

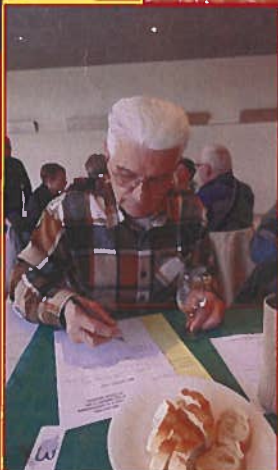
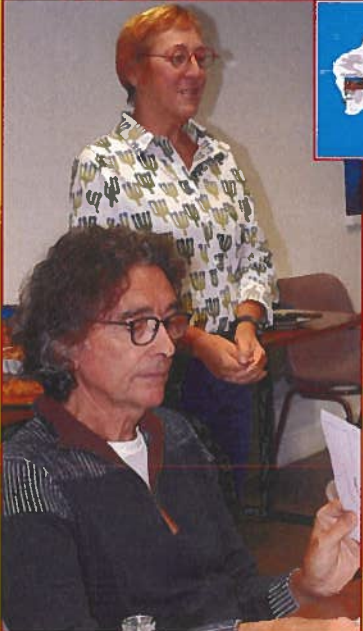
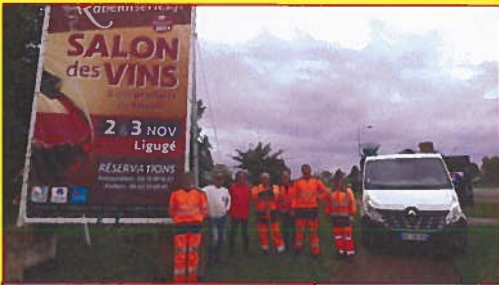


Le Millésimé 2024 des COMPAGNONS d'HYNAO

Le bulletin annuel
des COMPAGNONS d'HYNAO
(conçu et fabriqué par
les Compagnons d'Hynao)



Rappel des activités: séances de dégustation, visites, accueil vignerons, jury, salon, conseils, vigne ...



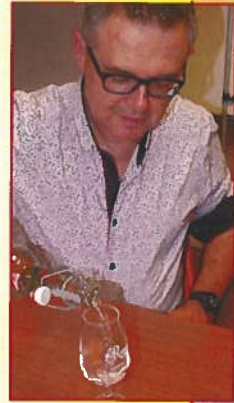
Rédacteurs: JM R, Cathy,
Christian, Joël, Alain
Photos: Bernie, Patrick SG, JM R

L'abus d'alcool est dangereux, déguster c'est bien, recracher c'est modérer!

INDEX de l'édition 2024

- P1:** l'index du Millésimé 2024
- P2:** Présentation présidentielle du M 2024, Cathy
- P3:** CR dernière réunion 2023
- P4:** CR Assemblée générale 2024
- P5:** Programme des séances 2024
- P6à8:** Hommage Marco
- P9à12:** Le 2014 en 2024
- P13à15:** Dég°/vente, Dom. Arcison à Givray
- P16:** Potins de chais N°1
- P17à19:** Les spiritueux
- P20:** Autres cépages avec J. Baudon
- P21:** Potins de chais N°2
- P22à24:** En pays cognçais en groupe
- P25:** Journée des assoc°
- P26:** Vins en Corse
- P27à29:** En revenant de Margaret river (Australie)
- P30:** English bulles (Joel)
- P31:** Les raisins de la colère
- P32:** Potins de chais N°3
- P33:** Joel veille au grain ...
- P34:** Portraits de vignerons
- P35&36:** Chez nos cousins du Canada
- P37:** Potins de chais N°4
- P38à40:** Séance syrah
- P41:** L'oenotourisme nécessaire
- P42à44:** Les vins de stars épisode N°2
- P45:** Monde cruel!
- P46:** Bernard Magrez, ponte à Bordeaux
- P47:** Boire au Japon
- P48:** La solution des armoires électriques
- P49:** La vie parisienne au temps de la vigne
- P50:** Potins de chais N°5

- P51:** Vins de France et Trump (Joel)
- P52:** Histoires de rire en vin !
- P53:** Réunion GdP avant salon
- P54:** Le mot du manager général des Rabelaiseries 2024
- P55:** Ressenti à chaud de notre présidente
- P56:** Mot du maire et programme
- P57:** Liste exposants
- P58:** Premier jour pour tous
- P59:** La grande carte des origines
- P60:** Les petits nouveaux du salon 2024
- P61:** Restauration au salon
- P62:** La foule au salon
- P63:** Animations, ateliers
- P64&65:** Liste de récompensés
- P66:** Les heureux gagnants 2024
- P67:** Rayonnement salon, presse, anecdotes...
- P68:** Cas particulier
- P69:** La convivialité du samedi soir
- P70à73:** Le repas de fin d'année à St Benoit
- P74:** Dictons et subtilités
- P75à78:** Les vins de foires aux vins
- P79&80:** A la table des compagnons
- P81&82:** Analyses sensorielles sur 100
- P83&84:** Les menus anciens
- P85:** Les Compagnons 2024



Notre présidente Cathy présente le millésimé des Compagnons d'Hynao 2024

Millésime 2024
JM R



*Vous êtes invité à déguster les pages de ce **Millésimé 2024** qui est une très grande année.*

Vous allez découvrir l'ensemble des activités de notre association en parcourant tous les articles remarquablement rédigés par Jean-Michel et admirablement saisis par nos photographes Bernie et Patrick.

Merci aussi à tous ceux qui, par leur investissement, nous ont permis de vivre une magnifique année de régalade.

*Ce recueil rejoint une longue série débutée sous le nom de « **Table des Compagnons** » en 2009. Depuis 2017, notre édition est nommée « **Le Millésimé** ». Ainsi au fil des ans notre histoire est gravée.*

*Chaque année nous adorons nous plonger dans Le Millésimé qui nous permet de nous rappeler tous nos excellents moments. Mais nous pensons aussi à l'avenir de notre association et de notre salon **Les Rabelaiseries**, il en va de leur pérennité. Des pistes de réflexion sont en cours, il nous faut dès à présent envisager le futur et ce que nous souhaitons faire.*

Je vous remercie pour votre amitié et j'aurai beaucoup de plaisir à vous retrouver pour cette nouvelle année 2025.

Très bonne dégustation,

Cathy, Présidente des Compagnons d'Hynao.



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

Edition 2023



**COMPTE RENDU de la 8^{ème} réunion de Bureau
Le 11 Décembre 2023 chez Cathy à 18h00**

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

A 17h30 nous avons reçu la nouvelle correspondante locale de la Nouvelle République Mme Brodberger pour lui présenter notre club et l'inviter à notre prochaine Assemblée Générale.

HYNAO :

- 1- Cathy a reçu le dossier de subvention de la Mairie à compléter et se mettra en rapport avec Pat pour les bilans à fournir.
- 2- Organisation et date de l'AG :
Notre assemblée Générale avait été fixée le 12 Janvier 2024 et du fait qu'à cette date ce sont les vœux de la Maire nous avons décidé de la reporter au vendredi 19 Janvier à 19h00.

LES RABELAISERIES

1) Bilan financier du salon

Il y a eu 2137 entrées au total y compris les moins de 18 ans dont 852 entrées payantes donc de nouveaux visiteurs. Il est difficile aujourd'hui de connaître les résultats exacts du fait que toutes les factures ne sont pas encore réglées, le résultat sera positif et certainement à peu près similaire à celui de 2022.

Pour faciliter la tâche du trésorier et un suivi permanent de la trésorerie un ordinateur a été acheté et dédié à la trésorerie.

2) Déclaration sur les désistements moins d'un mois avant le salon

- Les Délices de Bretagne

1



Catherine P.
Millésimé 2024

A la suite du mail de relance du 2 octobre pour connaître les réservations des repas, Mr Herbert nous a informé par téléphone 3 ou 4 jours après qu'il ne participera pas à notre salon entre autres problème d'approvisionnement par une biscuiterie et qu'il avait un autre événement sur sa région.

Il est décidé de ne pas rembourser son inscription en application de notre clause de désistement.

- Domaine Pontoise-Cabarus

Reçu mail de désistement le 5 octobre à la suite du mail de relance sur la réservation des repas du 2 octobre.

Compte tenu que cet exposant était fidèle à notre salon depuis des années il est décidé de faire un geste et de lui reverser la moitié de son inscription.

- Daninoix

Plusieurs mails de relance ont été envoyés, les 2 et 20 octobre pour connaître la réservation des repas c'est par mail du 30 octobre que Mr Lusar-Magne nous informe qu'il annule sa participation à notre salon.

Il est décidé d'appliquer notre clause de désistement donc pas de remboursement de son inscription.

- Domaine La Rotisserie Mr Baudon Haut Poitou

Nous avons été informés de son désistement le 10 octobre par téléphone, pas assez de vin à vendre suite à une perte de la production en 2022.

Il est décidé de rembourser exceptionnellement l'inscription

- Domaine DEZAT Sancerre

Plusieurs mails de relance et appel téléphonique dans la dernière semaine, Stéphanie DEZAT nous informe des problèmes de santé de son père Mr DEZAT qui devait assurer le salon, elle pensait qu'il irait mieux, elle a cherché en vain des solutions pour venir (salariés ou collègues) car elle avait déjà un engagement sur le même week-end. Pour l'année prochaine elle s'engage à venir personnellement si nous décidons de continuer à l'inviter.

Il est décidé de rembourser exceptionnellement l'inscription

- Domaine Destanques Sauterne

Appel téléphonique à Nicolas et mail le 2 novembre pour nous informer qu'ils ne pouvaient pas venir étant positif au covid.

Il est décidé de rembourser exceptionnellement l'inscription

3) Retour sur les fiches de satisfaction

2

Dans l'ensemble de très bons retours sur l'organisation, la disponibilité des bénévoles, l'ambiance, repas et ambiance du samedi soir, qualité des produits sandwicherie et le service sur stand
Les exposants sont très contents de leurs ventes, ils sont tous partant pour notre salon 2024 sur le week-end du 1^{er} novembre.

Quelques remarques sur la signalétique des parkings, signalétique des stands, problème de froid dû à la porte à côté des stands Vin d'Espagne et du Domaine St Guilhem qui reste ouverte trop souvent, nous en prenons note pour revoir ces points pour 2024.

4) Date du salon 2024 à déterminer

Compte tenu que le premier week-end de novembre 2024 se trouve sur le 1^{er} novembre (le vendredi) nous nous posons la question de maintenir ou pas cette date pour notre prochain salon :

Puisque la majorité de nos exposants répondent présents pour ce dit week-end et renseignements pris auprès de la Mairie il n'y aurait pas de problème, des solutions seront étudiées pour rendre possible notre salon.

Il est donc décidé de maintenir notre salon 2024 le premier week-end de novembre soit les 2 et 3 novembre.

Séance levée à 20 H avec dégustation d'un blanc Pouilly Fuisse et d'un rouge de la Charité s/Loire offert par Cathy

Les Rabelaiseries se préparent



Les compagnons d'Hynao étaient réunis en assemblée générale. (Photo NR-CP)

Les compagnons d'Hynao étaient réunis en assemblée générale. (Photo NR-CP)

Sous la présidence de Catherine Largeau et en présence de Michelle Eclercy, adjointe au maire de Ligugé, les compagnons d'Hynao étaient réunis en assemblée générale vendredi dernier.

La réunion a débuté par un temps de silence en mémoire de Marc Servouze, qui occupait le poste de trésorier, récemment décédé.

Elle s'est poursuivie par un « *flash-back* » sur l'année 2023 avec notamment deux temps forts : en juin le baptême de la vigne installée au domaine de Givray et en novembre, la belle réussite des Rabelaiseries avec un record d'entrées enregistrées soit 2.147.

À l'unanimité, et fort du succès rencontré par cette manifestation, les compagnons ont acté la 12^e édition de ce salon qui se déroulera du 1^{er} au 4 novembre 2024.

Par ailleurs, les grandes orientations mises en place en 2023 se poursuivront en 2024 avec des séances mensuelles d'ores et déjà programmées sur différents thèmes comme les vins de 10 ans millésime 2014, les spiritueux, les cépages insolites, la syrah.

Une rencontre avec un vigneron d'Anjou, une visite du Bureau national interprofessionnel de Cognac (BNIC) et une soirée conviviale en juin sont également prévues.

Pour 2024, l'équipe dirigeante sera composée de Catherine Largeau, présidente ; Alain Souchaud, trésorier ; Catherine Pierrot, secrétaire des Rabelaiseries et Yvette Souchaud, secrétaire d'Hynao.



PROGRAMME des SEANCES

2024

Vendredi 19 janvier 2024

Assemblée générale suivie d'un petit buffet organisé par le comité, St Emilio 2014 + St Joseph 2018 + BI Languedoc
Salle Feuillante (ex Pichereau) - **19H00**

Vendredi 16 février

Les vins de 10 ans les millésimés 2014 en 2024
Xavier et Jean-Michel - Salle Feuillante (ex Pichereau) **20h00**

Jeudi 7 mars

Invitation d'un vigneron : Vignoble de l'Arcison en Anjou, M. Reulier, séance ouverte aux Compagnons, bénévoles, partenaires et à tous les invités intéressés
Jean-Michel (et le soutien du groupe d'animation)
Salle de Givray, **18H30**: préparation, **19H30**: démarrage

Vendredi 12 avril

Les spiritueux
Sébastien et Jérôme - Salle Feuillante (ex Pichereau) - **20h00**

Vendredi 24 mai

Les cépages insolites
Jean P. et Jacques Baudon (Domaine la Rôtisserie)
Salle Feuillante (ex Pichereau) - **20h00**

Jeudi 20 juin

Soirée conviviale avec nos partenaires et bénévoles
Jean-Michel, Jean-Pierre (et soutien du groupe d'animation et autres bénévoles)
Givray : préau et salle **20h00**



Vendredi 5 juillet

Voyage visite du Bureau National Interprofessionnel de COGNAC (BNIC), puis visite d'une tonnellerie et/ou une cave
Joël et le groupe d'animation **08h00**

Vendredi 13 septembre

Le cépage « la Syrah de partout »
Pascal et Denis - Salle Feuillante (ex Pichereau) - **20h00**

Vendredi 18 octobre

Les vins de Stars édition n°2
Soirée avec les bénévoles pour préparer le salon,
Yvette et Stéphane - Salle Feuillante (ex Pichereau) - **19h00**

Vendredi 1, samedi 2, dimanche 3 et lundi 4 novembre

12ème édition du salon des Rabelaiseries, au complexe sportif

Samedi 23 novembre

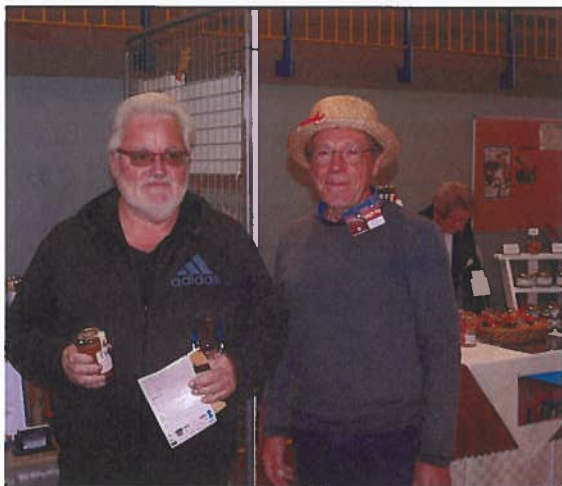
Un repas alliance mets/vins « les pieds sous la table »
Joël à l'étude pour St Benoit **20h00**

Vendredi 13 décembre

La foire aux vins
Jérôme, Sébastien et Frédéric - Salle Feuillante (ex Pichereau) - **20h00**

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 et les réponses sont attendues dans les délais pour permettre de lancer des invitations en sus.

Le Groupe d'animation :
Yvette, Jean-Michel, Jérôme, Joël et Cathy



Bonsoir à tous.

(Courrier de Marie-Claude SERVOUZE à la suite de la disparition de Marco, au regard des nombreux Compagnons venus assister à la cérémonie)

Je tenais tout d'abord à vous remercier pour vos messages , vos appels, vos visites pendant la maladie de Marc. Ils étaient très importants pour lui, pour nous. La sympathie, l' empathie, l amitié aident à tenir debout, à faire face à l'inéluctable.

Pour Marc, le club Hynao a été un point d'ancrage important à notre arrivée dans le poitou . Non seulement il rejoignait des amis de très longue date , mais partageait une passion commune. Marc faisait déjà parti d'un club de dégustation à Voisins le Bretonneux . Le vôtre lui a permis de partager , il aimait le partage ,et de tisser des liens amicaux avec vous tous.

Les Rablaiseries et son organisation, clé de voute de la fin d'année, l' ont emballé et mobilisé. Son investissement, quand on lui a confié le poste de trésorier, a été à la hauteur de la confiance témoignée.

Il s'est passionné à tel point que nos vacances ne devaient pas le soustraire à une réunion ou une dégustation. Votre association et votre compagnonnage tenait vraiment une place importante chez Marc.

Je me permets de vous souhaiter en son nom, de poursuivre avec la curiosité et la convivialité qui vous caractérisent, vos entreprises de découverte de vins, de viticulteurs, de vignobles . Que les grands rendez -vous des Rablaiseries se poursuivent longtemps avec la générosité ,l'amitié, et le succès que la dernière édition 2023 a conforté.

Merci , pour vos dons et pour la donation généreuse du club à l' association « des étoiles dans la mer »pour la recherche médicale sur le Glioblastome.

Mon dernier mot sera, dégustez chaque instant de la vie comme vous dégusteriez un très grand cru .

Je vous embrasse, bonne soirée.

Marie-Claude



Une montagne de messages de la part des COMPAGNONS à la suite du décès de MARCO.

MILLESIME 2024

JM R



Bonjour chers amis bénévoles, tous les compagnons se joignent à moi pour vous faire part du décès de MARCO avec une profonde tristesse. Nous perdons un compagnon et un grand ami, notre peine est immense. Nous garderons en mémoire des souvenirs inoubliables de son humour et de son sourire. A l'occasion de chaque salon il a toujours beaucoup donné et vous avez pu le rencontrer à divers postes et œuvrer à ses côtés. Je vous adresse mes bons vœux de bonheur et une bonne santé, bises, **Cathy**.

Bonjour à tous, pour ceux qui n'ont pas la presse. Les obsèques de Marco auront lieu samedi 20.01 à 15 H, un hommage lui sera rendu en l'église de St Julien l'Ars et inhumation au cimetière de St Julien. Pas de fleurs ni plaques. La famille nous invite à faire un don pour la recherche médicale sur le glioblastome, soit par internet ou à l'église : une boîte sera à disposition pour les dons. **Bernie**.

Bonjour à vous tous, bien triste nouvelle pour commencer le millésime 2024. Gardons de MARCO les belles rencontres autour des vins, toutes nos condoléances à sa famille et ses amis, **Lydia & Patrick**.

Retenons tous les bons moments passés avec Marco, les échanges autour du vin et pour ma part il y a quelques années un séjour avec lui à Paris au salon des caves particulières et aux Puces de Saint-Ouen. Toutes mes pensées à sa famille, **Titiss**.

Bonjour à tous, je m'associe à vous dans vos messages et souvenirs du compagnon Marco. Merci de transmettre toutes mes condoléances à sa famille, et ses amis, **Martine**.

Bonjour Cathy, tu peux compter sur moi pour m'associer au geste du club et à l'expression de mes sincères condoléances. **Sébastien**.

JM R & DR très tristes, se joignent à nous Luc et Isabelle pour cette douloureuse émotion, sans perdre de vue tout ce temps passé ensemble

Chers Compagnons, c'est sûr ! Vous avez raison ! Marco était une chouette personne ! Chiffon parfois certes, mais au final toujours avec la bonne humeur qui le caractérisait... Tous vos témoignages démontrent que Marco était de compagnie agréable et apprécié de tous ! je veux aussi dire : « Au revoir Marco ! Et Oui tu vas nous manquer, **Compagnon Jérôme**»

Bonjour , j'adhère pleinement aux propos élogieux de Cathy.

Je garderai le souvenir d'un compagnon soucieux du détail, de la précision , de la qualité dans ses choix de vins et dans la description qu' il en faisait lors des dégustations. Danou se joint à moi pour adresser nos sincères condoléances à Marie-Claude et à tous ses proches, amicalement, **Patrick Terny**.

Bonjour, je m'associe à tous dans vos messages et souvenirs du compagnon Marco. C'est une triste nouvelle en ce début d'année. Pensées et soutien à sa famille, **Emilie**.

Bonjour à tout le monde des compagnons, c'est hélas la triste fin qui devait être avec cette maladie qui rongait notre ami Marco. Pour moi il a été un excellent binôme excellent compagnon dans l'exercice de ma fonction. Ce matin je pense à ses proches et amis, il était lui, il était Marco. **Christian**.

Bonjour à tous, merci Cathy pour cette élogieuse présentation et de transmettre toutes mes condoléances à sa famille. Amitiés à vous, **Philippe**.



A la mémoire de MARCO.

MILLESIME 2024

JM R



C'est avec une profonde tristesse que je viens vous annoncer le décès de notre cher Marco. Je garderai le souvenir de son humour et parfois ses petits coups de gueule mais qui se terminaient toujours avec le sourire. J'ai en mémoire des séances inoubliables: initiateur de nos fabuleuses dégustations des très très grands vins. Il avait mis un point d'honneur à nous proposer des vins sélectionnés avec passion et nous faire apprécier leur excellence. En temps que présidente j'ai pu compter sur un trésorier minutieux et rigoureux, toujours exemplaire dans ce rôle primordial de responsable associatif à double comptabilité, club et salon. Au nom de l'association je propose de témoigner notre affection par un geste respectueux de ses souhaits, bien à vous, amicalement, **Cathy**.

Merci Cathy pour ta représentation, nous perdons un compagnon et nous sommes bien tristes, nous adressons nos condoléances à sa famille et à ses vieux potes. Amitiés à tous, **Yvette et Alain**.

Bonsoir, même quand on sait depuis un certain temps que le mal qui l'atteignait finirait par emporter notre copain Marco, la peine qui nous envahit au moment fatidique prend sa vraie mesure et nous laisse impuissants devant l'inexorable. Alors que les images même le plus futiles jaillissent en gerbes de souvenirs ... et Marco nous reviens le temps d'un instant fugace, avec son sourire plein de douceur, son verbe docte et précis devant un nectar enchanteur et sa joie de vivre en dégustation entouré de ses copains. C'est cette image de toi Marco qui restera dans nos cœurs, pour toujours. Une pensée pour sa famille et Jean-Mi et Bernie. **Gégé**.

Le titre ne laissait aucune place au doute quant à la nouvelle. Même si cela était prévisible au vu de la maladie qui le grignotait depuis quelques mois, l'annonce est tout de même difficile à encaisser. Notre cher Marco va manquer à tous, nous ne l'oublierons pas c'est certain. Une pensée particulière à tous ceux dont il était le plus proche et à qui la présence va manquer chaque jour, je vous embrasse tous, **Julie**.

Bonsoir à tous, une très mauvaise nouvelle en effet, je garde le souvenir de ses soirées grands crus et des séances organisées ensemble ou sa grande connaissance des vins et sa disponibilité avaient été très précieux. Condoléances à sa famille et pensées pour ses amis Myriam, Jean Yves, Jean Mi et Bernie. **Xavier**.

En effet une bien triste nouvelle. Ton texte est très bien écrit et résume bien le Marco que j'ai connu au sein de l'association. Je pense bien sûr à sa famille et à ses copains très proches, Bernie, Jean-Mi et aussi Myriam et Jean-Yves, **Nico**.

Bonjour à toutes et à tous. Cathy, tu as très bien résumé la mission de notre Compagnon Marco. J'ai pu apprécier moi aussi ses qualités de trésorier, un rôle important dans une association avec un budget non des moindres, pour un président c'est primordial! Je me joins à tous pour témoigner de mon affection à Marie-Claude et toute la famille. Bien amicalement, **Jean Ch**.

*Nous sommes de tout coeur avec vous, pleins de tristesse au regard de ce grand malheur, **Monique & Néné DIMANI**" (Cahors, logés chez Marco et Marie-Claude)*



MILLESIME 2014 en 2024

A la RVF, on assure: 2014 une année qui étonnera. (Olivier POELS)

De prime abord, logiquement, le millésime à l'étude de cette séance est renaissance, car dans le rétro c'est 2013 la catastrophique (pour mémoire je n'ai pu faire mon pineau, un trou béant dans ma pineauthèque!) et dans le viseur le magnifique 2015, sujet de spéculation s'il en est.

La constante interrégionale c'est: vins fruités, juteux, digestes, à l'acidité porteuse, qui marque les crus d'un profil plus tendre que concentré. Cela donne une accessibilité aisée aux produits jeunes, que l'on retrouve chez les vigneron qui n'ont pas cherché à remettre de l'extraction ou à trop appuyer sur la matière à la vinification.

La Loire et le Ht Médoc sont au top, le secteur nord de la Bourgogne compte de réelles réussites.

L'Alsace, le Jura, la Bourgogne, même Bordeaux assaillis par « suzukii »! la drosophile assassine! Encore l'Asie qui fait plonger qualité et rendement. Pour mesurer les conditions un bon repère: les primeurs de Bordeaux. Les annonces laissent entrevoir des vins qui pourront se déguster plutôt rapidement tout en retardant la mise sur le marché, une façon de se donner le temps de calculer les prix au mieux (pour eux!). Bourguignons et Rhodaniens se précipitent dans le brèche temporelle afin de saisir au cœur ceux qui n'ont quasi rien rentré sur '12 et '13. L'hésitation bloque les prix et les amateurs font des affaires. Je reconnais n'avoir pas trop fait confiance au millésime, d'entrée, et ce simple retard à l'allumage malin fait que j'en ai assez peu, juste de quoi en faire le tour avec Xavier et vous.

La RVF propose un décryptage qui utilise le comptage sur 20 (conf. N° M 08279 591 S et M 08379 592S). Nous resterons avec nos étoiles à 5 branches encore cette fois, nous passerons à des tableaux aidants avec analyses et barèmes une autre fois. Tout le monde recevra, via notre secrétariat modèle, les 2 pages qui y sont consacrées.

Hors les bouteilles dégustées ce soir on vous joint des repères d'achats éventuels car on trouve toujours des flacons de 2014.



Catégorie: pour les enfants nés en 2014.

Ch. Ausone (Bx) mais à + de 150€
Dom. Bart (Bg) à 100€ env. et Pommard 1er cru à 70€
Dom. Marc Colin (Bg) à 400€
Dom. Tempier (Bl) à 75€ zenv.
Dom. Huet (Vr) à 50€ env.
Ch. Rayas (Ch9) à + de 100€ ...

Catégorie: VDN et liquoreux à oublier en cave de 2014.

Dom. de l'Alliance et Ch. Myrat (St) env. 45€
Mas Amiel, Maury vintage et le Rivesaltes des frères Cazes (Ro) de 20 à 50€
Dom. Bablut ! (Ab) à 35€ et Dom. Baudoin (Q C) à 50€
Dom. Larredya (Jn) 35€ ...

Catégories: super qualité/prix 2014.

Ch. Canon-St Michel (Fc) à 25€
Ch. Greysac (Mc) à 20€
Dom. Romain Pertuzot (Bg) à 25€ env.
Dom. Rollet (Ja) 15€
Dom. Gilles Robin (C H) à 25€ ...
Tarifs indicatifs 2024 of course!

Catégorie: vins qu'il aurait fallu boire!

(sous entendu s'il vous en reste)
Les Irancy (Bg), les St Chinian, les Cassis blancs, les Savoie, les Tavel, les St Joseph de la cave de Tain, les « petits » Bordeaux, les vins de France et très certainement les Ht Poitou, ...

Tableau de bord:

Alsace: moy 14.5/20 (++) vers Eguisheim, Hunawhir)
Beaujolais: moy 16.5/20 (++) Moulin à vent, Fleurie)
Bordeaux: moy 16/20 (++)Médoc, Graves)
Bourgogne: moy 16.5/20 (++) Côtes de Nuits, Meursault)
Champagne: moy 15/20 (++) pinot noir)
Jura: moy 15.5/20 (++) chardonnay, trousseau)
Languedoc: 15/20 (++) Faugères, Boutenac)
Loire: moy 17/20 (++) Montlouis, Vouvray, Saumur)
Provence: moy 14.5/20 (++) Bandol, Cassis)
Vallée du Rhône: moy 15/20 (++) Côte rôtie, Condrieu)
Roussillon: moy 17/20 (++)vallée de l'Agly)
Sud ouest: moy 15.5/20 (++) Jurançon, Gaillac)
Savoie: moy 15.5/20 (++)Chignin Bergeron, Montmeillan)



Le millésime 2014 à BORDEAUX

Le millésime 2014 est un millésime sous-estimé car, même s'il n'est pas du niveau des grandes années telles que 2005, 2009, 2010 ou encore 2015, il fait tout de même partie des grands millésimes. Certains Châteaux ont réussi à produire des vins dotés de grand potentiel. Le millésime 2014, n'est pas un millésime classique. Le printemps ne s'est pas déroulé comme prévu et la floraison a pris un peu de retard. Le mois de juillet et une bonne partie du mois d'août ont suivi le pas dans le froid, ce qui a ralenti fortement sa maturité. Puis, l'été indien a fait son apparition.

De fortes chaleurs et un beau soleil sont apparus dès la fin du mois d'août jusqu'en novembre. Cette météo un peu « décalée » et longue va avoir un apport très intéressant pour les Cabernets. Le Cabernet Sauvignon ou le Cabernet Franc ont réussi à atteindre leur maturité lentement et à fournir des raisins très équilibrés, entre puissance aromatique et matière en bouche. Au contraire, les châteaux proposant une majorité de merlots ont eu des décisions à prendre quant à la période de récolte du raisin car ces derniers, plus précoces, vont atteindre leur maturité rapidement.

Ensuite, il faudra faire les bons choix dans les chais. Chercher le bon équilibre entre les merlots, très fruités et opulents, et les Cabernets dotés d'une très belle finesse.



Le millésime 2014 en BOURGOGNE

Le millésime 2014 est un très bon millésime en Bourgogne. Même si la qualité générale est très bonne, il faudra cependant faire attention lors de la sélection des vins, car ce millésime 2014 a réservé quelques surprises et aléas climatiques, qui ont mis les vignerons dans le doute et les a obligés à prendre les bonnes décisions.

L'hiver a été calme sur une bonne partie du vignoble, ce qui a permis le bon démarrage de la floraison. Les mois d'avril et juin ont été marqués par des températures douces. Les premières difficultés ont été enregistrées durant l'été, avec un mois de juillet et une partie du mois d'août humides et frais. Tout le contraire de ce dont a besoin la vigne pour se sentir bien. Puis, un peu comme sur Bordeaux, l'été indien a fait son apparition et le vignoble a enregistré de fortes températures un temps chaud et sec. Parfait pour que les raisins puissent rattraper le retard enregistré durant les premiers mois. Tous les vignerons se sont réjouis de ces températures et du soleil qui tapait partout sur le vignoble. Les vendanges se sont déroulées fin octobre et les Pinot Noir sont bien rentrés.

Ces derniers ont montré un potentiel de maturité intéressant sans rejoindre les meilleurs enregistrés. Après un bon travail au domaine, les jus se sont avérés équilibrés, sans la trace de verdure des raisins pas assez mûrs. En ce qui concerne les rouges, les vins de la côte de Nuits sont fantastiques. Les mieux travaillés sont puissants, mûrs et complexes. Ils ont un très beau potentiel de garde et devront d'ailleurs se faire attendre encore un peu avant d'être ouverts.

Le millésime 2014 dans la vallée du RHÔNE

Le millésime 2014 est un millésime très difficile, un millésime de vigneron, qu'il s'agisse du Nord ou du Sud. La météo a été presque identique aux autres régions avec un début de floraison et véraison intéressante. Les raisins ont pu démarrer leur maturité comme il se doit. Puis les complications ont commencé à pointer.

Le mois de septembre a été pluvieux, voire très pluvieux ce qui ralentit la maturité des jus de manière significative. En vallée du Rhône septentrionale, les vins sont plutôt équilibrés. Les jus sont fruités, ronds mais relativement légers. Les pluies de septembre auront apporté un peu de fraîcheur aux vins blancs, ce qui est de bonne augure. En ce qui concerne les vins rouges, les vins d'Hermitage, de Cornas ou de Côte Rôtie sont fruités, tanniques et présentent une belle longueur.

Pour les vins de la partie méridionale, la qualité est hétérogène. Le mois de septembre pluvieux va ralentir la maturité des vins. Il ne faut pas forcément voir ça d'un mauvais œil. Alors pour les amateurs de vins puissants, capiteux et plus lourds, passez votre tour... Ce millésime 2014 est tout le contraire et offre des vins plus fruités, plus fins et plus légers.



Un peu comme dans le Rhône, le millésime 2014 en **Champagne** a vécu un millésime difficile, dit de vigneron. L'été frais et humide n'annonça guère de bonnes choses pour les vignerons, mais l'été indien aura (un peu comme partout) aidé les vignerons à récolter des raisins mûrs. Cependant il faudra privilégier les Chardonnay, plus précoces, car sur les Pinot, les raisins ont eu quelques difficultés à atteindre leur maturité. Pour la **Loire**, le millésime 2014 est une très grande réussite. La région a rencontré les mêmes soucis climatiques que les autres, avec cependant un printemps un peu plus doux. L'été indien faisant le travail, les blancs sont secs, d'une minéralité solide et dotés d'une superbe tension.

LES 2014, DIX ANS APRÈS FICHE INFOS / NOTATIONS

XAVIER & JM R
MILLESIME 2024



MERCUREY « Les Chenaults » chardonnay sec, Theulot Juillot

Mode de vinification et d'élevage : vendange manuelle en caisses de 30 Kg. Tri de la vendange.

Les raisins sont pressés entiers ; après un léger débouillage à « basse température » (10°C) le moût est mis à fermenter : 75% en cuve et 25% en fûts (dont 20% de fûts neufs). Une telle répartition a pour but de garder toute la typicité du Chardonnay dans son terroir calcaire, tout en affinant les arômes et en augmentant la complexité par un élevage partiel en fûts. La fermentation se fait sans addition de levures, à 18/20°C

Mise en bouteilles après 12 mois d'élevage avec un simple soutirage de clarification et une très légère filtration. Minéralité et pureté aromatique caractérisent ce vin. Arômes de fruits exotiques et de fruits à chair blanche. Garde environ 3 à 5 ans

Commentaires:

Note
...../ 20



FIXIN , Domaine Berthaut

Mode de vinification et d'élevage: les 13 hectares de vignes se situent entre Fixin et Vosne Romanée. La culture de la vigne se fait en lutte raisonnée en direction du bio, les sols sont travaillés mécaniquement. Les vins sont vinifiés dans des cuves en béton, levures indigènes, élevage en fûts.

Amélie, fille de Denis Berthaut, née du mariage avec Marie-Andrée Gerbet (Domaine François Gerbet à Vosne-Romanée), s'installe sur l'exploitation familiale en 2013 après des études d'ingénieur agronome-œnologue à Bordeaux. Le domaine Berthaut-Gerbet est né, regroupant ainsi la totalité des vignes du domaine Berthaut et une partie des vignes du domaine Gerbet. Le domaine couvre à présent 13 hectares, essentiellement sur Fixin, mais aussi Gevrey Chambertin, Vosne Romanée et Flagey Echezeaux. Les vins sont tous des vins de garde typiques : bien charpentés, ils sont aptes à une longue conservation. De couleur rubis, avec les arômes particuliers du Pinot Noir, un corps rond et sans aspérité, ils se distinguent par leur bouquet puissant, leur élégance et une grande finesse.

Commentaires:

Note
...../ 20



COTEAUX CHAMPENOIS, Dom. Lamoureux, Les Riceys

Mode de vinification et d'élevage: en 100% Pinot Noir, élevage en fût de chêne de la Forêt de Cunfin, Aube, Durée d'élevage: 24 mois

Vision: robe rouge violine, reflets cuivrés.

Odorat: cerise mûre et fruits rouges

Goût: équilibre en bouche, rondeur, arômes de fraise

Température du service entre 8° à 9°C, accords mets et vins: Côte de veau à la normande; Bœuf à la ficelle; Matelote d'anguille (au Coteaux champenois rouge)

Commentaires:

Note
...../ 20

CHATEAUNEUF-DU-PAPE , Rives et terrasses

Mode de vinification et d'élevage: grenache+ syrah + mourvèdre + 5% counoise, muscardin, vaccarèse, durée de l'élevage jusqu'à 15 mois, non filtré mais collé au blanc d'œuf, élevage en foudres non neufs. Rouge sombre, en puissance, notes de bois, vanille, tabac, chocolat noir, torréfaction, cerise noire, cassis, mure, pruneau, réglisse, de plus notes de fumée et de cuir, tannique, pas si long en bouche

Commentaires:

Note
.../ 20

13 cépages sont autorisés par le décret de l'AOC Châteauneuf du Pape : 8 cépages rouges (grenache noir, syrah, mourvèdre, cinsault, counoise, muscardin, vaccarèse et terret) et 5 cépages blancs (roussanne, clairette, bourboulenc, picpoul et picardin).



11

Outre les commentaires il est possible de barrer ce qui n'est pas perçu dans les infos!

LES 2014, DIX ANS APRÈS FICHE INFOS / NOTATIONS



MERCUREY Ch. D'Estroyes « Clos l'Evêque » 1er cru, Maurice PROTHEAU & FILS

Pinot noir, culture conventionnelle

Dégustation: rubis plutôt clair, développe des arômes de fruits rouges, griotte, framboise, puissance moyenne, notes terreuses, fumé, mûre, pruneau, épices, acidité glissant vers le cuir et même le gibier, sorte d'appel du pied à l'accord mets /vin, bouche douce, texture ronde, tanins bien intégrés, 28€, 10 ans en bout de garde, gibier donc ou filet de rouget, viandes grillées ou tartares, ...

Commentaires: vin sur le plateau, finale animale, avec pigeon, caille farcie, canette, agneau, ...

14.1/ 20



MARGAUX Ch. Ferrière, 3me GCC, A Bio depuis 2015, Claire VILLARS LURTON (meilleure vigneronne 2018 RVF)

Cab. sauvignon, cab. franc et petit verdot, vendanges manuelles, pas de levurage exogène, macération en fûts neufs (60%), ...

Dégustation: robe sombre, limite grenat, fruits noirs cassis mûre, voire floral, notes boisées, poivre, complexe, harmonieux, de la précision aromatique, tanins enveloppants, finale sur le fruité, env. 50€ la bouteille, optimal 2022/2024 ...

Commentaires: en compagnie d'un morceau de boeuf braisé, un cassoulet, un confit de canard à la sarladaise, ...

15.4/ 20



FLEURIE Ch. Portier, vieilles vignes, Denis CHASTEL-SAUZET

Médaille d'argent aux concours international du **gamay**.

Dégustation: d'un rouge soutenu, robe brillante avec des reflets orangés. Le nez est fin, complexe, dominé par des arômes de gelée de framboise, d'épices et de touches de fumé (minéralité), gariguettes mûres. La bouche est ample, charnue, soutenue par des tanins veloutés et une belle vivacité. Aspire à une terrine de volaille, moutarde à l'ancienne, navarin d'agneau, pommes "boulangère", vol au vent ris de veau/époisses, 17€ ... *Arnaud Chambost, meilleur ouvrier de France 2000*.

Commentaires: la belle surprise de la soirée! Encore solide, finale sur le fruit, des épices vivaces, ...

14.4/ 20



JURANCON La Cave de Gan, vendanges tardives

Petit manseng, vinif' sous bois neuf à 70%, plus courte pour la préservation du fruité, ...

Dégustation: robe jaune paille intense, boisé immédiat au nez, fruits confits et miel, aérien, avec une volaille rôtie, du roquefort, une salade de fruits exotiques,env. 20€, ...

Commentaires: notes de pâtes de fruits, coing, abricot, poire, finale sur l'acidité du cépage, ...

16.2/ 20



St JULIEN Ch. Ducru-Beaucaillou, 2d GCC, Bruno BORIE & Virgine SALETTE

Cabernet sauvignon 90%, merlot 10%, vendanges manuelles, sélection parcellaire, vins logés en fûts neufs pour moitié sur 18 mois ... 190 à 240€

Dégustation: (Parker= 93/100) robe sombre intense, framboise, cèdre, graphite, tanins fins, finale tabac, truffe, digeste, ... garde + de 30ans! (si vous avez un lièvre!?)

Commentaires: très attendu, doté d'une force qui inspire le respect, équilibré et comblant le plus blasé, provoque le regret after!

18.4/ 20

Outre les commentaires perso, il est possible de barrer ce qui n'est pas perçu dans les infos!

Le coup de cœur de la séance est: **Ducru-Beaucaillou, 18 voix/25**

Givray, le 07 mars 2024

Bienvenue à vous, dans cette salle de Givray qui fait la réputation de la commune, tout comme un club œnologique « **Les Compagnons d'Hynao** ». On est enchanté de vous compter aussi nombreux, c'est bon signe!

Notre présidente et le trésorier sont en voyage au Viet Nam, qui comme chacun sait est une des capitales reconnues la plus enivrante du monde de la vigne! Sans Cathy donc mais avec ses mots nous accueillons un représentant de l'AOC d'Anjou, Romain REULIER et Damien à la tête du vignoble de l'Arcison, proche de Thouarcé-49, une commune que nous avons visité avec un plein car entre autres.

Ce soir nous sommes env. 80 pratiquement comme l'an passé, l'organisation vous remercie, on continuera à vous gâter en 2025 avec un Alsacien, sans doute plutôt en février.

Avec nous pour cette soirée, nous accueillons Joëlle Peltier, notre Conseillère départementale de la Vienne, dont le soutien est très apprécié de nos membres épicuriens, accompagnée de son Sébastien de mari, merci de votre présence. Bernard Mauzé, maire de Ligugé est excusé, ainsi que Michelle Eclercy adjointe, qui a été touchée par la maladie récemment, merci à vous pour un soutien que nous reconnaissons avec plaisir. Merci pour la chance de pouvoir utiliser cette salle qui se prête parfaitement à notre soirée.

Nous remercions vivement nos partenaires, bénévoles, compagnons et conjoints qui oeuvrent fidèlement lors du salon des Rabelaiseries et ne sont jamais avares du coup de main, la table des victuailles en témoigne. Pour rappel le salon 2024 des Rabelaiseries se tient du vendredi 1er au 03 nov. À vos agendas.

Traditionnellement Cathy, présidente des compagnons, annonce chaque mois la liste des **anniversés** du club, en mars, hors les giboulées, c'est une nouvelle bougie pour Stéphane, lui c'est le 2, fidèle membre depuis 2005, sous vos applaudissements, merci. Nicolas un de nos partenaires est lui du 7, bon anniv' à lui aussi.

Enfin, car il ne va pas tarder à faire soif, merci à celles et ceux qui ont permis cette soirée de dégustation par leurs efforts et leur présence.

Place à la découverte des vins de la famille REULIER, aussi présents à la 58ème foire de Jaunay-Marigny, nous vous souhaitons un très agréable, amical, et convivial moment.

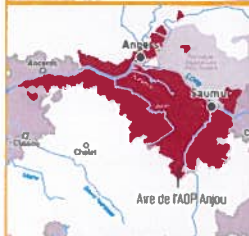
Cathy LARGEAU présidente des *Compagnons d'hynao de Ligugé*



L'ANJOU fait de chenin, cab. franc et cab. sauvignon



Au domaine: rouges, blanc sec et liquoreux, rosé et bulles de Loire.



Millésimé 2024, JM R



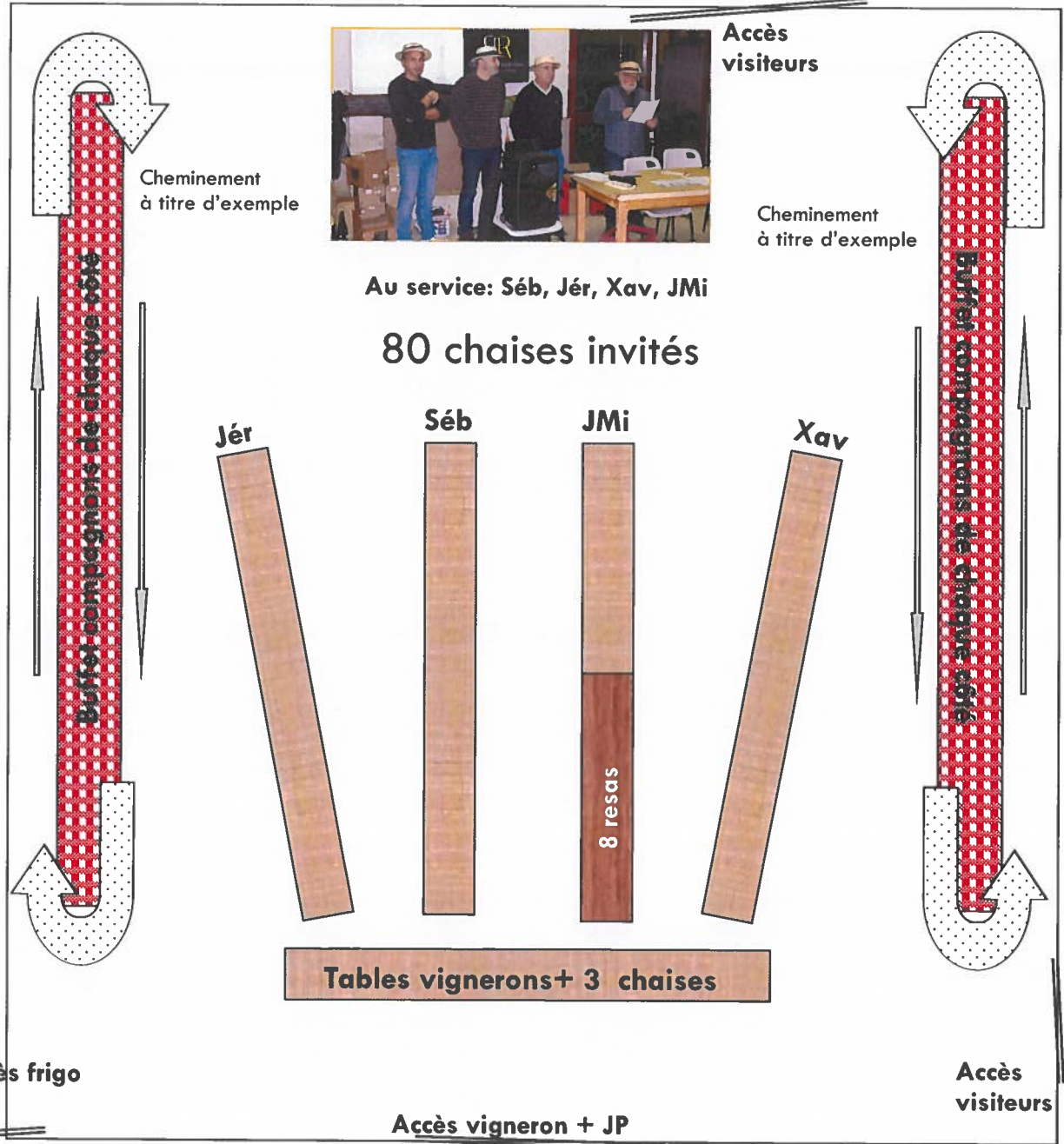
Devenu traditionnel, le RV de printemps des Compagnons d'Hynao est réservé la famille REULIER, Damien père et Romain fils en mars 2024

Plan de salle de Givray, le 07.03, accueil de vigneronns d'Anjou, responsable matos Titiss

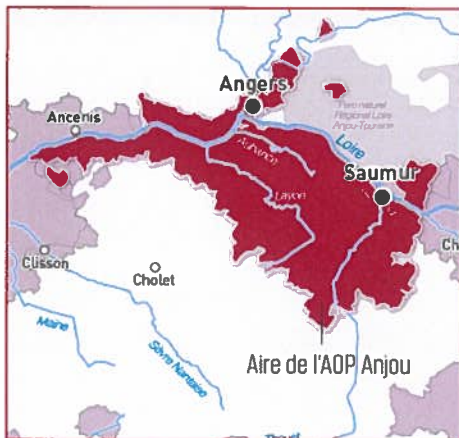
Tables en rayons: 20 places par travée, tables buffet: par 5, 2 sets au fond, passage des 2 côtés



Accès cuisine Accès frigo



Stationnement accès vigneron + JP



Le vignoble de 28 ha des vigneron Reulier, est situé à la limite de la commune de Thouarcé, joignant Faveraye-Mâchelles et Valanjou. Le domaine produit, vinifie et vend les AOP CABERNET d'ANJOU – ROSE de LOIRE – ANJOU (BLANC et ROUGE) - COTEAUX du LAYON – BONNEZEAUX – CREMANT de LOIRE – et du sauvignon en vin de pays. A la demande, pour les groupes, il est possible d'effectuer la visite du vignoble de BONNEZEAUX et d'effectuer d'autres visites locales, d'une durée de 2 à 3 heures (gratuit sur rendez-vous). Pour les personnes hébergées dans le gîte du domaine, le vigneron leur accorde une dégustation le vendredi en soirée. Il est possible de s'y joindre en individuel, sur réservation à l'avance.

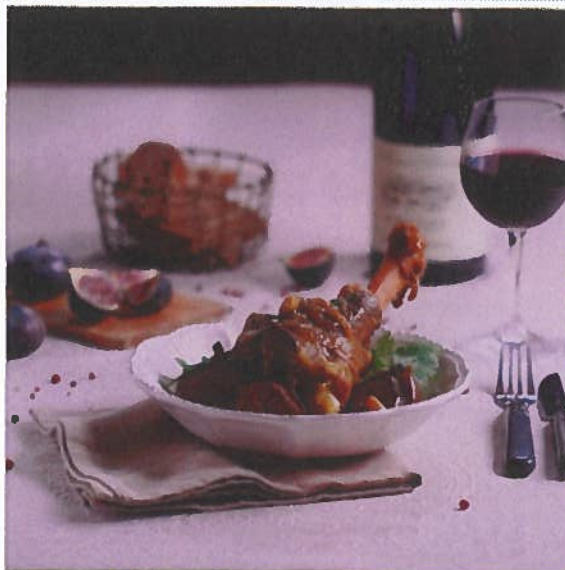
Souris d'agneau à l'Angevine.

Les ingrédients pour 4 pers.

4 souris d'agneau (fraîches ou surgelées), 8 figues mûres et fermes, 250 g d'oignons, 1 c à s de miel d'acacia ou autre, 1 c à c de gingembre en poudre, 1/2 c à c de cannelle en poudre, 2 pincées de safran, 125 g d'amandes mondées, 50 g de beurre, 6 brins de coriandre, sel et poivre

Emincez les oignons. Mettez le beurre dans une cocotte et faites dorer les souris d'agneau de tous côtés. Ajoutez les oignons et les épices. Ajoutez le miel, salez, poivrez et mélangez. Versez 75 cl d'eau, portez à ébullition et laissez cuire 1 heure à feu doux en remuant souvent.

Ce temps passé, ajoutez les amandes, mélangez et laissez cuire encore 30 min. Lavez les figues, puis coupez-les en deux. Mettez-les dans la cocotte, tournez délicatement et laissez cuire encore 30 minutes, jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse. Au moment de servir, ajoutez la coriandre et servez chaud.



Œufs pochés sur tranche sauce au vin.

Les ingrédients pour 6 pers.

7 œufs, 6 tranches de pain de mie, 3 tranches de poitrine fumée de 1 cm d'épaisseur, 55 cl de vin rouge d'Anjou, 4 oignons, 1 gousse d'ail, 1 bouquet garni, 80 g de beurre, 4 c à s de farine, 4 c à s d'huile, 20 cl de vinaigre, 1 pincée de noix muscade, sel, poivre

Pelez les oignons, coupez les en 2 dans la partie large, prélevez une rondelle par oignons, réservez les pour la déco, coupez le reste en morceaux

Coupez 6 carrés de poitrine fumée, hachez et réservez le reste. Dans une poêle faites blondir les carrés dans une c à s d'huile. Tenez les au chaud à four doux. Dans la graisse de la poêle faites blondir le reste de poitrine et les morceaux d'oignons 4mn à feu moyen. Pelez l'ail et l'ajouter entier puis mélangez.

Mouillez avec le vin choisi, placez le bouquet garni, salez peu et poivrez bien, ajoutez la muscade. Couvrez et laissez mijoter 25mn.

Faites dorer les tranches de pain de mie à la poêle dans les 50g de beurre et 3 c à s d'huile à feu vif. Tenez les au chaud à four doux et ouvert.

Cassez un œuf dans un bol et battez-le tout en mélangeant avec 2 c à s de farine, salez. Trempez les rondelles d'oignons dans cette pâte et faites les dorer dans de l'huile, tenez les au chaud.

Dans une casserole faites frémir 1.5L d'eau avec le vinaigre. Cassez délicatement 1 œuf dans un bol et faites le glisser doucement dans la casserole. Idem pour les autres. Laissez les pocher durant 3mn. Retirez les et les réserver dans de l'eau tiède et salée.

Filtrez la sauce au vin et liez la hors du feu avec 1 c à s de beurre ramolli et mélangez avec 2 c à s de farine. Portez la sauce à ébullition en remuant vivement.

Posez les tranches de pain sur des assiettes chaudes. Disposez sur chacune 1 morceau de lard frit, 1 œuf poché couronné de rondelles d'oignon et versez un peu de sauce au fond de l'assiette. Servez le reste de sauce dans une saucière



Poire Belle angevine au vin rouge. Pour 4 pers.

4 poires Belle Angevine, 40 cl de vin rouge Anjou, 50 g de sucre, 1 petit bâton de cannelle, 3 c. à s. d'eau-de-vie de poire

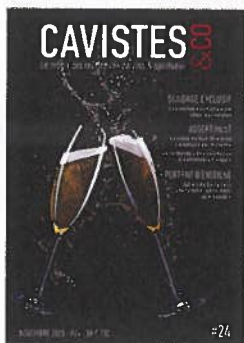
Eplucher, couper les poires en 2 Les épépiner
Les mettre dans une casserole, mouiller avec le vin, ajouter le sucre et la cannelle.
Cuire doucement à couvert pendant 1 heure
Egoutter les poires
Les mettre dans un compotier
Faire réduire la cuisson jusqu'à obtenir un sirop léger
Retirer la cannelle, ajouter l'eau-de-vie, verser sur les poires
Servir bien frais



CAVISTES

Le média des revendeurs de vins & spiritueux

Unique magazine dédié aux revendeurs spécialisés de vins, champagnes, bières et spiritueux, Cavistes & Co paraît cinq fois par an afin de suivre au plus près l'actualité du secteur.



POTINS de CHAIS OP.1

Des chercheurs ont entraîné un algorithme pour identifier sans faute les grands crus classés de Bordeaux. Les fraudeurs peuvent trembler... Ce n'est qu'un début. L'intelligence artificielle pourrait, à l'avenir, aider à l'assemblage des vins. Sans remplacer le facteur humain. *Au fait l'IA pourrait faire le chemin inverse et tromper ... l'IA?*

Deuxième pays producteur et consommateur mondial de vin (derrière l'Italie), la France a vu ses vignobles inscrits au patrimoine immatériel de l'humanité, ainsi qu'au patrimoine de la culture française. Une culture malheureusement longtemps restée sexiste. Comme dans de multiples secteurs économiques, les femmes ont été éloignées de sa production (il faut attendre 1788 pour que la veuve **Françoise-Joséphine de Lur-Saluces** reprenne les rênes du Château d'Yquem)... mais aussi de sa consommation : dans les milieux bourgeois, la morale voulait qu'une femme « honorable » ne boive pas. Heureusement, les choses évoluent à grands pas : la demande et l'expertise progressent chez les Françaises, rapporte une étude menée par l'agence de conseils Sowine. En 2017, 31 % des femmes déclaraient boire du vin au moins une fois par semaine, contre 21 % des sondées en 2011. De plus, la part des « amatrices éclairées » a augmenté de 9 points en six ans, quant la part de néophytes se réduit logiquement d'autant. Un symbole illustre parfaitement cette mutation : la présence depuis 2007 d'une femme sommelière, **Virginie Routis**, à l'Élysée.

JM R
MILLESIME 2024



Avec le rachat de Courvoisier, Campari devient un acteur majeur du cognac.



Campari Group est entré en négociations exclusives avec le groupe Beam Suntory afin d'acquérir la Maison Courvoisier, généralement consi-

déré comme le quatrième metteur en marché de cognac même si cette place lui est actuellement disputée par la marque d'Ussé produite par la maison Otard (Bacardi). Le montant du rachat s'élèverait à 1,32 Md\$ (1,22 Md€). Il s'agit de la plus importante transaction de l'histoire de Campari Group, lui offrant une avancée significative aux États-Unis ainsi qu'un potentiel à long terme en Asie, région stratégique pour le groupe. Courvoisier rejoint un portefeuille où se trouvait déjà le cognac **Bisquit** et la liqueur à base de cognac **Grand-Marnier** ce qui renforce le poids de Campari Group en Charente. En France, le cognac Courvoisier qui devait intégrer le 1^{er} janvier 2024 le portefeuille de la nouvelle filiale de distribution **Beam Suntory** restera donc dans celui de **Campari France**.

Tous les pépiniéristes vont-ils pouvoir produire des plants de vigne bio ?

Sans moyen de lutte plus efficace contre le mildiou, « pas partout, pas tout le temps », explique la cheffe de file du projet PepVitiBio. De nombreux pépiniéristes devraient opter pour une production mixte en réservant la bio aux assemblages les moins sensibles.



Comme le cuivre ne suffit pas à contrôler le mildiou lors des années à fortes pressions, la Fédération française de la pépinière viticole (FFPV) estime que « faire du 100 % bio serait suicidaire ». Résultats d'essais à l'appui, on explique que ces propos manquent de nuance. « L'année dernière, 6 des 10 pépiniéristes aux contraintes variées de climat, cépages, et pression sanitaire ont tenté avec succès de protéger leurs vignes sans produits conventionnels. Ils ont travaillé à grande échelle sur 4 000 à un million de plants et lors de l'arrachage ils n'ont pas noté de différences par rapport aux témoins ».

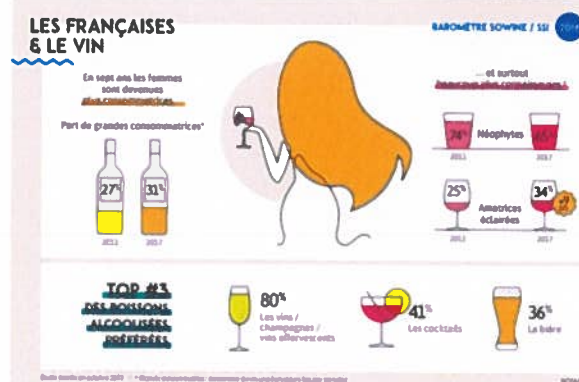
Une lettre anonyme accuse plusieurs responsables du Bureau national interprofessionnel du cognac d'avoir incité les viticulteurs à une surproduction, responsable selon son auteur de la chute des ventes. Le pamphlet aurait été massivement partagé sur les réseaux sociaux. *Le corbeau a été démasqué.*

Pour les vins effervescents comme le champagne, ceux issus des vendanges 2023 et passant par une seconde fermentation après le 8 décembre devront obéir aux nouvelles règles. Les vignerons peuvent choisir d'afficher les informations sur l'étiquette ou via un QR code renvoyant vers un site Internet. Une option choisie par Vincent Cuillier, producteur: « On a essayé de tout afficher sur les étiquettes, ça prend vraiment trop de place », a-t-il expliqué à l'AFP. « Il faudrait changer toutes les machines, les habillages, c'est trop de moyens pour l'instant ».

Ce que les Français disent aimer le plus en cuisine

1. Le magret de canard – 48 %
2. La côte de bœuf – 37 %
3. La raclette – 33 %
4. Le bœuf bourguignon – 29 %
5. La blanquette de veau – 28 %
6. Les moules-frites – 27 %
7. Le gigot d'agneau – 26,5 %
8. Le couscous – 23 %
9. Le steak-frites – 22,5 %
10. Les tomates farcies – 22 %

et en 2023: poulet/frites



Armagnac, Calvados, Cognac, Rhum & Whisky ... la suite



WHISKY, WHISKEY, pratiquement partout sur Terre, origine Irlande ou Ecosse (?), bourbon depuis 1789 aux USA, de qualité au Japon, en France, en Inde, en Angleterre, ...
Références: 54 arômes, selon les experts,

Indications de dégustation:

*notes végétales: *bourgeon, géranium, rose, tabac, foin, menthe, ...*

*notes fruitées: *ananas, cerise, pêche, poire, pomme, citron, mandarine, orange, pomelos, figue sèche, noisette, caramel, noix, pruneau, ...*

*notes boisées: *chêne, résineux, vanille, anis, cannelle, gingembre, muscade, poivre noir, réglisse, humus, ...*

*notes phénoliques: *fumée, tourbe, algue, salin, goudron, soufre, ...*

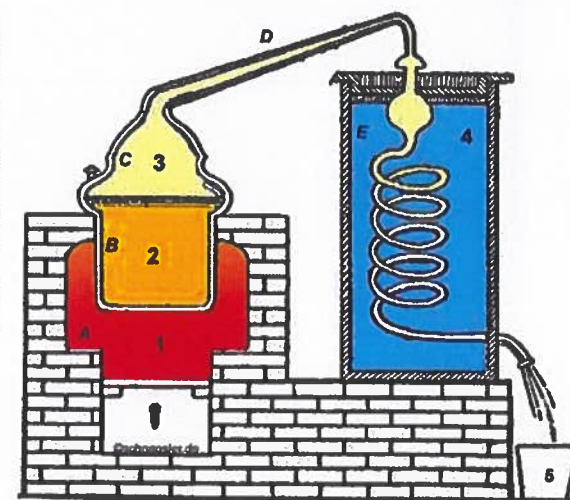
*notes diverses: *biscuit, café, pain grillé, malt, froment, beurre, cuir, cigare, ...*



Alambic simple.
Mot d'origine arabe, pour « chapeau de la cornue » (al ambic)



Le mot whisky vient du mot gaélique écossais « uisge beatha » ou « uisce beatha » en gaelique irlandais et qui signifie eau-de-vie. En effet, l'origine du whisky reste encore relativement floue. On dit que les Chinois distillaient déjà il y a 7 000 ans sans alambic dur à avaler!. On raconte que ce serait l'invention d'alchimistes arabes au Xe siècle qui auraient créé les premiers alcools. Ce qui est avéré c'est que ces arabes de l'époque étaient très en avance sur l'occident. Ils distillaient pour faire du khôl, fard à paupières, issu de la distillation de plantes, en arabe al khôl, mentionné dès le Moyen-Age. Les Grecs ont sans doute distillé 3 ou 4 siècles avant notre ère si l'on en croit Aristote. Cependant, la légende raconte que la première « eau-de-vie » médicinale au départ, aurait été produite par des moines irlandais vers le XIe ou XIIe siècle. Ce sont les nombreux échanges entre l'Irlande et l'Ecosse à cette époque-là qui ont permis au whisky de se placer. C'est simple comme 3 ingrédients qui sont nécessaires pour fabriquer le whisky : une céréale, (parmi l'orge, l'avoine, le seigle et le maïs), de la levure et beaucoup d'eau aussi pure que possible... et le tour est joué ! Un quatrième ingrédient reste tout de même indispensable : le savoir-faire !



La distillation, une histoire de chaud et froid!

1= foyer, 2= cucurbite (ça ne s'invente pas!)

3= chapiteau des vapeurs, 4= conduit réfrigérant et serpentins, 5= récipient du distillat

À en rire: c'est le bordel dans la famille quand le beau-père est bouilleur de cru, contrepèterie!

Fiche infos alcools, 12.04.2024



ARMAGNAC, dépt. du Gers et proches alentours
3 secteurs: Bas Armagnac, Haut Armagnac et Ténarèze

15000ha, 10 cépages autorisés: ugnny bl, baco bl, folle bl, meslier st francois, colombar, blanquette, mauzac, clairette de Gascogne, plant de Grèce, piquepoult, jurançon, ...

Indications de dégustation:

**à l'œil palette d'ambres et d'or, accents du blanc de la 1ère année aux ambres + ou- sombres*

**au nez boisé, fruits secs, floral, vanille, miel, agrumes, cacao, réglisse, ... qui s'enrichit avec le temps*

**en bouche suavité, rondeur, longueur, ... grande diversité selon les origines et l'âge, plutôt en digestif*

CALVADOS, Normandie (Calvados,+ Manche, Orne, Sarthe, Seine maritime, Mayenne, Oise)

3 AOC: Calvados 1942, Calvados pays d'Auge 1984, en 1987 pour le Domfrontais,

8000ha de vergers, + de 300 producteurs, 230 variétés de pommes, 139 de poires, 10 à 15hl / ha

Proportions: 18kg de pommes >16l de cidre> 1l de calva penser au pommeau (jumeau du pineau) constitué de 2/3 moût + 1/3 calva d'1 an au moins

Indications de dégustation:

**à l'œil une robe or brillant et tirant sur le sombre, acajou,*

**au nez notes boisées et florales, tabac, caramel, pommes, poires, pain grillé, vanille, puis abricot sec, noix, puis noisettes grillées, chocolat, géranium, rose fanée, réglisse, cuir,*

...

**en bouche s'apprécie sur la longueur, vanille, caramel et pomme cuite, finale sur noix fraîche, ...*



Armagnac, Calvados, Cognac, Rhum & Whisky

COGNAC, dépt. des Charentes

6 secteurs quasi concentriques: Gde champagne, Petite champagne, Borderies, Fins bois, Bons bois et Bois ordinaires.

74000ha, 10 cépages autorisés: ugnny bl, folle bl, colombar, folignan, montils, sémillon, ...

La part des anges (évaporation en chais) représente 22 millions de bouteilles! *Le cognac blanc sert à faire le pineau des Charentes*

Indications de dégustation:

**à l'œil palette de robes dorées encore plus nuancées que les « collègues »!*

**au nez boisé, fruits secs, poire, orange, abricot, pêche, thé, sous-bois, santal, noix, rancio, salinité, cannelle, tabac, muscade, encens, ambre, musc, pin, floral ...*

**en bouche suavité, rondeur, longueur et douceur avec l'âge, grande diversité selon les origines et l'âge, plutôt en digestif même si le VS tonic fait fureur à l'apéro!*

RHUM, Antilles (dit « agricole », de canne à sucre et non de mélasse) ce soir, on en trouve à + de 4000€ le flacon!

Les 700 îles apportent de la variété et des nuances, plus fines et expressives que les rhums de mélasse. La Martinique mène le peloton avec la Guadeloupe, le Nicaragua, Cuba, Jamaïque, La Barbade, Trinidad, Porto Rico, Ste Lucie, ...

Indications de dégustation:

**à l'œil une robe de blanc à ambré, vers acajou, très sombre*

**au nez notes boisées, florales, herbacées miélées, litchee, pivoine, métal, braises, tamarin, pruneau, abricot, fumée, caramel frais, coco, girofle, épices, cèdre, cannelle, réglisse, cuir, ...*

**en bouche caressant, suave, onctueux, ...*

Des spiritueux, avril 2024, Ligugé, Séb et Jérôme



Soirée à part, les alcools sont une spécialité rarement pratiquée, même avec des infos de base l'analyse est délicate au vu de la quantité utilisée, cela change la méthode d'appréciation et puis boire ou conduire ...

COGNAC, 40°, 4ans, 45€

Commentaires: couleur cuivre rose, or en périphérie

Nez fruité, floral, orange sanguine, abricot, tabac, fruits secs, agrumes, ...

Fort en bouche, alcool vanillé, caramel, pomme, figue, fumée, ...

* * * / coup de cœur= 2 voix

RHUM, ambré, 41°, 3ans, 38€50

Commentaires: couleur cuivre rouge, bord de disque blanc

Nez de mélasse, lord, relents fermentaires, fumé, toasté, épice, lavande, réglisse, cire, boisé, agrumes confites, ...

Bouche genre brûlot, caramel de fond de casserole, miel, indices hospitalier (bétadine ...), ...

* / coup de cœur= 0 voix

CALVADOS Hors d'âge, 40°, 15ans, 48€

Commentaires: couleur or sombre, disque brillant

Nez eucalyptus, pommes mélangées, boisé, fruits murs, banane, floral, réglisse, ...

Bouche en rondeur, belle longueur, vanille, sans feu, « tatinisé) ...

* * * / coup de cœur= 6 voix

ARMAGNAC Hors d'âge, 42°, embouteillé en 2000 à la demande, 49€

Commentaires: couleur or profond, acajou de robe

Nez beaux fruits murs, agrumes, pruneau, vanillé et boisé, torréfié, caramel, vieille noix, ...

Bouche en force, marqué de bois, présence type sucrée, « tatinisé) ...

* * * / coup de cœur= 10 voix

WHISKY single malt, 46°3, embouteillé en 2000 à la demande, 54€90

Commentaires: couleur or rosé, disque clair

Nez foin, épices, fruits rouges, amande, cassis frais, ...

Bouche tourbe en force, herbacé, céréales, caramel, ...

* * / coup de cœur= 1 voix

COUP de CŒUR: ARMAGNAC

Séance du 24.05.2024 à LIGUGE
24 présents, sans invité

CEPAGES DE PAR CHEZ NOUS ... AUTREMENT!

Animation Jacques BAUDON + Jean PODOU, CR de Cathy LARGEAU, photos JM R



Après les dernières nouvelles du club et les anniversaires Cathy ouvre la soirée consacrée aux cépages non ordinaires et aux méthodes à part.

Chers Compagnonnes et Compagnons,

Jean PODOU nous a fait passer "une sacrée soirée" avec notre ami vigneron Jacques Baudon du domaine "La Rôtisserie". Ce dernier nous a proposé 11 cuvées BIO à l'aveugle.

5 blancs, 4 rouges et 2 pétillants pour lesquels nos méninges et nos sens ont une nouvelle fois été mis à rude épreuve pour tenter de trouver des cépages soit atypiques soit difficiles à trouver en raison de vinifications particulières (plusieurs vins élevés en amphore).

Le dernier flacon très surprenant était "une vière" breuvage hybride entre vin et bière à base de houblon et de chenin blanc. Nous ne semblons pas encore tous prêts à apprécier ce breuvage ...

Les rouges ont obtenu de meilleures notes que les blancs.

La palme de la soirée est revenue à un vin rouge nommé "109" du domaine Château Gaillard à Messemé (86), cépage hybride 54/55 et élevé 1 mois en amphore (courte macération). Voici ce que j'ai trouvé sur le site du producteur : 100 % Plantet Noir (hybride producteur direct N° 54-55 d'où son petit nom local « 109 », représentant la somme des deux numéros)

le producteur a de l'imagination pour nommer ses cuvées !

Le second vin rouge qui a obtenu le plus de voix est nommé "sang neuf" toujours du même domaine, même cépage et également élevé en amphore mais 6 mois (longue macération).

Merci Jean et Jacques pour cette magnifique soirée au cours de laquelle nous avons pu découvrir une riche palette de vins du Poitou. Jacques nous a même annoncé qu'il était en capacité de nous en faire découvrir d'autres ... on prend note pour l'avenir. A suivre sous peu sur notre site Les Compagnons d'Hynao, Denis ajoutera les fiches techniques que nous donnera

Merci à tous pour votre participation, vos mets apportés toujours autant appréciés et votre bonne humeur habituelle. Nous avons toujours beaucoup de plaisir à nous retrouver alors merci à vous pour cet excellent état d'esprit.

Cathy, présidente des Compagnons d'Hynao



Vin N°1, sauvigné gris (aperçu à la pépinière Mercier), 15% de sauvignon bl. Bio, 2021, 13°, 6€ / or pâle, reflets brillants, nez foral, fruits à chair blanche, abricot, expressif, bouche riche, rondeur, acidité contenue, longueur, ...

Alliance: poisson de rivière, fromage caprin, ... **noté: 7/10**

Vin N°2, « Paon perché », sauvignon blanc sans fût, 2023, 13°, 20€ / paille clair, disque brillant, nez de citron plutôt léger, menthe, bourgeon, pétale de rose, en bouche un peu court, amertume finale, ... **noté: 5/10**

Vin N°3, « Paon perché », sauvignon bl, passé 3 mois en fût, 2023, 13°, 25€, Couleur or plus pâle, brillant, nez de tilleul, chèvrefeuille, marqué de végétal, bouche attaque franche, court et amertume en fin, ... **noté:4/10**

Vin N°4, chenin bl élevé en amphore, 2022, 13°, 17€ / plutôt trouble avec un disque clair, relents carboné au nez, à évolution rapide, attaque acide tirant vers un début de rondeur, difficile de l'allier, **noté: 4/10**

Vin N°5, « Sur le chenin », chenin ss sulfite, 2022, 13°, 25€ / blanc « foncé » trouble, orange, nez oxydatif et faible, en bouche peu expressif, acidité à part, sans longueur du tout, rhubarbe! ... **noté: 4/10**

Vin N°6, bio, rouge de baco noir (origine landaise croisement de folle noire et de noah, réalisé vers 1900 par un instituteur des Landes François baco), 1 mois de fût, 2021, 12.5° / belle robe grenat, brillant, nez de fruit net, fumet léger, vers le cacao, en bouche souple, gouleyant, sur la jeunesse, agréable, appelant rosette et serrano, ... **noté: 7/10**

Vin N°7, 5455, en amphore, bio, 2022, 13.5°, 16€ / grenat sombre, presque noir, disque franc, aspect épais, nez plein de fruits noirs, torréfaction, cacao empyreumatique ! Bouche « virile », tannique, agréable, riche, viandard, à canard, ... **Noté: 8/10**

Vin N°8, bio, 5455, Sang neuf, 2022, 13.5°, 26€ / grenat foncé, disque trouble, robe opaque, nez de fruits noirs, animal, humus, bouche en souplesse, agréable, faisant ressortir des notes de sous-bois, ... **noté: 8/10**

Vin N°9, bio, Ch. Gaillard, « Apogée », pinot noir élevé en amphore, 2021, 13°, 22€ / grenat opaque, disque à bord clair, nez cocktail de fruits rouges et noirs, acidité peu engageante en bouche, pas facile à cerner, ... **noté:5/10**

Vin N°10, genre « petnat », blanc, composé de muscari, solaris et muscat, 12° 16€ / or pâle, gazeux, floral, sécotine, ... **noté: 4/10**

Vin N°11, « vière » mousseux, blanc, mêmes cépages, 9°, 14€, jaune trouble comme sortant du pressurage, nez de CBD, hépatum, citron fort, comparable à de la bière blanche, ... **noté: 4/10**

COUP de CŒUR: vin N° 7, cépage 5455, amphore, 16 pour et 8 au N°8

Il y a des choses incroyables, d'autres inimaginables, même des totalement impensables et sans doute des pire encore!

Des touristes s'offrent la sangria la plus onéreuse qui soit. 120 000€ pour une sangria au ... Ch. Pétrus!!!

La dépêche du midi annonce que dans un grand établissement de Cannes de riches farfelus ont mélangé du rouge de Bordeaux (!) des oranges et des citrons sans oublier la cannelle. Polos et Rolex bien en vue, on voit sur instagram de joyeux couillons arroser les glaçons (rien ne les arrête!) copieusement de ce nectar unique et pas gratuit. L'argent n'a pas d'odeur et la connerie est sans limite, à la vôtre.

C'est pour le petit!!

On a tous eu un jour cette question, le petit dernier vient d'arriver que vais acheter pour qu'il goûte à sa majorité? La RVF fait des propositions, moi également. La tenue au temps, la garde sont importants, la structure et le terroir se posent en garantie.

Un bandol (Tempier, Terrebrune ...)

Un terrasse du Larzac (Mas Julien,...)

Un châteauneuf du pape (syrah majoritaire ...)

Un vouvray (et ouï!, Clos Naudin, Huet...)

Un sauternes de renom (Suduiraut, Rieussec, ...)

Un Montrachet GC (Bâtard Montrachet, ...)

Un côte rôtie (La Viaillère, La Brocarde, ...)

Un vin jaune (Macle, Tissot, Ganevat ...)

Un quart de chaume GC (Dom. Des Baumard, ...)

Ensuite chacun compte sa fortune et fait ses choix au risque que le petit devenu grand n'aime pas le vin!

La Bourgogne grandit.

En 1 décennie la Bourgogne a planté 3000ha de vignes, au nord (Chablis) et au sud (Mâcon), le chardonnay est privilégié, les autres AOC ont tendance à faire l'inverse.

POTINS de CHAIS *OP.2*

JM R

MILLESIME 2024



On vous laisse calculer le prix du verre

Le guide des meilleurs vins de France, RVF, inscrit une soixantaine de petits nouveaux pour sa 30ème édition qui s'ajoutent à une liste qui a dépassé les 100 000 vins testés. Il serait intéressant de savoir combien on en a dégusté en quais 20 ans. Que les archivistes se lèvent et suivent la piste.

Tout baisse. La France, l'Australie, l'Argentine, l'Italie, ... font face à une baisse des ventes des vins rouges allant de 7 à 26% à la surface du globe. Sans doute trop de changements en trop peu de temps?

La cité des climats de Bourgogne a accueilli quelque 65000 visiteurs pour sa 1ère année, en comparaison la cité de Bordeaux a attiré 500 000 curieux à son ouver-

Coiffeurs en Champagne!

En fait ça décoiffe. Le Syndicat Général des Vignerons fait face à un troupe prête à se crêper le chignon. La coiffe est cet emballage en papier argenté ou autre qui s'associe au prestige. Celle-ci devient facultative selon Bruxelles. Le résultat de la bataille tient à un cheveu!



Championnat de France de dégustation.

Sous l'égide des gars de l'AOC Châteauneuf du pape, l'équipe belge (3 dégustateurs) a devancé celle des Français (4 dégustateurs). La manche suivante se déroule à St Emilion et les championnats du monde, où se retrouveront les 2 équipes, sont fixés aux 11 et 12 octobre.

Tout change. On ne l'a pas imaginé, ça fait pas rêver mais ça risque d'arriver! Bouteille allégée, en alu, en plastique ou en carton, la folie guette les emballeurs. Tout doit devenir réemployable, c'est le cas du verre mais aussi des autres matériaux et à des coûts moins élevés. La 1ère bouteille de vin en verre date de 1645, fabriquée en GB. L'allègement fait passer le flacon de 600g env. à 410g env. le réemploi d'une bouteille permet jusqu'à 79% de réduction de CO2. Par contre aucune stat' sur les autres matériaux.

Bonjour amis compagnons,

Joël nous a concocté un magnifique voyage avec des visites incroyables dont il a le secret. L'ensemble des Compagnons présents, 15, ainsi que 2 conjointes ont unanimement adoré cette journée.

Nous étions 17 (notre Catherine bien malade n'a pu se joindre à nous).

Très ponctuels nous sommes partis avec 2 minibus dès 7H40.

Une première visite : la **Tonnellerie SEGUIN-MOREAU à MERPINS**

Incroyable visite d'une usine gigantesque de 130 spécialistes qui depuis 1877 réalisent pièces, muids et barriques de tout volume, tonneaux et foudres en chêne français.

Equipements pour l'occasion : lunettes, sur-chaussures à coque de protection, gilets rouges et casques audio, nous avons pu vivre l'ensemble des processus d'élaboration en commençant par le stockage du bois 30 000 palettes sur des hectares en extérieur.

Puis continuation dans les immenses bâtiments pour apprécier l'expertise des techniciens sur :

- choix et découpe des douelles,
- les cerclages : 4 fois au total
- la chauffe

- la finition avec le marquage au laser ...

Nous avons découvert l'ensemble des étapes de fabrication avec un immense plaisir et beaucoup de respect pour ces spécialistes qui font un travail très physique dans le bruit et les machines.

"Comme le dit Joël, nous ne parlerons plus de la tonnellerie comme avant ..."

Une pause Restaurant **Chez Lio à Sigogne, pile poil à 12h30.**

Nouveau restaurant familial hyper sympa, nous avons été accueillis sur la terrasse pour un déjeuner de produits frais, qualité service et convivialité chaleureuse, vraiment extra. Une adresse à retenir.

Pour la digestion : une visite des **Cognac VOYER et Cognac VAUDON, à ECHALLAT.**

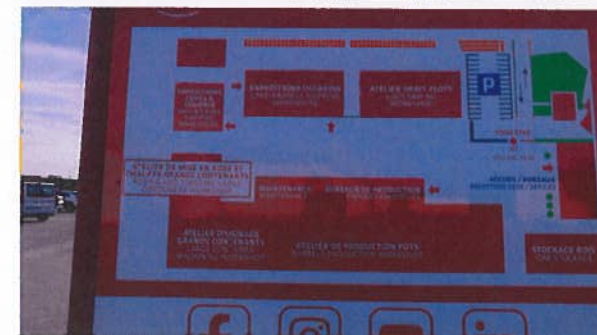
Excellente visite de l'ensemble des installations avec toutes les explications techniques sur l'élaboration de leurs Cognac de Grande Champagne et de Fins bois. Nous avons pu voir des dames-jeanne contenant des eaux-de-vie de très longues dates, par exemple 1914 pour le plus vieux.

La dégustation ouverte de nombreux alcools a été le clou final de cette belle visite.

**Grand merci Joël pour cette magnifique journée, tu nous as vraiment régales.
Merci à tous les participants pour votre présence et votre enthousiasme.**

A suivre sur le site des Compagnons des photos murquet.denis@gmail.com.

Bises et à très bientôt, **Cathy LARGEAU**



Sur le bois et sur
les eaux-de-vie,
des métiers de
passion, des
réalisations qui
marquent les vies
de génération en
génération.
JM R



Chez les anges en noir!

MILLESIME 2024
Photos: JM R



Parfois les non-croyants ont des doutes! Quand on déguste le doute disparaît comme par enchantement, étrange chimie du plaisir.



La part des anges envahissant tout support



Le stockage des vieilles eaux-de-vie, ah le 78!



Ah la part des anges! Ils seraient noirs, délateurs et omniprésents. On ne peut rien cacher tant leur trace stationne hors les chais, murs et poutres, tuiles et autres piliers...

Imaginons la cuite qu'ils se sont pris avec les 22 millions de bouteilles envolées sur leurs ailes. Entre nous, pour gagner le paradis, la solution ce sont les A.V.P.I. (anges volants parfaitement identifiés!).

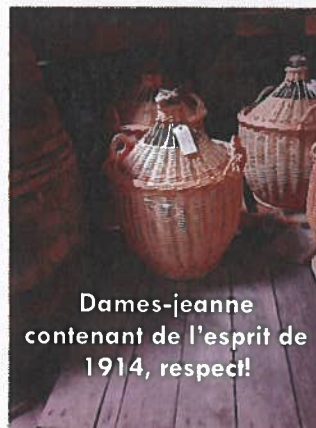
L'accueil des représentants de ces personnages ailés ayant pris leur part a été très sympa, guides chaleureux à la bonne hauteur au regard des visiteurs. Les cognacs **François VOYER**, abritant également ceux de la maison **VAUDON**, bien que d'aspect familial, offrent une palette tant engageante qu'étendue, à laquelle notre groupe d'épicuriens a adhéré totalement.

La visite est claire et aucune question n'a été éludée puisque les narrations des 2 guides se complétaient. Découverte du processus de la distillation, des installations et du stockage où déguster rime avec se régaler! Très appréciée.

Un des 2 alambics, vérifié par Séb!



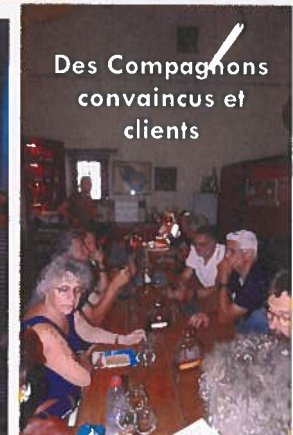
Du beau, du bon pour tout le monde.



Dames-jeanne contenant de l'esprit de 1914, respect!



Grandes cuves régulées récentes, avant de verser dans l'avenue du bois leurs arômes d'agrumes, de pêche, de fleurs, de cèdre, ...



Des Compagnons convaincus et clients

Ce bois dont on fait les barriques!



Il est 7h30 ce vendredi 5 juillet. La place de l'Europe sortie sud de Ligugé se peuple de gens bien intentionnés, visiblement enchantés de se retrouver. La destination qui s'offre à la troupe des Compagnons d'Hynao c'est **Cognac**.

Faisant suite à la proposition retenue de notre présidente **Cathy**, **Joël** a fouillé l'espace charentais jusqu'à satisfaction. Entendez par là que l'objectif c'était de rencontrer des hommes de l'art de la tonnellerie, de dénicher un bon petit restau du coin et enfin de se livrer à l'approche intelligente de l'art, là aussi, de l'élaboration du cognac, eau-de-vie qui vaut de l'or depuis l'utilisation populaire de l'alambic.

2 minibus pour déplacer les 17 personnes volontaires, la 18me, **Catherine « Bichon »** ayant fait les frais abusifs et contraignants du COVID selon **Christian** 1er chauffeur. Dans l'autre, le cerceau comme disent routiers sympas était aux mains expertes et vives de **Sarah** que **Jérôme** a bien voulu nous confier pour la circonstance, sans pour autant ne s'écarter du corps gardé précautionneusement que de 3 ou 4 mm! Aucune échappatoire possible, l'œil sur le GPS et l'autre sur la route. **Sarah** nous a dit qu'elle avait fait ses armes très tôt à Paris intra-muros au milieu des fous lâchés de toute évidence contre elle! Elle a le reflex, l'instinct, la vista, la gouaille et le vocabulaire parfaitement adapté.

Si vous traversez le pittoresque département du 16, en ses entrailles les plus étroites, il est certain que quelques tracteurs, quelques anciens et même certains trottoirs se souviennent de son passage! Cela dit elle a régulièrement distancé **Christian** tout en partant après. C'est le talent que peut avoir une jeune femme qui a choisi, boire ou conduire? Elle nous a beaucoup parlé de ses potes « **Melon & Melèche** »...

... N'hésitez pas à lui demander les dernières nouvelles de ces lascars, c'est édifiant, ça ouvre des horizons insoupçonnés, ça détend les zygomatiques, ça remplace les anti-inflammatoires c'est ravissant!!

Heureux **Jérôme** me direz-vous? Tout porte à croire que c'est bien le cas! Merci à **Sarah** de nous avoir pilotés avec un savoir faire de la première heure concluant et sans malice.

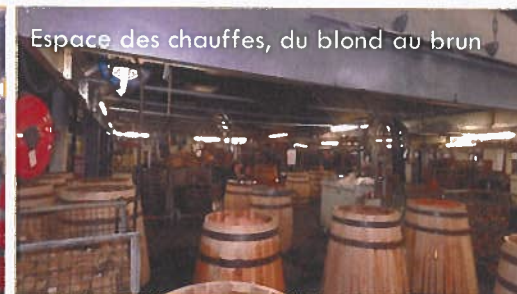
À la tonnellerie **SEGUIN-MOREAU**, l'accueil est rassurant, un panneau numérique annonçant notre venue en toutes lettres, les guides et le matos pour visiteurs est prêt. **Régis** contacté par **Joël** se fait fort de tout expliquer au milieu de moult palettes de chêne qui attendent sagement que leur sort se précise.

2 groupes de compagnons munis de casques audio, de lunettes, de coques de sécurité au pied, de chasuble rouge de chantier et en route vers le savoir. Le stock de bois est au-delà de l'entendement, de quoi tenir environ 3 ans, on se sent rassuré quant à la qualité de nos futurs breuvages.

Il reste tant de choses à apprendre ici, le travail tient de la passion et des générations, il n'y a pas d'école et la formation se fait là sur le tas. Des journées emplies de martelage, sciage, rognage, ajustements, vérifications, brûlage et de finitions multiples au laser et autres. Cette matière noble, ce chêne merrain tiré du meilleur de la grume hors les défauts de bords et de cœur, devient sous nos yeux un objet d'une parfaite forme, partie pour un éternité et si douce à caresser. La main et l'œil font tout, de la recherche à l'ultime contrôle. La satisfaction qui se lit sur les visages fait oublier la rudesse et la chaleur, le vacarme et les quelques rares ratés, immédiatement réparés. Ces contenants recevront les contenus les meilleurs dans les meilleures conditions, pour notre plus grand plaisir!



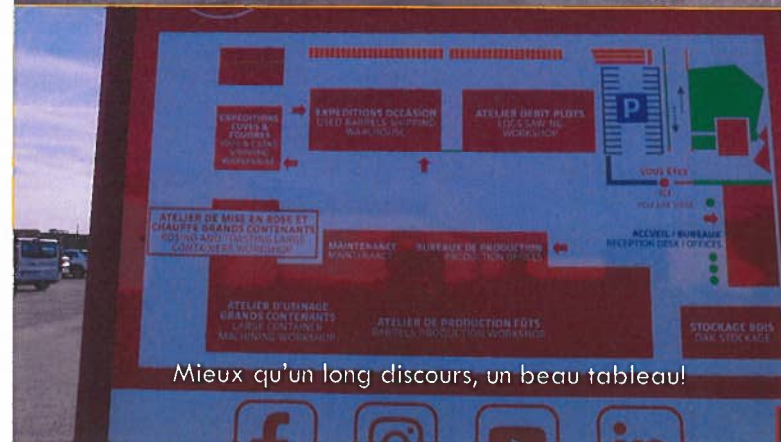
Régis, intarissable



Espace des chauffeuses, du blond au brun



La troupe vient d'arriver sur site, le timing a été respecté toute la journée et pourtant Jean était là!



Mieux qu'un long discours, un beau tableau!



À Givray, dimanche 8 septembre 2024.

Le rite annuel de la journée des assoc° a fait déplacer un public local et extérieur malgré une météo capricieuse et un virus qui tente un retour en force.

Les Compagnons d'Hynao ont tenu leur poste tout comme les organisateurs du festival BD, la médiathèque, le Comité de jumelage, l'escalade, ...

Cathy et Jérôme ont vu passer, et s'arrêter, du monde, tantôt curieux, tantôt soucieux du maintien de l'événement.

Moins glorieux: certains Ligugéens ignoraient encore la tenue de notre salon des vins et produits du terroir! Au vu du battage depuis une douzaine d'années soit on est insuffisamment bruyant, soit la perception de nos contemporains baisse plus vite que la popularité de notre président!

Les fidèles, nos préférés, se sont assurés des dates et des animations. De nouveaux exposants et une nouvelle expo photos, Michel est passé nous voir après ses prises de vues au Ch. Beynat et on s'est mis d'accord sur le titre de l'expo en noir et blanc. Ce sera ... à voir sur place!

NB: on a appris la sélection de la filature de Ligugé, avec 99 autres, par le fameux **Stéphane BERN**. Reste à savoir si le site ira jusqu'au bout du choix *bernien* où se trouve le nerf de la culture, en espèces sonnantes et trébuchantes.

Quelques Compagnons sont passés, la fréquentation a été très correcte, surtout sachant que le même événement se tenait un peu partout dans les communes voisines.

Nous ne recrutons pas mais les demandes de précisions/infos ont fait que le temps est passé vite. Bernard Mauzé est venu en début et en fin de journée, Titiss, le GO de cette journée a pu passer quelques moments avec nous puisque comme d'habitude sa préparation est optimale. Bravo jeune homme!

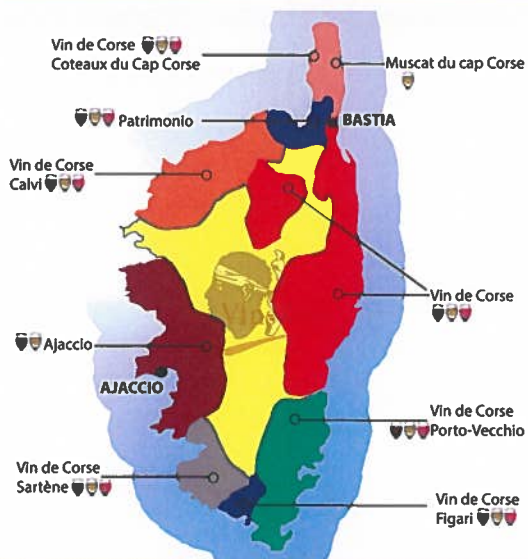
Pour la première fois il n'y avait pas de dégustation proposée. On y avait pensé mais les temps étant ce qu'ils sont, *rien c'est moins pire que pas bien du tout!*

La prochaine séance hynao se tient le vendredi suivant, 13 septembre, sous la houlette de Pascal et Denis qui nous feront visiter les rangs de syrah en France.



Cathy & Jérôme fidèles au poste

En CORSE du vin et des Corses



1 appellation régionale :
Vins de Corse
2 appellations crus :
Patrimonio et Ajaccio
5 appellations villages :
Corse Porto-Vecchio, Corse Figari,
Corse Sartène, Corse Calvi,
Corse Coteaux du Cap Corse
1 appellation VDN :
Muscat du Cap Corse,
sur 7000ha,
130 vigneronns,
forte proportion de présence
féminine dans les domaines

8 dénominations géographiques : Ajaccio, Calvi, Coteaux du Cap Corse, Muscat du Cap Corse, Figari, Patrimonio, Porto-Vecchio et Sartène

Attention ! Il faut savoir que le *Muscat du Cap Corse* est un vin rare. Il ne reste que quelques poignées de producteurs à poursuivre l'élaboration de ce véritable élixir. C'est un vin doux très complexe, délicat et gorgé de soleil. Les cépages en cours: nielluccio, sciaccarello, minustello, carignan, cinsault, vermentino, grenache noir, ugni blanc, san giovese, muscat petit grain, barbarossa, mourvèdre, aléatico, syrah, codivarta, cracaghjolu neru, ...



Quelques-uns des vigneronns parmi les 130 en territoire corse:

- Dom. A Ronca, Calvi
- Dom. San Gavino, IGP Corse
- Dom. Gentile, Patrimonio
- Dom. Alzipratu, Calvi
- Dom. Yves Leccia, Patrimonio
- Dom. Granajolo, Porto vecchio
- Dom. Saparale, Sartène
- Clos Culombu, Calvi
- Clos Colona, Sartène
- Clos Calciani, Aléria
- Clos d'Alzeto, Ajaccio
- Clos de Bernardi, Cap Corse
- Ch. Prince Pierre Napoléon Bonaparte, Calvi

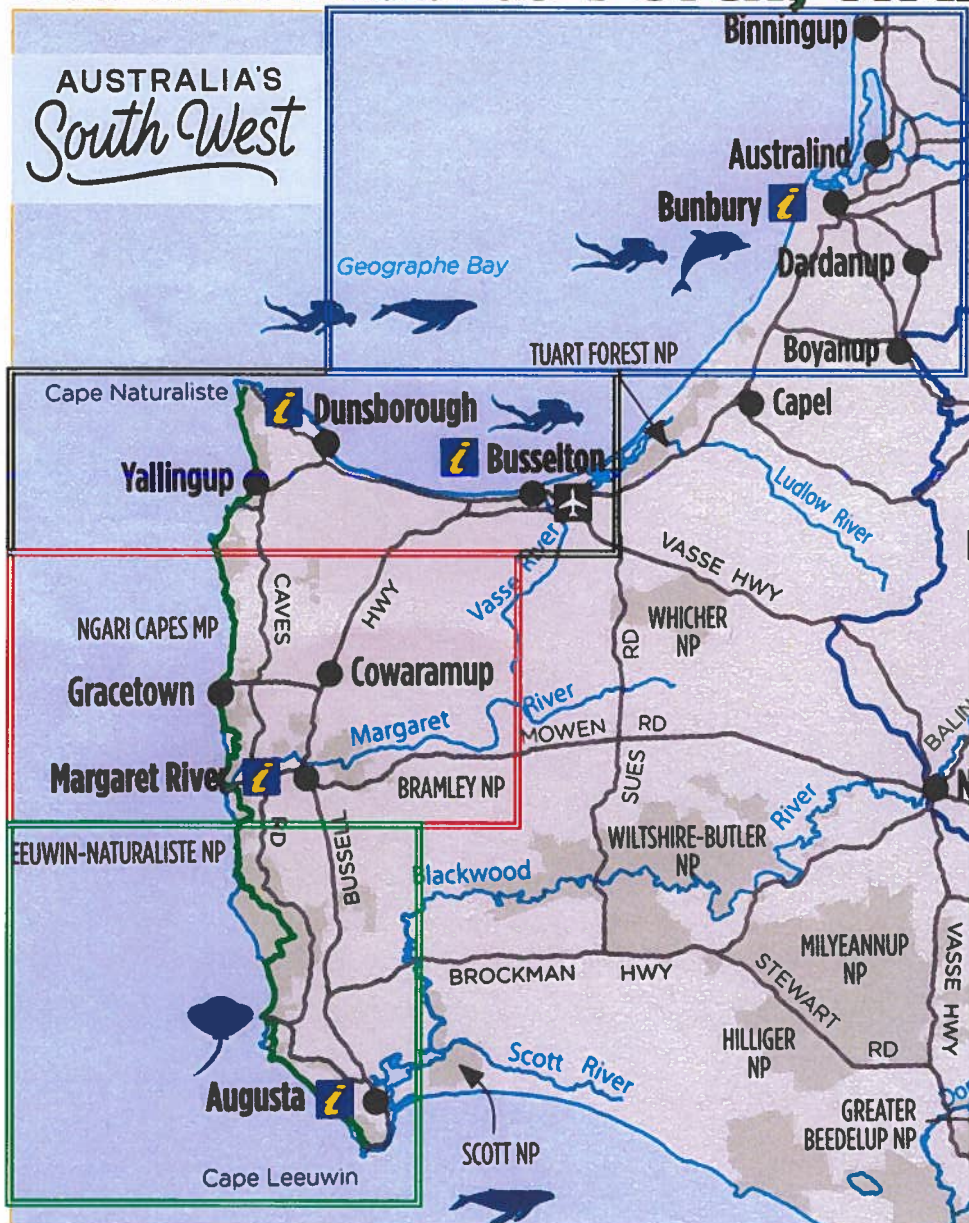


Les

frères Grisoli, Jean-Vincent et Jean-Raphaël, connaissent ce coin de Corse et son château depuis tout môme. La dénomination « Château » est la seule dans l'île, les Corses s'en moquent mais à l'export ça peut faire son effet! Plantation en 2017, les 1ères vendanges sont faites.



On the road to Perth, WA.



Les 4 secteurs de la 1ère semaine dans le sud de l'état. Pas de baleines mais des raies qui viennent lécher les pieds des plus courageux, des dauphins qui slaloment entre les touristes, des kangourous en nombre qui nous surveillent et des arbres gigantesques. La Hwy, autoroute en anglais, c'est pas plus grand que la N10 d'avant!

Le regroupement se fait à Perth, chaleureux et émouvant, une bonne nuit de récupération puis direction **Busselton**, position centrale pour une exploration des zones quotidiennes. Des Français sont passés par là quelques siècles avant nous et par endroit la grammaire n'est pas british mais frenchy! Nos ancêtres jouaient aux géographes et les Anglais s'installaient sous l'Union jack! On a retrouvé des noms connus, venant de la Tasmanie tels que Bruny d'Entrecasteaux et J.M. Huon de Kermadec.

Le secteur des vignes c'est **Margaret River**, une ville et une rivière, où nous avons un peu tester. Le soleil est dans la bouteille, illustré par les cabernet sauvignon et syrah d'une présence parfois lourde. Le plus ancien domaine c'est Vasse Felix, implanté en 1967, où nous avons été accueillis par un Française de Marseille ayant étudié les métiers du vin en Bourgogne. Nous avons rencontré des Français partout, bien intégrés et au boulot.

Rouler est aisé, fréquentation comptée et usage systématique de la piste à chaque sortie de la Hwy. La curiosité nous a poussés vers les Perth Hills, à l'est de la ville où une colline à grimpe digestive permet d'accéder au panorama surplombant la cité. Les rencontres de Mauriciens et Réunionnais en familles n'ont même pas été surprenantes.





2ème semaine Perth et cap au nord, 2 routes (en bleu). La 60 longeant l’océan à l’aller est agréable, peu fréquentée et bordée de ce continuel sable blanc souvent recouvert de végétation type méditerranéenne dès qu’on s’écarte de la mer. Etapes à Cervantes, rivage à haut risque où un navire espagnol s’est échoué y laissant son patronyme. 400 hab. et 3 gros restaurants proposant de la langouste à profusion!

بطاقة الصعود للطائرة
Boarding Pass

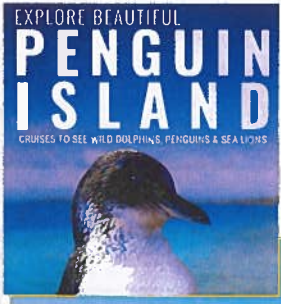
AUDOTM
SFO NR 322
CDG 14APR24
PERTH

VDR2SL
1/ 17

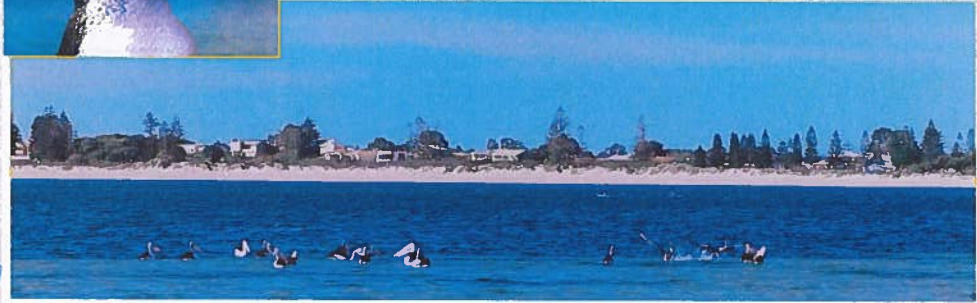
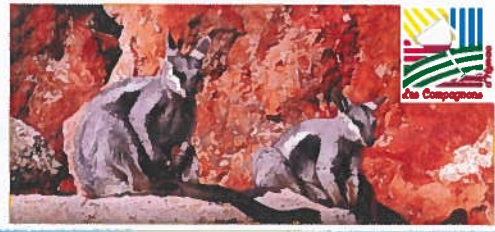
ECONOMY CLASS
MICHELE
AUDOIN
DOH-PER
66F ZONE 3 MD
QR900 15APR
ETKT 1571300425490-2

0 157 239839

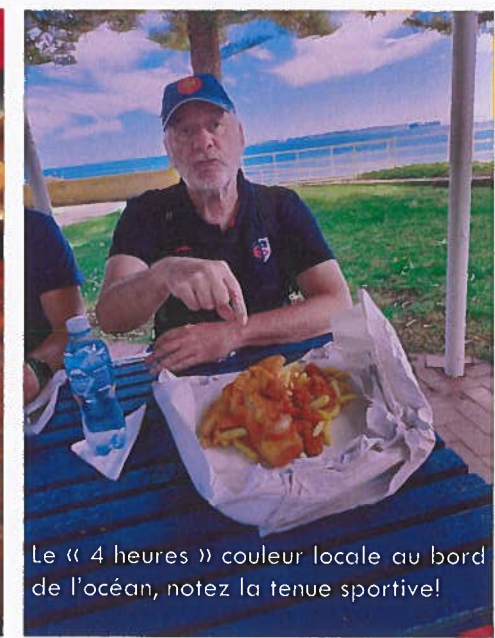
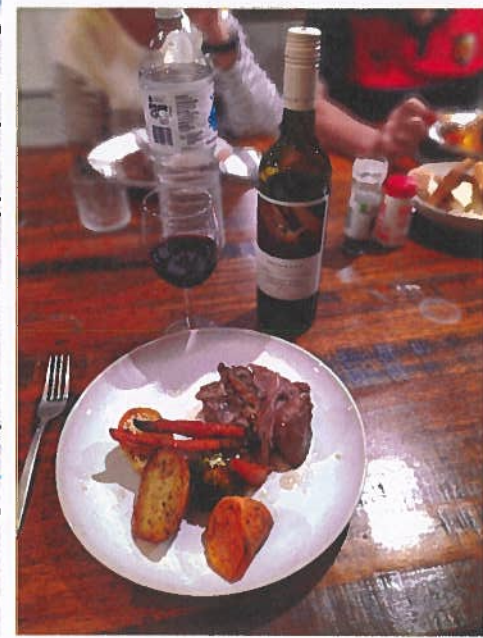
PCS: CAB: UNCDT: SEAT NO: 0 326



Wallabies des rochers à joues noires.



Face à Fremantle, on a fait escale à Penguin island grâce à un ferry accaparé en son centre par un tunnel à plancher vitré permettant d’observer les fonds marins baignés d’une eau turquoise lors de la traversée. À l’arrivée un monde protégé, beaucoup de mouettes pas muettes, des cormorans, des pélicans en bandes organisées mais pas le moindre pingouin, il paraît qu’ils étaient partis faire leur marché en mer! L’arnaque à plein nez! J’ai aussi aperçu un lion de mer, gros phoque à poils lisses paraît-il fort amateur de pingouins ... pour le diner.



Le « 4 heures » couleur locale au bord de l’océan, notez la tenue sportive!

Cuisiner simple et facile sur la côte ouest *De la langouste comme s'il en pleuvait!*



Juste au nord de Perth la langouste est sur toutes les tables et les touristes comme nous, et les asiatiques, viennent profiter de l'aubaine. La vie est chère en Australie sauf quand il s'agit de la langouste! Elle doit être **cuite vivante**. Sa préparation n'est pas compliquée, il suffit de la plonger 10 min dans un court-bouillon. Pas plus longtemps, car sa chair deviendrait caoutchouteuse. Telle quelle on peut la déguster nature ou accompagnée d'un peu de mayonnaise. Elle peut également faire l'objet de préparations plus élaborées, notamment en la faisant **griller**. Faire d'abord les 10 mn dans un court-bouillon puis la couper en deux, dans le sens de la longueur. Beurrer de chaque côté et la mettre sur un grill (four ou barbecue), côté chair. Griller 7 minutes environ de chaque côté. L'accompagner d'une sauce à base de ciboulette, échalote, oignon, **ail**, persil, piment doux, jus de citron et huile d'olive. Au moment de servir, il est également possible de flamber la langouste, au cognac ou au whisky par exemple.



C'est même pas bon!



Une autre préparation classique est le **cari de langouste**, pour lequel on sépare la queue de la langouste de sa tête, pour la cuisiner. On fait revenir dans une poêle des oignons, de l'ail, du thym, du safran, des tomates hachées, du sel et du poivre. Laisser mijoter cette sauce pendant 5 mn, puis incorporer les queues de langouste, ainsi qu'un peu d'eau. Faire ensuite cuire le tout pendant 20 minutes. **Choisir une langouste de 800 g.** La proportion de déchets de ce crustacé est en effet assez importante puisqu'elle s'élève à 60 %.



Langouste et truffe, top de top!

Les ingrédients pour 6 pers.

250 g de farine, 2 œufs, 1/4 de litre de lait, 2 c à s d'eau, 1 c à c d'huile neutre, bonne pincée de sel, 30 g de beurre.

Pour la farce et la garniture: 600g de chair de langouste, 1 truffe marinée dans le cognac, 300 g de champignons, 70 g de beurre, 1/2 litre de crème double, 4 c à s de béchamel, sel, poivre, Cayenne, 60 g de parmesan râpé

Mettez la farine dans un saladier avec le sel et le sucre. Faites un puits au milieu et versez-y les œufs. Commencez à mélanger doucement. Quand le mélange devient épais, ajoutez le lait froid petit à petit. Quand tout le lait est mélangé, la pâte doit être assez fluide. Si elle vous paraît trop épaisse, rajoutez un peu de lait. Ajoutez ensuite le beurre fondu refroidi, mélangez bien. Faites cuire les crêpes dans une poêle chaude légèrement huilée ou beurrée. Versez une petite louche de pâte dans la poêle, faites un mouvement de rotation pour répartir la pâte sur toute la surface. Posez sur le feu et quand le tour de la crêpe se colore en roux clair, il est temps de la retourner.

Dans une petite poêle, mettez une noisette de beurre et, lorsqu'il est chaud, mettez-y une 1/2 louche de pâte. Faites dorer les crêpes des deux côtés et empilez-les sur une assiette. Dans 30 g de beurre chaud, faites cuire vivement la langouste et la truffe coupées en dés ainsi que les champignons émincés. D'autre part, mélangez la crème double et la béchamel, salez, poivrez, ajoutez une pointe de cayenne. Faites réduire. Fourrez les crêpes du mélange préparé, roulez-les en cigares et rangez-les, pli en dessous, dans un plat à gratin. Saupoudrez-les de parmesan râpé, masquez-les avec la sauce à la crème, remettez du parmesan râpé, parsemez quelques noisettes de beurre et faites gratiner.



JOEL veille au grain et aux bulles!

MILLESIME 2024

Joël



Que les **Brexiters** nous cherchent des poux on a l'habitude, foot, rugby, cyclisme, automobile, ... les sujets ne manquent pas.

De là à se risquer sur le terrain de l'œnologie pure faudrait quand même mettre la pédale douce! Joël nous a confié une info qu'il faut retenir: on nous attaque en insidieuse par le truchement ultra chatouilleux de la qualité des bulles, rien que ça!

Bien entendu il y en aura toujours pour signifier qu'ils sont certainement à l'origine de la commercialisation de la méthode dite traditionnelle, histoire de représentants de commerce comme ils l'ont fait avec le Porto et autres vins fortifiés.

On sait comment ils procèdent en terres australes la préparation de la future clientèle est primordiale, celle-là passe par des revues spécialisées qui ont un certain poids ce qui n'évite pas le culot « innocent » du même calibre. Vous voilà prévenus, il ne reste qu'à prendre connaissance de ce qui suit!



Commentaire anglais de l'époque: bouteille vite faite, mal faite! (a quick and dirty english bottle) Comment dit-on in English qu'on est d'accord pour une fois?!!

Les vins pétillants anglais vont-ils détrôner le champagne ? publié: 24 juillet 2024

Auteurs: Jean-Marie Cardebat, Professeur d'économie à l'Université de Bordeaux et Prof. affilié à l'INSEEC Grande Ecole, INSEEC Grande École et Jean-Marc Figuet, Professeur d'économie, Université de Bordeaux.

On s'est habitué à voir le Prosecco italien envahir les tables du monde entier, porté notamment par la vague du Spritz depuis 2010. Le Cava espagnol, qui suit la méthode champenoise traditionnelle (la référence en la matière), est aussi un des leaders du marché mondial des vins pétillants. Bien que dépassé en volume de vente, le Champagne n'a toutefois encore jamais été égalé en termes de qualité et de prestige.

Toutefois, un nouveau concurrent émerge. Là où l'on ne l'attend pas puisqu'il vient d'Angleterre, un pays jusqu'alors peu connu pour sa production viticole. Réalisé avec la méthode champenoise traditionnelle et des cépages similaires, le pétillant anglais s'apparente sur le papier à un ersatz convaincant du Champagne. (!)

Depuis la fin des années 2000, la consommation de vin rouge diminue au profit de celle de vins blancs, rosés et pétillants. Cette croissance se poursuit malgré une baisse marquée des ventes de vin depuis le Covid. En France, les vins pétillants de toutes les régions, les crémants, se vendent mieux que les vins tranquilles. Les pétillants anglais s'inscrivent dans cette dynamique mondiale. La spécialisation viticole anglaise s'avère ainsi pertinente au regard des évolutions du marché.

En raison de son sol et de son climat, l'Angleterre s'est naturellement spécialisée dans les cépages blancs, notamment le **Chardonnay***. Les terroirs du sud de l'Angleterre (le Sussex, le Kent, le Surrey, l'Hampshire et les Cornouailles) se rapprocheraient de ceux de la Champagne.

Dans la région de Prosecco, 18 % des viticulteurs ont déclaré avoir dû renoncer à leur appellation d'origine entre 2018 et 2022 en raison de la dégradation de la qualité des raisins.



Je vous ai vu froncer les sourcils! (*)
Comment peut-on se fier à des savants qui ne mettent pas 2 N à chardonnay ?
Et je fais cadeau de la majuscule qui n'a pas sa place ici!
Non mais faut être sérieux quoi!

JM R

Entre 2018 et 2023, la production de vins pétillants anglais a plus que doublé, passant de 5,9 millions à 13,2 millions de bouteilles. Le marché intérieur reste la principale destination. Mais, les exportations de vins effervescents anglais ont connu une hausse de 32 % en 2022, représentant désormais 27 % des volumes. Au plan qualitatif lors du «Decanter World Wine 2023 », 26% des vins effervescents ont reçu une gold medal.

Certes, **Decanter** est un périodique anglais. Le magazine américain **Wine Enthusiast**, avait déjà attribué une note supérieure à 90/100 à 19 vins pétillants anglais en 2022, soulignant leur qualité et leur compétitivité au niveau international. (!)

Une réputation internationale ne se bâtit pas en quelques années. Le contexte climatique reste incertain et induit des coûts de production élevés (traitement de la vigne pour lutter contre les maladies). Les prévisions météo annoncent une décennie de pluies continues en Angleterre qui pourraient avoir des effets néfastes sur la viticulture. La route est donc encore longue avant que les pétillants anglais avant de détrôner le roi Champagne. Et je n'ai toujours pas dégusté that thing!

Les raisins de la colère

JM R



MILLESIME 2024

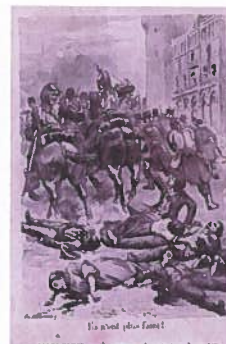


La révolte des vignerons du Languedoc en 1907 désigne un vaste mouvement de manifestations survenu en 1907, dans le Languedoc et dans le Roussillon, réprimé par Clemenceau. Fruit d'une grave crise viticole survenue au début du XX^e siècle, ce mouvement, aussi appelé « révolte des gueux » du Midi, a été marqué par la fraternisation du 17^e régiment d'infanterie de ligne avec les manifestants, à Béziers. Avec Alain de la Buvette du salon, on eu droit à un spectacle au cœur de la Champagne montrant la même colère en 1907 pour là aussi une histoire de fraude. Terrifiant et hélas renouvelable, en cause la « bêtise humaine ».

De nos jours, une crise qui ressemble aux précédentes. Le président du syndicat des vignerons de l'Aude est devenu, un peu malgré lui, le visage de vignerons excédés face aux crises successives et à des prix trop bas. De quoi rappeler les fantômes du passé car le mal est profond.

C'est la figure montante du syndicalisme viticole. Frédéric Rouanet, 39 ans, devient le visage visible d'une colère vigneronne grandissante. Président du syndicat audois des vignerons, il est de toutes les manifestations qui, ces derniers temps, rappellent les heures musclées du très radical Crav (Comité régional d'action viticole). Il est à la tête d'un peuple vigneron en colère.

Continuer à produire, c'est le défi des viticulteurs. Dans l'Aube, la production a baissé de 60% par endroits. "On n'est même pas dans la perspective de faire une récolte 2024 moyenne ou faible, on espère avant tout que la vigne arrivera à s'en sortir", commente-t-il. Des difficultés croissantes: le manque d'eau s'ajoute à la crise économique. Un litre de vin AOC se vend en moyenne 85 cents/l, alors que les coûts de production n'ont fait qu'augmenter. Difficile d'inverser la tendance face aux vins étrangers moins chers. Pour dénoncer la concurrence, les vignerons se sont attaqués aux



À bien regarder ce classement de 1856:

- la place du Gers, 6
- la Vienne et le Rhône voisins
- l'éloignement de la Côte-d'Or
- la Corrèze mieux que l'Alsace!
- le Doubs loin du Jura malgré Pasteur, 61 > 35
- les Deux-Sèvres 3 places avant la Marne
- la Bretagne en wagon de queue
- les repoussés vers le zéro!

Un état des lieux

CLASSIFICATION DES DÉPARTEMENTS VITICOLES PAR ORDRE D'IMPORTANCE, RELATIVEMENT A L'ÉTENDUE DES VIGNOBLES ET A LA QUALITÉ DES PRODUITS.

- | | |
|--------------------------|----------------------|
| 1. Gironde. | 39. Marne. |
| 2. Charente-Inférieure. | 40. Indre. |
| 3. Hérault. | 41. Allier. |
| 4. Charente. | 42. Vendée. |
| 5. Dordogne. | 43. Ain. |
| 6. Gers. | 44. Seine-et-Oise. |
| 7. Gard. | 45. Meurthe. |
| 8. Lot-et-Garonne. | 46. Corse. |
| 9. Var. | 47. Hautes-Pyrénées. |
| 10. Lot. | 48. Corrèze. |
| 11. Aude. | 49. Basses-Alpes. |
| 12. Haute-Garonne. | 50. Loire. |
| 13. Loiret. | 51. Meuse. |
| 14. Bouches-du-Rhône. | 52. Haute-Marne. |
| 15. Pyrénées-Orientales. | 53. Bas-Rhin. |
| 16. Maine-et-Loire. | 54. Cher. |
| 17. Saône-et-Loire. | 55. Haute Saône. |
| 18. Yonne. | 56. Ariège. |
| 19. Tarn-et-Garonne. | 57. Haut-Rhin. |
| 20. Indre et-Loire. | 58. Sarthe. |
| 21. Aveyron. | 59. Nièvre. |
| 22. Tarn. | 60. Aisne. |
| 23. Rhône. | 61. Doubs. |
| 24. Loire-Inférieure. | 62. Hautes-Alpes. |
| 25. Pay-de-Dôme. | 63. Haute-Loire. |
| 26. Vienne. | 64. Moselle. |
| 27. Vaucluse. | 65. Eure-et-Loir. |
| 28. Isère. | 66. Vosges. |
| 29. Ardèche. | 67. Haute-Vienne. |
| 30. Loir-et-Cher. | 68. Seine. |
| 31. Côte-d'Or. | 69. Oise. |
| 32. Drôme. | 70. Ardennes. |
| 33. Basses-Pyrénées. | 71. Eure. |
| 34. Aube. | 72. Mayenne. |
| 35. Jura. | 73. Lozère. |
| 36. Deux-Sèvres. | 74. Morbihan. |
| 37. Landes. | 75. Cantal. |
| 38. Seine-et-Marne, | 76. Ile-et-Vilaine. |

Les départements de la Somme, du Calvados, des Côtes-du-Nord, de la Creuse, du Finistère, de la Manche, de l'Orne, du Pas-de-Calais, de la Seine-Inférieure, du Nord, ne peuvent être sérieusement considérés comme vignobles.



Orage et grêle dans la Vienne.

Tout va tomber par terre et les oiseaux vont se régaler (Dominique PIERRE, Neuville de Poitou) qui attend une aide rapide de l'état. Les tournesols font la gueule aussi, ils regardent leur pied plutôt que le soleil. Tout sera broyé et ne rapportera rien. Un vigneron de Jaunay-Marigny craint la suite et le risque de pourriture. C.P.



Avec ses 6 000 à 15 000 variétés cultivables enregistrées, la vigne est l'une des cultures pérennes les plus valorisées au monde. Elle présente une surface de production de 7,3 millions d'ha pour une valeur économique d'environ 37,6 milliards d'euros. La France, avec plus de 10 % de la surface viticole mondiale, est en 2023 le premier pays producteur de vin avec env. 45 millions d'hl, mais également le premier exportateur de vin au monde, combat alternant avec l'Italie. La filière viticole compte plus de 600 000 emplois directs et indirects en France, et représente plus de 15 % de la valeur de la production agricole. **JOEL**

POTINS de CHAIS *OP.3*

La récolte 2024 sera amputée d'environ la moitié aux Hospices de Beaune (Côte-d'Or), s'approchant des pires vendanges dans l'histoire du domaine bourguignon en 1977.

Les Hospices civils de Beaune, qui regroupent 4 hôpitaux et 6 Ehpad, reposent entièrement sur le produit de la vente des vins pour la rénovation et l'achat d'équipements, sans aucune subvention de l'État. Les Hospices ont été fondés en 1443 dans le but de venir en aide aux « pòvres malades », comme on disait au Moyen Âge. Pour ce faire, ils comptent sur les dons des plus riches, en grande partie en vignes.



Pour l'ODG de l'AOP Châteauneuf-du-Pape, le Syndicat des Vignerons de l'AOP Châteauneuf-du-Pape et l'INAO, la papauté est sacrée. L'utilisation du terme pape et de ses attributs ne s'apposent pas comme on veut. De nombreux exemples de cuvées aux dénominations surfant sur sa popularité, ont fini au purgatoire! Les vignerons de l'enclave des papes et Châteauneuf-de-Gadagne, entre autres, l'ont bien intégré et pas forcément bien digéré!

Le millésime 2024 ne fait pas pleurer tout le monde. En Champagne certains coqs redressent la crête!

Le chef de caves du champagne Ayala: « c'est un millésime qui a pris du temps, avec une maturation vraiment lente. On a eu des excès d'eau, mais pas de soleil. Lorsque l'on regarde les analyses, on se rapproche des bases de 2008, 2012 et 2016, trois millésimes exceptionnels. Nous avons un beau niveau d'acidité. Sur les premiers marcs que l'on rentre, on est à 7,5 g, et il faut aller chercher un degré correct. Nous avons rentré du 10° potentiel, je pense que les 11 ou 11,5 seront rares. » A suivre!



Qui aurait cru à cette information il y a quelques années? Auparavant digne d'un poisson d'avril, aujourd'hui l'info fait le tour du mundovino et ... ne choque plus personne (ou presque). Avec un marché du vin fragile, voire en pleine tempête selon les régions, les **NOLO** (*vin no-alcohol - low-alcohol*), comme on les surnomme, commencent à vivement intéresser les domaines et même les institutions. À nous de faire aussi des essais je pense. Ça me fait penser aux gilets jaunes! Ça ne va pas avec tout mais ça sauve des vies!!!

JOEL veille au grain ...

Au cours de ses heures de veille, JOEL a saisi cette alerte au 2023, qu'il me semble judicieux de porter à la connaissance des compagnons. On est tous tentés par les achats en primeurs, logique vu que les coûts sont souvent à 50% des tarifs pratiqués par la suite.

Les nuages s'accumulent dans le ciel girondin, vraisemblablement il n'est pas trop tard mais mieux ne vaut pas tarder! Les arrachages touchent plutôt les moins solides financièrement, les olives de remplacement ne produiront pas avant quelques temps et le marché coince, alerte rouge! (JM R)

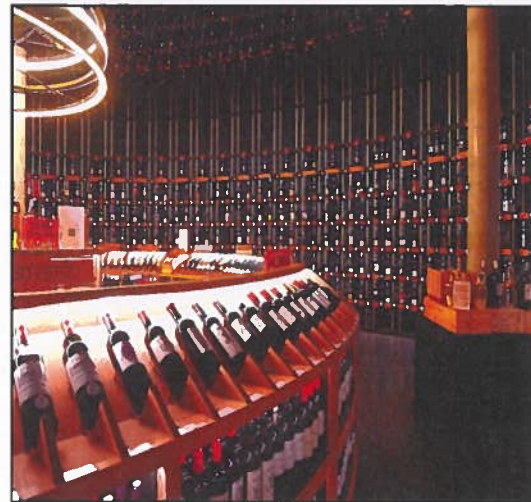
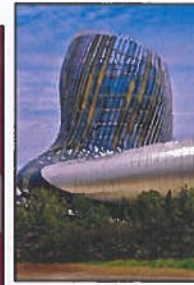
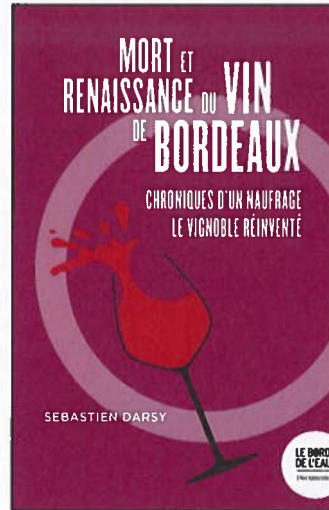
Le marché des vins fins vit une période difficile, notamment à Bordeaux. Au printemps 2023, l'exceptionnel millésime 2022 avait été proposé à des prix records durant la campagne des primeurs.

La mise sur le marché des vins primeurs du millésime 2023 s'est révélée compliquée. Les châteaux ont fourni un effort en baissant les prix.

La plupart des grandes marques ont régressé depuis l'an dernier, en moyenne d'un peu plus de 4 %. L'indice de référence du marché du vin est en baisse d'environ 15 % sur la même période.

Mais dans le contexte actuel, elles surestiment probablement de 5 % à 10 % le prix de marché.

2023 n'est pas facile à cerner. Comme de coutume, les comparaisons avec des millésimes antérieurs sont fréquentes. Certains énoncent 2001, 2012 ou 2014, des millésimes de belle qualité, à défaut d'être réellement grands. Quelques vins obtiennent des scores élogieux. Un mot qui ressort fréquemment est « *hétérogénéité* ». **Saturnalia**, un système qui évalue la valeur des vins en suivant les données météorologiques et satellitaires, estime le millésime 2023 proche de ceux de 2014, 2017 et 2021, mais en retrait de 2016 et 2022.



Source: Theconversa-
Compte tenu du marché en baisse et d'une qualité inférieure à 2022, le modèle suggère que les prix auraient dû baisser de 26 % en moyenne.

L'analyse suggère que les justes prix des Bordeaux 2023 auraient dû se situer nettement en deçà de ceux du millésime 2022.

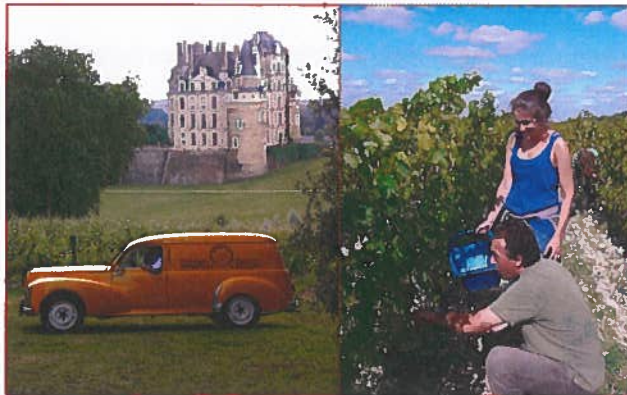
Les retours des négociants et des marchands amènent à penser que la campagne primeur n'a pas été un succès, avec un millésime 2023 qui ne semble pas avoir trouvé son marché.

le marché regorge de 2023 à des prix discountés par rapport aux millésimes précédents. Cela rendra d'autant plus difficile d'écouler les 2021 et 2022. Pire encore, les acheteurs potentiels constatent que les vins restent largement disponibles malgré les baisses de prix, cela les rend attentistes.

il vaudrait probablement mieux faire en sorte que 2023 soit un millésime largement vendu et indisponible aux prix initiaux, plutôt qu'un millésime durablement 20 % moins cher que 2022 mais qui ne se vend pas. » **Conclusion: il est urgent pour la région de Bordeaux surtout de rectifier l'approche du marché au regard des 2023. La situation est abordée ailleurs avec un peu plus d'humilité commerciale, le 2024 n'apporte pas de garantie qualitative et l'arrachage en attendant les oliviers ne remplira pas les caisses avant une catastrophe dont la proximité est à considérer.**

Portraits de vigneron

JM R
MILLESIME 2024



Les grands du chenin

Dom. De Bablut, nous avons rencontré Christophe Daviau au domaine qui nous présenté Antoine le successeur. J'ai visité et dégusté les vins en 1984 pour la 1ère fois, le constat est sans appel, on ne fait du bon qu'avec passion!

La famille DAVIAU est une vieille famille du vignoble angevin. Ses ancêtres exploitaient dès le XVIème siècle un vignoble sur les coteaux de Brissac. Ils possédaient alors, en plus de leur vignoble, plusieurs moulins. En tant que meuniers, ils en exploitaient cinq, dont plusieurs à-vent disposés sur la crête qui surplombe les coteaux de l'Aubance en entrant dans Brissac et que l'on nommait autrefois la «Côte des moulins». Pour l'anecdote, le nom Bablut vient du verbe *blutter* qui est un ancien terme signifiant l'action de tamiser la farine. Jusqu'au milieu des années 80 l'étiquette présentait un des moulins. Fin XIXème siècle, plus de moulin, que du vin. *Christophe Daviau* a fait le domaine tel qu'il est et son fils *Antoine* l'a pris la main ces dernières années. À Brissac Quincié, 0241912259, daviau.contact@wanadoo.fr



Il y a 40 ans j'ai découvert un gars du cru de l'Anjou: *Vincent Augereau*. Avec lui toute conversation est un moment riche. Un homme, une famille, un terroir pour une juste fierté.



Vincent Augereau, Emmanuel et sa maman

Le domaine est à St Lambert du Lattay, 49750, sur 24ha, cépages plantés: chenin, 1% de chardonnay, cabernet sauvignon, canernet franc, gamay noir, grolleau. Vignes de 40 ans en moyenne,
La production AOP Anjou, Layon, rosé, Anjou village, Savennières:
L'Enjouée, rouge, cab fr + grolleau, 12.00€
En chenin, bl sec, 14.50€
Les Tailles, AOC Anjou village, rouge, 16.80€
Côte de la Houssaye, rouge, Anjou village, 19.00€
Saponaire (savon), AOC Savennières, bl sec, 21.00€
Vent de spilite, bl sec, 25.00€
Coteau du Layon, AOC Layon, 21.00€
Bonnes blanches, AOC Layon, 50cl, 26.50€
Clos le Grand Beaupréau, bl sec, 31.00€
Quarts de Chaume La Martinière, ch liqueureux, 45.00€
Lors de mon second passage au Dom. Augereau, Vincent m'avait parlé de la succession, placée sous les meilleurs auspices puisque, comme espéré, la suite serait en héritage direct. Par ailleurs il était en recherche d'une cuvée rouge en bulles, un essai pour se distinguer des autres locaux, qu'il a amicalement présenté pour test de notre part. Mon manque d'enthousiasme premier m'a gêné mais je ne l'ai pas retrouvé par la suite. À signaler la qualité de l'accueil, sourire non commercial, plein d'une fierté engageante, ses vins sont comme ses enfants. Jamais déçu en dégustation, à part le rosé peut-être! Les prix peuvent sembler un peu perchés mais quand on en a pour son argent hein ...!

AOC Anjou, Aubance, Anjou Brissac, rosé de Loire, Crémant de Loire, ...
Les rouges: Confluent (12.90€), Topette à lundi (9.50€),
Topette un cab cabernet franc (9.50€), Petra alba cab franc (18.90€),
Rocca nigra cab sauvignon (18.90€),
Rosé: cab. d'Anjou (9.50€)
Blancs secs/moelleux/liqueureux:
Unique Aubance (20.70€), Grandpierre liq. (24.10€),
Noble, SGN 50cl (33.50€), Ordovicien, sec (17.90€),
Sélection, moelleux (18.50€), Petit Princé, sec (17.90€),
Sauvignon blanc sec (11.30€), Crémant de Loire brut (15.50€)

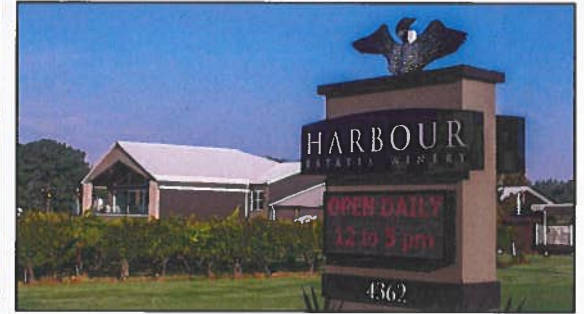
**les prix sont indicatifs mais récents*

CHEZ NOS COUSINS, Y'A PAS QUE DU SIROP D'ERABLE

VOICI DES EXEMPLES DE BONS POINTS DE PASSAGES, aux accents du vieux pays!



Ch. Des Charmes, Vallée du Niagara, Toronto



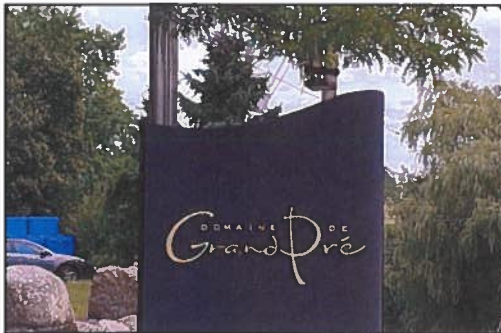
à Lincoln, Ontario



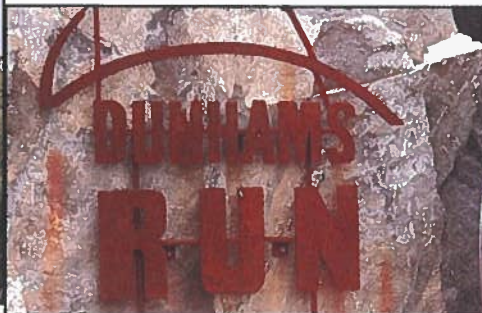
Rivière Du Chêne, à St Eustache, Québec



Portugais, à Oliver, Colombie britannique



Dom. De Grand pré, à Wolfville, Nouvelle Ecosse



à Kingston, Nouveau Brunswick



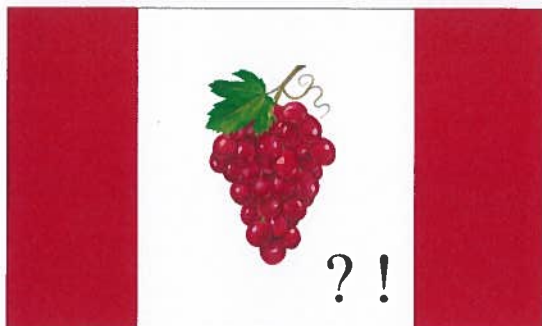
Petite Caroline, à Rougemont, Québec



Italiens, à Arrow Essex Ontario

Y'a pas que des cabanes au **CANADA!**

MILLESIME
2024
JM R



Histoire du vin au Canada

Les vikings, en découvrant les terres actuelles du Canada, seraient tombés aussi sur de nombreuses vignes sauvages. Les historiens spéculent que ces vignes ont conduit l'explorateur Leif Ericson à nommer une des terres du Canada Vinland. Les colons européens tentèrent sans grand succès la culture de la vigne à partir de cépages importés au Canada au début du XIXème siècle mais les vignes ne résistèrent pas au climat du pays.

La prohibition au Canada au début du XXème siècle a détruit les petites régions viticoles mais a renforcé l'Ontario qui a profité de son exception pour la production de vin.

Pendant les années 1970-1980, le commerce du vin canadien a pu se développer avec la délivrance de permis de production par les Etats. L'accord de libre-échange entre Canada et USA en 1988 a libéralisé le commerce ce qui bouleversa profondément l'industrie viticole. Les producteurs ont replanté des cépages internationaux et les gouvernements ont mis en place un système de contrôle de la qualité appelé VQA (Vintners Quality Alliance).

Un climat difficile... idéal pour les vins de glace!

Le Canada connaît un climat rigoureux, avec des gelées printanières et une courte période de mûrissement du raisin. Les espaces viticoles les plus importants se trouvent en général près des grands lacs pour jouir de températures plus fraîches, idéales pour le vin de glace. Il résulte de cépages comme le Riesling gelés sur pied. Les raisins sont récoltés tard dans l'année quand les températures sont largement dans les négatifs. Les raisins sont ensuite pressés pour séparer l'eau gelée du moût. On fermente le liquide résiduel pour en faire le vin de glace, un vin de dessert très concentré et sucré, mais vendu en toute petites bouteilles.

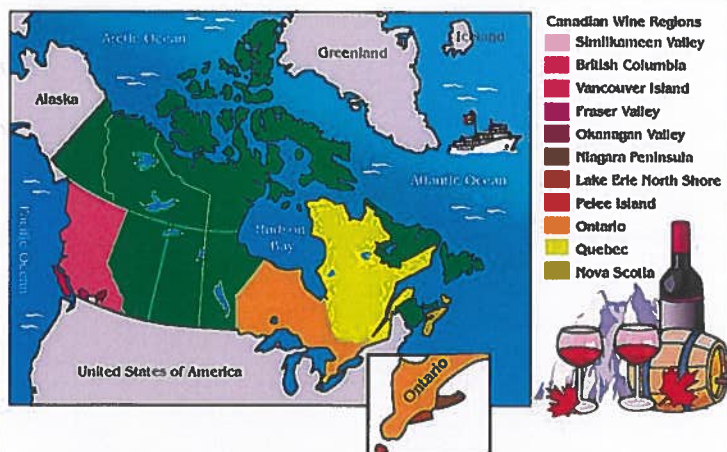
Les principaux espaces de production viticole du Canada sont la péninsule du Niagara dans l'Ontario et la vallée d'Okanagan en Colombie Britannique. Le Québec et la Nouvelle Ecosse sont considérés comme les régions viticoles émergentes du pays.

Les principaux cépages du Canada

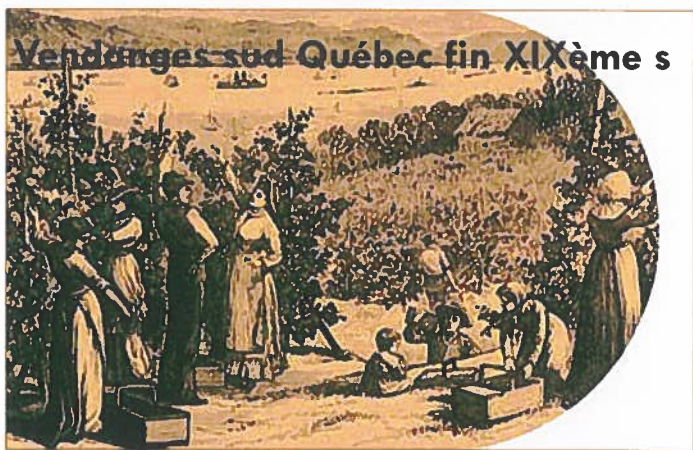
Les cépages blancs les plus utilisés sont le Riesling, le Pinot Blanc, le Chardonnay et le Vidal, un cépage hybride de Trebbiano et de Rayon d'or.

Le trebbiano, toscan ou des Abruzzes, est un cépage blanc répandu en Italie et autour, en France on l'appelle Ugni blanc (Cognac, ...)

Rayon d'or, cépage ancien cultivé par nos aïeux localement, j'en ai 2 pieds. Celui-ci et le roi des blancs composaient le pineau de nos grands parents. Origine: 405 Siebel (Albert Siebel) et Aramon (rouge du Gard) résistant de conception post phylloxérique. Essentiellement planté en Alsace, sur les bords de Loire et la façade atlantique.



Vendanges sud Québec fin XIXème s

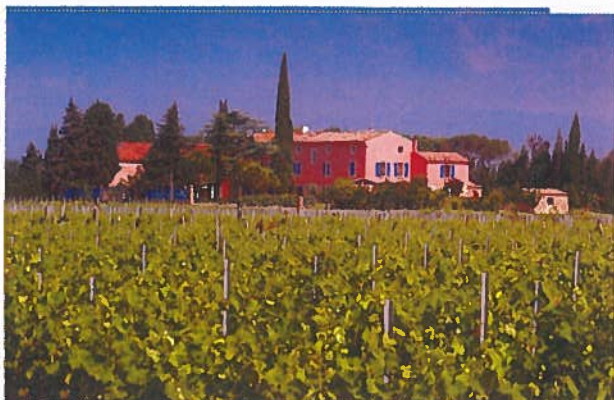


Gérard Bertrand c'est un ex rugbyman qui toise tout juste sous les 2m, qui a ensilé de l'audace et de l'énergie pour faire très bien, après les stades. Il a publié *Le Vin multidimensionnel** Gérard Bertrand est un amoureux de son terroir, le Languedoc et plus précisément La Clape. En 1987, après le décès brutal de son père Georges, il hérite de la propriété familiale de Villemajou, dans l'Aude.

Désormais, il est propriétaire de 17 domaines (!) dont celui dans lequel il nous reçoit : **le Château L'Hospitalet**, qui est également un hôtel de luxe 5 étoiles, dans lequel je me suis rendu. Il s'est associé à la chaîne *Small Luxury Hotels of the World*, niché sur le massif de la Clape, à un quart d'heure au sud de Narbonne.

Pour avoir pisté ses productions, que l'on trouve à Ligugé, j'ai apprécié le sérieux, la qualité et la palette très large de tous ses vins.

Voici les propriétés à l'heure de la 3me génération de Bertrand: Ch. L'Hospitalet, Villemajou (origine), Des Karantes, La Sauvageonne, La Soujeole, Laville Bertrou, Le Clos d'Ora, L'Estagnère, Cigalus, L'Aigle, Dom. La Forge, Le Viala, L'Hospitalitas, Castellum, Tautavel, + Maury, Banyuls, Muscat, eaux-de-vie, ... en bio et biodynamie. Le sud en bouteilles!



POTINS de CHAIS OP.4

JM R
MILLESIME 2024



30 € au domaine, 1922 € aux enchères : la gloire soudaine des vins du Jura. La demande mondiale des vins placements est concentrée sur une poignée de domaines stars dont les prix s'envolent aussi vite que la spéculation rêve, le vignoble jurassien pourrait bien devenir le meilleur investissement du vin français!



Pour une sobriété heureuse.

Les vins 0° arrivent certes. C'est sans doute le moment de créer! Désalcooliser, changer la base, aromatiser, moût non fermenté telles sont les démarches. Quelques vignerons partent du verjus, baies non muries, ajoutant des arômes de fruits frais. Du côté de Nantes il y a eu une foire aux vins 0°. Fera-t'on la différence d'avec les jus de fruits? On verra bien, ou pas!

Question prix, très peu de produits en dessous de 11€ et ça peut monter haut, soyons attentifs.



Michel-Jack Chasseuil, 82 ans, est le plus grand collectionneur privé au monde, ego compris. Celui-là adore faire parler de lui, autrement dit il en fait des caisses! Déjà cité dans nos pages.

Dans la cave d'une maison de La Chapelle-Bâton, 79 pas 86, se niche un véritable trésor estimé à... 50 millions d'euros. Un montant qui pourrait paraître anodin pour certains, sauf lorsque l'on sait que ce fils de facteur a commencé sa collection avec quatre caisses de Petrus 1982... Souvenons-nous de sa prise en otage (2014), de ses rêves de « Louvre du vin avec mes bouteilles » sur Paris puis en Périgord avortés avant concrétisation, il est toujours là. Parmi ses trésors, une rencontre avec le conservateur des caves du tsar Nicolas II en Crimée à qui il achète des bouteilles rares qu'il fait rapatrier secrètement. Sans complexe devant les célébrités il expose chez lui des vins en provenance de A. Delon, Tabarly, M. Chevalier, ... et même Hitler! Il fait visiter sa cave, on fait un minibus? -Le Figaro

(Cathy , présidente)

Les amis,

Séance « syrah » 13 sept. 2024 à LIGUGE

(21 présents)

JM R
MILLESIME 2024



En préambule, Joël a fait un retour sur notre voyage dans les alentours de Cognac. En particulier il a exposé notre visite de la Tonnellerie Seguin Moreau. Sébastien a pris le relais pour la visite de la cave Voyer Vaudon, domaine de standing familial avec 2 jeunes passionnés en guise de guides.

Nous avons passé une nouvelle fois une très belle soirée cette fois-ci dédiée au cépage la Syrah. **Grand merci à nos organisateurs Pascal et Denis** qui ont préparé avec minutie cette séance.

Nous avons dégusté à l'aveugle 6 vins issus de diverses régions françaises et de l'étranger. Une soirée vraiment très intéressante et surprenante aussi (de la Syrah aux portes de notre département ... vers Chinon ou en Charente !).

Nous avons voyagé aussi avec un vin d'Afrique du sud et un autre d'Australie.

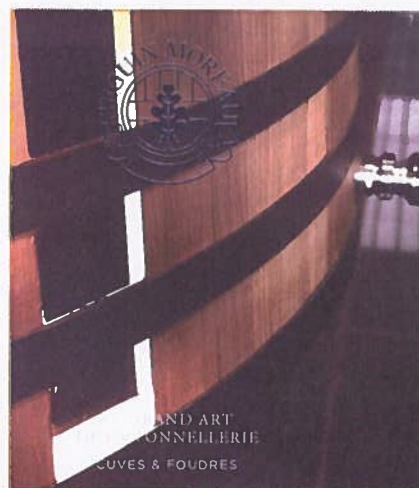
Le coup de coeur a été partagé, cependant celui qui arrive en tête est : **Maverick twins barrel select shyraz**, en provenance de la fameuse Barossa valley et de Eden valley région juste au nord de Adélaïde, Australie du sud.

Vous trouverez toutes les fiches de cette soirée sur notre site Hynao dans l'onglet séances . Pour l'accès ce n'est votre adresse net qui fonctionne mais les codes!

Proche agenda:

Vendredi 18 octobre : séance à 19H00 briefing sur notre salon, puis séance de dégustation,

Vendredi 22.11 ou samedi 23.11, notre soirée « les pieds sous la table », dans un restaurant en cours de recherche. Cette soirée sera également le repas club de fin de millésime.



Les verres témoins
tout au long de la dégustation,
pour mémoire



Les
animateurs
entourés
de leurs
fans!



Les flacons du plaisir

Fiche dégustation des syrah

Sélection de PASCAL et DENIS, compagnons officiant lors de la séance de septembre 2024, à Ligugé.

JM R
MILLESIME 2024



Comme à l'accoutumée, chacun trouvera ci-après les arômes et ressentis de base des vins construits sur le cépage SYRAH, libre à toutes et tous de se guider, barrer ou compléter selon les approches des vins issus de milieux différents.



Origine France, croisement naturel du cépage « dureza » noir d'Ardèche et de la mondeuse blanche de Savoie. Au nord de la vallée du Rhône on la nomme d'abord « séreine » ou « sirane », elle est restée et revit dans le secteur de Vienne, nord vallée du Rhône.

Marqueurs > couleur: grenat profond, sombre, opaque, reflets du disque

souvent violets ... / **parfums**: de violette, fruits noirs, muscade, olive noire, poivre et réglisse... / **effets en bouche**: épicé, puissant, charpenté, tannique, fin, longueur certaine, soyeux en âge ...

Ne pas confondre avec la Petite Syrah.

Ancienne variété issue d'un croisement spontané entre la Syrah et le peloursin (originaire d'Isère). Ce cépage a été initialement considéré comme un clone de syrah. Les études ampélographiques identifient des caractéristiques propres à la Petite Syrah et le profil du vin diffère de la syrah par la couleur et la structure.

Dégustation: robe violacée prononcée, riche en polyphénols, quasiment noir. Un nez de mûre sauvage, une bouche précise et épicée avec une vague de poivre, cerise noire, myrtille, vanille, chocolat, ... amenant une longue finale en fraîcheur.

Coup de cœur:

syrah n° 6, avec 10 votes/21

Commentaires et appréciations

Syrah N°1: Origine Chinon! 2022, 12°, 9€50

Oeil: rubis sombre, robe opaque, disque moyennement brillant, ourlet rouge

Nez: animal, viandard, épices, cassis, réglisse, cerise, ...

Bouche: souple, léger, tanins fins, acidité, fruité, ...

Peut-être avec: BBQ, lapin, poisson gras, charcuterie, ...

5.5

Syrah N°2: Origine SO, 2022, 12°, 12€

Oeil: grenat léger, disque brillant,

Nez: animal, fumé, cassis, violette, noyau, boisé, ...

Bouche: tanins présents, alcooleux, acidité porteuse, poivre, belle longueur, ...

Peut-être avec: agneau, ossobuco, boudin, veau aux olives, ...

6.7

Syrah N°3: Origine: Cornas, 2022, 12°5, 22€50!

Oeil: grenat opaque, disque clair,

Nez: violette, cassis, fruits rouges, poivre, floral, bigarreau, cuir, ...

Bouche: acidité, épices, tanins présents, limite âpreté, cireux, herbacé, piquant, ...

Peut-être avec: charcuterie, fraises, ...

5.1

Syrah N°4: Origine Languedoc, 2022, 14.5°, 16€,

Oeil: grenat sombre, disque violon, belles jambes, ...

Nez: puissant, fruits noirs, épices fortes, pruneau, épine roncier, ...

Bouche: piquant, acidité, désagréable, aigre, alcooleux, ...

Peut-être avec: rien surtout, vinaigrier?

4

Syrah N°5: Origine AfSud, 2021, 14°, 18€,

Oeil: très sombre, reflets rouges, disque brillant,

Nez: mure, expressif sur réglisse et cerise, carambar, boisé, appétant...

Bouche: rond, frais, long sur de beaux tanins, pruneau, ...

Peut-être avec: angus, magret, roquefort, chocolat, agneau confit, ...

7.9

Syrah N°6: Origine Australie, 2021, 14.5°, 29€,

Oeil: grenat à bords oranges, brillant, légèrement tuié,

Nez: cuir, prune, fruits noirs, suie légère, torréfié, réglisse, herbacé, évolué, ...

Bouche: boisé, épices blanches, fumé, tanins évolués, puissance en douceur, soyeux

Peut-être avec: pièce de bœuf, coq au vin, civet, ...

8.7

Félicitations générales à nos deux animateurs, première pour Pascal.

Séance « syrah » fiche info des vins

JM R
MILLESIME 2024



Maison Maverick
Origine: Barossa valley,
Australie du sud
Cépage: shiraz, syrah
Millésime: 2021
Alcool: 14.5°
Garde: 6 à 10 ans
Prix en France: 25 à 28€



Maison Chochotte du Boulon
Origine: Doris Mossé, vallée
du Rhône, Vaucluse
France
Cépage: syrah
Millésime: 2022
Alcool: 14.5°
Garde: 6 à 8 ans
Prix en France: 16€



Dom. Grains d'Estuaire
Origine: IGP Charente mar.
France
Cépage: syrah
Millésime: 2021
Alcool: 12.5°
Garde: 3 ans
Prix en France: 12€



Domaine: Hartenberg
Origine: Stellenbosch
Afrique du sud
Cépage: shiraz, jeunes vignes
Millésime: 2021
Alcool: 14°
Garde: 8 à 15 ans
Prix en France: 15 à 18€



Dom. de la Commanderie
Origine: Ph & H. Pain,
Chinon, France
Cépage: syrah
Millésime: 2022
Alcool: 12°
Garde: 3 ans
Prix en France: 9.50€



Dom. Du Coulet
Cuvée: No wines land
Origine: Matthieu Barret,
Cornas, Vallée du Rhône
France
Cépage: syrah
Millésime: 2022
Alcool: 12.5°
Garde: 2 à 6 ans
Prix en France: 22.50€

DU TOURISME DANS LE VIGNOBLE, du pour du contre et une obligation

J'ai débuté par le rôle de porteur de hotte dans les vignes de Côte-de-Bourg, 5 années de suite à suivre autant que possible les vendanges avant d'aller voir plus loin à chaque congé. De 1972 à 1985 je suis revenu un gros WE de septembre pour participer, un boulot pas toujours facile, mais vraiment récompensé par une belle fête de fin, sans omettre l'indemnisation en liquide! On savait au poids dans le dos si le millésime était bon ou pas.

En 1977, j'ai entamé l'œnotourisme à l'envers. Au lieu de pénétrer un monde par les effets de manches je me suis permis d'aller à la rencontre de ces hommes et femmes rendus rudes par la tâche. Gagner la confiance et partager des mots portant du sens ont souvent opéré au respect de l'autre, pas considéré comme un touriste plutôt comme un amateur, passionné et ravi.

Source: Joël et theconservation, Jean-Marie CARDEBAT et Magalie DUBOIS, université de Bordeaux. Face aux défis de la filière vin, l'œnotourisme s'impose comme une stratégie gagnante. Mais pour passer le cap, il faut réussir à dépasser certains obstacles, psychologiques comme économiques.

D'un phénomène jadis marginal, le tourisme autour du vin et des vignobles, ou œnotourisme, s'est imposé progressivement depuis les années 2000 dans le paysage viticole français. Post Covid, l'engouement s'est généralisé. L'œnotourisme est dorénavant au cœur des stratégies des domaines, quel que soit leur niveau de gamme. À ce jour, plus de 11 000 domaines français sont ouverts aux visites. Ce changement dans le vignoble soulève 2 questions. Pourquoi avoir attendu aussi longtemps avant de développer une réelle offre œnotouristique ? Pourquoi cet engouement ces dernières années ?



Quelques idées déjà en place:

- A) ateliers d'apprentissage,
- B) balades dans les vignes (cheval, auro de collection, ...),
- C) créer son vin par un assemblage,
- D) fêtes du vin, portes ouvertes,
- E) déguster avec ... mets, chocolat, fromage, ...
- F) étapes de rallye,
- G) vendangeurs occasionnels,
- H) accueil de camping-cars,
- I) expos, concerts,
- J) inviter des producteurs d'autres produits de bouche, grouper,
- K) festivals, ...



La France est la première destination touristique au monde et le premier pays du vin, si l'on se réfère à la valeur de ses exportations et la notoriété mondiale (non usurpée). Les conditions actuelles de vie avec les vignes imposent, chacun à son échelle, de faire comme « les grands » que l'on moquait naguère. En parcourant une partie du monde *envigné* j'ai vu des propriétés aux allures imposantes autant qu'inquiétantes. Avec la sempiternelle question: le vin sera plus coûteux vu qu'il faut également payer le reste? De par les vignes terrestres, le prix des flacons ressemble beaucoup plus à l'édifice qu'à la qualité envisagée. Et là j'ouvre un box dans lequel il conviendrait de tirer exemple. En Europe (Italie, Espagne, Suisse, ...) en Australie, les brasseries ouvrent en nombre avec une clientèle qui enfle. Reste à voir ce qui bloque et ce qui pourrait être profitable.

Les freins d'abord:

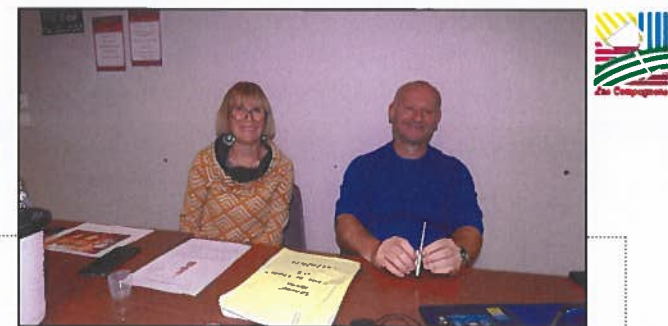
1. Recevoir: considéré comme du temps perdu
2. Du personnel à mettre en place
3. Pas envie de s'embêter
4. La gamme est-elle suffisante?
5. Ne pas vendre à perte
6. Gros investissement qui fait peur
7. Pas de savoir faire en communication et/ou trouille des gens qui viennent, ...

Intérêts:

1. Les contacts, la fidélisation
2. Les chiffres: vente mini 50€, 75% des visiteurs achètent
3. Les rencontres créent du lien type ambassadeurs
4. Montrer son patrimoine œnologique, artisanal, ...
5. Valoriser le rural, l'œnotourisme représente 10 millions de personnes et 5.2 milliards de retombées

Il faut donc oser! C'est mieux que de crever!

Les vins de stars Vol. 2



Respectant les bonnes habitudes du club, la présidente Cathy a remercié tous les présents, ensuite Christian a fait un point sur le salon qui s'annonce à court terme. Tout semble prêt fonctionner. Vient l'immanquable moment des « anniversés », en septembre: Joël + PSG + Cathy du 21, en octobre: Johnny du 02, Denis du 09 et Fred du 10. belle palette!

Vraiment merci beaucoup à Yvette et Titiss pour cette soirée exceptionnelle qui a eu un grand succès.

Nous étions nombreux : 24 Compagnons, 9 bénévoles et 1 journaliste.

La fête a débuté dès la 1ère vidéo avec un **José Garcia** euphorique qui présente sa cuvée Rosé Garcia, vin élaboré au Château de Montfrin dans le Gard.

L'ambiance s'est poursuivie avec un quizz à chaque dégustation afin de découvrir la star suivante, le vainqueur recevant un magnifique gilet jaune.

*Guillaume a déclaré que son gilet jaune allait servir très bientôt!!

N°1 : José Garcia, le « rosé garcia », Ch. De Montfrin, AOP du Gard.

N°2 : Patrick Bruel, Domaine de LEOS, en Provence - Dégustation d'un vin blanc « LEOS ».

N°3 : Brad Pitt, Domaine de Miraval, en Provence - Vin blanc Miraval

N°4 : Michel Denisot, Domaine Hubert et Olivier Sinson à Valençay - Un AOC Valençay Rouge "Prestige".

N°5 : Jean Alesi, Château de Ségrès dans le Gard - Un côte du Rhône Clos 2015

N°6 : Francis Ford, Coppola Domaine Viticole en Californie - Dégustation d'un rouge nommé Francis Coppola réalisé avec 2 cépages Zinfandel et Du-

N°7 : John Malkovich, Domaine LQLC (Les Quelles de La Coste) Vaucluse - Dégustation d'un vin rouge LQLC "Les 14 Quelles".

D'excellentes découvertes qui ont suscité divers commentaires, chacun appréciant différemment les productions.

"La **Palme d'Or** de ce festival revient d'une courte tête (19 voix quand même) au vin américain de Francis Ford Coppola".

Mention spéciale, prix du jury et prix de la meilleure réalisation à notre binôme de choc Yvette et Titiss, qui nous ont préparé une sacrée soirée avec de très belles découvertes.

Les fiches de dégustation seront bientôt sur notre site internet. La soirée s'est poursuivie par notre traditionnelle collation, très généreuse, afin de faire honneur à nos bénévoles et autre invité, qui en ont été enchantés.

Merci à tous pour votre participation et à très bientôt pour d'autres aventures. Bises, **Cathy**





Episode 2

18/10/2024



N° 1

Le vin : José Garcia, Ch. De Montfrin, « rosé garcia »	ANNEE: 2023
Région: AOC, Gard	V°: 13
Cépage(s): Grenache + syrah + caladoc	PRIX: 8.90
Œil: Robe rose, clair et brillant, ...	NOTE/10 : 4.7
Nez: Fruits rouges, pétale de rose, agrumes fraîches ...	
Bouche: Alcooleux, rondeur certaine, souple et léger...	

N° 2

Le vin : Patrick Bruel, l'Isle sur la Sorgue, 84, blanc	ANNEE: 2023
Région: Dom. De LEOS, « Agusta » blanc	V°: 12.5
Cépage(s): Grenache blanc, colombard, clairette et roussanne	PRIX: 17.50
Œil: Robe d'or clair, brillant, ...	NOTE/10 : 6.3
Nez: Floral, orange sanguine, agrumes fraîches ...	
Bouche: Rond, belle longueur en souplesse et léger...	

N° 3

Le vin : Brad Pitt, ch. De Miraval, blanc	ANNEE: 2023
Région: AOC, Provence	V°: 12.5
Cépage(s): Rolle (vermentino)	PRIX: 22.90
Œil: Or pâle, limpide et brillant, ...	NOTE/10 : 6
Nez: Fruits à chair blanche, pêche, poire, amande, citronné ...	
Bouche: Fort en bouche, abricot, belle matière, minéralité douce...	

N° 4

Le vin : Michel Denisot, Berry, Dom. H. et O. Sinson, rouge	ANNEE: 2022
Région: Valençay, cuvée prestige	V°: 12
Cépage(s): Pinot noir, gamay, côt	PRIX: 6.30
Œil: Rubis clair, bords transparents, disque brillant, ...	NOTE/10 : 5.4
Nez: Fruits rouges, griotte, fraise, animal, torréfaction, caramel ...	
Bouche: Attaque franche, souple, bonbon acidulé, boisé...	

N° 5

Le vin : Jean Alesi, Ch. Ségriès, Chartreuse d'Avignon	ANNEE: 2021
Région: AOC, Côte du Rhône, Gard	V°: 15
Cépage(s): Grenache + syrah + mourvèdre	PRIX: 15
Œil: Robe sombre, disque brillant, ...	NOTE/10 : 7.3
Nez: Balsamique, fruits noirs, animal, réglisse, pruneau ...	
Bouche: Boisé, confit, cassis, vanille, puissant, tanins précéux, ...	

N° 6

Le vin : Diamond collection red label, F. F. COPPOLA	ANNEE: 2021
Région: USA, Californie, Sonoma valley	V°: 14.5
Cépage(s): Zinfandel (95) petite syrah (5)	PRIX: 17.50
Œil: Rouge grenat, opaque, du gras, ...	NOTE/10 : 8.6
Nez: Mûre, cerise, vanille, caramel, viandard, sous bois, cacao, amande ...	
Bouche: Rond, soyeux, puissant, confituré, vanille, figue, tabac ...	

N° 7

Le vin : Les 14 Quelles, « Iqic », John MALKOVITCH	ANNEE: 2018
Région: IGP, France, Vaucluse	V°: 14
Cépage(s): Cabernet sauvignon + pinot noir	PRIX: 42.75
Œil: Rouge grenat, sombre, rives orangées,...	NOTE/10 : 7.4
Nez: Mûre, violette, framboise, groseille, animal, fumé, ...	
Bouche: Attaque franche, cacao, poivre blanc, tanins doux, mentholé, ...	

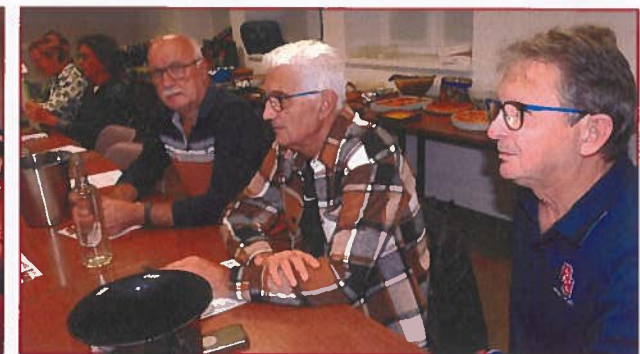


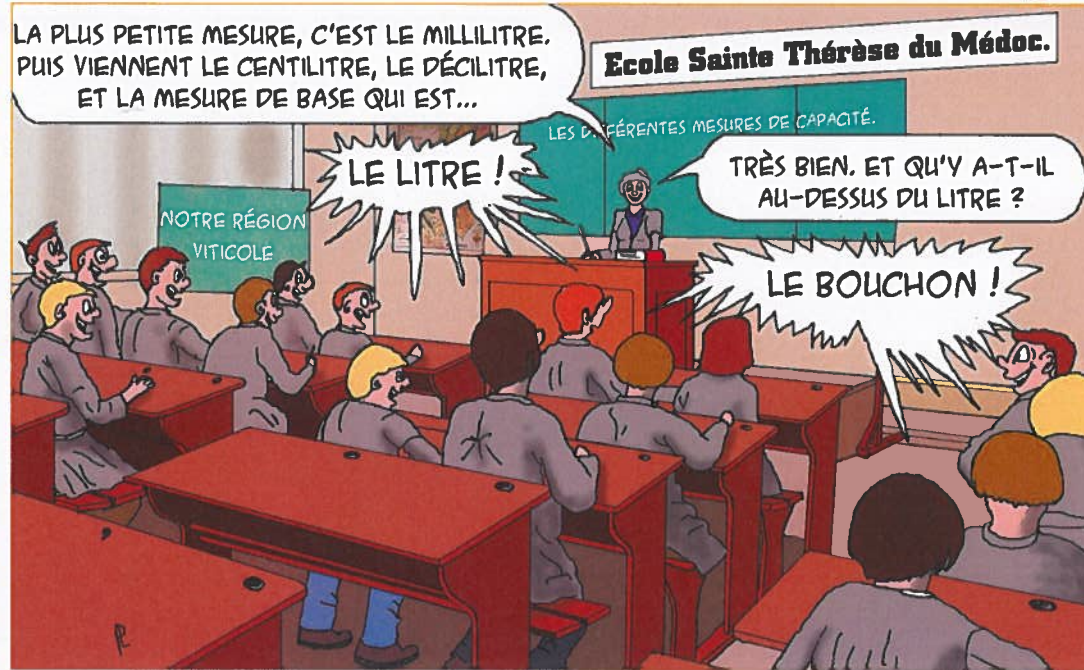
Les 2 présidents du jury, Yvette & Titiss, ainsi que les 32 jurés, ont officiellement décerné la palme d'or de la soirée « VINS de STARS » à:

DIAMOND COLLECTION RED LABEL, DE F. COPPOLA



Titiss & Yvette, animateurs stars présentent: les vins de STARS.



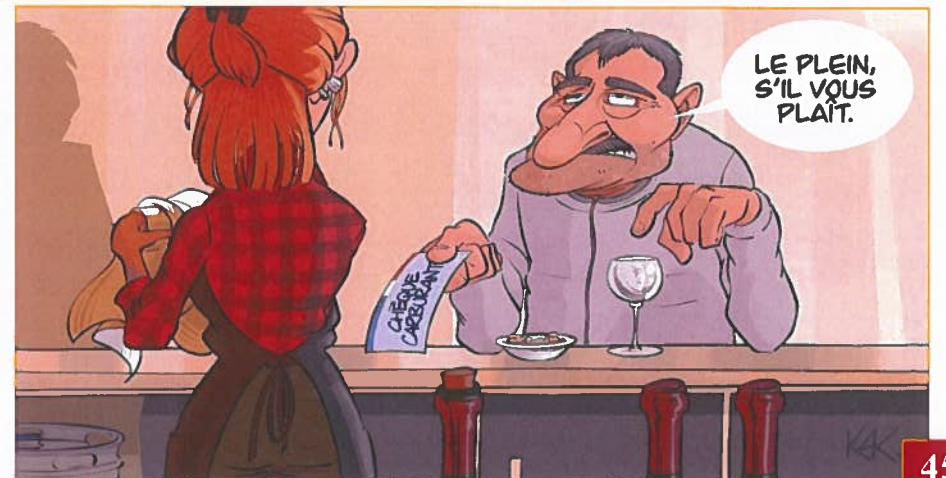


L'homme doit au vin d'être le seul animal à boire sans soif!
Pline l'Ancien.

L'ÉPINARD
UN·JOUR



LES·PINARDS
TOUJOURS



Bernard MAGREZ, ponte en Bordeaux.

Ce seigneur des « ânes hauts » voit le jour à Bordeaux en 1936. Le front de l'époque reste dans sa case ignorance! Avant même son premier cri il est bercé au son des flacons de grands crus. De sa famille aux accents rigides il tire un caractère de rectitude et une force intérieure infaillible.

Dès sa 13ème année d'existence, à l'âge du certificat d'études, il est placé dans les métiers du bois où il reçoit un CAP. Pour l'anecdote c'est là qu'il rencontre un inconnu nommé François Pinault! Ça n'est pas sans me rappeler un certain Maunoury de chez nous.

Pendant 2 ans il roule pour la maison des vins Cordier en place bordelaise. C'est là qu'il se forge les idées de fonceur à venir.

En 1961, millésime exceptionnel, il découvre aux USA ce que sont les supermarchés. Des grands crus il bascule alors dans la création de sa boîte pour vendre porto et whisky: William Peters. Celle-ci existe encore et la qualité n'a pas changé. Notre Titiss appelle ça le « whisky des chasseurs » le William Peel. En s'appropriant également les parts de marché de la téquila et des cocktails préparés il devient N°1 mondial.

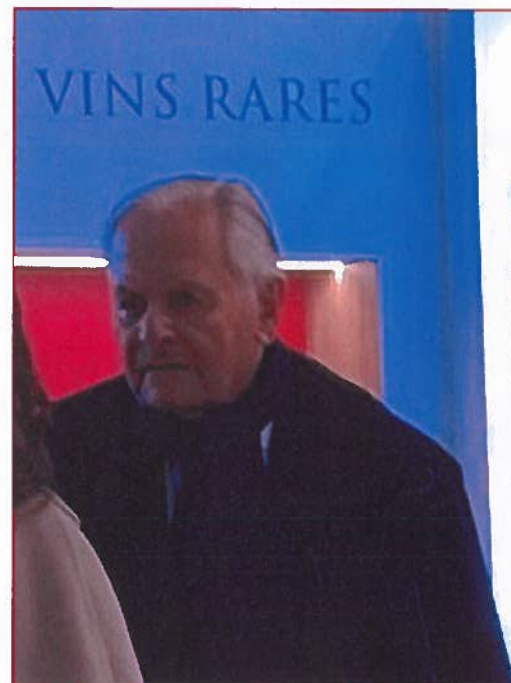
Dès 1979 il applique le même procédé aux vins courants de Bordeaux, il crée les vins *Malesan*, vendus massivement.

À cette époque, l'entreprise fait un chiffre d'affaires annuel de 12.000€ et vend 14.000 bouteilles de Porto, qu'elle reçoit en barriques du Portugal.

1983, achat du GC de Graves: Pape Clément. À ce niveau de narration un stop qui concerne les Compagnons d'Hynao et Ligugé tout entier dans son histoire ancienne. *En 1307, les templiers sont la tentation de Philippe le Bel. Pour les juger, et donc récupérer leur trésor (600 000 florins dit-on), il a besoin du pape de l'époque, un certain Clément V. C'est un Bordelais nommé Bertrand de Got, le premier à s'installer en Avignon en 1309. Le pape vient poser ses malles à Ligugé le temps du procès, le roi de France lui a posé ses valises au Palais des Comtes de Poitiers, ancien Palais ducal d'Aquitaine. La suite on la connaît: jugement rondement perverti, Jean de Molay, templier en chef, qui maudit les 13 générations royales et papales à venir, (les papes avaient le droit d'être papas! Longue tradition jusqu'à l'abbé Pierre), emprisonnement au château de Chinon et bûcher 1ère classe en 1314, fermez le ban!*

Et Magrez me direz-vous! Avec l'aide d'un ambitieux complice, Michel Rolland, il donne libre cours à sa mégalo. Sur sa carte de visite: Pape Clément, GC de Graves, La Tour Carnet GCC Ht Médoc, Fombrauge GCC St Emilion, Clos Haut Peyraguey 1er CC Sauternes. Autres: ch. Les Grands Chênes (Médoc), Clos de la Sérénité (Pomerol), Clos Muraille (Provence), Les Pierres fendues (Languedoc), Le Prêlat rouge (C. du Rhône village), Dom. Aries (Argentine), l'Mani (prosecco Italie), +Chianti, Huang Ding et Chiwen (Chine), ... seul hic dans ses projets: l'échec du Mas de Daumas-Gassac, Languedoc très envié, bien qu'allié à Depardieu et C. Bouquet.

On peut comprendre et admettre que l'argent va à l'argent, rien de neuf, mais s'attarder sur la réussite dénote la poursuite de la richesse ronflante bien davantage que de la qualité.



Surnommé l'homme aux 40 châteaux (voir wikipedia!) Bernard MAGREZ est aussi un mécène sur la place de Bordeaux, Institut culturel BM, recherche contre le cancer, orphelinat en Thaïlande, ... En 2018, les époux Magrez sont séquestrés par 6 individus que la police retrouve très vite. Vous et moi ne courons pas les mêmes risques!



Un sou d'or, frappé à Sorgues, commune proche de Château-neuf-du-pape époque Clément V

Bières, vins, alcools made in Japon?



La vigne a été importée par des missionnaires de la Compagnie de Jésus, disciples d'Ignace de Loyola. La région viticole la plus connue est celle de la Yamanashi et de Osaka. Les vins importés viennent d'Allemagne, de France et d'Australie (le Japon fait partie d'un groupement tacite d'économie des îles jusqu'à l'Australie, genre marché prioritaire)

La viticulture au Japon couvre une zone allant de l'île de Kyushu, partie méridionale, jusqu'à l'île de Hokkaïdo partie plus septentrionale. Elle couvre une superficie de 30 000 ha. Elle produit aussi bien des raisins de table que des cépages à vinifier. Le volume de sa production est de 370 000 hl et près de 200 000 hl partent à l'export!

L'un des cépages indigènes les plus connus est sans doute le *koshu*. Le *muscat Bailey*, croisement d'origine brésilienne produisant des rouges souples tient bien face aux attaques de la nature, Les vignes sont plantées à raison de 250 pieds à l'hectare, les ceps étant séparés de 6 mètres et conduits en hautain pour former des treilles.

La production du vin au Japon est d'environ 82 000 kl (kl = kilolitre = 103 litres, en France, il est de 4 750 000 kl,). Mais attention, le vin produit est pour beaucoup réalisé avec des grappes de raisin importées, notamment du Chili. Cela représente 76% de sa production. Il reste donc au final que 24% de vin fabriqué au Japon réellement issu de cépages et de vignes japonaises. On trouve aussi des cabernet, pinot noir, chardonnay ...

L'empire nippon produit tant de riz que la vigne est à peine perceptible. Bières, whiskies, alcools en tout genre foisonnent. Les premières traces de whisky au Japon datent des années 1800, grâce à un cadeau des Américains à l'empereur de l'époque. À cette période, le spiritueux ne remporta pas un grand succès dans le pays. C'est en 1920 qu'un étudiant japonais du nom de Masataka Taketsuru a rapporté dans son pays le savoir-faire écossais concernant la distillation du whisky. En 1923, deux japonais se sont alliés pour créer la toute première distillerie de malt : la distillerie Yamazaki. En effet, le blé cultivé au Japon s'épanouit particulièrement bien grâce au climat et permet d'obtenir un whisky puissant. À l'origine, les japonais ont essayé de se rapprocher au maximum du whisky écossais leur référence absolue. Depuis, l'assemblage et la distillation ont évolué pour permettre au whisky japonais d'avoir sa touche unique. Seules deux distilleries se partagent le marché des whiskies japonais : Suntory et Nikka, qui sont chacune créées par les deux associés d'origine. Le Japon fait maintenant partie des premiers producteurs mondiaux, exemples et coûts ci-joints. Notons que ces distilleries nippones sont propriétaires de distilleries écossaises, même très connues.



Bières et whiskies



Sakés:

Le *saké* est une boisson alcoolisée traditionnelle japonaise élaborée à partir de riz. Il s'agit plus précisément d'un alcool de riz titrant de 12 à 18° produit par fermentation, comme la bière.



Shochus:



L'empire du soleil le vend!

Un peu à part le *shochu*. C'est une boisson alcoolisée japonaise titrant de 25 à 35° d'alcool. Contrairement au saké, le shochu est un spiritueux, ce qui signifie qu'il subit un processus de distillation pour atteindre une teneur en alcool plus élevée.



Armoires à vins

Vent nouveau sur le service et la conservation

Les deux grandes catégories d'armoires à vins, pour laisser vieillir vos flacons pendant des années ou pour les chamber en vue du service, offrent de nombreuses nouveautés cette année. Revue de détail. Par Jérôme Baudouin

Compte tenu de l'évolution des modes de consommation du vin, ce sont les caves de service qui "trustent" l'essentiel de la commercialisation des armoires à vins en France, tandis que les caves de vieillissement, pourtant adaptées à la conservation des bouteilles, se marginalisent. Les caves à vins prennent plus volontiers place dans les cuisines et sont parfois encastrées dans le mobilier, au même titre que le four et le lave-vaisselle.

COUP DE JEUNE

Il n'en demeure pas moins que les meilleures caves sont produites par des marques spécialisées qui ont un historique en la matière, à l'image d'Eurocave, Liebherr ou Climadiiff, mais aussi la marque Le Chai qui s'est taillée une place dans ce secteur, au niveau des ventes en grande distribution.

Loin de se reposer sur leurs lauriers, les marques rivalisent de nouveautés. Entre armoires connectées, designs repensés et nouvelles marques – comme Goguette, lancée par Eurocave –, il y a comme un coup de jeune dans le milieu des caves. Autre point important, les fabricants consentent de gros efforts pour rendre leurs caves plus discrètes dans les pièces de vie et moins énergivores.

Pour qui veut investir dans une cave, certaines règles sont à respecter. Intéressez-vous en premier lieu au type de technologie utilisé pour produire du froid. Privilégiez les modèles avec un vrai compresseur, comme pour les réfrigérateurs, plutôt qu'un système à effet Pelletier moins coûteux, dont sont équipées de nombreuses petites caves à moins de 500 euros. Ce système très énergivore ne permet de baisser la température de la cave que d'une dizaine de degrés par rapport à la température ambiante... et à condition qu'il ne fasse pas trop chaud. Oubliez donc ces petites caves si vous envisagez de les utiliser pour rafraîchir vos rosés et vos bulles pendant l'été.

GRAND ÉVENTAIL DE PRIX

Les prix, eux, sont très variables. Les caves encastrables, plus techniques, sont toujours plus chères que les armoires en pose libre. De même, les modèles à deux ou trois zones de température différentes affichent des tarifs plus élevés.

Enfin, des marques comme Eurocave ou Gaggenau commercialisent des caves d'une grande qualité, ergonomiques, aux finitions impeccables, fabriquées en petites séries, presque sur-mesure pour Eurocave, ce qui justifie aussi leurs prix plus conséquents.

Repéré dans le tout dernier N° de la revue du vin de France, une enquête sur les armoires à vins.

Voici leur commentaire et une liste de leur sélection

Goguette, France, 225 b maxi, de 1900 à 3600€

Gaggenau Vario 400, Allemagne, 99 b, 8990€!

Asko WCN 311942G, Suede, 190 b, 9000€

La Sommelière, Apogée 255, 254 b, 1800€, gérable à distance, sans hygrométrie contrôlée

Le Chai, LBN 1710F, France, 117 b, 2400€

Liebherr, WP gbi 7483, Allemagne, 145 b, 5200€
Autre Liebherr, WP sd 4652 107 b, 1600€,

Avintage, AVI 178 Platinum, 94 b, 4400€

En règle générale la capacité suit les €, ou l'inverse, sauf technologie avancée, les risques du numérique sont les mêmes que pour tout le reste, l'encombrement est très variable idem pour les encastrables ou non!

Elles sont toutes coûteuses, les historiques sont à épier
La Sommelière m'a l'air correcte, lasommeliere.com

La meilleure conservation c'est encore la dégustation!

Les Compagnons d'Hynao de LIGUGE

LA VIE PARISIENNE AUX TEMPS DE LA VIGNE

Recherches de Alain
CHARTIER



Si on vous dit « allez viens on va se faire la fête à PARIS » on pense plutôt à la Place blanche, au Lido et autres Folies bergères, ... normal!

Pourtant il fut une longue époque où la fiesta se déroulait au fil des rangs de vignes.

Une histoire chaotique, versatile et royale. Depuis les Romains et les Gaulois, les Francs et Charlemagne jusqu'à maintenant, l'espace viticole parisien a connu des grandeurs (européennes) et des restrictions à l'image des populations et des gouvernants, aussi imprévisibles que de nos jours!

Ce qui justifie cette information dans notre bulletin c'est la résurgence des ceps dans l'Île de France de par des passionnés avisés conduisant à la reconnaissance I.G.P.

L'histoire est peut-être un peu longue pour être présentée sur une page alors je vous passe les blogs ... dénichés par Alain de la Buvette, lui-même en région parisienne qui me les a transmis. Attention pour toute visite s'adresser aux offices de tourisme.

<https://seineetoisevignes.fr/histoire-des-vignes-dile-de-france/>

<https://www.tourisme93.com/vignes-seine-saint-denis.html>

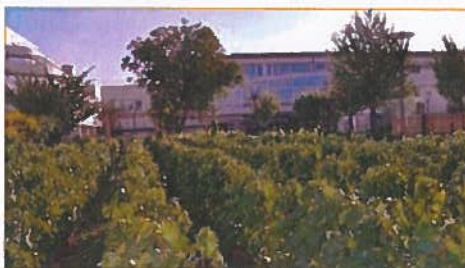
<https://yveline.org/wp-content/uploads/2020/08/vigne.pdf>

<https://laroutedesgourmets.fr/blog/la-nouvelle-appellation-igp-pour-les-vins-dile-de-france/>

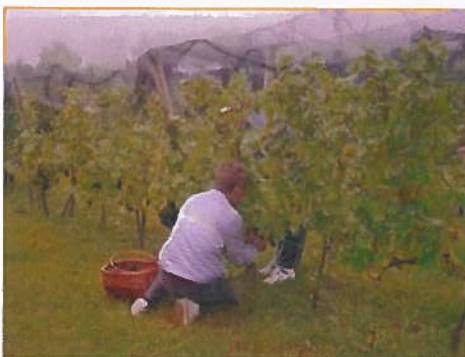
À ne pas négliger, merci, JM R



Récolte à la Féronne haute, Rosny



400 pieds à Noisy-le-Grand depuis 25 ans



600 pieds aux mains (!) de la Confrérie du Clos de Bréon, pinot noir, meunier et chardonnay.



Au début des années 1900, on boit le guinguet, sur l'Île d'Andresy au milieu de la Marne. Ce qui donnera le nom de **guinguette**, immortalisé en 1943 par la chanson à boire: « Ah le petit vin blanc ... ». Il paraît que son acidité lui avait valu le sobriquet de « **vin à faire danser les chèvres!** »

Avec Alain nous avons payé de notre personne pour savoir de quoi il retourne, tant l'affiche et l'occasion nous attiraient.

Mal nous en a pris et y retourner, même avec la belle ambiance des confréries, n'est pas envisageable avant quelques .. siècles!

La plantation date de 1933 forte de cette ambition: « éviter que ce terrain ne devienne un jour l'emplacement d'un laid et inopportun gratte-ciel! ». CF: le livre *Connaissance du vieux Paris*.

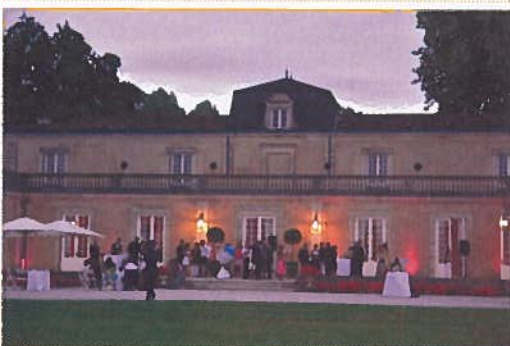
1760 pieds, 1556m², avec 27 cépages dont: gamay (majoritaire), pinot noir, siebel, merlot, gewurztraminer, riesling, sauvignon + hybrides



A savoir:
Prix de la
demi
bouteille:
50€
ou sur place
6.50€
le verre.
Que l'on
peut
garder!!
Ouf!



Championnat du monde de l'œuf meurette, le 13.10.2024 au Clos de Vougeot. Jérémie Muller, commis de Bocuse, du Canada et d'origine alsacienne est le meilleur en 2024. Rappel de la recette: 2 œufs pochés dans une sauce au vin rouge avec lardons, échalotes, oignons et croûtons. Ses trucs: base + glace de viande + persillade injectée dans le jaune d'œuf. Fallait y penser!



Championnats du monde de dégustation 2024, version RVF, le 12.10.2024 au Ch. De Dauzac, Margaux. Victoire de l'Italie devant la Suisse et le Japon, la France finit 28ème, aïe, aïe, aïe!



À Gaillac, 40ha de vignoble à l'abandon. Après la baisse de la conso, la grêle, le gel, les maladies on commence à jeter l'éponge ce qui occasionne un surplus de problèmes dans les propriétés qui tentent de continuer.

POTINS de CHAIS *OP.5*

J'aurais pu vous le dire plus tôt pour sûr! À Truchtersheim, (Alsace), à partir du lundi 23.09, 4400hab., le Super U a proposé dans sa foire aux vins une caisse de 6 prestigieux flacons de DRC (Dom. Romanée Conti) à 65000€. 1 RC 2020, 1 Echezeaux, 1 Tâche, 1Gd Echezeaux, 1 Richebourg et 1 Romanée St Vivant. L'ambition était d'attirer la foule à cette petite foire. J'ai une idée: et si tout le monde faisait pareil?! Même pour nous c'est une idée à creuser non?



Les trois malfrats, «très connus des services» judiciaires, ont tenté de dérober des vins au Château Cheval Blanc et au Château Le Gay dans la nuit de jeudi à vendredi. Ils ont été arrêtés à Pomerol, une caisse de Pétrus dans les mains, grâce au «*plan vin*» de la gendarmerie.

Le géant français des vins et spiritueux Pernod-Ricard a annoncé le 23.10 avoir vendu ses vins australiens, néo-zélandais et espagnols au consortium d'investisseurs Australian Wine Holdco Limited . Le géant veut accélérer son recentrage sur les spiritueux haut de gamme.



Carlos Tavares, grand patron de Stellantis, d'origine portugaise, s'est rendu acquéreur d'un domaine sur les rives fort pentues du Douro, le Porto **Amalho**, il a, semble-t-il, les moyens d'en acheter plusieurs vu son « salaire ». Selon la CFDT, il a perçu 36.5 millions d'€ en 2023, soit 100 000€ par jour. On n'est pas tous sur la même planète!

Olivier Leseul sacré meilleur caviste de France pour 2024. Boutique « Cep et Malt » située à Chelles, 77.

Concours organisé à Cognac le 21.10.2024 Entre quelques larmes durement retenues olivier a expliqué son métier comme un « passeur d'émotions ». Autres récompensés: **Benoit Laly**, 71 et **Pierre Jacob**, 67.

Statistiquement mieux vaut avoir du sept dans les origines!



LES VINS FRANÇAIS DOIVENT-ILS CRAINDRE UNE NOUVELLE TAXE TRUMP ?

A BIEN DES EGARDS JOEL VEILLE AUX INFOS QU'ON POURRAIT NEGLIGER. REF. Jean-Marie Cardebat, Prof. d'économie Université de Bordeaux et Prof. à l'INSEEC.

L'initiateur de la mondialisation a donc décidé de démondialiser! Nous avons quelques années à voir venir de multiples « *trumperies* », la taxe sur les vins et alcools nous concerne en premier.

Lors de sa campagne présidentielle, D. Trump a affiché une féroce volonté protectionniste. La Chine n'est pas la seule dans son collimateur, mais le monde entier. Pour les échanges commerciaux, *Trump 2* sera vraisemblablement pire que *Trump 1*. Dès lors, que doit craindre la viticulture française?

Le périmètre de la taxe *Trump* de 2019 était limité à 3 pays : France, Espagne et Allemagne, soit les 3 pays du consortium Airbus. *Il est vrai que Boeing avait besoin de soutien, d'ailleurs on a vu à quel point tout a merveilleusement fonctionné!*

Si les vins français ont tant souffert en 2019, avec 40 % de ventes perdues et un manque à gagner estimé à 600 millions d'euros, c'est aussi qu'il y a eu d'importants effets de report des consommateurs américains vers d'autres vins importés. En particulier vers les vins rouges italiens, déjà leaders aux États-Unis. Les Italiens ont été les grands gagnants de la taxe Trump. Pour les vins blancs, ce sont les Néo-Zélandais qui ont profité de la taxe. Cette fois, tout le monde devrait être touché. À ce jour l'estimation du taux d'augmentation se tient entre 10 et 20% . 10% et le surcoût sera lissé sur les intermédiaires en faveur du consommateur américain. Si on se rapproche des 20 points l'effet sera perceptible et dans ce cas les marchands concernés mettront l'accent sur les autres pays du continent découvert par Christopher Colombus. Et là on se trouve en face d'un marché contesté: le **MERCOSUR!** Dernier message mais pas le moindre: D. Trump, par le biais d'un de ses fils, se flatte d'être producteur de vin (en Virginie). Sa production serait elle aussi entachée d'une taxe au moins équivalente à celle qu'il impose au reste du monde. *2 choses évidentes: son « vin » ne s'écoule que chez lui et ce grand poil de carotte vend du vin orange!*

Le marché russe est fermé avec la guerre en Ukraine. Le marché chinois impose des taxes aux brandys européens (essentiellement le Cognac à l'export) de 35 %. L'accès aux grands marchés semble donc très précaire et on ne voit pas d'amélioration à court terme. Au-delà de Trump, il est grand temps d'acter cette démondialisation en sachant anticiper. De comprendre que les flux d'exports doivent significativement se réorienter vers des pays où la fiscalité serait plus propice aux échanges. De nombreux pays en Asie, en Afrique, en Amérique latine constituent des réservoirs potentiels de consommateurs. Les Européens sont à reconquérir également, mais avec des vins différents. Le marketing doit donc s'adapter à cette nouvelle donne internationale.



Selon les chiffres du Bureau national interprofessionnel du cognac (BNIC), la part des Etats-Unis dans le marché du cognac sur l'année mobile 2019/2020 arrêtée fin novembre 2020 représentait 55.48 % des exportations en quantité (volume) et 49.15 % des exportations en valeur. En somme, l'Oncle Sam représente la moitié des exportations de cognac à lui seul.

Pour rappel, ce sont 60 000 personnes qui vivent grâce au cognac et près de 100 000 emplois qui dépendent de la bonne santé de la filière ! Source: *Aymeric Belaud, La Charente Libre.*



MILLESIME 2024
JOEL



ON A LES AMIS QU'ON SE DONNE! EN TOUTE SATISFACTION

D'ailleurs le furieux de gauche porte une cravate à la couleur soviétique et celui de droite arbore une cravate d'un bleu très américain! Comprenez qui pourra.

A peine croyable: Vladimir Poutine a attendu deux jours, le jeudi 7 novembre, avant de féliciter Donald Trump pour sa victoire. On imagine très bien le prochain président américain recevant des coups de fil obséquieux des dirigeants du monde entier: Volodymyr Zelensky, Benjamin Netanyahu, Mahmoud Abbas, le secrétaire général de l'OTAN Mark Rutte, les chefs d'État d'Europe, tout en s'interrogeant sur l'homme qu'il admire, tant en public qu'en privé, depuis huit ans: *«Mais quand c'est que Vladimir P. il va m'appeler?»* Ces malheureux n'ont vraiment pas une vie facile!

On peut aussi croire en vin!



Attention si vous stockez vos vins à la cave vous risquez l'ivresse des profondeurs!
Ph.Gueluc



CR 6ème réunion du GdP du salon, 23.09.2024 chez J.Pierre

Journée des associations

Journée assez calme et fluide, les visiteurs sont intéressés par le programme du salon et nous n'en avons pas eu suffisamment. Il faut prévoir pour l'année prochaine une trentaine de programmes à distribuer.

2) Séance du 22 novembre : le repas de Noël

La piste d'un repas au restaurant Corse a été abandonnée en raison de sa fermeture.

Joël a contacté de nouveau le restaurant Le Bistrot de St Benoît pour obtenir une proposition d'un nouvel « accord mets et vins », ce repas ne pourra pas se faire le vendredi 22 novembre mais le samedi 23, en attente du devis.

LES RABELAISERIES

1) Que fait-on pour l'apéritif du samedi soir et point sur les achats restauration, buvette, apéritif. (Jean-Pierre, Catherine, Jean)

Pour l'apéritif du samedi soir il a été décidé de faire le maximum d'achats auprès de la COOP de Ligugé et auprès des exposants du salon soit :

- Pains surprises auprès de la COOP
- Toasts avec les produits : de la pisciculture, terrines d'autruche, terrines végétales et saucisson (P. Bornes)
- Les cannelés, confectionnés par Maryvonne



Jean-Pierre se met en rapport avec la COOP pour les conditions de livraison au vu du vendredi 01.11 férié et contacte la boulangerie « l'ange gourmand » pour connaître leur disponibilité.

Le prix de vente des sandwiches passe de 4 à 5€ compte tenu de la hausse des produits. De même il faut éventuellement ajuster le coût des boissons de la buvette, J. Pierre va se renseigner des prix à la COOP.

2) Point sur les exposants (Jérôme et Catherine)

Nous sommes en attente du retour du dossier de la Pisciculture, ce dernier nous a bien confirmé sa présence. Le Domaine des Hauts de Riquets, Duras, nous a confirmé leur participation et nous attendons leur dossier. Notre salon 2024 sera ainsi complet.

3) Point sur les partenaires (Christian)

Nous avons reçu les participations suivantes :

- 120 € du garage Ligugé Automobile
- 100 € de Mr Doussaint FPCS (la sécurité)
- 170 € des Jardins de Nicolas
- 250 € d'Immovienne
- 50 € de la boulangerie l'Ange Gourmand
- 500 € (à venir) de la société Ellipses de Ligugé

Nous aurons un nouveau partenaire : Le Plaisir du Bois menuisier à Ruffigny, nous attendons le retour de l'accord.

Cathy s'est renseignée auprès de Joëlle Pelletier pour la subvention du Département, elle est en cours d'étude et sera certainement moins élevée que les années passées.

4) Animation samedi soir (Nicolas)

Nicolas étant absent, ce point sera revu lors de la prochaine réunion.

Christian a commandé le grand écran auprès de Sonomax, Jean fournira le projecteur et Catherine la tablette haute.

La Tonnellerie Seguin Moreau (visite du mois de juillet) s'était proposée de faire une animation à notre salon, compte tenu de notre réaction tardive nous prévoyons de la reporter pour le salon 2025. Christian, en accord avec Joël, va faire un courrier en présentant notre salon avec deux entrées gratuites et une invitation à notre repas du samedi soir

MILLESIME 2024



5) Jeu à la radio (Jean)

Jean prendra RV avec France Bleu et proposera de mettre en jeu 6 invitations gratuites les vendredi, samedi et dimanche il se rapprochera également de radio Allouette.

6) Organisation avec les services techniques municipaux Pour le jeudi 31.10 Christian fera appel aux compagnons dispo pour aider les employés à transporter tout le matériel.

Christian contacte Hervé des services techniques pour la date de la mise en place de la grande banderole, aux environs du 14 octobre.

7) Dédommagement à Nicolas (bouteilles à la cuisine du comptoir)

Suite à la démarche de Nicolas auprès du patron du restaurant La Cuisine

du Comptoir pour étudier la possibilité de faire un atelier à notre salon, projet qui a échoué compte tenu du prix demandé par ce dernier, il est décidé d'allouer à Nicolas un dédommagement à la hauteur de 60 €

(bouteilles à prendre sur le salon) pour les bouteilles qu'il avait fournies.

8) Cadeau Az.com (Christian)

AZ.com, anciennement Lubicom, nous avait proposé les années passées de nous faire gratuitement une impression, graphisme ou photo pour notre salon.

Après échange il a été convenu de créer une banderole de 1m50 à mettre sur le sas d'entrée. Nicolas d'AZ.com va nous proposer une maquette.

Le salon les RABELAISERIES 2024 n'a pas démerité des éditions précédentes nous flirtons avec les 2000 entrées depuis la 3ème année.

Notre salon attire toujours la visite de jeunes familles avec leurs très jeunes enfants et ainsi que des groupes jeunes d'une vingtaine d'années.

Concernant notre communication, cette année nous avons mis l'index sur Poitiers intramuros par les « sucettes » et abris bus ainsi qu'une distribution de programmes et affiches.

Malgré une bonne dizaine de fidèles, nous regrettons l'absence de la brasserie de Bel Air, du Fronton Dom. St Guilhem de Philippe Ladugue en retraite, les produits de autour des noix Daninoix par Daniel Lusar-Magne (pour des raisons de santé), La Chocolaterie Labelle de Benoît Labelle.

Nous sommes ravis d'accueillir Anne Ribes AOC Fronton, Domaine Le Roc, Frédéric Gallard l'Anjou de la Cave de la Roche, Manon Belair la Boulangerie Un Bel'Air de Pain et Pierre Shari la Brasserie de la Manufacture, Poitiers.

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

Les exposants sont satisfaits de leur résultat, les nouveaux n'avaient pas bien estimé leur stock comme souvent.

A l'exception de l'atelier « les moins de 30 ans » sur réservation qui n'a pas eu de candidat, les quatre autres ont fait le plein, avec la satisfaction des participants avec d'agréables découvertes. Plus de 700 entrées hors invitations exposants et donc une forte majorité des nouveaux visiteurs.

La restauration du samedi et dimanche midi à fait le plein, 234 repas qui ont ravi les convives par la qualité et le sympathique service des compagnons.

Le repas du samedi soir, précédé des discours de l'inauguration et de l'apéro, s'est déroulé dans une ambiance festive et gustative par le service d'un délicieux menu servi par les compagnons et animé par un quizz particulier, dont une dégustation à l'aveugle par un représentant des groupes constitués.

Notre salon reste un événement incontournable et notoire dans notre région. Cette réussite, qui perdure depuis 12 éditions n'est pas un hasard. C'est l'investissement des compagnons et bénévoles, chacun à son poste. Le binôme dynamique de la buvette : Alain et Bernard ; l'équipe de la billetterie sous pression de par l'arrivée de vagues déferlantes de visiteurs : Xavier, Daniel, Jean-Yves, Michel, Johnny, Guillaume; à l'accueil les charmantes hôtes et GG reçoivent et orientent les visiteurs avec bienveillance : Emilie, Julie, Sarah, Catherine, Cathy ; à la réservation restauration : Sandrine, Régine, Myriam ; inscription aux ateliers : Christian ; distribution des verres le binôme Thierry et Sébastien.

Le mot de Christian Delhomme, manager du salon



La restauration animée avec brio par Jean-Pierre et son équipe dynamique : Maryvonne, Andrée, Stéphane, Jean-Michel, Yvette, Marie-Claude, Thérèse, Denis, Roselyne, soutenu par Gérard. Marie-France Bouchaud pour la déco fleurie des tables. Pour les petits « bout-de-chou » : la garderie, animée par Dominique, Françoise, Anne-Marie ; relation avec les exposants, poste important pour maintenir notre charte Echange et Convivialité : Jérôme notre commissaire avec Stéphane et Christophe ; enfin, mise en place depuis l'année dernière, la gestion des déchets : Cathy, Stéphane, Christophe.

Sans oublier l'expo photos, toute particulière puisque puisée dans les chais du vigneron magicien Alain Tourenne, que nous devons à Michel Rivault-Pineau, artiste devenant habitué du salon, merci.

Je remercie également nos 19 partenaires de leur soutien fidèle et d'un nouveau sympathisant « Le Plaisir du Bois », Pierre-Yves Cagnon.

Je ne manquerai pas de remercier l'investissement de l'équipe des services techniques de la mairie et la Mairie pour leur soutien permanent. Merci au Conseil Départemental pour le soutien fidèle de Joëlle.

Soyons fiers de notre salon, gardons l'objectif : ECHANGE, CONVIVIALITE, AMITIE, nous sommes sur la bonne voie. Parlons-en autour de nous. Préparons-nous pour l'année prochaine afin que notre salon soit toujours, voire plus, attractif et visité.

Vive les **RABELAISERIES** et les **COMPAGNONS d'HYNAO**

Christian Delhomme, manager.



Chers bénévoles et Compagnonnes, Compagnons,

Ce matin nous avons effectué le clap de fin de notre 12ème édition du salon des Rabelaiseries.

Le comité des Rabelaiseries tient à vous exprimer ses plus sincères remerciements pour votre investissement, votre dynamisme et votre souci permanent de faire bien et toujours le maximum.

Cette édition a permis une nouvelle fois de nous retrouver tous ensemble pendant ces 3 jours et demi entre le montage, le salon et le rangement.

Grâce à vous tous, nos exposants et tous nos partenaires ont été enchantés car choyés.

A notre prochaine AG courant janvier, nous poserons une nouvelle fois la question sur la reconduction du salon. En effet il nous faut suffisamment (pour ne pas dire le maximum) d'adhérents actifs et volontaires pour continuer l'aventure, il y aura des postes à honorer au sein du comité de pilotage (à réfléchir dès à présent car ces fonctions sont indispensables pour envisager le salon).

Chers bénévoles, vous serez tenus informés si nous continuons pour une 13ème et nous ferons appel à votre soutien indispensable.

Si vous souhaitez faire part de suggestions d'organisation, d'amélioration ou tous points de dysfonctionnement n'hésitez pas à me faire un retour par mail.

Je ferai une liste complète de toutes vos remarques que je présenterai à notre prochaine réunion bilan du comité de pilotage. Toutes les propositions et suggestions sont les bienvenues. Votre point de vue et votre regard comptent beaucoup.

Encore une fois merci à tous pour votre implication et votre état d'esprit qui permet de maintenir d'année en année cette convivialité qui nous plait tant.

Au plaisir de vous revoir, *Cathy*



PROGRAMME

SAMEDI 2 NOVEMBRE

- 10h00 Ouverture du salon.
- 10h30 Premier tirage Tombola et ensuite toutes les heures
- 11h00 Atelier **Apprendre à déguster** (Annulé)
- 12h00 à 14h45 Restauration
- 14h00 Atelier **Le tour des vins blancs**
- 14h30 Tirage 1^{er} gros lot
- 16h00 Atelier **Le tour des vins rouges**
- 17h45 Tirage 2^e gros lot
- 20h00 Fermeture du salon.

DIMANCHE 3 NOVEMBRE

- 10h00 Ouverture du salon
- 10h30 Premier tirage Tombola et ensuite toutes les heures
- 11h00 Atelier **Accord mets et vins** animé par Thomas D.
- 12h00 à 14h45 Restauration
- 15h30 Atelier **Vins et fromages** animé par Pascal Boulogne
- 16h30 Tirage 3^e gros lot
- 16h45 Tirage du lot vigneron (week-end en Champagne)
- 17h00 Remise des plaquettes des Compagnons et du lot vigneron
- 18h00 Fin des Rabelaiseries 2024, 12^e édition.

Le comité d'organisation a noté des départs avant l'heure, gênants!



Rabelaiseries.fr

12^e
édition
2024

SALON des VINS & des produits du terroir

55 exposants

LE MOT DU MAIRE

Les RABELAISERIES à LIGUGÉ auront lieu les 2 et 3 novembre avec 38 exposants représentant toutes les régions viticoles de France.

De nouveaux exposants permettront de découvrir :
Le fronton, Les Hauts de Riquet, Le Saumur, L'Anjou et la Bière ainsi qu'une boulangère uniquement le samedi.

Un nouvel atelier « Apprendre à déguster » pour les moins de 30 ans sur réservation et également le samedi, un tour des vins blancs et un tour des vins rouges.

Ce salon se veut écologiquement responsable par la mise en place du tri sélectif des déchets pour l'ensemble des participants du salon.

J'espère que les conditions économiques compliquées ne seront pas un frein à la venue d'au moins 2000 visiteurs, nombre espéré par les « compagnons d'Hynao ».

Très bonnes RABELAISERIES 2024.

Bernard MAUZE,
maire de Ligugé

2 & 3 NOV.
Ligugé

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

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

Organisé par



Avec le soutien de



56

LES EXPOSANTS



- STAND 1 LA BALADE DES AUTRUCHES**
Elodie GAUTHIER Produits fermiers
- STAND 2 CONFITURES CROPSAL**
Benoit PRAT Confitures
- STAND 3 HUILERIE LEPINE**
Joffrey LEPINE Huiles
- STAND 4 ESCARGOT DU POITOU**
Corinne LHOSTE Escargots
- STAND 5 ABEILLE POITEVINE**
Jean-Baptiste CHARLES Miel
- STAND 6 ENT. BEILLEVAIRE**
Pascal BOULOGNE Fromager
- STAND 7 TERROIRS D'OUTRE MER**
David GARINO Epices, vanille
- STAND 8 SAVONS de LIGUGE**
Johann & Virginie AUMAITRE
- STAND 9 Les JARDINS du COIN**
Laurent COUSSY, confits fruits plantes
- STAND 10 BRASSERIE DE LA MANUFACTURE**
Pierre SHARI Bières
- STAND 11 PRODUITS DU CANTAL**
Patrick BORNES Boucherie
- STAND 12 DOMAINE FLEISHER**
Hubert FLEISHER Alsace
- STAND 13 CHATEAU PORTIER**
Denis CHASTEL-SAUZET Beaujolais
- STAND 14 DOMAINE GODEFROY**
Jérôme GODEFROY St Nicolas de Bourgueil
- STAND 15 DOMAINE SEMPER**
Mathieu SEMPER Roussillon

- STAND 16 DOMAINE LEBLANC-PICART**
Angélique PICARD Menetou-Salon
- STAND 17 CHATEAU DU PAYRE**
Valérie LABROUSSE Cadillac, C. de Bx
- STAND 18 CAVE LE DIT-VIN**
Cécile BAYBAUD Spiritueux
- STAND 19 DOMAINE GRIMARDY**
Sophie Der MIKAEILIAN, Gaël VALET Bergerac
- STAND 20 DOMAINE DE LA RÔTISSERIE**
Mickaël BAUDON Haut Poitou
- STAND 21 DOMAINE LE ROC**
Anne RIBES Fronton
- STAND 22 SARL AGARDE**
Fabrice BOUCARD Vins d'Espagne
- STAND 23 DOMAINE LE BOUT DU LIEU**
Famille DIMANI Cahors
- STAND 24 DOMAINE GOYER**
Claire GOYER Châteaumeillant
- STAND 25 CLOS DU MARBRIER**
Irène PRIOTON Minervois
- STAND 26 CAVE DE LA ROCHE**
Frédéric GAILLARD Anjou
- STAND 27 BOULANGERIE BELAIR** samedi
DELICES GOURMANDS dimanche
- STAND 28 PERLES DU MARAIS**
Tom VERGNAUD Huîtres
- STAND 29 CHOCOLATS Hervé**
Antoine HERVE, chocolats
- STAND 30 NATH'URE ET T'HEROUARD**
Nathalie HEROUARD Terrines végétales

- STAND 31 MOULIN DE CERZAY**
Adrien MILLET Pisciculture
- STAND 32 DOMAINE GRAND JEAN**
Francis COURALET Côtes de Gascogne
- STAND 33 CHATEAU L'ARGILÈRE**
Arnaud BARADUC Graves
- STAND 34 DOMAINE CHAMBORÉDON**
Guillaume CHAMBORÉDON Vins de l'Hérault
- STAND 35 DOMAINE BOUFFARD**
Frédéric BOUFFARD C. Ancenis, Muscadet
- STAND 36 SCEA DE SABOURAT**
Jean-Claude SAUNIER Cognac et Pineau
- STAND 37 DOMAINE SUIRE**
Isabelle SUIRE Saumur
- STAND 38 CHAMPAGNE LAFROGNE**
Grégory LAFROGNE Champagne
- STAND 39 DOMAINE DEZAT**
Stéphanie DEZAT Sancerre
- STAND 40 DOMAINE SAÏKOUK**
Latifa SAIKOUK Haut Médoc
- STAND 41 CLOS LABRÉE**
Thomas PISSONDES Jurançon
- STAND 42 DOMAINE LACHARME**
Sébastien LACHARME Macon
- STAND 43 DOMAINE D'ESCAUSSES**
Jean-Marc BALARAN Gaillac
- STAND 44 VINS DE BOURGOGNE**
Jean-Marie FOURMONT Bourgognes
- STAND 45 DOMAINE DE LA BERTHÈTE**
Pascal MAILLET Côtes du Rhône
- STAND 46 CHATEAU D'ESTANQUES**
Christian BOYER Sauternes
- STAND 47 DOMAINE RICHARD**
Philippe RICHARD Chinon

- STAND 48 DOMAINE DE MAOURIES**
Isabelle DUFAU Madiran
- STAND 49 DOMAINE RABELAIS**
Marina & Cédric CHOLLET Touraine Mesland
- STAND 50 DOMAINE TATIN**
Jean TATIN Quincy, Reuilly
- STAND 51 DOMAINE MARTHOURET**
Pascal MARTHOURET Condrieu, Rhône nord
- STAND 52 DOMAINE MINGRAUT**
Véronique ROBIN Corbières
- STAND 53 DOMAINE BELLEFONTAINE**
Pierrick HOUGUET Costières de Nîmes
- STAND 54 CHATEAU BEYNAT**
Alain TOURENNE Castillon, St Emilion
- STAND 55 DOMAINE AUBERT**
Didier AUBERT Vouvray

En rouge : les produits fermiers et artisanaux
En noir : les vignerons
En bleu : les nouveaux venus au salon

TOMBOLA
UN LOT à gagner
TOUTES LES HEURES
DEUX GROS LOTS
à gagner PAR JOUR
LOT DU VIGNERON
1 Week-end en champagne

réserve**ation**
RESTAURATION
06 15 39 16 57
ATELIERS
06 62 33 68 45



**Premier jour pour tous,
après les affichages
extérieurs, ...**



Vendredi 01.11, 07h30, le chantier commence. Montage structures, ligne électrique, escalier, buvette, arrimage matos, moquettes petite salle, installation expo photos, tables restauration, coin garderie, espace cuisine, montage de la grande carte, étage ateliers, installation billetterie, espace tombolas et tirage des jeux, coin des verres, accueil, affichages menus, sponsors, ...

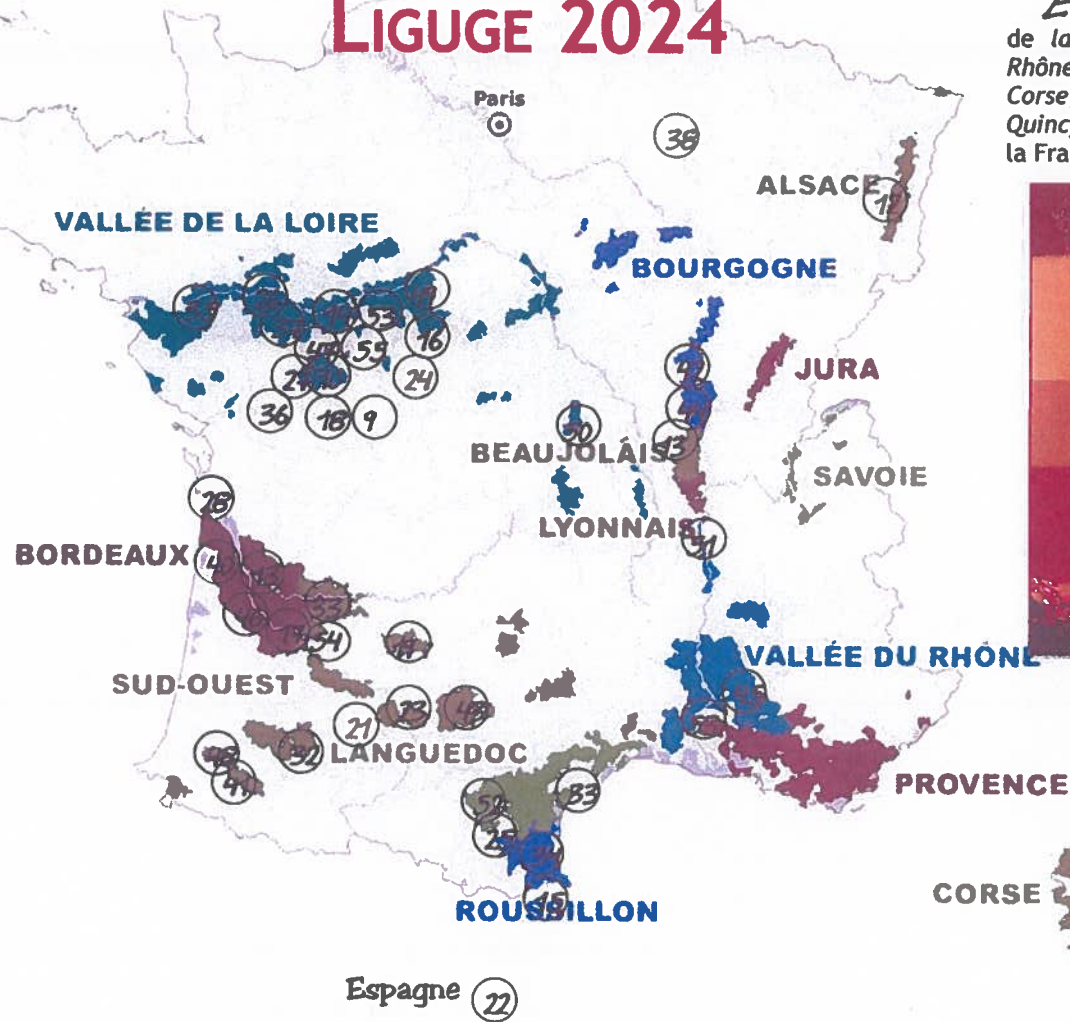
Avec une pause salubre vers midi, Cathy et JP aux commandes. Cette année les chemins de la subsistance sont offerts, bien!





SITUATION DES VIGNERONS DES RABELAISERIES, LIGUGE 2024

En attendant ceux ou celles de la Provence, la Savoie, du Rhône nord, de Sancerre, de Corse, le retour du Jura, de Quincy, ... la majeure partie de la France viticole est à Ligugé.



Les derniers arrivants ont apprécié nos Rabelaiseries

MILLESIME 2024

JM R



Les nouveaux exposants du salon 2024.

Le Jardin du coin,
merci dame nature

Dom. Suire, Saumur 86
merci Isabelle

Vins d'Anjou, Les caves de la Roche,
merci F. Gaillard
chenin et cabernet

Le bon pain de Bel'air,
Bières de Poitiers,
merci levain & houblon

Chocolaterie de Buxerolles,
trop bon merci

Les Demoiselles de Fronton,
en remplacement de
Ph. Ladugue, Pauline et Anne
ont conquis leur clientèle,
même en manquant très tôt
de Dom. Le Roc



Rabelaiseries 2024, programme des ateliers

Samedi 2.11

- *11h: apprendre à déguster pour les moins de 30 ans
- *14h: le tour des vins blancs
- *16h: le tour des vins rouges

Dimanche 03.11

- *11h: accords mets/vins, par Thomas Daout
 - *15h30: alliance vins/fromages, par Pascal Boulogne
- Participation de 2€
Réservation: 0662336845



Les menus 2024

SAMEDI et DIMANCHE

Menu enfant

Jusqu'à 13 ans

*** Assiette de charcuterie

*** Filet de volaille pommes dauphine

*** Croustillant au chocolat

SAMEDI

*Terrine de volaille aux asperges vertes,
tomates confites, crème à l'ancienne*

*** *Quasi de veau sauce pineau,
pommes grenaille et ratatouille*

*** *Assiette de fromages en verdurette (brie, chèvre)*

*** *Charlotte aux fruits rouges*

Réservation au : 06 15 39 16 57

22 € Maintien des prix (Boissons non comprises)

Pour le vin, vous pouvez acheter auprès des vignerons présents.

Pour l'eau, jus d'orange, café, vous pouvez passer à la buvette.

Réservation conseillée au: 06 15 39 16 57
06 99 54 69 91

DIMANCHE

Terrine de saumon crème légère à l'aneth

*** *Filet de volaille fermière sauce aux épices,
gratin dauphinois et poêlée de riffelets de légumes*

*** *Assiette de fromages en verdurette
(brie et chèvre)*

*** *Millefeuille pâtissier*

22 € Maintien des prix (Boissons non comprises)

Réservation au : 06 15 39 16 57

Pour l'eau, jus d'orange, café, vous pouvez passer à la buvette.

Réservation conseillée au : 06 15 39 16 57
06 99 54 69 91

La foule au salon

MILLESIME 2024

JM R



Dès l'ouverture du samedi matin 10h, la file d'attente longeait les murs du gymnase.

Toute la journée, les passages, pourtant conséquents du salon, ont connu une occupation quasi limite.

À l'habitude, la fréquentation est supérieure le dimanche avec un écart de parfois 20%.

Cette année 2024 on a vécu l'inverse.

Selon notre manager le nombre des entrées s'élève à 2010 visiteurs, une réussite confirmée!



ANIMATIONS, ATELIERS, SERVICES, un monde qui bouge!

MILLESIME 2024

JM R



Nico, Jean, Jérôme & Thomas aux ateliers



The new generation à la com. numérique



Service compris, bon app'



Titiss fait le ménage!



Dès l'entrée l'accueil, les billets, les jeux, les coups de coeurs



Espace zéro alcool et sandwichs



Pause ostéicole, penser à ramener les coquilles vides!



Les superbes photos de Michel Rivault-Pineau

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.

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

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

2010, Damien Moyer, MONTLOUIS
Pascal Boulogne, FROMAGES

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

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

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

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

2015, M. & Mme Milkart, vins du LIBAN

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

2016, Benoit Labelle, CHOCOLATS

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

2017, Dany Blot, EPICES

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

2018, Elodie Gauthier, La balade des AUTRUCHES

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

2019, **Jorge De La CORREIA, Epicerie Boa Esperanca, Portugal**

Frédéric Bouffard, Dom. Bouffard, C. d'ANCENIS
Angélique Picard, Dom. Leblanc, MENETOU-SALON
Claire Goyer, Dom. Goyer, CHATEAUMEILLANT
Dom. Roy, Auxey-Duresses, BOURGOGNE

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

Liste des récompensés par les COMPAGNONS



Ils ont reçu la plaquette des Compagnons, sur le salon,
chez eux ou en dégustation/vente à Ligugé
En noir, sur le salon, (coups de cœur)
En rouge, en séance ou visite

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, Côtes du RHÔNE
Arnaud Baraduc, Ch. L'Argillère, GRAVES

2023, Hubert Fleischer, Alsace
M. & C. Chollet, Dom. Rabelais, TOURAINE-MESLAND
Latifa Saïkoug, Ch. Saïkoug, Ht MEDOC

2024, Isabelle Suire, Dom. Suire, SAUMUR
Anne Ribes, Dom. Le Roc, FRONTON
Antoine Hervé, CHOCOLATS
Romain & Damien Reulier, l'Arcison, ANJOU

2025,

REMARQUABLE, CHAQUE ANNEE LES GAGNANTS ONT L'AIR RAVI!

MILLESIME 2024
Photos: P SG



Les coups de cœur des compagnons d'hynao, les récompensés dépositaires de notre plaquette de reconnaissance et l'heureux gagnant du séjour vigneron, autant de signaux destinés aux nouveaux exposants le plus souvent, étant donné que tous les autres ont, fort sincèrement, déjà reçu la marque de notre appréciation. En 2024: le **Dom. Le Roc** de Fronton (4), la **chocolaterie** de Buxerolles (2), le **Dom. Suire** de Saumur (3) et **M. Allibrand** (1), ami de notre Jean Tatin de Quincy, honoré du cadeau des hôtes vigneron Lafrogne en Champagne.



Le rayonnement du salon, presse et anecdotes

MILLESIME 2024
JM R



12

poitiers | agglomération

ligugé

Les Rabelaiseries font salon

La douzième édition des Rabelaiseries, le Salon des vins et des produits du terroir organisé par les Compagnons d'Hynao, aura lieu ces 2 et 3 novembre au gymnase Jean-Paul-Gomez à Ligugé. Ce sont 55 exposants qui seront présents et toutes les régions viticoles de France seront représentées à côté des produits du terroir, essentiellement de la région. Différents ateliers, accessibles uniquement sur réservation, seront organisés chaque jour avec des thématiques variées comme « le tour des vins blancs ou rouges » ou « l'accord mets et vins ou vins et fromages ».

Bien organisé bien anticipé

Mais les organisateurs ont aussi pensé aux plus jeunes et ont imaginé un atelier plus spécialement à l'intention des moins de 30 ans pour leur « apprendre à déguster le vin ». Les visiteurs pourront aussi se restaurer sur place



Quelques compagnons devant l'affiche du salon. (Photo NR-CP)

(réservation conseillée). Ils seront servis à table par les Compagnons d'Hynao. L'organisation d'une manifestation d'ampleur ne s'improvise pas et les Compagnons d'Hynao l'ont bien compris. Dès le mois de janvier, ils ont constitué un comité de pilotage autour de 9 personnes et ont immédiatement répertorié et attribué les tâches à mener.

Puis il a fallu contacter les collectivités locales et les entreprises partenaires, approcher les exposants très majoritairement habitués du salon, définir et caler la communication, choisir le traiteur, arrêter les thématiques des ateliers et beaucoup d'autres petits points encore. Tout au long de l'année, ce ne sont pas moins de 8 réunions qui ont été né-

cessaires pour suivre l'avancée du projet et traiter les aléas qui ne manquent pas. Pas moins de 40 bénévoles sont mis à contribution au final. À quelques jours de l'événement, la fièvre monte pour distribuer les derniers flyers, régler les aspects logistiques ou procéder aux vérifications des règles de sécurité. Tout est mis en œuvre pour que les 2.000 visiteurs attendus passent un bon moment dans un cadre accueillant et convivial.

Salon au complexe sportif Jean-Paul Gomez à Ligugé, le samedi 2 novembre de 10 h à 20 h et le dimanche 3 novembre de 10 h à 18 h. Entrée : 3 €. Les réservations pour les ateliers se font par téléphone au 06.62.33.68.45.

Sont également prévus : une garderie pour les plus petits et un arrêt minute pour le retrait des marchandises. Programme détaillé du salon disponible sur le site lesrabelaiseries.fr

De quoi être fier!

Cette année le Congrès national des pompiers s'est tenu à Mâcon. Notre chargé de sécurité Pascal, également formateur de la profession, y était.

Et il a été question de Ligugé et de son salon « Les Rabelaiseries », cité en exemple de respect et d'observation des règles indispensables au bon déroulement de l'événement (ERP, événement regroupant du public).

Quand on sait combien on nous a cherché des poux un peu partout, avant de pouvoir commencer, puis pour reprendre après changement d'officier au SDIS on est en droit d'être fiers et ravis!

GASTRONOMIE

Les Rabelaiseries se renouvellent



Isabelle Suire (à gauche) est à la fois une nouvelle venue à Ligugé et une régionale (Photo NR-CP, Vincent Buche)

Vincent Buche

Une cinquantaine de producteurs de vins et de produits fermiers sont présents ce week-end à Ligugé. Avec quelques nouveaux venus, comme Isabelle Suire.

Les Rabelaiseries, salon des vins et de la gastronomie à Ligugé, n'en sont qu'à leur douzième édition mais elles font désormais partie du paysage de la gastronomie et de l'œnologie dans la Vienne.

Jusqu'à dimanche soir, 55 producteurs, parmi lesquels 38 viticulteurs, se partagent l'honneur de présenter leurs produits aux visiteurs. Si la plupart des exposants sont des fidèles des Rabelaiseries, parfois depuis le début, les organisateurs ont à cœur d'accueillir de nouveaux venus. Ne serait-ce que pour éviter au maximum les trous dans la carte viticole de la France.

Le cru de Berrie en attente de DGP

C'est ainsi qu'Isabelle Suire productrice de saumur en reconversion bio à Berrie, dans le Loudunais, fait son entrée cette année sur le salon pour faire connaître l'appellation saumur, en remplacement d'un collègue qui souhaitait prendre du recul.

Une belle recrue pour les Rabelaiseries : Isabelle, qui a succédé à son père dans les vignes, est un peu [la coqueluche des spécialistes du vin](#). Elle compte aussi parmi les quelques producteurs de saumur qui exportent vers les États-Unis : son chenin d'abord, puis ses autres vins, 8.000 bouteilles par an.

Mais quel intérêt alors à venir participer à un salon des

vins, aussi prestigieux soit-il ? « D'abord, ça me permet de rencontrer mes clients des environs de Poitiers, pour qui c'est difficile de venir jusqu'à Berrie », reconnaît Isabelle, qui a écrit à tous ses clients de la région pour les inviter à venir la rencontrer à Ligugé. C'est aussi une occasion pour la jeune viticultrice de rappeler que la Vienne est une terre de vins de Loire, ce que, de son aveu même, beaucoup de consommateurs ignorent encore.

Faire connaître le chenin

Une terre reconnue et qui le sera encore plus quand les viticulteurs de neuf communes de la Vienne auront obtenu la [dénomination géographique complémentaire](#) « Berrie » qu'ils ont sollicitée pour leur cuvée de garde. Autre enjeu majeur pour Isabelle Suire, qui se fait la porte-parole de ses collègues producteurs : faire découvrir au plus grand nombre [l'excellence des chenins](#), « plus connus aux USA qu'en France ».

Vincent Buche

Ouvert samedi jusqu'à 20 h et dimanche de 10 h à 18 h, au complexe sportif Jean-Paul-Gomez, 28, avenue Paul-Claudat, à Ligugé. Tarifs : 3 € l'entrée, 2 € le verre de dégustation, 2 € par atelier. Réservations : 06.15.39.16.57 (restauration) ou 06.62.33.68.45 (ateliers).

En aparté ...

*Alain Tourenne vigneron magicien, fait aussi de la bière aux raisins, jusqu'où s'arrêtera-t'il?

*Un visiteur est venu de plaindre chez moi de la mauvaise qualité des vins de Chinon, Ph. Richard en l'état. Bouteilles retournées et multiples mails au vigneron qui ne répond même pas (le cuistre!). En fait début juillet Philippe est passé sous son tracteur et incapable de correspondre on peut comprendre! Ce sont 2 beaux-frères qui ont tenu la place. Merci messieurs.

*Jérôme Godefroy, St Nicolas de Bourgueil, a été surbooké sur le WE du salon. Le samedi soir direction chez lui pour l'anniversaire de sa femme, d'où un peu pâteux le dimanche, tout en gardant le sourire, c'est bien !



Cas particulier!

Parmi les bonnes surprises des Rabelaiseries 2024, la meilleure sans conteste possible nous vient de Fronton!

Les années précédentes, Philippe LADUGUIE représentait l'AOP nord toulousaine et surtout offrait un magnifique cadeau à l'un des visiteurs gagnant le séjour vigneron, à savoir 2 nuitées ou 3 journées dans le vignoble. Merci aussi à Esmeralda LADUGUIE qui gère le gîte familial, que j'avais testé auparavant, je parle du gîte!

Le Dom. Le Roc, géré par la famille de Anne Ribes, est le nouveau venu pour Fronton. Il y a eu comme une trainée de poudre conduisant au stand 21 agrémenté d'une bande de curieux peu mobiles devant la nouveauté du sud ouest. J'ai dû me frayer un passage jusqu'à l'étal et j'ai réalisé le pourquoi. Anne et Pauline non seulement proposaient des vins aux accents nouveaux mais aussi offraient un accueil remarquable, fait de sourires charmeurs et de minois joviaux.

Sur le stand les demoiselles présentaient un intéressant bouquin regroupant des accords mets et vins, de chefs et de vignerons, excellente idée pour les fêtes de fin d'année.

Merci à Alain, malin propriétaire.

Lisa Marie MARQUES, journaliste culture (RMC, Europe 1) préface le savoureux guide.

« Les vins de Fronton sont comme leurs vignerons et comme les habitants de la région: fiers, chaleureux et passionnés.

En tant que journaliste culture, gourmande, surtout Toulousaine, je suis honorée d'être la marraine du guide « 1 chef x 1 vigneron » cette année. C'est avec joie que je vous invite à découvrir l'histoire de l'appellation qui gravit les échelons de la reconnaissance, des vins issus des terres généreuses et ensoleillées qui ne demandent qu'à être dégustés et savourés.

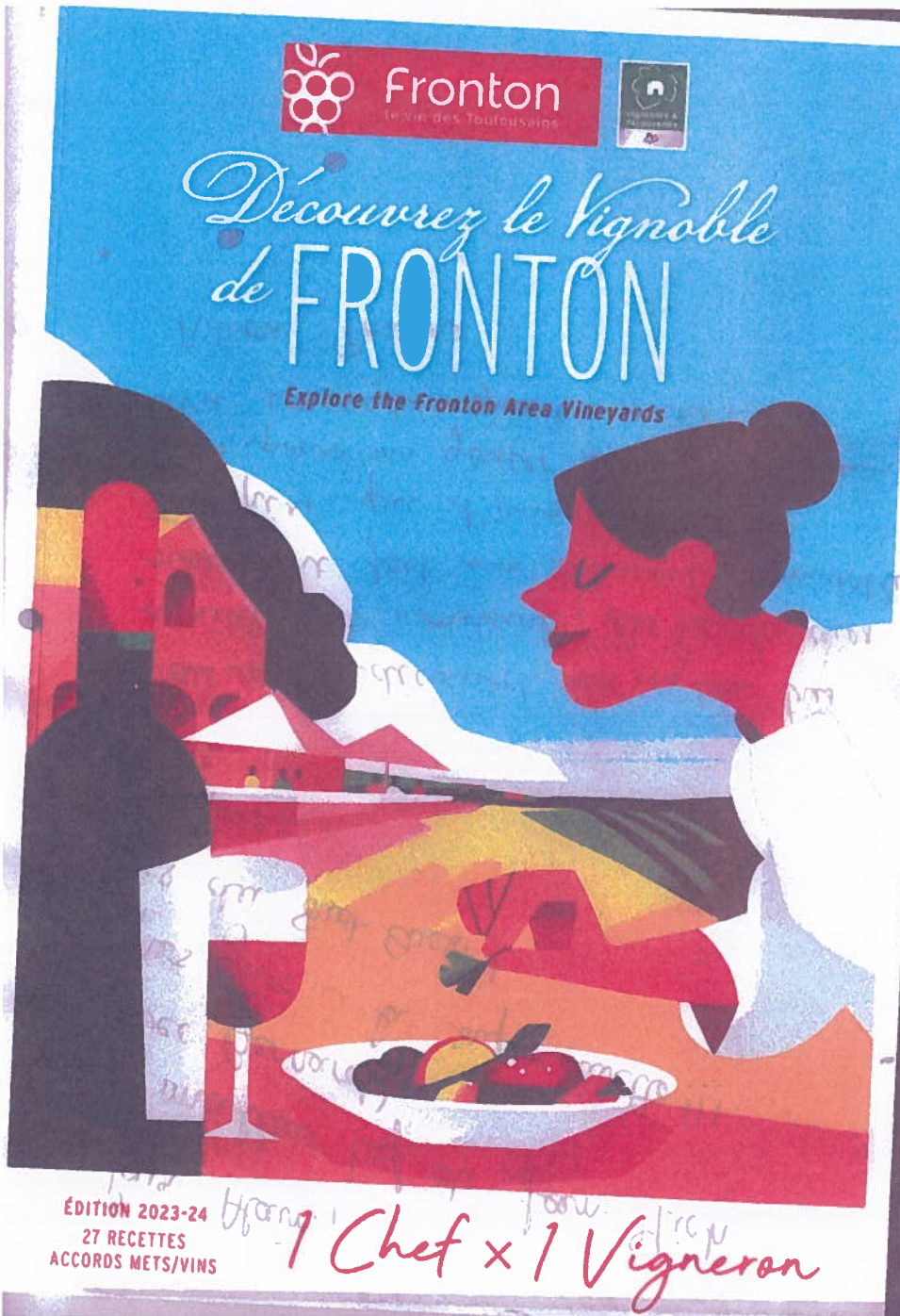
Alors laissez-vous envoûter par les charmes de nos vignobles et par les recettes de ce guide, concoctées par nos chefs pour faire vibrer vos papilles.

À vos fourneaux et bonne dégustation!

Pour Alain,
le meilleur beuf de Jean-Mich
(avec Bernard).
Supers gars à la super buvette!!!
Bises du Sud-Ouest!
Anne

Nous avons découvert un salon très agréable et convivial! Les Rabelaiseries nous ont fait un accueil formidable. J'espère que l'année prochaine nous pourrions goûter une recette du livre concoctée par les vignerons.

Adieu Pauline. Merci!



ÉDITION 2023-24
27 RECETTES
ACCORDS METS/VINS

1 Chef x 1 Vigneron

Le grand moment de convivialité du samedi soir, les discours, l'apéro offert par la municipalité, le banquet pour tous....



Un auditoire bien tranquille alors que ce que tout le monde attend ...!



Prêts à l'emploi!



Des heures de tartinage, de présentation avec goût et amabilité pour quelques rapides minutes d'engloutissement!
Merci à nos élus municipaux et départementaux pour leur présence et leur soutien indéfectible.
Reconnaissance à nos partenaires et à la fidélité de nos bénévoles.



Beaucoup de beau monde au repas de fin de millésime hynao

MILLESIME 2024
Photos: JM R



Aussi bien préparé que l'an passé, merci Joël & Cathy, le BISRO de St BENOIT a su nous accueillir de fort belle manière tout en gardant le même principe. Un apéro de classe juste après le speech de circonstance de notre présidente (les anniversés, ...) et de notre hôte. Il ne manquait que nos amoureux Jérôme et Sarah dont on soupçonne les errements, mais ceci ne nous regarde pas.



En arrivant on ne peut pas dire qu'on n'est pas prévenu! Déco bouchons, expo produits Lafage, présentoir à fromages, vitrine de champagnes, bouteilles préparées, vin carafé, tables du repas installées la dégustation s'annonce bien ...
Chacun ayant exprimé ses choix y a plus qu'à!
Sacrée soirée.



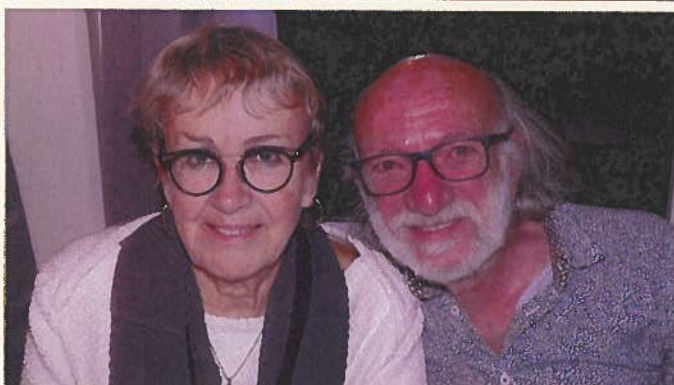
1

REPAS FIN 2024, p2

MILLESIME 2024
Photos: JM R



Ça fait plaisir de voir les amis contents, le retour de notre Patuche avec Danou, Martine accompagnée, ... et des verres vides!



Une fin de millésime 2024 en beauté au Bistro de St Benoit

Compagnons, amis, bénévoles, conjoints, souriants sacrée soirée!



Une fin de millésime 2024 en beauté au Bistro de St Benoit





DICTONS et REMARQUES SUBTILES



Saint Antoine sec et beau, remplit la cave et le tonneau.
 Saint Vincent clair, beaucoup de vin ; saint Vincent couvert, peu de pain.
 Si saint Vincent est clair et beau, on boira plus de vin que d'eau.

La pluie le jour de la saint Robert, de bon vin emplira ton verre.

Ciel bleu à la sainte Isabelle, te donnera vendange belle
 Quand il pleut à la saint Philippe, il ne faut ni tonneau ni pipe (?!)

Quand il pleut à la saint Médard, la vendange diminue d'un quart.
 S'il pleut la veille de la saint Pierre, la vinée sera réduite au tiers.

À la saint Luc, tue tes pourceaux et bonde bien tes tonneaux.

À la saint Martin, fait goûter le vin et laisse l'eau courre au moulin

À la saint Martin, tout moût passe pour bon vin.

À la saint Martin, châtaignes et nouveau vin.

À la saint Martin, goûte tes figues et bouche ton vin.



Les amis,

La séance "la foire aux vins" préparée par Sébastien a été un grand succès. Nous étions 22 Compagnons et 4 invités (avec la parité 2 dames et 2 messieurs). →

Sébastien a annoncé en préambule "Plaisir à petit prix" et en effet un rapport qualité/prix imbattable avec 8 flacons à partir de 4,50, ... le plus cher frisant les 10 euros.

Dégustation à l'aveugle alors pas facile de trouver la région, les cépages ... une très belle écoute sur les avis partagés et des notes très souvent au-dessus de la moyenne.

Le coup de cœur enlumine le vin d'Afrique du Sud "UGABA" de 2022 au prix plus que raisonnable de 9,50 euros, fait de 4 cépages (Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Malbec et Syrah).

Le deuxième du cœur c'est le Côte de Duras à 5,65 euros. Le trésorier est ravi!

Merci Sébastien pour cette magnifique soirée de régalade qui a clôturé en beauté notre année. Les différents supports de séance seront prochainement sur le site Hynao.

Au plaisir de vous retrouver à l'occasion de notre AG le VENDREDI 17 JANVIER à 19H00 SALLE DE LA FEUILLANTE.

N'hésitez pas à vous lancer et proposer des séances de dégustation, vous pouvez me faire part de vos idées par mail.

IMPORTANT : il faut penser à la pérennité de notre salon!

Nous recherchons des Compagnons/nes pour nous aider au comité de pilotage des Rabelaiseries. En effet, Catherine et Christian qui souhaitent passer le relais sont prêts à tutorer les futurs candidats tout au long de l'année prochaine.

Il faut savoir que l'organisation du salon est très bien rodée et les membres actuels du comité restent donc pour la prochaine saison. Ainsi le passage de témoin se fera dans la continuité et sans stress, chacun maîtrisant ses attributions. Les activités liées aux fonctions de Catherine et Christian peuvent être réparties sur plusieurs personnes.

N'hésitez pas à réfléchir et me faire part de votre volontariat mais aussi de vos interrogations et/ou doutes avant toute réponse.

Je vous souhaite de très belles fêtes de fin d'année et j'aurai un immense plaisir à vous retrouver dès janvier.

Cathy

MILLESIME 2024

Cathy Largeau



Le marronnier des Compagnons: les vins de foires aux vins

À la baguette SEBASTIEN, au service JEROME & FREDERIC

Ce vendredi 13 (!) décembre 22 Compagnons se sont présentés à la salle, accompagnés de 4 invités, 2 dames et 2 hommes, donc 26 à l'assaut de la dégustation.

Cathy a félicité les anniversés, dont 2 en avance puisque de décembre mais rien de grave! Puis Christian a fait un rapide bilan du salon, qui se porte bien lui aussi.

Comme suggéré en titre, la dernière séance du millésime 2024 des Compagnons est consacrée aux vins sélectionnés lors de la foire aux vins du supermarché Leclerc. Sébastien, Daniel et moi-même avons quelque peu attendu Jérôme qui devait être la 2me partie de la paire prévue à cet effet.

En attendant l'arrivée ultérieure de Jérôme, nous avons fait un 1er tour des vigneron présents, l'absent persistant en son retard nous avons commencé les dégustations et achats en pensant fortement non pas à Jérôme mais au trésorier! Etant toujours en attente, on est passé de la dégustation aux achats avec bonheur étant donné qu'à la fin l'addition a fait réagir Séb sous la forme d'un sourire étonné au vu des chiffres en bas du ticket. Du jamais vu en terme de prix bas, de quoi provoquer des demandes pressantes de la part du 1er ministre quant à notre savoir faire! Une équipe capable de serrer son budget sans provoquer de censure c'est le rêve. En fait on ne a rien proposé! Tant pis ...

Faire des heureux en finances c'est bien, encore faut-il assurer les dégustations des découvertes du soir.

Si 80% des ventes de vins se font dans le commerce des grands surfaces il doit y avoir un intérêt hors la facilité et les prix. Chez Edouard (Leclerc!) au moins on rencontre des producteurs. Le système pour la récupération des bouteilles choisies est loin d'être top, au moins on a pu se faire une idée tout en jouant des coudes et dans la crainte de ne pas trouver les flacons élus par nous.

En se dirigeant vers la sortie avec nos trouvailles on a cherché le monôme absent du binôme sans succès! Pour



Foires aux vins 2024, le 13.12 à Ligugé

Vin N°1: Crémant d'Alsace, P.Noir. + P.Blanc, 12°, 6€50 Or pâle, bulles fines, un nez de prime floral, amande, pomme, agrumes fraîches, en bouche citron, raisins secs, fraîcheur, miel, ...	6.3/10
Vin N°2: Origine SO, gros manseng, 2023, 11°, 5€60 Paille claire, robe brillante, sucrosité au nez, fruits à chair jaune, agrumes, mangue, silex, doux, léger, moelleux en bouche, ...	6.1/10
Vin N°3: Sauvignon, sémillon, muscadelle, 2023, 12°5, 4€75 Jaune pâle, floral, au nez fruité (abricot), lilas, genêt, épices, fruit de la passion, en bouche sec, peu expressif, amertume légère, ...	4.6/10
Vin N°4: Chenin de Loire, 2022, 12°5, 11€00 Or franc, disque à reflets verts, gras de bord, un nez expressif, fleur blanche, silex, citronné, minéral, amande, en bouche acidité porteuse, bois, fruits exotiques, belle longueur, ...	8/10
Vin N°5: Bordeaux Graves, 2006, merlot + cab sauvignon + cab franc, 13°5, 9€00 Rubis sombre, opaque, bord orangé, au nez fruits rouges, animal, confit, pruneau, traces végétales, en bouche fumé, tannique, bois, épices, ...	3/10
Vin N°6: Saumur, Puy ND, 2020, cab franc, 14°, 5€20 Beau grenat, brillant, net, au nez animal, viandard, fruits rouges, violette, en bouche asséchant, tannique, boisé...	6.8/10
Vin N°7: Duras, merlot+ cab franc + cab sauvignon, 2021, 14°, 5€65 Grenat, opaque, bord violet/ marron, au nez fruits noirs, réglisse, épices, amande, cacao, noix fraîche, en bouche souple, occupant pleinement, tanins doux, boisé, longueur appréciable, ...	8/10
Vin N°8: Rouge Hugaba, AFSud Stellenbosh, cuvée Anwilka, cab sauvignon, malbec, petit verdot, syrah, 2021, 13°5, 9€50 Rouge magenta, profond, brillant, un nez de prune, vanille, boisé, épices, en bouche acidité, fruits noirs, charnu, tanins souples, ...	8.9/10



Merci aux 3 compères, Séb + Jérôme & Fred, variété dans les choix, bonne préparation, animateurs méritant les applaudissements de fin de séance de la part des Compagnons et des invités, qui ont semblé tout à fait à l'aise.

Le coup de cœur va à:
Cuvée Anwilka,
Ugaba, AFSud,
avec 15 voix sur 26,
Le Duras en 2me
position avec 7 voix



FICHES INFOS VINS DE FOIRES

MILLESIME 2024

JM R



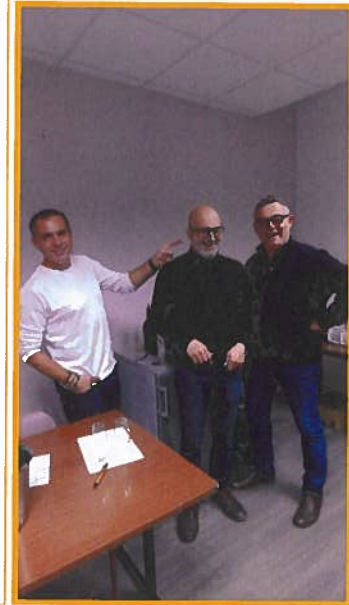
Crémant d'Alsace brut, Wolfberger, à Eguisheim. La finesse de bulles a été relevée, malgré un manque de persistance le vin en lui-même garde son équilibre avec une fraîcheur acidulée nette.



Cet entre-2-mers (en fait Dordogne et Garonne) basé sur les cépages bien bordelais, est élevé et vendu par la maison Quancard, très ancienne maison qui continue le claret et les moelleux ...



Jo Python est ce qu'on appelle une peinture, une locomotive d'appellation, depuis longtemps en biodynamie, ses productions sont nettes et franches, exemplaires le plus souvent.



Ce vignoble de Graves se situe à 60km au sud de Bordeaux, sur la commune de Cérons (qui produit des liquoreux de qualité), la société « Vignobles et terroirs » est la propriétaire de 11 filiales d'exploitation vinicole.



La cave Berticot, Duras, gère 120 viticulteurs sur 1000ha. Cette AOC vit dans la crainte de ses voisins trop encombrants: Bordeaux, Bergerac, Marmandais, ... c'est une obligation de réussir qui anime les vigneron du territoire.



Saumur Puy notre dame, 20km sud Saumur, village apprécié d'Aliénor d'Aquitaine. Cab franc et cab sauvignon (maxi 15%). Elevé en vin de Garde, en puissance et EN harmonie. Isabelle est la présidente de l'AOC Saumur Blanc.



From Anwilka wineyards, Stellenbosch, AFS. Les 4 cépages sont élevés sur 18 mois, 20% de fûts neufs. fr « UGABA » une référence au peuple Amahosa, désignant les guerriers distingués pour leur bravoure dans la mission de maintenir la paix.

A TABLE COMPAGNONS!

JM R

MILLESIME 2024



Plongé dans ce magnifique petit ouvrage j'ai choisi quelques de quoi se régaler à l'ancienne! Je me souviens très peu des odeurs de mon enfance! Je mangeais si peu que mon grand père Alphonse m'avait surnommé « fesses d'anguille ». En fait je ne me souviens clairement que du pain du père Foucher (aussi bon qu'un gâteau) et des beignets aux pommes. J'ai retrouvé la recette.

Pour 2 personnes:

4 bonnes pommes, 200g de farine, 2 c à s de sucre glace, 1 L d'huile pour friture, 4 œufs, 50g de beurre, 10cl de lait, 1 sachet de levure, une pincée de sel

Dans 1 saladier, disposer en les mêlant la farine, le sel, la levure, faire un puits au centre. Séparer les jaunes d'œufs, garder les blancs, et les verser 1 à 1 en mélangeant petit à petit.

Faire tiédir le lait, fondre le beurre et ajouter la préparation tout en remuant.

Laisser reposer une 1/2 heure puis incorporer avec délicatesse les œufs montés en neige.

Eplucher, évider et couper les pommes en rondelles, pendant que l'huile chauffe.

Tremper les rondelles dans la pâte et les plonger 1 à 1 dans la friture, laisser cuire en surveillant la couleur de chaque côté.

Les servir chaudes et saupoudrées de sucre glace. Le mieux c'est encore de manger avec



- 1-Côte de Provence ou du Var
- 2-La Clape, Ch. Karantes
- 3-le Faite de St Mont
- 4-Tempranillo, Ribiera del Duero
- 5-liste ouverte!



Kilomètre 0

Jambon à l'échalote.

Pour 2 personnes:

2 tranches de jambon de campagne d'un bon demi centimètre, 4 échalotes, 2 c à s de vinaigre de vin, une belle noisette de beurre, du poivre, persil

Ciseler les échalotes et les faire revenir avec le beurre, jusqu'à une belle couleur puis les retirer. Faire cuire à feu vif les tranches de jambon juste le temps qu'il faut. À ce moment rajouter le vinaigre et les échalotes.

Laisser cuire 2mn, rectifier avec du poivre, on ne sale pas du jambon qui cuit! Servir bien chaud, coiffer de persil.

Si c'est possible un accompagnement de mi-secs ou tarbais pourrait combler gourmets et gourmands.

Pigeons petits pois

Pour 2 personnes:

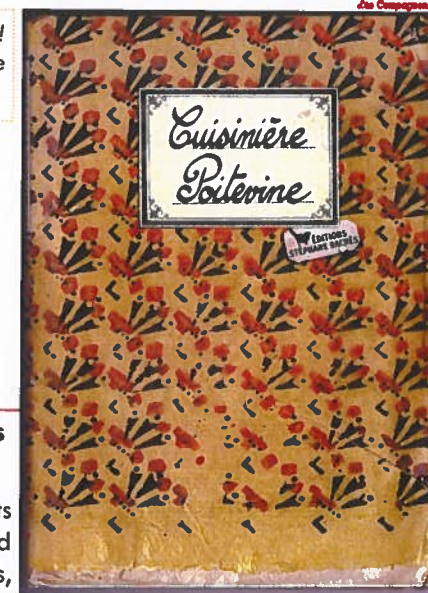
2 pigeons, 1kg de petits pois, 150g de lard maigre coupé en dés, 30g de beurre, 1 c à s d'huile d'arachide, sel, poivre

Dans la cocotte faire chauffer la moitié du beurre et de l'huile. Saisir les pigeons sur toutes les faces, saler, poivrer. Ajouter un verre d'eau et cuire 30mn à feu moyen.

Retirer les pigeons et les réserver au chaud.

Dans la même cocotte, glisser le reste du beurre et faire revenir 3 à 4mn les dés de lard. Incorporer les petits pois avec 2 verres d'eau.

Laisser cuire 10mn, puis remettre les pigeons au feu encore 10mn. C'est le moment des bourgognes 1er cru!



A TABLE COMPAGNONS!

JM R
MILLESIME 2024



En (re) feuilletant le superbe livre « Cuisinière poitevine », Ed° St. Bachès, j' ai été rattrapé par des escargots, ancienne recette à ne pas oublier!

De: Françoise et Simon , pour 6 pers.

Ingrédients, 200 escargots petits gris, vinaigre, gros sel, 3 têtes d'ail,

2 c a s de farine, huile neutre, persil, 100g de mie de pain sec, ...

Étapes : 1) Ramassez les escargots (attention aux périodes d'interdiction)

2) Laissez les jeuner dans une caisse en bois au frais pendant une dizaine de jours. Les bêtes vident leurs tripes en 48h, dans la foulée leur donner du son, pour la perte d'amertume et la toxicité éventuelle,

3) Lavez les au jet d'eau et mettez les dans une bassine.

4) Arrosez les de vinaigre, gros sel et farine. Laissez les dégorger 2 heures minimum. Lavez les de nouveau à grande eau. Dans un faitout glissez les bêtes à cornes à sec. Retirez l'écume à l'aide d'une cuillère, dès qu'ils ne rejettent plus d'eau ajoutez 4 sas d'huile, faire frire 4mn, sans attacher au fond! Versez ail et persil au gré et refaire frire 4mn, salez & poivrez. Versez 1l de vin blanc sec et 1/2l d'eau.

5) Laissez mijoter durant 3h. Une heure avant de servir préparez la liaison dans un bol, avec une tasse d'eau, la farine, la mie de pain sec, incorporez la préparation au troupeau. Laissez mijoter une heure et servir bien chaud.

6) Cette recette est excellente le jour même et encore meilleure le lendemain!

Rappel de la chanson: Quand tu me fais d' la sauce aux lumas / qu'y entends tieux qui gargotent/ y t'bis'rais sur les 2 jottes/ y seu benaise dans ma pia ...



Ces 2 là sont des jumeaux, l'un d'eux est gaucher, lequel?!

Les blancs secs de Jasnières (72) sont issus de chenin. Parfois un peu coûteux, jusqu'à 69€

Un grand Chablis peut coûter jusqu'à 136€. Un aligoté ou un Beaune de Nalay ça tient la route Aussi!



Escargots en meurette et girolles

De Jean-Marc CLUZEAU.

Ingrédients par personne: 20g lardons fumés, 1 ou 2 œufs pochés, 30g girolles, 1 petite échalote piquante, 20g pain tranché, 80g chair d'escargots, 1l de Htes Côtes de Beaune (tenant compte du nombre de convives), 1 c a s de fond blanc, sel, poivre, persil, vinaigre, thym, huile d'olive...

- 1-Préparer un fond de veau aromatisé au thym,
- 2-Faire réduire le vin rouge et les échalotes,
- 3-Mettre en température les escargots, girolles et lardons, saler poivrer, réserver,
- 4-Pocher le ou les œufs dans le fond blanc vinaigré,
- 5-Couper en fines tranches le pain, le toaster
- 6-Le persil en finition



Escargots à la Narbonnaise

Ingrédients pour 6 pers.

6 douzaines d'escargots cuits en conserve, 4 gousses d'ail, 240g de mayonnaise, 1 c a s de poudre d'amandes, 1 c a s de lait, sel et poivre, pain de campagne

Préparation: égoutter les escargots, dans un bol mélanger la mayonnaise, la poudre d'amandes, le lait, 1 c a s d'eau, saler, poivrer Peler et hacher l'ail finement

Dans une casserole verser l'huile + 5cl d'eau + ail + sel + poivre, réchauffer le tout doucement, puis ajouter les escargots

Continuer à chauffer en tournant bien, verser le contenu du bol, mélanger encore 5mn à feu doux, servir chaud avec un Corbières Boutenac





Couleur - clarté (max. 4 points en tout)
La plupart des experts n'accordent que peu d'importance à la couleur, car un vin rouge profondément foncé est certes "beau", mais ne signifie pas encore qu'il est de bonne qualité. Pour de nombreux consommateurs, la couleur joue un rôle tout à fait décisif. Une belle coloration d'un vin rouge permet d'être moins critique quant à son goût. La couleur permet toutefois de présumer de l'âge du vin; le bord extérieur est décisif. Les vieux vins rouges ont une teinte brune. En vieillissant, les vins rouges deviennent plus clairs, tuilés, alors que c'est l'inverse pour les vins blancs. Les causes du vieillissement du vin rouge sont la réduction et la précipitation des *anthocyanes* (colorants bleus + rouges). Mais la clarté et la pureté sont bien plus importantes qu'une belle couleur (subjective). *Pour rappel à celles et ceux qui ont tenu le rôle de jurés à Jaunay-Marigny on mettait toujours en attente la note de « l'oeil ».*

Odeurs - arômes (max. 4 points en tout)
au service le vin prend rapidement de la chaleur. Sans remuer on teste d'abord le vin en tranquillité. Une première série de senteurs émane. Le verre est ensuite agité de manière à ce que le vin oscille juste en dessous du bord (les personnes inexpérimentées devraient essayer seules avant de s'y risquer en compagnie!). Le nez plongé dans le verre, on vérifie les émanations, on répète l'opération plusieurs fois. Cela permet déjà de déterminer par exemple le cépage (du moins pour les vins monocépages et typiques). On peut également déterminer si le vin est jeune, mûr, acide, ou s'il contient des sucres résiduels ... cette phase mérite du temps d'observation et coups de pioches dans la mémoire, pas seulement ciblée sur des vins). C'est aussi le moment de mémoriser le ressenti pour rapprocher de la suite de la dégustation. *À la dégustation des 1er crus/grands crus, on se souvient que les GC se sont fait attendre!*

Critères	Pts.	Niveaux	Explications
COULEURS	3	0 1 2	non conforme, défectueux, inesthétique couleur particulièrement
CLARTÉ & PURETÉ	1	0 1	laiteux, trouble, poussiéreux, terne, sans éclat clair, pur, brillant, cristallin
ODEUR Arôme (fleur, parfum, nez)	4	0 1 2 3 4	pas d'odeur reconnaissable, mauvais, défectueuse, avariée faible, diffuse, retenue, neutre conforme, propre, pure très expressif, parfumé, fin caractéristique, particulièrement prononcée
GOÛT Teneur en alcool, fruit, Extrait total (extrait), Corps, structure, texture, douceur, acidité, Propreté (pureté), Tannins (tanins)	7	0 1 2 3 4 - 5 6 7	gâté pas de goût de vin, étranger vide, mince, peu expressif rectiligne particulièrement pur, expressif aromatique, riche, riche/caractère stylistiquement exceptionnel, parfait
IMPRESSION GÉNÉRALE qualité générale, typicité, longueur en bouche, équilibre harmonie, finesse, stade de développement ou maturité de consommation	5	0 - 1 2 3 4 5	médiocre, peu harmonieux, tordu, désagréable finale courte, peu harmonieuse, inexpressif impression générale de rondeur longueur en bouche moyenne à longue, équilibrée, typique, délicate longue persistance, finale très fine, très harmonieuse, expressive, grand vin, qui ne se discute pas



Senteurs - arômes (max. 4 points en tout)

au service le vin prend rapidement de la chaleur. Sans remuer on teste d'abord le vin en tranquillité. Une première série de senteurs émane. Le verre est ensuite agité de manière à ce que le vin oscille juste en dessous du bord (les personnes inexpérimentées devraient essayer seules avant de s'y risquer en compagniel). Le nez plongé dans le verre, on vérifie les émanations, on répète l'opération plusieurs fois. Cela permet déjà de déterminer par exemple le cépage (du moins pour les vins monocépages et typiques). On peut également déterminer si le vin est jeune, mûr, acide, ou s'il contient des sucres résiduels ... cette phase mérite du temps d'observation et coups de pioches dans la mémoire, pas seulement ciblée sur des vins). C'est aussi le moment de mémoriser le ressenti pour rapprocher de la suite de la dégustation. *À la dégustation des 1er crus/grands crus, on se souvient que les GC se sont fait attendre quand les 1er crus se livraient d'emblée!*

Le goût, localisations et repérages, (pour 7 points)

*extrémité de la langue: sucre résiduel (sec à doux)

*bords antérieurs de la langue: salinité

*bords moyens de la langue: acidité (frais, doux, acidulé, acide)

*zone médiane arrière: tanins (âpre à amer), onctuosité

*zone arrière: umami (glutamate)

La grille des goûts:

fruité (griotte), floral (acacia), minéral (silex), épices (poivre), herbacé (foin), boisé (cyprés), sous-bois (humus), animal (cuir), alimentaire (vanille), chimique (fermentation), empyreumatique (torréfaction), ...

Impression générale , (pour 5 points)

L'impression générale (caractère) du vin est évaluée en tenant compte de toutes les composantes. L'échelle se situe entre la déception et le vin du siècle. Cela concerne la qualité générale, l'équilibre (balance, harmonie), la typicité, la finesse, la finale, la persistance ou la longueur (se souvenir des caudalies) ainsi que le stade d'évolution ou de la maturité au moment de la dégustation du vin. Rappel: *1 seul vin a reçu l'appréciation globale de 20/20 des Compagnons d'hynao, mais qui s'en souvient?*

Notation	Explication	x/ 20	Symbole *	x/100
injouable	Vin présentant des défauts graves, défigurants			50 - 59
médiocre	Vin présentant des défauts importants, consommation déconseillée			60 - 69
suffisant	vin très simple, dont les défauts l'emportent sur ses qualités	jusqu'à 9,9		70 - 74
passable	vin neutre et simple, sans défauts rédhibitoires.	10 - 11,9	*	75 - 79
bon	Propre, le plus harmonieux possible, dans le meilleur des cas vin typique. Généralement agréable à boire. Pour un vin de base, il est supérieur à la moyenne, cela indique certaines faiblesses.	12 - 13,9	**	80 - 84
très bon	Vin remarquable avec de la personnalité, expression, ainsi qu'une certaine complexité et profondeur, qui mérite de l'attention.	14 - 15,9	***Bronze	85 - 89
excellent	Un vin de première classe qui compte parmi les meilleurs de sa catégorie, de son genre. Pureté absolue, harmonie, profondeur équilibre et caractère doivent être présents.	16 - 17,9	****Argent	90 - 94
très grand	Vin de classe mondiale avec de la richesse, de la complexité et expression pour une expérience inoubliable.	18 - 19,9	*****Or	95 - 99
grandiose et unique	vin que l'on peut seulement faire différemment, mais mieux ne peut être concevable. Un « vin du siècle. »	20	***** Platine	100

RENDEZ-VOUS AU GRAND TAPAGE DE GUEULE!

MILLESIME 2024

JM R

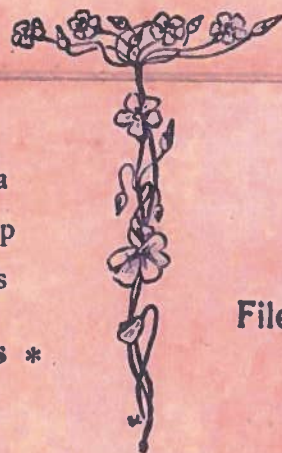


Grand Tapage de Gueule

des " JOYEUX " Azotés

Retour de la CHASSE au DARIN

Le 20 Juin 1920



Polka
Mazurka
Two-Step
Lanciers

* REPOS *

Valse
Fox-trott
Berline
Américain
Salmis

Radis - Sel'e
Fleurs de Ruisseau
Pagaie de cochonneries
Poil aux pattes cire grasse
Filez à l'Anglaise - aux pot.. ironts
Mollets de coqs brûlés
Salade perforée
Haricots, vers piqués
Fromage Defacteur
Mangeski-Restt
Sort - Bey
Mars ou Tiré - de la Trinité

IMP. SAUNIER, RUE THIERS

À la table de
nos anciens
il faut
de l'esprit,
de l'humour,
de la culture,
des idées
folles, savoir
danser
et ... de
l'appétit!

DÉJEUNER DU 17 MAI 1921

MENU

Crevettes, Saucisson, Radis, Beurre
Alsacienne d'York
Saumon sauce Gènevoise
Chateaubriant Epernay
Sorbetes au Cherry
Fonds d'Artichauts Parmesan
Dinde truffée sur cresson
Glace Pralinée
Feuilles Chocolat
Tours Glacés
Dessert = fruits
Café

VINS

MADÈRE - ST-ÉMILION - QUARTS DE CHAUME
MOËT ET CHANDON

Gerfault, Hôtel du Cheval Blanc, St-Georges-sur-Loire.

L'éthylotest
est en option
obligatoire!



Après un séjour en Charente au début des années 50 je suis revenu dans le 86 en 1957.
A St Martin la rivière, je me suis retrouvé dans un hôtel / bar / restaurant / épicerie.
La bannière, de fer rouillé, annonçait:
Hôtel de la Boule d'Or.
J'y ai connu des banquets gargantuesques
Jamais de la taille de celui-ci.

Bon appétit!

MILLESIME 2024

JM R



LES COMPAGNONS D'HYNAO - Adhérents année 2024

Nom / Prénom / Adresse / CP / Ville

ANDOUCHE Bernard, 17 résidence Roc Vert 86340 Nieuil l'espoir
 ARCHAMBAULT Frédéric, 26 avenue Paul Claudel 86240 Ligugé
 AUMAITRE Johann, 74 La Grand Rue 86240 Ligugé
 BARRIQUAULT Sébastien, 5 rue du bois de la loge 86240 Ligugé
 BARRAULT Joël, 29 la Brassaise 86240 Ligugé
 BLANCHET Gérard, 10 avenue du noyer au roy 86240 Ligugé
 BOUILLY Martine, 26 rue des Genêts 86000 Poitiers
 CACHART Xavier, 2 rue des cassons 86240 Ligugé
 CARON Jérôme, 10 rue des Erables 86160 Marnay
 CHARLES Jean, 9 rue Richard Cœur de Lion - Montreuil Bonnin 86470 Boivre la Vallée
 DELHOMME Christian, La Briffaudière 86240 Ligugé
 DOMINOT Pascal, 14 Avenue du Moyer au Roy 86240 Ligugé
 FAROU Johnny, 20 rue de Fougerat 86340 Nouaillé Maupertuis
 GRASSIEN Myriam, La Charauderie 86340 Gizay
 GRASSIEN Jean-Yves, La Charauderie 86340 Gizay
 GOURDON Guillaume, 86340 Gizay
 GOURDON Sandrine, 86340 Gizay
 LAIDET Michel, allée des bruyères 86240 Ligugé
 LARGEAU Catherine, 18 avenue Charles de Gaulle 86240 Ligugé
 MERCIER Jean-Pierre, 7 Allée des Ringettes 86240 Ligugé
 MURGUET Denis, 18 avenue Charles de Gaulle 86240 Ligugé
 PIERROT Catherine, 5 allée des plantes 86240 Ligugé
 PODOU Jean, Les Alleuds 86240 Ligugé
 RICHARD Jean-Michel, 6 allée des plantes 86240 Ligugé
 SAINSON Emilie, 9 rue de la Chaine 86240 Ligugé
 SOUCHAUD Alain, 47bis avenue de Poitiers 86240 Ligugé
 SOUCHAUD Yvette, 47 bis avenue de Poitiers 86240 Ligugé
 ST-GENEST Patrick, 29 rue du champ rouge 86240 Ligugé
 TERNY Patrick, 1 La Bordière - La Chapelle Montreuil 86470 Boivre la vallée
 TERNY Stéphane, 46 rue des jardins 86240 Ligugé
 VERPLANCKE Daniel, 3 rue du bois de la loge 86240 Ligugé

Soit 31 membres dont 10 hors commune en 2024

