	<p>Note: 7/10</p>
<p>VIN N°4: blanc sec, Trésor d'Antan, Vignerons de la Noelle, C. d'Ancenis 2021, 12.5°, 7.20€ // malvoisie / œil: robe dorée, nuancée entre pâle et orangée ... nez: arômes printaniers, fruits à chair blanche, floral, litchi ... bouche: le miel accompagne les fruits persistants, rondeur, fraîcheur finale, ... avec viande blanche, foie gras ...</p>	<p>Note: 8/10</p>
<p>VIN N°5: rouge, Les Amandiers V.V., Dom. De Peyanne 2015, 12.5°, 7.95€ // cabernet franc / œil: robe rouge sombre, reflets violets ... nez: puissant, poivre noir, fraise, toasté, grillé, ... bouche: onctueuse, charnue, trame tannique qualitative, finale en réglisse ... avec viande grillée, gibier, ...</p>	<p>Note: 7.6/10</p>
<p>VIN N°6: rouge, Gazon maudit, AOP Grès de Montpellier (34), 2021, 14.5°, 14€ // grenache, syrah, mourvèdre / œil: robe grenat sombre, opaque, ... nez: petits fruits rouges + noirs, mures sauvages et cassis ... bouche: riche, ample, tanins soyeux et porteurs, finale épicée ... avec agneau aux herbes, parillada de viande, fromages ...</p>	<p>Note: 8.8/10</p>
<p>VIN N°7: vin jaune, Marcel Cabelier, Jura, 2015, 15°, 20€ // savagnin / œil: or sombre, paille ... nez: approche difficile, goudron, alcool à brûler, vient sur la noix après aération... bouche: s'installe gaillardement, alcool puissant, un peu de noix fraîche, encore à maturer, sera bon vers les années 30 sans doute, prix tentant alors qu'un bon vin jaune s'attend une 12aine d'années ... avec des morilles en sauce, des cuisses de grenouilles, un coq au vin jaune, un belle omelette, ...</p>	<p>Note: 7.6/10</p>



le coup de coeur des cépages anciens et/ou hybrides du 15.09

VIN N° 6, Gazon maudit, Languedoc, 34

SEB & JEROME, beau boulot sans trop faire ... la foire!

EDITO du MANAGER, Les RABELAISERIES 2023

MILLESIME 2023



2023 nous a offert une onzième édition qui ne démérite pas avec ses **2141** entrées en comptant les moins de 18 ans soit une centaine d'enfants ce qui signifie la visite de jeunes familles ayant eu connaissances de l'esprit de convivialité de notre salon « les RABELAISERIES ».

Nous regrettons l'absence de neuf exposants : le Faugères domaine Balliccioni (en retraite); le Duras Domaine des Hauts de Riquets ; Daninoix Daniel Lusar-Magne ; le Sancerre Domaine Dezat ; Haut Médoc Château Pontoise-Cabarrus ; le Haut Poitou Domaine de la Rotisserie ; les délices de Bretagne Bruno Herbert ; l'Alsace Knellwolf-Jehl et le Sauternes Château Destanque.

Le comité de pilotage s'est démené pour compenser leurs absences par ces nouveaux arrivants : Le Dit-Vin (spiritueux) ; L'Alsace Domaine Fleischer ; les Vignes Hautes Vins du Poitou ; Haut Médoc Domaine Saikouk ; Douceurs Gourmandes (les broyés) ; Nath'ure et T'Herouard (terrines apéritives). Deux stands et un emplacement sont inoccupés.

En l'absence du Duras, à l'emplacement 27 à côté des huîtres, un espace détente avec tables et chaises a été installé, qui a rencontré un grand succès.

Exposants et visiteurs se sont retrouvés avec plaisir pour les habitués et découverte pleine de satisfaction par l'échange et la convivialité pour les nouveaux.

Les exposants ont fait un excellent résultat à l'image de l'année passée, en rupture de stock dans certains de leurs produits malgré plus d'approvisionnement.

L'intérêt porté aux ateliers s'est trouvé renforcé par l'augmentation des réservations avec le plein à chaque séance et la satisfaction des participants. Seul l'atelier du samedi « Déguster les bulles » n'a pas fait le plein.

La soirée Privée du vendredi soir a reçu **13** exposants et accueilli environ **120** visiteurs, qui ont pu échanger et déguster dans le calme et apprécier le buffet préparé par la boucherie de l'abbaye de Ligugé de Romuald Gourbault.

Le repas du samedi soir ayant été reconduit dans le gymnase a eu tout le succès attendu, dynamisé par le quizz parfaitement animé par Nico.

Menu excellent, bravo au traiteur et merci aux bénévoles pour un service de qualité.

Notre salon devient notoire dans la région, **855** nouveaux visiteurs qui ont eu connaissance des Rabelaiseries particulièrement par le « bouche à oreille ».

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

Je remercie également la générosité de nos partenaires en comptant sur deux nouveaux sympathisants, la boulangerie l'Ange Gourmand et l'entreprise Shiva.

Je ne manquerai pas de remercier la Mairie pour son appui logistique et sa participation à l'installation par les services techniques.

Soyons fiers de notre salon, l'excellence est toujours de mise, maintenons le cap en gardant toujours en tête notre devise « Echange et Convivialité »

Préparons-nous pour l'année prochaine afin que notre salon soit toujours aussi attractif et visité.

Vive les RABELAISERIES et les COMPAGNONS d'HYNAO,

SALON Les RABELAISERIES, LIGUGE

Le programme

Samedi 4 novembre

- 10h : ouverture du salon
- 10h30 : 1er tirage tombola
(Et ensuite toutes les heures)
- 11h : atelier, déguster les bulles, NICO**
- 12h à 14h45: restauration
- 14h: atelier, apprendre à déguster, NICO**
- 14h30: tirage du 1er gros lot**
- 16h: atelier, jeu par équipes, alliance produits/vins, NICO&C°**
- 17h45: tirage du 2ème gros lot**
- 20h: fermeture du salon, gardiennage

Dimanche 5 novembre

- 10h: ouverture du salon**
- 10h30: 1er tirage tombola
Et ensuite toutes les heures
- 11h: atelier, fromages/vins Pascal BOULOGNE + NICO**
- 12h à 14h45: restauration
- 15h30: atelier, desserts de fête et vins, NICO**
- 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 2023, 11ème édition

Rabelaiseries.fr

11ème
Édition
2023

SALON OUVERT
les 4 & 5 nov 2023
Samedi 10h / 20h
Dimanche 10h / 18h

SALON des VINS

& des produits du terroir

Le mot du maire

Le premier WE de novembre se tiendra la 11ème salon
Les RABELAISERIES de LIGUGE.

Comme d'habitude une cinquantaine d'exposants de toute la France seront présents et parmi les nouveautés un stand de spiritueux « Le Dit-Vin » de St Georges les Baillargeaux avec des whiskys, gins, vodkas... principalement d'origine française. Un nouveau vigneron Alsacien et des broyés du Poitou en provenance de Neuville. Désistement de dernière minute de notre Pontoise-Cabarrus remplacé par une « collègue » du même village: Latifa Saïkouk. Merci à eux.

Ce salon se veut écologique par la mise en place d'une procédure de gestion des déchets.

Le souhait de l'association Les Compagnons d'hynao est de maintenir le rythme des 2000 visiteurs en respectant les principes de leur charte: échanges et convivialité.

Excellentes Rabelaiseries 2023, *Bernard MAUZE, maire de Ligugé.*

4 & 5 NOV.
Ligugé

Samedi de 10 h à 20 h
Dimanche de 10 h à 18 h

TOMBOLA un lot toutes les heures
Deux gros lots à gagner par jour
ATELIERS, animations du samedi:
11h: accords burgers/vins
14h: apprendre à déguster
16h: jeu par équipes
ATELIERS le dimanche
11h: accords fromages/vins
15h30: découvrir les bulles

Rappel:
inscriptions
aux
animations:

2€

organisé par Avec le soutien de



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



LISTE DES EXPOSANTS 2023



En rouge les nouveaux de 2023/ 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. Fromages, Ets Beillevaire
Pascal BOULOGNE
7. Epices et vanille
David GARINO
8. Savons de Ligugé
Johann & Virginie AUMAITRE
9. Safran
Catherine ETRILLARD
10. Bières artisanales
Brasserie Bel Air, Patrick AUBEL
11. Produits du Cantal
Patrick BORNES
12. Alsace, Dom. Fleischer
Hubert FLEISCHER
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. Spiritueux, Le Dit-vin
Cécile BAYBAUD
19. Bergerac, Dom. Grimardy
Sophie Der MIKAELIAN, Gaël VALET

20. Haut Poitou,
Dom. Des Vignes hautes, Philippe ROLLAND
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. Châteaumeillant, Dom. GOYER
Claire GOYER
25. Minervois, Clos du Marbrier
Irène PRIOTON
26. Douceurs gourmandes
Thierry LEGER
27. Comptoir Hynao,
Bernie, P SG, ...
28. Huitres, EARL Perles du marais
Tom VERGNAUD
29. Chocolats
Benoit LABELLE
30. Gâteaux, Douceurs gourmandes
Thierry LEGER
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, ABSENT
40. Haut Médoc, Ch. Saïkouk
Latifa BARTHE-SAIKOUK
41. Jurançon, Clos l'Abrée
Thomas PISSONDES
42. Mâconnais, 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, ABSENT
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

55



Parking vert



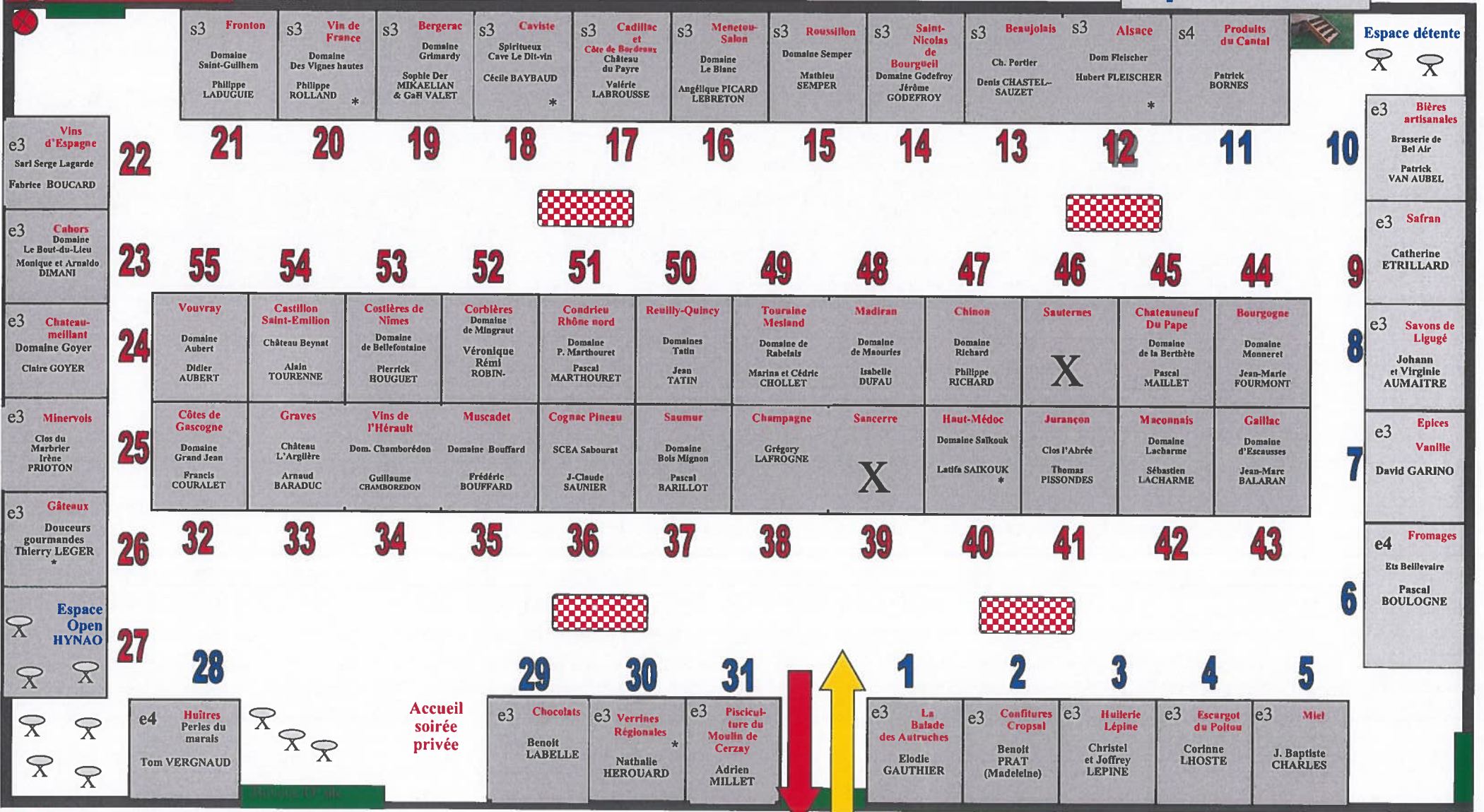
Salle des exposants 2023



: petits fours soirée privée

Plan de salle

Espace ateliers



Tables petits fours soirée privée vendredi soir

Parking rose

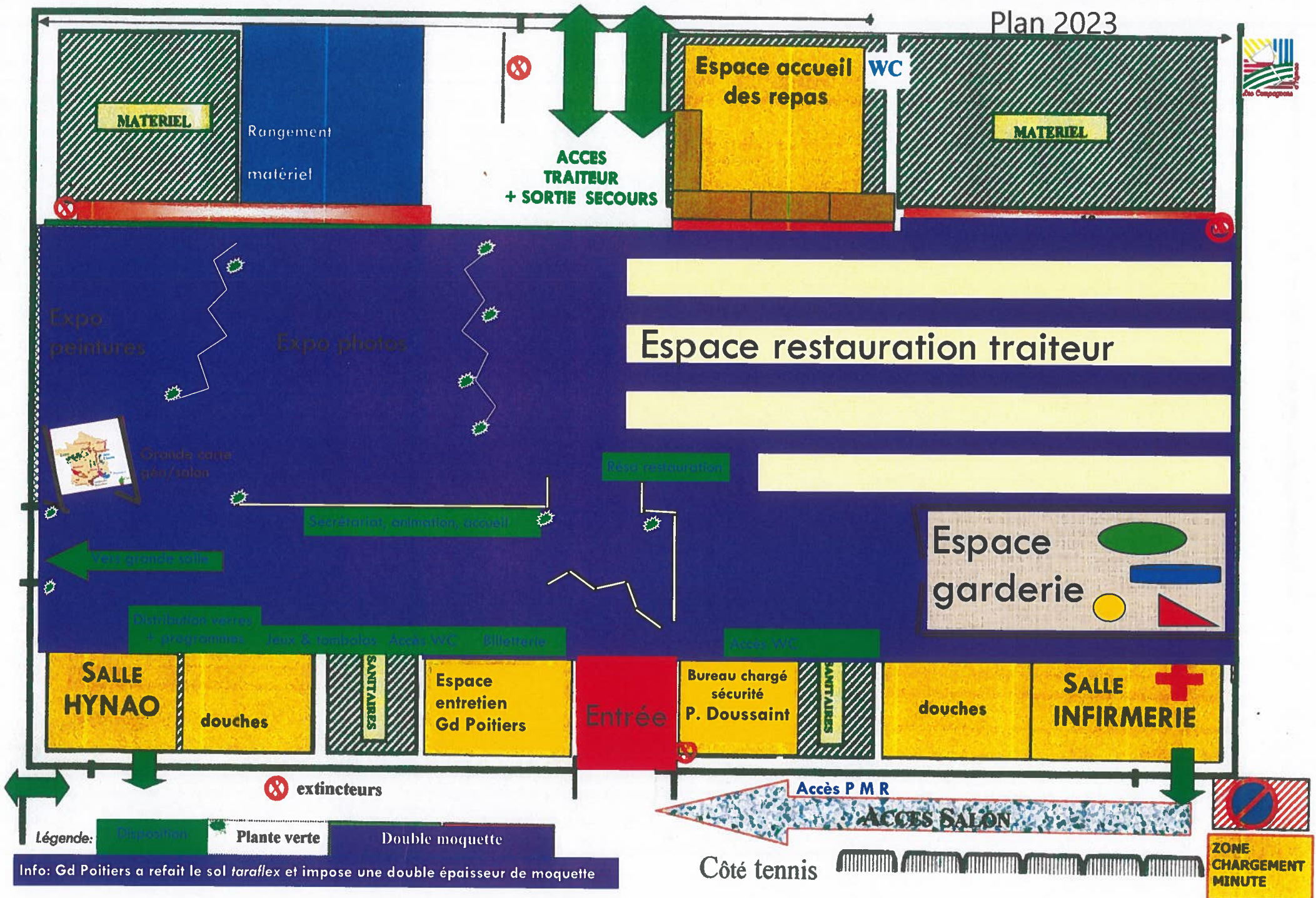
* nouveau 2023

Sortie

Entrée visiteurs

56

Parking bleu



Légende: Disposition Plante verte Double moquette

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

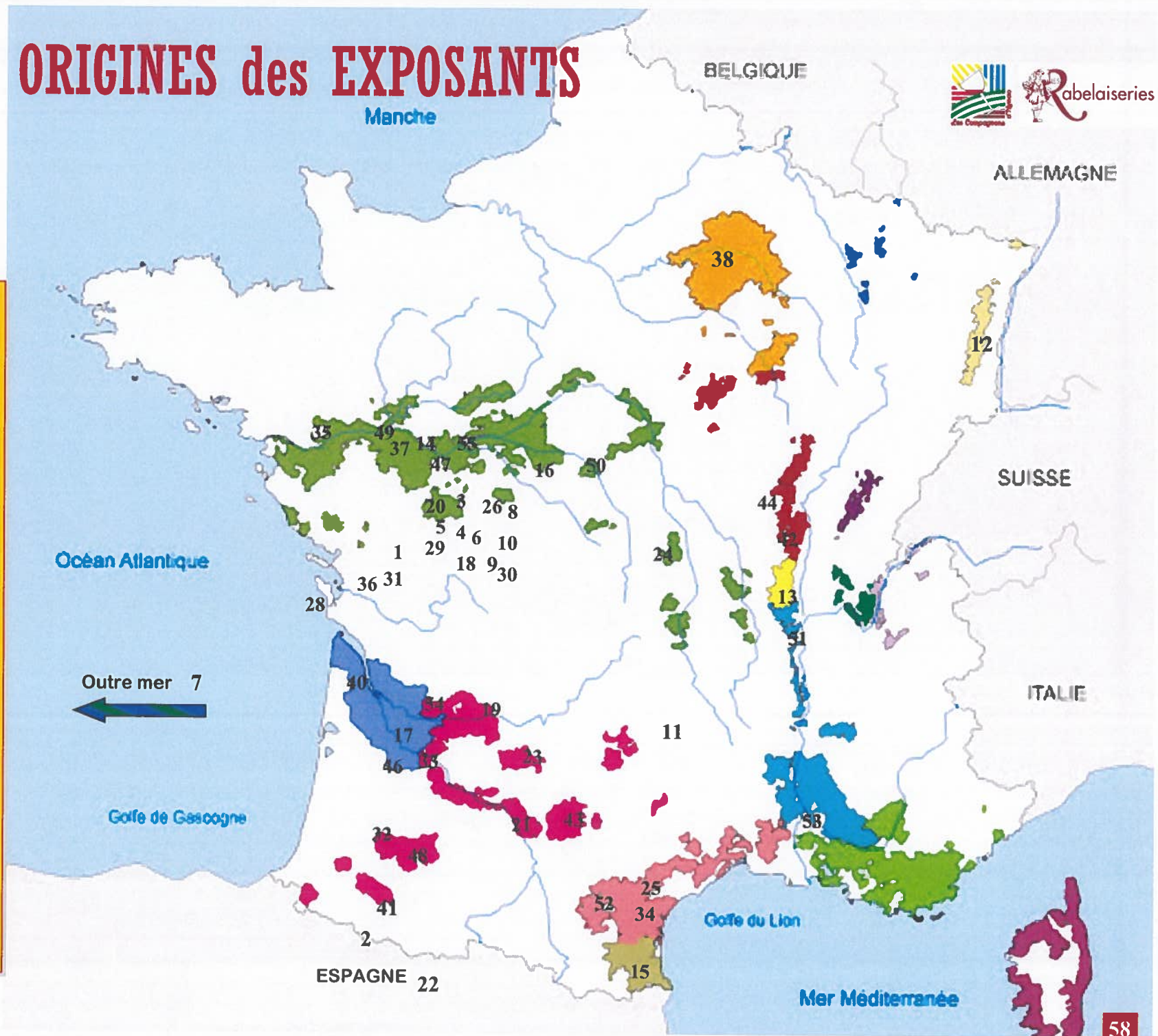
Côté tennis ZONE CHARGEMENT MINUTE



ORIGINES des EXPOSANTS



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



Les petits nouveaux du salon 2023

Le Dit-vin Caviste

Cécile BAYBAUD



Dom. FLEISCHER

Alsace

Hubert FLEISCHER



Broyés du Poitou Neuville

Thierry LEGER



Dom. SAIKOUK

Haut Médoc

Latifa BARTHE-SAIKOUK



Chaque année la préparation du salon LES RABELAISERIES de Ligugé demande du temps et de l'énergie. Quand tout semble bouclé on se détend, on figole, on respire! Et puis des désistements imprévus arrivent. Parfois en respectant les délais énoncés dans le règlement, hélas parfois les plus tardifs nous mettent les nerfs au court bouillon. Cette année 7 trous dans nos rangs! La réaction a été immédiate et constructive. Vous pouvez reconnaître les 6 nouveaux qui ont répondu présents à notre sollicitation, merci à eux.



JM R
millésime 2023



Dom. Vignes Hautes

Vins de France,

Philippe ROLLAND

Bienvenue ...



... au salon des
RABELAISERIES
de LIGUGE.



Produits régionaux

St Maixent

Nathalie HEROUARD

La soirée privée a tenu son rang fait de contacts, de convivialité, de rencontres et de plaisir.



DES GAGNANTS HEUREUX à cette 11ème EDITION



JM R, PHOTOS: Patrick St G.
Millésimé 2023



DE TRES NOMBREUX LOTS, MERCI A TOUS POUR LA FOURNITURE DES LOTS TRES APPRECIES, BEAUCOUP DE BOULOT POUR **Babeth & Jean.**
On le sait peu mais l'autre nom du Père Noël c'est **BERNIE!!**



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

Depuis le tout premier salon, Esmeralda et Philippe LADUGUIE offrent généreusement 2 nuitées, 3 jours, au gagnant du salon des Rabelaiseries dans leur gîte du domaine.
Parfois ils ont été heurtés (nous aussi) par l'indélicatesse des gagnants qui « ont oublié » de dire qu'ils ne viendraient pas bénéficier de leur cadeau! Désormais on remet le petit trésor en mains propres et après la promesse de s'y rendre.
Merci du fond du cœur pour cette indéfectible générosité.

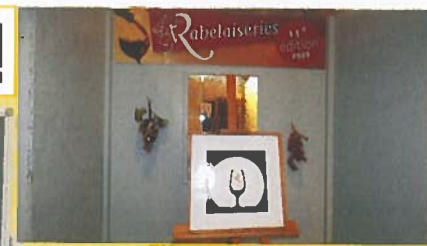


Les exposants 2023 honorés et les partenaires des Compagnons d' Hynao

Le plaquette honorifique des Compagnons d'Hynao est remise au terme du salon après une appréciation « coups de coeur » chaque année. **Important:** elle ne peut être accordée qu'une seule et unique fois, toutes générations reconnues!



Entrez venez voir!



Les Rabelaiseries, ses exposants, ses animations, ses expositions, sa restauration, ses partenaires ...



Le salon est une équipe ouvrière du début à la fin!



Beaucoup de monde, record battu!



L'installation
l'affaire
de tous



Le samedi soir on mange, on joue



Les « petites mains » des compos florales,
des petits fours, ...



Des allées pleines, on y circule quand même



Service aux tables
et stands garanti



Madame & Monsieur Proprié!



Les ateliers ont fait le plein même en demandant
une participation financière



Avant d'en arriver là c'est double ration de mo-



La sueur des moquettistes sous les tables, les assiettes, les verres, ce qui ne coupe l'appétit à personne!



JM R, PHOTOS: P SG / Millésimé 2023



Du boulot pour tout le monde et du monde au boulot partout!

JM R, photos P SG
MILLESIME 2023 



Jean aux ateliers



A la buvette on cagette



Le club de pétanque de Nouaillé a envoyé des émissaires qui connaissent les lieux



Sandrine et Régine parmi les lots



Et pas seulement à la buvette!



Les caisses sont bien gardées la sécu a quand même réussi à les chaparder!!



Pas de petits lots



La maitrise de Jean a rassuré les dames



A l'apéro les fourmis n'ont que 2 pattes!

Prépa des ateliers du *jeu en équipes*

Reconduction: 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 Bellevaire 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 coachs	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 coachs	Samedi 15h00	

RESPONSABLE: NICO AVEC JÉRÔME, JEAN & 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	



Les ateliers ont à nouveau fait le plein, même avec de la clientèle frisant l'indécatesse bien que chauvel! Humeur chagrine vite corrigée par une exposante et un œnologue.



Les sourires sont nos indices de la convivialité, rhums, savons, champagne, ... tout est bien!

JM R, photos P SG
MILLESIME 2023



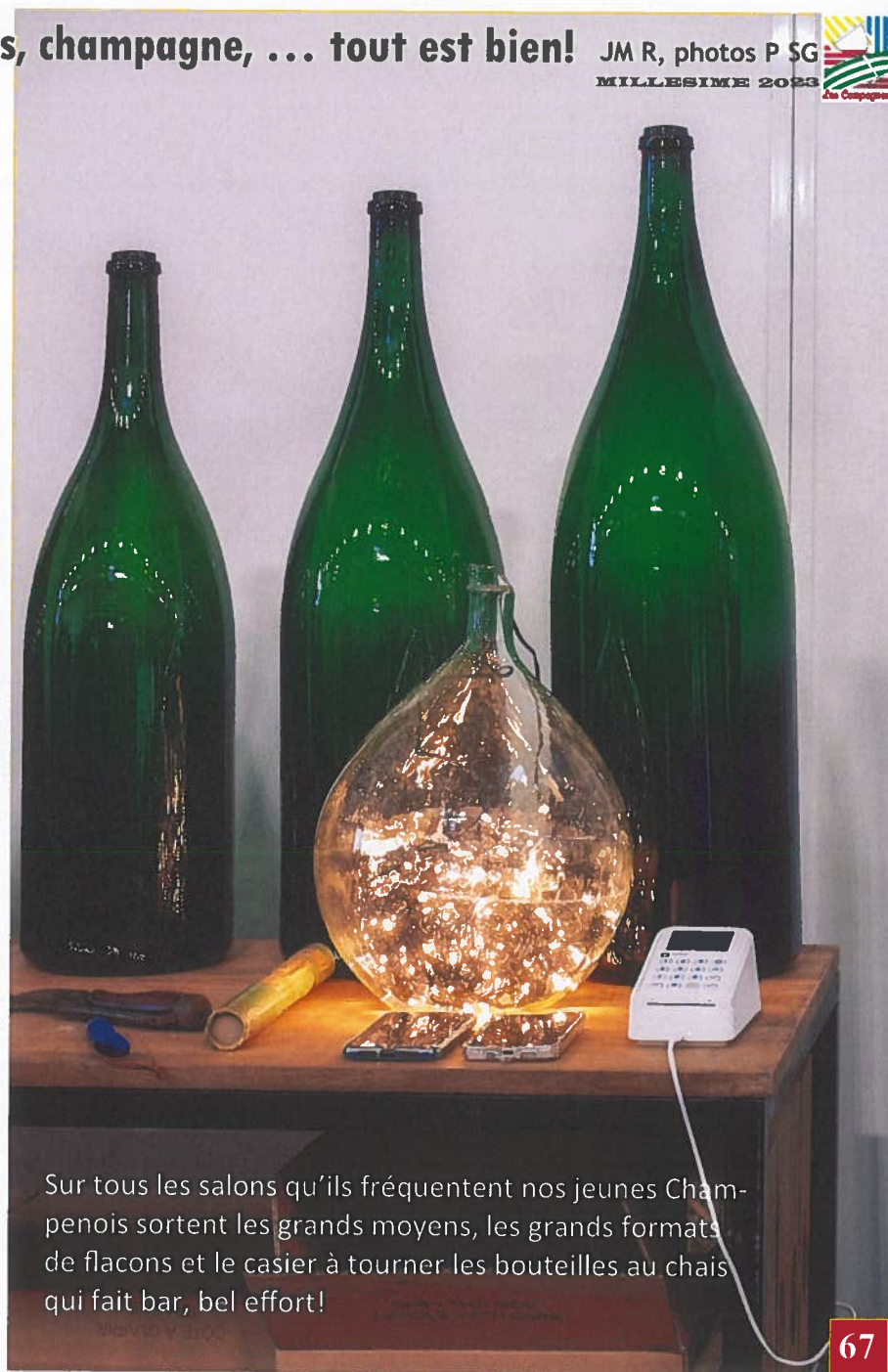
Expositions de timbres sur le vin et la dégustation ainsi que les photos réalisées pour le salon ont été fort justement honorés, *merci les artistes.*



Alain TOURENNE, le vigneron magicien, ne râle pas, c'est que pour une fois il ne sait pas quoi dire!



Le moment de l'inauguration et les discours sont importants mais aussi ils donnent soif!!!



Sur tous les salons qu'ils fréquentent nos jeunes Champenois sortent les grands moyens, les grands formats de flacons et le casier à tourner les bouteilles au chais qui fait bar, bel effort!

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
François et Monique Biniaux, CHAMPAGNE
Néné et Monique Dimani, CAHORS
Catherine Hugault, Escargouille, ESCARGOTS
M. Doucy, Moulin de Cerzay, PISCICULTURE
A. & V. Balliccioni, FAUGERES

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

2023, **Hubert FLEISCHER, Alsace**
M. & C. CHOLLET, TOURAINE-MESLAND
Latifa SAIKOUK, Ht MEDOC

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

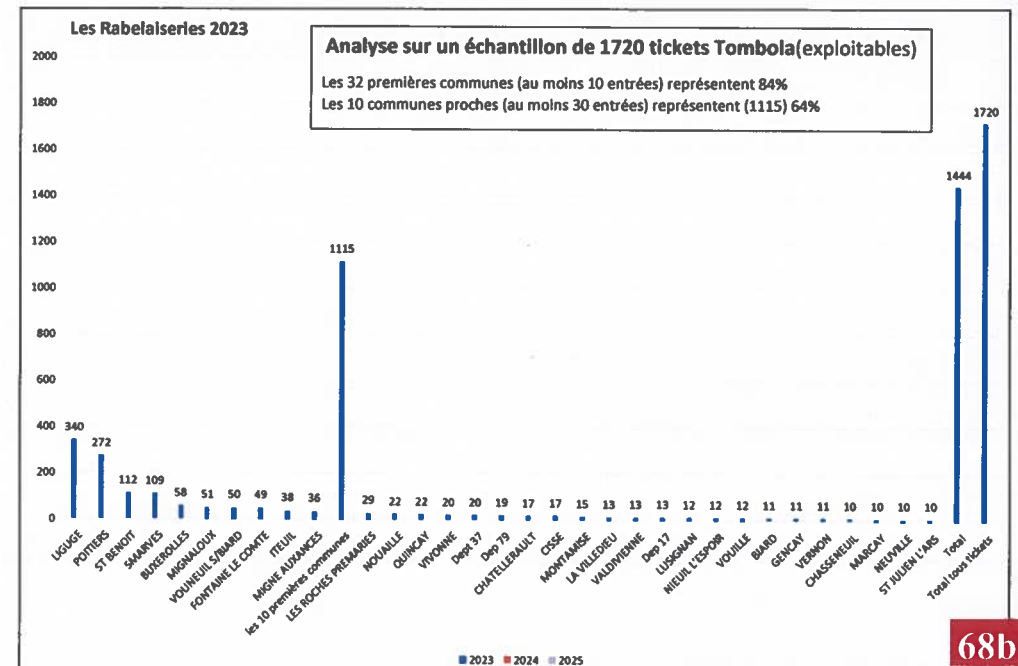
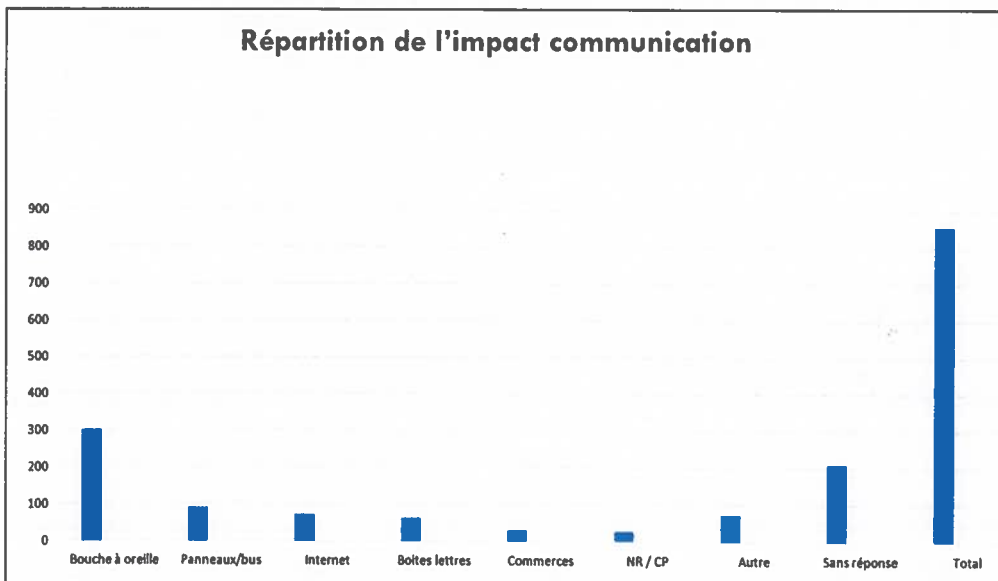
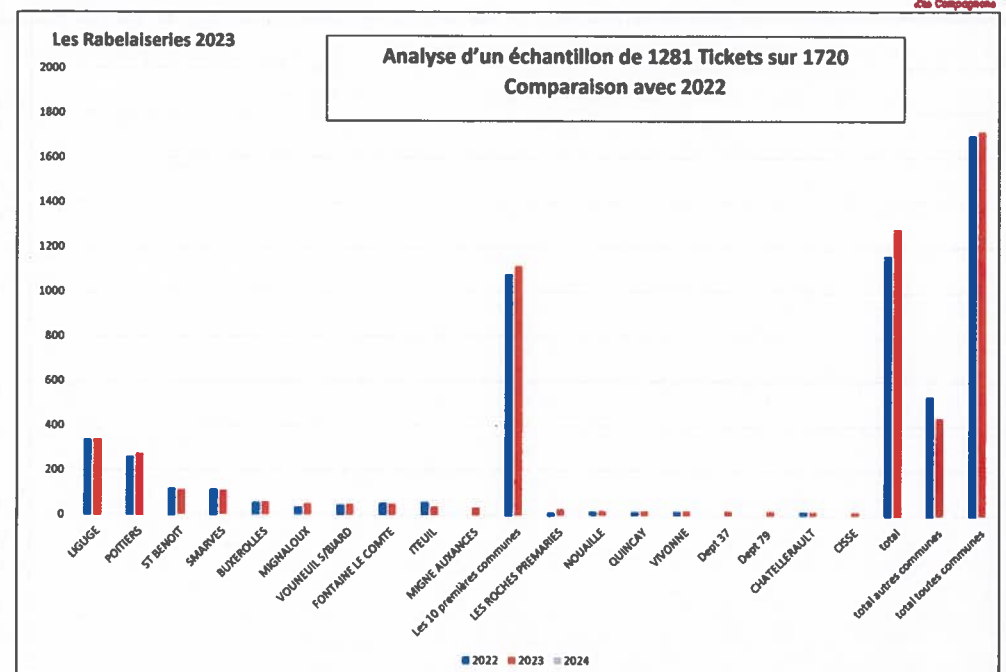
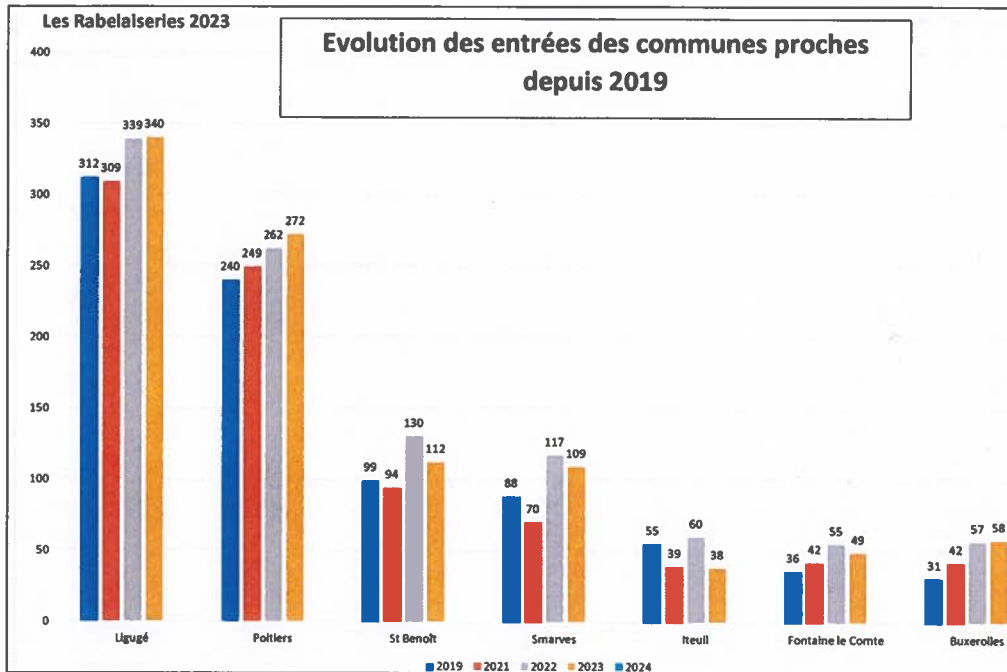
2020, **Ch. Portier, Denis Chastel-Sautzet, BEAUJOLAIS**

2024,

2025,

2026,

STATS SALON 2023



ON EST EN DROIT DE S'INQUIETER!

Quelques signes avant-coureurs qui conduisent à une juste inquiétude: les désistements de dernière minute.

Le contrecoup du virus pire que le phylloxera, la new generation, les changements climatiques, les successions, le marché, les virevoltes politiques, ...

À cause des méfaits globaux du virus les marchés ont disparu et la reprise est nettement modifiée eut égard à l'avant covid. Premier marché concerné: tous ceux qui traitaient avec la Chine. La perte directe de l'Australie se monte à près de 3 milliards de flacons! La consommation aux USA a ralenti et la production californienne faisant face aux incendies a vu ses chiffres sombrer fortement. De plus il n'y a plus de stock tampon.

Chez nous, la consommation descend régulièrement passant de 20l/pers il y a 50 ans à 5.5l/pers en 2020. En Espagne chute de 10%, Portugal 34%, en Allemagne 22%.

Quels facteurs faut-il observer? Les hausses de carburants, du verre, du papier, ... la guerre en Ukraine qui sert d'écran au n'importe-quoi, aux opportunités des profiteurs, les fermetures de restaurants, rupture temporaire ou définitives des commandes, changements d'orientations professionnelles, l'écran a remplacé le contact direct, les branchés/conseillers qui pullulent, la nouvelle génération de vignerons veut avoir ses WE et une vie de famille, l'arrachage et le brûlage avec l'aide financière de l'état (200 millions), les droits de successions faramineux, les coûts à l'ha de certaines appellations, les changements d'habitudes du consommateur, le côté obscur du futur ...

Nous ne sommes pas à l'abri. Nous c'est le club et l'existence du salon.

J'ai rencontré il y a peu des vignerons qui se posaient la question. Le principe du salon tel que nous le connaissons est en danger. Seuls les anciens restent adeptes de points de rendez-vous type salon, ce qui était, selon leurs propres termes, irremplaçable, pour garnir le carnet d'adresses et garantir le contact direct, risque de disparaître avec eux. On compte ceux qui voudraient mais ne peuvent pas financièrement parlant, parfois c'est la santé le blocage, les études qui conduisent à voir la vie autrement qu'en trimant dur avec une épée de Damoclès au-dessus de la tête. Certaines appellations trinquent plus que d'autres, soucis souvent liés au volume de production.

Ce qui relativise les risques liés aux variations climatiques. Je pense que la recherche de terres plus septentrionales pour des implantations fraîches, en degrés comme en terres nouvelles, va connaître un ralentissement significatif. Les gros bonnets qui ont opté pour l'Angleterre, la Suède, ... se posent déjà des questions. Sans parler des AOP!

Les politiques changeantes des gros acheteurs, pas des consommateurs, qui surtaxent ou détaxent au gré des vents qu'ils alimentent eux-mêmes, cassent les marchés qui ne repartent que difficilement ou pas du tout.

Le virage est certain, j'espère que le temps prendra son temps, que la qualité recherchée et perçue gagnera du terrain de manière conséquente et que la new generation saura lire entre les lignes autant qu'entre les goûts!

Par-ci, par là:

Les viticulteurs du Bordelais prévoient d'arracher près de 23 500 hectares de vignes cette année.

Pour les régions de Bordeaux et du Languedoc le gouvernement français a provisionné 200 millions d'euros pour qu'ils vendent leurs excédents, et a mis de côté d'autres fonds pour aider les viticulteurs à réduire leurs productions.

Se basant sur ces chiffres et calculs, le président des Coopératives d'Occitanie est confiant : « structurellement, il n'y a pas de problème d'écoulement de vin dans le Languedoc-Roussillon ». Ludovic Roux donc appelle à « ne pas s'emballer pour certaines situations où il n'y a pas de problème de marché en soi, mais d'adaptation. Je suis persuadé qu'en Occitanie on est capable de commercialiser ce volume de vins si demain le marché mondial repart »

Les vignerons épuisés ayant un vignoble qui n'est pas vendable ou ne représente plus un patrimoine souhaitent pouvoir arrêter leur activité sereinement sans parler d'arrachage.

Au sujet des vins bio, la commercialisation en 2021-2022 est de 1,2 million hl. Il faudra absorber l'arrivée de 450 000 hl venant de la coopération dans les prochaines années. Il y a moins de conversion, des déconversions en hausse et le message est de ne passer en bio que lorsque l'on est capable de le vendre.

Le coût de production de la bouteille de vin a augmenté de 20 %

ET POURTANT!

Avec 44,5 millions hl de vin d'après les premières prévisions ministérielles, le vignoble français dépasserait les volumes produits à date par les voisins italiens et espagnols. Malgré des rendements amputés par le mildiou au Sud-Ouest et la sécheresse dans le Midi, sans oublier des tempêtes localisées de grêle. Restent les consommateurs ...

Loin devant mais déjà présent!

MILLÉSIMÉ 2023

JOEL / JMR



Le raisin, la vigne, le vin, l'avenir de nos caves est sur les rails et le climat changeant n'est pas le seul responsable.

Les conditions mutent, le goût doit rester!
Pour préserver notre plaisir œnologique, nul n'ignore qu'il faut agir et aussi vite que possible.

Les moyens d'actions doivent correspondre aux effets du dérèglement en se montrant prévenant.

On peut changer d'altitude raisonnablement sans quitter les régions, ou bien remonter vers le nord, ou encore modifier/reprendre des variétés peu sensibles, soit en puisant dans le passé (merci nos anciens) soit en cherchant en laboratoire.

Il n'est pas question de laisser le champ libre aux apprentis sorciers qui inmanquablement vont surgir dans la faille qui se présente.

Pour rappel, le fléau précédent sous la forme d'un insecte datait de 1862 et déjà on cherchait à créer des variétés pour organiser la résistance. Avec le fort soutien de la chimie industrielle et un choix sévère de cépages imposés, l'étape du renouveau a oublié les cépages construits des années 30 et a fait face aux ennemis de nos ceps.

La recherche de ces jours s'engage contre les variations amplifiées du climat et s'impose de raréfier les intrants. Les aléas ont fait trembler les vigneron les moins préparés, découragé les moins nantis, effrayé des appellations entières. On arrache, on replante, on remplace et pas seulement par de la vigne. Bien entendu les premiers vins de Grèce ou de Rome se négociaient en parallèle avec le marché de l'olive, ce n'est pas la même chanson maintenant, cependant les oliviers reviennent. Faut-il se précipiter et tout chambouler ou faire confiance à ceux dont c'est le métier?

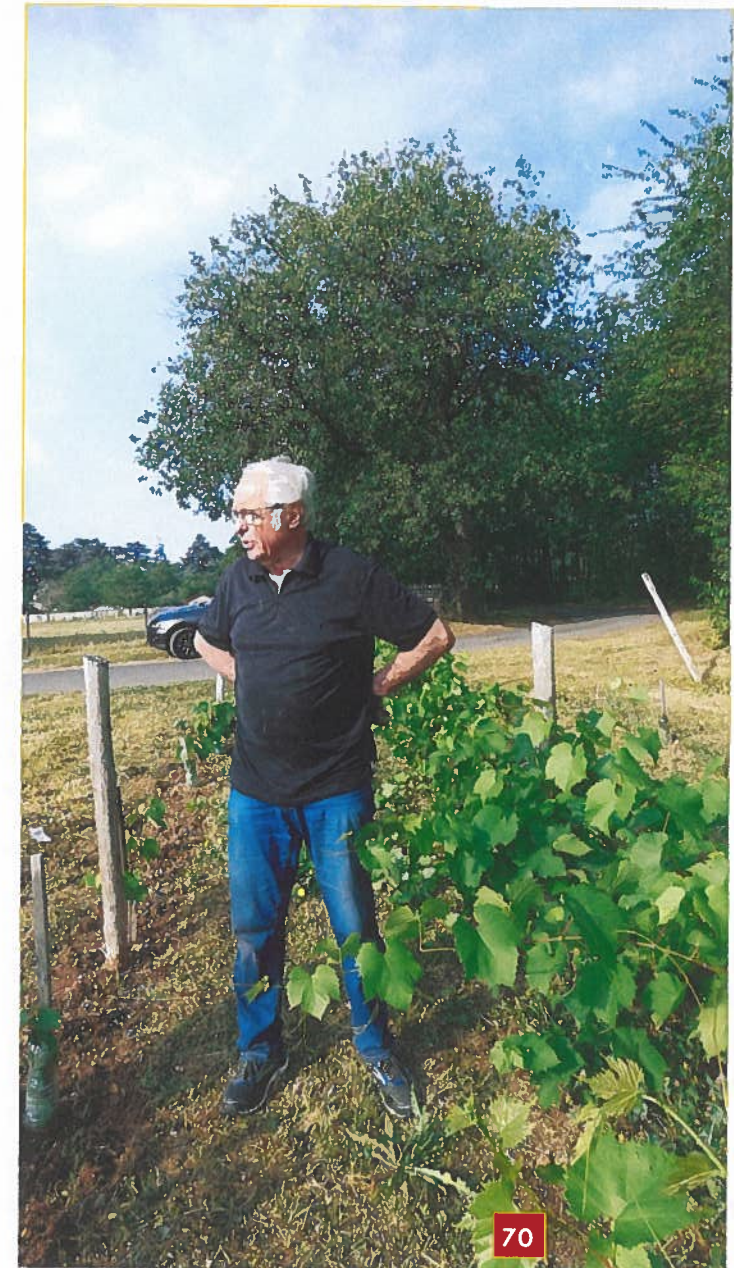
On a déjà eu des réponses en Vendée, chez le pépiniériste Mercier grâce à notre visite menée par Joël.

Aux dires de JOEL, les propos sur les phénols de Joseph VERCAUTEREN sont à saisir.

Le scientifique « voyage » sur le chemin depuis la qualité des vendanges jusqu'au contenu des vins. Les polyphénols vrais présentent plusieurs noyaux aromatiques, les phénols n'ayant eux qu'un noyau. Ces polyphénols sont en petite quantité dans les vins. De 3 à 5g/l pour les rouges à 10 fois moins pour les blancs. C'est à cause de ces poly ... (issus du bois et du raisin) que l'on parle de propriétés santé et nutritionnelle pour le rouge, même Pasteur a défendu la thèse. Et quand c'est bon pour la santé faut pas s'en priver! Hélas.

Il faut s'attendre à voir débarquer des variétés consolidées dans les rangs de vignes. Résistants aux mildiou et oïdium, les *voltis* et *floréal* en blanc, les *artaban* et *vidoc* en rouge sont autorisés en IGP, le *voltis* depuis peu fait partie des acceptés en champagne! 2 autres variétés en blanc sont dispo en France: *divico* et *soreli*.

Résumé du programme **NATHY**. Les pépinières Mercier en Vendée ont lancé le programme ambitieux NATHY, rigueur technique des sélections, grille simple pour les producteurs. Direction des études: semis des pépins obtenus après croisements / recherches sur les caractères génétiques de résistance / multiplication / pousse rapide et plantation en parcelle/ après 3 ans: vérification des qualités agronomiques et organoleptiques/ présentation au catalogue des variétés. NATHY garantit un vin respectueux de l'environnement par sa résistance naturelle aux maladies, puisqu'il n'est pas utile de le traiter.



La vigne tient bon et les vendanges succéderont à l'inauguration

Par un chaud samedi matin, l'équipe des vaillants viticulteurs a repris le collier afin de mettre de l'ordre dans notre vigne « Les Grappes Rabelaisiennes ».

Conçue à des fins pédagogiques et conviviales, goûter c'est bien, savoir de quoi et comment est fait ce que l'on déguste me semble indispensablement nécessaire.

Forte de cépages majoritairement locaux notre vigne vient de passer 4 saisons chaudes à sec et donc la perte végétale est conséquente malgré le renfort de la tonne d'eau mobile que Christian a mis sur roues. Les survivants sont surtout l'oberlin et le noah. Il reste encore une mise en plant pour achever l'occupation prévue. Au nombre d'environ 150 on devrait boucher les trous et compléter dès cette année. Les piquets ont souffert mais la mise au net ne pose pas de problèmes. Rappelons que tout ce qui est sur site est fait maison! C'est pas aussi beau qu'en Champagne ou Bourgogne mais c'est du vrai.

Et puis le 22.06 aura lieu l'inauguration de la vigne hynao en présence de **Joelle Peltier** (la marraine) et de **Bernard Mauzé** (M. le Maire). Pour info nous sommes sur un emplacement communal tout comme les rangs de la vigne voisine issue du jumelage avec Lorch.

À l'occasion de l'officialisation de l'espace planté de cépages anciens post phylloxera il y avait à donner un coup de frais aux survivants histoire de redonner de l'allure à la plantation, des critiques acerbes s'étaient élevées contre l'aspect foutoir de notre maintenance.

Certes la critique avait beau jeu donc Christian, Jean, Joël et moi, soutenus par un allié bordelais de circonstance, Jean-Pierre, avons retroussé nos manches déjà très courtes! Un rognage et un binage sous un beau soleil rondement menés ont permis d'afficher une certaine satisfaction sur les visages des courageux.

C'est à cet instant que Christian annonce qu'il dispose d'un double 7 ce jour même donc faute de bougies les verres ont dansé avec les bulles. Rafratchissement bienvenu parce que la sueur se vaporisant avait fait monter vers les cieux un certain nuage très vite disparu dans les nimbes.



Moins de dégâts que ne le craignait l'équipe face à la sécheresse persistante et à la horde de sangliers!



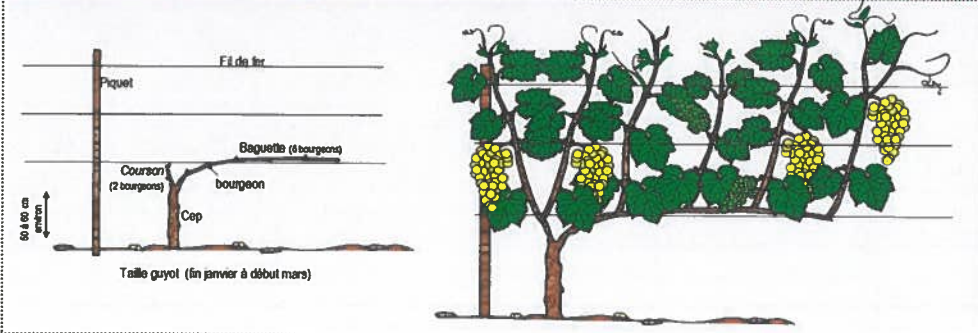
Le jour anniversaire du vigneron en chef Christian



J. Pierre (de Bordeaux), Christian et Joël



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 pêchers 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.

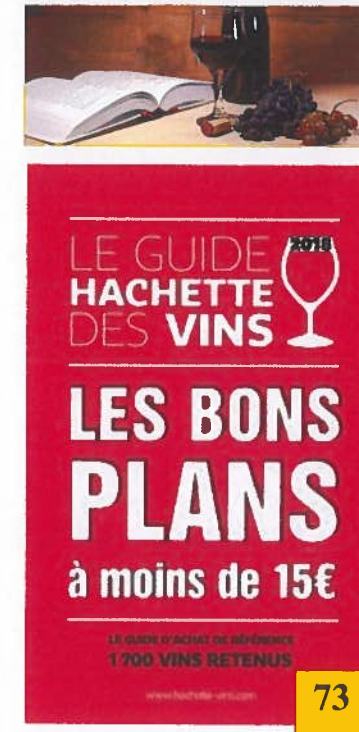
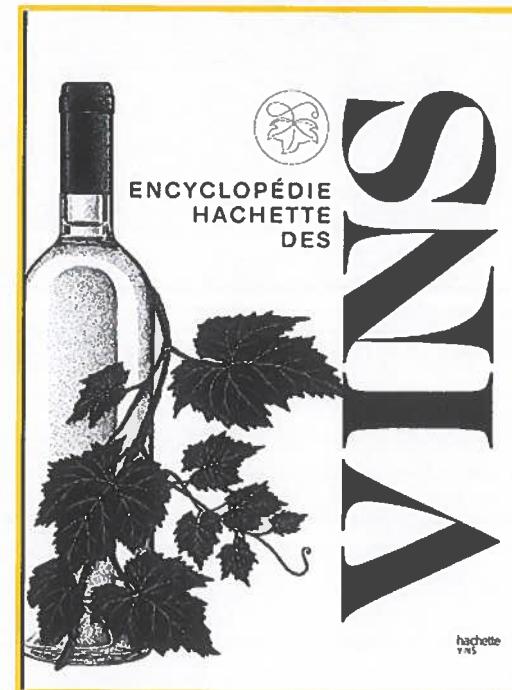
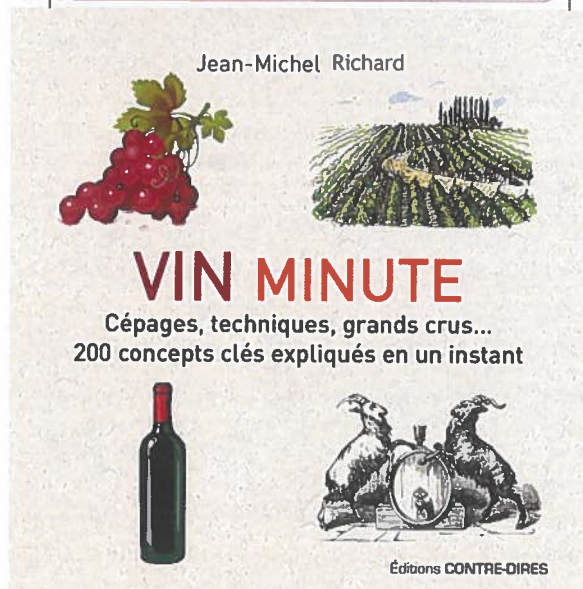
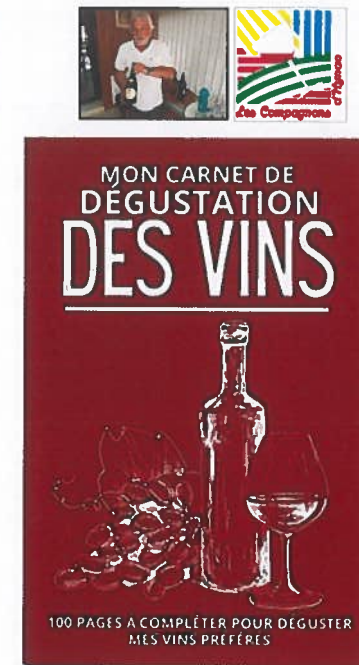
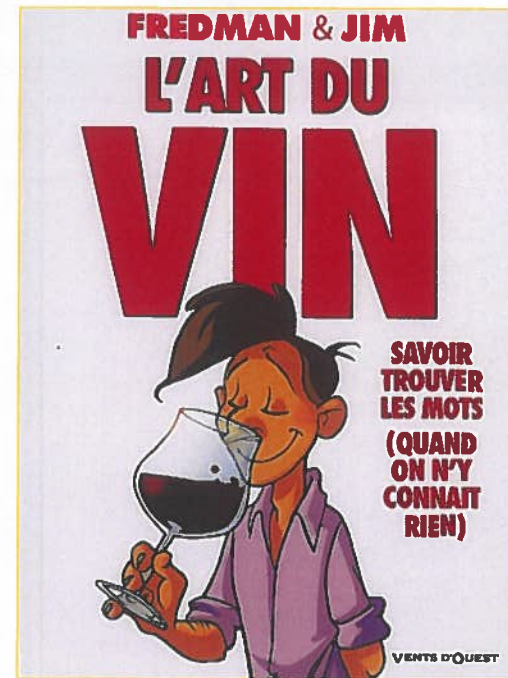
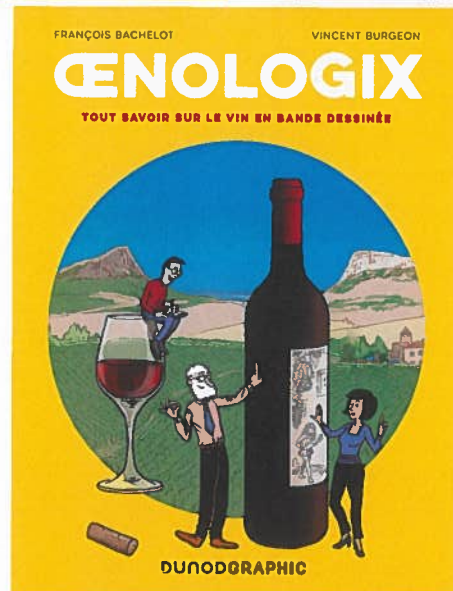
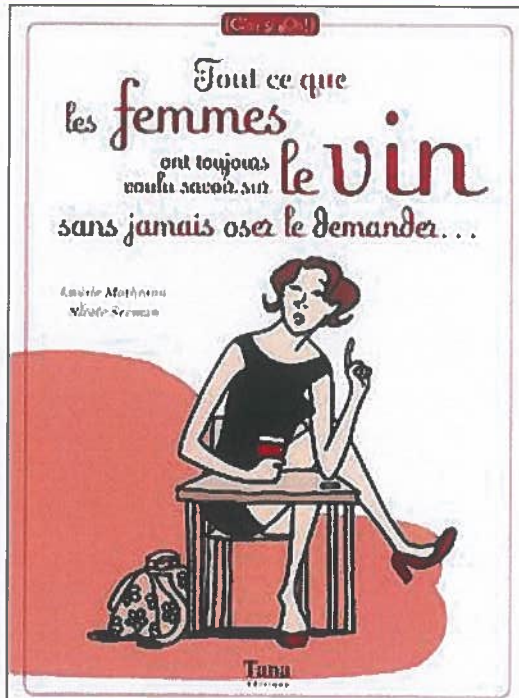
Palissage : Idéale pour garnir une façade ou un mur élevé, le cordon vertical est la forme la plus adaptée. Cette forme consiste en une seule charpentièrre verticale sur laquelle s'insèrent des branches secondaires, espacées de 20 cm. Puis, allongez chaque année le cordon d'une hauteur de 50 à 60 cm.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

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!

Des livres à boire



Ils sont venus, on était tous là!

C'était un 25 novembre, jour de la Ste Catherine (où tout prend racine!), au Bistro de St Benoit. 41 convives invités d'Hynao, sur réservation de JOEL prise auprès de Frédéric le patron du bistro. Pour une fois rien à prévoir/préparer, les pieds sous la table et dégustation magistrale! C'est une première qui en appelle d'autres tant tout a été mené de main de maître, on a plutôt l'habitude de se choyer nous-mêmes! Quel plaisir de retrouver des anciens et de découvrir des nouveaux! Plaisir qui s'est retrouvé tout au long de la partie apéritive.



Cathy, notre présidente, a choisi de présenter une rétrospective du club en se basant sur les présidents successifs qui ont fait l'histoire des compagnons d'hynao.

Chacun a mis sa pierre à l'édifice avec constance et respect, ce qui a rendu possible de durer et d'avancer. Ce n'était pas gagné au départ Titiss et moi nous en souvenons.

En fait il n'y avait qu'une chose terrifiante c'était l'envie de passer aux apéros, conçus par Frédéric et qui annonçait une convivialité bien pensée!

Hommage apprécié à sa juste valeur, croyez-nous!



En fait les convives sont plus difficiles à loger sur une page ...



... que dans un restaurant!

JM R + photos
MILLESIME 2023
Les Compagnons



Un repas à la hauteur, servi en temps voulu et généreusement



Frédéric au service
pas mal de balles neuves!

Ah! Si le sourire était la monnaie mondiale non seulement on serait banquiers mais en sus la terre entière aurait une autre gueule!
(St Hynao, 20me et 21me siècles)



BON APPETIT



La Terny connexion au complet, repartager le plaisir.



Denis pris sur le fait!



Même amoureux on ne saurait se contenter d'eau fraîche!



Gégé et ses « girls »



Même sans le concours dépensier de la presse, on est passé dans le journal! Au vu du nombre d'entrées on n'est pas plus mal! Alors comme il n'y a pas de petites économies ...



Catherine Largeau, adhérente depuis 2009 de l'association des amateurs de vin Les Compagnons d'Hynao, a été élue présidente lors de l'assemblée générale du 6 janvier. En référence à l'Hnao, Institut national de l'origine et de la qualité chargée de délivrer les labels officiels des produits de consommation (AOC/AOP, IGP, STG...), l'association ligugéenne, créée en 2006, rassemble une communauté d'une trentaine d'amateurs de vins. Ses séances de dégustation mensuelles à la découverte des vignobles français ou étrangers se complètent par des animations destinées à promouvoir les viticulteurs et leur travail.



Un nouveau conseil d'administration pour perpétuer les projets autour du vin. (Photo Hnao)

Parmi elles, l'événement majeur nommé Les Rabelaiseries, qui se tient chaque année le premier week-end de novembre, accueille plus de cinquante exposants venus de toute la France et pour laquelle une fréquentation record a été enregistrée lors de l'édition 2022, avec plus de 2.000 visiteurs. L'organisation de ce salon, au budget conséquent de 25.000 €, fait d'ailleurs l'objet

d'une préparation précoce sur laquelle se sont déjà penchés les membres du nouveau conseil d'administration, puisque la première réunion a eu lieu dès la mi-janvier. Autour de sa nouvelle présidente, l'équipe a présenté son programme annuel, qui verra une dégustation/vente d'un domaine de Tautavel (Pyrénées-Orientales), tenue par Pierre Pelou le 23 mars, ainsi qu'une soirée alliance mets/vin organisée à la boucherie de l'Abbaye, située dans le bourg et dont le propriétaire, Ru-

muald Gourbault, sera chargé de la préparation des mets. Le 7 avril, les passionnés se rendront en Vendée pour un voyage d'études à Vis afin de rencontrer un pépiniériste spécialisé dans la production des plants de vigne et créateurs d'hybrides résistants au réchauffement climatique. En parallèle de ces activités se poursuit l'entretien de la vigne-musée implantée dans le domaine de Givray et qui œuvre à conserver un patrimoine viticole ancien comme le Chasselas rose.

ligugé

Les Rabelaiseries : les bénévoles se réunissent à l'heure espagnole

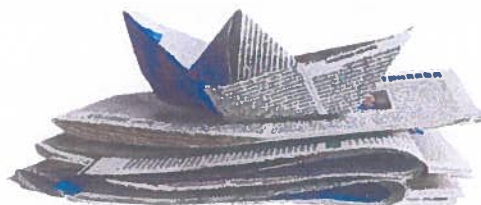


Bénévoles et partenaires ont été remerciés pour leur participation aux Rabelaiseries. (Photo Hnao)

L'association Les Compagnons d'Hynao a réuni le 22 juin, au domaine de Givray, une soixantaine de bénévoles et de partenaires de l'événement annuel des Rabelaiseries, qui rassemble chaque année plusieurs viticulteurs issus de toutes les régions viticoles. La 11^e édition des Rabelaiseries est déjà en préparation et aura lieu les 4 et 5 novembre prochains à Ligugé.

Une vigne expérimentale
 Bernard Mauzé, maire de Ligugé et Joëlle Peltier, vice-présidente déléguée en charge du climat et du développement durable au Département, figuraient parmi les invités. Cette dernière s'est vue proposer de

devenir marraine de la vigne plantée par les Compagnons en 2017. Comportant plusieurs cépages différents, cette « vigne expérimentale » n'a encore subi aucune vinification même si le projet d'une gerbe bande, ou gerbaude (tradition qui consistait autrefois à hisser la dernière et plus belle gerbe de blé au sommet de la dernière charrette en guise de remerciement au ciel pour sa protection) est envisagé lorsque viendront les premières vendanges. A l'occasion de cette soirée, l'Espagne était à l'honneur avec une sangria préparée grâce aux vins offerts par les exposants vigneron puis un accord mets/vin pour accompagner la paella et le dessert catalan.



Les Compagnons D'Hynao

Le Groupe épicurien, est installé à LIGUGÉ depuis 2005

Ses activités sont maintenant reconnues et suivies hors les limites de notre commune, ceci étant avéré au vu des demandes en provenance de tout l'hexagone, c'est aussi reconnaissant qu'agréable, on est parfois interpellé sur d'autres salons pour recevoir des demandes !

Si le salon LES RABELAISERIES, qui annonce sa 11^{ème} édition, est l'étendard de nos animations il ne doit pas cacher tout le reste porté par plus de 30 membres actifs et motivés, auxquels il convient d'ajouter les bénévoles, les partenaires de plus en plus nombreux et bien entendu la municipalité de notre commune. Lors du 10^{ème} salon de 2022 les organisateurs ont élargi la palette de conviva-

lité avec la création de la soirée VIP du vendredi soir. Ceux qui ont eu la possibilité d'en être ont apprécié et nous allons renouveler le principe en 2023. De nouvelles animations sont attendues tel



Cette année, nous avons inauguré la vigne LES GRAPPES RABELAISINIENNES encore en élaboration. Joëlle PELTIER, qui avait déjà initié et aidé à consolider l'essor du salon, est la marraine de cépages représentant des espèces locales. Les séances mensuelles ont été dynamisées à la satisfaction générale, que ce soit en interne par thèmes ou en accueil de vigneron. Cette année la place était occupée par Pierre PELOU, homme de Tautavel pour l'AOC du Roussillon. 80 personnes ont largement profité de sa venue, lui aussi lui reconnaître ! Le prochain, on invite un vigneron d'Anjou à la tête d'une splendide

palette de produits. Notre visite à la 2^{ème} plus importante pépinière d'Europe en Vendée a enchanté les courageux volontaires. On devrait toucher des cépages difficiles à dénicher grâce aux pépinières Mercier.

Le salon les RABELAISERIES, à l'invitation de Catherine LARGEAU, Présidente des Compagnons, de Christian DELHOMME manager et de toute l'équipe de l'organisation se tiendra en date du 3 novembre (soirée sur invitation) au 5 novembre 2023. Venez nous retrouver en famille (le salon propose un service garderie pour les enfants), c'est à Ligugé !

Réservation pour la restauration des Rabelaiseries (samedi midi et dimanche midi) en appelant le 06 15 39 16 57

Réservation pour les ateliers des Rabelaiseries (en appelant le 06 62 33 68 45



A LA TABLE DES COMPAGNONS

GESIER d'OIE CONFITS et CARMEL de VINAIGRE



Ingrédients pour 4 pers :

6 belles pommes de terre, 1 boîte de gésiers d'oie confits, de la mâche, du vinaigre balsamique



Préparation, simple et facile:

Ouvrir le contenant des gésiers d'oie et dégager la graisse pour la mettre à chauffer dans une poêle

Découper les pommes de terre en cubes plus moins gros selon votre convenance et les faire cuire dans la graisse

Ajouter ensuite les gésiers sur les morceaux de patates, laisser cuire en couvrant environ 6mn juste le temps de monter les gésiers en température

Faire réduire 3 c.à.s de vinaigre balsamique

Disposer la mâche au fond de l'assiette, placer les pommes frites puis les gésiers confits et arroser de la réduction de vinaigre

Bon appétit



Ce plat simple et rapide aime côtoyer différents types de vins: gaillac doux, bordeaux de Graves, mercurey, chinon vieux, pic st loup, ...

PAVLOVA AUX FRUITS



Ingrédients pour 6 pers.:

120g blanc d'œuf,
100g sucre,
100 + 60g sucre glace,
jus de citron,
fécule maïs,
400g crème entière,
fruits (mûres, cassis, framboises, fraises, ...)
chantilly
Papier sulfurisé
Compter 1h30 de cuisson

Préparer la meringue: préchauffage à 90°

Prévoir un cercle de 20cm env, sur le feuille de papier à poser sur une plaque si possible perforée

Mettre le sucre glace et la fécule ensemble

Fouetter les blancs jusqu'à la neige dès qu'ils commencent à mousser ajouter le jus d'un demi citron, incorporer petit à petit le sucre en poudre, continuer à fouetter jusqu'à obtenir le fameux « bec d'oiseau » avec la meringue

Incorporer le mélange sucre glace + fécule

Placer la feuille de papier sulfurisé montrant votre cercle tracé, la maintenir sur la plaque en plaçant des petits points de meringue à chaque coin de la plaque, empocher la meringue, positionner 6 petits nids de meringue en rond

Faire cuire la meringue 45mn à 90°, ouvrir le four et laisser échapper la vapeur puis refermer pour à nouveau 45mn, ensuite laisser sécher four éteint 1h, ajouter du mascarpone selon votre goût

Remplir les nids de la préparation crémeuse, parsemer le dessert des fruits retenus à disposer joliment

Bon appétit

Avec un champagne rosé, un aubance, un pinot noir jeune, un tavel, un pineau effervescent, ...

A LA TABLE DES COMPAGNONS

BAGUETTE FOURREE au SAINT-MORET et au JAMBON

(À

faire la veille)



Ingrédients :

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

Préparation :

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

Préchauffer le four à 180°

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

Fourrer les 2 morceaux de baguette au maximum avec le mélange, en forçant. Les emballer dans du papier d'aluminium et serrer très fort (ne pas laisser d'espace).

Mettre au four 20 mn à 180° - Laisser refroidir 30 mn puis le mettre au frigo jusqu'au lendemain.

Couper la baguette au couteau électrique à la dimension voulue et servez.

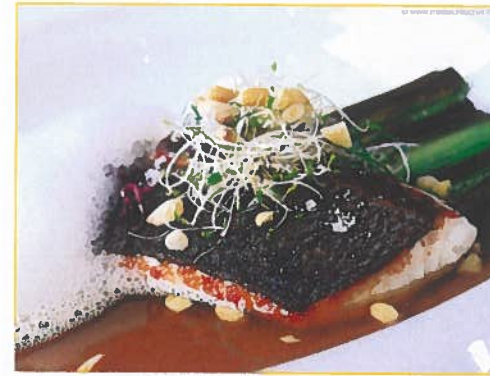
Bon appétit.

Roselyne

Ce pain garni tient la route à l'apéro avec un blanc aromatique (riesling, txakoli, vino verde, crémant, saint péray, vouvray brut, perlé de Gaillac, provence, ...



BAR au FENOUIL et PASTIS



Ingrédients pour 4 pers.:

- 1 bar de 2kg, 4 oignons, 3 carottes,
- 1 tête d'ail, 8 poireaux nouveaux,
- 2 fenouils, thym, laurier, pastis, huile (olive au pépins de raisins),
- 1 douzaine d'huitres N°2, 2 citrons,
- sel + poivre, lécithine de soja,
- gomme de xanthane, pignons de pin, fleur de sel

Préparer le bouillon: couper les oignons en 2, les faire caraméliser dans une poêle, couper les carottes, idem pour la tête d'ail en 2, récupérer le vert du poireau les couper en gros morceaux, couper en gros morceaux le fenouil, mettre l'ail de côté et passer le reste au blender,

Quand les oignons sont caramélisés les faire suer avec un peu d'huile, ajouter les légumes mixés et l'ail, saler, ajouter du thym et 2 feuilles de laurier,

Flamber le pastis dans une petite casserole, le rajouter dans le faitout avec les légumes, mouiller à l'eau froide à couvrir, porter à ébullition puis laisser mijoter juste à frémir,

Le bar: le vider et retirer la tête, lever les filets, enlever les arêtes, garder sur la peau au frais,

Ouvrir les huitres, garder le 1er jus puis attendre 6mn et récupérer le 2nd jus, le verser dans une petite casserole, un peu de jus de citron, poivrer et faire chauffer, incorporer la lécithine, mélanger énergiquement au fouet, mixer pour monter en écume,

Couper les poireaux en 2, les déposer dans la poêle chaude huilée côté tranché, réserver, Passer le bouillon au chinois, verser le bouillon filtré dans une casserole et faire réduire, Incorporer la gomme xanthane (6g / l) au bouillon, mixer au plongeur, verser le bouillon dans un verseur, réserver au chaud,

Cuisson à l'unilatérale des filets huilés,

Disposition: Disposer les poireaux au fond de l'assiette, poser le bar dessus, verser le bouillon réduit, déposer l'écume d'huitres en surface, décorer avec des feuilles de fenouil,



Avec un blanc: un rolle de Provence, ou vermentino, un cassis, un malvoisie de Loire, un entre-deux-mers, ...

Les menus de nos anciens

JM R
MILLESIME 2023



DÉJEUNER

Porto

Galantine de Volaille

Bergerac 1943

Filets de Soles Marguery

Saint-Emilion 1941

Poularde Ambassadrice

Pommes Dauphine

Nuits-Saint-Georges 1923

Gigot de Pré-Salé

Salade Mimosa

Religieuse au Café

Petits Fours

Moët et Chandon

Corbeilles de Fruits

Café - Liqueurs



DINER

Porto

Consommé Profiterolles

Graves 1942

Bar Sauce Vénitienne

Haut-Médoc 1941

Vol-au-Vent Financière

Haricots Verts Bonne Femme

Chambertin 1923

Dindonneau à la Broche

Salade

Ananas Créole

Bombe Pralinée

Moët Brut Impérial

Corbeilles de Fruits

Café - Liqueurs



L'b. Soldo Damiron M. 29 bis

Nos anciens à table c'est pour le moins émouvant! Voire rabelaisien! Et comme je l'ai connu, les victuailles c'est pour la journée, midi et soir! Le coup de fourchette pouvait conduire à une réputation établie et si vous étiez convive causeur cela pouvait se répéter!



A la table de nos anciens les traces de libations ne manquent pas. Souvent les vins sont à part en fin de lecture, comme en sous-menu. Ces 2 feuillets jaunissants, datés d'avant la 1ère guerre mondiale, sont sobres (dans l'écriture) mais également plus précis qu'à l'habitude. On y note que le porto côtoie le potage, que le poisson est au rouge fut-il léger, que le bourgogne se consomme 20 ans plus tard que le bordeaux. J'ai eu la possibilité de déguster un st émilion de 1942, vin de guerre, vin de femmes, bien que ce millésime ne soit pas de notoriété la surprise et la qualité ont ravi les papilles des présents ... bien trop nombreux!



JURY DÉGUSTATEUR.
36^e. SÉANCE, DU MARDI TREIZE MARS M. DCCCX.

MENU.

Huitres de Cancale.

Un Potage au Ris de Carolino. Un Potage à la Semoule d'Italie.

UNE TÊTE DE VEAU DU PUISS CERTAIN.

HORS-D'ŒUVRES.

Radis et Raves de Mars. Sardines confites, de Nantes.
Cornichons de Hollande. Moules impériales, au vinaigre.
Thon mariné, à l'huile vierge. Petits Oignons confits, de Maille.
Anchois de Catalogne. Blé de Turquie, et C. de Bordin.
Beurre frais d'Isigny. Cornichons à la Persienne.

QUATRE ENTRÉES.

Une Andouille de Vire, à la chou- Un Sauté de Perdreaux, au fumet.
croûte, moulée et décorée.
Un Filet de Bœuf du Cotentin, au Des Côtelettes de Merlans, à la Noël.
vin de Malaga.

ROTI.

Une Dinde de Périgueux, bourrée de Truffes, du célèbre Roudeau.

RELEVÉ.

Un Jambon de Bayonne, à la gelée, et décoré.
Une Salade aiguisée. Une Salade cuite.
Une Jatte d'Olivés picholines. Une Salade d'Amoureux.

QUATRE ENTREMETS.

Macaronis de Naples. Epinards au jus.
Petits Pots à la vanille, et au chocolat. Des Nougats de Pommes.

DESSERT.

Fruits d'Appert, en Glacière.

Gâteaux à la Minette, sous une cloche filée.

Un Fromage mi-glacé et panaché, de Madame Lambert.

Une Compote d'Oranges.	Une Compote de Rei.-Cl., aiguisée.
Une Compote de Pommes.	Fromage de Marolles.
Fromage de Livarot.	Fromage de Brie.
Fromage de Clermont-Ferrand.	Marrons du Luc, rôtis.
Figues gendresses.	Pain d'épice de Hollande.
Panses de Roquevaire.	Confitures liquides, en triumvirat.
Raisins de Malaga.	Biscuits de Mesdames.
Meringues à la Crème.	Confitures sèches de Montpellier.
Petites Chinoises.	Bonbons assortis.
Dragées en Bolte.	Meringues à la rose.
Macarons assortis-Ronget.	Amandes Princesses.
Une Compote de Prunes d'Antes.	Avelines de la Cadière.

BOISSONS.

COUP D'AVANT.

Vieux Vin de Madère sec.

Avec les Huitres. A l'ordinaire.
Vieux Vin de Châblis. Vieux Vin de Thorins.

COUP DU MILIEU.

Vieux Rhum de la Jamaïque. Extrait d'Absinthe de Suisse.

A L'ENTREMETS.

Vin de Bordeaux. Vin de Pomard.
Vin du Rhône. Vin de Champagne, mousseux.

AU DESSERT.

Vin de Malaga. Vin muscat.

CAFÉ.

Café Moka. — Café Martinique. — Café Lamégie.

Dis-sept sortes de LIQUEURS. (Point de Kirchwasser.)

Le tout sans préjudice des Légimitations qui pourront survenir.

Les menus de nos anciens

MGRU

JM R
MILLESIME 2023



Du 23. Decembre 1845.

Dîner

Ce Son Altesse Royale le Prince Charles de Bavière.

Huitres.

Potages.

Crème d'orge à la Duchasse
pimentée garni de quenelles.

Hors d'Oeuvres.

Chaud froid de volaille à la gelée
Petites bouchées à la reine.

Reliés.

Capillaud sauce aux anchois
Filet de bœuf au madère.

Entrées.

Sauté de chapons à la jardinière
Filets de Turbot à la Normande
Escalopes de filets de saisons aux truffes
Asperges belles vues.

Pouche à la Romaine.

Prots.

Dinde aux truffes
Perdreaux rouges à la broche.

Entremets.

Spicisots rôtis sautés
Gelée aux jus

Corinne de foies gras

Crème aux nœuds
Gelée de fruits.

Vins.

Sauternes
Maître-sec
Chateau Lafite
Schloss Johannisberg
Champagne lillacy
Port rouge.
Port blanc
Vino santo
Pieds Limones.

Plat doux.

Torte de biscuit glacé

Glaces

à la vanille
aux groillettes
aux ananas
aux pêches.

Dessert.

Liqueurs

Kirchwasser
Anisette d'hollande
Curacao.

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



Informations du vin	Appellation	Millésime	Date

1 	Visibilité	Opaque							Trouble	Puissance du vin
	Briance	Eclatant							Terne	Reflets du vin
	Viscosité	Fluide							Visqueux	Fluidité des larmes
	Intensité de la couleur	Somère	Profonde	Foncée	Soutenue	Moyenne	Claire	Pâle	Puissance de la teinte	
	Couleur (Rouges)	Rouge	Noir	Intense	Rubis	Cerise	Framboise	Rose	Teinte	
Couleur (Blancs)	Jaune vert	Jaune paille	Or vert	Or pâle	Or jaune	Doré	Ambré	Teinte		
Couleur (Rosés)	Chair	Saumon	Brique	Coral	Oignon	Bots de rose	Framboise	Teinte		

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

3 	Astringence	Fuyante	Faible	Nette	Franche	Sèche	Agressive	Impression ressentie lors de la première gorgée
	Structure	Plate	Léghre	Onctueuse	Étoffée	Corpulente	Lourde	Impressions de volume / épaisseur
	Douceur	Sec	Demi-sec	Doux	Moelleux	Liquoreux	Sirupeux	Quantité de sucre présente (vins doux)
	Tannin	Lisses	Fondus	Souples	Tendres	Fermes	Rugueux	Puissance des tanins, astringe (vins rouges)
	Acidité	Plat	Mou	Frais	Vif	Nerveux	Agressif	Puissance de l'acidité (salivation stimulée)
	Alcool	Faible	Mince	Léger	Généreux	Capiteux	Alcooléux	Puissance alcoolique (sensation de chaleur)
	Équilibre (longueur)	Courte						Longue

A r ô m e s	Fruité	Fruits rouges et noirs	Cassis, Groseille, Mûre, Framboise, Fraise, Cerise, Gnotte, 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
	Végétal	Fruits secs	Raisin sec, Abricot sec, Noix, Noisette, Amande	Blancs/Rouges
		Herbacé	Herbes, Raffle, Poivron vert, Menthe, Aneth	Blancs/Rouges
		Garrigue	Thym, Romarin	
		Sous-bois	Champignon, Truffe, Buis, Fougère, Humus	Vins évolués
		Herbes sèches	Foin, Tabac, Thé, Laurier	
	Floral	Flurs fraîches	Pollen, Rose, Violette, Iris, Lavande, Géranium, Fleur d'orange, Tilleul, Genêt, Pivoine	Vins jeunes
		Flurs 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 (surcote)
		Marin	Algue, Iode, Marée	
	Animal		Cuir, Fourrure, Gibier, Musc	Vins évolués
	Empyreumatique		Cacao, Fumé, Grillé, Caramel, Pain toasté, Torréfié, Brulé, Moka, Café, Amande/Cachouette/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, Plipi de chat	Vins avec des défauts	
	Chimique	Soufre, Chlore		
	Autres	Vinaigre, Bouchon, Moisi, Terreux, Œufs pourris, ensilage		

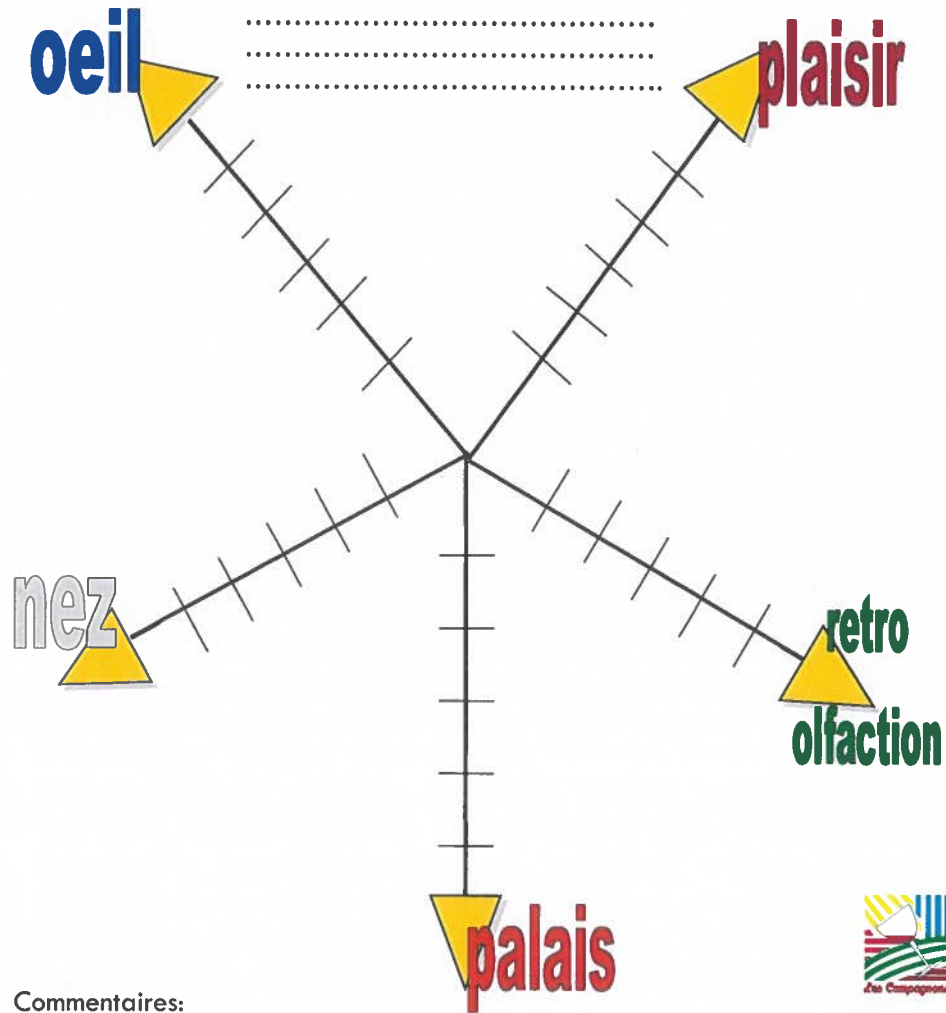
N o t e s

Fiche récapitulative pour 1 vin et un équipage

Vin:

Infos produit:

.....
.....
.....
.....



Commentaires:

.....
.....
.....
.....

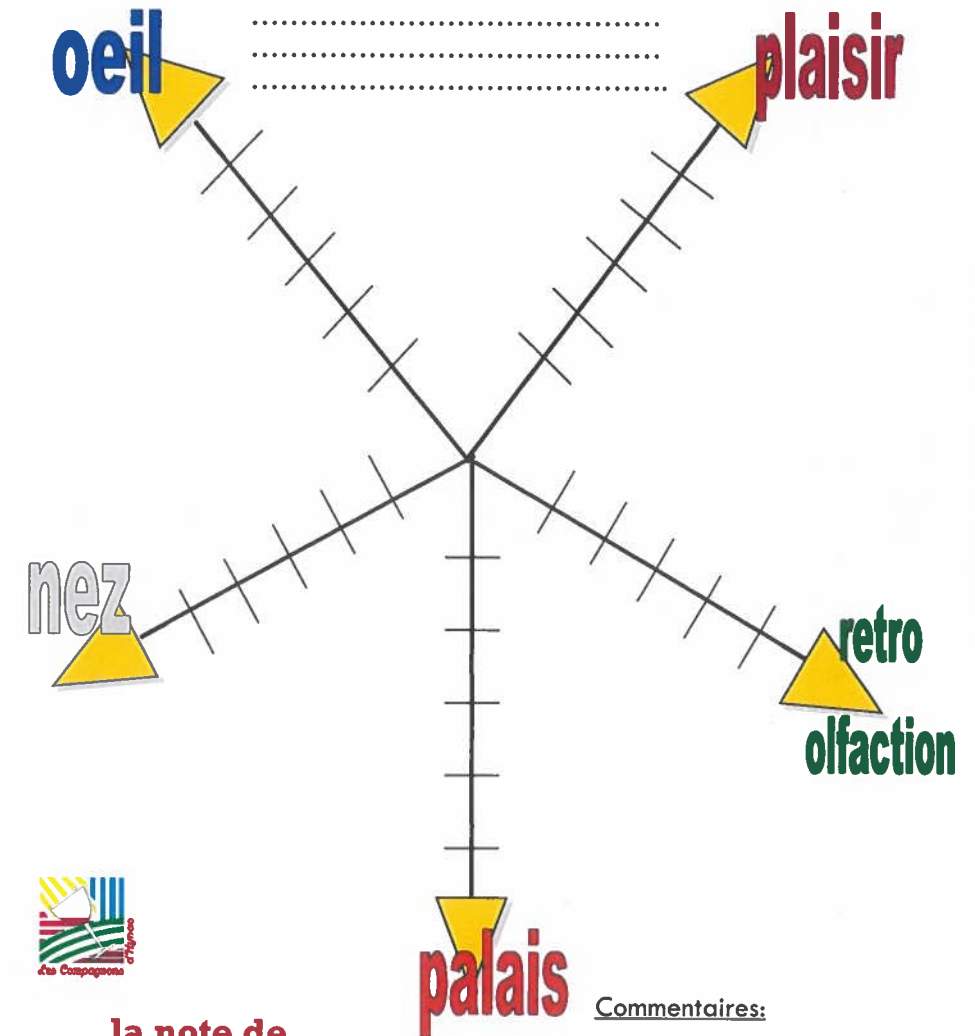
la note de
.....x4= /100
OU BIEN/20

Fiche récapitulative pour 1 vin et un équipage

Vin:

Infos produit:

.....
.....
.....
.....



Commentaires:

.....
.....
.....
.....

la note de
.....x4= /100
OU BIEN/20

La DER du millésime 2023, les CHARDONNAY de FRANCE, Bichon & Christian, Ligugé le 08.12.2023

Catherine et Christian ont fait la part belle à des vigneronns de notre salon.



Le *chardonnay* est un cépage blanc français. Originaire de Bourgogne, il est devenu un cépage international ayant conquis de très nombreux pays producteurs de vin.

Pierre Galet en 1958 qui a permis de le différencier définitivement du pinot blanc par sa méthode ampélographique, ce qui fait du chardonnay un cépage à part entière. Le village viticole bourguignon de *Chardonnay* en Haut-Mâconnais, est probablement le berceau historique de ce cépage.

Ailleurs en Europe, il est notamment cultivé en **Allemagne** où il n'a été introduit qu'en 1990. En **Suisse**, il couvrait 403 ha en 2020 contre 150 en 1994, ou encore en **Italie** du nord. En Amérique, il est cultivé sur plus de 75 000 ha aux **États-Unis**, en **Argentine**, au **Canada** ou au **Chili**. En **Australie**, il occupe plus de 30 000 ha, notamment sur les zones d'Adelaïde Hills (secteur Barosa), Margaret River (west) ou Yarra Valley (à la verticale de Melbourne). En Afrique du Sud, il représente 8 300 ha de culture en 2013 essentiellement dans la région du Cap. La **Nouvelle-Zélande** produit de vins à base de chardonnay dans les régions de Gisborne ou Hawke's Bay (east coast).

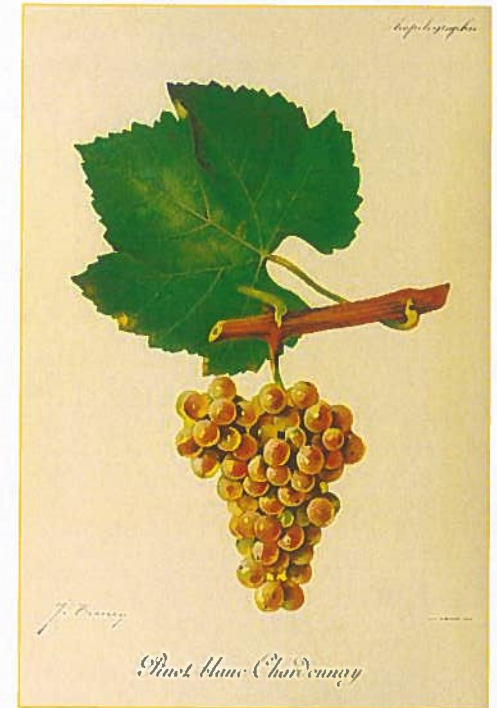
Ce vendredi soir du 08.12.2023 s'est tenue notre dernière soirée de l'année. Petite soirée en terme d'effectif 15 Compagnons et 4 invités... mais Grande Soirée d'échanges et de partage orchestrée avec brio par nos complices Catherine et Christian.

Une première partie : notre petite séance œnologie sur le thème "humer" où Joël nous a présenté scientifiquement (coupe de cerveau à l'appui) où se situaient nos capteurs sensoriels ... qui ne sont pas les mêmes pour l'olfaction et la rétro olfaction. L'étude sur l'odorat s'est poursuivie par la présentation des différents arômes et en particulier sur les cépages blancs dont l'un nous intéresse particulièrement ce soir. Les différentes diapos seront rapidement sur notre site.

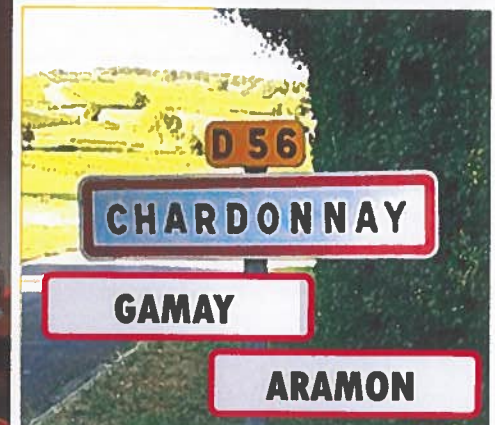
Le thème de la séance **Les chardonnays de France** : au programme 7 vins 100 % Chardonnay issus de différentes régions de l'Alsace aux Bourgogne, Loire, Jura, Languedoc et aussi Corbières.

Ils nous ont demandé un travail supplémentaire : non seulement étude du vin avec l'analyse "toile d'araignée" mais aussi une dégustation accord met/vin. Nous avons eu la chance de nous régaler avec des petites bouchées, toasts et même un petits desserts confectionnés par nos animateurs. Nous avons pu constater la complexité aromatique de ce cépage (quel casse tête parfois!).

Humer,
la meilleure façon
de l'avoir
dans le nez!



Des cépages qui prennent
leur nom aux villages



On parle, on hume, on déguste et même on rit chardonnay (attention jeu de mots!)

Le mot des animateurs de la séance chardonnay:

Par cette séance, nous avons voulu simuler un repas avec accord mets/vins, faire découvrir le chardonnay de différentes régions de France pour comparer leur différences (climat, sol, situation, ...).

Nous avons également essayé de prendre le plus possible les vins auprès de nos exposants, la cave Milénys (Mickael, Av du 8 mai 1945) nous a été de très bons conseils pour le Jura et la très bonne découverte de la Côte Roannaise. La recherche sur internet pour le crémant d'Alsace en Chardonnay, rare et non trouvé sur place, nous a fait découvrir la Maison Wolfberger une des plus grandes coopératives de France, avec un passé historique très intéressant. Enfin le Château Pennautier dans l'Aude (vignoble Cabardès) qui produit un chardonnay moelleux aux accents du sud.



Attentifs, imaginatifs, échangistes (débat d'idées!) perplexes, dubitatifs, jamais stressés, toujours curieux ...



Les Compagnons en séance avec leurs 4 invités, ce vendredi 8 décembre



Capables de cerner sans fermer l'esprit, novateurs avec des mots venus d'ailleurs, souvent proches de la réalité, sans forfanteries ... en un mot les COMPAGNONS d'HYNAO et leurs amis ! Bichon & Christian avec les félicitations de l'assemblée

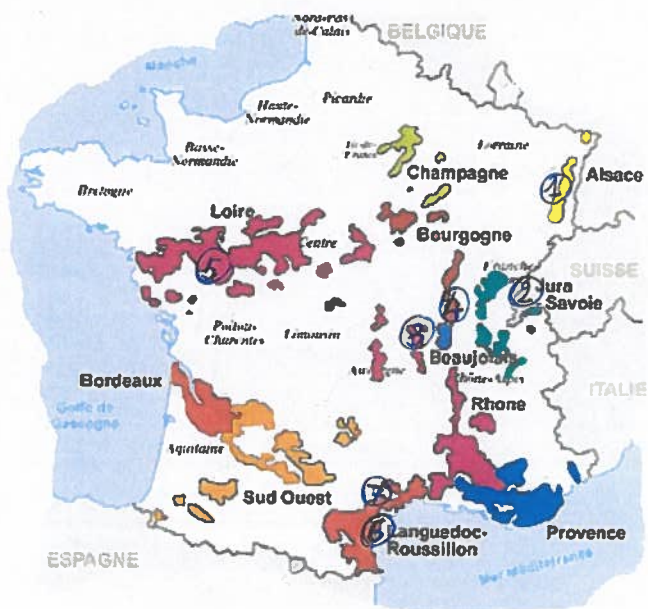


Modalités:

La séance se présente comme un repas accompagné des vins choisis, sous forme de toasts, qui sont présentés au fur et à mesure, offerts par les organisateurs. Le menu est sur les tables avec la carte indiquant approximativement le lieu des domaines.

Organisation:

Sur les tables par groupe de 4 ou 5
1 fiche de dégustation par équipe
La feuille du menu avec la carte
2 verres par convive
pour la dégustation des vins N°2 et 3.



Localisation des vins choisis
et menus

Ordre dégustation et mets associés

réf sur la
carte

1 Alsace Crémant	Wolfberger	Feuilleté ail/ fines herbes
2 Jura	Arbois Jacques Tissot	Filet mignon
3 Cote Roanaise	Aris Pothiers	Chiffonnade de jambon de campagne
4 Bourgogne	Pouilly-Fuissé Lacharme	Rillettes de thon
5 Loire	Bouffard	Rillettes de thon
6 Corbière	DM Mingrauit	Fromage
7 Moelleux	Le Rêve de Pennautier	Fondant chocolat

LES CHARDONNAY DE FRANCE Catherine & Christian

Fiche dégustation A

Bichon + Christian
& photos Pascal
MILLESIME 2023

N° 1 Crémant d'Alsace, Maison Wolfberger 2018, fût de chêne. Prix 12,87 €, 12°. Note: 60/100; accord: 5/10

Le nez: minéral, peu expressif, note de fleur blanche, chèvrefeuille, après agitation notes de poire, abricot, pour d'autres miel, pêche, tilleul, ...

En bouche : faiblesse aromatique, pomme, acidité dérangement, astringent, pour d'autres agressif ...

Accord met/vin : accompagné de feuilletés ail et fines herbes : moyen, car le goût de l'ail et fines herbes l'emporte sur le vin

N° 2 Arbois vin du Jura, Domaine Tissot 2017. Prix 16 €, 13,5°. Note: 71/100, accord: 7.6/10

Le nez : 1^{er} nez alcool à brûler, ensuite miel, pomme, ananas, boisé, agréable pour d'autres, floral, chèvrefeuille, beurre et très puissant, ...

En bouche : trop d'acidité pour d'autres gras (?), équilibré, beurré et rond, ...

Accord met/vin: accompagné par le filet mignon séché sur toast beurré, appréciation générale ++

N° 3 Côte Roanaise, Domaine Des Pothiers 2022. Prix 15,50 € et 12°. Note: 87/100, accord: 7.6/10

Le nez : fruits exotiques, florale, fleur blanche, alcool, agrumes, miel, litchi, fumé, ...

En bouche : miel, brioché, légère acidité en fin de bouche, rond, agréable, longueur en bouche, ...

Accord met/vin: accompagné d'une chiffonnade de jambon de campagne sur toast beurré, très apprécié ++

N° 4 Pouilly Fuissé 2021, domaine Sébastien Lacharme. Prix 19€ et 13°. Note: 73/100, accord: 8/10

Le nez : fruit à chaire blanche, légèrement floral, beurré, agrumes, tilleul et même clémentines de Corse(!) par l'équipe (J Yves, Pascal, Jean, Myriam et notre invité Bruno) un peu de poire après aération et réchauffement, ...

En bouche: acidité équilibrée, attaque franche, belle longueur, persistance, citronné sur le boisé, pêche, minéralité, jusqu'à l'amertume finale ...

Accord met/vin: avec des rillettes de thon sur toast : bonne alliance, la meilleure jusqu'ici



LES CHARDONNAY DE FRANCE Catherine & Christian

Fiche dégustation B

Bichon + Christian
& photos Pascal
MILLESIME 2023



N° 5 C. d'Ancenis, Dom. Bouffard le chardonnay 2022. Prix 6.30 €, 12°. Note: 78/100; accord: 5.6/10

Le nez: fruits à chair blanche, pomme, poire et vanille, ananas, touche iodée, agréable ...

En bouche : sec sur acidité équilibrée, fraîcheur, finale beurrée et fuyante ! ...

Accord met/vin : accompagné de toasts couverts de rilette de thon pour un mariage moyennement reconnu

Comme d'habitude les absents ont eu tort, Bichon et Christian ont fort bien mené leur barque flottant sur un océan de chardonnay. Leur recherche ne se terminera que par un tour du monde des chardonnay tout aussi passionnant sans doute moins facile à réaliser!
Félicitations et bonnes dégustations 2024.

N° 6 Corbières, Domaine Maingraut Chardon bleu 2022. Prix 15 €, 13,5°. Note: 71/100, accord: 6.4/10

Le nez : alcool en force, notes boisées, noix, beurre pâtissier, amande grillée, pain toasté, cacao ...

En bouche : atypique ce chardonnay, bois en prime et minéral sur fromage, pamplemousse, ...

Accord met/vin: accompagné d'un comté intense, mariage tourné vers le divorce!

N° 7 Languedoc, Ch. Pennautier, le Rêve de Pennautier 2021. Prix 19,80 € et 14°. Note: 76/100, accord: 7.6/10

Le nez : notes de miel, amande, chocolatée, orange, de douceur ...

En bouche : Bel équilibre sucré/salé, abricot confit dans l'alcool, peu moelleux ...

Accord met/vin: accompagné d'un fondant au chocolat, alliance réussie



Le coup de cœur de la séance: **la Côte roannaise**

Les votes: vin N°2 > 1 voix
vin N°4 > 1 voix
vin N°5 > 3 voix
vin N°7 > 1 voix
vin N°3 > 13 voix

Modalités de la séance

Présentation du nouveau venu Pascal DOMINOT

Préambule: les infos sur la dégustation en général, suite, JOEL animateur

Ensuite, Cathy et les infos vers les Compagnons d'Hynao, la sortie en avril et l'accueil du vigneron P. Pelou du Roussillon, à Givray. Puis CR du dernier GdP salon par Christian, l'éviction de la NR, ...

La première nouveauté de cette séance tient à l'information préalable. Pour suivre les dégustations les équipes disposent de fiches où figurent déjà des éléments de dégustation qu'il est possible de compléter, de réduire, de biffer, ... cette aide initiale permet de guider et soutenir certaines hésitations ou incertitudes, de chiffrer par la toile, ...

Déroulement de la séance 1/2 tour du monde:

1. constitution des équipages, à égalité environ. Les groupes en vis-à-vis reçoivent des vins différents mais des mêmes coins du monde et des cépages identiques ou proches
2. les équipages sont répartis en binômes ou trinômes et disposent de la fiche info/dégust°
3. chaque équipage reçoit suffisamment de verres et, en sus, 6 verres « témoins » contenant chacun un échantillon de chaque flacon de quoi attester des dégustations, à possiblement présenter aux adversaires d'un soir, voire même d'y revenir pour éloigner un doute, ...
4. les dégustations se font en intégralité des blancs puis les 3 noirs, les recherches amènent le débat et les notations à la fin de chaque couleur ...
5. il peut y avoir 2 coups de cœur (2/2),



12 bouteilles sur 9 pays! Il reste la Grèce, le Chili, l'Australie, la Russie, l'Italie, le Portugal, la Suisse, la Nouvelle-Zélande, la Moldavie, les USA, la Sardaigne, ...



La notation sur 100:

(Les produits sont dispo devant les participants, les infos: millésimes, origines, degrés d'alcool, vigneron, maisons ... sont à trouver en lecture directe)

Il est nécessaire de « châtier » sans exagération ni complicité, en partant du capital 100. En fait toute forme de sanction représente un paquet de points et se répercute sur la note finale. A titre d'exemple la majorité des flacons présentés ont obtenu le tarif de 85 à 95, donc un gros défaut est marqué par la disparition de plusieurs points, en fait multipliés par 4. Ce qui reste possible.

L'image de la toile peut être concave (défaut notoire) ou convexe, ventrue ou svelte, sans oublier sa surface. Si possible ne pas user de 1/2 point. Une fiche récapitulative est prévue en cas de besoin.

Se mettre d'accord par bi/trinômes puis harmoniser principe des jurys de salons, par vin. Choisir un(e) présentateur/trice arguant sur les trouvailles et les raturés.

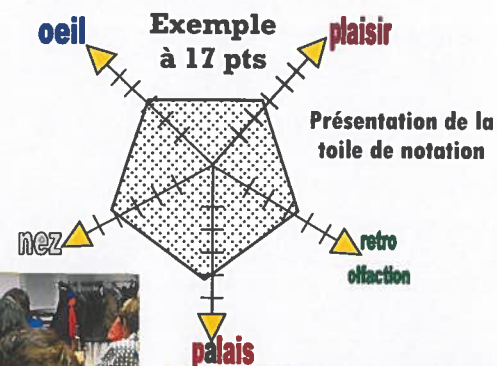
Le ou les coups de cœur sont optés individuellement par équipage, une dégustation supplémentaire de contrôle peut être réalisée via les verres témoins.

Le 24 février 2023 23 présents salle Pichereau, dont 4 néo, Johann reviendra une autre fois.

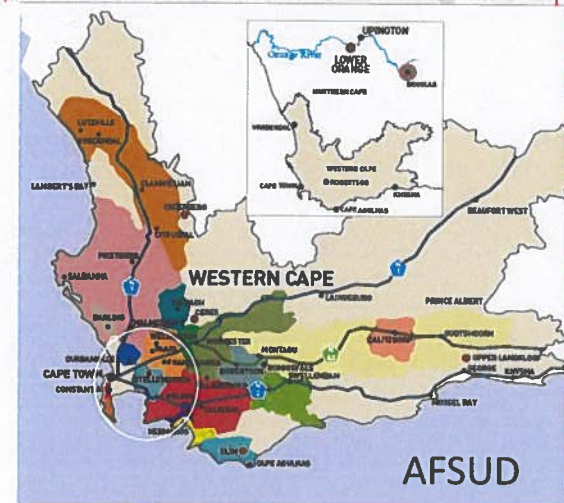


MILLESIME 2023

JM R



Vins du 1/2 tour du monde , localisation



COUP DE CŒUR: **LIBAN**

COUP DE CŒUR: **HONGRIE**



Fiche infos 1/2 tour du monde, éq. A.

MILLESIME 2023

JM R



L.A. Cetto Mexique. Cabernet sauvignon. **Sa robe** est dense, profonde, rubis. Opaque de par sa concentration. **Son nez** révèle des notes de fruits noirs, ~~violette~~, groseille, ~~rhubarbe~~, quelques notes torrifiées, animales. Une belle maturité et une fraîcheur à la fois. **En bouche**, l'attaque est ~~souple et fruitée~~. Les tannins sont bien présents, preuve d'une belle maturité. Une très large palette d'arômes s'ensuit : des fruits mûrs à la réglisse, une véritable sensation de "~~croquant~~" en bouche se révèle. La finale est longue, sur les épices.

COMMENTAIRES PERSO: alcool, collant, tannique, réglisse, marin ...

72 / 100

JM R



AFS, Joostenberg, compté de Paarl (nord Stellenbosch). Robe rubis profond, cinsault+mourvèdre+touriga national, notes remarquables: fruit noir, cassis, prune, mûre / ~~boisé~~, tabac, vanille / cuir, ~~humus~~, fumée, poivre, cacao ... (élevage en cuve puis 10 mois en fût).

COMMENTAIRES PERSO: acidité notoire, écart nez/bouche, tuilé, fumé, gras, puissant, agréable ...

83 / 100



Clos de Cana, Jardin secret, Liban. Cépage : Sabbaghieh. Un **visuel** très sombre, carmin de sang, ~~comme une ombre qui cache la lumière~~. Un **nez** aux parfums de fruits noirs, d'épices, de boisé et vanillé. Une bouche souple, riche et épicée aux tannins ~~souples~~.

COMMENTAIRES PERSO: muscade, suie, noix, pain grillé, tannique, puissant, cuir, tabac, résine, ...

85 / 100

Rumena rebula, cépage blanc qui s'est installé surtout dans la région de Frioul nord est de l'Italie nommé , cultivé aussi en **Slovénie**. Le vignoble porte le nom de la région: **Goriska Brda** (colline de Goriska) proche frontière Slovénie/Italie, 2000ha de superficie. Cépage cousin du sauvignon, **au nez** des notes d'agrumes (pamplemousse), ~~citron~~, pomme verte, ~~ananas~~, fleur d'acacia, miel, minéralité, salinité, ~~fraîcheur~~, ...

COMMENTAIRES PERSO: céleri, silex, pas vraiment agréable, ...

72 / 100



Allemagne, province Rheingau, Dom. Balthasar Ress. Le **riesling** originaire d'Allemagne existe sous au moins 150 patronymes qui témoignent de sa diffusion. Connu ailleurs comme Risling (Bulgarie), Riesling rhénan en France, Elder riesling, Gelber riesling, Gräfenbeger, Johannisberger, Keinriesling, ... **vue**: jaune clair, limpide, **au nez** ~~férocère~~, fleurs blanches, agrumes, ~~citron lime~~, minéral, ~~en finesse~~, ...

COMMENTAIRES PERSO: fumé, acidité, abords pas francs, effluves de pétrole, ...

63 / 100

Malte, La Valette, dom. Marsovin. Selon les sources les **cépages** seraient soit sauvignon soit girgentina+chardonnay!! Vignoble historique sur 800ha env. **Robe** jaune pâle reflets verts, limpide. **Notes olfactives** en légèreté, simple, fruitées de pêche/poire, ~~melon~~, vanille, beurre, ananas, ~~goyave~~, paille, florales, en bouche plutôt léger, peu expressif, acidité, ~~au niveau de fruits de mer~~ et amertume en finale ...

COMMENTAIRES PERSO: pas sec, miel, encore vivant, ...

69 / 100



90

Fiche infos 1/2 tour du monde, éq. B

MILLESIME 2023 JMR



Tokaji Pajzos, Hongrie. Cépage Harslevelü, cousin proche du chardonnay. Sa robe est dorée, brillante. Son nez révèle en douceur un fruité délicat, des notes de fruits à chair blanche, exotiques, coing abricot sec. En bouche, sucrosité équilibrée par de la fraîcheur, finale plutôt longue sur les arômes. Attend une salade de fruits ou une tarte, ...

COMMENTAIRES PERSO: miel, abricot, confiture de coing, ...

87 / 100

Ch. Beblenheim, Alsace France. Cépage Riesling, Robe jaune paille à reflets lumineux, nez sur des fruits à pépins, notes florales, citronnelle. En bouche, moyennement expressif, juteux, sensation de crémeux, acidité intégrée, finale délicate à saisir ...

COMMENTAIRES PERSO: pamplemousse, pêche de vigne, agrumes fraîches, ...

68 /



Château Ksara, Liban. Producteur Le Château Ksara fondé en 1857 par les Pères Jésuites, est le plus ancien et célèbre domaine du Liban. Le domaine possède 10 vignobles sur un total de 441 hectares qui sont tous situés dans la vallée de la Bekaa à une altitude moyenne de 1.000 m. Cépages : Syrah, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Un visuel très sombre, carmin de sang, comme une ombre qui cache la lumière. Un nez aux parfums de fruits noirs, d'épices, de boisé et vanillé. Une bouche souple, riche et épicée aux tannins souples.

COMMENTAIRES PERSO: boisé, vanillé, ample, tannique, puissant, finale sur l'amer, asséchant, ...

80 / 100

Pinot grigio, Klet Brda, cépage blanc qui s'est installé surtout dans la région de Frioul nord est de l'Italie nommé , cultivé aussi en **Slovénie**. Le vignoble porte le nom de la région: **Goriska Brda** (colline de Goriska) proche frontière Slovénie/Italie, 2000ha de superficie. Robe or clair , au nez des notes de pêche, abricot, léger fumé, sous-bois, fruits secs, miel, cire d'abeille ...

COMMENTAIRES PERSO: minéralité, présence végétale, acidité persistante, alcool trop encombrant, ...

72 / 100

Brésil, Seival Dom. Miolo, région Campanha. Cépage tempranillo, rubis vermeil intense, reflets violets, nez de fruits mûrs, framboise, parfois figue sèche, bouche en souplesse, finale assez courte, ... (voir Michel Rolland et Henry Marrionet)

COMMENTAIRES PERSO: acidité, tanins rugueux, robe de cheval, astringent, boisé, amertume, pas agréable, ...

44 / 100



Argentine, Finca La Anita, grd réserve. Cépage Malbec. Grenat sombre, opaque, au nez du boisé, vanille, torréfaction plutôt caramel, des fruits genre ~~prune~~, mûre, fruits noirs, note de cerise confite, bois de santal, cuir, fumé, humus, en bouche de la puissance, tanins assagis, belle finale ...

COMMENTAIRES PERSO: notes animales, épices, menthol, champignons, longueur, ...

81 / 100





LES COMPAGNONS d'HYNAO 31 EN 2023 ET D'AUTRES ATTENDENT

	Nom	Prénom	Adresse	CP	Ville	Téléphone
1	ANDOUCHE	Bernard	17, résidence Roc Vert	86340	Nieul l'espoir	05 49 42 63 18
1	ARCHAMBAULT	Frédéric	26, avenue Paul Claudel	86240	Ligugé	
1	AUMAITRE	Johann	74 La Grand Rue	86240	Ligugé	
1	BARRIQUAULT	Sébastien	5, rue du bois de la loge	86240	Ligugé	
1	BARRAULT	Joël	29, la Brassaise	86240	Ligugé	05 49 55 22 46
1	BLANCHET	Gérard	10, avenue du noyer au roy	86240	Ligugé	05 49 55 13 62
1	BOUILLY	Martine	26, rue des Genêts	86000	Poitiers	09 52 90 57 20
1	CACHART	Xavier	2, rue des cassons	86240	Ligugé	05 49 55 41 78
1	CARON	Jérôme	10 rue des Erables	86260	Mamay	
1	CHARLES	Jean	9, rue Richard Cœur de Lion - Montreuil Bonnin	86470	Boivre la Vallée	05 49 57 83 03
1	DELHOMME	Christian	La Briffaudière	86240	Ligugé	05 49 55 13 63
1	DOMINOT	Pascal		86240	Ligugé	549552957
1	FAROU	Johnny	20, rue de Fougerat	86340	Nouaillé Maupertuis	05 49 56 46 20
1	GOURDON	Sandrine		86340	Gizay	
1	GOURDON	Guillaume		86340	Gizay	
1	GRASSIEN	Miriam	La Charauderie	86340	Gizay	05 49 42 00 43
1	GRASSIEN	Jea Yves	La Charauderie	86340	Gizay	05 49 42 00 43
1	LARGEAU	Catherine	18, avenue Charles de Gaulle	86240	Ligugé	05 49 30 11 18
1	MERCIER	Jean-Pierre	7 Allée des Ringettes	86240	Ligugé	05 49 55 31 01
1	MURGUET	Denis	18, avenue Charles de Gaulle	86240	Ligugé	05 49 30 11 18
1	PIERROT	Catherine	5, allée des plantes	86240	Ligugé	05 49 55 27 16
1	POUDOU	Jean	Les Alléuds	86240	Ligugé	05 49 55 20 08
1	RICHARD	Jean-Michel	6, allée des plantes	86240	Ligugé	05 49 55 27 24
1	SERVOUZE	Marc	4, chemin des tuileries	86800	Saint-Julien l'Ars	05 49 03 53 78
1	SAINSON	Emilie		86240	Ligugé	
1	SOUCHAUD	Alain	47bis avenue de Poitiers	86240	Ligugé	
1	SOUCHAUD	Yvette	47 bis avenue de Poitiers	86240	Ligugé	
1	ST-GENEST	Patrick	29, rue du champ rouge	86240	Ligugé	05 49 55 26 03
1	TERNY	Patrick	5 rue Emile Pouillon	31330	MERVILLE	05 36 89 48 46
1	TERNY	Stéphane	46, rue des jardins	86240	Ligugé	05 49 03 08 90
1	VERPLANCKE	Daniel	3, rue du bois de la loge	86240	Ligugé	05 49 55 26 35
1	FISSON	Anne	11, route de Poitiers	86240	Smarves	
2	BOURRAS	Jean-Philippe	19, route des longères	86380	Marigny-Brizay	
3	LAFFONT	Christophe	146, avenue du 8 mai 1945	86000	Poitiers	05 49 62 18 05
3	LAIDET	Michel	allée des Bruyères	86240	Ligugé	06 81 55 13 05
6	BARDET	Nicolas	35, rue Crémaude	86240	Itouil	05 49 38 18 89
7	LEMERCIER	Julie			Aslonnes	
7	PASQUIER	Philippe	Le Gros Buisson	86240	Itouil	05 49 55 08 69

JM R, photos P SG
MILLESIÈME 2023

