



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.

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

Elle souhaite une Assemblée Générale qui rassemble, constructive, imaginative et dynamique. Cathy 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.

Rapports financiers

Alain SOUCHAUD Trésorier présente :

- Le bilan financier 2024 du Club Hynao :
Pour l'année 2024 le résultat de l'exercice 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 €.

- 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 Benoit, Smarves, Iteuil, Fontaine le Comte et Buxerolles.

On constate que le bouche à oreilles est toujours le 1^{er} 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 souhaite arrêter ses fonctions de Secrétaire au 1^{er} 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 candidature 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 : aucun candidat malgré un appel à 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

Cathy présente le rapport d'orientation pour 2025

Place des Bénévoles dans le Comité des Rabelaiseries :

Cathy précise qu'afin de permettre la continuité des organisations des ateliers, Nicolas Bardet compagnon jusqu'en 2023, a souhaité se retirer de l'association et a proposé de continuer son activité pour le salon en tant que bénévole.

Cathy soumet au vote la possibilité si nécessaire de continuer d'accueillir des bénévoles sur des activités très ciblées du salon, seulement dans le cas où aucun compagnon ne souhaite prendre l'activité qui nécessite un animateur.

Décision acceptée à l'unanimité.

Le groupe d'animation : composé de Jean-Michel, Joël, Yvette, Jérôme et Cathy dédié à la dynamique de notre club souhaite poursuivre leur activité et Cathy les remercie.

L'entretien de la vigne : elle remercie l'équipe qui a œuvré : Christian, Jean, Jean-Michel, Joël, Jérôme et Jean-Pierre qui ont beaucoup donné car la vigne nécessite toujours un entretien régulier.

Cathy fait appel à du renfort indispensable et demande aux compagnons de proposer leur aide lorsqu'ils seront sollicités.

Le site internet Hynao : Cathy remercie Denis pour son investissement à la mise à jour régulière du site et d'accepter de continuer de le faire.

Photos et reportages : Cathy remercie Bernie, Jean-Michel et Pat la Finance pour leurs reportages photographiques permettant d'avoir de beaux souvenirs et d'accepter de continuer.

Le Millésimé : Merci à Jean-Michel pour ces nombreuses pages d'histoire de notre Club et pour ces reportages.

Orientation de l'association :

Cathy propose de prolonger les orientations suivantes :

Le développement des liens avec notre Commune de Ligugé : la mairie, les commerces, les autres associations. Participer dans la mesure de nos activités et nos moyens aux événements organisés par la commune et communiquer toutes les informations transmises par le bureau des associations pour contribuer à notre implication locale.

Envisager une collaboration avec le BAL (Bar associatif de Ligugé)

Cathy demande à chacun de bien vouloir poursuivre son investissement et proposer des idées mais aussi à faire des remarques constructives pour avancer.

Cathy remercie tous les compagnons pour leur amitié et l'intérêt pour l'association

Effectif du club : Nous sommes 31, Le Bureau propose d'accueillir de nouveaux membres afin de prévoir l'avenir sur les différentes fonctions à pourvoir et augmenter notre dynamique et notre rayonnement (le bouche à oreille). **Il est proposé 35 membres** sachant que la moyenne de présence aux séances est de 23.

Décision acceptée à l'unanimité.

Cathy demande aux compagnons de lui faire connaître les personnes éventuellement intéressées, ces personnes pourront assister à 2 séances avant de s'inscrire.

Les invités : Nous pouvons accueillir quelques invités sur certaines séances, cela suppose qu'une réponse soit faite dans les délais à la convocation envoyée par Yvette afin de lancer d'autres invitations en fonction du nombre de présents à la séance. C'est toujours sympa d'accueillir des invités.

Nota : Patrick Terny continue d'être adhérent même s'il ne vient pas beaucoup, il reste très à l'écoute et suit pas à pas nos activités.

Montant de la cotisation et de chaque séance :

Proposition d'augmentation de l'adhésion actuellement de 35 € à 40 €

Maintenir la cotisation de chaque séance à 14 € pour les compagnons et de 19 € pour les invités.

Les organisateurs des séances devaient s'acquitter d'une cotisation de 7 €, il est proposé que leur investissement soit reconnu par la gratuité de la séance à concurrence de 2 organisateurs. Les séances doivent être organisées sur la base d'une dégustation de 6 flacons, 8 au maximum, en cas de dépassement il est nécessaire de demander au préalable au bureau. Le montant consenti pour l'achat des flacons était de 200 €, il est proposé de le passer à 280 €.

Propositions acceptées à l'unanimité.

Budget prévisionnel du Club Hynao :

Présenté par Alain

Budget accepté à l'unanimité

Les Rabelaiseries, programmation :

Plutôt que de demander chaque année aux compagnons s'ils souhaitent reconduire le salon, le bureau demande un accord pour une tacite reconduction.

Proposition acceptée à l'unanimité

Date du salon 2025 :

Christian explique qu'il y a eu un malentendu sur l'interprétation de la définition de la date du salon qu'on pensait être le premier week-end de novembre or la définition depuis la 2^{ème} édition des Rabelaiseries est : le week-end qui suit La Toussaint.

Christian a fait une enquête auprès de tous les exposants sur le changement de la date qui avait été programmée les 1^{er} et 2 Novembre, la grande majorité sera disponible le week-end suivant des 8 et 9 novembre (seul 2 sur 55 sont indécis).

En reprenant les salons passés, il y a eu 2 salons aux mêmes dates que « la Ferme s'Invite » et le nombre de nos entrées n'a pas été impacté.

Il est décidé de maintenir à l'avenir que la date des Rabelaiseries sera le week-end qui suit La Toussaint.

A l'unanimité « Les Rabelaiseries 2025 » auront donc lieu les 8 et 9 novembre 2025.

Stéphane confirmera dès lundi cette date à Grand Poitiers afin de réserver les gymnases.

2025 sera notre 13^{ème} édition et Cathy remercie d'accepter de continuer l'aventure selon vos possibilités bien sûr.

Calendrier des séances pour l'année 2025 :

Cathy énumère les différentes propositions données en amont par les compagnons et les séances sont actées comme suit :

- **Le Jeudi 20 Février** : Invitation du vigneron Laurent ROBERT appellation Rasteau pour une dégustation vente
Séance ouverte aux compagnons, aux bénévoles, aux partenaires et à tous les invités
Salle de Givray : installation et préparation de la salle à 19h00 – Démarrage à 20h00
Organisateurs : Emilie et Sébastien avec le soutien du groupe animation
- **Le Vendredi 14 Mars** : Les vins de 2015 en 2025
Organisateurs : Jean-Michel et Xavier
Salle Feuillante à 20h00
- **Le Vendredi 11 Avril** : Les vins naturels
Organisateurs Sébastien
Salle Feuillante à 20h00
- **Le Vendredi 16 Mai** : Soirée Surprise les 2 P
Organisateurs : Patrick et Pascal
Salle Feuillante à 20h00
- **Le Jeudi 19 Juin** : Soirée conviviale et de dégustation avec nos partenaires et bénévoles. Thème à définir
Organisateurs : le Comité de Pilotage
Givray : Préau ou salle à 20h00
- **Le 5 Juillet** : un voyage d'une journée. Etude pour une sortie à Saumur en couplant visite de troglodytes et dégustation
Organisateurs : Joël et Cathy
- **Le Vendredi 12 Septembre** : L'Italie
Organisateurs : Jérôme et Sébastien
Salle Feuillante à 20h00
- **Le Vendredi 10 Octobre** : Vin et bière sans alcool
Organisateurs : Joël, Daniel, Jean et Xavier
Soirée avec les bénévoles pour préparer le salon
Salle Feuillante à 19h00

- **Vendredi 7, samedi 8, dimanche 9 et lundi 10 novembre**
13^{ème} édition des Rabelaiseries au complexe sportif Jean-Paul Gomez
- **Le Vendredi 21 ou le vendredi 28 Novembre** : Restaurant dégustation mets et vins à l'étude
Organisateurs : Christian et Catherine
- **Le Vendredi 12 Décembre** à réfléchir pour une séance au Bar Associatif de Ligugé
Organisateurs : Sébastien et Cathy
Salle Feuillante à 20h00

Budget prévisionnel des « Rabelaiseries »

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

Composition du Comité de Pilotage des « Rabelaiseries »

Cathy fait appel à candidature pour le poste de Manager car Christian a exprimé le souhait d'arrêter ses fonctions au 31/12/2025.

Bernard Mauzé, maire de Ligugé nous fait part qu'il serait vraiment regrettable que le salon s'arrête par manque de bras.

La pérennité du salon est en effet une préoccupation majeure du conseil d'administration et du comité de pilotage.

Christian rappelle succinctement les principales fonctions du manager « chef d'orchestre du Comité de Pilotage » et qu'il souhaite conserver la Communication et la gestion du matériel, il propose de travailler en binôme durant l'année 2025.

Il est proposé aux éventuels candidats d'assister aux réunions du Comité de Pilotage afin de s'imprégner du fonctionnement avant de prendre une décision.

Le bureau demande que chacun y réfléchisse et que les candidats peuvent se faire connaître ultérieurement.

Pour le poste « Animation des ateliers » assuré par Nicolas, Pascal et Martine souhaiteraient découvrir ce poste et assister Nicolas.

Comité de Pilotage :

Présidente : Cathy LARGEAU

Manager général : Christian DELHOMME

Binôme Commissaires du Salon : Jérôme CARON et Sébastien BARRIQUAULT

Trésorier : Alain SOUCHAUD

Secrétaire : Catherine PIERROT avec Daniel VERPLANCKE

Responsable restauration : Jean-Pierre MERCIER

Membres : Jean CHARLES

Nicolas BARDET intervenant pour l'animation des ateliers, du quizz du samedi soir, la gestion du site internet des Rabelaiseries et de la messagerie, et le suivi des réseaux sociaux.

Merci à tous les membres pour leur participation,

L'ordre du Jour étant épuisé, la séance est levée à 21h05, place à la collation offerte par le Club et composée de produits de commerçants de la commune et/ou de nos partenaires sur le salon.

Beau succès de notre soirée accueil du domaine HAAG le jeudi 5 février 2026

Bonjour chères Compagnonnes et chers Compagnons,

Nous pouvons être fiers de la belle réussite de notre soirée de dégustation/vente où nous avons accueilli nos charmants vignerons Myriam et Jean-Marie HAAG venus avec leur chargement et leur accent typique ! Les 70 convives ont pu déguster 7 vins : 1 crémant, 5 blancs et 1 pinot noir. Myriam et Jean-Marie ont présenté leur région, leur terroir et l'ensemble des vins de manière magistrale au grand plaisir de l'assemblée.

Notre buffet magnifiquement garni par l'ensemble de vos préparations a comme d'habitude ravi les participants.

Merci à vous tous pour vos contributions qui font honneur à notre association et à tous nos invités.

Notre ami Guillaume "sur le front à la préfecture hier" a confié à Sandrine son exceptionnelle terrine de pâté qui a eu un grand succès !!! Merci à toi et nous espérons que vous serez entendus, compris et aidés.

Merci à Jérôme, Sébastien et Pascal pour votre appui au service et à Stéphane pour la logistique de la salle et du matériel.

Enfin, **un immense merci à Jean-Michel**, organisateur de la soirée pour tout ce travail d'approche en amont, d'organisation le jour J puis dès J+1 12H planification avec le vigneron pour la réception des commandes et à J ++... livraison et distribution.

A suivre sous peu un détail oenologique de l'expert Jean-Michel accompagné de photos.

Vous pouvez retrouver le domaine Haag au salon de Neuville ce we qui annonce 52 stands dans la NR de ce matin !

A très bientôt pour d'autres aventures ...

Bises

Cathy

A propos de l'Alsace

Les Grands Crus d'Alsace représentent l'expression la plus pure de ces terroirs d'exception. Il existe aujourd'hui 51 terroirs, sur 48 communes, délimités selon des critères géologiques et climatiques très stricts. L'Alsace est très riche de ses sols et d'une colline à l'autre la nature même des composants géologiques peut varier. Ce sont ces spécificités des terres de la région qui constituent la mosaïque des Grands Crus d'Alsace. Les vins qui en sont issus représentent environ 5 % de la production viticole alsacienne.

Les célébrités d'Alsace, au palmarès:

- Trimbach**, riesling
- Dom. Weinbach**, gewurtz
- Albert Boxler**, pinot gris, Zind-Humbrecht, muscat
- Ostertag**, pinot noir
- Marcel & J-Michel Deiss**, assemblages
- Albert Mann**, super bio, coûteux
- Mentions spéciales: **Joseph Cattin, Fr. Baur, Sophie Schaal, Henry Ehrhart, Hubert Meyer, Pierre Adam, Hubert Fleischer, J. Marie Haag, ... caves de Hunawhir, de Sigolsheim, St Hippolyte, Ottrott, Ribeauvillé, Riquevahir, Turckheim, ...**



À GIVRAY,
jeudi 5 février 2026,
avec 70 invités
à se régaler.

Liste des grands crus d'Alsace:

Zinnloepflé, Mambourg, Kaefferkopf, Brand, Schlossberg, Vorbourg (pinot noir), Ranghen de thann, Shoenenbourg, Sommerberg, Rotenberg, Osterberg, Rosacker, Altenberg, Geisberg, Wiebelsberg, Hengst, Furstentum, Muenchberg, Saering, Eichberg, Kirchberg, Gloekelberg, Frankstein, Florimont, Praelatenberg, Zotzenberg, Winzenberg, Moenchberg, Mandelberg, Sporen, Marckrain, Wineck-Schlossberg, Steingrubler, Pfersigberg, Hatschbourg, Goldert, Steinert, Pfingstberg, Spiegel, Kessler, Kitterlé, Ollwiller, Engelberg, Steinklutz

Ce sont des collines le long de la route des vins alsacienne, où résonnent au passage des noms de villes qu'on a peine à prononcer mais quel plaisir à déguster! Pays de charme accompli et marquant.

La route des vins d'ALSACE



Séance « vins du Poitou » au BAL du 25 février 2026

Organisateur : Sébastien, animateurs : Jean-Michel et Jérôme

Le thème fut décidé par la commission animation du BAL (Sylvie et Audrey).

26 inscrits dont 3 compagnons repartis sur 4 tables.

Budget vin alloué de 120€ respecté (110€ d'achat). Prix d'inscription 10€. Par conséquent, il subsistait un budget confortable pour l'achat d'encas (une belle planche charcuterie/fromage de Romuald, du pain avec 3 pots de tartinables bio). Equilibre budgétaire atteint selon Pierre-Jean et Sylvain.

Ambiance joyeuse, festive mais l'assemblée restait à l'écoute de notre présentation.

Vin n°1 : Armance Blanc de Blanc AMPELIDAE

Origine : Vin Mousseux de Qualité, Méthode Traditionnelle

Terroir : Marnes à ostracées (Cénomaniens) et craies du Turonien

Rendement : 60hl par hectare

Cépage : Chardonnay

Âge des vignes : 10 et 35 ans

Degré alcoolique : 12,5%

Vinification : Pressurage pneumatique avec séparation des jus de goutte et de presse. Débourageage statique à froid. Fermentation alcoolique dans les cuves inox thermorégulée durant 2 à 3 semaines.

Élevage : Pendant 9 mois d'élevage en cave, avant dégorgement et dosage Brut.

Notes de Dégustation : pommes, agrumes, noisettes

Accord mets-vins: dessert, apéritif

Commentaires de l'assemblée : nez minéral, fines bulles, vif en bouche.

Vin n°2 : SAUVIGNON LA ROTISSERIE

C'est le vin des amoureux de la vie ! Son style vif et fruité incarne le dynamisme. C'est une explosion aromatique : agrumes, fruit de la passion. Le Haut-Poitou Sauvignon Blanc se sert à l'apéritif, accompagne vos plats exotiques, charcuteries ou ingrédients légèrement acidulés comme la coriandre et le basilic, ainsi que vos fromages de chèvre frais. Servir frais entre 8 – 10°C. Il s'apprécie dans sa jeunesse afin de profiter pleinement de sa fraîcheur et de son fruit.

APPELLATION : Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

ORIGINE : Domaine familial depuis 4 générations

SUPERFICIE : 23 hectares de vignes dont 5 hectares en sauvignon

TERROIR : Argilo-calcaire

CEPAGE : Sauvignon blanc

VINIFICATION : Pressurage doux (pressoir pneumatique), débourageage à froid, fermentation en cuve inox avec contrôle et maîtrise des températures

Commentaires de l'assemblée : belle expression au nez (fruits exotiques), faible longueur en bouche

Vin n°3 : CHENIN LA ROTISSERIE

Vin blanc sec qui détonne par sa puissance et sa vivacité. Sa longueur en bouche en fait un vin sophistiqué et atypique pour les esprits indépendants. Vin pouvant être servi avec des fruits de mer ou des poissons. Sa force lui permet également de résister et d'amadouer les cuisines épicées. Servir frais entre 8 – 10°C. À consommer dès maintenant pour apprécier tout son fruité ou dans les 2 à 3 années suivantes en conditions normales de conservation.

APPELLATION : Indication Géographique Protégée (IGP)

ORIGINE : Domaine familial depuis 4 générations

TERROIR : Argilo-calcaire

CEPAGE : Chenin

VINIFICATION : Pressurage doux (presseur pneumatique), débourage à froid, fermentation en cuve inox avec contrôle des températures

Commentaires de l'assemblée : belle longueur, vin plus puissant

Vin n°4 : Cuvée Domaine Pinot noir 2024 AMPELIDAE

Origine : IGP Val de Loire – Vienne

Terroir : Assemblage de 3 sols de la Vienne : terres de groie (jurassique); marnes à ostracées (cénomaniennes) et terres argilo-sableuses sur tuffeau à silex (Turonien)

Rendement : 40hl par hectare

Cépage : Pinot noir

Âge des vignes : Entre 10 et 35 ans

Degré alcoolique : 12.5%

Vinification : Après un tri sélectif, les raisins sont 100% éraflés dans une cuve inox tronconique. Macération pré-fermentaire à froid entre 3 à 5 jours. Cuvaision de 10 à 15 jours avec pigeages quotidiens au début de la fermentation alcoolique. Décuvage puis entonnage dans des fûts de chêne suivi d'une fermentation malolactique spontanée.

Élevage : Assemblage de 6 mois en cuves inox et 6 mois en barriques.

Notes de Dégustation : fleurs, cerises

Accords mets-vins : agneau, volaille, chocolat

Je n'ai pas noté de commentaires de l'assemblée.

Vin n°5 : Clos de Pouant 2021 Isabelle SUIRE

J'ai souhaité présenter un vin d'un 2nd vigneron de la Vienne venant au salon. Vin issu de ma cave, achat au salon.

100% cabernet franc. AOC Saumur. Sol argilo calcaire (craie tendre de tuffeau). Elevage en cuve placée dans des caves troglodytes. 13.5%

Je n'ai pas noté de commentaires de l'assemblée.

Vin n°6 : Cuvée des DARONS 2023 LA ROTISSERIE

Vin onctueux, croquant, donnant une impression de plénitude en bouche avec des tanins soyeux et très fondus. Au nez une belle complexité aromatique avec des notes de fruits rouges bien mûrs et, après aération, des notes épicées et finement boisées. Sa structure tannique intéressante lui permet d'accompagner vos viandes rouges, agneaux, petits et gros gibiers ainsi que certains fromages. Servir entre 16 et 18°C. Il peut se consommer maintenant mais en le laissant 2 à 3 ans dans cave il va s'arrondir et exprimer pleinement son potentiel. Temps de garde : 5 à 7 ans dans des conditions normales de conservation.

APELLATION : Indication Géographique Protégée (IGP)

ORIGINE : Domaine familial depuis 4 générations

SUPERFICIE : 22 hectares de vignes

TERROIR : Argilo-calcaire

CEPAGE : Cabernet franc 100 %

VINIFICATION : Eraflage, cuvaison d'environ 20 jours, fermentation en cuve inox avec contrôle et maîtrise des températures

ELEVAGE : En barrique neuve de chêne français durant 24 mois

Commentaires de l'assemblée : **belle longueur, vin puissant, rond, équilibré. Les personnes relèvent une nette différence qualitative avec le vin précédent issu du même cépage, principalement issue des 24 mois d'élevage en barriques.**

Vin n°7 : Cuvée LADOUCE LA ROTISSERIE

Une explosion de fruits au nez et une bouche délicieusement douce. Un moelleux élégant avec un final en bouche acidulé lui assurant un bon potentiel de garde. À boire à l'apéritif, sur un dessert ou avec un foie gras accompagné de sa petite confiture de figue. Servir frais entre 10 et 12°C. À consommer dès maintenant pour apprécier tout son fruité et son moelleux ou dans les 4 à 5 années suivantes pour en apprécier tout son potentiel.

APELLATION : Vin sans indication géographique

ORIGINE : Domaine familial depuis 4 générations

SUPERFICIE : 23 hectares de vignes

TERROIR : Argilo-calcaire

CEPAGE : Sauvignon fié gris 100 %

VINIFICATION : Pressurage doux (presseur pneumatique), débouillage à froid, fermentation en cuve inox avec contrôle et maîtrise des températures

Commentaires de l'assemblée : **nez de bonbon.**

Coup de cœur de la soirée :

- Armance 2 votes
- Sauvignon 0 votes,
- Chenin 5 votes,
- Pinot noir 2 votes
- Clos de Pouant 0 vote,
- Cuvée des Darons 15 votes,
- Cuvée Ladouce 5 votes.

Fin de soirée 23h15.

Notre séance Les Grands Vins Blancs le vendredi 6 mars 2026 organisée par Jean-Michel

Bonjour chères Compagnonnes et chers Compagnons,

Nous savions que cette soirée serait exceptionnelle ... eh bien j'ajoute prodigieuse.

Après quelques informations et retours sur nos dernières activités nous démarrons notre soirée par un évènement traditionnel qui nous tient à cœur :

l'intronisation de nos Compagnons qui nous ont rejoint l'année dernière :

Mise en place en ligne de nos récipiendaires : Béatrice, Nathalie, Guy-Marie et Philippe (ça rigole moins !!!)

Grande démonstration oratoire de nos Maîtres de Cérémonie Joël et Gégé "Oyez Oyez"

Les 4 Compagnons ayant brillamment approuvé les recommandations, les Grands Maîtres des Compagnons d'Hynao ont consenti à leur remettre les distinctions honorifiques de notre confrérie à savoir le chapeau avec son beau noeud rouge à gauche, le tablier noir avec broderie rouge "Les Compagnons d'Hynao" et la magnifique médaille confectionnée par Titiss.

Place au Grand Maître Jean-Michel qui nous convie à un voyage exceptionnel :

Comme à l'école : Tables par 4 séparées les unes des autres, un Major par table, une fiche avec 7 caractéristiques à noter sur 10 points ainsi que le plaisir sur 30 points pour un total général de 100. "Les Grands crus méritent toute notre attention".

Je me suis amusée à retracer sur une carte de France notre voyage que vous retrouverez en pièce jointe.

Départ de la région Champenoise avec un Grand Cru du domaine PAYELLE de 2022, un brut vieilles vignes. Ouah ...

Poursuite du voyage par un corbière : Le Clos des Fées 2020, grenache gris 95 % et grenache blanc 5 %. Exceptionnel ...

Une 3ème étape avec un vin historique que Louis XIV a inscrit dans sa liste de ses 5 vins préférés alors royalement nous avons dégusté un Savennières du Clos de la Coulée de Serrant 2018. Surprenante biodynamie ... excellent

Notre voyage se poursuit en Bourgogne, avec un Corton Charlemagne Grand Cru de 2016 du domaine Ludovic Belin. Magnifique ...

Terminus à l'embryon du Château Yquem pour un Grand Cru de Sauternes du Château de Fargues de 30 ans. Une superbe couleur ambrée. Prodigieux ...

Nos coups de coeur :

- Le Sauternes : 11 voix
- Le Clos des Fées : 7
- Le Champagne : 6
- Le Corton Charlemagne : 3
- La Coulée de Serrant : 2

A suivre très vite sur notre site <https://www.hynao.fr> les fiches préparées par Jean-Michel accompagnées de photos.

Jean-Michel, tu nous as gâtés par cette brillante et prodigieuse soirée avec des vins exceptionnels que nous ne goûterions pas ou que très rarement.

Tu as préparé cette soirée avec minutie et ton esprit de partage de tes grandes connaissances oenologiques nous enchante à chaque fois.

Un immense merci pour ta générosité et pour tout ce que tu apportes à notre association.

Bises à tous et à très bientôt pour d'autres voyages ...

Cathy

Bonjour chères Compagnonnes et chers Compagnons,

Nous savions que cette soirée serait exceptionnelle ... eh bien j'ajoute prodigieuse.

Après quelques informations et retours sur nos dernières activités nous démarrons notre soirée par un évènement traditionnel qui nous tient à cœur :

L'intronisation de nos Compagnons qui nous ont rejoint l'année dernière :

Mise en place en ligne de nos récipiendaires : Béatrice, Nathalie, Guy-Marie et Philippe (ça rigole moins !!!)

Grande démonstration oratoire de nos Maîtres de Cérémonie Joël et Gégé "Oyez Oyez"

Les 4 Compagnons ayant brillamment approuvé les recommandations, les Grands Maîtres des Compagnons d'Hynao ont consenti à leur remettre les distinctions honorifiques de notre confrérie à savoir le chapeau avec son beau noeud rouge à gauche, le tablier noir avec broderie rouge "Les Compagnons d'Hynao" et la magnifique médaille confectionnée par Titiss.

Place au Grand Maître Jean-Michel qui nous convie à un voyage exceptionnel :

Comme à l'école : Tables par 4 séparées les unes des autres, un Major par table, une fiche avec 7 caractéristiques à noter sur 10 points ainsi que le plaisir sur 30 points pour un total général de 100. "Les Grands crus méritent toute notre attention".

Je me suis amusée à retracer sur une carte de France notre voyage que vous retrouverez en pièce jointe.

Départ de la région Champenoise avec un Grand Cru du domaine PAYELLE de 2022, un brut vieilles vignes. Ouah ...

Poursuite du voyage par un corbière : Le Clos des Fées 2020, grenache gris 95 % et grenache blanc 5 %.

Exceptionnel ...

Une 3ème étape avec un vin historique que Louis XIV a inscrit dans sa liste de ses 5 vins préférés alors royalement nous avons dégusté un Savennières du Clos de la Coulée de Serrant 2018. **Surprenante biodynamie ... excellent**

Notre voyage se poursuit en Bourgogne, avec un Corton Charlemagne Grand Cru de 2016 du domaine Ludovic Belin. **Magnifique ...**

Terminus à l'embryon du Château Yquem pour un Grand Cru de Sauternes du Château de Fargues de 30 ans. **Une superbe couleur ambrée. Prodigieux ...**

Nos coups de coeur :

- Le Sauternes : 11 voix
- Le Clos des Fées : 7
- Le Champagne : 6
- Le Corton Charlemagne : 3
- La Coulée de Serrant : 2

A suivre très vite sur notre site <https://www.hynao.fr> les fiches préparées par Jean-Michel accompagnées de photos.

Jean-Michel, tu nous as gâtés par cette brillante et prodigieuse soirée avec des vins exceptionnels que nous ne goûterions pas ou que très rarement.

Tu as préparé cette soirée avec minutie et ton esprit de partage de tes grandes connaissances oenologiques nous enchante à chaque fois.

Un immense merci pour ta générosité et pour tout ce que tu apportes à notre association.

Bises à tous et à très bientôt pour d'autres voyages ...

Cathy