



Le Millésimé 2025 des COMPAGNONS d'HYNAO



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



Rédacteurs: JM R, Cathy,
Christian, Joël, Jean-Pierre...
Photos: Bernie, Patrick SG, JM R

Rappel des activités: séances de dégustation
visites, accueil vigneron, jury, salons
conseils, vigne, vie associative ...



Les 2015, 10 ans après!



+ Michel,
bienvenue



+ Nathalie & Béatrice, bienvenue



Ces 2 compagnons
sont à bord du
vaisseau HYNAO
depuis 20 ans!
Et toujours contents
de l'aventure,
des bons moments et
des amis magnifiques,
Titiss & Jean-Mi



Cathy mène le BAL!

les Compagnons de Ligugé ont 20 ans!



Quand un Italien parle



la formidable équipe des RABELAISERIES



Les COMPAGNONS d'HYNAO en séance et les vieux fourneaux en ordre de bataille!

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

INDEX de l'édition 2025



- P1: L'index du Millésimé 2025
- P2: Présentation présidentielle du M' 2025, Cathy
- P3-4: CR Assemblée générale 2025
- P5: Programme des séances 2025
- P6à12: Sarlat, fête de la truffe, en janvier
- P13à16: Dég°/vente Givray, Dom. Laurent ROBERT, Rasteau
- P17: Potins de chais Op.1
- P18à21: Les 2015 en 2025
- P22: Dunk le vigneron à la hauteur
- P23: Horoscope
- P24: Potins de chais Op.2
- P25: Climat contrarié , adaptation obligée
- P26: Un cépage, un vin: Condrieu
- P27: Potins de chais Op. 3
- P28: Verres de rire
- P29: AOC Beaumes-de-Venise
- P30: Potins de chais Op.4
- P31: Les compagnons vont au BAL
- P32: Potins de chais Op.5
- P33à36: Séance vins naturels
- P37: Vin nature ou naturel
- P38: Jus de raisin fermenté
- P39: Potins de chais Op.6
- P40à42: 2 Compagnons et les vins de moines
- P43à45: Histoire de classements, les GCC et autres
- P46: Trévallon? IGP des Alpilles
- P47: Potins de chais Op.7
- P48-49: Le grand rassemblement de juin
- P50: AOC Valençay
- P51à53: Invitée l'Italie, Balsamico
- P54: Potins de chais Op.8
- P55: Aller simple pour Madère
- P56: Ah les omégas 3!
- P57: Potins de chais OP.9
- P58-59: Sortie Hynao en Saumurois
- P60: Macération post-fermentaire
- P61: La vie de château et pas seulement
- P62: La consommation des Français
- P63: Pour les longues soirées d'hiver!
- P64: Potins de chais Op.10
- P65: Portraits d'artisans vigneron
- P66: La crise Bordeaux / Champagne
- P67: Le salon vu par Cathy
- P68: Le ressenti du manager Christian
- P69: Primordial! La communication!
- P70: La fourmière des installations



- P71: Mot du Maire, programme salon
- P72: Le salon un espace d'accueil
- P73: Liste des exposants
- P74: La grande carte
- P75: Les officiels à l'inauguration
- P76: Les ateliers de Nico
- P77: Se restaurer aux Rabelaiseries
- P78-78 bis: Les récompensés 2025 et les précédents
- P79: Le salon fait le plein
- P80-80b: Suite des récompensés - Le panthéon 2025
- P81: Record avec 2352 entrées
- P82: Maxence, du talent numérique
- P83: Potins de chais Op.11
- P84: Des raisons d'espérer
- P85: L'écoconception du vin
- P86-87-87bis: Les vins moelleux
- P88: Il était une autre fois en Italie
- P89: Potins de chais Op.12
- P90-91: Critères de notation sur 100
- P92: Menus de la St Valentin
- P93: Recette de saison
- P94-95: A la table des compagnons
- P96: Menus rabelaisiens
- P97: Alerte rouge
- P98-99: Dernière séance 2025, place aux bulles
- P100: Evolution des arômes des champagnes
- P101: Boire ou dépérir
- P102: La preuve par l'ADN
- P103: Le Guide Michelin
- P104: J'avais donc tout faux!
- P105: Liste des compagnons 2025
- P106: Le rhum de Jean-Pierre
- P107-108: Déguster, un exercice collégial
- P109: Encore des recettes
- P der: Der de JM R Millésimé 2025, honneur à Titiss



L'édito 2025 de Cathy, notre présidente

MILLESIME 2025
Cathy LARGEAU, photos: PSG



**CETTE
SENSATION
SI
PARTICULIERE
DE SE
TROUVER
AU FOUR
ET AU
MOULIN!
PAS
TOUJOURS
FACILE
MAIS
AU BOUT
DU
COMPTE ...**



Grâce à notre rédacteur en chef Jean-Michel vous allez pouvoir dévorer les articles qui retracent les nombreuses activités effectuées en 2025 par notre association.

Aucun signe de faiblesse ni d'épuisement dans notre club, l'année 2025 est une grande année qui a démarré dès l'Assemblée générale et le souhait d'assurer la relève générationnelle. A ce titre nous avons accueilli 5 nouveaux membres, notre association compte dorénavant 36 adhérents.

Millésime exceptionnel pour notre 13ème édition des Rabelaiseries, avec un record de 2352 entrées (au dernier comptage).

Notre année a été rythmée par de nombreuses séances, grâce à l'implication de chacun, les thèmes sont variés et originaux. Elles sont préparées avec minutie et des supports très documentés nous permettent d'enrichir nos connaissances.

Nos expérimentés Joël et Jean-Michel n'hésitent pas à partager leurs savoirs et à nous guider pour acquérir toutes les techniques d'une excellente dégustation.

Qualité, convivialité, amitié sont nos forces, combinées avec notre dynamisme et notre bonne humeur, voilà les ingrédients essentiels à la longévité de notre association, créée en l'an 2000.

Continuons à réfléchir pour préparer l'avenir ... c'est important pour assurer la pérennité de cette belle association « Les Compagnons d'Hynao ».

Merci à tous pour vos contributions écrites, les photos, les idées, les réalisations des séances et votre présence à chaque rendez-vous.

Très bonne lecture,

CATHY

Présidente des COMPAGNONS d'HYNAO





COMPTE RENDU DE L'ASSEMBLEE GENERALE DU 17 JANVIER 2025 SALLE FEUILLANTE à LIGUGE

Ouverture de la séance à 19H00

Cathy en sa qualité de Présidente présente ses vœux et accueille les 25 compagnons et compagnonnes présents, précise que Xavier, Jean-Michel et Patrick Terny absents ont donné pouvoir à Cathy pour les représenter.

Sont absents et excusés : Johann, Johnny et Bernard.

Remerciements à Bernard Mauzé Maire de Ligugé pour sa présence à notre AG.

Elle souhaite une Assemblée Générale qui rassemble, constructive, imaginative-
Le bilan financier 2024 des Rabelaiseries :

Le résultat du bilan de notre salon 2024 est de : **3 728,33 €**

Ce qui donne un solde positif en caisse de : **9 205,62 €**

Christian précise que notre édition 2024 est une réussite, le résultat du salon 2023 était de 1 917,69 € et cette année de 3 728,33 € soit 1 810,64 € de plus. Pour la fréquentation il y a eu 2005 entrées toutefois sans le comptage des moins de 18 ans qui avaient été comptabilisés en 2023, donc nous maintenons depuis 3 ans les 2000 entrées, objectif atteint et maintenu.

L'analyse des talons de tombola mentionnant les communes et canal d'info ne reflète pas avec précision les résultats étant donné qu'un grand nombre de talons a été certainement jeté par inadvertance. Cependant on en conclut que les 7 premières communes environnantes comptant le plus d'entrées sont les suivantes : Ligugé, Poitiers, St Benoît, Smarves, Iteuil, Fontaine le Comte et Buxerolles. On constate que le bouche à oreille est toujours le 1er canal d'info (53 %), suivi des panneaux urbains et arrières de bus (15%), internet et réseaux sociaux (10%), NR CP (5%), boîtes aux lettres (3%), commerce (2%), autres (12%)
Les bilans financiers sont votés à l'unanimité.

Composition du Comité Directeur

Cathy informe que Catherine « Bichon » désire arrêter ses fonctions de Secrétaire au 1er Janvier 2026 et propose de travailler en binôme cette année pour la passation de poste. Catherine précise que les tâches pourraient être réparties différemment sur plusieurs personnes.

Cathy fait appel à candidatures pour le poste de secrétaire :

Daniel VERPLANCKE se propose d'essayer mais il souhaiterait être accompagné. Pour le poste de Trésorier il est décidé d'adjoindre un trésorier suppléant en cas d'indisponibilité d'Alain et c'est Patrick St GENEST qui se propose.

Cathy fait appel à candidature d'un Vice-Président : **aucun candidat**

Les autres membres du Comité Directeur sont d'accord pour poursuivre leurs fonctions pour 2025.

Composition du Comité Directeur 2025 :

Présidente : Catherine (Cathy) LARGEAU

Vice-Président : pas de candidature

Trésorier : Alain SOUCHAUD

Trésorier suppléant en cas d'indisponibilité d'Alain : Patrick St GENEST

Secrétaire des Rabelaiseries : Catherine PIERROT avec Daniel VERPLANCKE

Secrétaire Hynao : Yvette SOUCHAUD

Rapport d'orientation présenté par Cathy:

Place des bénévoles dans le comité des Rabelaiseries

Cathy précise qu'afin de permettre la continuité de l'organisation des ateliers Nico Bardet souhaite rester à l'écart des Compagnons tout en se proposant pour l'animation des ateliers en tant que bénévole.

Vote pour la présence de bénévole(s) dans les activités ciblées du salon: acceptée, dans le cas où aucun Compagnon ne souhaite intervenir.

Le groupe d'animation

Composé de JM R, Joël, Yvette, Jérôme et Cathy, dédié à la dynamique du club poursuit ses actions à la demande.

Entretien de la vigne

Equipe inchangée, Joël, J Pierre, JM R, Christian, Jean, Jérôme.

Cathy fait appel à du renfort en cas de besoin, dont acte.

Le site HYNAO

Cathy remercie Denis pour son investissement et la mise à jour régulière qu'il accepte de continuer.

Photos et reportages

Cathy remercie Bernie, P SG et JM R pour tous ces souvenirs préservés dans le temps Le Millésimé, merci à JM R pour les pages de notre histoire et les infos du suivi sur l'année. Le Millésimé 2025 sera le dernier de sa part, si un Compagnon ou une Compagnonne est intéressé pour assurer la suite ce sera bienvenu.

Orientation de l'association

Cathy propose le maintien des orientations suivantes:

-développement des liens avec la municipalité de Ligugé, les associations et les commerces

-participation à notre mesure aux événements de la commune, transmissions des avis des activités des associations

-réaliser une collaboration avec le BAL (bar de Ligugé)

Cathy engage chacun à une participation et un investissement encore plus fort, par des idées, des remarques constructives, des recherches, ...

Cathy remercie tous les Compagnons pour leur bienveillance et leur intérêt pour la vie du club

Effectif du club

Nous sommes 31, le bureau propose l'accueil de nouveaux membres afin de préparer l'avenir sur les différentes fonctions et augmenter notre dynamisme et notre rayonnement. Proposition: 35, sachant que la moyenne des présences des séances est de 23. Décision acceptée unanimement. Cathy demande de lui faire connaître les noms des personnes intéressées

Suivant le principe originel, tout candidat bénéficie d'1 ou 2 séances libre pour se faire une idée claire.

Les invités

Sur certaines séances nous pouvons accueillir des invités sous l'aval d'1 compagnon(ne) Pour cela les réponses dans les délais sont impératives, via Yvette, qui prévient du nombre des présents. Toujours sympa de voir des nouveaux intéressés.



4 personnes ont porté signe d'intérêt:

Nathalie MARTIN, Béatrice MASSETEAU, Guy-Marie DUBIN, Philippe TAVEAU et Bruno DELHOMME. Si ces personnes sont acceptées, le nombre de Compagnons passe à 36, ce qui n'est plus dans la décision de l'AG, limitée à 35. Résolu!

Nota: Patrick TERNY continue son adhésion, même s'il ne vient pas souvent. Il reste à l'écoute et suit nos activités.

Montant de la cotisation annuelle / séance:

40€ pour 1 an, 14€ de participation par séance

Coût pour l'invité, les invités: 19€ / séance

Les organisateurs de séances devaient régler 7€ de par leur participation perso, leur investissement reconnu conduit à la gratuité à leur sujet, pour 2 personnes seulement.

Les séances doivent être planifiées sur la base de 6 à 8 flacons par dégustation. Tout dépassement doit être communiqué au bureau en amont. Le montant envisagé pour l'achat des bouteilles ou autres passe de 200€ à 280€.

Propositions acceptées par tous.

Budget prévisionnel Hynao

Le vote du budget prévisionnel présenté par Alain SOUCHAUD est accepté sans restriction.

Le vote de reconduction du salon, il est désormais considéré comme tacite et ne fera plus l'objet d'une demande systématique. Unanimité .

Dates du salon 2025

Christian explique qu'il y a eu un malentendu sur l'interprétation de la définition de la date du salon. Il s'agit bien du WE qui arrive après la toussaint.

Il a fait une enquête auprès des exposants, la grande majorité est disponible le WE des 8&9 novembre, même si en même temps que les Rabelaiseries se tient l'habituel « La ferme s'invite ».

Il est acté qu'à l'avenir la date du salon, qui doit rester stable, est fixée au WE qui suit la toussaint. Vote à l'unanimité.

Stéphane confirmera la date à la mairie de Poitiers afin de s'assurer des gymnases.

Le salon des Rabelaiseries 2025 sera la XIIIème édition, Cathy remercie de l'intention de continuer le plus grand événement de Ligugé, dans la mesure des possibilités.

Budget prévisionnel des Rabelaiseries

Il sera présenté par la suite par le groupe de pilotage après les décisions des nouvelles orientations .

Composition du comité de pilotage des Rabelaiseries

Cathy fait appel à candidatures pour le poste de manager du salon, Christian cesse en fin d'année 2025.

Bernard MAUZE nous fait part d'une situation regrettable si ça ne tient qu'à un manque de bras. La pérennité de l'événement est une préoccupation majeure pour nous les Compagnons.

Christian rappelle les principales fonctions de son poste. Il continuerait au sujet de la communication et de la gestion du matériel. Il souhaite filer 2025 avec une personne intéressée assistant aux réunions tout le long de 2025.

Groupe de pilotage salon: Cathy LARGEAU (présidente), Christian DELHOMME (manager), Alain SOUCHAUD (trésorier), Catherine PIERROT & Daniel VERPLANCKE (secrétaires), Jérôme & Sébastien (commissaires), J Pierre MERCIER (restauration), Jean CHARLES et Nico,

Pascal et Martine souhaitent soutenir NICO sur les animations/ateliers

Notre présidente a souhaité une **AG** qui rassemble, constructive, imaginative et dynamique.

Elle reste confiante pour l'avenir des Compagnons d'Hynao mais précise qu'il faut se mobiliser pour que nous puissions continuer notre salon.

Approbation du compte rendu de l'Assemblée Générale 2024

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

Rapport moral présenté par Cathy.

Rapports d'activités,

- Du club Hynao présenté par Yvette

- De la Vigne présenté par Christian

- Des Rabelaiseries présenté par Christian

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

Merci à Nico et sa fille pour le quizz du samedi soir, la gestion du site internet, de la messagerie et du suivi sur les réseaux sociaux

Rapports financiers

Alain SOUCHAUD, Trésorier, présente le bilan financier 2024 du Club Hynao :

Pour l'exercice 2024 le résultat est négatif pour une somme de **242,84 €**.

Compte tenu du solde en caisse au 31/12/2023 de 2 407,97 €, le nouveau solde en caisse au 31/12/2024 s'élève à **2 165,13 €**.

L'ordre du jour est épuisé à 21h15

Place à la collation offerte par le club composée de produits des commerçants et des partenaires, ainsi que des compositions apéritives faisant suite au salon



Programme des séances Hynao Année 2025

vendredi 17 janvier 2025

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

Salle Feuillante (ancien nom Pichereau) - 19H00

Jeudi 20 février 2025

Invitation d'un vigneron : Laurent ROBERT (RASTEAU)

séance ouverte aux Compagnons, bénévoles, partenaires et à tous invités

(Emilie, Sébastien et soutien du groupe d'animation)

Salle de Givray – 19H00 installation et préparation de la salle – Démarrage 20H00

Vendredi 14 mars 2025

Les 2015 en 2025

Xavier et Jean-Michel

Salle Feuillante (ancien nom Pichereau) - 20h00

Vendredi 11 avril 2025

Les vins naturels

Sébastien

Salle Feuillante (ancien nom Pichereau) - 20h00

Vendredi 16 mai 2025

Soirée surprise des 2 « P » discrets

Pascal et Patrick

Salle Feuillante (ancien nom Pichereau) - 20h00

Jeudi 19 juin 2025

Soirée conviviale et de dégustation avec nos partenaires et bénévoles

Comité de pilotage des Rabelaiseries : des idées ?

Givray : préau et salle 20h00

5 juillet 2025

Un voyage d'une journée

Joël et Cathy

A confirmer pour Saumur en couplant visite de troglodytes et dégustations

Vendredi 12 septembre 2025

L'Italie avec Jérôme et Sébastien

- Salle Feuillante (ancien nom Pichereau) - 20h00

Vendredi 10 octobre 2025

Les vins et bières sans alcool

(Joël, Daniel, Jean, Xavier)

Soirée avec les bénévoles pour préparer le salon

- Salle Feuillante (ancien nom Pichereau) - 19h00

Vendredi 7, samedi 8, dimanche 9 et lundi 10 novembre

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

Vendredi 21 ou 28 novembre 2025 (à confirmer)

Restaurant dégustation mets et vins à l'étude

Catherine et Christian

Vendredi 12 décembre 2025

Des bulles, Jérôme et Sébastien,
salle Feuillante, 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.

Autres propositions « Joker » : Demi-tour du monde édition N°2 (Jean-Michel) ou les bulles (Jérôme)

Le Groupe d'animation 2025 : Yvette, Jean-Michel, Jérôme, Joël, et Cathy



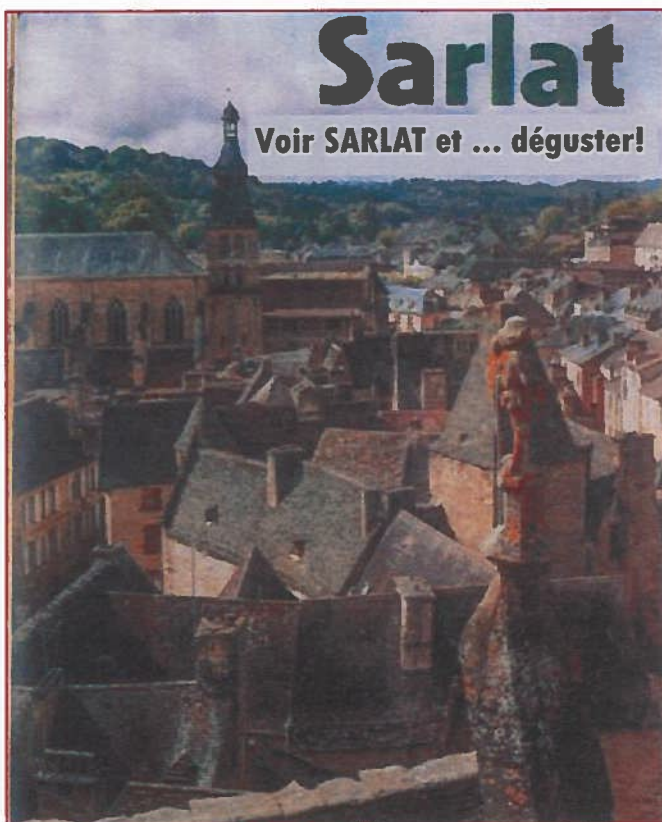
SARLAT, une vieille ville truffée de foie gras!

MILLESIME 2025

JM R, Photos: Alain C.



Le Périgord (voir Pétrécure en Gaulois) c'est un album magnifique enserré entre collines pentues et pierres dorées qui transpirent l'histoire.



Le samedi 18 janvier en fin de matinée on montre pattes blanches avant de s'installer dans une salle du XVIIème siècle. Un petite vingtaine mélangeant habitués de longue date et primo arrivants comme nous, pratiquement à l'heure, fait face à l'animatrice Karine VALENTIN de la RVF, responsable du secteur sud ouest jusqu'à la Provence, d'où elle vient.



On avait déjà dépassé l'heure de l'apéro il fallait donc dénicher un restau digne de ce nom, chose aisée au vu de la région et de ses produits remarquables.

Erreur: pour célébrer le diamant noir du Périgord on ferme les tables des établissements destinés à nous gâter! Plus on marche plus ça creuse. Heureusement Alain demande à son portable une adresse digne de nous régaler. Après une marche sportive et apéritive on pousse la porte de « L'Esprit Sarlat » dont on va très vite vérifier la justesse. Grande salle, personnel accueillant et empressé qui nous case aux petits oignons. Comme vous le savez mon repère qualitatif c'est le verre sur la table. S'il est fait pour déguster on peut espérer une bonne carte des vins. Banco!

Service au poil malgré une salle remplie et 2 serveurs rien que de notre côté, apéro à la noix très engageant et repas très plaisant. Adresse à recommander.

Ce sera donc une simple dégustation de 4 bergerac de son chef. Nous avons une certaine habitude des dégustations en tous genres et je prie chacun d'entre vous de croire à votre sérieux et à vos expériences car cette démonstration n'ira pas jusqu'aux écoles.

Enfin j'espère!

Un long exposé sur la géographie de l'appellation, intéressante mais qui a perdu les impatientes (il y en a toujours, même chez nous). Sur chaque table une assiette de 4 produits locaux: toasts de cabécou, de rillettes, de foie gras et de pâté au foie sensés accompagner la dégustation. Les vins: 1 bl sec de Montravel (appellation digne d'intérêt) suivi de 2 rge Côte de Bergerac et enfin 1 Monbazillac.

Premier souci, oubli du bec verseur, 2ème souci, vin de provenance du rebord de la fenêtre ($T^{\circ} = -6^{\circ}$). Ce vin devait accompagner le chèvre, pas facile pour la suite. Les autres vins à la queue leu leu, sans aucun échange avec les clients en attente pourtant. J'ai fini par manger les 4 toasts vite fait, il fallait laisser la place!

En compagnie d'Alain de La Buvette et de notre escorte rapprochée de jour comme de nuit, nous avons introduit notre curiosité et nos envies à l'intérieur de la fête de la truffe les 18 et 19 janvier de l'an 2025.

C'est une première dans le genre qui donne les regrets de ne pas être venus plus tôt. Une telle concentration à la fois de mets prodigieux et de passionnés du goût c'est pas tous les jours!

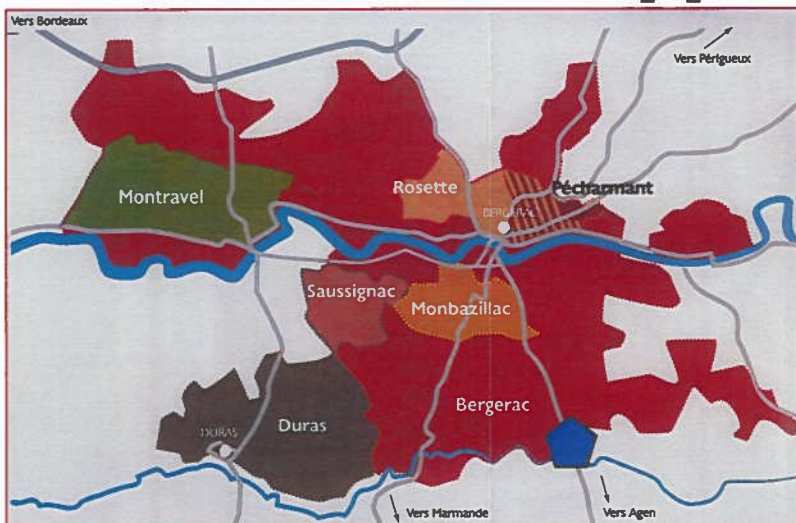
Au départ il était prévu un essai d'assemblage de vins pour apprendre et un temps de cuisine locale avec le chef Bruno Callizano. Celui-ci, bien que de Toulon, a parfaitement assimilé les traitements des produits périgourdins.



BERGERAC, une appellation composée

MILLESIME 2025

JM R, Photos: Alain C.



Le vignoble de Bergerac-Duras se situe au cœur du Sud-Ouest de la France. Il s'étend sur les deux rives de la rivière Dordogne, avec une enclave dans le Lot-et-Garonne pour le pays de Duras, appellation qui a choisi le Périgord par crainte du Bordelais.

Dominant la vallée de Bergerac trônent fièrement les coteaux de Pécharmant et de Rosette. Une découverte qui se poursuit plein sud, avec le majestueux Château de Monbazillac et sa fameuse côte nord, épousant la rivière Dordogne. Côté Ouest, au-delà des coteaux de Saussignac, autre écrin de liquoreux, on s'offre la quiétude autour des vins de Montravel, où Montaigne veille encore.

Pas moins de 17 appellations composent cette palette de vins et se déclinent en cinq couleurs (Rouge, Rosé, Blanc Sec, BI Moelleux et Liquoreux). Dès le III^{ème} siècle les Romains plantent la vigne sous l'œil exigeant du poète Ausone qui brille encore à St Emilion. Les vins de Duras ont précédé ceux de Bergerac en s'alliant aux Anglais lors de la guerre de 100 ans, ils sont regroupés depuis 2014 avec la fusion des 2 au sein du IVBD. On nous a parlé du projet « Issigeac » et de sa prochaine AOP, tout comme de l'ambition de faire naître des AOP villages, à suivre.

Issigeac, vers Agen

BERGERAC

Sol : à dominante argilo calcaire.



AOP Bergerac rouge*

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec.

Typicité : Issu des cépages traditionnels de l'appellation et toujours d'assemblage, ces vins présentent un bel équilibre entre structure et souplesse et des arômes éclatants de fruits rouges. Ils sont friands dès leur jeunesse, leur garde variera selon la proportion des cabernets et le type d'élevage.



AOP Bergerac blanc*

Cépages : Sauvignon, Sémillon, Muscadelle.

Typicité : ces vins blancs sont des vins secs, fruités ou floraux, et assez vifs. La présence souvent majoritaire de Sauvignon renforce les arômes fruités, les notes d'agrumes, le Sémillon les rend plus charnus, et la Muscadelle apporte une note de finesse.



AOP Bergerac rosé*

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec.

Typicité : Issus des cépages rouges, ces vins rosés offrent une grande variété de style, du rose pâle aux arômes subtils aux rosés de saignée à la couleur vive, aux notes profondes de fruits rouges, et parfois, très rafraîchissantes, de pamplemousse rose. Ils sont secs ou demi-secs.



AOP Côtes de Bergerac blanc*

Cépages : Sémillon, Muscadelle, Sauvignon.

Typicité : Souvent issus d'une récolte à légère surmaturation, ces vins blancs sont moelleux, parfois demi-secs ou doux, aux arômes de fruits jaunes ou de fleurs blanches. Ils conservent toujours en bouche beaucoup de fraîcheur.



AOP Côtes de Bergerac rouge

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec.

Typicité : Issus des meilleurs terroirs, ces vins sont produits selon des critères exigeants à la vigne comme au chai. Ces cuvées de haute précision bénéficient d'une extraction et d'un élevage sur mesure d'au moins 12 mois. D'un rubis dense et profond, ils développent un nez opulent et complexe mêlant avec harmonie un fruit très pur et des notes de tabac blond, de cuir, de poivre et d'épices. Ce sont des vins de garde.

*Ces appellations génériques peuvent être produites sur l'ensemble du vignoble de Bergerac (90 communes)

PÉCHARMANT

Sol : argilo calcaire, sables et graviers du Périgord, Tran.



AOP Pécharmant

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec.

Typicité : Ces vins sont traditionnellement composés d'au moins 3 des 4 cépages rouges principaux pour un assemblage harmonieux et riche. Des arômes fruités avec des notes de cassis très présentes, un subtil mélange de sous-bois et de poivre caractérisent ces vins racés et complexes. Ce sont des vins de garde, issus de pratiques viticoles et œnologiques exigeantes.

ROSETTE

Sol : sablo-argileux.



AOP Rosette

Cépages : Sémillon, Sauvignon, Muscadelle.

Typicité : Ces vins moelleux présentent un équilibre séduisant entre douceur et vivacité, avec des arômes remarquablement purs et subtils de fleurs blanches (acacia) et de pêche de vigne. Ils sont issus des coteaux qui dominent la ville de Bergerac dont le réchauffement lent au printemps permet la production de vins blancs aromatiques.

MONBAZILLAC

Sol : calcaire de Castillon sur le plateau, argilo calcaire sur la Côte nord.



AOP Monbazillac

Cépages : Sémillon, Muscadelle, Sauvignon.

Typicité : Le vignoble de Monbazillac doit sa particularité à la stagnation de brumes et de rosées matinales en automne facilitant le développement de Botrytis Cinerea, champignon de la pourriture noble. La récolte manuelle est obligatoire, en tries successives. Ces vins sont équilibrés entre fruits (pêche, mangue, ananas, abricot...) et fraîcheur, avec des notes d'écorce d'orange et de fruits confits sur les cuvées « Sélection de Grains Nobles ». La texture est opulente, la persistance aromatique toujours longue et puissante.

BERGERAC, vins et vigneron

SAUSSIGNAC

Sol : argilo-calcaire, plateau calcaire de Castillon.



AOP Saussignac

Cépages : Sauvignon, Sémillon, Muscadelle.

Typicité : La récolte manuelle est obligatoire, en tris successives. La richesse en sucre à la récolte doit être très élevée, l'enrichissement n'est pas autorisé. Un élevage de 12 mois permet d'obtenir des liquoreux de très haute facture, présentant des notes d'abricot confit et de miel, ainsi qu'un équilibre en bouche remarquable. L'ouverture de la vallée de la Dordogne vers l'Ouest permet le développement optimal de Botrytis Cinerea sous forme de pourriture noble.

MONTRAVEL

Sol : argilo-calcaire, calcaire à astéries, sables et graviers du Périgord.



AOP Montravel blanc

Cépages : Sauvignon, Sémillon, Muscadelle.

Typicité : Vinifiés en cuves ou en barrique pour des parcelles sélectionnées et des assemblages de précision, ces vins secs sont caractérisés par une minéralité particulière, et des arômes d'une belle intensité. Les cuvées haut de gamme sont élevées en barriques et allient complexité, richesse et densité.



AOP Montravel rouge

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec.

Typicité : Grâce à une densité à l'hectare de 5000 pieds minimum, des conditions de production exigeantes et un élevage de 15 mois minimum, ces vins présentent une structure dense et élégante, une large palette d'arômes d'une belle intensité allant des notes profondes de cassis aux arômes d'épices, de sous-bois et de cuir. Très longue persistance en bouche. Ce sont des vins de garde.



AOP Côtes de Montravel

Cépages : Sauvignon, Sémillon, Muscadelle.

Typicité : Les raisins sont récoltés à surmaturité. Ce sont des vins moelleux, parfois doux, avec un équilibre très caractéristique où la suavité accompagne toujours une fraîcheur aromatique jusqu'en finale.



AOP Haut-Montravel

Cépages : Sauvignon, Sémillon, Muscadelle.

Typicité : Ces grands liquoreux sont obtenus après une récolte en tris successives sur des raisins botrytisés. L'enrichissement est interdit. Le nez révèle un véritable festival aromatique : notes de pain d'épices, de fruits et de zestes d'agrumes confits.

DURAS

Sol : calcaire, argilo et siliceux calcaires.



AOP Côtes de Duras rouge

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec.

Typicité : Ces vins friands sont généralement issus d'assemblage des cépages traditionnels. Ils sont structurés et pleins de relief à l'image de leurs paysages. Des arômes qui expriment la subtilité d'un terroir de grande qualité.



AOP Côtes de Duras blanc

Cépages : Sauvignon, Sémillon, Muscadelle, Ondenc, Chenin, Mauzac.

Typicité : Ces vins blancs sont généralement des vins secs. Ils se caractérisent par une palette aromatique complexe et une belle minéralité. Toutefois cette appellation peut aussi produire des cuvées de moelleux aux arômes de pêche blanche et de poire mais également des cuvées de liquoreux, avec des notes plus confites.



AOP Côtes de Duras rosé

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec.

Typicité : Ces vins rosés, issus des cépages rouges, sont vinifiés par pressurage direct ou par saignée. Ils sont caractérisés par une vivacité et une exubérance aromatique (fraise, framboise, pamplemousse rose).

IGP Périgord

Les vins de IGP Périgord sont issus de vignes exclusivement plantées dans le département de la Dordogne. Les terroirs sont très variés, et la gamme de cépages beaucoup plus large que celle des AOP. Le vignoble de Dorme, dans le Sarladais, constitue un îlot particulier dont les vins portent le nom d'IGP Périgord « Vin de Dorme ». Elle se décline dans les 3 couleurs, rouge, rosé et blanc.

Vignerons à connaître

MILLESIME 2025

JM R, Photos: Alain C.



Ch. Kalian, à Bernasse (*) #, 24240 Monbazillac / 0553249834

Ch. Poulvère, #, 24240 Monbazillac / 0553583025

Ch. Des Lys #, 1214 hameau de Pécharmant, 24100 Bergerac / 0622853152

Ch. Du Rooy #, Rosette 24100 Bergerac / 0553241368

Ch. Fongrenier, La Prade 24240 Razac de Saussignac / 0626730673

Ch. Richard (&) #, La Croix blanche 24240 Monestier / 0553584913

Ch. Lasdesvignes #, 3965 route de Cyrano 24240 Pomport / 0553583067

Ch. Les Gerales #, 24240 Pomport / 0683072728

Ch. Michel de Montaigne, 24230 St Michel / 0553586393

Ch. Tour des Gendres #, 24240 Ribagnac / 0553571243

Dom. De Grimardy (*) #, 270 impasse du buisson, 24230 Montazeau / 0650575994

Dom. Des Costes #, 4 rue Jean BRUN, 24100 Bergerac / 0682836443

Dom. Du Haut Pécharmant #, Peyrelevade 24100 Bergerac / 0553572950

Dom. Du Petit Paris #, 24240 Monbazillac / 0652243965

Dom. Moulin Garreau, 10 rte du coteau Garreau, Lamothe-Montravel / 0553275825

Vignoble des Verdots #, 24560 Conne de Labarde / 0553583431

Dom. Les Bertins, 47120 St Astier / 0553947626

Dom. Du Grand Mayne #, 47120 Villeneuve-de-Duras / 0553947417

Dom. De Laulan, Petite Ste Foy 47120 Duras / 0553837369

Dom. De Ferrant, 47120 Esclottes / 0553844502

Dom. Mont Ramé, 855 ch. Mont Ramé 47120 Duras / 0628716533

Dom. Des Allégrets, 277 ch. Des Allégrets 47120 Duras / 0687115020

Dom. Amblard #, 47120 St Sernin de Duras / 0553947792

Le Bonhomme Richard (!) #, 2387 rte du Gd Loup, 47120 St Sernin / 0642887800

Dom. Mouthes le Bihan #, 47120 St Jean de Duras / 0562711382

(*) domaine venu au salon

domaine visité, vins dégustés

(!) surprenant non? Il s'agit d'un bateau!

(&) en fait c'est la branche anglaise de la lignée!



LE TRUFFICULTEUR

L'EXPERT DE LA TRUFFE

Poêlée de Saint Jacques à la truffe noire :



Pour l'accompagnement 1 montravel blanc sec: Ch. Poulvère « cuvée Picata », 2018

Ingrédients / pour 4 personnes
 16 noix de Saint-Jacques
 15 cl de fond de crustacés
 3 cuillères à soupe de crème fraîche
 5 cl de vin blanc sec
 1 cuillère à café rase de Maïzéna
 1 truffe melanosporum (25 g environ)
 600 g de pommes de terre
 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
 15 g de beurre salé
 fleur de sel
 poivre du moulin
 quelques bouquets de mâche

Nettoyer soigneusement les noix de Saint-Jacques. Séparer les coraux.
 Tailler la truffe en très fines lamelles.
 Garder les brisures et les tailler en tout petits morceaux.

Entailler les noix dans l'épaisseur sans les séparer complètement en deux.
 Insérer une lamelle de truffe dans chaque noix. Réserver au frais.

Faire cuire les pommes de terre épluchées, les écraser à la fourchette, ajouter l'huile d'olive et éventuellement un peu d'eau. Ajouter les brisures de truffe, saler et poivrer légèrement.

Faire chauffer le fond de crustacés avec 5 cl de vin blanc. Porter à ébullition, puis laisser réduire pendant 15 minutes à feu doux.
 Ajouter la crème fraîche, les coraux de Saint-Jacques, passer au mixeur.
 Rectifier en sel et poivre, ajouter la Maïzéna délayée dans 1 cuillère à soupe d'eau, remettre sur feu moyen et laisser épaissir jusqu'à obtenir une sauce bien crémeuse.

Faire chauffer le beurre salé dans une grande poêle, saisir les Saint-Jacques à feu vif environ 1 minute pour chaque face (en fonction de leur taille)

Disposer sur les assiettes un bouquet de mâche, de la purée, les noix de Saint-Jacques nappées de sauce.

Parsemer de fleur de sel et de poivre du moulin, servir immédiatement.

Info: les meilleures recettes comprenant de la truffe sont en chaud-froid. Cuisine chauffée et champignon FRAIS en finale, l'œuf et quelques produits de la mer sont de très bons amis gustatifs

Croque-monsieur à la truffe noire :



Ingrédients / pour 4 personnes
 8 tranches de pain de mie au sésame
 4 tranches de jambon à l'os
 1 pot de crème à la truffe noire
 150 g de beaufort en tranche
 100g de beurre doux
 40 cl de lait
 30 g de farine
 huile d'olive

Pour l'accompagnement:
 Ch. La Tour des Gendres,
 Cuvée « La Gloire de

- Tailler 4 fines tranches de beaufort, râper le reste.
- Déposer les tranches de Beaufort sur 4 tranches de pain de mie au sésame.
- Réaliser une sauce béchamel
- Ajouter le jambon blanc sur les tranches de Beaufort, puis étaler la béchamel
- Recouvrir avec les tranches de pain de mie restantes.
- Faire fondre le beurre et poivrez le. Badigeonner généreusement.
- Parsemer les croque-monsieur avec le Beaufort râpé.
- Mettre au four 6 minutes, thermostat 200°C
- Allumer le grill (haut du four) en fin de cuisson pour faire gratiner le Beaufort.
- Servir aussitôt avec une salade romaine assaisonnée au vinaigre de Xérès et huile de sésame

La gastronomie locale est riche et jalouse!

MILLESIME 2025

JM R, Photos: Alain C.



Comme Bruno notre chef nous l'a dit:
le Périgourdin vit et mange
périgourdin!

Comme c'était offert, on s'est rendu au lycée hôtelier de Sarlat pour un cours de cuisine, le chef est de la région de Toulon, d'origine italienne, Bruno CALIZZANO. Au menu: dos de merlu et risotto à la truffe. Le poisson n'est pas natif du Périgord mais Bruno, lui est ouvert, pourvu que ça se mange! 1er boulot: tirer les filets, travail magistralement montré, 20 mn env., puis le riz aux accents de la grande botte, une vingtaine de mn, 400g de parmesan râpé par nos soins, (Alain a failli y laisser un doigt). Cuisson du poisson sur papier sulfuré enduit d'huile neutre, côté peau. Tout bon!

Recette pour 10 (même qu'on était 15!):

Il faut: 1 merlu d'1.2kg env., 1.4kg de riz rond, 200g de truffe, 5 oignons, 150g de beurre, 75cl de vin blanc de Bergerac, 3l de bouillon de légumes, 75cl de crème liquide, 250g de parmesan en pétales, 400g de parmesan râpé, de l'huile de pépin de raisin, du persil ciselé, des feuilles de papier sulfuré, sel+poivre.

Instructions:

1. Ecailler, lever les dos et retirer les arrêtes du merlu, les trancher en pavés égaux en gardant le côté peau
 2. Eplucher et ciseler les oignons, les faire suer à feu vif dans un rondau et toaster le riz
 3. Mouiller au vin blanc sec puis au bouillon de légumes puis baisser le feu en remuant presque sans arrêt
>pour un risotto réussi, soit on remue sans arrêt tout au long de l'absorption soit on ne commence pas à remuer, c'est la règle
 4. une fois cuit assaisonner et débarrasser le riz au frais
 5. Fouetter la crème liquide jusqu'à la montée.
 6. Sortir et réchauffer le riz dans un fond de bouillon et râper la truffe au sommet
 7. Assaisonner et faire cuire les pavés de merlu, 5mn sur la feuille de papier cuisine
 8. Dresser le risotto en belles portions, déposer le merlu, accompagner de quelques lamelles de parmesan et saupoudrer de truffe râpée.
- Pour l'anecdote, certaines personnes avec nous ont amené des contenants genre Tupperware pour nourrir la famille, les parts le permettaient, d'autres ont consommé sur place et nous avons ramené nos assiettes au gîte sur le doux prétexte de faire goûter aux dames. En réalité on avait mangé au restau juste avant et suivant la théorie des fluides on a évité le débordement peu approprié au vu du caractère appétissant de l'assiette. De toutes façons on avait du foie gras à déguster avant, alors ...



On nous avait distribué la recette et de quoi prendre des notes mais personne n'a quitté le chef des yeux, nous au moins on a participé au râpage! On nous a costumés façon pro de la tambouille. Encore une fois on a payé de notre personne les engagements au club Hynao!



Lycée Professionnel Pré de Cordy, à Sarlat

« Ah moi, Monsieur, si j'avais un tel vin
 J'offrirais 6 et même 12 verres à chacun
 J'en boirais tant que fort avant la fin
 Je le verserais en bouche en plein
 Je donnerais ma fortune tenue dans ma main
 J'en aurais fierté et beau maintien,
 Que ce divin breuvage est peu mondain!
 Que dans son éclat je vois de loin
 Venir à nous notre bande de copains
 Qu'il ne reste ailleurs que les chafouins! »

**Du pur Cyrano,
 du grand Edmond
 ROSTAND,
 à peine secondé
 de la plume
 de votre serviteur**



Bon manger au pays de CYRANO

**Hachis parmentier de confit de Canard
 du Périgord IGP à la patate douce
 et fruits secs**



Avec Ch. La Robertie, cuvée E. de La Robertie, 2016

 **Ingrédients**  **4 personnes**

- 4 cuisses de confit de Canard du Périgord IGP
- 2 cuillères à soupe de graisse de canard
- 6 belles patates douces
- 10 abricots secs
- 2 cuillères à soupe de raisins secs
- 2 cuillères à soupe de pistaches décortiquées
- 2 cuillères à soupe de Noix du Périgord AOP
- Sel, poivre

 **Préparation**
20 minutes  **Cuisson**
30 minutes

- 1 Épluchez vos patates douces, coupez-les en morceaux puis faites-les cuire dans de l'eau salée.
- 2 Écrasez-les et rajoutez-y votre graisse de canard. Mélangez bien le tout et vérifiez l'assaisonnement.
- 3 Faites colorer vos confits de canard au four ou dans une poêle. Effilochez-les et réservez.
- 4 Dans un beau bocal, superposez des couches de purée et des couches de confit. Terminez en saupoudrant de votre mélange de fruits secs que vous aurez préalablement concassé.



Œufs mimosa à la truffe

Ingrédients pour 4 personnes

- 10 œufs de ferme • 1 bol de mayonnaise maison
- 30 g de truffe

Préparation 30 minutes Cuisson 15 minutes

1 Faites cuire vos œufs jusqu'à ce qu'ils soient durs. 2 Rafraîchissez-les et égalez-les. 3 Récupérez le jaune de 2 œufs et hachez-le finement. 4 Coupez le reste des œufs en deux dans le sens de la longueur. Déposez sur chacune des moitiés la valeur d'une cuillère à café de mayonnaise, saupoudrez de jaune d'œuf et finissez votre dressage en râpant de la truffe.

 **Accord mets-vin**
 Domaine Mouthes le Bihan
 Pérette et les Noisetiers • Côtes de Duras sec • 2015

Cette superbe cuvée offrant une belle ampleur sur une déclinaison de notes de fruits secs formera le couple parfait avec les saveurs délicates de l'œuf. La vivacité du vin donnera la réplique à la texture de la mayonnaise aux notes truffées.

SARLAT et la TRUFFE, le SENS de la FETE

MILLESIME 2025

JM R, Photos: Alain C.



Au bout de la rue déserte ...



Beaucoup d'excellentes idées à base de truffe

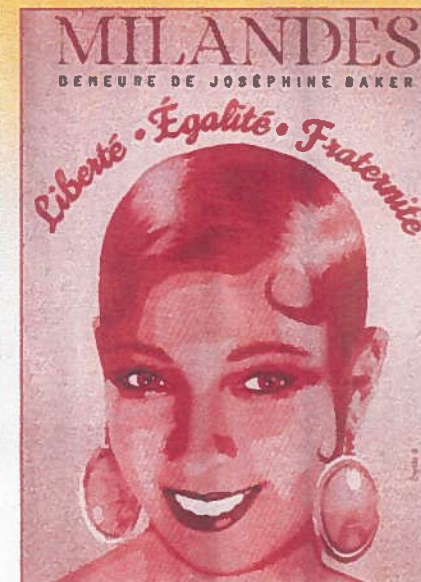


La truffe est un chou comme les autres, un régal camouflé dans la pâte colorée au charbon végétal sucrée, une préparation salée devrait tout aussi bien régaler le fêtard

1KG = 1000€ ENV.



Comme on peut le voir à la télé les échanges se font dans la discrétion, la truffe change de mains contre du cash et sans bruit



Joséphine BAKER est une figure locale appréciée, son château est aujourd'hui un petit parc d'attractions, en travaux lors de notre passage



... l'effervescence dans la ville médiévale et pourtant on a eu -7° le matin

Les préparations à base d'oie sont devenues rares, en effet l'animal perd pas mal de terrain face au canard. Plus difficiles à élever et moins productive l'oie est délaissée et pourtant c'est bien bon!



SACREE SOIREE dans les PAS de LAURENT et LAURA VENUS PRESENTER leurs CONVICTIONS de RASTEAU

MILLESIME 2025

Cathy



Photos: BERNIE



CATHY présente la soirée dégustation/vente

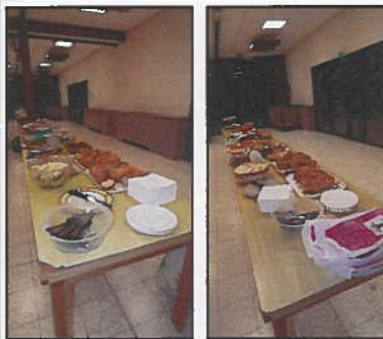


La générosité de Laurent ROBERT a laissé 11 traces bien sous tout rapport, merci (les 2 magnums sont hors concours)

Salle pleine et conviviale au top, 90 amateurs!



Les compagnons posent fièrement autour des 2 représentants de RASTEAU, tout est prêt



Merci Emilie pour la découverte des produits de ce vigneron de RASTEAU ...



... Emilie et Cathy remettent la plaquette de reconnaissance des compagnons à Laurent.

Chers compagnons et futurs.

Nous avons passé une soirée exceptionnelle, Laurent ROBERT, vigneron vedette de la soirée et son épouse Laura sont vraiment des professionnels passionnés comme nous les aimons. L'ensemble des participants présents a permis de battre le record de l'an passé, nous étions facilement 90.

Quelle belle dégustation des 5 vins présentés par Laurent! Excellent orateur il n'a pas hésité à nous faire partager son métier, son quotidien et ses choix dans l'élaboration de ses vins.

Le nombre de commandes passées démontre bien la satisfaction unanime de la salle. Le montant global en est la plus belle démonstration.

Cette soirée s'est bien sûr terminée en apothéose grâce à vous. Quel buffet magnifique buffet, généreux et excellent qui a ravi l'ensemble des convives!

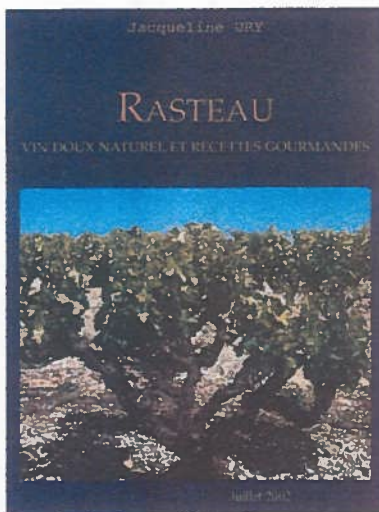
Pour votre information, il est de tradition que le vigneron offre des bouteilles pour notre club en fonction des commandes passées. (À hauteur de 10% du montant des achats globaux, les 2 magnums n'en font pas partie mais ils font bien sous le chapeau des compagnons)! C'est chose faite séance tenante, notre généreux vigneron a tenu ses engagements. Ces flacons nous permettent d'accompagner la collation que nous faisons à chacune de nos séances.

Vous pouvez voir les premières photos ci-contre et celles mises sur notre site Hynao en page d'accueil : <http://www.hynao.fr/>

Vraiment merci à vous pour l'organisation, l'aide logistique et vos préparations culinaires.
Cathy, votre présidente ravie



Les 5 vins du domaine Combe Julière de la séance



Recettes côté Rasteau

... Disposer sur les assiettes avec les tranches de poires
 Les prélever délicatement et les disposer sur les assiettes chaudes, les entourer des poires en réserve
 Jeter le gras de cuisson, verser le rasteau, ajouter le miel, mélanger puis laisser cuire 1mn
 Saler, poivrer et verser aussitôt sur le foie gras
 Bonne dégustation

FOIE GRAS de CARARD POËLE aux POIRES et aux GOUTTES de RASTEAU

Pour 4 pers., 10mn de préparation,
 5mn de cuisson
 Recette de Guy et Tina JULIEN

Ingrédients:

4 tranches épaisses de foie gras,
 2 poires pas trop mûres, 1 verre
 de rasteau rouge,
 1 càs de miel, 30g de beurre,
 sel + poivre

Préparation:

Eplucher les poires,
 les partager en 2, retirer le cœur
 et la queue, les couper en
 tranches épaisses
 Dans une poêle, à feu doux, faire
 fondre le beurre
 Ajouter les poires, les cuire des
 2 côtés 3mn
 Arrêter quand elles sont quasi
 transparentes mais fermes
 Réserver au chaud
 Chauffer une poêle y poser le
 foie gras tranché
 Cuire 1mn de chaque côté ...



ROGNONS de VEAU au RASTEAU

Pour 4 pers. 5mn de préparation,
 10mn de cuisson

Ingrédients:

3 beaux rognons de veau,
 dénervés et coupés en morceaux
 2 càs d'eau de vie, 30g de
 beurre, 1 dl de rasteau rouge, 1
 càs de cacao, 4 brins de persil,
 sel + poivre,
 Accompagnement: 200g de riz
 basmati

Préparation:

Dans une sauteuse, faire fondre le
 beurre sans le dorer, saisir les
 rognons sur toutes les faces, verser
 l'eau de vie, flamber, saler,
 poivrer,

Quand la cuisson désirée est
 atteinte (rosé= 7mn, cuit= 10mn),
 les disposer dans un plat de
 service chaud,

Verser le rasteau et le cacao dans
 la sauteuse, mélanger et déglacer
 à feu moyen, napper les rognons,
 parsemer du persil haché

Servir bien chaud,

Dans une casserole verser le riz,
 le couvrir de 50cl d'eau, porter
 à ébullition et saler
 Laisser cuire 20mn à petit feu sous
 le couvercle

Bonne dégustation

(rappel: ou on le touille tout le
 temps ou on ne touche pas!)



MILLESIME 2025

JM R



Et que boit-on avec ces recettes?
 Essayez le rasteau sec de
 « La Font aux grives » ou du
 « Dom. De Verquière »

ENTRECÔTE RASTELAIRE

Pour 4 pers. 15mn de préparation,
 8 à 10mn de cuisson selon goût

Ingrédients:

2 entrecôtes de 500 à 600g chacune, 50g de beurre, 2 càs
 d'huile de pépins de raisins, 4 échalotes, 120g de lardons
 pas trop salés, 1/2 bouteille de rasteau rouge, sel+ poivre

Préparation:

Faire blanchir les lardons 2mn à l'eau bouillante pour les
 désaler, éplucher et ciseler les échalotes

Dans une poêle chauffer ensemble l'huile et le beurre,
 y faire dorer les entrecôtes 3 à 4mn de chaque côté,
 laisser reposer 3mn sous couvert, hors du feu et disposer
 dans un plat chaud,

Faire revenir les lardons dans la poêle, les réserver avec les
 entrecôtes, retirer l'excès de gras,

Mettre les échalotes dans la poêle, baisser le feu, verser le
 rasteau rouge, les lardons, poivrer largement, à feu vif lais-
 ser bouillonner jusqu'à réduction de moitié, les ranger sur le
 plat de service chaud,

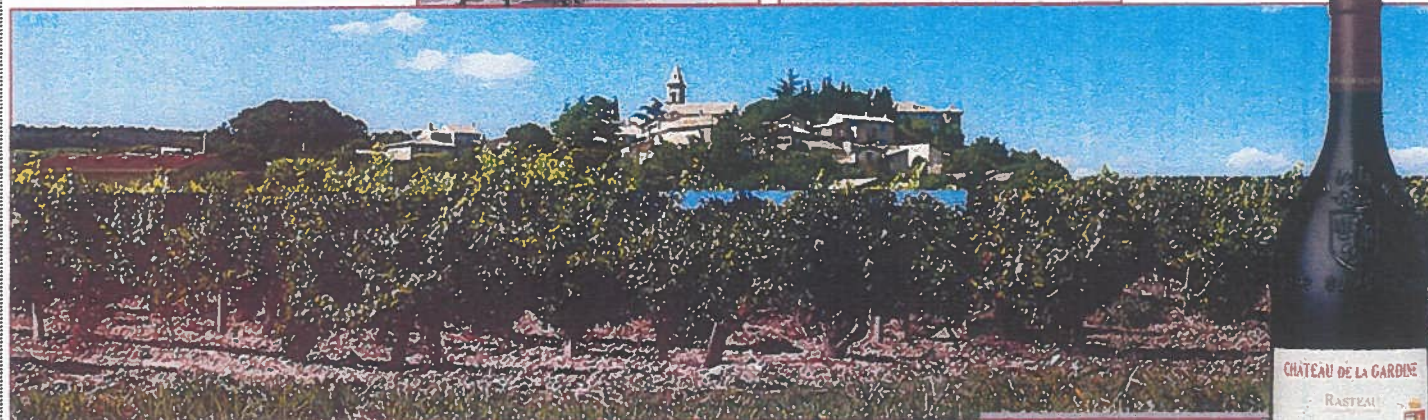
Servir aussitôt avec la sauce en saucière et quelques bonnes
 pommes de terre sautées

Bonne dégustation

14



RASTEAU, un village et du vin



À en croire les livres d'histoire, Rasteau c'est un vignoble sur une colline de pierres, site choisi par les incontournables Romains. Situé à 2 lieues de Vaison-la-Romaine sur la route des princes d'Orange, face aux dentelles de Montmirail et sous la majesté du Mont Ventoux.

C'est un joyau dans son écrin formé de terrasses de rocailles dont l'une porte un nom de renom, Le Plan de dieu.

Le Rasteau, un VDN (vin doux naturel): en 1935 le gérant de la cave de Rasteau arrive de Frontignan et tente les premiers essais de vinification en VDN. Forçant la pierre dans un rendement très bas, chaque souche de grenache noir produit 1 bouteille.

Tout commence à la vigne. En fin de vendange les vieilles parcelles sont vendangées à la main. Les raisins presque confits sont cueillis et triés manuellement.

Le Rasteau doré et le rouge sont issus du seul grenache noir. Le cépage est vinifié en blanc, raisins pressés avant fermentation pour le Doré. Il est foulé et macéré en cuve pour le rouge.

Dans les 2 cas on procède au mutage sur jus via un alcool neutre bloquant ainsi les sucres naturels. Particularité « le Rasteau Signature » est un rouge millésimé produit uniquement les bonnes années à la cave de Rasteau. Il est élevé en fût, plus puissant, il développe avec le temps une palette d'arômes magnifiques.

Le « Doré »: un nez de coing, de muscade et cury, d'abricot, d'épices. Il enfle ses effets avec le fois gras, le roquefort, il fait le fier en compagnie de desserts aux fruits.

Le « Rouge » annonce cerises confites, cacao et épices. Il pavane sur les desserts au chocolat, au café, aux noisettes ou pralines.

Quelques vigneron de Rasteau (*)= visité/dégusté:

Dom. Des Girasols, 603 chemin Vieux de Vaison - 84110 RASTEAU, Tél : 04 90 46 11 70/ domaine@girasols.com

Dom. Des Banquettes, (*) 1360, route d'Orange, 84110 RASTEAU, Tél. : 04 90 46 10 22/ lesbanquettes@domainedesbanquettes.fr

Cave Didier Charavin, (*) route de Vaison, 84110 RASTEAU, Tél. : 04 90 46 15 63/ didier.charavin@orange.fr

Brunel Père & Fils, Ch. De la Gardine, (*) route de Roquemaure, 84230 CHATEAUNEUF DU PAPE, Tél. : 04 90 83 73 20/

Dom. De la Garance, André LIAUTAUD, 781, route du stade, 84110 RASTEAU, Tél : 04 90 46 12 48/ a.liautaud@orange.fr

Dom. Rabasse- Charavin, (*)Corinne & Laure COUTURIER, 1030 Chemin des Girard, La Font d'Estevenas, 84290 CAIRANNE

Dom. Beau Mistral, J. Marc BRUN, route d'Orange, 84110 RASTEAU, Tél : 04 90461690 / contact@domainebeaumistral.com

Dom. Des Escaravailles, famille FERRAN, 111 Combe de l'Éoune, 84110 RASTEAU, Tél : 04 90 461420 / domaine.escaravailles@wanadoo.fr

Laurent ROBERT, (*) Dom. Combe Julière, 202 rte de Cairanne, 84110 Rasteau, Tél: 0683226615 / laurent.robert0226@orange.fr

Dom. Des Nymphes, Eric PETITJEAN, 295 route de la cave, 84110 RASTEAU, tél: 0490461413/ contact@domainedesnymphes.fr

Dom. Grange Blanche, Karine & Roger BISCARAT, Hameau de Bolvac, 84110 RASTEAU, tél: 0490464130/grangeblanche@orange.fr



Laurent ROBERT, vigneron de RASTEAU



Dégustation du jeudi 20.02.2025 à GIVRAY, les vins de Laurent ROBERT, AOC Rasteau

Appréciations sur 5 étoiles

1. Blanc sec, issu de grenache blanc et vermentino, 2023, second essai assez réussi pour être en vin de pays, floral, frais, gras sur acide, bouche engageante appelant fruits de mer et copains! ...

2. Côte du Rhône, gr=60%, sy=30%, ca=10%, 2022, couleur rubis foncé, reflet brillant, 1er nez cacao puis fruits noirs, maturité nette, équilibré, zan s'en mêle!, trace végétale en fin de bouche par ailleurs ronde, tannins présents sur léger assèchement, devrait coller à de l'agneau ou du veau, poulet fermier échine de porc aux herbes

3. Rasteau tradition, vieilles vignes 2023, du 14.5° qui n'embarrasse pas la fraîcheur en bouche, gr=80%, mo=10%, ca=10%, base idéale de rasteau, robe grenat foncé, 1er nez floral et puissant, fruits noirs bien mûrs, notes mentholées, trame tannique aguichante, acidité porteuse, garde en vue de 6 à 10 ans (gibier volant farci, lapin aux pruneaux, daube provençale, ...)

4. Cuvée AIME (papa de Laurent) quand la récolte est top, gr=70%, mo=20%, ca=10%, vieilles vignes (70 ans), élevage 12 à 18 mois en barriques neuves ayant servi une fois, vendange éraflée, macération à froid 5j, cuvaison 30j, robe grenat sombre, nez riche de cacao, fruits rouges bien mûrs, réglisse, que l'on retrouve en bouche, soyeux, rond et capiteux, appétant, .. avec un gibier truffé, belle pièce de boeuf ... Garde 6 à 10 ans

5. Vin doux naturel blanc/rosé, robe claire vers l'ambre, issu de grenache pur, saignée immédiate, élevé en orange, mutage, nez discret de fruits secs, noisettes, floral sur le fruit, légère acidité en bouche, fraîcheur, finale caramel, fruit qui enrobe les 90g de sucre, favorable au melon comme aux desserts aux fraises

NOMBRE TOTAL D'ETOILES

19 sur 25



Chez les ROBERT on est maires de père en fils. C'est au tour de Laurent.

Il aurait pu être footballeur professionnel mais c'est finalement le métier de vigneron qu'il a choisi. Une règle d'or chez lui : pas de Syrah dans ses rasteau. Et la volonté de conserver une taille d'exploitation familiale. Ses vins sont plutôt structurés et de garde, avec de la fraîcheur et une touche mentholée.

Laurent Robert s'est installé en 1994 sur l'exploitation familiale qui occupe 40ha sur le territoire de Rasteau. L'âge moyen des vignes est de 60 ans, dont une parcelle qui est centenaire. Depuis 2009, le domaine a obtenu l'agrément viticulture raisonnée. Ce label de protection intégrée concerne tous les aspects de l'activité de Laurent, de la production du raisin, de la vinification, de l'embouteillage jusqu'à la gestion des déchets. M. le maire travaille beaucoup à la reconnaissance conviviale de son appellation. Parfois, pour être plus largement connu chez soi, il faut aller voir ailleurs, bienvenue chez nous!

Le coup de cœur Hynao des vins de Rasteau: **cuvée AIME**

POTINS de CHAIS *OP.1*

UN DOUTE? TOUT EST VRAI POURTANT!

MILLESIME 2023

JM R



6 nouveaux cépages pour les vins de l'AOC Touraine (VITISPHERE)

Les vignerons de Touraine peuvent désormais ajouter les variétés floréal, meslier saint-françois, orbois, chenin, grolleau et pineau d'unis à leur assemblage sans perdre l'AOC.

La Société des Vignes Urbaines de France voit le jour avec le soutien d'un groupe de BTP dont la filiale paysage aide les municipalités à se renaturer. La vigne est vue comme un nouveau moyen de rafraîchir et de désimperméabiliser les villes.

« Nous comptons déjà 19 membres, assure David Bérard, le président de l'association. Le Clos Montmartre, Nantes, Auxerre, Noisy-le-Grand... »

Disparu brutalement le dimanche 26 janvier à 55 ans, Nicolas Florian, maire de Bordeaux de 2019 à 2020 sous l'étiquette Les Républicains après la démission d'Alain Juppé, avait poursuivi le soutien de son prédécesseur à la filière (Cité du Vin ouverte en 2016, Bordeaux Fête le Vin depuis 1998...).

Malgré l'annonce d'Emmanuel Macron d'un soutien à la création d'un fonds de compensation lors des salons de l'Agriculture 2020 et 2021, il n'y a pas eu d'aide pour faire face aux taxes Trump, leur impact étant englobé dans les aides covid: distillation de crise, aide au stockage privé, soutien aux trésoreries...

Sébastien David (Ligérien, nouveau président de « France Vin Bio »): il n'y a pas de raison que le bio soit à 100 % exempté par la crise. Au national, les chiffres de vente des vins bio sont à la baisse, comme tout le monde. Il y a ceux qui se bougent et s'affairent à travailler leur clientèle et leurs prospects qui sont sur le bon chemin.

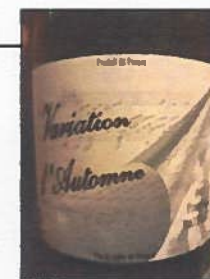
Poursuivi par six chefs d'accusation après 9 années d'instruction, Patrick Meynard se voit notamment reprocher des abus de biens sociaux entre 2009 et 2016 : l'enquête concluant à des avances de trésorerie de 1,3 million d'€ provenant de la holding de P. Meynard (non déficitaire) et de la SARL L. Meynard (rentable avec 3 millions € de chiffre d'affaires) pour éponger les déficits chroniques de la SCEA Lalaudey et Pomeys (poursuivie pour recel)

Le Sud-Ouest est la région viticole française qui compte le plus de cépages patrimoniaux. « Plus de 150 cépages en sont originaires. Beaucoup sont issus des piémonts pyrénéens et de quatre grands géniteurs : le gouais, dont les descendants sont notamment le colombard, la folle blanche et la muscadelle ; le savagnin, géniteur direct du petit manseng ; le tressot, qui a donné le petit verdot et le prunelard, le verjus, un cépage très tardif retrouvé pour la première fois en Gironde lors des prospections réalisées en 2023 par la Chambre d'agriculture, liste Olivier Yobregat, IFV. Ce qui est recherché c'est davantage la résistance aux maladies que les cépages aptes à affronter les dérégulations climatiques. On compte sur le castets, la magdeleine noire de Charente, mère du merlot et du malbec.



Il n'y a pas que le Jural!
Voici d'autres pépites élevées sous voile et pas dans un couvent!
Au dom. FLEITH, en Alsace, la cuvée Pinot gris 2015, 50€.
La graine sauvage, cuvée In Utero 2019, Faugères, 34€.
La Rectorie, cuvée voile d'argile, Collioure, 25,50€.
Dom. De La Grezille, cuvée la Galopinière 2010, Anjou, 46,40€.
Dom. Plageoles, vin de voile 2010, Gaillac, 51,50€.
Ch. Joliet, vin de voile « Variation d'automne 2018 », Fronton, 25€

Rappel: les vins oxydatifs se construisent sous voile, nappe couvrante de levures mortes qui coupe tout contact avec l'air, en général l'élevage dure 6,5 ans mais 5 ans pour le Fronton.



17

Les 2015 en 2025, 10 ans de bons à déguster presque sans modération



Début de soirée consacré aux dernières nouvelles par Cathy notre présidente. Les anniversés au nombre de 1 oui mais pas n'importe qui! Notre **TITISS**, natif de 1968, cette année-là je comptais les pavés au dessus de nos têtes! Une anicroche avec l'administration qui a trouvé une toute petite bête dans nos affaires pourtant bien rangées. Un appel au poste à pourvoir à l'avenir, sans réponse. 23+2 présents, **NESS** et Emilie non parvenus!



Xavier resplendissant dans son rôle de ministre du mystère! Même le papier d'alu c'est cadeau!

Puis **JOEL** pour un rappel des analyses sensorielles et les news les plus fraîches au sujet des études sur le vieillissement du vin.



Plein de gens très importants!



Une fois de plus très belle soirée, où l'on s'amuse sérieusement!



Notre belle séance du 14.03.2025

Chères compagnonnes, chers compagnons et nos chers nouveaux,

Notre séance du vendredi 14 mars préparée par notre binôme complice Jean-Michel et Xavier nous a permis sélection de flacons issus de leurs caves. Quelques 2015 découverts en 2025.



une nouvelle fois de déguster une

Il se dit dans les milieux autorisés que les millésimes produits en France dans les années se terminant par 5 seraient de grande qualité. J'ai lu :

1975: grands vins de garde surtout à Bordeaux

1985: l'année des trésors

1995: grande année de garde

2005: l'année de tous les superlatifs

Pour 2015 : une grande année en prévision. La vérification est faite.

Alors hier soir nous devons évaluer si cette sélection 2015 de 6 vins + un vin mystère tenait toutes ses promesses.

Jean-Michel et Xavier nous ont concocté des fiches de dégustation où tous les vins étaient déjà présentés, "cool tout est écrit "... Mais c'est sans compter leur "esprit retors" car les commentaires contenaient des pièges par des ajouts de qualificatifs inappropriés qu'il fallait détecter, dur dur ... de plus l'exercice était assez complexe car il fallait également déterminer les profils par des notes d'appréciation, re dur dur! Sans oublier les commentaires perso

Ce fût une magnifique dégustation des 6 vins de 2015 qui ont tous obtenu une note bien au-dessus de la moyenne.

Le 7ème, le vin mystère ??? un intrus de 2005, le 2nd vin d'un Grand Cru Classé de Saint Julien. Déguster un Grand Cru de 20 années n'arrive pas tous les jours et c'était hier soir. Je n'ai pas noté l'ensemble des superlatifs évoqués en salle, l'assemblée était comblée.

Les coups de coeur reviennent à : **Ch. La Tour Martillac GCC de PESSAC Léognan**, et le vin mystère le **2nd vin de Ducru Beaucaillou 2005, GCC de St Julien**

Nous attendons avec impatience le relevé des appréciations et notes que notre Jean-Michel fait avec précision.

BRAVO à notre binôme Jean-Mi et Xavier, merci pour cette magnifique soirée, nous avons perçu hier soir votre sens élevé de la générosité et de votre esprit de partage.

Petite info complémentaire : Nos amis Sandrine et Guillaume étaient absents hier soir, en effet, Guillaume fait partie d'une troupe de théâtre qui joue en ce moment. La pièce rencontre un grand succès (le metteur en scène est connu dans le coin), il est recommandé de réserver.

Au plaisir de vous retrouver . Bises, **Cathy**

Les 2015, dix ans après FICHE INFOS N°2/ NOTATIONS



Vallée du Rhône, Côte-Rôtie, Paul Jaboulet aîné,

MODE DE VINIFICATION ET D'ÉLEVAGE: en syrah 100%, égrappé à 40%, élevé à raison de 25% sous bois neuf, fini dans des foudres (marqueurs du bois moins intenses), coût: env. 60€, Robe grenat sombre, disque brillant, ...
Notes de fumée, voire suie, framboise, mures, épices, ~~algues sèches, fleurs séchées~~, humus, cerise noire, cassis, ~~bois de santal~~, ...
Bouche en finesse, tanins soyeux, charnu, acidité porteuse, finale sur la longueur, ...
garde > 2032, vin prêt pour un canard aux pêches de vigne, un gigot à la provençale, ...

Commentaires: garrigue, animal, la classe! ...

Note
16.4/ 20

Sauternes, Ch. Guiraud, classé en 1855 1er GCC

MODE DE VINIFICATION ET D'ÉLEVAGE: sémillon 65%, sauvignon 35%; 1er sauternes certifié BIO en 2011, élevage 18 mois en barriques de chêne français neuves, aspect « bijouté » en or 33 carats Gironde oblige, limpide et brillant, prouvant que la pourriture est vraiment noble, un nez tourné vers l'exotique, pamplemousse et clémentine, ananas, notes citronnées, abricot, ~~poire~~ miel d'acacia, pêche, fruits confits, ~~verveine, gingembre~~, arômes évoluant en dentelle, en finesse et persévérance, bouche en équilibre, acidité et densité, pâte d'amande, révélant quelques essences de types provençales, la fraîcheur accompagne la longueur celle qui garantit la garde, patience conseillée, 130g de SR, 96/100 ...

Commentaires: fruits confits, caramel, exceptionnel, ample sans lourdeur, un truc à faire accourir les potes...

Note
17.3/ 20

Cuvée pleine de mystère! Info importante: 13°! La Croix de Ducru Beaucaillou 2005, 2nd GCC

Commentaires/suppositions/profil: des fruits noirs, pruneau, boisé, animal, pas marqué d'alcool, rond et puissant, équilibré sur ses 20 ans d'histoire, câlin en bouche, longueur remarquable. Les suppositions: Roussillon, Espagne, Chili, Argentine (malbec), Languedoc, pinot noir des Corbières, Madiran (tannat), notre présidente a pressenti un Bordeaux, ces signes indiquent une indéniable « jeunesse » ...

Note
15.5/ 20



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

Le coup de cœur est pour: La Tour Martillac, Pessac Léognan, avec 10 voix sur 25, 6 à la Côte Rôtie et 4 au Ducru Beaucaillou hors concours

Exemple de caractères à préciser concernant un vin blanc:
sucrosité, 18
fruité, 16
puissant, 16
boisé, 15
minéral, 12
floral, 13
plaisir, 19
Soit un profil de 15.6/20

À propos du profil des vins, l'objet est de s'attarder sur certains éléments de la dégustation systématiquement. La quantification a un peu perturbé nombre d'entre nous. Cela prouve l'intérêt porté aux analyses. Certains compagnons ont redemandé l'étoile d'araignée, tout à fait faisable. Pour moi l'important reste le partage des avis dans le débat. Formatif, discernant, mise en confiance, ouverture, ... C'est le cœur de nos rencontres.



20

Les 2015, dix ans après FICHE INFOS / NOTATIONS



Comté tolosan, Dom. Du Crampilh « Cuvée l'Obra » signée Bruno Oulié, ancien rugbyman, sur 24ha, (madiran, pacherenc ...)

MODE DE VINIFICATION ET D'ÉLEVAGE : vendange manuelle, élevage en cuve de gros manseng, 55% et de petit courbu 45%./ « obra » = oeuvre en Béarnais, remarqué par l'équipe de la RDF (***) sur le millésime 2015. Jolie robe jaune paille à reflets dorés, nez complexe d'agrumes, menthe ~~et camphre~~, miel, ~~poche~~, poire, ~~pommes~~, bouquet de douceurs, la bouche découvre un vin d'attaque franche, plutôt tonique compte tenu de son moelleux, allant en finale citronnée **avec** acidité, vitalité due au millésime, ... IGP depuis 1982, localisé entre Pyrénées et Massif Central limitée par l'Atlantique à l'ouest
Conseils de garde: jusqu'à 2018 max (trop tard?). Peut se suffire à lui-même en gourmand, escorterait volontiers des acras, une brandade, des écrevisses, ...

Commentaires: *encore sur son plateau, mature, pomelos, cire, salin, ...*

Note
12.7 / 20

Quincy, Domaine du Tremblay, Jean Tatin, « Cuvée Sucellus » divinité locale gauloise, sauvignon, vieilles vignes

MODE DE VINIFICATION ET D'ÉLEVAGE: les parcelles de Jean (présent aux Rabelaiseries) sont soignées, installées pour être au mieux en terme d'exposition, visite faite. Cette superbe cuvée provient de 4 de ces parcelles en élevage séparé sur 1 an, dans des fûts du Berry et ~~d'Australie~~, puis assemblés en cuve 1 an pour finir en bouteille pendant encore 1 an. À l'œil la robe est en or éclatant, au 1er nez la puissance surprend, après aération les arômes exotiques et de noix déboulent avant une avalanche de fruits à chair jaune, mangue, vanille, notes boisées, ~~caramél~~, en bouche les épices douces priment sur les fruits, une vivacité supportant la richesse qui évolue tranquillement réjouit le dégustateur, quelle allure! Si vous disposez de quelques langoustes de Bretagne et des amis à qui faire plaisir procurez-vous Sucellus. Succès garanti! Garde 15 ans, les 2008 dégustés en 2015 valaient les grands de Sancerre, les notes de Decanter et du Guide Hachette (GH) sont de 91/100. **Jean Tatin est de la famille des sœurs Tatin, les maladroites de la tarte aux pommes.**

Commentaires: *poivré, floral, acacia, ...*

Note
14.7 / 20

Fronton, Dom. St Guilhem, Ph. Laduguie, « Cuvée Amadeus »

MODE DE VINIFICATION ET D'ÉLEVAGE: on ne présente plus Ph. Laduguie et ses vins de Fronton, réalisés sur un terroir peu connu, avec des cépages virils, Amadeus est sa plus belle cuvée avec le même caractère que son créateur. Syrah + cabernet sauvignon + Négrette pour un assemblage identitaire. De couleur pourpre foncé, opaque, brillant et pur, peu expressif avant de prendre le temps, le nez délivre de la violette, réglisse, ~~café~~, cuir, cerise noire, cassis, fruits noirs mûrs, prune, épices douces, un léger fumé, en bouche Amadeus lâche les chevaux, puissant, structuré, terreux, tanins marqués, ample, plus dur que charmeur, boisé, traces de toasts. Peut prendre en croupe pas mal de venaisons, de la daube, des fromages de caractère, ... info: **3 étoiles au GH** en 2004, donc sur un autre millésime!

Commentaires: *animal, réglisse, herbacé, épices, peu musical (!) mais belle longueur, ...*

Note
13.2 / 20

Ch. La Tour Martillac, AOC Pessac-Léognan, GCC

MODE DE VINIFICATION ET D'ÉLEVAGE: cabernet sauvignon=54%, merlot=40%, petit verdot=6%, 16 mois d'élevage dans 40% de fûts neufs, robe de grenat profond, opaque, nez intense et complexe de fruits rouges et noirs, framboise, griotte, cassis, ~~pivoine~~, réglisse, cacao, mure, ~~cire, herbacé~~, bouche aux arômes boisés, ample et riche, tanins encore serrés, dense, finale tonique, ... Garde jusqu'en 2035, sauf si les amis amateurs passent avant et si l'âge du propriétaire ne s'approche pas trop de la date de péremption! Associer son élégance à un perdreau truffé, des rognons flambés ou en tourte, tranche de gigot d'agneau aux herbes avec haricots tarbais à l'huile de noix, voilà de bonnes idées ... et les vôtres

Commentaires: *truffe, fumé, animal, ...*

Note
16.4 / 20



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

DUNK le vigneron à la hauteur!



Un homme était en train de siroter un verre de vin en compagnie de sa femme. Il dit :

- Je t'aime vraiment beaucoup et je ne sais pas si je pourrais vivre sans toi.

Sa femme lui répondit :

- C'est toi ou le vin qui parle?

Il répondit :

- C'est moi qui parle au vin .

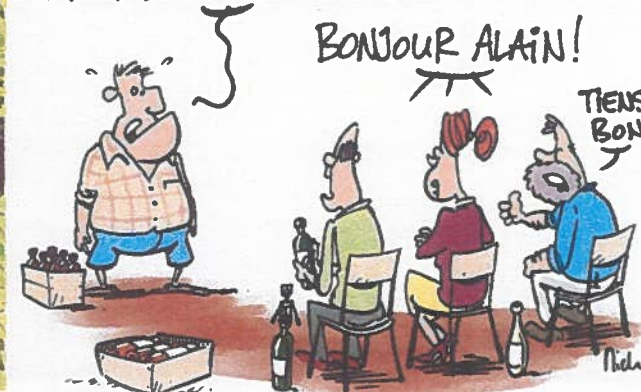
Il y'a deux types de personnes à la St Valentin



AVEC 48000 DÉCÈS PAR AN, LA POLLUTION DE L'AIR TUE PLUS QUE L'ALCOOL!



JE M'APPELLE ALAIN, JE SUIS VIGNERON ET J'AI PEUR DE FINIR PRODUCTEUR DE JUS DE RAISINS





Horoscope de la saison :



VERSEAU

Laissez-vous emporter par des saveurs inédites, tissez des liens authentiques et suivez les chemins tracés par votre inspiration intérieure.



POISSONS

Laissez-vous porter par le courant des nouvelles opportunités. Faites place à la sérénité et laissez votre intuition vous guider vers une découverte savoureuse.



BÉLIER

Focalisez-vous sur vos objectifs et affrontez les défis avec assurance. Votre détermination vous guidera vers le vin qui vous correspond.



TAUREAU

Vos talents se dévoilent avec le temps. Comme un grand vin, la patience sera votre meilleure alliée pour savourer le succès.



GÉMEAUX

Explorez de nouveaux horizons et laissez vous guider par la découverte. Votre curiosité vous mènera vers de nouveaux trésors inattendus.



CANCER

Offrez-vous tendresse et bienveillance. Chérissez vos liens, et comme un cru d'exception, laissez votre lumière intérieure briller.



L'ION

Vous rayonnez comme un grand cru. Affirmez votre force avec humilité, et laissez votre énergie audacieuse inspirer les gens autour de vous.



VIERGE

À l'image d'un vin affiné, vous arrivez à votre apogée. Cultivez l'harmonie pour apprécier pleinement chaque succès qui s'offre à vous.



BALANCE

Tel un vin harmonieux, vous visez l'équilibre dans votre vie. Laissez votre sens de la justice guider votre quête de paix intérieure.



SCORPION

Plongez au cœur de vos émotions et transformez vos passions en réussites. Gardez à l'esprit que la modération est la clé pour atteindre un équilibre serein.



SAGITTAIRE

Le monde du vin vous invite à l'aventure ! Explorez de nouvelles saveurs et laissez votre optimisme vous ouvrir des portes vers le succès.



CAPRICORNE

Cultivez votre intuition et votre sagesse. Tel un bon millésime, vos réussites s'épanouiront avec le temps et vous les savourez pleinement.



POTINS de CHAIS OP.2

MILLESIME 2025

JM R



L'administration Trump s'autorise à utiliser les termes pour ses alcools « **American Single Malt Whiskey** »! Jusqu'où s'arrêtera-t'il?

Quid de Trump et de ses américonneries? Installé à Montreuil-Bellay, Saumurois, Thomas Meunier importe depuis 2009 de nombreuses références de vins tranquilles ou à bulles depuis l'hexagone vers les Etats Unis. On peut comprendre ses inquiétudes. Il dit avoir des leviers à pousser, tant mieux!

Vignoble : une parcelle de la prestigieuse appellation *condrieu* ravagée par un fada encore inconnu! La parcelle a été ravagée chez un vigneron de Mallevall. 150 pieds ont été arrachés. Avec une valeur de 1 million € l'ha, le préjudice est aussi important que l'incompréhension! Les vignerons du village de Mallevall sont peu nombreux, Dom. Farjon, EARL Cotte brune, Dom. Verrier, EARL Pierre Gaillard, GAEC de La Favière.

Vin : La société **E. Guigal** contrainte de changer ses étiquettes. Obligée de retirer les mentions « *Château d'Ampuis Rhône France* » de tout support commercial ou visuel ni photo, ni dessin ou esquisse par le Conseil européen! Le mot « récolté » doit se limiter à ce qui est ramassé sur la ou les parcelle(s) en entier. Le Tribunal administratif de Lyon avait déjà été saisi.

La période des vendanges est propice à l'oenotourisme, ce n'est pas évident. La *Côte de Nuits*, y compris la *Romanée Conti*, révèle ses joyaux avec le *Chambertin* et ses caves voûtées, tandis que les domaines de *Meursault* excellent dans l'art des grands blancs.

Le Médoc sublime l'expérience avec le *Ch. Margaux*, où les visites exclusives permettent d'appréhender l'excellence bordelaise dans son écrin historique.

Saint-Émilion conjugue patrimoine et dégustation grâce à ses caves creusées dans le calcaire, classées à l'**UNESCO**.

97 % des viticulteurs ont recours au biocontrôle. Seule 3% d'entre eux ne s'en préoccupe pas pour protéger leurs vignes.

Olives, amandes, aperges, pistaches, grenades... la mévente des vins poussent les vignerons à se diversifier. Les organismes pro et les associations doivent les accompagner.

Le bond prodigieux de la part de marché des vins du nouveau monde, est démontré par les chiffres de 1,7 % à 21,4 % en seulement vingt ans. Cette ascension fulgurante s'illustre notamment par l'expansion considérable des surfaces viticoles en Australie, en Argentine et au Chili. Les cépages emblématiques comme le cabernet-sauvignon ou le chardonnay ont séduit les palais du monde entier. La différence provient surtout de la manière d'envisager la commercialisation. La qualité n'est pas le critère essentiel,



Depuis 2021, nous présentons chaque année le palmarès des Ambassadeurs de Graves. En 2025 les Ambassadeurs Graves rouge 2022 et Graves blanc 2023 sont mis à l'honneur !

Les voici:

- Ch. De Portets (rouge)
- Ch. Tourteau Chollet (rge+bl)
- Ch. Martignac (rge+bl)
- Ch. Lagrange (rge+bl)
- Ch. Larose-Sarron (rge+bl)
- Ch. Callivet (reg+bl)
- Ch. Roque Taillade (rge+bl)

Un ambassadeur de Graves assure:

- 1.Un respect rigoureux du cahier des charges de l'AOP
- 2.Une certification environnementale
- 3.Des installations prêtes pour l'accueil

De style Renaissance, la Villa Ampuicis devenue Ch. D'Ampuis, appartient à la Maison Guigal depuis 1995, à Ampuis 69420.

Devise des Guigal: « **Nul bien sans peine!** »



Dans « les secrets du champagne **Bollinger** ». Fournisseur de la Couronne britannique depuis 140 ans, brexit compris, la maison des amateurs éclairés va célébrer son tricentenaire en 2029. Qui n'a pas envie de comprendre l'une des étapes clés de son savoir-faire? C'est le recours aux magnums de réserve, véritables bombes aromatiques. La Maison apprécie de recevoir le « Royal warrant » de par Charles III, hommage de la cour d'Angleterre depuis 1858 et la très puritaine Victoria.

Le plein de chardonnay svp merci!



Climat contrarié, adaptation obligée!



Le champagne est le vin symbole de la fête pour le monde entier (sauf Trump qui n'y connait rien!) Il tient son prestige grâce à des assemblages et aux cépages inchangés depuis ses débuts. Un assemblage typique pourrait comporter 40% de pinot noir, 40% de chardonnay et 20% de pinot meunier. Le plus fréquent: par tiers, dit « traditionnel ». Avec le dérèglement climatique bien des questions se posent sur la table des inquiétudes. 4 autres cépages sont autorisés: arbane, petit meslier, pinot blanc et pinot gris, pour 1% de l'AOC.

Crémants et champagnes peuvent envisager l'essai pour cinq ans de nouveaux cépages (dans la limite de 5 % des surfaces viticoles et 10 % des volumes d'une cuvée.

A titre expérimental en France, ces cépages sont issus du croisement de Pinot Noir et Pinot blanc en dernier rétrocroisement. Ils sont actuellement plantés par des viticulteurs européens dans l'objectif de faire des vins tranquilles et bulles. Le *Soreli* élaboré en méthode cuve close commence à être commercialisé en Italie.

S'il n'y a pas de liste de néo-cépages établie, les réflexions sont en cours pour les deux volets de cet outil : l'adaptation au changement climatique (avec des cépages plus tardifs et moins sensibles à la sécheresse estivale comme aux maladies et les intrants.

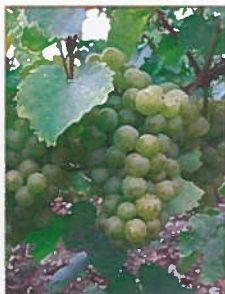
Dans le bordelais, face au changement climatique et à la demande de vins moins alcoolisés, est-ce que l'*arinarnoa*, (croisement tannat et cabernet sauvignon), le *castet* (vieux cépage bordelais oublié) , le *marselan* (grenache + cabernet sauvignon) et le *touriga nacional* (variété du Portugal) deviendront les nouveaux cabernet sauvignon et/ou merlot du vignoble médocain ? Le petit manseng refusé on y verra l'alvarinho (rge) et la liliorila (bl).

Misant sur d'anciens cépages historiques (Bia blanc, Corbeau/Douce Noire, Dousset, Hibou Noir, Mondeuse Grise, Petite Sainte-Marie et Pinot Gris), le vignoble savoyard choisit la valorisation d'un patrimoine ampélographique.

Avec 9 cépages rouges (cabernet franc, cabernet sauvignon, étraire de la Dui, gamay, joubertin, mondeuse, persan, pinot, servanin) et 13 cépages blancs (aligoté, altesse, chasselas, chardonnay, gringet, jacquère, marsanne, molette, mondeuse blanche, roussanne, roussette d'Ayze, verdesse et velteliner rouge) la Savoie voit en grand. Autres noms de cépages qui apparaîtront: baroque (landais unique), arriloba, égiodola, souvignier gris (aperçu en Vendée), artaban, muscaris, floréal (déjà chez Mickaël Baudon), selener, vidoc, voltis, coliris, lilaro, sirano, ... bien entendu ça fait beaucoup, mais il n'est pas prévu d'interro écrite dans un premier temps!



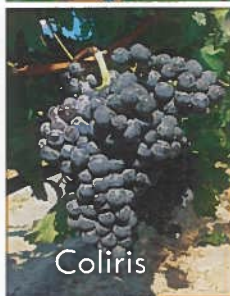
Pinot meunier



Petit meslier



Le baroque de Tursan (40)



Coliris



Vidoc



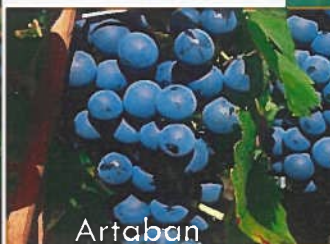
Voltis



Sirano



Floréal



Artaban



Souvignier gris



Arriloba

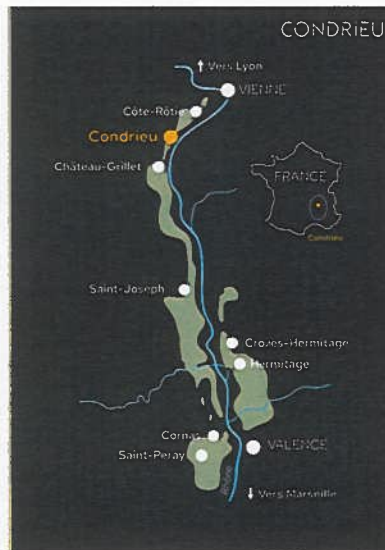
Un cépage, une appellation, un vin: CONDRIEU.

MILLESIME 2023
JM R



Peu de vins ont une semblable notoriété reposant sur si peu d'espace. AOC Condrieu depuis 1940, en vin blanc, situé sur la rive droite du Rhône un peu au sud de Vienne, entre Côte-Rôtie et St Joseph. Env. 90 producteurs sur 210ha encépagés uniquement en viognier. Si ce cépage est autorisé avec la syrah pour l'élaboration des côtes-rôties voisines, en complantation, le CONDRIEU est uni-cépage.

Ce vin se présente avec une robe d'or pâle aux reflets dorés. Au nez puissant mais élégant, il dégage un bouquet où dominent les fleurs champêtres, la violette et l'iris. Ces arômes se mêlent à celui de l'abricot caractéristique du cépage. D'une belle longueur en bouche, ce vin a atteint l'incomparable en 1990 lors d'une récolte unique en vendanges tardives. C'est un blanc de garde. Il est à déguster avec les poissons d'eau douce, la mousse de brochet, le boudin blanc, les anguilles grillées, les écrevisses, le foie gras, les grands fromages...



Guigal

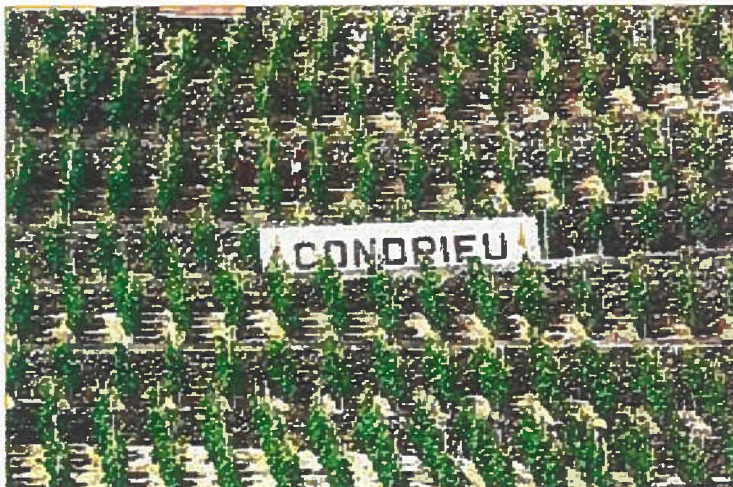


Vernay



Ogier

Rappel:
signifie
visité
et/ou
dégusté



Vignerons de CONDRIEU, 7 communes, 2 départements:
Le principal se nomme **Georges VERNAY**, fondateur de l'AOC depuis 1953. Christine lui succède en 1997 rejointe par Emma en 2020. Aujourd'hui les rouges de la maison Vernay sont au niveau des blancs, qui étaient déjà les meilleurs condrieu du monde, un seul mot: *chapeau* !
Dixit la RVF.

- Rémi & Robert NIERO
- Georges, Christine VERNAY
- MOUTON père & fils
- François VILLARD
- Stéphane MONTEZ
- Pierre Jean VILLA
- Stéphane OGIER
- Yves GANGLOFF(#)
- ROSTAING
- Yves CUILLERON'(#)
- Louis CHEZE(#)
- Jean-Michel GERIN(#)
- Pierre GAILLARD
- Jean-Luc COLOMBO(#)
- Maxime GOURDAIN
- Christophe BILLON
- FERRATON père & fils
- Dom. GARON
- Maison E. GUIGAL(#)
- DAUVERGNE & RANVIER
- Dom. CHAPOUTIER(#)
- P. & Ch. BONNEFOND(#)
- Dom. RICHARD(#) ...



Représentant une appellation à lui tout seul, le **Château-Grillet** est l'un des vins les plus célèbres de France. Enclavé au sein de l'appellation Condrieu, le vignoble de Château-Grillet est constitué d'une multitude de petites terrasses formant un cirque, parfaitement exposées au Sud. Ce petit vignoble, ancré sur un sol granitique, est planté exclusivement de viognier, et pourtant le vin dont il est issu se distingue des condrieu. Il arbore une robe dorée libérant une vaste palette d'arômes de fleurs, de fruits frais et secs avec une pointe de minéralité. Un vin particulièrement recherché, très concentré, souvent austère dans sa jeunesse car il nécessite un vieillissement bien plus long que ses voisins de Condrieu pour s'exprimer en plénitude. AOP 1936, 3.5ha, St Michel sur Rhône et Vérin, situation de monopole, 10 000 bouteilles /an.



Le château-Grillet ne paye pas de mine mais sa réputation attire des chasseurs en pépites de luxe tels François PINAULT

POTINS de CHAIS *OP.3*

Le grand domaine **Penfolds** d'Australie fait assez de bénéf' pour offrir 120 000€ (200 000\$ au) de mécénat à la France. À qui? Pas à moi, pas à vous, mais pour un projet social ou en faveur de bonnes idées viticoles accompagnant la durabilité, la résilience de collectivités en France. Hic en vue: l'an prochain ce sera pour la Chine et ensuite pour la « Trumperie désunie », ben merde alors!

Belles cuvées Penfolds: La Grange, La Chapelle, ... à des prix strosphériques.

Plus d'un viticulteur sur 10 (environ 14%) aurait signé un premier contrat avec un développeur d'énergie photovoltaïque selon Sun'Agri et Ipsos. Ils sont 59000, pour le moment, calcul à faire!

En 2024, le Portugal a exporté 3.5hl de vin pour 966 millions d'€. Une hausse 9% en volume et 4% en valeur, ce qui permet de réduire les stocks et de résorber la crise viticole latente.

Michel-Jack CHASSEUIL, 85 ans et poitevin le collectionneur des plus grands crus et de spiritueux bénéficie d'une enquête publique pour résoudre un litige l'opposant à la mairie de Chapelle-Bâton (79) via une modification du cadastre! Il est le plus grand collectionneur du monde à la tête de 50 000 flacons, il paraît qu'il en ignore le goût! *NB: il a des regrets au sujet de la vente partielle des vins la cave de l'Elysée qu'il a ratée*

Nouveaux records: 90 invités à la soirée dégustation/ vente de Rasteau et la part club du deal vigneron, 11 caisses! À Givray le 20 février 2025



Le classement des crus bourgeois du Médoc est actualisé tous les 5 ans. 170 châteaux sont distingués en 2025, -32% en 4 ans. Le gros coup vient du groupe Allianz qui déleste la nomination de 5 domaines dont: Larose Trintodon, Tour de Pez, Larose Preganson, Ch Arnaud, Larose, tous en Haut Médoc de cru bourgeois exceptionnel à cru bourgeois.

5 domaines du thouarsais (9 médailles dont 5 en or) récompensés au salon de l'agriculture 2025: Dom. De Trahan, des Martin, GAEC Lemoine, Ch. Belleville, Clos des Motèles. 3 du Ht Poitou: La Tour Beaumont, SCEA Dom. Du Pas du loup à Chouppes et l'EARL de l'Epinaï à Pouvaingay. Pas mal du tout!



HVE est considérée une « allégation » par les défenseurs du BIO, syndicats et associations. Le problème majeur tient à la suspicion de tromperie qu'engendre le libellé du label. Malgré le rejet de la requête des « biomen » ceux-ci restent très vigilants, méfiants et prompts à la réaction si nécessaire.



Les voiles, filets ou bâches antigels comptent sur des machines plus faciles à utiliser. L'investissement est élevé, non partageable, le résultat est concluant. Ils sont réutilisables, ne consomment pas d'énergie et leur efficacité est désormais prouvée après plusieurs années d'essais. Les voiles, filets ou bâches d'hivernage protègent les bourgeons des gels printaniers mais ont un gros inconvénient : une installation, longue et fastidieuse, qui peut aller jusqu'à 47 heures de pose à l'hectare pour une personne seule. *En Bourgogne cette méthode a rencontré une forte résistance due à leur couleur verte, refusée par l'UNESCO!*

MILLESIME 2025

JM R



L'esca est une des plus anciennes maladies de la vigne, les Romains avaient déjà remarqué sa présence sur les ceps de l'époque. L'attaque cryptogamique provient de 3 champignons assassins. Le grenache est le cépage le plus touché. La science s'organise, l'esca est dans le collimateur!



La vague de licenciements économiques submerge les vignobles et négociants. L'impact de la crise viticole sur les emplois est maintenant visible à Bordeaux. Les projets de plans sociaux marquent l'ampleur de la perte d'activité viticole. Une cellule de reclassement est ouverte au niveau régional afin d'aider autant que possible les plus exposés.

MA VUE BAISSE
j'ai donc pris



des verres
PROGRESSIFS

Mieux que les réseaux sociaux
 Le rosé social

Moi j'aurais pas osé!


ALERTE:
 Vous êtes à la veille de recevoir ce message sur tik tok:
 « votre vin est périmé, je peux vous en débarrasser! »
 On n'est jamais trop méfiant.

Les petits plaisirs de l'hiver

BOIRE DU VIN CHAUD MATIN, MIDI ET SOIR



Oh ça va, c'est surtout de la cannelle hein!


Ceci n'est pas un verre

www.bacchus13.fr

D'après Magritte

Humour anglais:
 « Un jour sans vin c'est comme... non je déconne j'en ai pas la moindre idée!

A DAY WITHOUT WINE IS LIKE...
 YEAH, JUST KIDDING. I HAVE NO IDEA.



Le secret pour apprécier un bon vin:

- 1-Ouvrez la bouteille pour le laisser respirer.
- 2-Si vous constatez qu'il ne respire pas, pratiquez immédiatement le bouche-à-bouche.



LE SAVIEZ-VOUS ?
 LES HOMMES DE L'ÂGE DE BIÈRE VIVAIENT DANS DES TAVERNES.



REUNISVIN ECO

CHATEAU LA ROSE BELLEVUE

Monsieur et Madame "Soufre" ont un fils ?

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

La réponse vient du patron des vignerons!

AOC Muscat Beaumes-de-Venise

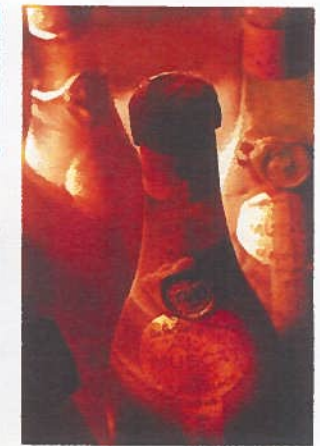
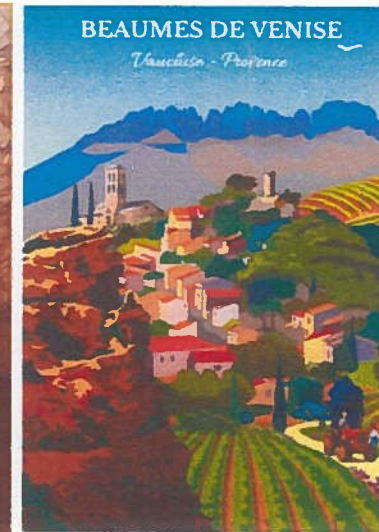
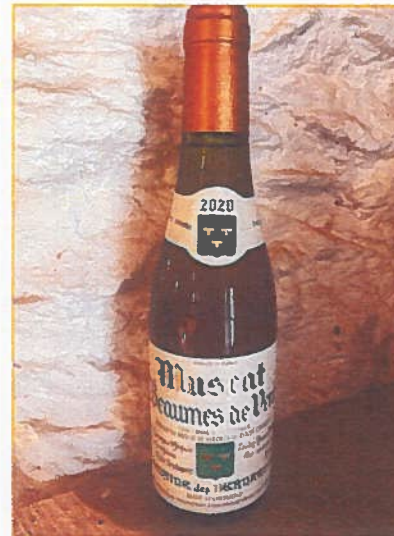
Autre VDN du Rhône
avec le Rasteau!

MILLESIME 2025
JM R



Muscat VDN : 280-350 hectares - 9000/12 000 hectolitres
Cru Beaumes-de-Venise rouge : 718 hectares, 25 233 hectolitres
VDN : cépages muscats petits grains, 75% blanc, 25% noir
Rouge : grenache, syrah, mourvèdre
153 producteurs dont 61 domaines, 10 maisons de négoce
3 caves coopératives : Beaumes, Vacqueyras, Gigondas

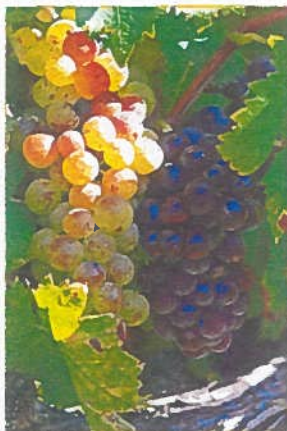
On trouve la trace de plantations des premiers muscats par des colons grecs, 600 ans avant notre ère, où un comptoir marchand s'installe au pied des dentelles de Montmirail. Le cépage muscat petits grains aime se dorer au soleil provençal. Les papes l'apprécient et le cultivent, 693 000 ceps sont référencés en 1414. L'officialisation du cru a lieu en 1945 sur le territoire de Beaumes et d'Aubignan. Surnommé le « nectar des dieux » par le Baron Le Roy, initiateur des AOC vigneron à hâteau-neuf-du-pape, le muscat est servi au couronnement de la reine Elizabeth II.



Qui boit bien dieu verra
Clos Bernardins de 1943

Pour le Beaumes-de-Venise rouge, Côtes du Rhône Villages depuis 1978, l'accession au rang de cru a lieu en 2005. Pour y arriver, les vignerons ont cartographié les différents types de terroirs. Du plus ancien, le trias (-250 millions d'années), au plus récent le pliocène (-5 millions d'années), ils les définissent par la couleur de leurs terres: rouges, grises, blanches, blondes. Riches de multiples minéraux, d'éléments chimiques comme le fer, de roches plus ou moins tendres.

Après les Grecs, les Romains, Louis IX (St Louis), les papes à partir de 1306, il faut attendre le XIXème s. pour que s'installe le muscat petit grain à Beaumes-de-Venise et à Aubignan. Il a fallu patienter encore un demi-siècle pour que sous l'impulsion de **M. Louis Castaud** un décret de contrôle de l'INAO de 1943 en fixe les règles de production. Ce décret est encore en vigueur de nos jours. En 1956, **Pierre Blachon**, alors pharmacien du village, persuada les viticulteurs de créer une cave coopérative pour la prise en charge, la production, la commercialisation et la vinification des vins. La première année, seulement 50hl ont été vinifiés. Dans la vallée du Rhône on ne cultive ce cépage que sur ces communes.



Le décret du 13 avril 1951 concernant les appellations contrôlées « Banyuls », « Frontignan », « Maury », « Rivesaltes », « Côtes d'Agly », « Côtes de Haut-Roussillon », « Rasteau », « Muscat de Frontignan », « Muscat de Lunel », « Muscat de Beaumes-de-Venise », « Muscat de Saint-Jean-de-Minervois » fixa les dates de sortie des chais de la propriété au 15 novembre de l'année de récolte. *Cela vous rappelle quelque chose? Ces AOC n'ont pas changé depuis leur création.*

Le nom de muscat vient du grec *moskos*, puis du provençal *musacada*. Beaumes vient de Balmes, *ad balmas*, signifiant grottes. Mais Venise ne vient pas de Venise! C'est une déformation de vénisse, du Comtat Venaissin, correspondant à *avecinus*, Avignon.

On distingue les vins doux naturels des autres vins doux par le fait que leur sucre provient exclusivement du raisin et que les levures sont tuées par l'alcool. Selon le code général des impôts, l'AOC Muscat de Beaumes-de-Venise, en tant que vin doux naturel, se conforme à l'ensemble de ces règles. Le vignoble de l'AOC est implanté sur des terrasses au pied des Dentelles, position qui le préserve des vents violents du nord dont le Mistral.

Joël et moi avons gaillardement et dignement représenté les compagnons au jury de la Foire de Jaunay-Marigny le 08.03.25. Nous aurions dû être 3 mais Séb s'est fourvoyé avec son agenda, dommage.

Moins de jurés au désespoir de Franck ROBIN le nouveau responsable du COF 2025, moins d'échantillons à déguster, mais une qualité en nette progression au vu des médailles que nous avons distribuées.

Ça n'a pas été le cas à toutes les tables après des échanges en fin de dégustation. Il a été question de la foire de l'an prochain 60ème du nom, et oui déjà!

Le jury avait lieu en même temps que le grand match de rugby **Irlande/ France** que je craignais de rater. Il se trouve que l'une des 2 dames, ayant fait demande de notre compagnie à la table N°2, était en relation avec sa fille en Irlande, nous avons pu suivre par petites touches l'énorme succès des **Bleus** et la blessure de Toto Dupont. Rappel: c'est un très bon exercice pour tout compagnon qui se respecte que de participer à ce jury, où l'on compte sur nous!

POTINS de CHAIS OP.4

MILLESIME 2025
JM R



Ce que cherchent les acheteurs de vin. Remarques et messages depuis le salon « Wine Paris » (plus de 56200 visiteurs cette année), vu depuis un mini tour du monde.

Au Danemark d'abord les vins les moins chers. Plutôt en vrac, vins blancs aromatiques, faciles à boire.

Pour les grands magasins METRO, des bons vins avec une histoire pour vendre. Pour le représentant de la Croatie, des vins différents, du fruité, assez forts, faciles à boire, du champagne te de la vallée du Rhône.

Pour nos amis Québécois des vins qualitatifs, genre Luberon.

Depuis Pékin c'est une femme qui achète des grands crus de Bordeaux et de Bourgogne malgré une baisse du marché indigeste, un CA qui passe de 2 millions d'€ à 300 000!

Au Mexique on ne jure que par Gérard BERTRAND et Michel CHAPOUTIER.

La commission européenne vient d'approuver l'extrait de pépins de raisin comme substance de base. Il peut désormais être utilisé pour lutter contre le mildiou de la vigne. Cérence (*) prévoit de lancer pour la campagne 2026 un produit en contenant comme alternative au cuivre.

(*)Cérence: *entreprise française qui promet un avenir aux sols et aux écosystèmes agricoles.*

Les vins de France malades de ne pas vouloir soigner, alors on ampute, on saigne, on arrache! Voici donc le point de vue coup de gueule de Sylvie TONNAIRE, rédactrice de « Terre de vins ». Elle insiste sur les pansements à court terme qui ne remédient rien à long terme, affaire à suivre.

Durant tout le mois de mars, la cave Rhonéa s'est engagée pour l'association Vivre Femmes, gérant à Aubignan (Vaucluse) la 1ère maison d'hébergement de France pour les femmes victimes de violence en zone rurale. La coopérative reverse 2 € sur les ventes aux particuliers et en circuit traditionnel de sa cuvée d'assemblage de grenache et de syrah baptisée "V.I.V.R.E.".



Jérôme NEVEUX maire de J-M



Genevieve CHARLOT
Gd Maître des Tire Douzils

Frank ROBIN responsable
de la foire de J-M

Les compagnons s'invitent au B A L

Lors de l'AG du Bar Associatif de Ligugé les compagnons d'hynao étaient présents actant de la sorte d'une nouvelle association qui se destinait à créer un bar au cœur du bourg.

La vie d'un village tient, particulièrement, à la présence d'un lieu de rencontre social. Hélas notre bourg n'avait plus aucun bistrot alors qu'en ses heures de gloire Ligugé comptait 9 maisons de ce genre.

Au cours de l'assemblée nous avons fait la proposition d'offrir une séance de dégustation découverte. D'aucuns diraient et une de plus de nos activités!

La mission a été confiée à Séb sur la base d'une soirée à moindre coût pour les 2 parties. Une part des bouteilles mises en œuvre est prélevée dans notre cave, don des exposants et vignerons visiteurs, donc sans débours.

Les 24 personnes réunies à l'occasion, mêlant les adhérents du BAL et des compagnons, ont bien vécu si on s'en réfère au niveau des DB en paroles et rires tout du long.

En ouverture de séance Séb avait programmé le Vouvray « réserve » de chez Aubert, puis 1 blanc sec d'Anjou, du chardonnay du domaine Lacharme (Mâcon) et un moelleux du Gers. En rouge l'offre était d'un Bordeaux côte de Blaye de 2022 et d'un La Clape de Gérard Bertrand 2020.

Les participants ont formidablement joué le jeu, les échanges ont été riches et ... variés! Le libre cours de la parole et le jeu des questions/réponses a donné une ambiance joyeuse et très studieuse, c'est chouette de s'amuser sérieusement! Parmi les avis il a été régulièrement question du litchi mais sans certitude.

Plus intéressant nous avons aimé l'idée de refaire d'autres séances, 2 fois l'an ou bien?



1



2



3

1.Séb l'organisateur

2.Denis ravi!

3.La tablée de Bichon et Christian

4.Les 2 responsables

5.Les rouges à servir

6.La plus peuplée des tables et peut-être la plus enjouée ...



5



4



6

POTINS de CHAIS OP.5

MILLESIME 2025

JM R



Photo: NR

Comme chaque année, les **Compagnons** sont de passage à Jaunay-Marigny pour la foire de printemps. On est actif au cœur du jury et bons clients chez les exposants. Et dire que ceci aurait pu passer inaperçu sans l'œil aiguisé de notre Yvette qui connaît tellement bien ses « collègues » d'Hynaol! Même de dos, Yvette a saisi dans un coin du cliché 3 d'entre nous, bravo!

En Bourgogne cette année les recettes sont d'une maigreur alarmante pour les enchères des vins des Hospices de Nuits-St-Georges. Freinée par les lots en baisse inquiétante, la réplique de la vente de Beaune a diminué de 61%, soit 900 000€ contre 2.3 millions l'an dernier. *Le produit de ces ventes est destiné au soutien des hospices depuis des siècles. Jusqu'où ira le séisme du marché du vin? (Source: Terre de vins)*

Véritable baromètre des tendances du marché, **Millésime Bio** se démarque par son approche unique et équitable où chaque exposant bénéficie du même matériel d'exposition. Cette philosophie assure une visibilité égale pour tous et reflète les valeurs du salon depuis sa création en 1993. En 2025, cette démarche s'accompagne d'initiatives durables. Le mobilier, réutilisé chaque année, et les matériaux tels que les bouteilles, bouchons, et moquettes, sont collectés pour être réemployés ou recyclés. Une nouveauté cette année : les bouteilles de vin entamées seront transformées en vinaigre bio. *Rappel: notre Maître Coq Jean-Pierre a choisi de ne point gâcher lui non plus. Hormis que nous veillons aussi aux restes de salon avec le tri, les ramassages etc JP, qui n'aime pas le vinaigre plus que ça a choisi de concocter une sangria qui n'a fait pleurer personne à ce jour!*

Sur le papier, le réemploi des bouteilles représente un gain écologique indéniable. Pour une bouteille de vin produite, la moitié de l'empreinte environnementale provient de l'emballage et, sur cette moitié, la bouteille représente 70 %. La température de fusion du verre, entre 1500 et 1600°C (1300°C pour le verre recyclé) y est sans doute pour beaucoup. Le réemploi, par rapport au recyclage, représente 70% de dépense énergétique en moins et 30 % d'eau en moins. Quant au problème d'émission de gaz à effet de serre, à l'échelle nationale, la collecte de bouteilles est encore gagnante : la fabrication d'une bouteille de 500g émet plus de CO₂ que son transport sur une distance allant jusqu'à 7000 km! Aujourd'hui, les facteurs qui limitent la généralisation du recours au réemploi sont les capacités de lavage et l'absence d'un système de collecte efficace. *Rappel: quand on était jeune, bon ça date peut-être un zest, le retour des bouteilles de verre vides rapportait des centimes qui dépannaient autant les jeunes à la recherche de sous pour les bonbons et les parties de flipper que les rares SDF qui participaient à l'épanchement du surplus! (Source: Terre de vins)*

Les représentants de la filière viticole, réunis à l'initiative de **Maxime Toubart**, président du Syndicat général des vignerons de la Champagne (SGV), pour défendre l'exonération des droits de transmission de vignes familiales, ont été entendus dans le cadre de la nouvelle loi des finances. Les députés ont adopté une exonération des droits de succession ou de donation à hauteur de 75% de la valeur du foncier sans plafond. Pour cela il faut que le bien reste la propriété du donataire, héritier et légataire pendant 15 ans à partir de la date de transmission gratuite.



Bordeaux a été touché le premier par le phénomène, envahi par les assureurs (appelées les « zin-zins »), les investisseurs institutionnels). En Champagne, le prix du foncier a été multiplié par 3,2 en 2 décennies et les deux tiers des vignerons ont plus de 60 ans, ce qui implique qu'ils vont devoir transmettre à court terme.



Les DVR (**D**écouvertes en **V**allée du **R**hône), salon se déroulant du 31 mars au 3 avril, est le vecteur de promotion le plus important. Denis ALARY, voir encadré, co-président, est connu de Bichon et de moi aussi, champion de Cairanne, .



Notre présidente Cathy présente son mot à dire au sujet de la séance « vins naturels » du 11.04.2025 à Ligugé.

Bonjour à tous,

Nous avons, une fois de plus, passé une magnifique soirée autour des vins naturels préparée avec minutie par Sébastien.

En préambule, Joël & Jean-Michel ont animé la séance d'initiation œnologique sur ce thème, très intéressante afin de nous permettre de comprendre ce qu'est un vin naturel. Merci à vous deux pour les explications et supports que nous plébiscitons à chaque fois, on en veut encore ...

À la dégustation, 3 vins blancs et 3 rouges sélectionnés par Séb lors de ses passages au salon de St Julien, en décembre, salon qui regroupe des vignerons qui ont relevé le défi de la production de ces vins vivants.

Les différents échanges des avis divergents que nous avons eus démontrent que nous ne sommes pas tous habitués à déguster ce type de vins. Parmi les bouteilles quelques belles surprises, en particulier un vigneron proche de chez nous, à Oiron, vers Thouars, le Dom. Des Terres blanches.

Le coup de cœur hynao est allé à un côte du Rhône du domaine Richaud, cuvée « Les Brescades » avec 10 voix, très proche du cahors Clos Siguier, cuvée Gamassade, obtenant 9 voix.

Merci Séb pour nous avoir fait partager ta passion pour ces vins, c'était une excellente soirée de découvertes.

Excellente nouvelle: Béatrice, nouvelle adhérente a accepté de rejoindre le groupe de pilotage des Rabelaiseries, et pourquoi pas de prendre le poste de manager, ceci après avoir pris part à nos réunions qui lui permettront d'évaluer l'organisation.

Enorme merci à Béatrice.

À suivre tous les documents sur le site hynao, je vous préviendrai dès qu'ils seront insérés.

Très bonne continuation et à très bientôt, Cathy.



FICHE DEGUSTATION VINS NATURELS

MILLESIME 2023

JM R, photos: Bernie



VIN N°1: Alsace, Dom. Julien MEYER, muscat ottonel (muscat petit grain noir / chasselas blanc) + muscat alsace, 50/50, élevage nature, 2023, 11°, 16€
Couleur or pâle, trouble; nez oxydatif, muscat, floral, foin coupé; précision ardue en bouche, pomme verte, légère amertume ...

NOTE
3.5/10

VIN N°2: Cour Cheverny, Dom. Ph. TESSIER, blanc, cépage romorantin, (croisement de gouais et de pinot noir datant de François 1er) plutôt local du Loir et Cher, trouvable vers Domme en Périgord, cépage alors identitaire, élevage nature, 2022, 14°, 14€
Couleur or brillant, surface claire et robe idem; nez oxydatif léger, floral, citron, poire, fumé, letchi; acidité porteuse en bouche, notes vanillées, amertume fixée, longueur intéressante, garde envisageable, pomme verte, ...

NOTE
5.6/10

VIN N°3: Anjou, Dom. Terres blanches, cuvée Clos Bel Air, Thouarsais, Céline et Benoit BLET à Oiron-79, cépage chenin, élevage nature, 2023, 14°, 25€
Couleur or paille, limpide; nez oxydatif léger, floral, citron, poire, miel, maturité des raisins évidente, bonbon anglais; acidité en bouche, alcool présent, notes d'éther, briochées et de melon, finale courte et douce, ...

NOTE
5.6/10

VIN N°4: Cahors rouge (Quercy), famille BLEY, Clos Siguier, cuvée Gamassade, cépage malbec seul, élevage nature long 24 mois, 2019, 13°, 15€
Couleur grenat, disque brillant et robe pas si sombre; nez réglisse, noyau, cassis, mure, animal, chicorée; acidité d'attaque, trame tannique officielle en bouche, notes de cacao, pruneau, épices, longueur agréable, garde en vue, ...

NOTE
6.8/10

VIN N°5: Anjou rouge, cuvée Les Hauts de bruyères, Dom. De Bel Air, cépage cabernet franc, élevage nature 18 mois, 2020, 14°, 20€
Couleur grenat foncé, disque brillant et robe sombre; nez cuir, noyau, prune, violette, fruits rouges; acidité d'attaque, trame tannique à potentiel (c'est satanique dirait Pascal!), notes de fruits noirs, épices; bouche en longueur, âpreté, asséchante, complexe ...

NOTE
6.4/10

VIN N°6: Côte du Rhône, cuvée l'Ebrescade, Dom. RICHAUD à Cairanne, cépages G+S+M, élevage nature 24 mois, 2022, 14°5, 25.50€
Couleur grenat sombre; au nez: épices, fruits noirs, animal, cuir, noyau, prune, violette, fruits rouges; acidité d'attaque, trame tannique à potentiel (c'est satanique dirait Pascal!), notes de fruits noirs, crème de cassis maison, épices, figue rouge; bouche cerise noire, acidité équilibrante, pruneau, longueur ...

NOTE
7.8/10

Coup de cœur: Côte du Rhône, Dom. Richaud avec 10 voix, le Cahors en a reçu 9, pas mal. Bravo aux présentateurs Séb & Jérôme



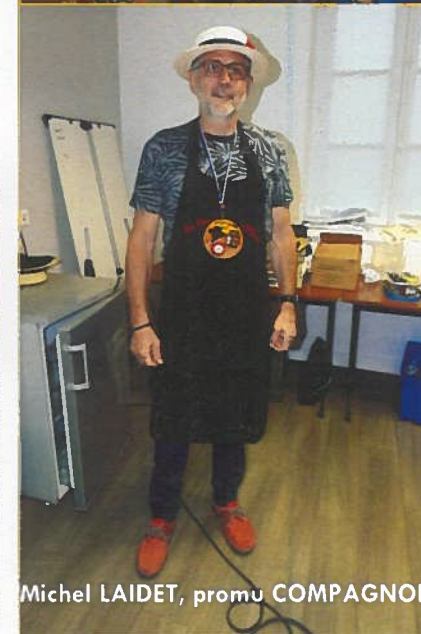


Les vins naturels, exploration, dégustation, évaluation ...

Cette séance de découvertes des vins naturels a été préparée avec une juste fierté par Séb, son binôme en appui pour le service et les calculs de moyennes des notes. Ces vins, issus de la cave de Séb et qui lui tenaient à cœur, étaient autant craints (par manque d'expérience) que générateurs de curiosité. En ouverture Cathy a célébré les anniversaires comme de coutume, nous n'étions qu'une vingtaine, mais comme le prouvent les photos que des gens sérieux! À noter le soulagement de Cathy présidente à l'annonce de l'accord de Béatrice pour « tester » le groupe de pilotage des Rabelaiseries. Christian devra professer. Au cours de la soirée, les compagnons d'hynao ont anobli Michel au titre si recherché de grand tasseur, le costume qui lui va comme un gant, voire plus!

MILLESIME 2025

JM R, photos: Bernie



Michel LAIDET, promu COMPAGNON



2 groupes, 4 équipes studieuses, évaluation sérieuse...



Ce document n'a rien d'anodin!
 Au centre, en plein effort, une adhérente pas comme les autres. Nouvelle dans le groupe hynao, Béatrice a fait acte de compagnonnage constructif en se lançant dans le parcours parallèle momentané de responsable quant au rôle de manager de notre salon. Cathy respire mieux, Christian et Bichon feront de même assez rapidement.
 Le salon est une des activités du club, la plus importante, ce qui engage les dirigeants successifs à une préoccupation de premier ordre. Dont acte, bien joué et merci.



A PROPOS DE LA DEGUSTATION DES VINS NATURELS

MILLESIME 2025

JOEL



Après avoir échangé avec **JOEL**, on a pensé que des précisions devaient avoir lieu au sujet des vins naturels proposés par **SEBASTIEN**.

La dégustation des vins rouges (et peut-être d'un vin blanc ?) nous a conduit à des appréciations générales telles que (à préciser car je n'ai pas noté toutes les appréciations mais relevé celles peu utilisées en général) :

- 1) Arôme de pomme, goût de cidre, animal, épicé, poivré, pruneau, vanillé,
- 2) Acidité, astringence, apreté, asséchant,
- 3) Sucré, alcool, gras,
- 4) Absence d'arômes fruités et de longueur en bouche,

La caractérisation et la description de la mise en bouche furent donc souvent difficiles, l'acidité rémanente importante couplée à une finale boisée conduisant à une bouche parfois 'tapissée' !

Ces caractéristiques originales ne permettent pas ou peu de trouver une adéquation terroir-cépage- vin, ce qui semble d'ailleurs l'objectif recherché de certains vignerons !

En outre, la présentation des méthodes de vinification d'une majorité des vins rouges présentés met en évidence des séquences d'infusion, de macération parfois longues, voire très longues en foudres ou/et en tonneaux incluant décantations et soutirages.

Ceci signifie donc un vieillissement qui pourrait apparaître en milieu réducteur sauf que tout ceci est conduit en conditions normales et ouvertes.

Il m'apparaît donc que les caractéristiques originales de ces vins pourraient résulter d'un processus oxydatif lent donc partiel couplé à un processus d'extraction significative de certains composants des bois (foudres et tonneaux) ?

- La première étape serait à l'origine de la formation d'éthanal (résultant de l'oxydation partielle de l'éthanol) à l'origine des arômes de pomme et peut-être d'une fraction de l'acidité (si l'oxydation produit un peu d'acide acétique, à vérifier car pas de saveur acétique ?).
- La ou les deuxièmes étapes pourraient permettre d'extraire des bois (foudres et tonneaux) des tannins et autres composés aromatiques habituels, des polyphénols à l'origine des arômes.
- Cependant les macérations longues en milieu ouvert pourraient également engendrer une modification de certains de ces composés en particulier les moins stables (par oxydation et/ou fonctionnalisation, augmentant l'acidité) mais en conservant les polyphénols antioxydants les plus stables comme le resvératrol ?



Il faut souligner que ces étapes d'extraction seraient favorisées par la teneur en éthanol particulièrement importante (14-15%), teneur idéale pour l'extraction des polyphénols ! (cf procédés d'extraction).

Remarque : il me semble que les premiers vins naturels étaient réalisés beaucoup plus rapidement sans ou peu de macération et avec une teneur en alcool plus faible ce qui ne permettait donc pas une présence importante de polyphénols 'antioxydants'.

Il en résultait d'ailleurs un temps de garde assez court alors que les vins testés lors de cette séance sont annoncés pour très bien vieillir (10-15 ans).

En conclusion, l'originalité de ces 'nouveaux vins naturels' pourrait donc résulter ;

- Des processus de fermentation usuels
- D'une oxydation partielle au moment de la vinification
- D'une extraction importante de tanins, de polyphénols (antioxydants), en particulier en présence d'une teneur en alcool importante (en augmentation en raison du changement climatique)
- D'un boisé particulier du fait des modifications aromatiques résultant d'un milieu acide et de temps de vinification longs en milieu 'ouvert'
- Et d'une certaine stabilisation de ces vins (après bouchage) en raison d'une présence significative d'antioxydants

Ces processus et constats pourraient ainsi rendre compte des avis sur les arômes et saveurs si particuliers et néanmoins convergents émis lors des dégustations, ...

Le vin : jus de raisin fermenté



VIN NATURE OU NATUREL!



La définition d'un vin nature paraît simple : « c'est un vin sans produit chimique de synthèse et ni intrant œnologique, fait à partir de raisins biologiques vendangés à la main ». Ou presque !!! ... Les **sulfites dans le vin** font débat. Alors qu'il est plutôt communément admis qu'un **vin nature** peut contenir jusqu'à 30-40 mg/l de SO₂ total, une partie des faiseurs et buveurs de vins naturels ne font aucune concession.

Pour eux, un vin nature ne doit pas contenir de sulfites ajoutés. En résumé, si la loi obligeait de mentionner la liste des ingrédients sur les bouteilles de vin (comme tout autre produit alimentaire, mais le lobby du vin conventionnel est assez puissant!), un **vin naturel** (appelé aussi *vin vivant*) n'aurait donc que le mot « raisin » inscrit dessus (avec quelques sulfites selon les paroisses). Tandis qu'un vin dit « conventionnel » pourrait avoir plus de 80 intrants mentionnés... On vous met ici un petit aperçu :



Rappel: le salon de décembre de St Julien l'Ars offre de vins de ce type

Comment faire un vin naturel? La réponse est simple : comme n'importe quel vin. Un vin naturel n'est pas fait d'une façon spécifique. Il peut être de toutes les couleurs (rouge, blanc, rosé, orange), être vinifié de toutes les manières (carbonique, semi-carbonique, etc.) et dans tous les contenants possibles (tonneau, dolium, cuve inox, etc.). Les seules conditions qu'il doit respecter, sont : Raisins au minimum bio et vendangés à la main. *Aucun intrant durant tout le processus de fabrication du vin (sauf une dose maximale de 30 mg/l de SO₂ total rajoutée à la mise en bouteille). Certains descendent à 10 mais c'est très risqué! Quitte à se faire traiter d'ésotérique lunaire en phase montante, (je l'ai entendu à Thouars!) autant respecter à fond la philosophie. Respecter la nature c'est ne pas entamer le support sous prétexte de rendement tout autant que respecter l'acheteur et préserver le temps (avenir) et espace (les sols). La mésentente de nos jours tient à la dégustation et à la garde. Tout l'aspect organoleptique repousse, tant en termes de goût que d'arômes, au 1er contact. La clientèle change dit-on mais dans les vins naturels, vivants, il y a comme dans les autres: vigneron et ... vigneron!*



Non les vins naturels ne sont pas plus frileux que les autres! Ce qui est vrai, j'ai là aussi été témoin, c'est que les purs et durs en écologie ne goûteront pas aux conventionnels par principe!

Quant aux fermentations, elles sont faites à partir de levures indigènes, donc naturellement présentes sur les raisins et dans la cuverie. Aussi, toute technique dite brutale (levurage, thermovinification, filtration exagérée...) pouvant modifier le goût du vin, est bannie. *Dernier mot, j'ai trouvé un champagne, cuvée « Campanien » en nature à 95€. Il est précisé que la hâte s'impose car il en reste très peu.*



POTINS de CHAIS OP.6

MILLESIME 2025

JM R



Sa cave à vin dans les Deux-Sèvres est connue dans le monde entier. À 83 ans, **Michel-Jack Chasseuil** associe son petit-fils Adrien dans la gestion et les visites de cette collection hors-norme. Et ils débouchent même quelques bouteilles, ça c'est nouveau!

À 24 ans, **Adrien Chasseuil** incarne l'avenir de la « plus belle cave du monde », celle que Michel-Jack, son grand-père, a patiemment constituée au fil des décennies dans sa propriété de La Chapelle-Bâton, un petit village situé entre Niort et Parthenay. Dans le « blockhaus » construit sous le terrain, on trouve les bouteilles « des 150 meilleurs vigneron du monde et seulement les meilleures années ». (Source: NR)



Source « Vitisphère »

Le Mignon n'est pas qu'un vin rouge léger de plus sur le marché », nous dit-on à la cave coopérative Anne de Joyeuse à Limoux (11). C'est toute une histoire ! Lancé cette année, cet IGP Pays d'Oc repose sur un assemblage atypique de 80 % de pinot noir et 20 % de gewurztraminer, qui apporte une signature aromatique à part. Alliance rouge et blanc un air de calque avec les Côtes-rôties!



Madiran sous la grêle les 3 & 4 mai, 300ha touchés et 100ha retaillés sans récolte à espérer en 2025, hélas.

La série Veritas de chez Riedel est la première au monde à proposer un verre (et non une flûte) spécialement conçu pour boire du champagne, comme vous le feriez pour du vin tranquille. Le verre à champagne Veritas présente un bol incurvé en forme d'œuf avec une petite ouverture pour envelopper l'arôme." Voici à quoi ressemble le verre idéal pour le champagne!

Dans le vignoble angevin, la petite appellation de rouge de garde (2 500 hl) Anjou Villages Brissac a attendu 8 ans pour... supprimer Villages de son patronyme...



Château de Brissac 49



Robert de Niro est particulièrement attaché à la Maison de champagne Jean Michel. Depuis 1847 la même famille est installée à Moussy, au sud d'Épernay. À déguster: 1 BSA (brut sans année), extra brut, demi sec aussi, un blanc de meunier, une cuvée spéciale de chardonnay millésimée, une cuvée vinifiée en fût et du rosé. champagnejeanmichel@yahoo.fr, 0326540333

La date limite de déclaration et de réalisation des travaux d'arrachage définitif primé a été décalée du 2 juin au 21 juillet suite aux conditions météorologiques défavorables soit +7 semaines pour l'arrachage des pieds, à 4000€/ha.



La DGCCRF autorise les vins à communiquer plus que les infos ingrédients et nutrition.

Le BIO continue son bout de chemin avec des expérimentateurs enthousiastes.

À Saint-Ambroix, à la frontière du Gard et de l'Ardèche, niché dans une boucle de la Cèze, le domaine de Berguerolles incarne avec vigueur le renouveau de la viticulture cévenole. **Mathieu Manificier** a repris le flambeau familial. Initialement plantés comme mesure de sécurité pour la conversion BIO, ces cépages se sont révélés être bien plus que des roues de secours: artaban, vidoc, souvignier gris, floral, muscaris, italia bouquet. Initialement plantés comme mesure de sécurité pour la conversion bio, ces cépages se sont révélés être bien plus que des "roues de secours". Artaban, Vidoc, Souvignier gris, Floral, Muscaris, Italia Bouquet... source:« Terres de vins »

Les vignerons peuvent désormais ajouter un bouton « En savoir plus » à la fin de la liste des ingrédients et de la déclaration nutritionnelle dématérialisées pour renvoyer les consommateurs vers des contenus marketing.

Deux compagnons à la conquête du St Graal sous forme de vins des monastères! Pascal & Patrick, le 16.05 à Ligugé

MILLESIME 2023

CATHY, photos: Bernie



Chers, chères Compagnons.nes,

Nous ne savions pas à quoi nous attendre pour cette soirée ... nos "2 P secrets" ont concocté une séance inédite : les vins d'Abbayes ... juste après l'élection de Léon XIV, ils sont forts ces deux-là ! Ambiance joyeuse? voire hilarante grâce à nos 2 compères qui ne ratent jamais une occasion de placer des jeux de mots fort à propos!

Ambiance studieuse aussi car l'enjeu est important, celui/celle qui répond correctement à la question spécifique sur le vin présenté reçoit un magnifique badge vert "Europe oenologie les verres".

Nous avons voyagé avec 7 dégustations : 2 vins blancs et 5 vins rouges. De très belles découvertes et des notes au-dessus de la moyenne pour 6 vins.

Le classement . N°1, avec 12 voix et une note de **6,8/10** : La cuvée *Sainte Catherine* (vin blanc), réalisée par des sœurs orthodoxes du *Monastère de Solan* (30), IGP Cévennes, cépage vermentino (rolle), eh oui les soeurs révèlent leur talent de vigneronnes et nous avons distingué cette cuvée. Leur vin rouge a obtenu **6/10**.

N°2 avec 7 voix et une note de **8 /10** : La cuvée *Caritatis* (vin rouge) de l'Abbaye du Barroux (84), moines vigneron, cépages grenache et syrah.

N°3 avec 3 voix et une note de **7,5/10** : un vin grec du Monastère *Hilandar* tenu par des moines, un vin rouge du Mont Athos. Cépages: cabernet sauvignon, cabernet franc et merlot.

Merci aux organisateurs et à tous pour votre présence.

Une excellente nouvelle : nos 5 nouveaux après 2 séances d'essai ont tous souhaité adhérer, nous sommes heureux d'accueillir Béatrice, Nathalie, Bruno, Guy-Marie et Philippe.

A suivre très bientôt le mail d'invitation pour la soirée "*Partenaires, bénévoles et compagnons*" du jeudi 19 juin à 20H à Givray.

A suivre aussi la proposition pour le voyage du 5 juillet dans le saumurois.

Cathy, présidente des Compagnons d'Hynao



Vins secrets de monastères, moines, moniales et cuvées spéciales, à la tête de la séance: Pascal & Patrick.

MILLESIME 2025
JM R, photos: Bernie



On entend souvent dire que la guerre est trop sérieuse pour être laissée aux mains des soldats! Pour certains vins c'est pareil même chose. Les 2 P, charmants, ont fait souffler un vent taillé dans le silence des établissements religieux qui ont choisi, en guise de subsistance, le commerce de leurs vins.

Nos compères ont copieusement arrosé les flacons, et les 22 autres présents, de leur humour, en train de devenir légendaire. Je ne serai pas surpris de les voir se lancer en un show à se renvoyer les bons mots telle une partie de pingpong tout en prenant à témoin les ébahis présents (sous vos applaudissements).

Faute de mieux ils nous ont fait découvrir des vins issus de la vie monastique après une quête qui a dû leur prendre du temps à moins que, avec l'aide de la part des anges, la tâche leur fut facilitée. Séance inédite s'il en est où l'on a pu découvrir que le vin de messe de notre enfance avait beaucoup changé! La création œnologique est une question de temps et de patience, articles toujours dispo à l'ombre des murs de silence.



Cathy a donné les dernières nouvelles, celles du salon en lieu et place du manager parti sous d'autres cieux. Puis ce fut la fête aux « anniversés » du mois d'avril.

Joël a poursuivi en apportant des précisions très scientifiques au sujet des vins naturels qui naviguent dans le flou des embarras organoleptiques. Le document correspondant à son propos est sur le site des Compagnons d'Hynao.



SOIRÉE SURPRISE/SURPRISE, DES VIGNES DE MONASTÈRES, FICHE DÉGUSTATION

MILLESIME 2025

JM R, photos: Bernie



Vin N°1: blanc sec, IGP Cévennes 2023, Mon. De Solan, 30, cuvée « Ste Catherine », vermentino (rolle), 13.5°, **10.90€**, élevage 6 mois en barriques avec bâtonnage des lies fines, sans intrant. Robe jaune pâle, nez floral, amande fraîche, agrumes, en bouche pétillance à l'attaque, souple, gras, court, fleur blanche ... **Accompagnement:** poisson grillé, coquillages, apéro (s)

6.8/ 10

Vin N°2: blanc sec, IGP Ventoux, 2023, Abbaye Ste Madeleine de Barroux, 84, cuvée « Caritatis », chardonnay, 13°, **11€**, élevage 6 mois en cuves, sans intrant. Robe jaune paille, nez floral, fruit à chair jaune, épices, floral, en bouche ample, saline, acidité jusqu'en finale, en longueur, ... **Accompagnement:** poisson, plat exotique ...

5 / 10

Vin N°3: rouge, AOC Corbières, 2021, Mon. ND de Gausan, 11, syrah, 13°, **9.90€**, élevage 12 mois en cuves, grappes entières et pigeage, sans intrant. Robe rubis sombre, nez aux arômes de fruits noirs, épices, réglisse, en bouche serrée, acidité en longueur, ... **Accompagnement:** grillade de bœuf aux cèpes, artichauts à la barigoule (lactaire délicieux) ...

5 / 10

Vin N°4: rouge, IGP Cévennes, MON. De Solan, 2022, 11, « cuvée St Martin », grenache+cinsault+syrah+cabernet et caladoc (grenache et malbec), 12.5°, **13€**, élevage 6 mois en barriques, grappes entières. Robe rubis moyen disque brillant, nez de mûres fruits rouges mûrs, menthol, épices, réglisse, en bouche frais en douceur attaque franche, longueur sans agrément, ... **Accompagnement:** viande rouge, charcuteries ...

6 / 10

Vin N°5: rouge, IGP Bouches du Rhône, 13, Abbaye de Fidélité de Jouques, 2020, « cuvée Fidelis », merlot, 14°, **9.90€**, . Robe rubis sombre, disque brillant, nez de cerises noires, cassis, cuir, « bleuet », framboise et mûres, en bouche gras, épices douces, acidité et longueur, ... **Accompagnement:** pièce de bœuf BBQ ...

6 / 10

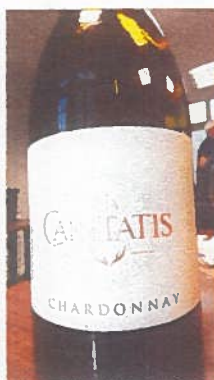
Vin N°6: rouge, DOGC Mont Athos, Grèce (vin serbel!), Mon. Hilandar, 2017, merlot+cab franc+cab sauvignon, élevage en barriques sur 12 mois puis encore 1 an en bouteille avant commercialisation, 14°, **17.30€**, . Robe rubis sombre, disque trouble, nez de fruits noirs, prune, cassis, garrigue, en bouche ample, gras, épices, douceur, animal en longueur... **Accompagnement:** appel aux viandes rouges, ...

7.5/ 10

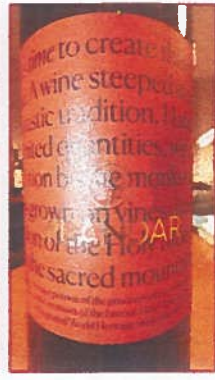
Vin N°7: rouge, AOC Ventoux, Ab. Ste Madeleine du Bx, 84, 2020, « cuvée Caritatis », grenache+syrah, élevage en cuves béton sur 25 jours, à 80% en cuve et 20% en doubles barriques en chêne sur 18 mois, assemblage juste avant la mise en bouteille, 15°5, **22€**. Robe grenat, bord gras, nez de fruits noirs, pruneau, vanille, violette, réglisse, une bouche ample, gras, épices douces, rond et long, tanins évolués ... **Accompagnement:** attend viandes et plats en sauces, ...

8 / 10

La barrigoule



Patrick et Pascal, les enfants de chœur
d'un soir, bons pour le service!



CHAQUE CHOSE A SA JUSTE PLACE

Voici le tout dernier classement des crus bourgeois du Médoc. (assis) **Armelle Cruse** du château du Taillan, Ht-Médoc classé Cru Bourgeois Exceptionnel, est la vice-présidente de l'Alliance des Crus Bourgeois. A ses côtés, **Philippe Faure-Brac**, (meilleur sommelier du monde, parrain du sommelier *Luc Richard*, Poitevin expatrié!) président du jury des Crus Bourgeois du Médoc 2025. Photo © François Collombet



N'oubliez pas cette liste quand vous faites vos courses ou si vous partez en vacances dans des contrées où l'on tient compte de la soif!

Crus bourgeois exceptionnels 2025:

AOC Médoc : Château la Cardonne, Château Castera, Château Laujac.

AOC Haut-Médoc : Château Malescasse, Château de Malleret, Château Paloumey, Château Reysson, Château du Taillan.

AOC Lustrac-Médoc : Château Reverdi

AOC Margaux : Château d'Arsac, Château Mongravey, Château Paveil de Luze.

AOC Saint-Estèphe : Château le Crock, Château Laffitte Carcasset

Crus bourgeois supérieurs 2025:

AOC Médoc : Château la Branne, Château Escot, Château Fleur la Mothe, Château la France Delhomme, Château Greysac, Château Haut-Bana, Château Labadie, Château Noaillac, Château Patache d'Aux, Château Pierre de Montignac, Château Poitevin, Château Preuillac, Château Saint-Hilaire, Château les Tuileries.

AOC Haut-Médoc : Château Beaumont, Château Bel Air Gloria, Clos la Bohème, Château du Cartillon, Château Cissac, Château Dillon, Château Lamothe Bergeron, Château Lestage Simon, Château Liversan, Château Magnol, Château Meyre, Château du Moulin Rouge, Château Peyrabon, Château Peyrat-Fourthon, Château Pontoise C abarrus, Château Ramage la Batisse.

AOC Margaux : Château La Fortune.

AOC Moulis-en-Médoc : Château Biston-Brillette, Château Lalaudey, Château la Mouline.

AOC Saint-Estèphe : Château de Côme, Château Tour des Termes

Crus bourgeois 2025:

AOC Médoc : Ch les Anguillays, Ch d'Argan, Ch l'Argenteyre, Ch Beauvillage, Ch Begadan, Ch Bégadanet, Ch Bellegrave, Ch Bellevue, Ch de Bense, Ch Bessan Ségur, Ch le Bourdieu, Ch Bournac, Ch des Cabans, Ch Cangruey, Ch Carcanieux, Ch la Chandellière, Ch Chantemerle, Ch Clément Saint Jean, Ch Côtes de Blaignan, Ch de la Croix, Ch d'Escurac, Ch Gêmeillan, Ch la Grange de Bessan, Ch des Granges d'Or, Ch Grivière, Ch Haut Barrail, Ch Haut Canteloup, Ch Haut-Maurac, Ch Haut Queyran, Ch Lacombe Noaillac, Ch Ladignac, Ch Lalande d'Auvion, Ch Lassus, Ch les Lattes, Ch Leboscq, Ch Lestruelle, Ch Lousteauneuf, Ch Maison Blanche, Ch Mareil, Ch Mazails, Ch Méric, Ch Moulin de Bel Air, Ch Moulin de Canhaut, Ch Moulin de l'Abbaye, Ch Moulin de Taffard, Ch les Mourlanes, Ch Nouret, Ch de Panigon, Ch Pey de Pont, Ch La Pirouette, Ch Plagnac, Ch Pontet Barrail, Ch Pontey, Ch Ramafort, Ch la Ribaud, Ch Ricaudet, Ch la Roque de By, Ch Roquegrave, Ch Rousseau de Sipian, Ch Saint-Aubin, Ch Saint Bonnet, Ch Saint-Christophe, Ch le Temple, Ch Tour Castillon, Ch Tour Prignac, Ch Tour Saint Vincent, Ch des Tourelles, Ch les Tresquots, Ch Troussas, Ch la Valière, Vieux Ch Landon, Ch le Vieux Fort, Ch Vieux Robin, Ch le Vieux Serestin.

AOC Haut-Médoc : Ch d'Arcins, Ch d'Aurillac, Ch Barateau, Ch Barreyres, Ch Bibian, Ch le Bourdieu Vertheuil, Ch de Braude, Ch de Cartujac, Ch Corconnac, Ch Croix du Trale, Ch Dasvin Bel Air, Ch Devise d'Ardilley, Ch la Fon du Berger, Ch Grand Crapeau Olivier, Ch Grandis, Ch Haut Beyzac, Ch Haut-Madrac, Ch Lacour Jacquet, Ch Martin Château le Monteil d'Arsac, Ch Moulin de Blanchon, Ch Moulin des Moines, Ch Prieuré de Beyzac, Ch Puy Castera, Ch du Raux, Ch Rollin, Ch Saint Ahon, Ch Sénilhac, Ch Tourteran, Ch Victoria, Ch Vieux Landat, Ch de Villambis.

AOC Lustrac-Médoc : Ch Capdet, Ch Donissan, Ch Lafon, Ch Lalande, Château Liouner, Ch Sêmeillan Mazeau.

AOC Moulis-en Médoc : Ch Guitignan, Ch Pomeys.

AOC Pauillac : Ch Plantey.

AOC Saint-Estèphe : Ch la Commanderie, Ch Coutelin Merville, Ch German Marbuzet, Ch Picard, Ch Tour Saint-For.

Histoire des classements des vins, suite



La Bourgogne et ses climats

Contrairement à Bordeaux, où les classements s'attachent aux propriétés, la Bourgogne privilégie le terroir: ce sont les parcelles elles-mêmes, appelées climats, qui sont classées. Le classement des vins de Bourgogne remonte officiellement à 1936, avec la création des premières appellations d'origine contrôlée (AOC).

Sous l'égide de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO), plusieurs parcelles exceptionnelles reçoivent alors le statut de Grand Cru, la plus haute distinction. Les qualités uniques de sol, d'exposition et de climat des parcelles permettent de produire des vins d'une complexité, d'une finesse et d'un potentiel de garde remarquables. Les Grands Crus représentent moins de 2 % de toute la production bourguignonne, mais concentrent une grande part du prestige mondial de la région. Chaque Grand Cru porte uniquement le nom de son climat, sans mention de village. Ce sont donc 33 grands crus, qui sont répartis majoritairement sur la Côte de Nuits (réputée pour ses rouges puissants et élégants) et la Côte de Beaune (célèbre pour ses blancs d'exception).

Quelques exemples parmi les plus célèbres :

Romanée-Conti : probablement le vin le plus prestigieux au monde, produit par le Domaine de la Romanée-Conti, DRC.

Chambertin : le vin préféré de Napoléon, (avec le Fixin) reconnu pour sa puissance.

Montrachet : considéré comme le sommet des vins blancs secs et puissants du monde.

Corton : seul Grand Cru de la Côte de Beaune produisant du vin rouge et blanc.

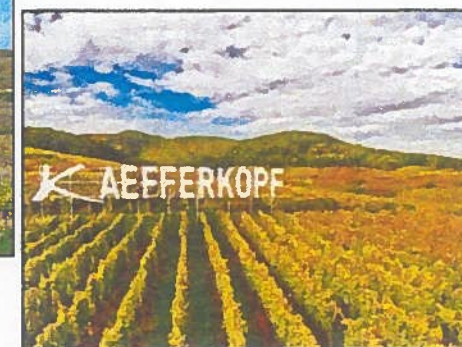
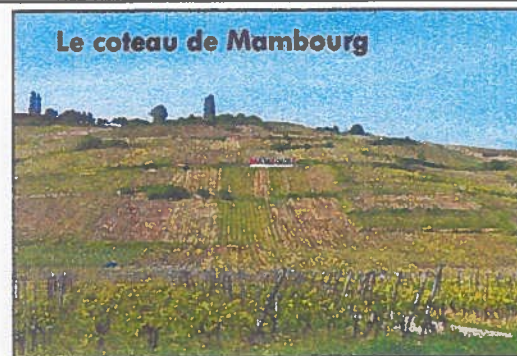
Chablis grand cru : sa particularité est qu'il n'existe qu'un seul grand cru à Chablis mais que la mention de ses sept climats (Vaudésir, Blanchot, Bougros, Valmur, les Clos, Grenouilles, Preuses) peut l'accompagner sur l'étiquette.

Chaque Grand Cru est subdivisé en différentes propriétés (domaines), ce qui explique la diversité des styles au sein d'une même appellation. Contrairement à Bordeaux, la Bourgogne n'a pas de révision périodique de son classement. Le statut de Grand Cru est donc figé, hérité de l'histoire, du savoir-faire et de l'intuition des moines cisterciens et bénédictins, premiers grands aménageurs du vignoble bourguignon.

L'Alsace et ses 51 terroirs

En Alsace, l'appellation grand cru est attribuée à certains lieux-dits particulièrement qualitatifs, sous réserve de respecter des règles strictes concernant les cépages autorisés et les rendements. Seuls les cépages nobles (riesling, muscat, pinot gris et gewurztraminer) sont autorisés en vendanges manuelles avec un rendement fixé à 55 hl/ha. Ce sont 51 grands crus (sur 48 communes) qui mettent en valeur un terroir, un climat et une exposition.

Parmi les plus connus, on peut citer : Furstentem (sol calcaire), Kastelberg (schisteux), Moenchberg (marnes et calcaires), Rangen (volcanique), Schoenenbourg (marnes et de silices), Steingrüber (sol de marnes et de calcaires), Mambourg à Sigolsheim (marnes et calcaire), Kaefferkopf à Ammerswhir (granito calcaire), Steinert (calcaire)... Il y a également trois grands crus pour les pinots noir classés récemment en 2022 et en 2024 : Kirchberg à Barr, Hengst à Wintzenheim et Vorbourg à Rouffach



Le Sud et ses côtes de Provence

La Provence a également ses propres « grands crus », avec des crus classés qui après quelques péripéties a classé 23 exploitations en 1955 avec l'accord de l'INAO, la même année que le classement des grands crus de Saint-Emilion. Les exploitations classées sont aujourd'hui au nombre de 18 avec par exemple le Clos Cibonne, le Château de Selle (Domaines Ott), le Domaine de Rimauresq.

FAUT-IL ETRE GRAND POUR ETRE CRU?

MILLESIME 2025

JM R



FROM: IDEALWINE.fr

Réponse hasardeuse sauf si l'on considère, de plus près, la notion de «Grand Cru». Dans l'univers du vin, le terme « grand cru » évoque l'excellence, le dessus du panier, le nec plus ultra voire le divin, où hélas la main de l'homme n'est pas en odeur de sainteté! Il désigne un vin d'un terroir d'exception, reconnu pour produire des raisins d'une qualité supérieure et dont les caractéristiques uniques sont souvent protégées par des classements officiels. Le bon côté c'est le régal qu'ils procurent et le moins bon c'est clairement la spéculation et les collectionneurs. Des prix toujours plus proches de l'impensable et qui ne savent faire qu'une chose: augmenter! En plus il y a classement et ... classement. Le tout premier date de 1224.

Henri d'Andeli, 204 vers pour
LA BATAILLE DES VINS



VOLEZ oïr une grant fable
Qu'il avint l'autrier sus la table
Au bon roi qui ot non Phelippe,
Qui volentiers moilloit sa pipe

Du bon vin qui estoit du blanc.

Il le senti gentil & franc,

Si le clamoit son ameor.

Por le bien & por la douçor

Veuillez ouïr une grande fable
Qui advint l'autre jour sur la table
Au bon roi du nom de Philippe
Qui mouillait volontiers sa pipe ...
(Il s'agit de Philippe Auguste)
Du bon vin qui était du blanc
Il le sentit si gentil et franc
Qu'il en clama son amour
Pour le bien et la douceur ...

Ce poème en 204 vers, composé peu après 1224 par Henri d'Andeli, constitue un inappréciable témoignage sur les vignobles connus (français et méditerranéen).

La dite « bataille » se déroule à la table du roi de France Philippe-Auguste, qui a envoyé partout ses messagers pour rassembler les meilleurs vins blancs et en établir la hiérarchie. Un prêtre anglais, revêtu de l'étole, et dont le français fortement anglicisé est supposé produire un effet comique, déguste les vins qui lui sont présentés, excommunié ou chasse à coups de bâton les mauvais vins. Ceux qui restent en lice ne tardent pas à se disputer la préséance et, dit le poète, ils en seraient venus aux mains si les vins avaient eu des mains. Au cours de cette première tentative de classement les noms des futurs célèbres sont déjà là. Mais aussi de belles surprises telles: les vins de Chauvigny, Angoulême, Laon (02), La Rochelle, Montmorillon, Poitiers, Tribardon (77)... des exclus: Beauvais, Châlon s/ Marne, Le Mans, ...

PHILIPPE II, dit AUGUSTUS



Les classements

À Bordeaux, plusieurs classements structurent le monde du vin depuis 1855, qui récompensent le travail des propriétaires pour produire des vins d'une qualité exceptionnelle avec un terroir unique :

Classement de 1855: demandé par Napoléon III pour l'Exposition universelle de Paris, il repose sur la renommée du château, le prestige architectural et la valeur marchande des vins. Il ne concerne que la rive gauche (Médoc, Sauternes, Graves). Il distingue notamment les célèbres Premiers Crus (comme Margaux, Lafite Rothschild, Haut-Brion, Latour et Mouton Rothschild), jusqu'aux cinquièmes crus.

Classement de Saint-Émilion: lancé en 1955 et révisé tous les 10 ans, par la Jurade, c'est un classement évolutif de la rive droite. Le dernier classement de 2022 compte 85 Grands Crus Classés, avec Château Figeac et Château Pavie en Premiers Grands Crus Classés A, anciennement B. Ces trois autres classements existent à Bordeaux mais ne se distinguent pas par la mention « grand cru ». Seules les mentions « crus » ou « crus classés » apparaissent.

Classement des Graves: créé en 1953, il recense 16 Grands Crus Classés dans une région non reconnue en 1855 (à l'exception de Haut-Brion).

Classement des Crus Bourgeois: officialisé en 2000 avec une mise à jour tous les cinq ans, il distingue trois niveaux (Cru Bourgeois, Supérieur et Exceptionnel) pour les vins du Médoc.

Classement des Crus Artisans: plus confidentiel, il récompense depuis 1989 de petits producteurs du Médoc, souvent issus de familles d'artisans. Ce sont 36 propriétés classées pour 5 ans.



Un domaine qui force le respect: Trévallon, IGP des ALPILLES

MILLESIME 2025

JM R



JOURNAL DEALWINE



Certains domaines ont à eux seuls le mérite de plusieurs appellations. Il été successivement Coteaux d'Aix, Vin de Pays et maintenant IGP des Alpilles, mais qu'importe ! Trévallon a toujours été lui-même, c'est-à-dire l'un des plus grands domaines provençaux.

Famille Durrbach

SCEA Domaine de Trévallon
avenue Notre Dame du Château
13103 Saint Etienne du grès
Tél : 04 90 49 06 00
e-mail : info@domainedetrevallon.com

Le Trévallon blanc vinification cépage par cépage puis élevage de 12 mois en barriques et demi-muids, cépage par cépage, sans soutirage, débouillage et collage à l'argile, vin non filtré. Cépages: marsanne 34%, roussanne 34%, chardonnay 12%, clairette 12%, grenache blanc 10%. Sols argilo-calcaires caillouteux. Le 2023 est consommable jusqu'en 2043! Les bouteilles sont réservées à 1 par client. Accords mets/vin: poulet de Bresse aux morilles, turbot rôti, homard ...

Le Trévallon Rouge fait partie des plus grands vins de France. L'assemblage à parts égales de Syrah et Cabernet-Sauvignon donne naissance à un vin aux tanins exquis, élégants, sur une bouche charnue, gourmande et équilibrée. Avec son élevage de 24 mois en foudre, c'est un grand vin de garde, qui mérite d'être attendu. Label BIO. A boire entre 5 et 20 ans. Si vous avez des truffes ...



Situé sur le versant nord des Alpilles, entre Avignon et Arles, à proximité de St Rémy de Provence, le domaine de Trévallon a été acquis en 1955 par René Dürrbach. Peintre et sculpteur, ami de Picasso, Léger, Delaunay il cherchait alors à fuir l'agitation de la Côte d'Azur pour se retirer dans un coin paisible. L'histoire raconte d'ailleurs que c'est grâce à la vente d'un tissage spectaculaire de Guernica à Nelson Rockefeller que cet oasis a été acheté. En 1973, à 23 ans, son fils, Eloi Dürrbach, alors étudiant en architecture à Paris, décide de s'installer dans un des mas, celui de Trévallon, et de créer un vignoble en dynamitant une partie des collines entourant le domaine. C'est un véritable défi : les terres en question sont hostiles et rocailleuses, où ne pousse que du thym sauvage et un peu de garrigue. Les premières vignes sont plantées durant l'hiver 1973, dans un site tout à fait extraordinaire, mélange de garrigues et de rochers calcaires. Le vignoble est constitué de petites parcelles situées dans un rayon de deux kilomètres autour de la cave. Les vignes sont cultivées de façon naturelle et traditionnelle sans insecticide, ni engrais, ni herbicides chimiques. Pour la production de vins rouges, Eloi Dürrbach, autodidacte, a fait le choix d'une répartition à parts égales entre cabernet-sauvignon et syrah. Ses idées, il les tire aussi de ses lectures. Celle-ci venait d'un livre de l'agronome Jules Guyot. Une décision qui lui vaudra un refus de l'INAO d'homologuer son vin en AOC Baux de Provence lors de la création de l'appellation, en 1993. En cause, le cabernet sauvignon, trop fortement représenté dans l'assemblage. C'est pourtant lui qui confère au vin un caractère particulier : sur le terroir des Alpilles, il apporte des notes épicées, avec des arômes de cannelle et de poivre. La syrah confère au vin son moelleux et un caractère soyeux, envoûtant.

Ce parcours n'est pas sans rappeler un certain Jacky BLOT, Laurent VAILLE et même Aimé GUIBERT à Aniane. Jusqu'alors classés en Coteaux d'Aix, les vins de Trévallon portent depuis le millésime 1996 la mention Vin de Pays des Bouches du Rhône sur leur étiquette. Malgré les obstacles nombre de ses pairs ont rapidement reconnu en lui un génie du vin : Robert Parker, Aubert de Villaine (Domaine de la Romanée Conti)... Eloi Dürrbach est décédé brutalement en 2021, ce sont aujourd'hui ses enfants, Ostiane et Antoine qui sont à la tête de ce qui est considéré comme une des légendes de la Provence. Amateurs, notez donc que, pour les millésimes 1983, 1985, 1988, 1989, 1990 et 1991, ce vin était classé en appellation Coteaux-d'Aix-en-Provence, de 1994 à 2008 en VDP Bouches-du-Rhône, et enfin, depuis 2009, en IGP Alpilles.



BETTANE & DESSEAUVE, le guide des guides: L'œuvre d'Eloi Trévallon, âme des lieux et vigneron de légende, est immuable et continue de perdurer. Un style unique : éclat aux blancs et maturités douces pour les syrahs et les cabernet-sauvignon. En bref, un grand vin et un style inimitable donnant le ton dans les Alpilles comme ailleurs.



POTINS de CHAIS *OP.7*

MILLESIME 2025

JM R



Depuis 4 ans les vins du Centre-Loire sont partenaires de la Cité du Vin - Fondation pour la culture et la civilisation du vin à Bordeaux. Situé en plein cœur de la Cité du Vin, en complément de l'exposition permanente, **Via Sensoria** est un parcours immersif qui propose aux visiteurs de vivre une expérience de dégustation intimiste et multisensorielle au rythme des saisons.

Depuis 18 mois la baisse de consommation des vins rouges (-5%) et rosés (-6%) continue, 35 millions de bouteilles en moins mais les blancs tirent leur épingle du jeu, ça se remarque! Nombre de bouteilles en + de 3.6 à 6.8%. Cependant les ventes en rouge des grandes surfaces (+ de 80% du marché) sont à 325 M. pour 185 M. en blanc. *Il paraît que moins le vin a de goût mieux il se vend! Je m'interroge sur les « sondés ».* **RTL**

Info s'il en est: la répartition des couleurs en Bourgogne: 30% rouge, 70% blanc. En cause, la bonne, les AOC qui ne repoussent pas le client sont: St Véran, Givry, Montagny, les Mâçons, les Pouillys, ... Faciles à boire et moins coûteux **ET** avec modération! (F LENGLET)

Les Bordeaux boivent également la tasse (!) à moins 4%. Mais on constate une grande disparité entre Grand Cru à 2 millions d'euros l'ha et les Bordeaux génériques à quelques dizaines de milliers d'euros. Dans le monde, les grands perdants sont **la Nouvelle-Zélande**, moins 33%, **la Napa Valley** en Californie, moins 15%, avec une valeur moyenne de 290.000 dollars/ha et l'Australie à moins 10%. *Devinez qui redresse la crête non sans malice? La GB! À 120 000€/ha! Je crois qu'il faut y voir le contre coup des achats à l'aveugle de certaines marques françaises pour « au cas ou ».*

Qu'est-ce que l'œnologie ?

L'œnologie est une discipline scientifique et technique qui se consacre à l'étude du vin et de la vigne. Elle couvre une large gamme de sujets, de la culture de la vigne (viticulture) à la transformation du raisin en vin (vinification), en passant par l'analyse et la conservation du vin. En d'autres termes, l'œnologie englobe tout le processus de production du vin, de la terre à la table. Cette science prend en compte les méthodes de culture, les types de cépages, les techniques de fermentation, ainsi que les pratiques de vieillissement et de mise en bouteille. Elle s'intéresse également à l'évaluation sensorielle du vin, c'est-à-dire à l'art de la dégustation, pour apprécier les arômes, les saveurs et les textures.

Tanins, trame tannique : composés présents dans la peau, pépins et rafles des raisins, **donnant une sensation d'astringence.** Ils participent au vieillissement du vin.

Devenir œnologue par chez nous?

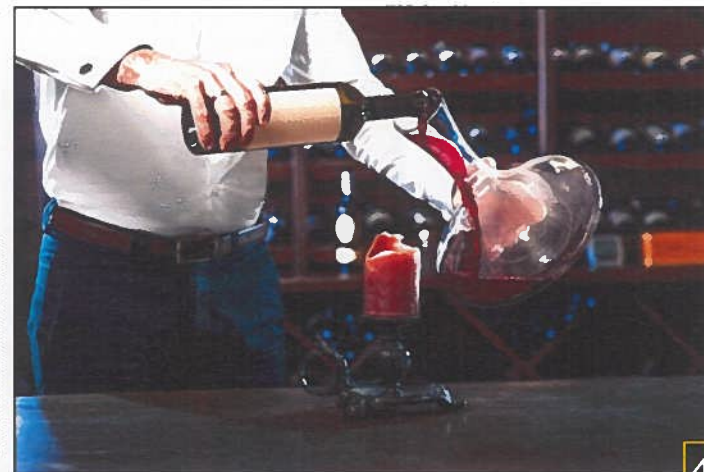
Gabrielle ROCHDI : Responsable de formation à l'Université de Poitiers : gabrielle.rochdi@univ-poitiers.fr
Laurent BONNEUIL : Responsable de formation au Lycée Jean Monnet : laurent.bonneuil@ac-poitiers.fr

Le Guide Michelin a décerné son Prix de la sommellerie 2025 à **Maéva Rougeoreille**, cheffe sommelière de l'Auberge du Père Bise, Jean Sulpice situé à Talloires-Montmin, sur les rives du lac d'Annecy. Cette distinction vient saluer son travail sur la carte des vins du restaurant doublement étoilé et son approche de la sommellerie

Gaël, Roman, Samuel, Basile et Amélien viennent d'ouvrir un atelier! Pas très clair? Bon alors **1er indice:** nom de famille **Guibert**, **2nd indice:** **Aniane**, **3ème indice:** **Daumas Gassac**. Le réputé domaine du **Mas de Daumas Gassac** à Aniane, près de Montpellier, est né dans les éboulis d'un pan des Cévennes. Les 5 fils de Aimé Guibert ont créé **l'Atelier Guibert**, second domaine du domaine!

Le travail du vigneron dans ses rangs de vigne engendre un vocabulaire tout au long des tâches indispensables. On « **ébourgeonne** » en mai, juin, on « **bine** » et on « **accole** » ou on « **regroupe** », on « **palisse** » et on « **rogne** ». Des travaux de cep en cep plutôt chronophages.

Les concours et récompenses attenantes 2025 concernant les riverains de la Loire ont consacré des gens connus de nous. Au Concours mondial des sauvignons: vignobles Jean Tatin, Quincy '22, **OR**. Concours général agricole Paris: J. Tatin, Quincy '24, **OR**. Aux Ligiers, cuvée « Sucellus » '22, **OR**. De quoi être fier non?



Le grand rassemblement 2025

MILLESIME 2025

photos JM R



Cette soirée régulière est à la fois le poumon, le contrôle cardiaque et le bilan de la convivialité des Compagnons d'hynao.

Sont au rassemblement : les partenaires du salon, les bénévoles, les représentants de la mairie et du département au beau milieu des membres et des responsables, au domaine de Givray ce 19 juin 2025.

Le temps des arrivées au rendez-vous la météo a participé à la fête avec du beau, du chaud mais pas trop!

En amont, les Compagnons se sont occupés des préparatifs d'une soirée sous le signe du Pays basque. Une sangria blanche, un poulet basquaise, du fromage de brebis et le fameux gâteau basque à la cerise.

Les vins du repas proviennent de la cave hynao suivis de quelques ajouts au vu du dessert. Jean-Pierre avait préparé le poulet basquaise de main de maître et s'est fort justement vu remettre une honorabilité reconnaissante de la part de Cathy et Christian.

Notre présidente a délivré son message à tout un chacun marquant la forte présence puisque 66 personnes avaient annoncé leur venue.

Le temps de l'apéro les échanges ont été nombreux et ont permis de faire la connaissance de nouveaux partenaires avec nous et entre eux.

Cependant la sangria blanche, qui a d'abord reçu des encouragements à l'annonce de sa composition, s'est avérée bien insuffisante côté volume! Une enquête a été ouverte. Les 4l de « soupe » où trônaient fruits secs et fruits frais agrémentés de pineau du Poitou issu du circuit court et de quelques touches de Porto blanc ont très vite connu des limites diablement ... limitées, malgré les 6 bouteilles de bulles! J'ai trouvé le responsable qui a été sévèrement remis à niveau. Ses plates excuses ne remplaceront pas le manque.



BEUCOUP DE BEU MONDE!

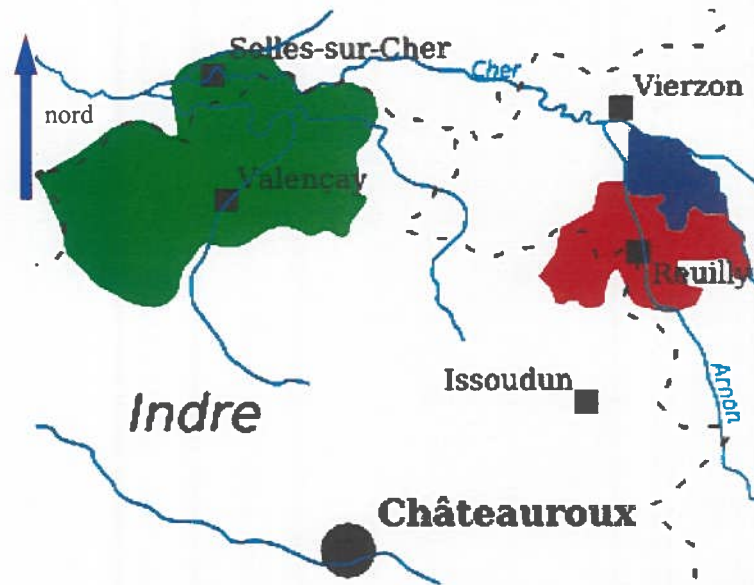
MILLESIME 2025
photos JM R





AOC Valençay

en Indre, Loir-et-Cher et Val de Loire.



Des vigneron honnêtes et rigoureux, un accueil sincère et des produits qui méritent qu'on prenne le temps de partager les ressentis.

Nous avons fait halte aux **Vignobles Jourdain** (route de Lucioux 36600 LYE / 0254410145), au **domaine Jean-François Roy** (13 rue des acacias 36600 LYE/ 0254410039, accueillis malgré la préparation d'une grosse commande pour les USA, période avant Trump) , au **domaine Sinson** (1397 rue des vignes 41130 MEUSNES/ 0254710026) , au **Vignoble Gibault** (183 rue Gambetta 41130 MEUSNES / 0603034866) à qui j'ai proposé la venue aux Rabelaiseries, sans succès), au **domaine Malet Frères** (3 rue Pointeau 36600 LYE/ 0254410536), d'autres domaines comme **André Fouassier** (16 Vaux 36600 LYE/ 0683449192) ou **Sébastien Vaillant** (La Lié 36600 FONTGUENAND / 0619221946) auraient mérité un stop mais le temps reste incompressible. À noter la « locomotive » **Minchin, Le Claux Delorme** (8 rue des Landes SELLES sur Cher / 0249250295) , absent lors de notre passage. Les vignerons de l'appellation sont conscients de leur potentiel qu'il est positivement intéressant d'aller vérifier!

Le **valençay** est un vin d'appellation d'origine contrôlée reconnue depuis 2004. La production se situe sur une partie de l'Indre et sur une commune de Loir-et-Cher. La région parente est **Vallée de la Loire**. Une superficie de 165 ha, 7600 hl, implantation de 6000 pieds à l'ha pour un rendement moyen de 60hl/ha en rouge et rosé (75%) jusqu'à 68 pour le blanc (25%). Avec comme principaux cépages le gamay N et le sauvignon B. Peuvent y être adjoints: côt, cab. franc et cab. sauvignon, pineau d'Aunis, chardonnay et arbois. En pleine période de découvertes personnelles in situ j'y ai consacré une semaine, comme pour Quincy et Reuilly, avec 2 compagnons **Bernie** et **Marco**. Le secteur présente des vins au caractère varié et interpellant, se mariant volontiers avec 3 célébrités fromagères locales: le Valençay, le Selles-sur-Cher et le Pouligny St Pierre.

Pouligny St Pierre

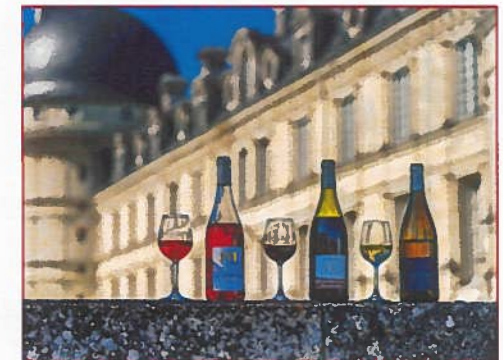


Du XVII^e au XIX^e siècle, Meusnes a été la capitale de la production de la « pierre à fusil ». La zone d'exploitation comprenait les carrières de silex pyromaque les plus importantes de France.

Ce type particulier de silex se trouve dans une veine datant du Crétacé et présente la pointe du Danemark jusqu'au-delà du Poitou. Ça vous la coupe hein?



Selles-sur-Cher



Valençay n'est pas qu'un fromage ! La visite du château nous plonge dans l'Histoire de France du 19^{ème} siècle et du Premier Empire. Talleyrand, génie de la diplomatie, avait fait de son château du Berry, un haut lieu de la gastronomie pour préparer ses invités internationaux. De la bonne cuisine diplomatique!

Dégustation à l'Italienne, Hynao reçoit ceux du BALSAMICO

MILLESIME 2025
CATHY & BERNIE, photos



Bonjour chères compagnonnes et chers compagnons,

Ce 12 septembre à Ligugé, Jérôme et Sébastien nous ont fait voyager dans 2 belles régions italiennes. Ils nous ont fait la belle surprise d'associer deux "gentils organisateurs", *Francesco* et *Sheilla* qui proposent des spécialités italiennes dans leur restaurant, épicerie et cave "Balsamico" (0549528213) situé au grand large à Poitiers.

Francesco a sélectionné 6 vins. À l'aide d'un powerpoint qu'il a pris le soin de réaliser, il a détaillé les vins, les régions avec de magnifiques photos et cartes avec son petit accent ! Nous avons voyagé essentiellement dans 2 régions:

- Les **Marches**, qui se situe en Italie centrale, au niveau du "mollet" de la botte italienne, du côté de la mer Adriatique,

- Le **Piémont**, région au nord de l'Italie, au pied des Alpes.

Nous avons dégusté de belles surprises avec 1 pétillant, 2 blancs et 3 rouges.

- 1) une très belle expression pétillante pour démarrer un "*Passerina Brut Velenosi*",
- 2) un *Roero Arneis Fontanafredda* (blanc)
- 3) un *Verdicchio Dei Castelli Dimaroti Campi* (blanc)
- 4) un *Lacrima Dimorro D'Alba Marotti Campi* (rouge)
- 5) un *Rosso Conero Garofoli* (rouge)
- 6) un *Amarone della Valpolicella* (rouge)



Ce dernier vin dégusté emporte le coup de coeur, ainsi que ce charmant couple qui nous a accompagnés toute la soirée. Vous aurez sous peu tous les détails de la séance, ainsi que les fiches complémentaires et le power point par Séb et Jérôme. Merci au binôme de choc pour nous avoir sorti de nos frontières avec des accompagnateurs de choix, professionnels et très aimables.

Grâce à Jérôme, nous aurons la chance de les accueillir à notre prochain salon, stand N°18 entre le Cadillac et le Bergerac !

D'ici là, n'hésitez pas à aller les rencontrer au **Balsamico** (contact@balsamico-poitiers.fr), vous pourrez trouver de nombreux produits italiens et bien sûr une belle sélection de vins avec tous les conseils appropriés. Vous pourrez même vous restaurer sur place, réserver est fortement conseillé car l'établissement est complet tous les midis.

Voilà ... c'était super ...merci à tous les participants, votre amitié, votre bonne humeur et vos préparations culinaires ... merci spécial à Sandrine et Guillaume qui se chargent des verres avec toujours la même efficacité.

Mais une déception : nous devions être 29 à cette soirée et nous n'étions plus que 22 présents, avec quelques défections très et trop tardives ... Je regrette et déplore ces retraits "de dernière minute" qui ne nous permettent pas de faire appel à des invités. Le bureau se réunira pour réfléchir et décider la solution qui nous permettrait de revoir notre organisation. Pour info: les participations financières des présents ne couvrent pas le coût de cette séance exceptionnelle ... à méditer!

A très bientôt pour d'autres aventures œnologiques, **CATHY**

FICHE DES VINS ITALIENS

MILLESIME 2025
Séb + Jérôme & Bernie, photos



Vin n°1 "Villa Angela" maison "Velenosi" 100% passerina, "spumante brut", 2024, 12°, 15 à 20€, **note: 6.5/10**

Robe: jaune clair, limpide, brillante fine bulles persistantes,

Nez : agrume, pêche, abricot, fruité, floral

Bouche: fruits blancs, citron, pamplemousse, abricot sec, belle longueur



Vin n°2 AOC ROERO ARNEIS, maison "Fontanafredda", 100% arneis, 2024, 13°, 15 à 18€, **note: 5.8/10**

Robe: jaune pâle, reflets verts, perlant

Nez :silex, pêche, fleur acacia, pomme verte,

Bouche :acidité, agrume, miel, mi-longueur, amertume finale, minérale

Vin n°3 "San Mariano", maison "Marotti Campi" village Morro d'Alba dans la région des marches, 100% verdicchio casteli di jesi, 2019, 14°, 19€, **note: 6.5/10**

Robe: jaune paille, brillant, doré,

Nez : puissant, citron, minéral, beurré, épices,

Bouche : brioché, beurré, pamplemousse, belle longueur, piment

Vin n°4 « Rubico » maison "Marotti Campi" village Morro d'Alba, 100% lacrima, 2023, 13.5°, 14€, **note: 6.8/10**

Robe: grenat, opaque, disque brillant

Nez: kirsch, griotte, violette, vanille, fumé, animal, épices, sous-bois (humus), fraise, menthol

Bouche : tannique en début de bouche, mentholé, clou de girofle, boisé (?), tabac froid, puissant



Vin n°5 « Piancarda », AOC « Rosso Conero », maison Garofoli, 100% montepulciano, 2022, 13.5°, 14€, **note: 6.75/10**

Robe: grenat sombre, opaque

Nez: fruits confits, pruneau, porto, balsamique, kirsch, caramel (sensations anormales) souci de flacon?

Bouche :cacao amer, épice, trame serrée, relents de caramel

Vin n°6 AOC « Amarone Della Valpolicella », maison « Masi », assemblage 70% corvina, 25% rondinella, 5% molinera, 2020 ,15°, 45€, **note: 9/10**

Robe encore + sombre que les précédents

Nez: cerise, miel, cuir, une certaine rondeur, viandard, pruneau

Bouche: belle longueur, équilibré, noyau, réglisse, griotte, chocolat amer, velouté



Coup de cœur de la séance:

vin n°6

Cours accéléré d'Italiano:

Et en Français:

Buongiorno/buonasera/ciao Bonjour, bonsoir, salut

Si/no Oui, non

Grazie/grazie mille Merci, merci beaucoup

Per favor/Prego S'il vous plaît

Scus/Mi scusi Pardon, excusez-moi

Come stai? Comment ça va?

Parla francese Vous parlez Français?

Quanto costa? Combien vaut...?

Vorrei ... Je voudrais ...

Non capisco Pas compris

Bene grazie Très bien merci

Arrivederci Au revoir

Buon viaggio Bon voyage

Piacere Aimer

Aiuto À l'aide

A domani A demain

A presto A bientôt

Lunedì, martedì, mercoledì, giovedì, venerdì, sabado, domenica
Lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi, samedi, dimanche

Uno, due, tre, quattro, cinque, sei, sette, otto, nove, dieci, venti, trenta, quaranta, cinquanta
Uno, deux, trois, quatre, cinq, six, sept, huit, neuf, dix, vingt, trente, quarante, cinquante

Mi chiamo Je m'appelle

Non parla italiano, Je ne parle pas italiano,

A destra A droite

A sinistra A gauche

Dritto Tout droit

Treno Train

Via Rue

Mangiare Manger

Bere Boire

Pasta Pâte,s

Rizzo Riz

Acqua Eau

Vino Vin

Birra Bière

Caffé Café

Il ristorante Le restaurant

La polizia La police



Petit lexique pratique et analyse des moyens connus les plus courants pour rencontrer et faire connaissance avec les transalpins.

En terme de rapprochement des peuples on ne fait bien qu'en partageant des plaisirs. Là on ne parle pas de Trump ou autre ectoplasme remarqué par le capitaine Haddock, non! En 2 temps 3 mouvements on retrouve son latin qu'on croyait perdu.

Reste à faire « sonner » italien, à ponctuer avec les mains, à charmer avec un sourire digne d'une pub de dentifrice, à pleurer pour obtenir les meubles de son désir tel le renard des fontaines (espèce rare que les siècles ont réanimé au nom de l'amour à l'insu).

Partager un repas, échanger autour d'un verre, roucouler en vue de repeupler l'Europe, chanter tel un beau merle, faire semblant d'ignorer la manipulation d'un torchon voire d'un balai, hurler avant d'avoir mal, encenser son voisin avant de réaliser qu'il soutient un autre club de foot, et là lui promettre la chaise électrique, envier la femme du 3ème puisque le mari est nettement plus petit, proposer des fleurs à la grand-mère grabataire depuis que sa magnifique petite fille habite dans le même immeuble, ... le tout sans tuer personne ... au moins au début! Forza Italia.



POTINS de CHAIS OP.8

MILLESIME 2025

JM R + JOEL



Si le **prix du vin** de Bordeaux repose toujours sur sa qualité, son origine, sa météo, son classement, il dépend également de signaux critiques envoyés, certes par des experts, mais aussi par des consommateurs interconnectés, *plus simplement des gens comme nous.*

Les travaux de **Masset** montrent que la majorité des châteaux surévaluent le prix des primeurs. Alors que si un millésime est hors sol, type 2021, sa chute est plus brutale.

Le paysage bordelais s'est transformé depuis la retraite de Parker en 2019. Les critiques sont toujours présents, mais leur influence s'est fragmentée. Pas de reprise du leadership de Parker sur le marché des vins de Bordeaux.

Un cru classé se vend nettement plus cher qu'un vin non classé à qualité gustative et sensorielle égale du fait du prestige de son étiquette. (Vitisphère)

Avec plus de 56 000 étudiants et près de 3 200 enseignants-chercheurs l'université de Bordeaux est aujourd'hui l'une des plus grandes universités françaises. (Jean-Marc FIGUET, Université de Bx, via JOEL.)



Alerte dans les vignobles chantants. Bien veiller à la déclaration de l'événement qui doit être désintéressé et sans profit commercial. Sinon la Répression des fraudes se régale ... sans boire une goutte! Dur le prix de la culture!



Le point sur les Chinois en Gironde (**The Conversation**) La vague d'achats de châteaux bordelais par des investisseurs chinois semble terminée. Plusieurs signes en attestent. Aucun d'entre eux n'a montré son intérêt lors des transactions récentes. De nombreux châteaux sont même mis en vente par les **anciens acquéreurs** : il y avait une cinquantaine d'offres à saisir fin 2022. Depuis 2012, plus de 200 acquisitions ont été réalisées par des investisseurs chinois dans le vignoble bordelais, des investisseurs issus principalement de l'élite économique, politique et artistique du pays. Le fondateur d'Alibaba, **Jack Ma**, a par exemple racheté plusieurs châteaux, dont le Ch. de Sours dans l'appellation Entre-Deux-Mers; l'actrice **Zhao Wei** (Ex ennemie à la mitrailleuse lourde de **James BOND**, j'ai assisté au tournage!) a jeté son dévolu sur plusieurs châteaux de l'appellation Saint-Émilion. Par ailleurs les Politiques pékinois ont coupé le robinet du soutien non officiel.

La cave Robert & Marcel dans les soucis, les salariés interpellent les coopérateurs:

Environ quinze postes (sur 110) vont être supprimés au sein de la cave des vignerons **Robert & Marcel** basée à Saint-Cyr-en-Bourg (Maine-et-Loire). Les salariés, soutenus par le syndicat FO, ont interpellé les coopérateurs par courrier, alors que le conseil d'administration réuni le mardi 17 juin. (Le Courrier Centre Ouest) Qu'est-ce que cette entreprise?

De la vigne au conditionnement la cave s'engage chaque année davantage pour l'environnement à travers toutes les étapes de l'élaboration. Dès 2002 la coopérative s'engage avec un cahier des charges commun au vignoble, l'objectif est de permettre une traçabilité optimale, moins de désherbage chimique, moins de pesticides. Depuis 2008, un partenariat avec le syndicat Saumur Champigny a pour objectif de préserver les mécanismes de régulation naturels de l'écosystème viticole. Tous ces efforts ont permis à la cave d'obtenir en 2012 la signature AgriConfiance sur l'ensemble de son vignoble et de ses exploitations. Elle est aujourd'hui l'une des seules caves coopératives françaises à être impliquée dans cette démarche chez 100% des vignerons. (Source: JOEL)

La vigne du bout des doigts: en Alsace, la famille **Ruhmann-Schutz** a accueilli un premier groupe de déficients visuels afin de bâtir à moyen terme une offre œnotouristique destinée à ce public pour lequel une attention particulière et différente doit être mise en oeuvre.



Photo: CH. REIBEL Vitisphère

Parfois c'est pas comme d'habitude et les repères se perdent dans l'océan de la déraison! Il y a peu, mais au bout de 74 ans, j'ouvre un petit paquet de rouge enveloppé qui ne me rappelle rien, donc je suis perdu! Rarement rebuté par l'inconnu, à moins que quelque perfidie ne vienne me diverger les pensées, d'un geste auguste et sans bavure je tranche, tel un gladiateur, l'enveloppe.

L'intérieur révèle un petit livre qui n'est pas rouge, premier bon point. On distingue un mec qui marche sac à dos et qui n'a pas l'air de savoir où il va. Heureusement en bas de la photo de couverture une dame en tenue de plage flotte les bras en croix sur une eau limpide.

Un encart rédigé manuellement promet des vacances tout près de la dame et sans le mec au sac, encore un bon point.

En feuilletant le Routard je découvre l'archipel de Madère, un saut dans l'inconnu intégral au vu de la langue, des us et coutumes, des sites, des habitations à la fois variées et typiques, de l'authentique préservé ...

Madère, l'île où l'été vient passer l'hiver. Celle-ci n'est pas de moi mais de Paul Morand qui me l'a ôté de la bouche, façon de parler!

La nature est l'essentiel de ces escarpements volcaniques, végétation tropicale, sur terre jusqu'au bord de mer. Comme on peut s'en douter il y a aussi du vin, principal sujet de ce billet aller qui aura un retour intéressant.

Des points de vue et autres belvédères encouragent tout un chacun à admirer l'île sous tous les angles, dont un en téléphérique. Ces fleurons volcaniques de l'Atlantique sont des pièces du Portugal hélas plus ou moins fiables d'après les JT de nos chaînes d'infos.

On est à 4h00 environ sans escale ou 6h00 avec un stop à Lisbonne, là où justement les cabines sont assez stressées pour se renverser.

Madère, j'adhère

MILLESIME 2025

JM R



Le Madère, pas de mystère! Avec la multiplication des routes maritimes l'île mystérieuse se laisse accoster. On y dépose des ceps en provenance des îles méditerranéennes, Chypre, Grèce, ... et même des bords du Rhin.

Se joint à l'histoire un gigantesque incendie qui aurait duré 7 ans, arrosant de potasse les sols plutôt pauvres. Les flancs les plus propices à la vigne regardent le sud-ouest. Les raisins restent sur pied en se desséchant au soleil qui ne darde pas vraiment.

La vinification est ancestrale, foulage aux pieds, pressage du moût, fermentation et mise en fût, patience avant dégustation.

François 1er a été le premier client royal à stocker cette sève de volcan. On peut encore goûter ce vin « d'avant » dans de rares restaurants si le patron le fait lui-même.

Fin XVIIème les voyages s'étirent en longueur et le breuvage a besoin d'être consolidé. Depuis les Templiers et leurs possessions sur Chypre (les commandarias) donc après les Croisades on sait fortifier les vins voyageurs. La conservation est assurée.

Le Madère à fond de cale revient des Indes (vinho da roda). Au lieu de « madériser » son séjour l'a bonifié: corps, puissance, bouquet ... le prix de la pièce grimpe en flèche.

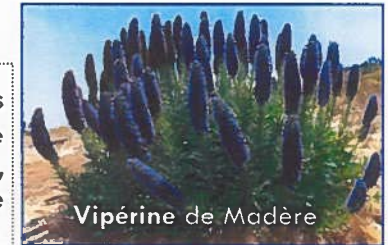
Dès la connaissance de ce miracle, c'est au tour des pirates d'attaquer les navires à pavillon portugais. Risque trop mortel pour le commerce qui se demande comment faire la « nique » aux voyous des mers.

Il est décidé de recréer « l'ambiance » marine sur l'île. Les vigneron entassent les contenants sur les toits. Ça ne peut pas passer inaperçu! On invente alors les « estufas » sortes d'étuves qui mûrent les vins fortifiés. Une autre sorte de pirates s'intéresse au produit: les Anglais. Les sociétés maison sont au nombre de 70 fin XVIIIème s. Ils ont déjà mis en place le marché du Porto et du Xérès. « Il est trop tard pour un Sherry, trop tôt pour un Porto, le bon moment pour un Madère! ». Pour rappel: ces mêmes British ont lancé le champagne.

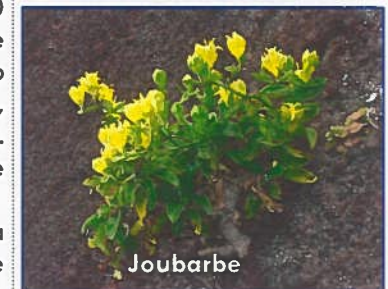
Avec le ravage des vignes fin 19ème, la guerre aux USA, l'ouverture du canal de Suez infléchissent les ventes. Pour la relance des souches *riparia* et *jacques* venant de France permettent de reconstruire le vignoble dès 1880. Le Madère voyage rapidement et vogue vers partout.

Vous en saurez davantage lors du billet RETOUR.

Funchal, capitale



Viperine de Madère



Joubarbe



La tarentule, env 5cm, rare

Ah les omégas 3, les polyphénols!

MILLESIME 2025

JM R



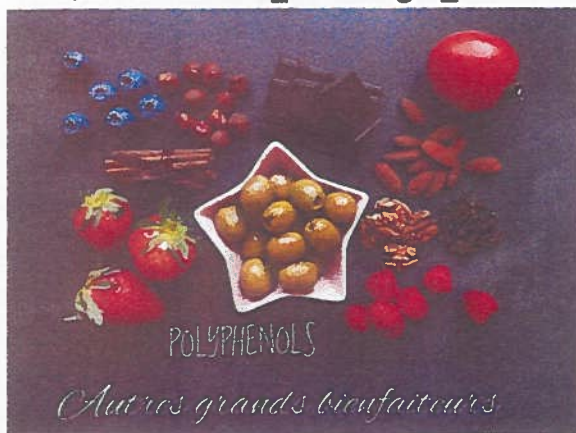
Ces grands amis de notre santé, qui se souvient clairement et précisément de leur apparition?

La fabuleuse histoire des oméga-3 est née en 1979. Deux chercheurs danois **DYERBERG** et **BANG** publient une découverte clé dans la prestigieuse revue médicale *The Lancet* : il est prouvé que les oméga-3(*) diminuent l'agrégation des plaquettes sanguines, ce qui réduit le risque de formation de caillots susceptibles de boucher les artères.

(*) Le coin du spécialiste ou de l'extrême inquiet

Les acides gras oméga-3 et oméga-6 sont des AGPI. Les chiffres post oméga indiquent simplement le nombre de carbones à partir de l'extrémité méthyle de la chaîne d'acide gras où apparaît la première double liaison carbone-carbone. Si la double liaison est à trois carbones de distance, on parle d'acide gras oméga-3.

La vérité est moins angélique. Durant les années 70, les 2 savants remarquent une différence significative du nombre d'incidents cardiovasculaires entre Esquimaux et Danois, en la faveur des Esquimaux. Donc moins cardiaques que les blancs du bord continental, même si cela a certainement changé depuis la réélection de « poil de carotte » made in USA! Et pourtant ces hommes du froid mangent bien trop gras. En mieux: pression artérielle, agrégation plaquettaire, thrombose, rythme cardiaque, athérosclérose, événement coronarien et j'en passe. Le tout est admis sans preuve et le commerce spécialisé s'emballe. Donc si vous mangez du poisson, des noix, des graines de chia, ... la dose est suffisante, si en sus vous consommez de l'huile de chanvre ou de lin ne pas ajouter de compléments fabriqués. **Alerte:** les régimes végétaliens et tariens sont en manque de oméga-3, sans trop de risque cependant.



Les polyphénols (1980) préviennent l'apparition des changements liés à l'âge et participent au renforcement de la résistance au stress. Ils protègent les capillaires sanguins et participent au maintien d'une bonne circulation sanguine, particulièrement en cas de jambes lourdes et fatiguées.

Le terme « polyphénol » a été introduit en 1980, en remplacement de l'ancien terme de « tannin végétal ». L'expression « composés phénoliques » est aussi employée avec la même valeur.

Grâce à leurs puissantes propriétés antioxydantes, les polyphénols neutralisent les radicaux libres, ces molécules responsables du vieillissement prématuré de la peau en endommageant les cellules. Présence connue dans le chocolat, les tanins du vin, les anthocyanes des fruits rouges, ...

Donc à ce stade nous pouvons assurer que toute personne qui prend des olives à Papéro, de la tomate en entrée, du vin rouge avec de la cannelle, des noix, des noisettes, des pistaches (perso) et du chocolat au dessert ... se porte tellement bien qu'il en profitera longtemps! À voir!

J'ai jeté un œil au régime crétois, rien à voir avec les esquimaux! Je parle de ceux qui n'ont pas le manche dans le fondement!

La diversité n'est pas au menu, (pardon ça m'a échappé!)

Le vin est prévu, 1 verre/jour,

Peu de viande, plutôt de la volaille, du poisson,

Fruits et légumes, épices, légumineuses, herbes,

Le tout aussi frais que possible, soit.

Comment ont-ils fait les Crétois et les Inuits?

Ils n'ont jamais mangé la même chose, le fromage d'ourse blanche est dégueu, les oliviers ne poussent pas sur la banquise, ... il paraît que nous, pauvres Français, sommes en déficit: 2 fois moins de vitamines C et E, 35% d'antioxydants en moins, 2 à 3 fois moins d'oméga-3 que les Crétois. Cependant quand un Esquimau rencontre un Crétois, il paraît qu'ils trouvent nos soucis épatants, ça vous étonne? Le mot plaisir n'est jamais à la carte.

Des adultes Inuits, vivant dans l'Arctique canadien ont participé à la récolte de nourriture traditionnelle au cours des années 2000. Les aliments traditionnels comprennent entre autres le caribou, la baleine, le phoque, le canard, l'omble chevalier, les crustacés et les petits fruits, ... pour les légumes faudra repasser et pourtant! Alors où est la vérité? Je me dois de dire qu'elle est ailleurs. Face au grand froid que faut-il? Au soleil qu'est-ce qui suffit? L'adaptation est essentielle, elle a fait ses preuves puisqu'on est encore là pour en parler, sans complément et au plus juste des besoins.

Léger complément ... d'information. Le kiviak ou kiviaq est un plat traditionnel inuit à base de mergules nains (oiseaux marins) ou de guillemots (oiseau des falaises) fermentés pendant plusieurs mois dans une peau de phoque (!), à comparer avec l'haleine du même nom. En cas de problèmes lors de la fermentation, des toxines peuvent contaminer le plat et causer des intoxications parfois mortelles. À part ça tout va bien!

Premiers coups de sécateurs 2025

C'est dans l'Aude, près de **Fitou**, que les premiers coups de sécateurs de ce millésime 2025 ont été donnés au domaine **Champ des Soeurs** de Laurent Maynadier. Des raisins de muscat pour un profil très frais et thiolé titrant 11° (les thiols sont des molécules soufrées qui contribuent au profil aromatique d'un vin).

À l'instar de l'arrivée de la neige en Australie, la récolte des premiers raisins d'un millésime est toujours un événement. Comme l'an passé, c'est le vigneron **Laurent Maynadier**, à **Fitou** dans l'Aude, qui ouvre le bal, avec la première partie de son muscat à bas degrés, orienté vers des expressions aromatiques très fraîches: « ce début de récolte n'est pas basé sur les valeurs des sucres et d'acides mais bien sur la dégustation de baies qui doivent montrer ces caractères de fraîcheur ».

Encore une fois, et heureusement, le record de précocité de 2022 et son coup d'envoi du 25 juillet n'est pas battu. Les coups de sécateurs juilletistes ont même été opérés 4 fois au cours des 9 dernières années pour la cuvée « Pépettes ». Cependant, ces 2 dernières années, le vigneron avait subi de plein fouet la sécheresse sur cette parcelle de 1,6ha. Son muscat petits grains avait souffert des effets directs, abaissant le rendement à moins de 10 hl/ha contre 50 à 70hl/ha en année normale. Le domaine s'étend sur 12ha, avec les cépages carignan, grenache, mourvèdre, syrah en rouge, muscat et roussanne en blanc. Production de vins blanc, rosé, orange et rouge, en Corbières, Fitou, Muscat de Rivesaltes, ... de 8 à 16€, adresse: 19 av des Corbières 11510 Fitou. 0603682694 / www.champdessoeurs.fr

From JOEL



Laurent MAYNADIER

« le Pavé »
son vin orange



Ni précoce ni tardif.

Dans le département voisin 66, **Jean-Marc Lafage**, autre habitué du démarrage précoce des vendanges, a finalement choisi de laisser passer une semaine pour entamer sa récolte. « Les niveaux de maturité nous auraient permis d'attaquer fin juillet, explique **Antoine Lespes**, chargé de la recherche et développement pour le domaine Lafage. C'est une récolte manuelle de muscats petits grains destinés à la cuvée **frizzante Miraflores** blanc à 9 % vol d'alcool qui lance l'aventure du millésime 2025.

POTINS de CHAIS OP.9

MILLESIME 2025
JM R & JOEL & Vitisphère



Crispant le vignoble français, les premiers prix espagnols sont écartés par **Intermarché** et **Lidl**, temporairement et localement, pour afficher la solidarité aux viticulteurs en difficulté.

Cryptoblabes (pyrale du daphné) dans les vignobles de l'Ardèche, de la Drôme et la Vallée du Rhône méridionale:

Ce ravageur fait désormais des dégâts jusqu'à une centaine de kilomètres de la Méditerranée. Les viticulteurs touchés indiquent des pertes moyennes de récolte de 8,5%, principalement sur syrah, grenache, cinsault, chardonnay et viognier.

Perte sèche: -500 000 €/ha à Pauillac, -25 000 €/ha à Cognac, la crise viticole touche le foncier.

Les vignobles du Rhône septentrional candidats au patrimoine de l'Unesco. 51 communes, mille domaines, 4400ha sur une bande de 80km. Création mars 2025, président Ph. GUIGAL.

Initiée il y a cinq ans par la filière vitivinicole, la démarche visant la reconnaissance par l'Unesco entre dans une phase plus concrète avec la création d'une association fédérant tous les acteurs du territoire.

Les vignerons se détournent des produits de bio contrôle dont l'efficacité est incertaine.

Les cuvées de rouges légers fleurissent dans tous les vignobles et rencontrent un succès qui dépasse les espérances des vignerons et des coopératives qui les produisent.

Un substitut au rosé (et oui!)

Dans le 66, la cave de Baixas propose un vin 100% marselan de 9.5°. Destiné plutôt au nord la France et même de l'Europe (Allemagne, Belgique + Ontario, Canada) l'accueil est favorable. Ces vins titrent de 9.5 à 11°, les tarifs sont aussi légers que les produits (entre 5.95 et 10€) et l'alternance aux rouges à boire frais va dans ce sens. À noter que ces vins se consomment surtout l'été et que donc le rosé recule. **CQFD, ce qu'il faut déguster!!**



À Aubignan dans le Vaucluse, la cave Rhonéa, cave chargée d'histoire, s'engage auprès de l'association « Vivre femmes) qui vient en aide aux victimes de violences, reversant 2€ par vente aux particuliers sur les assemblages grenache+syrah. 6000 bouteilles ont été produites. Les caveaux de Beaumes de Venise, Rasteau et Vacqueyras ouvrent leurs portes à l'association.



sortie hynao dans 2 caves saumuroises

MILLESIME 2025
CATHY & JOEL & BERNIE



Chères Compagnonnes et chers Compagnons,

Ce samedi 5 juillet du millésime 2025, dès 7h30, 15 voyageurs de type Hynao ont embarqué pour notre voyage dans le Saumurois concocté par Joël et avec briol! (Ces 2 là sont souvent ensemble!)

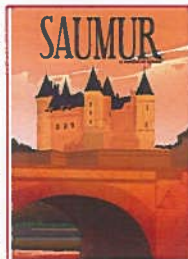
Dès notre arrivée au dom. Baudry-Landais à Martigné-Briand proche de Montreuil-Bellay, nous avons été accueillis par « Mylène viticulteur », ne pas confondre avec l'autre Mylène, simple « farmer » nous a-t'elle dit! Le ton joyeux et humoristique de notre hôte était donné ... un sourire charmant et de toute évidence heureuse de nous recevoir dans son petit domaine, 23ha tout de même. Son dicton favori « simplicité, efficacité et qualité », c'est vrai. Pas de publicité, pas de site internet, pas de vente sur salons. Le domaine est très connu par le bouche à oreilles. Mylène écoule son stock de l'année à ses acheteurs fidèles dont beaucoup sont devenus des amis. (Qualité/convivialité ça vous dit quelque chose?)

Nous avons débuté la visite par des installations très intéressantes, Mylène, en experte, nous a détaillé la conception de son chai, du pressoir pneumatique à l'embouteillage en passant par les cuves enterrées ...

Place à la dégustation, toujours dans la simplicité: une diversité réduite de flacons et de BIBs, issus de la récolte 2024, à savoir: 1 blanc sec, 1 rosé sec, 1 cabernet d'Anjou, 1 rouge, 1 Layon et enfin 1 bulles Saumur brut. Un rapport qualité/prix imbattable de 4.70 à 6.70€ . Qui dit mieux??

Nous avons été conquis par le domaine, les installations, l'environnement, les vignes et les produits sans oublier Mylène. Elle était tellement joyeuse et volubile que l'horloge a tourné trop vite, nous avons failli louper le déjeuner. On se retrouve pour le repas dans les grottes troglodytes typiques de « la Taverne » à Souzay-Champigny. Menu unique pour tous, fouées chaudes, à garnir au choix, bienvenues car la faim tenaillait. Le tout arrosé de Saumur Champigny et d'eau! (L'abus d'alcool nuit même en plein jour!)

Rappel: les photos sont sur le site HYNAO, merci à Bernie, Cathy & Joël



Ragaillardis, nous sommes prêts pour la 2ème visite au **Domaine "Les Varinelles"** à Varrains. Gros contraste, des installations immenses où nous accueille **Nicolas Daheullier** (5ème génération) et son épouse Adriana. Nicolas nous a immédiatement emmenés sous terre. Incroyable cave troglodytique, je devrais plutôt dire labyrinthe de galeries creusées dans le tuffeau (calcaire de Loire) depuis des siècles. 10000 m2 de caves pour permettre l'élevage de leurs trésors dans le respect de la tradition avec le concours d'une modernité bienvenue.

Eh oui, outre les traditionnelles barriques en bois nous avons apprécié les belles cuves en terres cuites. Nous avons été surpris par ces 5 oeufs de la même contenance que les barriques. Mais pas touche et on ne peut pas s'approcher, Nicolas nous a expliqué qu'il s'agit d'une porcelaine de Limoges de 4 mm d'épaisseur qu'il a fait confectionner pour permettre l'élevage des mêmes vins que dans les barriques. (Voir sujet dans le millésimé précédent). Le but étant d'assembler les vins pour identifier le résultat du vieillissement. Il conduit également d'autres travaux sur différents types d'amphores (variation de forme et de volume) avec le même objectif et pour *in fine* réaliser des assemblages originaux: primauté à l'attaque en bouche, réalisation en milieu de bouche puis longueur et rémanence.

Nicolas nous a également expliqué le procédé d'élevage de ses Crémants de Loire : vieillissement sur lattes de 36 mois minimum, remuage pour concentrer les dépôts dans le goulot, dégorgement pour expulser ces dépôts (au froid-glycol) avec introduction de la liqueur d'expédition peu sucrée (taux d'alcool faible), il en résulte un blanc (de chenin) et un rosé (de pinot noir). Une cave immense où nombre de flacons et barriques sont entreposés. Dans un coin une grille en fer forgé (photo sur le site hynao), qui suscite notre curiosité. Nicolas nous dit « accès interdit sur un ton humoristique, « c'est PMG! Tout pour ma gueule! » Il laisse dans cet endroit secret des flacons choisis pour se bonifier ... qu'il ne partagera qu'avec sa famille et ses amis. Autrement dit: rien pour la vôtre!

Pour la dégustation la proposition des flacons à la vente est aussi grandiose que la cave (voir photo des 10 breuvages proposés). Pour nous le vigneron est particulièrement généreux. Nous avons dégusté: 2 blancs – l'Ingénue et Au Grès du blanc. Puis 4 rouges - Laurigine, la 1900, Larivale et Laurientale. Enfin place aux bulles - Latypique blanc puis rosé. Lors de cette dégustation nous avons identifié les effets du vieillissement selon barriques/amphores, sur les 2 couleurs. .../...

visite en Saumurois, suite

MILLESIME 2025

CATHY & JOEL & BERNIE



Au final, une dégustation exceptionnelle accompagnée de nombreux commentaires qui ont enchanté l'ensemble des participants. À la question pourquoi terminer par les bulles? Nicolas répond: « chez nous on propose les bulles en fin de dégustation, on dit que ça remet le facteur sur le vélo! » ... à méditer!

Pas facile de repartir et pourtant nous devons quitter ce magnifique endroit où nous avons été accueillis remarquablement.

Quelques dernières photos de groupe et de remerciements à nos hôtes et à Joël pour nous avoir permis de passer une magnifique journée de découvertes.

Retour à Ligugé assez tard, le voyage retour fut très calme dans le minibus que je conduisais...et je suppose que dans le second piloté par Catherine il en était de même !

Tout était parfait, comme à son habitude, Joël ne laisse rien au hasard. **Enorme merci à Joël** pour cette organisation millimétrée ... nous sommes prêts à recommencer quand tu veux ...

CATHY



Marjolaine BODIN (restaurant l'Aubergade) et Nicolas DAHEULIER



Sous l'oeil de JOEL.

Au Dom. Baudry-Landais, chez Mylène, le primo ressenti c'est l'aspect familial résolument ancré qui génère la philosophie et le travail. Respect des anciens et actualité moderne, convivialité de l'environnement immédiat et choix commercial sans marketing à l'américaine, prix « amicaux » donc un ensemble chaleureux et sympatoche. Main d'œuvre locale et entreprise les pieds sur terre, respect des sols et des vignes en mode « le moins d'intrants possible mais récolte indispensable », tout le monde est content!



Sous l'œil (l'autre!) de JOEL.

Le Dom. Des Varinelles, connu de nos services. Précision qui a son importance: la rencontre a été maintenue malgré le décès paternel (que j'ai eu le plaisir de connaître, JM R). Une dégustation complète menée par la nouvelle génération qui sait mettre en œuvre et en valeur un patrimoine respectable et authentique.

Ce qui nous a marqués c'est l'étude de la progression des vins par les contenants. Les essais ne sont pas « pour voir ce que ça donne » mais en fonction de la dégustation, interne et/ou de visiteurs avisés, dans le but d'établir une « image palatale » de référence. À terme l'assemblage devra conquérir objectivement le dégustateur. Les choix se sont portés sur les œufs, les amphores et les fûts.

De nos jours l'intérêt le plus révélateur porte justement sur ce qui se passe lors du vieillissement en fonction du temps et des contenants, en quelque sorte essayer de prévoir cette alchimie scientifiquement étudiée pour assurer en aval la qualité du produit. À noter la numérisation du travail des surfaces qui présente un fort gain de temps et une qualité en progrès sur les 40ha.

Egalement un élevage spécifique pour les bulles (tarif conséquent) en direction de l'export et de l'accord avec une cheffe d'un grand restaurant parisien. Pas de souci pour le moment malgré les frasques de « Poil de carotte » aux States.

JOEL

MACERATION POST-FERMENTAIRE DES VINS ROUGES

Il faut sauver la macération post-fermentaire des vins rouges, Bordeaux (2025, Vitisphère)

Alors que le millésime 2025 est plus que prometteur en cuve, le désir d'obtenir des vins rouges légers peut pousser à zapper la macération post-fermentaire : quel dommage! sur de telles matières, et quel risque organoleptique, plaide dans cette tribune œnologique **Stéphane Becquet**, le directeur du Syndicat des Vignerons Bio de Nouvelle-Aquitaine.

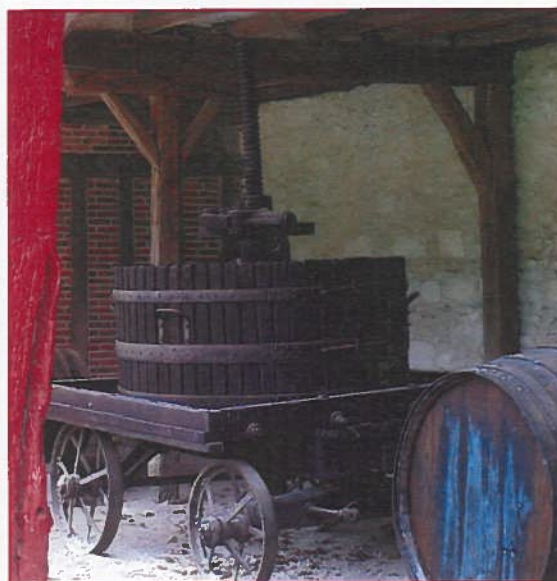
Les premières cuves que l'on goûte avec une macération post fermentation alcoolique (MPOST) sont impressionnantes. Cela faisait longtemps que je n'avais pas goûté des vins avec d'aussi jolis tanins de pépins et autant de gras et de soyeux.

Cela étant, je ne comprends pas trop cette mode de vouloir écouler les cuves juste au moment où les sucres viennent de se finir. Que l'on veuille faire des vins faciles à boire, je comprends, mais dans ces cas-là on écoule avant, vers 1020 voire plus tôt cette année (les matières sortent vite). Il n'est pas du tout conseillé d'écouler sur sucres juste finis : c'est le meilleur moyen d'attraper de la dureté. C'est comme sulfiter les vins blancs juste après la fermentation alcoolique. Heureusement, cette année les tanins, même volumineux, restent très soyeux, l'impact de cette mauvaise pratique est donc moindre, mais sincèrement : quel dommage!

Je pense qu'il faut revenir aux fondamentaux. La définition donnée par l'œnologie de **Colette Navarre** et **François Langlade** aux éditions Lavoisier parle d'elle-même : « *La macération post-fermentaire : cette phase permet la libération de quelques tanins de pellicule et de pépins, ...* »

Une MPOST d'une semaine permet d'aller chercher du gras, de l'enrobage et de donner à la bouche une ampleur, de l'attaque à la finale. Pour ceux qui savent être patients, on voit vite cette année la différence au bout d'une semaine avec des bouches pleines et des tanins plus fondus. Le tout est ensuite une histoire de pilotage et de dégustation.

Alors oui, on peut extraire plus de matière avec des post-fermentaires, mais uniquement si on les fait durer plus de deux/trois semaines. Je sais bien que nous sommes de plus en plus dans l'immédiateté et que le contexte fait que l'on a tant de choses à faire que cela soulage d'avancer dans son travail. Il faut quand même savoir prendre du temps. Laisser au moins une semaine aux cuves sous marc avec une bonne température (28/30°C) après la fin de la fermentation alcoolique si les conditions le permettent (bonne fermentation avec fin des sucres, volatile faible...), la différence s'établira d'elle-même.



Qu'en est-il pour le pinot noir de Bourgogne?



Vitisphère chez Laurent Cornu

En 2013, lors d'un stage de DNO au domaine Jacques Prieur (22 ha, à Meursault, Côte-d'Or), **M. Pitoiset** a étudié l'incidence de la macération post-fermentaire (MPOST) sur la structure et la perception tannique des vins de pinot noir.

Les essais ont porté sur une parcelle de **Clos-Vougeot** grand cru et sur une parcelle de **Beaune** premier cru, grêlée à 80 %.

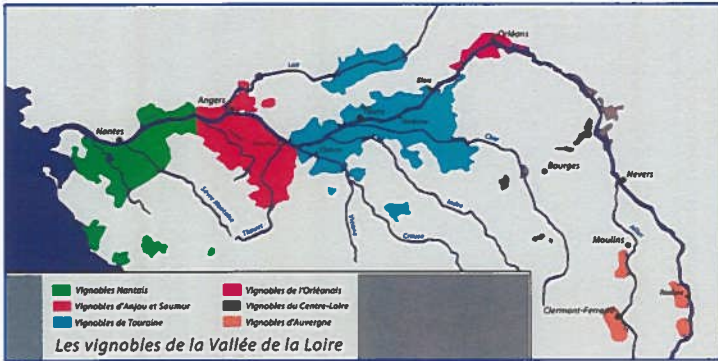
Une fois la fermentation alcoolique terminée, Yoan Pitoiset a prélevé du marc et du vin tous les jours, en vue de les analyser. En parallèle, il a organisé quatre dégustations : le jour de la fin de la fermentation, puis deux, quatre et six jours plus tard.

15 personnes ont été mises à contribution : le personnel technique du domaine et des étudiants de DNO sélectionnés sur leurs aptitudes à déguster le pinot noir. Ce jury a noté le caractère tannique des vins sur une échelle de 0 à 4 (0/rêche, 1/dur, 2/fin, 3/soyeux et 4/fondu). En 6 jours le ratio des tanins a diminué de 25%. Reste à veiller à la teneur des anthocyanes pour la couleur.

LA VIE DE CHÂTEAU ET PAS SEULEMENT!

MILLESIME 2025

JM R



L'AOC Touraine, appellation depuis 1939, occupe les rives de la Loire et de ses affluents, sur 5000ha, 650 vignerons, 220 000hl, 144 communes et 28 millions de cols.

Le plus ancien témoignage de la présence de vignes est bien connu de nos services, **Grégoire de Tours**, celui qui a raconté la vie de **St Martin**. Un de ses écrits fait part du désastreux printemps de 587 touchant les pieds de vigne autour de la basilique de St Martin de Tours, pas de miracle cette fois!

Les fameux jardins de la France se reflètent dans les eaux royales des châteaux mondialement célèbres. De Chambord à Amboise, Oisly, Azay-le-Rideau, Chaumont-sur-Loire et Chenonceau(x), sans compter Vouvray (Ch. De Moncontour) et Montlouis (Ch. La Bourdaisière et Thuisseau)...

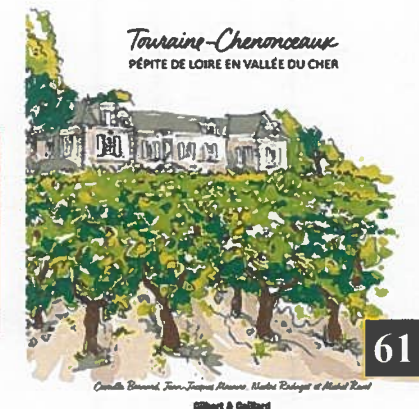
Aux **Rabelaiseries** nous n'avons pas, encore, de représentant d'Amboise ou autre malgré des rencontres et des échanges intéressants. Par exemple Chenonceau, comme autour des autres demeures royales, on produit des vins qui n'arrivent pas à la renommée du bâti. Le sauvignon blanc, le côst et le cabernet franc (breton) sont les cépages choisis, le gamay parfois.

Au Dom. Plou et fils, 26 rue du Gal de Gaulle, 37530 Chargé, 0247305517, les générations se succèdent dans le vin depuis le XVIème siècle, depuis 1508, on visite l'histoire. Entre les mains de Mathieu et Guillaume PLOU accompagnés d'Emile Goddens, vie numérique, le domaine s'étend sur plus de 100ha. Outre les cépages communs on compte le chenin et le chardonnay. Le travail en chais comme dans les rangs se fait au minimum d'interventions, jusqu'à zéro sulfites! L'innovation dans la tradition, la RVF et le guide Hachette récompensent leur production jusqu'à 2*.



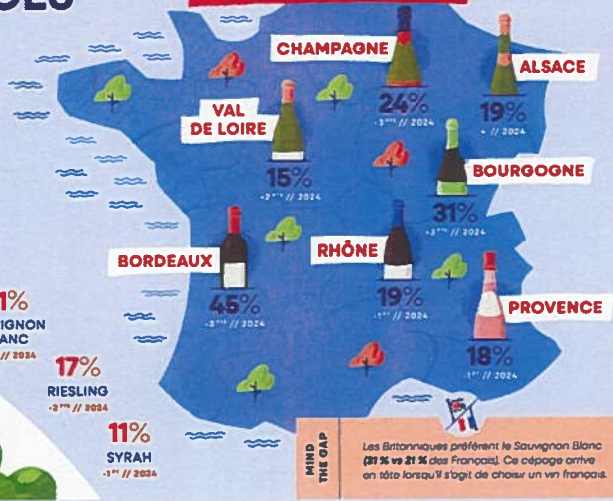
AOC Touraine-Chenonceaux

Couvrant les premières côtes des deux rives du Cher, sur 27 communes de l'Indre-et-Loire et du Loir-et-Cher, le vignoble Touraine-Chenonceaux est, avec **Touraine-Oisly**, le plus récent des sous-ensembles délimités dans la vaste **appellation Touraine**. Les vignerons ont œuvré, des décennies durant, à donner à leur vin une dimension qui les distingue de ceux de l'AOC régionale. Dans cette quête de qualité et d'identité, ils ont réservé l'encépagement adapté. Des parcelles sélectionnées riches en silex, des rendements plus faibles, des élevages plus longs en rouge, contribuent également au caractère de ces vins, des rouges amples et complexes et des blancs expressifs. (guide Hachette)

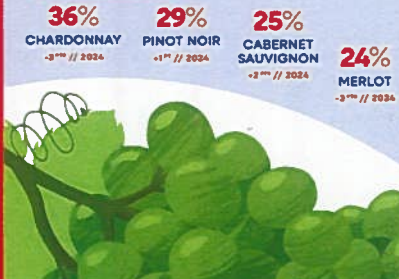


RÉGIONS ET CÉPAGES PRÉFÉRÉS

LES RÉGIONS VITICOLES PRODUISANT LES VINS PRÉFÉRÉS PAR LES FRANÇAIS



LES CÉPAGES PRÉFÉRÉS DES FRANÇAIS



Baromètre SOWINE/DYNATA, Terre de vins

ON DIT BEAUCOUP DE CHOSES SUR LA CONSOMMATION DES FRANÇAIS!

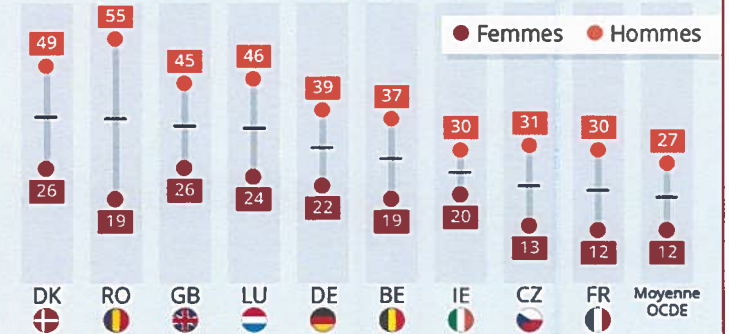


Quel est le département le plus chargé en alcool de France ?

Pays de Loire, Bretagne, Guyane, ...
Panel sur les 18-75 ans, chiffres de janvier 2024

Les Européens adeptes du "binge drinking"

Part des adultes pratiquant le "binge drinking" ou "alcoolisation ponctuelle importante" par pays en 2019, en %



* Sélection de pays d'Europe où la prévalence totale de la pratique chez les adultes est supérieure à la moyenne des 33 pays de l'OCDE étudiés.
Source : OCDE - Panorama de la santé 2023



Les plus jeunes (20 à 39 ans) sont touchés de manière disproportionnée par la consommation d'alcool : c'est dans cette tranche qu'en 2019, la part la plus élevée (13 %) de décès attribuables à celle-ci a été enregistrée.

VIN BLANC

91%
en consommant
+1^{er} // 2024

CHAMPAGNE

87%
en consommant
-2^{ème} // 2024

VIN ROSÉ

85%
en consommant
-2^{ème} // 2024

VIN ROUGE

84%
en consommant
-2^{ème} // 2024

LES VINS CONSOMMÉS PAR LES FRANÇAIS

VIN EFFERVESCENT

67%
en consommant
-1^{er} // 2024

VIN ORANGE

26%
en consommant
NOUVEAU

¹ Grands consommateurs = au moins une fois par semaine
² Consommateurs occasionnels = quelques fois par an
³ Grands consommateurs = au moins une fois par semaine

LES BOISSONS ALCOOLISÉES PRÉFÉRÉES DES FRANÇAIS EN 2025

Comparé à 2019, le vin a gagné 10 pts de préférence, la bière 13 pts et le champagne 5 pts.



Voici de quoi alimenter les longues conversations l'hiver au coin du feu!



« Je suis entrée dans le monde du vin sans autre formation professionnelle qu'une gourmandise certaine des bonnes bouteilles. » **Colette**

« Le vin a été créé pour que la terre puisse parler. »
Gaëtan Faucher (Auteur, Belge)

« On peut ne pas aimer les carottes, les épinards, les salsifis, la peau du lait cuit. Mais le vin ! Autant voudrait-on détester l'air qu'on respire, puisque l'un et l'autre sont également indispensables. » **M. Aymé**

« Le vin console les tristes, rajeunit les vieux, inspire les jeunes et soulage les déprimés du poids de leurs soucis ». **Lord Byron GB**

« Le vin est un lubrifiant social. »
Jean Clavel FR

« Si je bois, c'est pour rendre les autres intéressants. »
W.C. Fields USA

« L'art et le vin servent au rapprochement des peuples ».

Johann Wolfgang von Goethe DE

« Le Vin est le professeur du goût, le libérateur de l'esprit, l'illuminateur de l'intelligence ».

« Je ne comprends pas qu'on achète du vin sans l'avoir goûté au préalable. Il ne viendrait à personne l'idée d'acheter un pantalon sans l'essayer avant. Alors, que Bacchus me tire-bouchonne, ne refusez pas à votre bouche ce que vous accordez à vos fesses!»
Pierre Desproges FR

« Je connais un homme qui a arrêté de fumer, de boire, de faire l'amour et de faire ripaille. Il était en bonne santé jusqu'à son suicide. »
Johnny Carson USA

« Versez-leur du bon vin, ils vous feront de bonnes lois » **Michel de Montaigne FR**

« L'homme doit au vin d'être le seul animal à boire sans soif. » **Pline l'Ancien GR**

« Il y a, au commencement de chaque grand repas, deux sortes de regards furtifs : celui qu'on lance vers le décolleté de la belle dame... et celui qu'on lance vers l'étiquette de la bonne bouteille. »

Ramon Gomez de la Serna ES

« Mieux vaut boire trop de bon vin qu'un petit peu de mauvais. » **Georges Courteline FR**

Pour les vivants, de l'eau. Pour les morts, du vin. Cette règle s'applique aux poissons. **Martin Luther DE**

« Je ne supporte pas la religion du rapport qualité-prix. Pour les machines à laver oui, pour les vins pas du tout » **Frank Ténot FR**

« Venez à moi mes frères , vite, je bois des étoiles ! »
Dom Pérignon FR

« Un de mes frères était si maigre que lorsqu'il buvait un verre de vin rouge on l'appelait thermomètre! »
Pierre Doris FR

« Mon père avait l'habitude d'ouvrir la 2ème bouteille dans les toilettes au cas où maman entendrait »
Hugh Grant GB

Les 3 mousquetaires tournent au « Pousse-rapière »
George Orwell ne boit que du 1984.

Victor Hugo préfère le 93.

Marivaux: Le jeu de l'amour et du hasard c'est une dégustation à l'aveugle!

Poil de carotte: du vin orange.

A. Rimbaud: le bateau est aussi ivre que son capitaine.

Robinson Crusoe profite du Dom. De La Solitude

John Steinbeck: Les raisins de la colère? du vinaigre quoi!

Stendhal: plutôt rouge que noir.

Inconnu: Ce n'est pas au pied du mur que l'on boit le mâcon!

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



Alors oui on en a bu! Pour José: 97000€ d'amide!



Plus de 90% des citations sur le vin sont le fait de l'IA,
Jacques Cartier FR

Quand on apporte une mauvaise nouvelle, personne ne pense à vous servir à boire! **Marcel Pagnol FR**

Vrai ou faux: AC/DC a lancé sa gamme de vins?
Vrai, chaque cuvée porte le nom d'un de leurs succès
AC/DC. AUS

Le rock français c'est un peu comme le vin anglais!
Nicolas Specht UK

Dans le secteur de Cognac on est prévoyant, le Bureau a décidé de ne pas peser sur les autres vignobles! C'est déjà une raison d'écarquiller les yeux et de se pincer pour ne pas rire. Pas sans savoir: Cognac décline 3600ha en vin de France, cela représente 200 000hl. L'AOC occupe 87914ha, autrement dit une simple éraflure sur une large toile à la solidité établie.



Il ya eu, et ce n'est peut-être pas terminé, la bataille de caractères entre la Corrèze et le Jura au sujet de la dénomination de leur produit fétiche à savoir « le vin de paille ».

D'abord les Corrèziens ont obtenu le droit d'utiliser le même terme que les Jurassiens. Bien entendu l'un et l'autre ont des points communs, la célébrité étant établie depuis des lustres du côté des créateurs du vin jaune. C'est aussi la couleur de leur rire forcé.

Un autre lutin entre dans ce jeu de quilles: l'Hermitage de la vallée du Rhône. À partir de la marsanne, sur les années exceptionnelles, Nicolas RAVEL de la cave de Tain couche les plus belles grappes sur des clayettes sans paille. Ce passerillage a débuté en 1985 avec 800kg de vendange, sur 45 jours, moins qu'ailleurs, à l'air libre. Il faut 4kg de raisin séché pour obtenir 1 litre de ce précieux or liquide qui pèse 15°. Élevage 24 mois, en fûts de 114 l.

POTINS de CHAIS OP.10

Les Compagnons d'Hynao présents à la journée des assoc°. Cathy a ouvert le stand puis Seb et Daniel, puis Béatrice, Bruno et moi. Joelle fidèle à son habitude est passée pour un coucou.



MILLESIME 2025
JM R & Vitisphère



Rabelaiseries.fr

13^e édition 2025

Entrée 3€

SALON des VINS & des produits du terroir

PROGRAMME

SAMEDI 8 NOVEMBRE

- 10h00 Ouverture du salon.
- 10h30 Premier tirage Tombola et ensuite toutes les heures
- 11h00 Atelier Apéro Tapes avec Thomas Daout
- 12h00 à 14h45 Restauration
- 14h00 Atelier Le tour des vins blancs
- 14h30 Tirage 1^{er} gros lot
- 16h00 Ateliers Cosch accords mets/vins
- 17h45 Tirage 2^e gros lot
- 20h00 Fermeture du salon.

DIMANCHE 9 NOVEMBRE

- 10h00 Ouverture du salon
- 10h30 Premier tirage Tombola et ensuite toutes les heures
- 11h00 Atelier Fromages et vins animé Pascal Boulogne
- 12h00 à 14h45 Restauration
- 15h00 Atelier Chocolats et vins animé par Antoine Hervé
- 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 2025, 13^e édition.

8 & 9 NOV.
Samedi de 10 h à 20 h
Dimanche de 10 h à 18 h

Ligugé

Complexe sportif
Jean-Paul Gomez

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

Portrait d'artisans vigneron

Située dans la région des Deux-Sèvres, aux portes de l'Anjou, le domaine bénéficie d'un terroir exceptionnel et unique. Le sous sol est riche et complexe grâce aux différentes strates minérales qui s'y superposent. Ce qui offre des saveurs uniques aux cépages qui s'y développent et donc des vins atypiques et savoureux. Le village de Oiron est également connu pour son château et ses expositions d'art contemporain.

Nous avons aujourd'hui 10 ha de vignes. Les cépages chenin et quelques ares de chardonnay pour les vins blancs, cabernet franc et gamay de Bouze pour les vins rouges et aussi gamay beajolais pour un petit peu de rosé.

Nous avons fait le choix de vinifier toutes nos cuvées en monocépage. Nous allons même, pour les chenins, jusqu'à ramasser en 3 tries à différentes maturités sur un mois pour les cuvées Ancestral Blanc, Les Trois Poiriers et Blet Tendre (jeu de mots!)

Nous produisons nos foins et faisons nos différentes rotations de prairies pour nourrir notre cheval *Toundra du Moulin*, un Trait Poitevin de la race mulassière locale, ainsi que notre petit troupeau de moutons. Le couple a été précurseur de la viticulture bio et bio-dynamique dans les Deux-Sèvres, depuis 2008.

Source:
site du domaine
des Terres blanches



Céline & Benoit BLET
LES TERRES BLANCHES
L'ENGAGEMENT
DU BON, DU BIEN
ET DU SAIN !



Production de vins tranquilles des 3 couleurs et de quelques bulles, site internet et coordonnées du domaine: C. et B. BLET, Cour des badauds impasse de la poste, 79100 OIRON
0610555105 / 0618733080, benoit.blet79@orange.fr, sur rendez-vous



BLET TENDRE et ANJOU DEMON
Cuvées au titre sous forme de jeu de mots, qui assurent un sourire dès la première approche.



Le gamay de Bouze c'est quoi? Mutation observée en 1823 sur souche de gamay noir à jus blanc. Autres noms: rouge de Couchey (Bourgogne) ou bien petit mourot ...



APRES LES ENNUIS DES BORDELAIS, AU TOUR DU CHAMPAGNE!

MILLESIME 2025
JOEL



Rappel important: Joël dispose d'infos via le groupe *THE CONVERSATION* qui joue le rôle de lanceur d'alerte. Dont acte!

Tous les ingrédients sont réunis pour que le champagne subisse un *bashing* d'envergure. Le *bashing*, terme anglais qui signifie littéralement « donner une raclée », renvoie à un dénigrement collectif. Le terme n'est pas nouveau dans le domaine du vin, il a été largement employé pour les Bordeaux durant la décennie 2010. Ce qui s'est passé durant ce précédent peut-il se reproduire, les mêmes causes produisant les mêmes effets ? Quels sont ces ingrédients qui pourraient produire une nouvelle crise ? + 40 % en trois ans, le *bashing* qui a frappé Bordeaux s'est enraciné dans une perception d'arrogance des prix pratiqués par bon nombre de châteaux. Lorsque les hausses de prix ne sont pas comprises par les distributeurs et les consommateurs, un malaise apparaît. Le risque est qu'il se transforme en rejet du produit dont la valeur perçue ne cadre plus avec son prix. Or, le prix du champagne a beaucoup augmenté ces dernières années, au-delà de l'inflation. Le consommateur aurait vu les prix croître d'environ 40 % depuis 2022). Sur une période aussi courte, une hausse brutale des prix est difficilement attribuable à une augmentation équivalente de la valeur. D'autant que cette hausse s'avère bien plus importante que celle des autres vins, tranquilles comme pétillants. L'inflation subie par le Champagne sur les matières sèches (verre, collerette, bouchon, etc.) ne peut justifier cette hausse. L'écart de prix avec la concurrence (du crémant sur le marché français et, à l'échelle mondiale, le Cava espagnol et plus encore le Prosecco italien) interpelle les consommateurs. Sachant que simultanément d'autres concurrents, parfois qualitatifs, gagnent en popularité, à commencer par les pétillants anglais ou le *franciorta* italien. **Ceci reste à vérifier!**

Veuve Clicquot, go home! C'est aux États-Unis que les indices (fiables?) d'un rejet sont les plus nets, notamment auprès des plus jeunes. Ainsi, le déréférencement de *Veuve Clicquot* dans certains grands restaurants new-yorkais peut certes paraître anecdotique, mais on peut aussi y voir un symbole brûlant de la perte de réputation du Champagne. Le déréférencement et la substitution par d'autres vins chez les distributeurs car ils font et défont les réputations, ainsi que dans tous les pays organisés « à l'anglaise ».

Une standardisation croissante! Au-delà même du prix, les distributeurs reprochent aux Champenois une certaine standardisation, voire une industrialisation des vins avec la montée en puissance depuis une vingtaine d'années des maisons de Champagne (négoce) par rapport aux vignerons indépendants produisant et commercialisant leur propre champagne. Ces derniers représentaient plus de 25 % de la production en 2000 contre moins de 18 % aujourd'hui. (conditions de survie, les artisans vignerons de Champagne vendent au kg les raisins ce qui assure une trésorerie presque confortable, incontournable.) Or on sait que les marqueurs du luxe sont liés à l'authenticité et au caractère unique et artisanal d'un produit. Le décalage entre le prix et la valeur perçue n'en est que plus criant car ces maisons de Champagne sont de plus en plus associées à la standardisation.

Des problématiques persistantes. Dernier ingrédient du cocktail explosif du *bashing*, la médiatisation de problématiques sociales aiguës. Les conditions de travail en Champagne ont focalisé l'attention des médias lors de la canicule en 2023. En cause, la mort de plusieurs vendangeurs. Mais au-delà, il existe une véritable crise sociale dans la région avec un partage de la valeur remis en question par les salariés. S'y ajoute un bilan carbone défavorable à cause du poids de la bouteille de Champagne, qui pourrait s'avérer délétère à l'export à court terme dans des pays comme le Canada ou la Norvège. La bouteille représenterait près de 30 % du bilan carbone du vignoble champenois. (Le verre reste l'emballage majoritaire, env 92%, seule la recherche sur le poids est la plus facile. On passerait de 601g aujourd'hui à 524g, puis 420g voire 400g. Effets importants sur le transport et les abaissements du bilan carbone). .

Ventes en berne.

Ironie du sort, la stratégie champenoise de hausse de prix pour signaler une montée en gamme et se différencier de la concurrence est en train d'ouvrir un boulevard à ladite concurrence ! Dans un environnement économique difficile et inflationniste, cette stratégie périlleuse s'avère contre-productive au regard de la baisse sévère des ventes ces deux dernières années. Après 325 millions de bouteilles expédiées en 2022, on atteint seulement 299 millions en 2023 et 271 millions de bouteilles en 2024.



Après le salon, notre présidente s'adresse à tous.
*Mesdames et Messieurs, élus, partenaires,
bénévoles, compagnons...*

C'est avec une grande fierté que les 36 membres de l'association "Les Compagnons d'Hynao" vous font part **du grand succès de la 13^{ème} édition** de notre salon des vins et des produits du terroir "Les Rabelaiseries" qui s'est déroulé ce week-end du 8 et 9 novembre 2025, à Ligugé.

Nous étions enchantés dès le samedi soir à l'annonce historique du dépassement des 1000 entrées habituels, avec un bilan précis de 1271 visiteurs enregistrés, ravis également de cet esprit amical et convivial qui a donné le ton à tout ce fabuleux weekend. Nous avons eu la confirmation de notre succès dimanche avec ce bilan total de 2252 entrées, soit 10% de majoration par rapport à l'an passé, dont de nombreux nouveaux. Nous espérons que ces mêmes personnes auront apprécié notre salon et notre esprit de convivialité, au même titre que nos fidèles depuis de longues années.

Nous renouvelons nos sincères remerciements pour les soutiens qu'ils soient financiers, techniques et humains. Sans votre appui le club ne pourrait pas assurer un tel événement.

Notre organisation c'est un groupe de pilotage de 9 membres réunis en séances mensuelles avec des feuilles de route dédiées, auxquels s'ajoutent 2 personnes dans la formation à la pérennisation. Plus de 20 bénévoles et les 36 compagnons qui oeuvrent du vendredi très tôt au lundi soir. Le lundi nous avons eu le soutien de Benjamin, de l'équipe technique municipale venant donner le coup de main sur son jour de repos, merci.

Cette année encore la communication a pris la forme d'un grande campagne d'affichage dans les sucettes de Poitiers, les culs de bus, affichettes et dépliants dans les communes alentours. La presse locale a fort bien rendu ce que nous espérions, Jean + Nico à la radio ICI Poitou, se sont montrés convaincants. La communication via les réseaux a parfaitement tenu son rôle. Sur le temps du salon, près de 300 photos de reportage (PSG de Hynao et Marc Der Mikaelian, photographe) et le travail numérique de **Maxence**. Reconnaissance également à nos « chargés de Sécu » devenus des amis.

Les repas: service assuré par des bénévoles reconnaissables à leur tablier orange, les pots fleuris sur les tables d'une certaine Marie-France, que Bernard pourra remercier.

MILLESIME 2025
Cathy LARGEAU, photos: PSG et M. Der Mikaelian



105 déjeuners samedi et 135 dimanche, 167 dîners offerts le samedi soir aux élus, partenaires, exposants et compagnons, grand moment de joie et bonne humeur pour la grande majorité, nous y tenons tout particulièrement.

Les jeux, tombolas, ateliers variés et bien remplis, la remise des plaquettes des compagnons à la suite des coups de cœurs, et le grand tirage parmi tous ceux qui ont donné le talon de leur ticket, et les gagnants de belles journées chez nos vignerons de Champagne. Beau cadeau!

Sur les 5 ateliers avec Nico, Pascal, Martine (et Jérôme), Thomas, Pascal B et les chocolatiers : 130 participants.

À suivre: en décembre les bilans complets, pages sur le site hynao.

Merci à tout le monde pour ce grand moment, amicalement,

Cathy, présidente des Compagnons d'hynao



L'édito du manager des Rabelaiseries, XIIIème édition



L'Édition 2025 de notre salon les RABELAISERIES est un succès, après trois ans de flirte avec les 2000 visiteurs, à cette 13ème nous réalisons un super salon avec 2352 entrées, dont 43 invitations partenaires, élus et autres et 100 moins de 18ans.

Nous sommes, comme depuis plusieurs années, satisfaits de compter de nombreux nouveaux visiteurs. À l'occasion de cette 13ème édition, 893 entrées payantes, (visiteurs n'ayant pas eu d'invitation exposants). Donc on peut estimer un grand nombre de nouveaux, le retour que nous avons sur l'impact de la communication en est le résultat.

Si ce bilan très positif est réalisé, c'est grâce à une importante implication du Comité de pilotage qui a travaillé régulièrement pendant neuf mois pour accoucher de ce bébé dont nous pouvons être fiers. Le Comité a accueilli deux nouveaux : *Béatrice*, pour prendre le relais du manager et *Daniel*, pour le secrétariat.

C'est aussi grâce au dévouement des 20 bénévoles et les 36 compagnons qui ont œuvré du vendredi au lundi sans relâche.

Concernant les exposants nous regrettons l'absence de "la Balade des autruches" d' *Elodie Gauthier*, en cessation d'activité, qui aurait dû être remplacée par "Le Bocal bigourdan" de M. *Jean-Baptiste Morrer*, empêché 8 jours avant pour raison familiale. Rapidement nous avons découvert M^{me} *Adja Sava* avec ses « Bocaux faits maison » pour investir cet espace.

Avec grand plaisir nous avons accueilli: "Les Granélis" d'*Alain Billy* avec ses farines et pâtes artisanales, remplaçant "le Jardin du coin". Egalement "Balsamico", les vins d'Italie avec *Francesco Brill*, remplaçant "la cave Dit-Vin" et enfin "Château Gaillard", vins naturels du Loudunais avec *Emmanuel Bienvenu*. Un absent à la veille du salon "le Chinon", de *Philippe Richard* pour raison de santé.

Ce qui nous importe c'est qu'exposants et visiteurs se sont retrouvés comme à l'habitude avec plaisir dans l'échange, la convivialité et la découverte, de cette ambiance, pour les nouveaux, pleine de satisfaction.

Modernisation de la billetterie, mise en fonction du traitement des billets invitation exposant par QRcode (ce système enregistre et répartit automatiquement les invitations par N° de stand ou emplacement, créé par Laurent Delhomme pour le publi postage et mise en fonction par Jean et Johnny).

Les ateliers ont eu un succès sans précédent, gracieusement animés par l'équipe Nicolas, Pascal et Martine (+ Jérôme pour l'atelier coachs).

La restauration du samedi et dimanche midi a fait le plein: 240 repas pour la satisfaction des convives de par la qualité et le sympathique service des bénévoles et compagnons.

Le repas du samedi soir, précédé des discours de l'inauguration et du verre de l'amitié, s'est déroulé dans une ambiance festive et conviviale, avec le service d'un délicieux menu, servi par les bénévoles et compagnons, suivi par un quizz terminé par une dégustation à l'aveugle, orchestrée par Nicolas.

Merci à Michel RIVAULT-PINEAU et Mark Der MIKALIAN pour l'expo photos et merci à l'association peinture de la Maison pour tous, animé par Martine CHAUVET pour la présentation de leurs créations artistiques.

Notre salon reste un événement incontournable et notoire dans notre région.

Merci à M^{me} Béatrice Brodberger pour son implication en tant que correspondante de la NR pour ses articles, valorisant avec brio l'image de notre salon "Les RABELAISERIES"

Ne manquons pas de remercier l'investissement de l'équipe des services techniques de la mairie et M. le Maire pour son soutien permanent.

Nous remercions également nos 21 partenaires dont 2 nouveaux:

"Destock-MTX" à St Maurice la Clouère, patronné par M. Texereau Mickaël et "la Carrosserie Rojat" de Ligugé.

Soyons fiers de notre salon, gardons l'objectif : ECHANGE, CONVIVIALITE, AMITIE, 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, le manager





Un max de moyens de com° pour le salon des Rabelaiseries, radio, aquilux d'entrées de bourg, grande toile côté nord, le fléchage, les macro-pores sur les arrières de voitures, panneau numérique, cul de bus, sucettes, ...



Les RABELAISERIES 2025, la fourmilière des installations

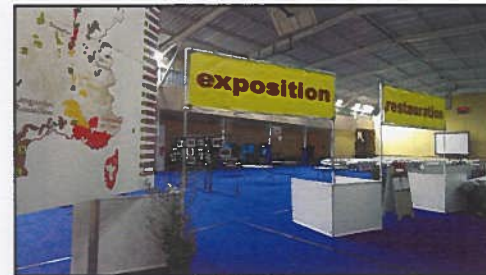
Respectable implication de tout un groupe, efficace, fidèle, de bonne humeur et de plus en plus rapide. Et tous ne sont pas sur les photos, quand on bosse on ne pose pas!



La moquette: double épaisseur



Les stands, structures, électricité, ...



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

54 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

Organisé par



Avec le soutien de



71

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

Le salon, un espace suffisant et soigné fait pour que tout soit fluide et accueillant





LES EXPOSANTS



STAND 1 Remplacé

STAND 2 **CONFITURES CROPSAL**
Benoit PRAT Confitures

STAND 3 **HUILERIE LEPINE**
Joffrey LEPINE Huiles

STAND 4 **L'ESCARGOT DU POITOU**
Corinne LHOSTE Escargots

STAND 5 **ABEILLE POITEVINE**
Jean-Baptiste CHARLES Miel

STAND 6 **FROMAGERIE BELLEVAIRE**
Pascal BOULOGNE Fromager

STAND 7 **TERROIRS D'OUTRE MER**
David GARINO Epices, vanille

STAND 8 **SAVONS de LIGUGE**
Johann & Virginie AUMAITRE

STAND 9 **GRAINELIS**
Alban Billy Farines et pâtes artisanales

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-PICARD**
Angélique PICARD Menetou-Salon

STAND 17 **CHATEAU DU PAYRE**
Valérie LABROUSSE Cadillac, C. de Bx

STAND 18 **BALSAMICO**
Francesco Brillì Vins d'Italie

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 SERGE LAGARDE**
Fabrice BOUCARD Vins d'Espagne

STAND 23 Déplacé au 47

STAND 24 **DOMAINE GOYER**
Claire GOYER Châteaumeillant

STAND 25 **CLOS DU MARBRIER**
Irène PRIOTON Minervois

STAND 26 **CAVES DE LA ROCHE**
Frédéric GALLARD Anjou

STAND 27 **samedi LES DOUCEURS GOURMANDES**
Thierry LÉGER Brolys
dimanche BOULANGERIE BELAIR
Manon BELAIR Pains Viennoiseries

STAND 28 **PERLES DU MARAIS**
Tom VERGNAUD Huitres

STAND 29 **CHOCOLATERIE HERVÉ**
Antoine Hervé Chocolats

STAND 30 **NATH'URE ET T'HEROUARD**
Nathalie HEROUARD produits régionaux / 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 Muscadet Sèvre & Maine

STAND 36 **SCEA DE SABOURAT**
Jean-Claude SAUNIER Cognac et Pineau

STAND 37 **DOMAINE ISABELLE SUIRE**
Isabelle SUIRE Saumur

STAND 38 **CHAMPAGNE LAFROGNE**
Grégory LAFROGNE Champagne

STAND 39 **DOMAINE DEZAT**
Stéphanie DEZAT Sancerre Pouilly-fumé

STAND 40 **DOMAINE SAÏKOUK**
Latifa SAÏKOUK 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 **DOMAINE MONNERET**
Jean-Marie FOURMONT Bourgognes

STAND 45 **DOMAINE DE LA BERTHÈTE**
Pascal MAILLET Côtes du Rhône

STAND 46 **CHATEAU GAILLARD**
Emmanuel BIENVENUE Vins naturels Loudunais

STAND 47 Cahors, temporaire

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, St Joseph

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 artisans (17)

En noir : les vignerons (38)

En bleu : les nouveaux venus au salon (4)

TOMBOLA

UN LOT à gagner
TOUTES LES HEURES

DEUX GROS LOTS
à gagner PAR JOUR

LOT DU VIGNERON
1 Week-end en Champagne



réservation
RESTAURATION
06 15 39 16 57

ATELIERS
06 62 33 68 45





ORIGINES des EXPOSANTS

Manche

2025



ALLEMAGNE

SUISSE

ITALIE

BELGIQUE

Océan Atlantique

Outre mer 7

Golfe de Gascogne

Golfe du Lion

Mer Méditerranée

ESPAGNE 22

Val de Loire

Bordeaux

Sud ouest

Languedoc

Roussillon

Vallée du Rhône

Bourgogne

Mâconnais

Champagne

Alsace

Bergerac

Espagne

Inauguration 2025, les officiels face au peuple du salon

MILLESIME 2025

JM R+ P SG



Chaque année le moment des discours est important et crée une impatience à cause des verres et des amuse-bouches qu'on a sous le nez! Les officiels ont joué le jeu et personne n'est mort de faim ni de soif. Les « petites mains des Rabelaiseries » ont à nouveau moulé, tartiné et disposé le nécessaire pour l'événement, merci.

Et dire que tout ce qui a été fait avec minutie, amour, perfection et soin, avec le temps que ça prend, a disparu au fond des gloutons affamés de 2025. **Adrien Millet** avait conçu un tarama de truite fumée qu'il a fait déguster durant le salon et qu'il a offert pour ce cocktail, merci à lui.



NICO ET SES EMULES AUX ATELIERS

MILLESIME 2025

JM R+ PSG



Il était vraiment conseillé de s'inscrire pour participer aux animations 2025. Les 2€ requis pour en être n'ont pas freiné la fréquentation au point que les prévisions, en effectifs par ateliers, ont été bousculées. Autour de Nico les animateurs se sont débrouillés comme des chefs: **Martine**, de retour, **Jérôme** le commissaire et **Pascal** qui en était à sa 1ère sélection. Une fois le trac passé et armé d'un maillot de circonstance, il a pleinement tenu sa place. Tous les ateliers ont fait le plein.

Les ateliers



Il y avait même des gens très importants!



Se RESTAURER aux RABELAISERIES



Sous la haute main de Jean-Pierre, la restauration du salon est une pierre angulaire indéfectible. Respect à son expertise et à son équipe qu'il sait soutenir et motiver. Au rythme des cafés et autres sandwiches, la buvette ZERO°, les petites mains qui régalaient au cocktail, le coin des huîtres, quelques espaces « repos » pris d'assaut et même les ateliers, font qu'il fait bon rester un peu plus au salon.



Rabelaiseries
Menu du samedi

Cassoulet d'oie aux lentilles et légumes
fines julienne de jambon
...
Pommes de terre de boeuf et son macaron
de colada
...
Cassiole de fromages en croûte (bois chéris)
...
Focaccia citron mangoué avec de fruits rouges

28 € (Buvette non comprise)

Pour le vin, deux paniers achetés auprès des vigneronnes présents.
Pour l'eau, jus d'orange, café, deux paniers achetés à la buvette.

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



Rabelaiseries
Menu enfant

Enfant jusqu'à 13 ans
...
Cassiole de choucroute
...
Pâté de volaille garni d'asperges
...
Salade au choucroute
...
15€ (Buvette non comprise)

Rabelaiseries
Menu du dimanche

Oie rôtie avec carottes à l'ouest
...
Jambon de porc à la moutarde et son riz
aux petits légumes
...
Cassiole de fromages en croûte (bois chéris)
...
Langoustines sautées au beurre blanc

28 € (Buvette non comprise)

Pour le vin, deux paniers achetés auprès des vigneronnes présents.
Pour l'eau, jus d'orange, café, deux paniers achetés à la buvette.

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



Les gagnants sont là

Et un WE en Champagne!

MILLESIME 2025
JM R + photos P SG



Ça fait plaisir de faire plaisir!

PROGRAMME

SAMEDI 8 NOVEMBRE
 10h00 Ouverture du salon
 10h30 Premier tirage Tombola et ensuite toutes les heures
 11h00 Atelier Apéro Tapas avec Thomas Daout
 12h00 à 14h45 Restauration
 14h00 Atelier Le tour des vins blancs
 14h30 Tirage 1^{er} gros lot
 16h00 Ateliers Coach accords mots/vins
 17h45 Tirage 2^e gros lot
 20h00 Fermeture du salon.

DIMANCHE 9 NOVEMBRE
 10h00 Ouverture du salon
 10h30 Premier tirage Tombola et ensuite toutes les heures
 11h00 Atelier Fromages et vins animé par Pascal Boulogne
 12h00 à 14h45 Restauration
 15h00 Atelier Chocolats Antoine Hervé et vins
 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 2025, 13^e édition.



Babeth dans ses petits papiers



Le gagnant du jambon merci Patrick!



Bernie qui trait des heureux!



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, HUTTRES
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

SALLE DES EXPOSANTS 2025



NOUVEAU NOUVEAUTES 2025

ESPACE DÉTENTE BUVETTE

STAND PRODUITS DU TERROIR

STAND DES VINS

Les récompensés 2021-2025 par les COMPAGNONS d'HYNAO



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 + dégustation/vente

- 2021,** Bruno HERBERT, Délices de BRETAGNE
 Tom VERGNAUD, Perles 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 FLEISHER, Alsace
 M. & C. CHOLLET, Dom. Rabelais, TOURAINE-MESLAND
 Latifa SAIKOUK, Ch. Saïkouk, Ht MEDOC
 Pierre PELOU, Dom. Pierre Pelou, Roussillon
- 2024,** Isabelle SUIRE, Dom. Suire, SAUMUR
 Anne RIBES, Dom. Le Roc, FRONTON
 Antoine HERVE, CHOCOLATS
 Romain & Damien REULIER, l'Arcison, ANJOU
- 2025,** Alban BILLY, Grainelis, farines et pâtes
 Francesco & Shella BRILLI, Balsamico, épicerie/cave italienne
 Emmanuel BIENVENUE, Ch. Gaillard, vins naturels
 Laurent ROBERT, Dom. Combe Julière, RASTEAU
- 2026,**



Des allées bien remplies et des exposants justement récompensés, c'est le salon 2025!



LE PANTHEON RABELAISIEEN 2025 DE LIGUGE

MILLESIME 2025
JM R + PSG



Un salon record! 2352 entrées



Maxence, petit nouveau et grand talent

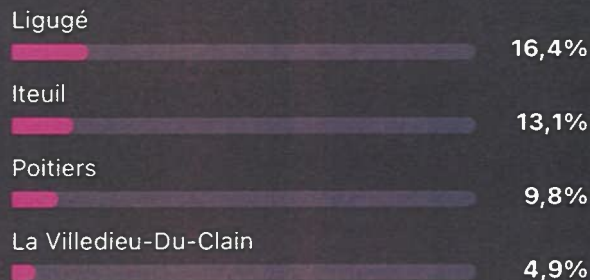
Maxence, après son job au salon, envoie ce message

Bonjour Cathy,
J'espère que tu vas bien.
Je reviens vers toi comme promis pour un petit bilan de la communication que j'ai faite des Rabelaiseries.
Au total : j'ai effectué **35 stories** et **17 posts permanents** sur les différents temps forts de cette édition. J'ai totalisé les vus sur ces 52 publications : **13 184 vus**.

Au total aussi : **250 likes** et **55 followers en 48h** (70 le vendredi soir, 125 le dimanche soir).
Je te laisse transmettre ces quelques chiffres clés au reste des compagnons !
Mon objectif principal, de créer un maximum de flux pour attirer les vus, est à mes yeux réussi ! Je suis très fier d'avoir pu faire scintiller le salon le plus largement possible, et même d'avoir, chez certains peut être, créé la motivation pour y passer pendant l'évènement.
Je te fais suivre également une image qui montre par pourcentage le profil des comptes qui ont suivi l'évènement sur les réseaux sociaux ! Cela peut être intéressant à analyser... Max.

Constat: Poitiers est encore à travailler, la « Ferme s'invite » n'a pas occasionné de baisse des entrées, les hommes et les femmes au coude à coude, le 18/24 bien présents, ...

Villes principales



Tranches d'âge principales



Genre



C'était très plaisant de travailler dans ces conditions et d'avoir une véritable reconnaissance de son travail, ce qui n'est pas toujours le cas partout où j'officie. Evidemment, je te renouvelle tout le bonheur que j'ai eu de travailler avec tous les compagnons et autres bénévoles sur ce magnifique évènement. Je vous remercie tous, de nouveau, pour l'accueil très chaleureux que vous m'avez fait pendant ce weekend. **Max**



Bonjour les COMPAGNONS,

POTINS de CHAIS *OP.11*

MILLESIME 2023
JM R & JOEL & Vitisphère

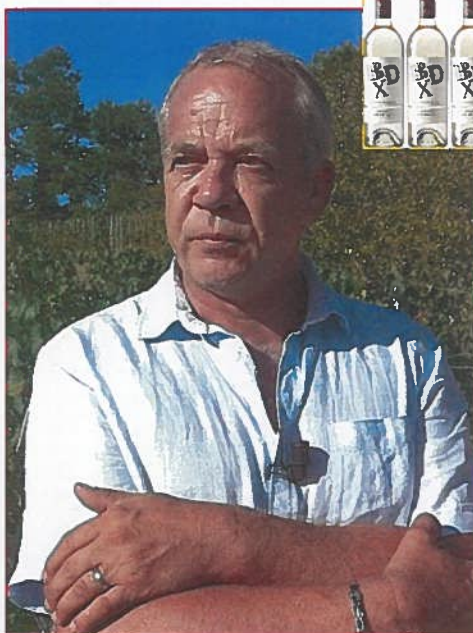


Au vu des soucis importants dus à la crise de vente dans le Bordelais, des idées nouvelles se font jour. L'une d'entre elles touche notre pote **Alain TOURENNE**, fidèle du salon, je lui avais demandé des éclair-

cissements, telle est sa réponse. « BDX est une idée de Stéphane DERENON-COURT (*) le célèbre consultant, qui lui aussi en a assez du Bordeaux bashing. Les vins rouges sont faits à Rauzan par Christophe QUEBEC et le blanc par moi. Stéphane qui achète les vins nous conseille sur le style qu'il veut et met tout son réseau en action pour la communication et la distribution. On trouve les vins aux env.

de 11€. Le blanc est composé de sémillon à 50%, sauvignon gris à 15% et sauvignon blanc à 35%. Voilà tout ce que je pouvais dire sur ce vin, bonne journée ensoleillée, **Alain le vigneron magicien!** »

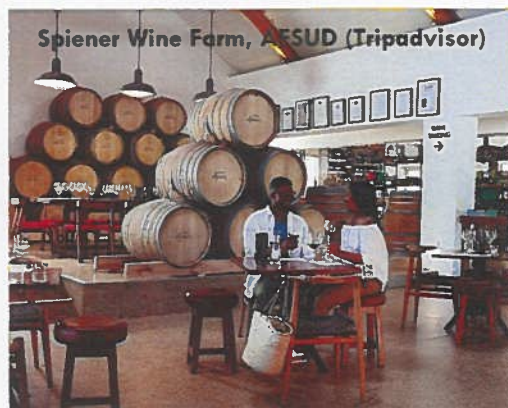
(*) *S De Renoncourt: vinificateur et artisan vigneron-consultant qui intervient dans les démarches sur plus d'une centaine de domaines, dont une quarantaine en Gironde. Il est aux commandes du Dom. De l'A, à Ste Colombe depuis 1999, superficie 10.5ha, 80% merlot et 20% cab franc, 40% de fûts neufs / 60% en fûts d'un vin. Attention ses vins sont un peu coûteux (2019= 42€). BDX le jus c'est une tentative qui veut assumer la noblesse du « petit vin » accessible, destiné au plaisir sans chichi. Fruité, facile, digeste, tout en portant haut l'histoire de la culture régionale.*



Les effets du dérèglement climatique sont préoccupants et les moyens d'équilibre sont en recherche. Depuis 50 ans les vignobles de France, Espagne et Italie ont subi les élévations de température plus importantes que dans l'autre partie du monde.



Ayant observé que la cote de popularité de l'œnotourisme augmente depuis quelques années, l'agence britannique Titan a réalisé une enquête pour identifier les destinations plébiscitées par les amateurs. L'Afrique du Sud cumule les titres de première destination, mais aussi de pays qui propose les visites les moins chères et les bouteilles de vins les mieux placées en



Une nouvelle espèce de levure de bioprotection pour tuer les Brettanomyces (bretts). La firme Lallemand, Canada, s'apprête à sortir son anti-bretts. Issue de la collaboration avec l'université de Stellenbosch, AFSUD, région des domaines de souche française, les *suhyomyces pyralidae* percent les parois des cellules ennemies en pré-fermentation. Car à 3° elles vont mourir. Et cela ne change rien aux pratiques hygiéniques indispensables.

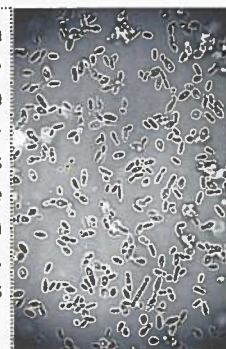
Nouveau désengagement japonais pour le Beaujolais Nouveau, en quête de renouveau les 3 plus importants grossistes tirent un trait sur les importations du vin primeur. Georges DUBOEUF, ex vigneron du Ht Poitou part en campagne orientale, bon courage!



Après le sucré, le salé, l'amer et l'acide il faut parler de l'UMAMI. Une saveur qui intéresse les chercheurs pour la dégustation.

Il s'agit du côté savoureux/délicieux selon les Japonais entendu pour la 1ère fois au début du XXe siècle. On le trouve semble-t-il dans les bouillons, les produits fermentés et les fromages.

Le marché chinois du vin retrouve des couleurs, et sort du rouge. Justement les vins rouges conservent leur primauté mais les bulles et les blancs progressent. En 2025 près de 60% des professionnels misent sur une reprise marquée, avec un millésime 2027 très espéré. Les blancs tranquilles importés et les spiritueux ont le masque, jaune?



Des raisons d'espérer et de relever la tête face aux préoccupations

Dans une parcelle du Bordelais se trouvent des vendangeurs pas comme les autres. Une équipe de scientifiques est venue tester sa découverte : une algue marine qui a de puissants effets sur la vigne. Cette algue naturelle serait aussi efficace que les pesticides chimiques contre le mildiou qui s'attaque à la vigne. À quelques mètres, un rang n'a reçu aucun traitement pour l'expérience: les grappes sont ravagées par le mildiou.

Un traitement naturel.

C'est une start-up française qui a découvert les vertus de cette algue marine. "C'est une microalgue que nous avons identifiée dans l'océan Atlantique. C'est un pesticide naturel qui va avoir les mêmes propriétés contre le mildiou que les pesticides chimiques. Le vigneron va pouvoir mettre le produit dans le pulvérisateur. Avec un sachet de microalgues, il pourra traiter jusqu'à 3ha", détaille **Laurent de Crasto**, co-fondateur de la société *Immunrise*. La première usine de production est en Islande, pays où l'électricité est verte et bon marché. Dans des tuyaux où circule l'eau de mer, des LED accélèrent la concentration des microalgues. Pour une viticultrice, ce traitement naturel est un espoir. Dans la parcelle qu'elle prête pour les essais, la microalgue est aussi efficace que les pesticides conventionnels qu'elle utilise dans le reste des vignes. "C'est l'idéal, parce que le but c'est d'avoir le minimum d'impact sur notre environnement, sur la biodiversité et puis sur nous-mêmes aussi", indique **Emmanuelle Bordeille**, viticultrice.

La start-up française espère que son produit sera autorisé à la vente d'ici 2029. Le prix serait équivalent à celui du traitement chimique pour un vin sans aucun résidu de pesticides. À suivre.

Conf. RVF et Franceinfo

Pour les spécialistes: les apports à base d'algues sont vieux comme le monde, ou presque! Nous assistons à un regain de l'utilisation des algues puisque l'augmentation de la demande atteint 35%. Primo positivement: la nutrition de la plante, deuxio: amélioration de l'assimilation, contient des hormones de type auxine et cytokinine, acide abscissique et la glycine bétainique, voir JOEL! (Conf: Réussir vigne)

Yvette et Alain Souchaud, en expédition du côté de Marseille ont les sens en éveil. Voici une info qui est bien parvenue à la rédaction du Millésimé.

Un autre mode de traitement de la vigne pour le même usage, l'utilisation d'extraits de pépins de raisin en guise d'anti-mildiou.

On connaissait déjà les effets des pépins pour l'huile neutre qu'on en tire, les caudalies en cosmétique, les polyphénols qui participent aux saveurs et textures des vins, ... Au départ: la valorisation des résidus de la vigne et un plus pour les agrivignerons. Programme porté par *Pépité raisin* qui transforme des sous produits en solutions durables (lauréate de la bourse Penfold's evermore, dont on a relaté le mécénat dans le Millésimé 2024). Lancement en 2026, présence sur Paris, Reims et Bordeaux.

Bien vu la startup Souchaud!



Le mildiou est un champignon-algue invisible à l'œil nu qui se caractérise sur le dessus des feuilles par des taches jaunes-vertes. Elles ressemblent à des tâches d'huile et des zones d'aspect grillé. En revanche, sur le dessous des feuilles, on remarquera un feutrage blanchâtre. Les grains de raisin eux brunissent et se dessèchent. La **bouillie bordelaise** (sulfate de cuivre) permet le traitement des vignes. C'est un fongicide à pulvériser en quantité de 15g/l. On peut aussi essayer l'**oxychlorure de cuivre** qui est plus doux pour les agents pollinisateurs. **Quand ?** du 15 mai à la récolte, tous les 15 jours. Après une pluie excessive qui aura fait disparaître le produit, renouveler. **A savoir:** délai de 6 semaines avant cueillette, couper les branches malades et les brûler afin de stopper la contamination. Conf: Mon petit jardin heureux



L'ÉCOCONCEPTION,

un scénario de transition pour une chimie durable
Une rencontre Académie – Industrie
organisée à l'ESPACE MENDES FRANCE (EMF) de
Poitiers le **5 novembre 2025**
EMF-Université de Poitiers-CNRS, SCF (Division de
Chimie Durable), SAFT et BIOSYNTHIS

Les enjeux de la chimie durable sont au cœur des préoccupations des acteurs des secteurs publics et privés. Parmi celles-ci, l'innovation scientifique, la diversification des ressources, des énergies propres, des procédés économes, le recyclage des matières, la réduction des polluants, ... sont des problématiques pour lesquelles des solutions cohérentes doivent être proposées à court, moyen et long terme.

En effet, quelles que soient l'histoire et la terminologie, chimie verte, chimie durable, ... la chimie - **Science et Industrie** - se doit d'être exemplaire dans ses concepts et ses réalisations pour que ses développements futurs soient mieux perçus par nos concitoyens. Ils oublient souvent les apports de la chimie à de nombreux secteurs d'activités pourtant indispensables à notre Société : santé, alimentation, hygiène, agriculture, logement, mobilité, cosmétiques, etc, sans oublier l'eau, l'air, les sols et l'énergie !

Néanmoins, « pour accélérer la transition vers des technologies 'décarbonées' il faudrait mettre en oeuvre un projet « *Manhattan Ecologique* », avec la création d'un véritable centre de recherche et d'innovation en lien direct avec l'industrie ! », déclaration-proposition faite en 2023 par un collectif de scientifiques, parmi lesquels **Alain ASPECT**, physicien, Prix Nobel, Académie des Sciences, **Jean-Marie TARASCON**, chimiste, Médaille d'or du CNRS, Académie des Sciences.

Quel que soit le domaine concerné développer une importante stimulation de l'innovation pour la conception et la découverte de nouveaux et plus durables produits et procédés est un domaine d'action prioritaire d'autant plus que:

ÉCOCONCEPTION, la chimie et l'Académie

-Il y a un consensus pour que ces innovations résultent d'une intensification des recherches interdisciplinaires

-L'intégration large de la notion d'**écoconception** sera prioritaire pour la levée de verrous scientifiques et technologiques (Cette notion générale incarne par exemple une chimie qui produit des composés et matériaux à **faible impact environnemental**, en intégrant la recyclabilité, le recyclage et la réincorporation des matériaux recyclés,

-Respecte les règles environnementales et sanitaires tout en promouvant l'économie circulaire, en limitant l'appauvrissement des ressources et l'accumulation de déchets.

Au cours de cette soirée, nous avons proposé à **Romain Cayzac** (SAFT Poitiers) et à **Thierry Bernoud** et **Julien Magne** (Biosynthis) de présenter des exemples industriels ainsi que leur vision du développement durable.

Programme général

19h-accueil

20h- Introduction par Pascal Chauchefoin (Espace Mendes France-Poitiers) et Joel Barrault (DR CNRS Honoraire et SCF- Div. Chimie durable)

Les défis de la chimie par Jérôme Guillard (professeur à l'université de Poitiers, IC2MP et SCF-Division de Chimie Durable)

Une Énergie Durable par Romain Cayzac (Responsable Technique de SAFT CSE à Poitiers)

Une Chimie verte biosourcée par Julien Magne (Directeur de production de BIOSYNTHIS)

Discussion et conclusion



SAFT

Présentation de l'intervention :

Depuis près de 100 ans, **Saft** fournit à ses clients des batteries pour l'alimentation de secours et la propulsion de leurs applications critiques.

Au-delà de la course à la densité d'énergie, ou de puissance, la durabilité a toujours été au cœur des développements de piles et d'accumulateurs dont l'un des exemples les plus probants est d'origine poitevine.

Il s'agit de la gamme de piles primaires au lithium chlorure de thionyle qui fournit à la fois des solutions à haute énergie et à haute puissance et peuvent durer plus de 25 ans sur le terrain. Elles sont idéales pour une utilisation dans des applications où le remplacement est difficile et coûteux, comme les compteurs de gaz, d'eau, ou d'électricité ainsi que les appareils connectés tels que les capteurs environnementaux.

Cette intervention traitera des caractéristiques et du cycle de vie du Li-SOCl₂ en se focalisant sur la ressource lithium.

BIOSYNTHIS

L'activité de BIOSYNTHIS se résume dans une chimie verte et durable,

la conception et la production de nouveaux ingrédients bio-sourcés à faible impact environnemental, avec des procédés les plus vertueux possibles, sans solvants et avec rejet d'oxygène (Production d'hydrogène vert et d'azote sur site)

La capacité de produire **Bio-oléfines (LAO)** et **Bio-alkanes**, de très haute pureté, à partir d'huiles végétales et de méthyl esters (Biodiesels),

BIOSYNTHIS a ainsi revisité l'industrie lourde, pour se substituer discrètement aux Vapocraqueurs d'Éthylène, tous à l'abandon en Europe .

Depuis plus de 20 ans, la société a conçu et développé des ingrédients Cosmétiques renouvelables et biodégradables, y compris des microcapsules de parfum à relargage progressif, avec une vingtaine de brevets à son actif et plus de 60% de la production est exportée..

Courrier présidentiel de Cathy et les moelleux

MILLESIME 2025
JM R + Cathy & les Moelleux, photos: Bernie



Chères compagnonnes et chers compagnons,

La "**Soirée moelleuse**" de ce 10 octobre a réuni 24 Compagnons et 8 bénévoles, à Ligugé.

Après les remerciements d'usage et en particulier pour nos chers bénévoles, nous déroulons le programme prévu, à savoir :

Le briefing pour la 13ème édition des **Rabelaiseries** :

Béatrice a été présentée à nos bénévoles puis **Christian** a exposé les nouveautés qui seront mises en place à notre salon cette année.

En particulier la création d'un QR-Code sur les billets "exposants" et l'acquisition d'une douchette qui permettra de les scanner. Le but : rapidité, efficacité, fluidité à l'entrée et une ventilation plus aisée de la facturation des billets à chaque exposant.

2 équipes d'accueil à l'entrée : billets scannés + invitations gratuites d'un côté (douchette) et billetterie payante de l'autre (caisse et TPE).

Un petit intermède de bulles des "anniversés" par le trio + 1, du 21 septembre **Joël, Patrick et Cathy** auquel s'ajoute **Denis** né un 9 octobre.

Place au quatuor pour une interprétation brillante de son œuvre "**Soirée moelleuse**".

Les quatre complices **Joël, Jean, Xavier et Daniel** ont sélectionné dans leur cave six vins afin de nous offrir une dégustation de moelleux de diverses régions.

Pour corser l'affaire, ils ont pris un malin plaisir à revêtir les bouteilles de chaussettes noires ne laissant apparaître aucun indice ...

La dégustation fût parfois surprenante et nous avons eu quelques difficultés pour trouver la région, le cépage et autres caractéristiques.

Un 1er vin du **Haut Poitou**, cuvée Dany a obtenu la moyenne de **6,1/10**

Le 2ème vin un **Pacherenc** de 2022, moyenne **7,1/10**

A partir du 3ème, le vin a été associé à une bouchée afin d'apprécier l'alliance. Ainsi le vin du **Loir et Cher "Rêverie"** a été dégusté avec d'excellents escargots farcis. La moyenne a été de **6,1/10** et **10/10** pour les escargots !

Le 4ème vin un **Gaillac** Château l'Enclos des Roses, vendanges tardives a été servi avec un toast de roquefort, moyenne de **7,6/10** et toast excellent

Le 5ème vin, un **Gewurztraminer** vendanges tardives a été servi avec un toast de foie gras. Moyenne **7,9/10** magnifique alliance avec le foie gras

Enfin le 6ème vin un **Coteau du Layon** a été servi avec un toast de notre choix roquefort ou foie gras, note de **5,7/10**

Le **Gaillac** a obtenu le coup de coeur mais seulement avec une voix de plus que le **Gewurztraminer**, **14 & 13**.

Sacrée soirée "**moelleuse**" amicale et très joyeuse, grâce à nos 4 maestros qui nous ont surpris et régالés.

En apothéose, le dîner autour d'un magnifique buffet arrosé de quelques breuvages issus de notre cave ...

Merci à tous et à bientôt aux Rabelaiseries, **CATHY**





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 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 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 (cyprès), 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

SEANCE VINS MOELLEUX, REMONTEES DE FOND DE CAVE.

MILLESIME 2025

JM R +photos: Bernie



Séance du 10.10.2025 à Ligugé avec 31 personnes.

Rangs des compagnons plutôt clairsemés et 8 bénévoles.

Salle pleine pour une dégustation de vins au long cours en provenance des caves particulières des quatre animateurs du jour. Le premier satisfait de l'occasion est le souriant trésorier, ce qui peut se comprendre!

Notre présidente **Cathy** ouvre sur les anniversés traditionnellement dénoncés. Les visiteurs du soir ont apprécié les bulles servies en ouverture, c'était avant de laisser la parole à Christian qui a présenté les dernières nouvelles du très proche salon. S'en est suivi la distribution des macropores à disposer sur les lunettes arrière des autos pour faire de la pub. De même quelques uns ont reçu des enveloppes pour les affiches et dépliants à déposer chez les commerçants des villages environnants et Poitiers.

Béatrice se tenait en soutien déjà dans les starting-blocks de son futur job de manager. Christian a salué son implication alors qu'elle travaille encore et qu'il faudrait en tenir compte pour sa tâche au sein du groupe de pilotage des Rabelaiseries.

Le premier boulot d'info du salon a déjà été effectué (les aquilux d'entrées de bourg) par P SG et JM R, comme les autres années, il a été demandé de prévoir une autre équipe l'an prochain, formation assurée et gratuite!

Place aux vins moelleux, de l'hexagone et des caves particulières de **Xavier, Daniel, Jean et Joël**, la partie restauration affichait une sacrée palette!



Quand la moisissure est noble ...



Des responsables heureux et des attentifs!



Comme de vieux fourneaux!

Présentation des vins moelleux et de quelques associations mets-vins (toasts foie gras, roquefort, escargots persillade ...)

1) **Ht Poitou**, cuvée Dany, Pascal Fournier, Marigny-Brizay 86 *chenin (passerillé)*

2) **Pacherenc de Vic bilh**, région Madiran 65, l'Esprit sud ouest, de Fabien Castaing, *petit et gros manseng + petit courbu*

3) **Valençay**, cuvée Rêverie, Hubert et Olivier Sinson, Meusnes 41, *sauvignon blanc doux*

4) **Gaillac**, Enclos des Roses, vendanges tardives, famille Balaran, à Ste Croix 81 *len de lel*

5) **Alsace**, Vendanges tardives, Maison Louis Hauler, Dambach 67 *gewurztraminer*

6) **Layon**, Dom. de la Petite Roche, Trémont 49 *chenin (passerillé)*

Passerillé: le passerillage (passum= étendre) peut être fait par suspension en l'air, sur souche queue tordue ou sur la paille. Ces différentes méthodes existent dans l'intention de permettre aux raisins de se concentrer en sucre par évaporation de l'eau tout en conservant l'acidité.

Pacherenc de Vic bilh: en Béarnais, *pachets en renc* = rangs de piquets, *vic-bilh* = vieux pays, rappel: Pau vient de *pache*

Len de lel = loin de l'œil, la partie de rameau du sarment est longue entre 2 « oeils »

Gewurztraminer = 2 mots accolés, *gewurz* signifie arômes ou épices et *traminer* qui veut dire de la ville de *Tramin*, nord Italie

Vendanges tardives = sur les récoltes exceptionnelles les raisins arrivent en sur-maturité grâce au botrytis. Evaporation de l'intérieur qui concentre le sucre et donne la puissance. Avec les riesling, pinot gris, muscat, gewurz dits « nobles ». SGN, sélection de grains nobles: parfois ramassés grain par grain qui ont plus de teneur en sucres que la VT: + de 300g de sucre résiduel contre 275g en VT, de l'or liquide!

Il était une deuxième fois ... en Italie

Repas de fin de millésime 2025 à Poitiers

MILLESIME 2025

Cathy + Christian



Bonjour les amis,
Hier soir a eu lieu le grand moment convivial au restaurant Le Cap Ristobar à Poitiers. Soirée préparée avec minutie par Catherine et Christian qui n'ont pas hésité à rencontrer plusieurs fois Clément propriétaire et cuisinier.

Nous n'étions que 27 convives très heureux d'être choyés par cette nouvelle édition "les pieds sous la table". Nous avons été accueillis dans une petite salle réservée à notre groupe, une belle décoration et des vitrines éclairées, où sont disposées de nombreuses bouteilles colorées.

Après un bref discours et un petit mot de Christian pour un 1er bilan chiffré de notre salon, Clément et Laetitia nous présentent les 2 vins et les antipastis. La régalande des yeux et de nos papilles débute avec ces antipastis aussi généreux que succulents et joliment présentés sur de grandes planches. Les breuvages s'accordent parfaitement.

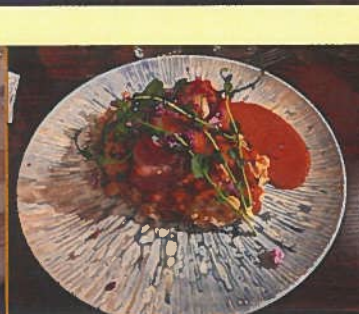
Place aux plats accompagnés chacun avec un vin différent présenté par Clément. Laetitia nous a servi de magnifiques assiettes avec l'excellence de la gastronomie italienne.

Après les très bons fromages avec un vin blanc Terre Nere Etna Bianco, place aux desserts tous aussi excellents et accompagnés d'un Lambrusco ou d'un Moscato d'Asti.

Cette magnifique soirée s'est clôturée avec un café et bien sûr un limoncello.

Merci à tous pour votre venue et vos compliments bien mérités, Catherine et Christian avaient une grande pression, ils souhaitent vraiment vous faire plaisir. Pari hautement réussi, bravo à vous 2 et encore merci.

A suivre sur le site de très belles photos qui expriment la convivialité, la générosité et ces formidables dégustations. A très bientôt pour notre dernière séance le vendredi 12.12.
Bises,
CATHY



Le coin du spécialiste, infos du veilleur JOEL

Le CNRS, l'université de Bordeaux, Bordeaux INP et la société Biolaffort créent, avec le soutien de l'Agence nationale de la recherche (ANR), le laboratoire commun RedoxWine pour tenter de prédire le vieillissement du vin. Financées à hauteur de 363 K€ par l'ANR, les ressources mises en commun dans le cadre de RedoxWine permettront d'étudier les réactions d'oxydoréduction responsables de la dégradation du vin dans le temps.

La société Biolaffort, le CNRS, l'Université de Bordeaux et Bordeaux INP ont récemment renforcé leur partenariat en créant un **laboratoire commun** baptisé *RedoxWine*. Ce laboratoire, fruit de la collaboration entre *Biolaffort* et l'Institut de Chimie et Biologie des Membranes et Nano-objets (CBMN), étudiera les **réactions d'oxydoréduction** dans le vin, pour prédire sa capacité de vieillissement et répondre aux défis engendrés par le réchauffement climatique dans le secteur viticole.

Qu'est-ce que l'**oxydoréduction** dans un vin? Réduction et oxydation du vin sont deux phénomènes opposés. Ainsi, lors des différentes phases de vinification et d'élevage, le vin évolue en milieu oxydant, puis se retrouve en milieu réducteur une fois mis en fût ou en bouteille. Il s'agit d'un enchaînement de réaction **redox** (indicateur d'oxydoréduction).

NB: la première fois que j'ai entendu parler de réduction c'était dans une conversation pointue avec un certain Frédéric BROCHET, seigneur de l'Ampelidae. À tous ceux qui ont une cave de vieillissement, le choix des vins à l'achat est très important. Il est toujours possible d'avoir 2 caves en une, celle qui tourne régulièrement et celle de la sagesse à travers le temps. JM R

POTINS de CHAIS *OP.12*

MILLESIME 2025
JM R & JOEL



A la foire de Jaunay-Marigny les Compagnons ont grandement fait acte de présence. Au stand de Pierre Pelou celui-ci m'a annoncé qu'il augmenterait ses prix de 10% à tout compagnon, ayant pressenti comme une invasion! Toujours le mot pour rire le Tautavel man!

Sources: Terre de vins, Vitisphère

Un incendie dévastateur s'est déclaré au Dom. Jeanjean dans l'Hérault. Le domaine du Languedoc date de 1872. La charpente s'est effondrée sur des dizaines de milliers de flacons destinés au commerce faisant donc des victimes du même nombre. Le plus grave c'est que les vapeurs ont été ressenties par les 80 pompiers venus au secours. *Ils ont pourtant réussi à mettre suffisamment d'eau dans le vin et ont visé assez juste pour stopper les flammes, ce qui signifie que l'alcool ne perturbe pas trop(!) la vision!! Hic*

Annonçant militer pour que les bourbons soient retirés des listes de rétorsion européennes, le président E. Macron défend une réponse "ferme, calibrée et proportionnée" aux taxes Trump de 20%, tout en limitant les risques d'escalade prenant en otage la filière des vins et spiritueux.

Les vigneron rhodaniens ont eu quelques jours de battement avant d'être pris par le bal des traitements. C'est là qu'on finit de tailler, de replanter, de fertiliser la vigne et d'aller faire un tour en cave pour éviter le développement des brettis*. *les brettanomyces: levures qui s'attaquent au vin rouge, notes phénolées (groupe présentant encre, gouache, sueur de cheval, écurie, tout en asséchant les tanins).

Relevé lors de la séance 2015/2025, parmi les bons mots qui ont fusé.

À la suite de l'annonce de JOEL sur le vin blanc de Chouppes du Ht Poitou médaillé à Paris, vin introuvable malgré enquête: c'est la **Chouppes à la grimace**, signé Pascal, et content de lui en plus!



Article par ailleurs



Cette année, on fête pas mal d'anniversaires dans la vallée du Rhône. L'AOC Muscat de Beaume-de-Venise VDN souffle une bougie de 80 ans! Festivités et ripailles au menu dans ce coin de France à l'ombre des Dentelles de Montmirail et du Ventoux.

Comme dans le Languedoc, le millésime 2025 n'est pas précoce en Vallée du Rhône méridionale. « Le cumul des degrés jour donne une semaine de retard sur l'année dernière, une bonne nouvelle après les frayeurs », dit-on à l'Institut coopératif du vin (ICV). « Si cela peut éviter de connaître les mêmes frayeurs causées par le gel en 2021 et 2023, c'est très bien », *on peut comprendre.*



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	0 non conforme, défectueux, inesthétique 1 couleur particulièrement
CLARTÉ & PURETÉ	1	0 1	0 laiteux, trouble, poussiéreux, terne, sans éclat 1 clair, pur, brillant, cristallin
ODEUR Arôme (fleur, parfum, nez)	4	0 1 2 3 4	0 pas d'odeur reconnaissable, mauvais, défectueuse, avariée 1 faible, diffuse, retenue, neutre 2 conforme, propre, pure 3 très expressif, parfumé, fin 4 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	0 gâté 1 pas de goût de vin, étranger 2 vide, mince, peu expressif 3 rectiligne 4 - 5 particulièrement pur, expressif 6 aromatique, riche, riche/caractère 7 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	0 - 1 médiocre, peu harmonieux, tordu, désagréable 2 finale courte, peu harmonieuse, inexpressif 3 impression générale de rondeur 4 longueur en bouche moyenne à longue, équilibrée, typique, délicate 5 longue persistance, finale très fine, très harmonieuse, expressive, grand vin, qui ne se discute pas



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

Propositions JM R



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

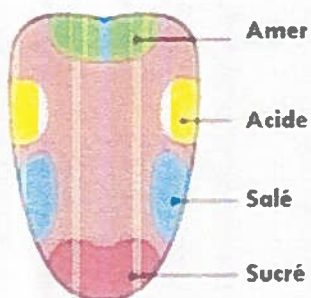
1 : La robe du vin: la robe est la couleur, la brillance, l'intensité ainsi que la limpidité d'un vin. Pour l'analyser il est conseillé de le faire à la lumière ou devant une page blanche. On peut même y deviner l'âge du vin, son vieillissement et sa teneur en alcool. Extra ! Par exemple, un vin rouge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

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

2 : L'analyse des arômes:

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

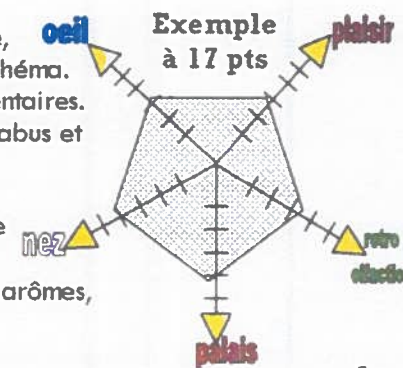
Pour nous aider à les analyser, il y a 3 types de nez, voici les définitions : le « premier nez » consiste à humer le vin au repos, c'est-à-dire peu après l'ouverture de la bouteille. Cette première tentative permet d'isoler les arômes les plus volatiles qui sont souvent l'expression du (ou des) cépages.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



Détection des saveurs sur la langue

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

Garder en tête qu'une même molécule relevée au cours de la dégustation peut être identifiée et nommée d'autant de manières qu'il y a de dégustateurs! L'idéal est de se constituer un grand placard de sensations, bien rangé, auquel on peut se référer à tout moment, tiroir des arômes, tiroir des contacts sensoriels, tiroir du temps ...



Menus de circonstances!

MILLESIME 2025
JM R



VENREDI 14 & SAMEDI 15
La St Valentin 2025 sur 2 jours

Menu SAINT-VALENTIN 50€

Assiette terre et mer au foie gras mi-cuit et Saint-Jacques rôties sauce morilles

Duo de tournedos de bœuf et de canard, sauce réduite aux épices, écrasé de pommes de terre à la ciboulette et compôtée de choux rouge

Brie fermier à la truffe
Macaronade de poire confite à la citronnelle et gingembre confit

Café et vins compris

SUR RESERVATION UNIQUEMENT
05 57 55 56 56
Ch. De La Rivière Fronsac 33

CLUB DE BONMONT

OFFRE SAINT VALENTIN

Vendredi 14 février 2025

Menu à CHF 230.- pour 2 personnes

Amuse bouche
Cappuccino de champignons

Entrée
Médaille de foie gras de canard des Landes, chutney agrumes & pain de seigle toasté

Poisson
Noix de Saint Jacques, mousseline de chou-fleur à la vanille, pomme granny smith & poireaux à la flamme

V viande
Filet de veau, déclinaison de topinambour et noisettes jus à la truffe noire

Dessert
Coeur de framboise et litchi

Servi avec une coupe de Champagne Laurent Perrier

**Possibilité de payer à l'aide de votre crédit restaurant qui inclus un rabais de 10%*

Réservation :
Club de Bonmont - Route de Bonmont 31 CH - 1275 Chésallan
+41 (0)22 369 99 60 - hotel@bonmont.com - www.bonmont.com

RECETTE DE SAISON

MILLESIME 2023

JM R



Risotto aux cèpes, chef Régis MARCON

Ingrédients :

300 g de riz arborio
50 g de cèpes séchés, ou autres
15 cl de vin blanc
crème fraîche
50 g de beurre
40 g de comté ou parmesan
8 petits bouquets de brocolis (dressage)
2 échalotes
1 gousse d'ail
1 L de bouillon de volaille
1 brin de persil (déco)



Préparation:

Réhydratation des cèpes secs : la veille, faites tremper les cèpes, ou autres, dans de l'eau tiède.

1. Ciseler les échalotes. Dans une casserole, faire fondre le beurre et ajouter la gousse d'ail coupée en deux, puis les échalotes ciselées. Les faire revenir.

La cuisson du riz : ajouter le riz et le faire nacrer. Verser le vin blanc. Ajouter le bouillon et le jus de réhydratation des champignons secs petit à petit.

Remuer de temps en temps.

Les cèpes (ou autres): dans une poêle, faire revenir les champignons réhydratés dans un peu de matière grasse.

La touche finale : quand le risotto est prêt, ajouter la crème et les cèpes (ou autres). Râper le fromage à volonté, mélanger et poivrer (pas de sel vu le parmesan ou le comté).

Le dressage : dresser avec les brocolis en couronne et servir bien chaud

Accompagner par exemple avec: le choix est ouvert, selon les goûts un blanc sec d'Anjou (chenin) ou d'Italie (vernaccia), d'un rouge léger comme un gaillac (braucol) ou un toscan (sangiovese)



Brochettes saint jacques, tatin de champignons



1. PRÉPARATION DE LA TATIN:
Laver les champignons frais, les saisir au beurre, ajouter sel et poivre pour l'assaisonnement. Égoutter les champignons et réserver. Bien garder le jus de cuisson pour la sauce.

2. PRÉPARATION des CERCLES de FEUILLETAGE:

Tailler 8 cercles de feuilletage. Monter la tatin dans un moule, le beurrer.

Disposer les champignons bien égouttés

Recouvrir d'un cercle de feuilletage que l'on aura passé à la dorure. Cuire au four 200°C pendant au moins 15 minutes.

3. PRÉPARATION de la SAUCE:
Réduire le jus des champignons de moitié. Ajouter le fond de volaille. Laisser réduire jusque la sauce soit nappante.

4. PRÉPARATION des BROCHETTES:
Enrouler chaque Noix de St Jacques de lard fumé et monter la brochette. Saisir les brochettes dans une poêle, bien les colorer. Débarrasser les brochettes et les finir au four 180°C pendant 3 minutes.

Dans la poêle de cuisson, déglacer avec la sauce, rectifier l'assaisonnement et la consistance.

5. DRESSAGE et FINITION:
Disposer deux petites tatin sur une assiette chaude, poser la brochette dessus et saucer.

Servir derechef!

Pour 4 pers., de Reynald DONET,
au Beau rivage de Condrieu, 69

LES INGRÉDIENTS:

• *Tatin*,
80 gr de feuilletage (soit 10 gr par cercle)
800 gr de champignons
Beurre, sel et poivre
jaune d'œuf pour la dorure

• *Brochettes*,
8 pièces de Noix de Saint Jacques
80 gr de poitrine fumée soit 8 tranches fines
4 piques en bois
Huile d'olive

• *Sauce*,
Jus de cuisson des champignons
150 gr de fond de volaille
Crème fraîche liquide



Pâté en croûte et langouste

MILLESIME 2025

JM R



LES INGRÉDIENTS pour 6 pers:

*Pour le Pâté en croûte,
400 g de pâte feuilletée
1 queue de langouste surgelée de 600 g
4 tranches de lard fines, 1 oignon
2 gousses d'ail, 5cl de whisky
15cl de vin blanc sec, 3 c à s d'huile d'olive
1 jaune d'œuf, 10g de beurre, sel poivre
*Pour le risotto,
125g de riz rond, 2 poireaux, 1 carotte
1 oignon, 10 cl de crème fraîche
20g de beurre, 3 c à s d'huile d'olive
noix de muscade
Prépa: 1h, cuisson: 1h35

1. PRÉPARATION de la LANGOUSTE,
La faire colorer dans une cocotte avec l'huile et un peu de beurre.
La flamber au whisky, ajouter l'oignon et l'ail émincés, sel, poivre et le vin.
Couvrir et laisser mijoter 15 min.
Filtrer ensuite le jus de cuisson et l'allonger d'eau pour obtenir 70 cl de liquide.

2. PRÉPARATION DU RISOTTO
Faire revenir dans le beurre et l'huile les poireaux, la carotte et l'oignon finement émincés. Ajouter le riz et mélanger jusqu'à ce que les grains soient translucides.
Ajouter le jus de cuisson, sel, poivre, une pincée de muscade râpée.
Laisser cuire 20 min à feu doux en remuant, en fin de cuisson incorporer la crème. Décortiquer la queue de langouste, garder le bout de la carapace puis l'entourer de lard.
3. PRÉPARATION du PATE en CROUTE,
Préchauffer le four à Th° 6, tapisser un moule à cake beurré avec les 3/4 de la pâte feuilletée. Mettre la moitié du risotto refroidi, puis la langouste, recouvrir du reste de riz. Fermer avec le reste de pâte. Souder avec les doigts les bords, dorer au jaune d'œuf et faire des trous pour que la vapeur s'échappe.



4. CUISSON du PATE en CROUTE:
Enfourner pour 50mn. Si le dessus colore trop vite couvrir d'aluminium. Laisser reposer 5mn puis démouler. Servir chaud avec 25cl de crème liquide, saler, poivrer et ajouter le jus de citron.

Ce ne sont pas les vins d'alliance qui manquent, cependant on passe facilement de 30€ à 450!



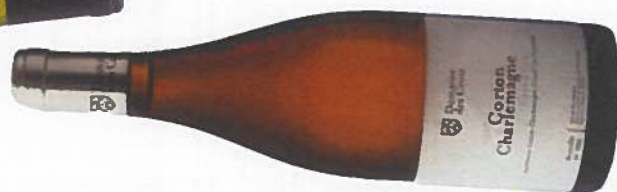
Coquilles st jacques rôties, courge
et amandes épicées, pour 4 personnes

12 belles noix de Saint-Jacques
¼ de potimarron
2 échalotes, épluchée et émincée
50g de beurre + beurre fin de sauce
5cl de vinaigre (de Banyuls)
30cl de crème liquide
Huile d'olive
Fleur de sel et sucre
Sel fin et poivre du moulin

50g d'amandes blanches coupées en morceaux
40g de noix coupées en morceaux
1 cuil. à café de graines de fenouil
1 cuil. à café de graines de cumin
1 cuil. à café de sésame
1 cuil. à café de fleur de sel de Guérande



Et par exemple:



MILLESIME 2025

JM R



Temps de préparation: 20mn

Temps de cuisson: 20mn

1. Dans une poêle, verser les graines de cumin, de sésame. Les faire dorer à feu moyen quelques minutes, puis les verser dans le bol du mortier. Commencer par les piler avec la fleur de sel. Ajouter les amandes et les noix. Il faut qu'il reste un peu de mâche. Réserver dans un bol.

2. Préchauffer le four à 200°C. Couper le potimarron en 2 si vous ne prenez pas des quartiers, retirer les pépins. Couper ensuite les quartiers, les déposer sur la droite d'une grande feuille de papier aluminium, saupoudrer de sel et de sucre, ajouter quelques morceaux de beurre en cubes dessus, commencer par fermer la feuille en portefeuille et verser un verre d'eau puis fermer le dernier côté. Déposer sur un plat puis enfourner pour 30 minutes de cuisson. Au terme de la cuisson, ouvrir la poche en faisant attention à la vapeur, vérifier la cuisson avec un couteau, puis refermer la feuille.

3. Dans une casserole, déposer les bardes propres et bien séchées, avec un trait d'huile d'olive. Cuire pour que l'eau naturelle réduise, ajouter le beurre et les échalotes émincées finement. Laisser colorer et déglacer au vin blanc, laisser réduire puis ajouter le vinaigre, laisser caraméliser à feu moyen, verser la crème et laisser cuire 20 minutes à feu doux, passer au chinois et monter un peu au beurre au moment. Assaisonner de sel et de poivre du moulin. Ajouter quelques gouttes de vinaigre au moment pour l'acidité.

4. Verser un trait d'huile d'olive sur la plancha, assaisonner les noix de fleur de sel, commencer à colorer du côté plat, ajouter une noix de beurre, les retourner quand elles sont dorées, les cuire 1 à 2 minutes. Les déposer dans une assiette.

5. Dans les assiettes, chaudes, placer les quartiers de courge, avec du jus de cuisson, les noix de Saint-Jacques, de la sauce et parsemer d'amandes épicées.

Cyril Lignac, sur RTL

Menus rabelaisiens, le plus dur c'est après!

MILLESIME 2025

JM R



MENU

Diner du 3 Février 1902.

Consommé à l'Italienne.
Brochet, sauce aux Câpres.
Pièce d'Aloyau Bordelaise.
Poulardes à l'Ivoire.
Gigot d'Agneau rôti.
Épinards au jus.
Glaces panachées.
Génoises glacées au Kirsch.
Desserts assortis.

— — —

VINS

BOURGOGNE rouge. — BOURGOGNE blanc.
CHAMPAGNE



Hôtel de France

Imp. STAUB, Clamecy.

NB: s'attarder sur les vins.
Pas moins de 13
et pas des moindres!

Menu

Les Perles Fraiches de Sterlet
Le Melon Frappé
Le Xérès Mackenzie "Amontillado Grande Réserve"

Les Délices du lac d'Annecy à la Nantua
Le Chevalier Montrachet 1926

Les Mignonnettes d'agneau Trianon
Le Magnum du Château La Mission Haut Brion 1920

La Timbale de Cailles Farcies à la Talleyrand
Hospices de Beaune "Cuvée Charlotte Dumay" 1915

Les Aiguillettes de Caneton Rouennais à la Montmorency
Salade Gauloise
Le Corton Grancey 1919
Magnum du Château Monton Rotbsebild 1918
Le Granité au Lanson 1921

Le Suprême de Poularde de Bresse au Beurre Noisette
avec les Pointes d'Asperges à l'Étuvée
Le Château d'Yquem 1921

Les Truffes à la Mode du Périgord
Le Magnum du Château Latour 1904

La Mousse Glacée Singapour
Les Pêches de Montreuil Princesse
Les Frivolités

Le Magnum de Champagne Pol Roger 1911
Le Magnum de Champagne G. H. Mumm 1911
Le Champagne Louis Roederer 1904
Le Champagne Veuve Clicquot 1900
Le Champagne Pommery 1895



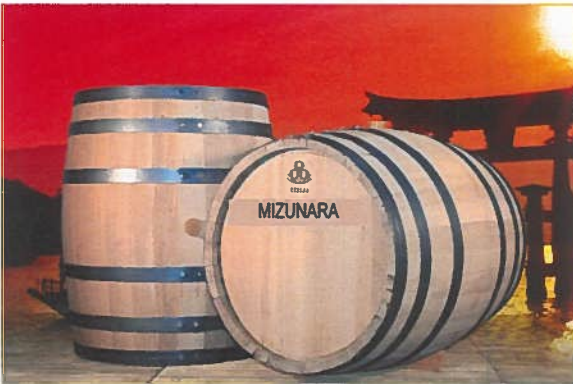


Photo: NR CO
27.10.2025

Pour nous tout va bien et pourtant le monde viticole est en alerte rouge!

Alain, notre tavernier du salon, suit de près les effluves du monde de la Maison du whisky. Retour sur le devant de la scène pour **Bushmills** ! La distillerie nord-irlandaise refait parler d'elle et c'est pour notre bien. Avec un nouvel opus de la série **Causeway**, un whisky de 22 ans d'âge affiné en fût de chêne **Mizunara** (chêne du Japon très peu droit), Bushmills bouscule gentiment les codes. Un classique revisité qui prouve, s'il en est encore besoin, que les whiskies irlandais rivalisent de créativité.

MILLESIME 2025
JM R + Joël + Alain



Constat depuis 2022 (doc: Vitisphère) Face à l'ampleur de la réduction de production qu'elle estime et l'emballement de la perte de valeur des vins et des vignes qu'elle constate, la **Confédération Paysanne de Gironde** demande la création d'un Établissement Public Foncier pilotant la réduction de potentiel viticole sans déprise agricole anarchique.

Quelques chiffres L'appui au projet est unanime de la part des autres représentants de la filière (**FDSEA, Jeunes Agriculteurs, Coordination Rurale, collectif Viti33, Chambre d'Agriculture, interprofession, caves coopératives...**)

Les plans d'arrachage et de distillation (non exclus) seuls ne sont pas suffisants. Or, la perspective d'une diminution de 50 % des surfaces consacrées à la viticulture est un véritable séisme pour la Gironde. 80% des exploitations viticoles à Bordeaux sont objectivement en **cessation de paiement!** Autre alerte: il est de plus en plus souvent question de créer des bassines pour réguler les aléas dus aux états météo en bouleversement. Comme quoi les exemples ne servent à rien. Rappel: **médoc signifie au milieu des eaux!** Repéré par JOEL



Sous l'impulsion du Prince Albert II, Monaco fait revivre la mesccia, un spiritueux né des échanges entre marins de l'Europe et les marchands monégasques. Après des années d'expérimentations **Mother Mescia** reprend ... vie

Gordon & MacPhail, grande maison hautement spécialisée sur les whiskies d'Ecosse, dévoile le single malt Scotch, le plus vieux du monde, un 85 ans, de la distillerie **Glenlivet** en collaboration avec l'architecte et designer américaine **Jeanne Gang**. Original autant qu'étrange! Oh! j'ai failli oublier, comptez (ou pas) env. **135000€**. Même au verre ça fait mal!

Source: LMDW

L'IG whisky de France avance par embardées, et il n'est pas impossible que le cahier des charges soit homologué avant la fin de l'année. Mais elle pourrait se révéler beaucoup plus contraignante qu'attendu, au risque de faire grincer des molaires nombre de producteurs.

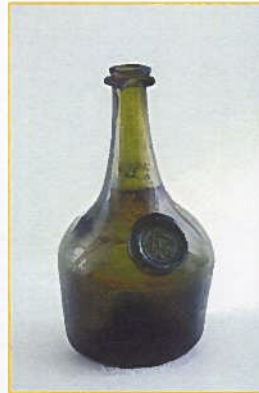
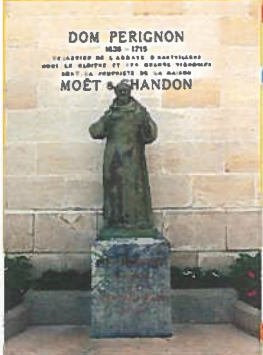
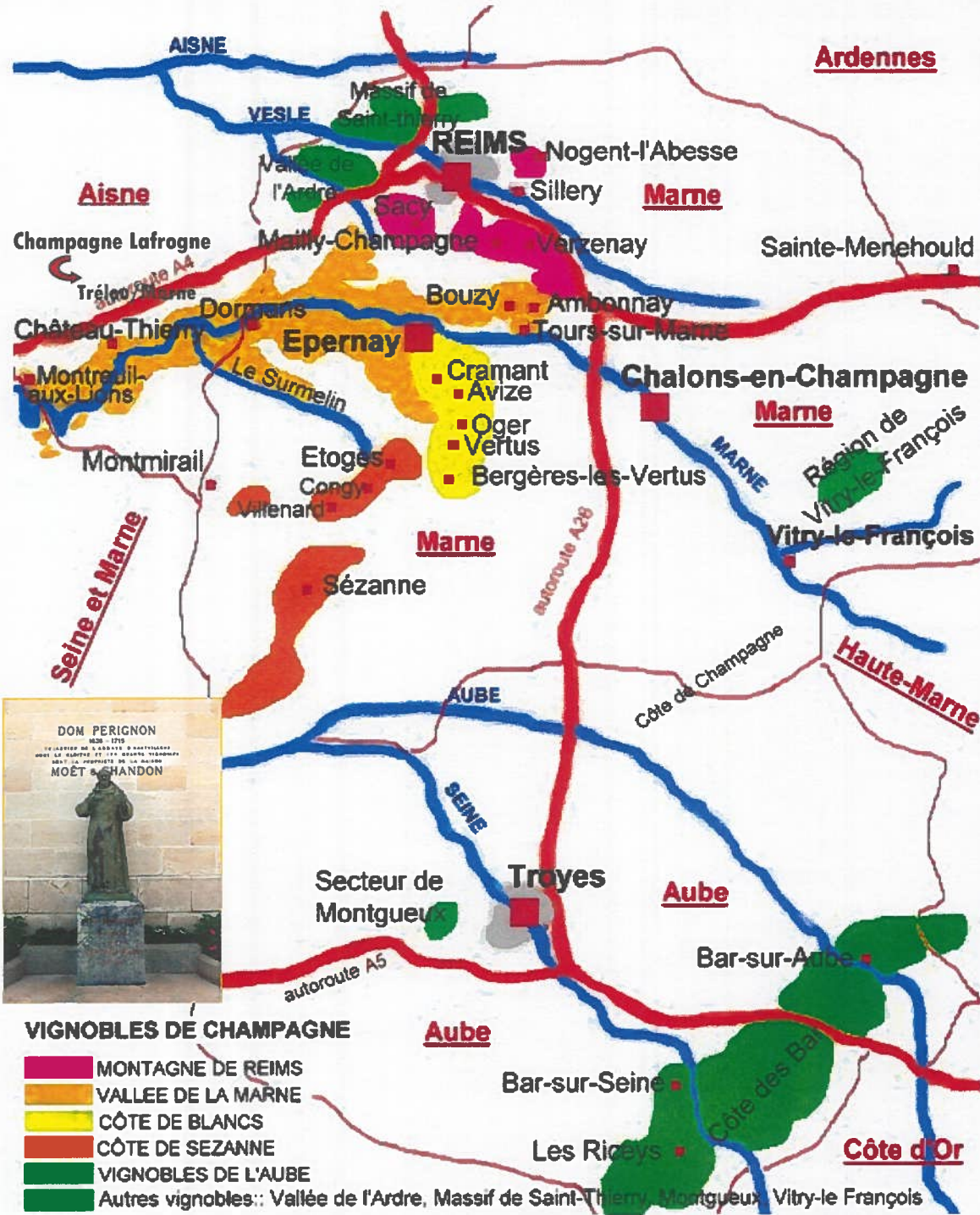
Si les derniers points de friction sont levés, le cahier des charges du **whisky de France** pourrait aboutir à une version arrêtée fin 2025. Il sera ensuite soumis à une procédure nationale d'opposition, où chacun pourra le critiquer. Nos amis écossais de la **SWA**, qui viennent de semer le dawa dans l'IG whisky anglais, ont déjà fait savoir par écrit qu'ils aimeraient en savoir davantage sur cette IG française !



Histoire de bulles

Historique

Depuis les romains du vin est fait en Champagne. D'abord blanc, puis rouge et enfin gris (issus de pressurage de raisins noirs). Ce vin acide moussait souvent naturellement lors de son transport (« il bouillonnait dans les vaisseaux »). Ces vins instables ont été mis en bouteille pour la première fois en Angleterre au XVII^e siècle, ce qui eut pour conséquence de dissoudre le CO2 prisonnier dans le vin et de créer l'effervescence. Arrivant de Limoux, de l'abbaye Fontfroide, Pierre dit Dom Pérignon, revint en 1668 prendre le poste de procureur de l'abbaye de Hautvillers, en charge des vignes et des pressoirs. Premier technicien de la bulle, sur base de mauzac, il a contribué à l'amélioration du procédé et surtout il a fait le choix des cépages. Avec l'autorisation royale du transport du vin en bouteille en 1728, Louis XV, sont apparues les premières maisons de Champagne: Ruinart en 1729 (à qui avait été confiée la vente en bouteille, raison pour laquelle sa forme n'est pas imitée), Moët en 1743 avec la fameuse bouteille dite « maubeuge » encore en circulation. Restait à consolider le bouchage d'abord à la ficelle sur bouchon débordant et cire puis muselé au fil de fer et enfin définitivement fixé grâce à la capsule dont raffolent les collectionneurs. Les autres sont apparues surtout au XIX^e siècle. Le rosé apparaît avec Mme Clicquot en 1804, (Napoléon 1er et les cours de Russie, d'Allemagne, Autriche et d'Angleterre. Les millésimés ne sont présents que vers 1870, sous Napoléon III, suite au classement des Bordeaux en 1855.



Bouteille lourde anglaise, XVII^e s. 750 g et 0,952 l



Le buveur de champagne, Alexis GRIMOU, 1724



Bouteilles noires 1783

SOIREE CHAMPAGNE SOUS LA COUPE DE CATHY, PRESIDENTE DES COMPAGNONS D'HYNAO



La tradition des bulles pour les fêtes ... hier soir c'était la fête ou du moins les fêtes ... **Vive Jérôme et Sébastien pour leur folie et merci Monsieur le Trésorier** ...Toujours aussi heureux de se retrouver à chaque séance, nous avons clôturé notre année 2025 de manière exceptionnelle ... « **Champagne pour tous, que la fête commence** ». Dans cette assemblée très joyeuse et volubile, il a peut-être été difficile pour les esgourdes un peu ensablées d'entendre le doux « pop » du bouchon ainsi que l'effervescence qui marquent le début de la fête. Mais la magie a opéré, son ballet infini des bulles délicates qui montent puis éclatent, cette belle palette de tons subtils de jaune pâle, or au rose tendre ...un moment suspendu, une parenthèse enchantée. Nous avons eu droit à une très belle dégustation de 2 champagnes **Delaplace**, 2 champagnes de la **Maison Charpentier**, champagne d'auteur en biodynamie, pour terminer avec un champagne de la grande **Maison Bollinger** (créée en 1829).

Jérôme et Sébastien ont ajouté une très belle surprise par l'alliance champagnes et fromages proposée. Inspirés d'une dégustation réalisée par la Maison Charpentier avec un **Meilleur Ouvrier de France** fromager **Xavier Thuret**... et pourquoi pas! Nous débutons par un champagne Delaplace, tradition brut, accompagné d'un brie de Meaux, doux et crémeux. Belle découverte. Notre moyenne de notes pour le vin est de **6,66** et pour l'accord : **6,78**. Et oui c'est la fête même les notes "X ,xx" sont autorisées ce soir. Nous continuons avec un champagne Delaplace, brut rosé, associé à une fourme d'Ambert, crémeuse et goûteuse. Nos moyennes sont : vin **6,08** et accord : **6,38**. La 3^{ème} dégustation est un champagne de la Collection Terre d'émotion, blanc de noir, dosage extra brut de la maison Charpentier. Ce champagne est servi avec un camembert crémeux. La dégustation a été très appréciée avec les moyennes suivantes: vin **8,08** et accord **7,08**. La 4^{ème} dégustation est aussi un champagne de la Maison Charpentier, Terre d'émotion, blanc de blanc, accompagné par un Saint Mont des Alpes (Savoie). Les notes: vin **6** – accord: **6,78**. La dernière dégustation est la Cuvée spéciale de la maison Bollinger servie avec un parmesan. Ce champagne est composé de plus de 85 % des Grands et Premiers Crus des 3 cépages (pinot noir, chardonnay et meunier). Les notes de cette dégustation sont à la hauteur: **8,16** pour le vin et **8,08** pour l'accord.

Place aux coups de cœur: ce soir 2 coups de cœur. Pour le vin : **17** mains se lèvent pour le Champagne N°3, blanc de noir de la Maison Charpentier. Pour l'accord: **12** voix pour l'alliance champagne Bollinger et parmesan.

Un énorme merci à notre binôme Jérôme et Sébastien qui nous ont régalez par cet excellent moment festif, séance préparée avec minutie et bien documentée. Les fiches techniques et quelques photos seront rapidement enregistrées sur le site Hynao.fr. En pièce jointe, 2 visuels pour aiguïser votre gourmandise.

La fête continue ... par un évènement exceptionnel « Les 20 ans de présence au club de Jean-Michel et Stéphane dit « Titiss ou Titounet » ! Pour cette occasion exceptionnelle, Jean-Michel a préparé un magnifique discours avec sa plume incomparable. Un moment de belle émotion et de respect où il a mis en exergue l'énorme investissement de Stéphane au profit de l'association. Secrétaire du club pendant de longues années, il continue à s'impliquer bénévolement, nous pouvons toujours compter sur lui et sur ses multiples compétences.

Merci beaucoup à vous deux pour avoir souhaité partager avec nous cet anniversaire et vos flacons millésimés de 2005 issus de vos caves. Je vous souhaite de très belles fêtes de fin d'année, et tous vos sourires me laissent envisager une année 2026 toute aussi joyeuse. Alors à vos agendas pour noter les futures séances et **l'AG le 16 janvier à 19H00**. N'hésitez pas à réfléchir et proposer vos idées de séances même les plus folles, on prend ! Profitez bien des bons moments en famille.

Bises, **Cathy**

Boire ou dépérir il faut choisir!



TOC TOC TOC
 Qui est là ?
 Silvère.
 Silvère qui ?
 Silvère est vide,
 il faut le remplir !



Selon VITROUVE!



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



Un ami de notre Jean

« Versez-leur du bon vin, ils vous feront de bonnes lois » a dit **MONTAIGNE**. Quelqu'un peut me dire quand il revient ce vigneron?

Un jour les Marseillais domineront le monde, mais pas maintenant, là c'est l'apéro!

« La gloire de mon verre, Marcel **PICOLE** »

« Mme Beverie, de **Gustave Faux-Frère** »



Le tube de **FRONTON**:
 « Non rien de rien, je ne négrette rien! »
Rémy

J'ai lu un truc sur les méfaits du vin, j'ai aussitôt arrêté de lire!



J'aime cuisiner avec du **VIN** parfois j'en mets aussi dans les plats

Santé, mais pas des pieds!

Quelqu'un sait à quelle page de la bible on trouve la recette pour changer l'eau en vin ?

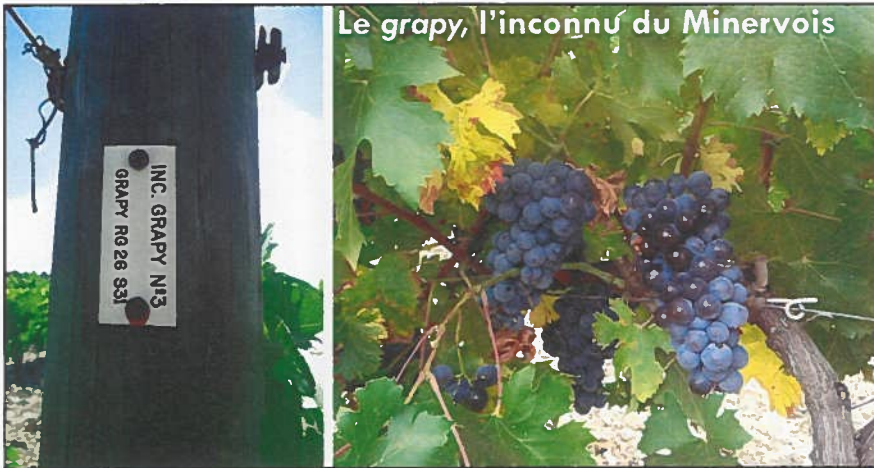
C'est pour une fête ce vendredi.

101

XERES, label de **GADIX**, (T. Rossi)

Facteur incontournable de recherche: l'ADN

Et c'est tout à fait valable pour les origines des raisins.



Le grapy, l'inconnu du Minervois

José VOUILLAMOZ, ampélogue, selon lui-même.

Ce généticien suisse s'est intéressé à ce qui m'intéresse: jusqu'où peut remonter dans l'histoire de la vigne et du vin?

Il vient de sortir un livre « *Grands cépages d'origine française* ».

Ce sont les Australiens qui ont ouvert le bal en 1993. Dès 1997 la technique de l'ADN permet de savoir que le *cabernet sauvignon* provient d'un croisement naturel du *cab. franc* et du *sauvignon blanc*, ce que personne n'avait imaginé à cause de la différence de couleur.

D'après le spécialiste multi-diplômé le plus impressionnant est le *savagnin*. Connue dans le Jura, en Allemagne sud Tyrol et le Valais suisse, il a au moins 900 ans d'existence avec une foultitude de descendants, tous issus de croisements avec des cépages locaux inconnus.

Le champion le plus vénérable est le *gouais*, paraît-il disparu. Dans sa famille on compte le *chardonnay*, le *gamay*, le *melon* (cousin du *chardonnay* dans le Jura), l'*aligoté*, le *romorantin* (cépage blanc de Cheverny) à variation réductionnelle). Le *gouais* était un cépage à forte production qui a subi le même sort que tous ceux considérés comme non nobles! Tels le *noah*, l'*isabelle* et l'*aramon* ...

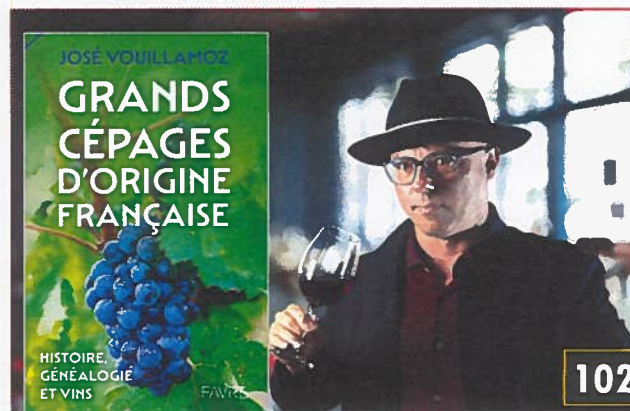
Source: « Terre

Pour José VOUILLAMOZ, la parenté du couple pinot noir-gouais blanc a été prouvée en 1999. Ces 2 cépages se sont croisés au moins 21 fois! Le *riesling* et le *furmint* (Hongrie) en descendent.

Le *viognier* a failli disparaître en 1968, la surface de survie tournait autour des 13ha. Post phylloxera, il était remplacé par la *marsanne* et la *roussane* (*bergeron* en Savoie) pour cause de rendement insuffisant. Léger désaccord avec l'auteur qui déplore l'étroitesse de sa culture au nord de la vallée du Rhône alors qu'on le trouve avec bonheur en suivant le Rhône jusqu'à Nîmes, dans le Languedoc et même dans les Corbières! (NDLR)

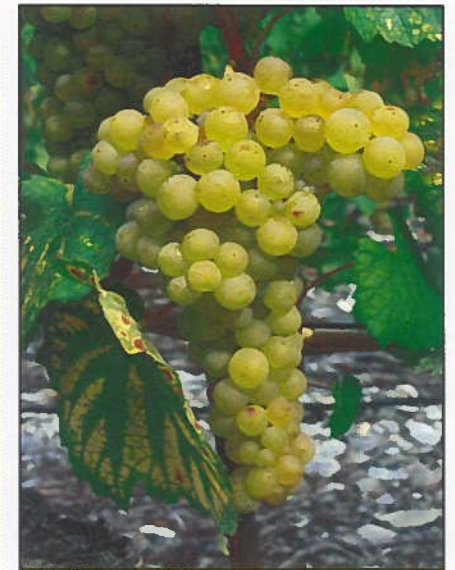
Qu'en est-il des OGM? Le spécialiste n'est pas contre, si c'est sévèrement encadré et contrôlé. Parmi les techniques nouvelles il s'inquiète de ce qu'il est possible de faire: renforcer ou éteindre des gènes. Car si on peut activer la résistance aux maladies, mais c'est trop coûteux encore, on court le risque de l'érosion génétique.

Grands cépages d'origine française, histoire, généalogie et vins, José VOUILLAMOZ, éd° Favre, 23€



MILLESIME 2025

JM R



Le cépage GOUAIS, grand père d'une infinie et multi colore progéniture.

Je suis allé quelques fois dans le Roussillon et au fil des ans j'ai déploré l'implantation grandissante de la *syrah* au détriment de mon favori, le *grenache*.

Aussi ai-je esquissé un sourire satisfait en apprenant la tenue de « La nuit des grenaches du monde » à l'Institut Régional de la Sommellerie de Thuir, 66. Il est le 7ème cépage planté au monde avec 90% installés en France, Espagne et Italie. Le Roussillon compte 1 rang sur 2 qui « parle » *grenache*. Le département possède les clones du *grenache* du monde. Il sert de base à la recherche des cépages résistants, fermez le ban!

L'histoire d'un livre rouge, le Guide Michelin

MILLESIME 2025

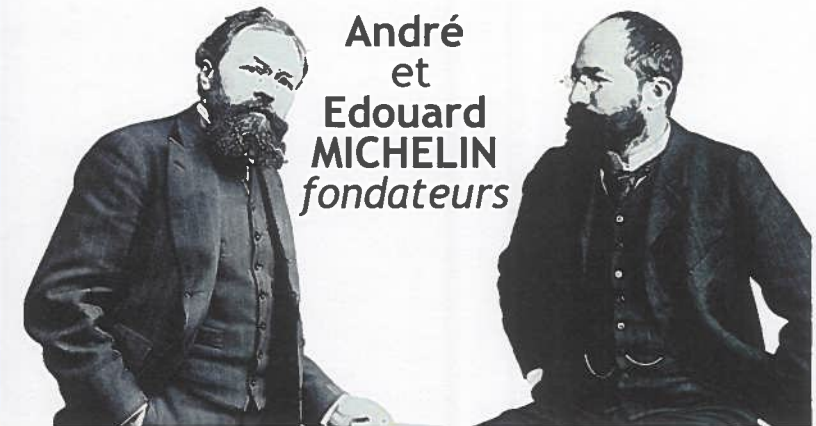
idée de JOEL, JM R



Le Guide MICHELIN veut faciliter la vie des voyageurs. Il propose une liste de garagistes ou de médecins, des cartes routières et des plans de ville, des informations touristiques et des conseils pratiques (comment changer un pneu ou faire son plein d'essence, comment entretenir son véhicule...). *Il reste les cartes Michelin et quelques bornes.* D'abord gratuit au moment de l'achat de pneus, il devient payant en 1920, 7Fr. Car « l'homme ne respecte que ce qui lui coûte! » 1926 apparition de la 1ère étoile et les 2 autres dès 1931. 1933 arrivée des inspecteurs.



*Pour être inscrit au Guide Michelin:
pas de piston,
pas de pot de vin!*



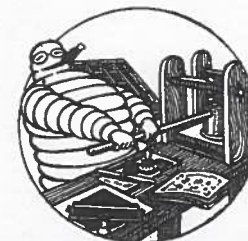
André
et
Edouard
MICHELIN
fondateurs

Le guide originel (rouge, déjà !) se propose de "donner tous les renseignements qui peuvent être utiles à un chauffeur voyageant en France, pour approvisionner son automobile, pour la réparer, pour lui permettre de se loger et de se nourrir, de correspondre par la poste, télégraphe ou téléphone". (guide offert), 1900

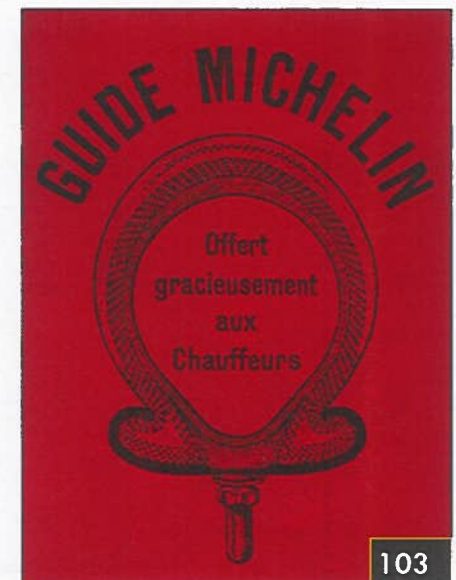
Le Guide MICHELIN s'adapte pour rester une référence et continuer d'accompagner au quotidien des millions de voyageurs dans leurs déplacements. Dépassant la prédiction d'André Michelin qui écrivait dans la préface du guide de 1900 "Cet ouvrage paraîtra avec le siècle, il durera autant que lui", le Guide MICHELIN reste, plus de cent ans après sa naissance, un ouvrage essentiel et incontournable pour les voyageurs et les gastronomes du monde entier.

Connue du grand public comme le "Bonhomme Michelin", cette figure rondelette qui incarne l'image de la marque MICHELIN depuis 1898, s'appelle en fait le Bibendum, ou "Bib". Il a même sa propre catégorie de restaurants au bon rapport qualité-prix dans les guides : le Bib Gourmand.

Outre le fait que c'est une pile de pneus à l'Exposition universelle de Lyon de 1894 qui a inspiré cette indémodable mascotte ("Regarde, avec des bras cela ferait un bonhomme", aurait dit Édouard, le fondateur, à son frère André), voici quelques faits surprenants concernant le Bibendum. Tour à tour il a été gladiateur, boxeur, danseur, hédoniste, amateur de bière et de cigares (comme ceux de la haute!). Avant 1912 les pneus ne sont pas noirs mais blancs, d'où son aspect. Après 1920 il est sobre, il fait du sport.



Du latin,
« *nunc est bibendum* »
c'est
maintenant
qu'il faut
boire!



J'AVAIS DONC TOUT FAUX!

Léo MARIANI
The Conversation, France



Depuis que je déguste, l'attrait des vins bâtis pour évoluer a toujours été le plus fort. Cependant il se pourrait que même indirectement j'aie contribué à la montée en degrés des vins, au réchauffement climatique et peut-être aussi à la remontée en latitude des oliviers, pistachiers et autres grenadiers, sans omettre les cardamomes !

Avant de tout découvrir, le spleen m'avait envahi. Croire en son plaisir est tellement épicurien que j'étais loin de penser que je pédalais à côté du vélo!

Puis en avançant la lecture, ma nostalgie a repris des couleurs, je vous livre la confiance qui sera vraisemblablement à la relance de votre optimisme un temps touché et au bord de la faillite morale!

La précocité des vendanges que l'on observe depuis quelques années a été favorisée par le changement climatique. **Mais** la hausse du degré d'alcool dans les vins est aussi le fruit d'une longue tradition qui emprunte à l'histoire, au contexte social et aux progrès techniques, tradition qui a façonné la définition moderne des AOP.

La vitiviniculture a beaucoup occupé les médias à l'été 2025. En Alsace, les vendanges ont débuté un 19 août. Ce record local traduit une tendance de fond : avec le réchauffement des températures, la maturité des raisins est plus précoce et leur sucrosité plus importante. Cela bouleverse les calendriers et augmente le taux d'alcool des vins. La précocité n'est pas un mal en soi. Le millésime 2025 a pu être ainsi qualifié de « très joli » et de « vraiment apte à la garde » par le président d'une association de viticulteurs alsaciens. Ce qui est problématique en revanche, c'est l'augmentation du degré d'alcool.

C'est néfaste pour la santé et va à l'encontre du marché, plutôt demandeur de vins légers et fruités. Autrement dit, le public réclame des vins à **boire** et non à **garder**. *Je verserais bien une larme mais une parenthèse me retiens. Vins jeunes et faciles à boire, cela sous entend que le travail à haut niveau des œnologues et maîtres de chais est nul et non avenu. Comme disait le comique du sketch de la chauve-souris, bon admettons! Pour les clubs comme le nôtre, quel intérêt? Tous les vins jeunes et/ou non chargés démesurément d'alcool présentent les mêmes caractères, les arômes primaires et les couleurs violines des rouges comme la pâleur des blancs. Pour les rosés je ne saurais pas trop dire. .. Bon, admettons! Quelques métiers du vin, des vigneron, des réputations, des formations, des vocations, des cavistes, des salons, des collectionneurs, des spéculateurs (c'est moins grave!) voire des éditeurs, des curieux comme nous, ... sont voués à la disparition. Bon, admettons! Pensons à ceux qui ont envisagé de remonter vers le nord avec leurs pieds de vigne sous le bras, à ceux qui travaillent à la survie des cépages et aux changements des goûts des vins. De plus, comment vont faire les vigneron des régions chaudes, de l'hémisphère sud,...? Fait-il tout reprendre à zéro? Bon, admettons! Halte à la déprime. Responsable à la rigueur, soit, tout comme pour les intrants, l'eau, la production du CO2, la monoculture, les suicides ... (?). En fait, cela remonte à bien avant le changement climatique. Penchons nous sur l'instauration des AOP.*

Au sujet du vin de garde, son cahier des charges montre un titre alcoométrique minimum plus élevé que les autres vins.

Les fautifs sont d'une autre époque semble-t-il. Nous héritons aujourd'hui de plus d'un siècle d'élitisme.

Notre généalogie rurale nous confine dans la production paysanne, fondée sur les habitudes familiales qui nous sont proches encore. Pas de grand cru, hygiène et naturel, bizarrement à cause du respect des plantes davantage que celui des hommes.

Alors? Le Poids à long terme de l'industrie chimique et pharmaceutique dès la 2me moitié du XIXme siècle. En cause, le marché –deal– avec l'Angleterre. Il faut standardiser et élever le niveau dans les productions destinées à l'élite. Pour commercer il faut voyager, pour voyager il faut conserver, la conservation engendre quelques dérivés. Voyez le SO2, dioxyde de soufre, antiseptique et stabilisant.

C'est un groupe social qui se place au départ de gros investissements dans la vigne pour imposer en profondeur les techniques qui le hissera au sommet: la bourgeoisie bordelaise. Le développement d'une économie reposant sur le stockage, l'élaboration des vins de garde (montée des tanins et de l'alcool), les AOC et la notion de CRUS. S'ajoute la sélection des cépages « nobles » ce qui provoque la disparition des cépages paysans. Plus de couleur, plus de sucre, une trame tannique parfois écrasante (la syrah par exemple) amènent à des vins de garde charpentés et gaillards.

Faut-il faire une autre révolution? Célébrer la planète par le commerce des vins souples et légers? S'accoupler à des écolos pour donner le change? Avoir des regrets larmoyants? Ça sent comme la sur-pub des voitures électriques, plus on réduit la pluralité plus on amenuise les responsabilités et les goûts. Sinon c'est d'accord, j'avais tort. (info qui a fait l'objet d'une présentation nov. 2025, Initiative alimentation de Sorbonne université)

Les COMPAGNONS millésime 2025

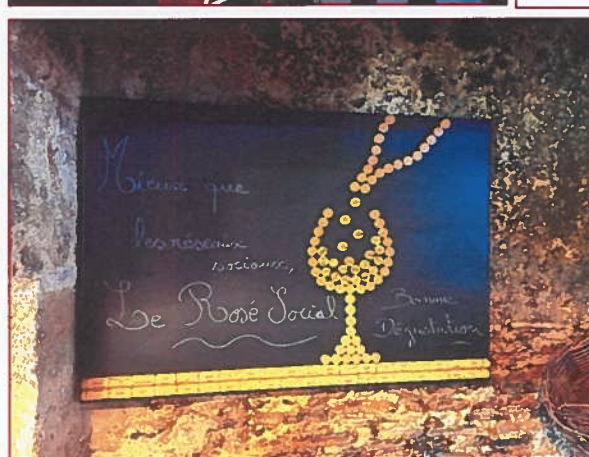
1	ANDOUCHE	Bernard
2	ARCHAMBAULT	Frédéric
3	AUMAITRE	Johann
4	BARRIQUAULT	Sébastien
5	BARRAULT	Joel
6	BLANCHET	Gérard
7	BOUILLY	Martine
8	CACHART	Xavier
9	CARON	Jérôme
10	CHARLES	Jean
11	DELHOMME	Bruno
12	DELHOMME	Christian
13	DUBIN	Guy Mary
14	DOMINOT	Pascal
15	FAROU	Johnny
16	GOURDON	Guillaume
17	GOURDON	Sandrine
18	GRASSIEN	Myriam
19	GRASSIEN	Jean Yves
20	LARGEAU	Catherine
21	LAIDET	Michel
22	MARTIN	Nathalie
23	MASSETEAU	Béatrice
24	MERCIER	Jean Pierre
25	MURGUET	Denis
26	PIERROT	Catherine
27	POUDOU	Jean
28	RICHARD	Jean Michel
29	SAINSON	Emilie
30	SOUCHAUD	Alain
31	SOUCHAUD	Yvette
32	ST GENEST	Patrick
33	TAVEAU	Philippe
34	TERNY	Patrick
35	TERNY	Stéphane
36	VERPLANCKE	Daniel



JM R
2025



Avec les
COMPAGNONS
d'HYNAO, il
passe toujours
un courant
continu
de plaisir!





Installé dans la célèbre **distillerie ISAUTIER**, créée en 1845, par les frères Charles et Louis ISAUTIER, aujourd'hui gérée par la 6ème génération : Jean-Pierre, Patrick et Jérôme, la **Saga du rhum** est le seul musée consacré au **rum de la Réunion**.

Depuis des passerelles surélevées, on peut observer machines, alambics, colonnes de distillation et découvrir l'histoire et les étapes successives de fabrication du rhum. La superficie consacrée à la canne à sucre occupe 60 % de la surface agricole de la Réunion. La récolte se fait de juillet à décembre, généralement à la main, (entre 1,8 et 3 tonnes par jour). Le prix de base garanti aux planteurs de la Réunion de 40 € la tonne.

La fabrication du rhum.

Dans certains cas on broie la canne à sucre et l'on fait fermenter le jus (Le vesou), après plusieurs étapes de fermentation (eau+levures) et d'épuration, le jus est distillé pour obtenir du **rum agricole**.

Dans d'autres cas, la fermentation peut s'effectuer à partir de la **Mélasse** (liquide visqueux issu du raffinage pour obtenir le sucre de canne). La mélasse après fermentation consiste en la production d'alcool par des levures à partir du sucre.

Façon traditionnelle de faire le rhum (90 % de la production mondiale). C'est le **rum de mélasse**. Un rhum avec des arômes et saveurs caramélisées plus ou moins prononcées qui servira à faire le punch.

Pour réduire le degré d'alcool de l'eau osmosée (purifiée) est ajoutée. La Bagasse, résidu fibreux issu du broyage, est utilisée pour produire électricité et vapeur d'eau pour l'alambic, ainsi que des produits comme les emballages alimentaires biosourcés, le reste sert aux paillage, nourriture, engrais agricole.

La canne à sucre est renouvelée tous les 6 ans. Elle est fauchée et replacée aussitôt dans des sillons où elle recommencera à pousser. En plaçant le rhum, pendant au moins 3 ans, dans des fûts de 650 litres, on obtient un **rum vieux**, pendant 4 ans dans des fûts de 250 l, c'est le **rum vieille réserve**, pendant 8 ans dans des fûts de 250 litres c'est le **rum hors d'âge**. Les fûts sont fabriqués à partir de bois de chêne en provenance de Jonzac (17).

La part des anges (phénomène d'évaporation de l'alcool lors de l'élevage en fûts) est de 8 % par an.

La visite se termine dans la boutique où l'on retrouve le rhum arrangé, le rhum de dégustation et les cuvées d'exception.

Jean Pierre MERCIER



DISTILLATION

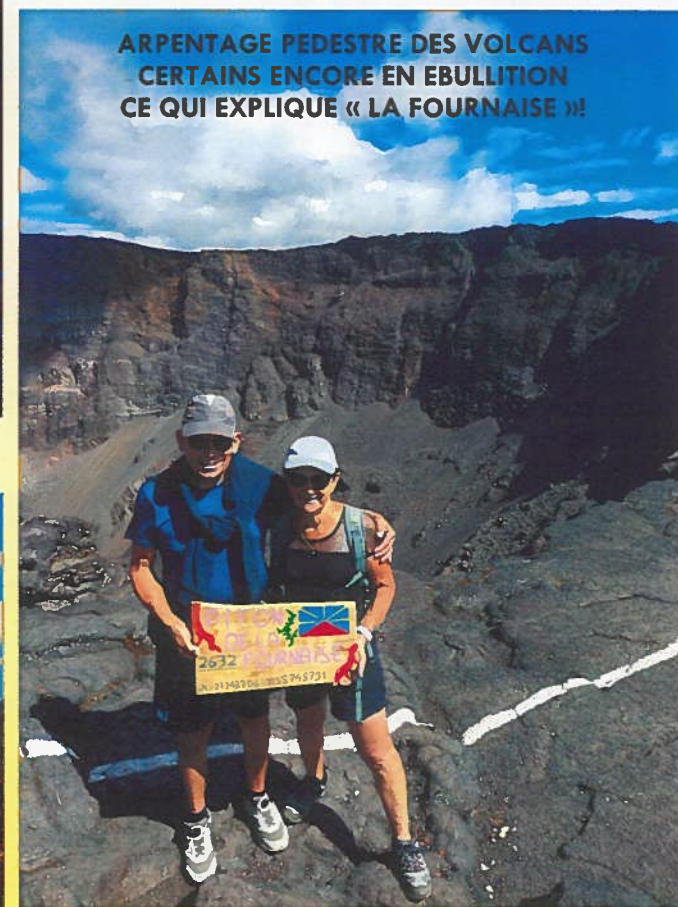


BROYAGE

JOLI FLACON



DEGUSTATION





Déguster, un exercice collégial.



JM QUARIN
de l'EVS

(**École des Vins**
et **Spiritueux**).

Il nous donne des
pistes connues et
simplifiées qui
conduisent
à un résultat
accessible
pour le club.

Il est parvenu jusqu'aux oreilles du groupe d'aide et d'animation que quelques membres souhaitaient être renseignés pour aborder au mieux l'acte de la dégustation.

Sur ce feuillet chacun pourra, en résumé, s'attaquer à ce qui est loin d'un Everest, à la condition de se faire confiance.

Rappel: chaque personne est seule aux commandes des ressentis perso. Donc avec son histoire, son enfance, ses rencontres, ses approches, ses déceptions et ses ravissements.

C'est ce que j'appelle la commode avec ses multiples tiroirs et ses cases de rangement. Fort heureusement, avec le temps ces plans de mémoires sont inter connectables, commutables et complétifs!

Ensuite on peut affiner et chiffrer: la note.

La collégialité des dégustations permet de se préserver d'un goût unique, de cette rencontre de subjectivités naît une forme d'objectivité.

(JM Q) La notation de mes commentaires s'établit sur 20 points avec un équivalent sur 100 points. La note est un repère qui situe le vin sur une échelle de qualité. Elle s'exprime en valeur absolue non relative, de manière à rendre les comparaisons plus explicites entre les crus, les millésimes et les appellations. Le commentaire du vin est une description de son goût. Il complète la note pour vous permettre, surtout à notation égale avec un autre vin, de choisir selon vos préférences.

Notes entre 14 et 14,75/20 ou 85 et 86-87/100 : Bons Vins.

A partir de ce stade, les vins sortent de la masse des productions anonymes. Les petits crus seront très recherchés. Les grands crus ne sont pas au mieux de leur forme : la responsabilité en incombe aux facteurs naturels (caractères faibles ou moyens du millésime) et/ou humains (manque d'application ou de travail dans le vignoble, dans les chais).

Notes entre 15 et 15,75/20 ou 87 et 89/100 : Très Bons Vins.

Le corps, le goût et l'élégance des proportions donnent à ces vins du caractère. Ils conviennent parfaitement aux consommateurs exigeants. On peut les apprécier entre 5 et 10 ans après leur naissance.

Notes entre 16 et 17,5/20 ou 90 et 95/100 : Excellents Vins.

Vins puissants et raffinés à la fois, offrant de la complexité et de la profondeur de goût. Certes, ils méritent une garde minimale de 10 ans en bouteille pour offrir leurs plus voluptueuses sensations. Toutefois, considérant qu'il n'existe de bons vins vieux que de bons vins jeunes, je vous encourage aussi à les découvrir plus tôt et sans complexe. Vous jouirez alors de la variété de leurs atouts à tout âge.

Notes entre 18 et 19,5/20 ou 96 et 99/100 : Vins Exceptionnels.

Vins puissants et riches, subtils, complexes et raffinés qui ne se livrent pas d'emblée.

Notes égales à 20/20 ou 100/100 : Vins Extraordinaires.

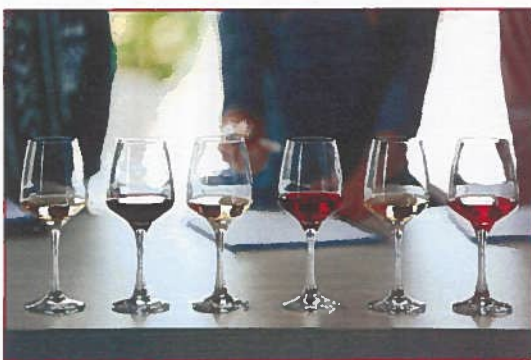
Nec plus ultra. Vins parfaitement constitués, puissants et subtils à la fois, très complexes et doués d'une grande originalité d'expression (race) et d'un immense potentiel de vieillissement (50 à 100 ans). Ces pièces rares impressionneront plusieurs générations. Elles constituent les références du patrimoine mondial du goût du vin.

Ce n'est pas tout, car à **101** c'est le vin qui te dépasse complètement!

EVS, Ecole Vins & Spiritueux. Pour apprécier la saveur d'un vin, il faut le goûter. C'est la dernière étape d'une dégustation après l'œil et le nez. Lorsque vous goûtez le vin, vous allez pouvoir noter **plusieurs saveurs se joignant aux arômes du vin**. Ces saveurs perçues par le palais sont la douceur, l'acidité, les tanins, l'alcool et le corps. La douceur est perçue par la langue. Elle est facteur du **sucre présent dans le vin** non transformé en alcool. Les **vins sucrés dits « moelleux »** sont équilibrés, contrairement à des saveurs sirupeuses ou veloutées. L'alcool se ressent par une sensation de viscosité en bouche. Il amène généralement de la rondeur, de la suavité et du volume. **Alcool et douceur** (sucre) sont des saveurs déterminantes de ce qu'on appelle **l'onctuosité d'un vin**. .../...

L'acidité est une autre saveur importante pour l'appréciation d'un bon vin et son équilibre. Elle est souvent ressentie dans un second temps appelée « milieu de bouche ». Cette saveur du vin fait saliver et apporte la sensation de fraîcheur. Quand un vin est équilibré, l'acidité apporte de la fraîcheur. Un vin déséquilibré pourra être vert (trop acide) ou acerbe.

Les tanins forment la charpente des vins rouges. Un trop-plein de tanins rend le vin agressif. Il peut paraître alors comme asséchant, car les tanins donnent un ressenti plus ou moins rugueux, râpeux, en fin de bouche. Cette sensation survient alors à l'arrière de la langue (trame tannique).



L'œil n'est pas un repère qualitatif au « regard » examinatoire, sauf exception: jus trouble ou couleur passée. Le nez est 15000 fois plus performant que la langue, quelle que soit sa taille!
Ce qui est informatif c'est la rétro-olfaction, retour nasal après passage en bouche.

Fruité															
	Citron	Pampleousse	Orange	Ananas	Litchi	Melon	Muscat	Pomme	Poire						
Floral															
	Abricot	Pêche	Amande	Noix	Aubépine	Acacia	Tilleul	Miel	Rose	Violette	Fleur d'orange				
Végétal															
	Champignon	Herbe fraîche	Fougère	Anis	Vanille	Cannelle	Clou de girofle	Safran	Beurre	Pain grillé	Amande grillée	Noisette grillée	Café	Caramel	Note fumée
Épicé															
	Vanille	Cannelle	Clou de girofle	Safran	Beurre	Pain grillé	Amande grillée	Noisette grillée	Café	Caramel	Note fumée				
Autres															
	Beurre	Pain grillé	Amande grillée	Noisette grillée	Café	Caramel	Note fumée								

Les arômes primaires.

Ils sont liés à la variété du cépage, chaque variété développe des senteurs spécifiques. Certains d'entre eux sont très aromatiques. En général des notes de fruits, de fleurs et de végétaux.

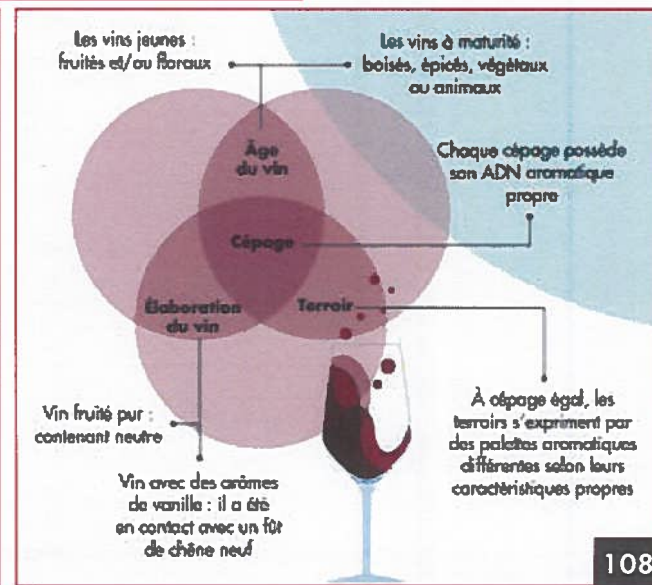
Les arômes secondaires.

Ils sont liés à la fermentation du vin. On peut trouver des notes de pain, de grillé, de levure, de peau de raisin macérée, de beurre, de caramel, lactées

Les arômes tertiaires.

Ils sont liés aux vins qui ont vu le fût de chêne, qui ont évolué, qui sont bâtis pour tenir au temps. La vanille, le boisé, le toasté, les épices, le cuir, les champignons, la truffe et l'humus, ...

Fruité												
	Groseille	Cerise	Fraise	Framboise	Cassis	Myrtille	Mûre					
Floral												
	Rose	Violette	Pivoine	Noix	Amande	Cannelle	Vanille	Poivre				
Végétal												
	Bourgeon de cassis	Pavon	Tabac	Champignons	Truffe	Chêne	Eucalyptus	Cuir	Café	Caramel	Chocolat noir	Note fumée
Boisé												
	Chêne	Eucalyptus	Cuir	Café	Caramel	Chocolat noir	Note fumée					



Œufs cocotte sauce champignons et moutarde ancienne, du Poitou

LES INGRÉDIENTS (pour 4 pers.):

- 4 œufs, 400 g de champignons de Paris
- 2 échalotes, 20 cl de vin blanc sec
- 20 cl de crème liquide
- 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 cuillère à soupe d'huile neutre
- Sel + poivre

Pour les mouillettes

- 4 belles tranches de pain de campagne
- 80g de beurre Charentes-Poitou
- 20g d'estragon frais

Préparation (prépa=15mn, cuisson= 30mn)

- 1.Mélanger le beurre et l'estragon à la fourchette, réserver au frais
- 2.Nettoyer les champignons, les couper en 4
- 3.Peler puis émincer les échalotes
- 4.Dans une poêle faire revenir les échalotes 1mn à feu vif avec de l'huile, ajouter les champignons, couvrir et cuire à feu moyen pendant 5mn
- 5.Passer à feu vif, verser le vin selon votre gré et cuire 1mn à feu doux, ajouter la cuiller de moutarde à l'ancienne, saler, poivrer et mélanger, couvrir et cuire tout doux 5mn, ajouter la crème poursuivre à feu doux 3mn
- 6.Préchauffer le four à 180° (th 6), séparer les blancs des jaunes
- 7.Dans un saladier verser la crème aux champignons et le blanc d'œuf, fouetter à la fourchette et répartir l'appareil dans 4 ramequins, déposer les ramequins dans un plat à four, l'enfourner 10mn
- 8.Toaster les tranches de pain, laisser refroidir et tartiner au beurre d'estragon, découper les tranches en mouillettes
- 9.Ajouter le jaune d'œuf au centre de chaque ramequin, remettre au four 4mn en surveillant
- 10.Servir dans l'instant avec les mouillettes



En accompagnement, 1 sauvignon de Mickael BAUDON, ou alors le rouge du Dom. de Bel Air (79)



Les médaillons de porc aux pruneaux recette du Poitou

LES INGREDIENTS (pour 4 pers.) :

- 1 filet mignon de porc (environ 800 g au total)
- 15 pruneaux dénoyautés - 1 oignon
- 20 cl de vin blanc (Sauvignon)
- 30 cl de bouillon de poule
- 30 cl de crème fraîche épaisse
- 40 g de beurre
- 1 petit bouquet de thym, romarin et laurier
- Huile de pépins de raisins
- Sel et poivre

de Françoise & Simon

Préparation (prépa= 30mn, cuisson= 40mn)

- 1.Mettre les pruneaux dans une casserole et les couvrir d'eau à hauteur.
- 2.Faire mijoter à petite ébullition pendant 5 mn. Cela apportera du moelleux.
- 3.Pendant ce temps, parer la viande de façon à retirer les membranes et morceaux de gras.
- 4.Découper en médaillons d'environ 4cm d'épaisseur.
- 5.Dans une poêle verser un filet d'huile ainsi que la moitié du beurre. Quand le mélange devient mousseux, faire revenir sur les 2 faces les médaillons. Réserver à couvert.
- 6.Nettoyer la poêle et faire fondre le restant de beurre avec un filet d'huile.
- 7.Peler et émincer finement l'oignon et l'ajouter à la poêle. Laisser cuire jusqu'à une légère coloration.
- 8.Déglacer avec le vin et laisser réduire 5 minutes.
- 9.Ajouter le bouillon de poule ainsi que le bouquet. Laisser mijoter à feu doux pendant 15 minutes.
- 10.Filtrer la sauce à l'aide d'un passe-bouillon ou d'une étamine de façon à obtenir une sauce bien lisse.
- 11) La verser dans une poêle et crémer. Ajouter les pruneaux coupés en deux, ainsi que les morceaux de viande. Rectifiez l'assaisonnement.
- 13) Laisser mijoter à feux doux 5 minutes avant de servir bien chaud



MILLESIME
2025
JM R



RAVI d'ETRE DES VOTRES

MILLESIME 2025

JM R



Mmes & MM., chers amis et personnalités réunis, le club œnologique des **Compagnons d'hynao** déguste depuis 25 ans et se tient à Ligugé depuis 20 ans, du moins pour 2 membres à savoir: **Stéphane « Titiss »** et votre serviteur.

Ramener ce club de Chauvigny à Ligugé s'est fait un peu dans la brume d'automne. Pour le président fondateur, il y avait urgence au vu de la tournure que prenaient les regroupements mensuels, ainsi parlait **Bernard Flandrois**, que je salue.

Les activités des Compagnons ont tellement changé que les anciens n'ont pas tenu longtemps. Je rappelle le principe fondamental de notre actif: *auto-socio-construction-des-savoirs*. En limpide, être les acteurs/détenteurs permanents de nos acquis, tout en partageant autant que faire se peut. Apprendre à respecter et échanger autour de sensations / émotions au sein d'un groupe. L'ouverture des esprits et la motivation. Les prises de responsabilités, les recherches des uns pour tous. La permanence des efforts sur la durée, la bienveillance et la bonne humeur. Le long renouvellement générationnel et les réalisations engendrées par l'élévation des compétences sans retenue (*quasi disparition de « je vais peut-être dire une connerie! »*). Les échanges directs lors des séances riches et multiples. La notoriété, sans notabilité, des présidences successives et la confiance soutenue des élus, voilà le portrait que je me fais de nous tous, 20 ans après. Enchanté de cette qualité et de cette convivialité.

Même si on ne savait pas très bien où on allait, on peut dire qu'on y est arrivé! **Et tous ensemble!**

Celui qui a boulingué sur le bateau œnologique HYNAO, qui est monté à bord avant moi, qui a été un marin sur et efficace, fidèle quel que soit le cap ou le projet, infailible à son poste, indispensable avec son lien privilégié à proximité de la municipalité, que j'ai connu encore petit, usant son fond de culotte sur les chaises de l'école, fan des tontons flingueurs au-delà de l'imaginable, toujours là pour la famille, au cœur de la Terny-connexion, rarement ivre (même s'il pourrait en raconter une bien bonne), valeur sûre et remarquable de notre bel équipage, ainsi est **STEPHANE Titiss TERNY**, qui mérite de vifs applaudissements, merci. Je suis ô combien ravi de voir lui remettre, des mains de notre présidente CATHY, cette marque de reconnaissance fraternelle et compagnonnesque qui vient tout droit du cœur ... de son vieux maître.

De mon côté, tout en restant sur le bateau, je laisse glisser certaines tâches, comme à mon habitude en termes d'association, côté rédactionnel essentiellement. À mes yeux le président honoraire est responsable sur le long terme du respect fondamental des statuts du club, assurant la pérennité ainsi que la tenue des élections en interne, consultant ...

Le rajeunissement des membres, engagé depuis environ 10 ans, si nécessaire soit-il, comporte le risque de moins de disponibilité pour les moments importants, l'implication s'adjoindra à la motivation pour assurer la vie à venir.

Comme disait **Me Yoda**: "*En vous la force est!*"
Ravi d'être des vôtres,

JM R

DER