

Document réalisé par nos soins, illustrant les activités des Compagnons d'Hynao, Ligugé.

# LA TABLE des Compagnons



**SALON des VINS**  
et produits de terroirs  
*Les Rabeliseries de*  
**LIGUGÉ**  
Complexe J.H. Gouez  
**9 - 10**  
**NOVEMBRE**  
2013

**Renseignements:**  
05 49 55 97 19

Tables ateliers / jeux  
Restauration sur place

**5ème  
édition  
2013**





## INDEX DU N°5 MILLÉSIME 2013

### La Table des Compagnons

### LES COMPAGNONS D'HYNAO DE LIGUGE



**SALON des VINS**  
et produits de terroirs  
*Les Rabelaiseries de*  
**LIGUGÉ**  
Complexe J.P. Gomez  
**9 - 10**  
**NOVEMBRE**  
2013

Renseignements:  
**05 49 55 97 19**

Entrée 2€ / jour  
avec 1 verre à dégustation  
ou 2 verres

Tables ateliers / jeux  
Restauration sur place

organisé par les Compagnons d'Hynao  
de Liguge avec le soutien de :



P. 1: Edito 2013, Patrick TERNY

P. 2: **Journée des associations**

P. 3: **Séances club:** a) En remontant les crus du beaujolais

P. 4: Une région aux terroirs uniques ...

P. 5: b) Les vins du Liban

P. 6: c) Chaud devant c'est 2003!

P. 7: 2003>2013, quel vin a tenu la distance?

P. 8: d) Les bouteilles des foires aux vins

P. 9: e) Les cépages rouges de France, présentation

P.10: Les cépages rouges fondamentaux testés

P.11: f) Les vins des femmes, par les dames

P.12: **Les Compagnons en sorties, Bandol & Cassis en passant**

P.13: La Percée du vin jaune

P.14: Le Jura, bonnes adresses

P.15: Portrait de vigneron, Joseph DORBON de Vadans (39)

P.16: Sortie en car de juillet > CH. BEYNAT, Castillon, chez Alain TOURENNE

P.17 à 22: Les recettes de la Table des Compagnons

P.23: **Les Rabelaiseries, l'édito**

P.24: Plan, exposants, annonces

P.25: Du boulot pour tout le monde

P.26: Le coin des artistes

P.27 à 30: Les exposants, les stands

P.31: A l'heure de l'apéro, visiteurs, ateliers

P.32 et 33: résultats de l'enquête salon

P.34: anecdotes du salon

P.35: Les heureux gagnants

P.36: Echos et potins de chais

P.37: Et si on jouait pour voir?

P.38: Petites appellations, 3ème volet: le Bellet

P.39: Petites appellations, 4ème volet: l'Irouléguy

P.40: un cépage sauvé, le « genouillet »

P.41: Menus de jadis et humour d'époque!



## EDITO DU PRESIDENT

### Histoire d'en parler ! .....

par **la** rédaction.

Dans quelques instants, vous allez vous « attabler » pour dévorer sans modération, les pages de la 5<sup>e</sup> édition de « La Table des Compagnons d'Hynao », document attendu avec impatience chaque début d'année, pour découvrir les différents articles élaborés

Ainsi, au fil des pages, vous allez revivre les séances de dégustation, les différentes animations de l'année, sans oublier bien sur, Les Rabelaiseries de Ligugé, mais aussi les reportages de nos envoyés spéciaux dans les vignobles de France et de bien d'autres informations. Mais je vous laisse les découvrir.

Avec cette revue, chaque année, l'histoire de notre association est figée sur le papier, témoignant ainsi de sa vitalité, et de son dynamisme .

Peut être, un jour, pourrions nous aussi écrire « l'histoire », depuis la naissance en l'an 2000, de ce club intime - 4 adhérents -, qui aujourd'hui en accueille 24 et dont la notoriété s'affirme à travers l'originalité et l'ambition de ses projets portés par une motivation et un esprit d'équipe sans faille.

De même, il nous faudra aussi préparer l'histoire de demain, que j'appellerai :« l'avenir ». Pas l'avenir proche, mais celui..... d'après demain ! Vaste projet me direz vous , c'est vrai , mais cela fait partie des réflexions que nous devons avoir pour assurer la pérennité de ce qui se batit aujourd'hui.

Quel destin pour Les Compagnons d'Hynao ? Comment passer le relais? il faudra en débattre !

Au même titre que l'association a su prendre de nouvelles orientations en 2006, avec les résultats que nous constatons, il semble opportun de commencer à réfléchir à (après ) demain..... dès aujourd'hui !

Et comme aurait dit le grand' père d'un de mes amis\* : « tout châ p'tit va bien » !  
Traduction : « prendre le temps de la réflexion pour bien agir », c'est ben vrai ça !

Bonne lecture !

**Patrick TERNY, Vice président**

Merci à Jean Michel, Bernie, Marc, Patrick, Jean, Stéphane et les autres.....

\* devenu président aujourd'hui ; mais non pas François, l'autre, Alain !

*Lors de cette journée FORUM des ASSOCIATIONS, les Compagnons ont tenu leur place: stand/buvette de la journée, choix des vins du repas et service, apéro préparé et tenu en toute convivialité. Nous avons été remerciés de la bonne humeur comme du sérieux dans la tâche!*

*Gégé, Alain, Yvette, "Ness", Patrick, "Titiss", J.M R et Jean au micro.*

# Vie associative

## Retour sur la 10<sup>ème</sup> Journée des Associations

Le 10<sup>ème</sup> Forum des associations s'est tenu dimanche 8 septembre après-midi, au complexe sportif Jean-Paul Gomez.

Sur les 59 associations répertoriées sur la commune, 33 étaient présentes dans le but de se faire connaître et présenter leur activité. Sans oublier la Maison Pour Tous qui à elle seule représente 19 disciplines de loisirs créatifs, danses, arts martiaux et autres.

De nombreux visiteurs sont allés à leur rencontre et ont pu assister à diverses démonstrations et animations. Avant l'ouverture au public, la commune a offert aux bénévoles associatifs un buffet auquel une centaine de personnes était inscrite.

Pour clôturer la manifestation, le maire a accueilli les nouveaux habitants en leur vantant les nombreux atouts de la commune.

**Stéphane TERNY**

*Agent en charge du secrétariat des associations*

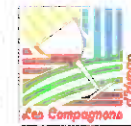
Les Compagnons d'Hynao ▼



# La vie du club



# En remontant les crus du beaujolais. MARCO, BERNIE, J.Mi



Après une difficile semaine de stage intensif en Jura, il fallait bien être 3 pour se faire les 10 crus du beaujolais en 1 journée! À traverser le pays tapissé de vignes on se demandait si les rumeurs parvenues à nos oreilles étaient fondées ou bien si cela tenait aux « pleureuses » qui hurlent avec la crise? Toutes les molles croupes du relief sont garnies jusqu'au dernier centimètre, les domaines sont ouverts, l'appellation a créé des caveaux de crus, plutôt présentables! Poussés par un élan inarrêtable, nous nous enfonçons dans le pays au galop, à l'assaut du gamay!



A*st amour, 2011>	1.robe claire, trouble, 2.léger kirsh, alcooleux, 3.acide, court, petits fruits rouges immatures _____	5/10
B*régnié, 2011>	1.rubis, violet, 2.cerise, framboise, puissant 3.attaque franche, petite acidité, astringent _____	6.5/10
C*brouilly, 2011>	1.robe + foncée, brillant, 2.kirsh, fruits rouges, complexe, herbacé, 3.plutôt court, petite amertume, acide porteuse, griotté _____	5.5/10
D*chenas, 2011>	1.robe rubis sombre, 2.boisé, alcooleux, fruits rouges, 3.bonne tenue, acidité correcte, astringent, assez court _____	4.5/10
E*côte de Brouilly 2010>	1.grenat violacé, limpide 2.fraise des bois, humus, tabac, végétal 3.âpre, acide, griotte, framboise, court _____	5/10
F*julienas, 2010>	1.rubis profond, 2.bouquet de pêche, fruits rouges, un peu épicé, 3.framboise acidulée, boisé, _____	6/10
G*chiroubles, 2011>	1.robe claire, limpide, 2.appétant, floral, épices douces, 3.gourmand, rond sur acidité acceptable, court _____	6/10
H*moulin à vent, 2006>	1.robe sombre, rubis foncé, 2.fruits rouges bien mûrs, pétale fané, épices 3.puissant, trame tannique agréable, charpenté, _____	8/10
I*fleurie, 2010>	1.rouge sombre, établie, 2.floral, violette, framboise, 3.rond, élégant, solide, mature, appétant, _____	7/10
J*morgon, 2008>	1.grenat avec éclats vifs, 2.assez kirshé, fruité sans équivoque, expressif, 3.évocation d'épices, fraîcheur et puissance	7/10



Moulin à vent 2006

# UNE RÉGION AUX TERROIRS UNIQUES...



## Les crus du beaujolais:



 BROUILLY	 MORGON
 CHÉNAS	 MOULIN À VENT
 CHIROUBLES	 RÉGNIÉ
 CÔTE DE BROUILLY	 SAINT-AMOUR
 FLEURIE	 BEAUJOLAIS-VILLAGES
 JULIÉNAS	 BEAUJOLAIS

Au nord du vignoble les 10 crus sont les fleurons de la région. Du nord au sud, on trouve :

### *Saint-Amour* (310 ha)

Vif, fin, équilibré, avec une robe rubis et des arômes de kirsch, d'épices et de réséda, ce cru au nom charmeur se love à l'extrême nord du vignoble, sur des sols argilo-siliceux.

### *Juliéna*s (580 ha)

Vigoureux et truculents, les vins se parent d'une robe rubis profond et d'un ample bouquet de pêche, de fruits rouges, de fleurs et d'épices. Caractérisée par la diversité de ses terrains, l'appellation est constituée de schiste et de granit.

### *Chénas* (250 ha)

Plantés sur des sables granitiques, les Chénas sont des vins rares et rochés, mais pourtant généreux. Leur robe rubis grenat et leurs senteurs floraux et boisés gagnent quelques années, en cave, avec bonté.

### *Moulin-à-Vent* (960 ha)

Ces vins de garde, ancrés sur un sol granitique veiné de manganèse, sont puissants et charpentés. Intenses et tanniques, ils ont une couleur rubis foncé et des fragrances d'iris, de rose fanée, d'épices et de fruits mûrs. Emblème de cette appellation, le moulin la domine et la signale.

### *Fleurie* (960 ha)

Il est des noms magiques pour désigner le carmin d'une robe, la subtilité de la violette, la féminité de l'iris, et la gourmandise des fruits rouges. Le granit rose de l'appellation lui donne son élégance.

### *Chiroubles* (350 ha)

Tendre, fruité, friand, le Chiroubles est, avec sa robe éclatante et ses senteurs de pivoine et de muguet, le plus gourmand des crus. Ses coteaux escarpés forment certains des paysages les plus grandioses du vignoble.

### *Morgon* (1 100 ha)

Son terroir, composé de granits et de schistes altérés, est la signature de vins charnus et puissants, à la forte personnalité. Une robe grenat profond, des parfums de fruits mûrs et de noyaux sont les signes de l'appellation parmi les plus étendues du vignoble.

### *Régnié* (400 ha)

Souples, ronds, équilibrés, tels sont les Régnié à la robe cerise nuancée de violet et aux arômes de fruits rouges. L'appellation est plantée sur des sols de granit sablonneux.

### *Côte de Brouilly* (220 ha)

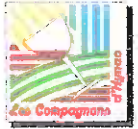
Au sommet du Mont Brouilly, la Côte joue l'élégance, avec sa robe pourpre, ses arômes de fruits frais et d'iris, sa minéralité. La géologie du terroir, de granit andésite, consacre de la race aux vins.

### *Brouilly* (1 200 ha)

Deux syllabes à la sonorité décidée nomment des vins colorés et charnus et l'un des monts-symbole du vignoble. Au nez, les brouilly fleurissent les fruits rouges. En bouche, ils offrent des notes minérales. Les sols de la colline sont granitiques et acides. L'appellation est la plus vaste des crus du Beaujolais.



# Dégustations: vins du Liban. Alain & Daniel.



**La légende:** Noé, dont la tombe se trouverait dans la mosquée de Kerak, à la sortie de Zahlé, dans la Bekaa, se serait arrêté sur le mont Sannine au Liban et y aurait planté la vigne. Un des temples de Baalbek est dédié à Bacchus, le dieu romain du vin.

**Les faits:** Le Liban, à l'intérieur du triangle formé par le Caucase (aujourd'hui l'Arménie et la Géorgie), la Mésopotamie (aujourd'hui l'Irak) et Israël, dans lequel les historiens situent la fabrication des premiers vins, autour de 6000 av. J.-C., est un des berceaux de la viticulture. Vers 3000 av. J.-C., les Phéniciens exportent leur vin, diffusant le vin libanais à travers le monde.

La réputation du Liban pour ses vins se poursuit dans le Moyen Âge, commercialisés par les marchands vénitiens.

En 1517, quand le territoire de l'actuel Liban est absorbé par l'Empire ottoman, la vinification est interdite, sauf à des fins religieuses. En 1857, les missionnaires jésuites introduisent de l'Algérie, alors française, de nouvelles vignes et de nouvelles méthodes de production, jetant les bases de l'industrie du vin libanaise moderne. Entre les deux guerres mondiales, le protectorat français au Liban crée une demande sans précédent. En 1975, Le Liban s'enfonça dans une guerre civile de 15 ans qui brisa le développement du secteur vinicole. Avec la paix viennent de nouvelles opportunités et la croissance est sans précédent.

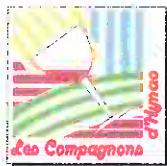
**Les producteurs:** alors que dans les années 1960, le Liban ne comptait que trois producteurs de vin, aujourd'hui, plusieurs caves se sont montées en plus des trois plus gros producteurs Ksara, Château Musar, Kefraya telles que Domaine Wardy, Domaine de Baal, Coteaux de Botrys, Clos Saint Thomas, Clos de Cana, Domaine des Tourelles, Chateau Khoury, Nakad... Les principaux partenaires sont l'Arabie saoudite, l'Union européenne, l'Union des émirats arabes. 2000ha de vignes.



<b>1</b>	A*Clos St Thomas 2010 (bl.sec, chardonnay)> 1.or pâle à reflets vert tendre, 2.citronné, fleur blanche, amende fraîche, églantine, 3.frais, pâtissier, attaque douce.	7/10
<b>2</b>	B*Ixir 2009 (bl. Sec, viognier, muscat pg, sémillon chenin)> 1.robe claire, brillante, 2.agrumes mures, pêche blanche, 3.légère acidité, amendes fraîches, asséchant.	7/10
<b>3</b>	C*Coteaux du Liban 2007(rge, cab.s., syrah, carignan, grenache)> 1.rouge rubis, 2.épices, mûre, griotte, boisé, 3.acidité persistante, matière encore brute.	7/10
	D*Jardin secret 2008 (rge, gsm)> 1.robe foncée, reflets grenat, 2.fort, animal, menthol, 3.goût à « l'ancienne », très terroir, astringent, à daube de gibier.	7/10
	E*Dom. Des Tourelles 2007 (rge, cab. S., syrah)> 1.opaque, sombre, 2.fruits kirshés, cassis, mûre, 3.fond de bouche indécis, long, peu appétant.	7/10
	F*Ch. St Thomas 2007(rge, cab.s., syrah, merlot)> 1.belle robe, disque brillant, 2.droit, riche, arômes serrés, torréfaction, alcooleux, vanille, réglisse, 3.rond et en plénitude, puissant, tannins fondus mais présents, fruits en bonne maturité,	8/10



Ch. St Thomas 2007



# CHAUD DEVANT ? C'EST DU 2003!



2003, chaud à mourir!

Ce millésime a déclenché une épidémie d'un type nouveau dans le milieu viticole: comment faire du bordeaux quand on récolte du roussillon? Du bourgogne quand on a vendangé du châteauneuf? La revue RVF indique une dichotomie entre ceux qui ont su gérer et ceux qui ont été dépassés par le thermomètre. Les merlots ont le plus souffert, les pinots noirs se sont littéralement éclaté le médaillon en produisant des jus jamais vus depuis 1865 et sous un soleil de vendanges pour lequel il a fallu remonter à 1422 pour la même date des bans! Les chardonnays sont dignes des millésimes tels que 1947! Mais il faut accepter les notions de grillé, de compoté, de fruits secs, ...

Force est d'admettre qu'il faisait bon fréquenter les caveaux cette année-là, réjouissant producteurs et passants. Dans bien des endroits la discussion porte sur la disparition des ceps, le stress de la vigne et la crainte de gros orages de fin d'été.

Mais l'inquiétude est générale: "Qu'est-ce que ça va bien pouvoir donner un truc pareil?" de mémoire de vivant aucun repère, juste des oui-dire, des aller/retours via les archives. En 2004, au mois d'août qui ne ressemblait en rien à son prédécesseur, je me trouve à Pontoise-Cabarrus au nord du Haut Médoc, Eric Teyregeol me montre ses vignes et je lui demande comment se tient le 2003. Sa réponse a le mérite d'être sans détour; « c'est simple: tout bordeaux qui sera mis en vente avec son étiquette habituelle devra susciter de la méfiance. Le vin n'aura pas élevé en tenant compte de la matière récoltée. Nous ici on a des vins à 14° et des poussières. » Il reconnaissait même avoir pris des précautions et des infos pour gérer avec le minimum de risques sa production auprès des sudistes. » Honnête et réglo, comme toujours, surtout en tenant compte de fierté médocaine.

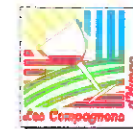
Les vignes ont souffert, autant que nos anciens, cependant les rouges bien travaillés ont donné de la puissance, de la sucrosité et des arômes de style compoté ou confituré, des aspects surprenants pour ce qui concerne les trames tanniques, alors que les blancs, hors Bourgogne, se sont souvent aplatis en prenant une couleur plus foncée qu'à l'habitude, perdant l'équilibre acidité/gras/floral. L'avenir reste énigmatique parfois plus court. Pour en avoir dégusté quelques-uns, j'ai eu au nez des vins évidemment issus de fruits mûrs nets et francs, des bouquets passant de la fleur habituelle au fruit correspondant, de la minéralité présente bien que discrète, des élans pâtisseries et gourmands, du gras de bon aloi, ...

Partout les vigneron préviennent: « Ah le 2003! C'est pas comme d'habitude! » Les pontes pros de la dégustation et des guides en tout genre conseillent de les boire sans attendre, que l'effet sécheresse risque de raccourcir le plateau de tenue optimale et de donc de perdre des bouteilles parfois achetées coûteusement à cause des 2002.

Que reste-t-il 10 ans après? C'est à nous de faire justice à un millésime qui jusqu'à ce jour n'a pas eu de critique négative. Comme toujours ceux qui travaillent au plus près, qui ont géré la partie agricole avec intelligence, qui ont suivi les cépages dans leur progression rapide mais saine, différenciée, patiente, ont réalisé un millésime, à part certes, mais qui fera date.

Allez, au plaisir de tous nos sens!

# 2003 > 2013, LEQUEL A TENU LA DISTANCE? Xavier & J.Mi



Chaque année est l'occasion de revenir sur le millésime de dix ans d'avant. Pour mémoire l'année 2003 a rappelé à tous qu'il peut faire chaud! D'aucuns ont connu 1976 où les pruneaux se desséchaient sur l'arbre, en 2003 les poissons cuisaient dans l'eau des lacs, les ceps de vignes disparaissaient aussi vite que nos anciens les plus fragiles, un nouvel impôt « sécheresse » naissait, ma maison prenait du gîte comme un monocoque en transat, l'ombre coûtait aussi cher que le pétrole! La vigne aime la chaleur certes, mais jusqu'à quel point? A nous de voir, en blanc comme en rouge, à l'aide de belles bouteilles en tour de France.



**A\*pouilly-fuissé, chardonnay, 13°5, Dom. De La Croze, Vergisson 71. >14/20**

1.jaune d'or paille foncé, 2.citronné, beurré, agrumes mures, 3.gras, long, aromatique, pêche de vigne

**B\*sancerre, pinot noir, 14°, Dom. GITTON, Ménétréol sous SANCERRE 18. >12/20**

1.rubis brillant, 2.fraise des bois, griottes mures, pruneau, 3.court, quasi fané, minéralité remontante, asséchant

**C\*bandol, mourvèdre+grenache+cinsault, 13°5, ch. De La Tourelle, Ollioules 83. >13/20**

1.grenat, orangé, 2.fumé, truffe, animal, humus, feu de bois, 3.trame tannique serrée, chaleureux, fruits noirs, longueur intéressante, maturité des raisins

**D\*provence, syrah+cinsault, 13°, ch. St Pierre, Les Arcs sur Argence 83. >13/20**

1.sombre, trouble, 2.boisé, cacao, cuir, 3.note torréfiées, grillées, acidité tonique, épices, fruits noirs

**E\*saint émilion, merlot+cab.fr.+cab.s., 14°5, ch. Fombrauge, St Emilion 33. >16/20**

1.grenat opaque, dépôt important, 2.porté par l'alcool, vieux cuir, animal, fruits rouges compotés, poivre, 3.vanillé, menthol, tannins mous, fatigué

**F\*saint estèphe, merlot+cab.s+cab.fr.+petit verdot, 13°5, ch. Phélan Ségur, St Estèphe 33. >16/20**

1.rubis sombre, disque brillant, allure de jeune homme, 2.fumé, tabac, fruits rouges mûrs, cassis, champignons, 3.belle prestance, élégant, bouche longue

**G\*chambolle-Musigny, pinot noir, 13°5, Dom. Moine Hudelot, Chambolle-Musigny 21. >16/20**

1.rubis orangé, âgé, 2.griottes mures, pain d'épice, mandarine, alcool présent, noyau de cerise, bois blanc, 3.acidité, gras, équilibré, rondeur, élégant

**H\*sauternes, sémillon+sauvignon, 13°5, ch. Sigala Rabaud, Bordes 33. >17/20**

1.or franc, ambre, 2.pamplemousse, miel, mandarine, jasmin, beurre, mangue, acacia, 3.noisette, nougat, acidité présente, rondeur de charme, fin



**Ch. SIGALA RABAUD 2003, sauternes.**



**14.5/20**

# Dégustations: les bouteilles des foires aux vins. Stéphane, Patrick & Ness.



Chaque année, les Compagnons font la foire! Les bouteilles sont prélevées dans les foires des grandes surfaces en essayant d'avoir une gamme aussi complète que possible en terme d'origine et de diversité. La « Tery connexion » se charge de tout, achats et préparation, les surprises dans les trouvailles et les dégustations en aveugle contribuent à l'humilité des dégustateurs, quelque chose comme une interro surprise des années collège!



<b>A*Blanc, de Loire&gt; sancerre 2012, sauvignon,</b> 1.or pâle à reflets vert limpide, 2.citronné, floral, 3.acidité, minéralité fugace, court.-fruits de mer	<b>6/10</b>
<b>B*Blanc, de Gironde&gt; graves2011, sémillon sauvignon,</b> 1.or vert pâle, 2.agrumes fraîches, pointe de silex, 3.acidité/minéralité, effet gras, long.-poisson	<b>7/10</b>
<b>C*Rouge, de Loire&gt; chinon 2011, cab. fr. ,</b> 1.rouge grenat violon, 2.violette fugace, humus, 3.fade et court, tannique, manquant de fruit.-saucisson, pizza	<b>5/10</b>
<b>D*Rouge, SO&gt; bergerac 2010, cot,</b> 1.robe grenat sombre, 2.boisé, amende, fruits rouges, 3.attaque franche, maturité des raisins, court.-rôti, canard	<b>6/10</b>
<b>E*Rouge, languedoc 2009, grenach, syrah, carignan,</b> 1.presque noir, 2.fruits mûrs, épices , alcooleux, 3.charpenté, équilibré, tannins doux, sucrosité.-boeuf	<b>8/10</b>
<b>F*Rouge, de Gironde&gt;St Estèphe 2011, merlot, cab. fr. ,</b> 1.grenat clair, disque violet, 2.figue, fruits rouges, volatile, 3.âpre, acide, assèchant, amertume.-?	<b>5/10</b>
<b>G*Rouge, de Gironde&gt;pessac léognan 2010, merlot, cab.souv.,</b> 1.robe sombre, opaque, 2.petits fruits rouges, prune, 3.agréable, tannins francs, épices.-viande grillée	<b>6/10</b>
<b>H*Blanc moelleux, Hongrie&gt;tokaji 2011, harse velu,</b> 1.jaune clair doré, reflets verts, 2.miel, coing, agrumes, fruits blancs, 3.rond, doux, miélé.-salade fruits	<b>8/10</b>



Languedoc 2009



## Les cépages rouges fondamentaux en France.

Marco & J. Mi, Photos: Bernie



... et dire qu'il en a qui  
croient qu'on s'amuse!!



**Cabernet-franc** (Bordelais, Loire, Sud-Ouest) *"Bien structuré et très net, moins tannique que CS"*

Ex.: Bordeaux, Chinon, Saumur  
Framboise, violette, réglisse  
Touches de poivron vert (sur terres froides), amande  
Avec l'âge: musc, truffe, note fumée

**Cabernet-Sauvignon** (Bordelais, Loire, Sud-Ouest, Languedoc, Provence)

Ex.: Bordeaux  
*"Finesse et profondeur"*  
Fruits rouges (framboise) ou noirs (cassis, myrtille)  
Notes de poivron vert, pin  
Avec l'âge: confiture de mûre, poivre, crème de cassis, piment, réglisse, cuir  
Avec bois: vanille et cannelle, notes empyreumatiques (fumé, grillé, et chocolat)

**Caignan** (Languedoc, Provence, Rhône, Corse)

Ex: Corbières  
*"Charpenté, un peu astringent, amertume"*  
Fruits noirs: Cassis, myrtille  
Epices du bois: vanille, cannelle, tabac  
Réglisse  
Senteurs de sous bois: champignons, feuilles mortes  
Herbes de garrigue: laurier, romarin

**Cinsaut** (Languedoc, Provence, Rhône) *"Peu aromatique, léger et souple"*

Ex. Minervois, Côtes-du-Rhône  
Fruits rouges mûrs: fraise, framboise, groseille  
Notes florales (violette, rose)  
Nuances épicées, sous-bois, note réglissée

**Côt (ou Malbec)** (Sud-Ouest, Bordelais, Loire)

Ex.: Cahors, Bordeaux  
*"En assemblage, apporte le couleur et le moelleux"*  
Arômes de violette, poivre noir (Loire), groseille  
Avec l'âge: Truffe

**Duras** (Sud-Ouest)

Ex.: Gaillac (uniquement)  
*"Alcoolique, du corps, dur dans sa jeunesse"*  
Arômes légèrement ferrugineux

**Grenache** (Rhône, Languedoc, Provence)

Ex: Chateauneuf-du-Pape  
Cassis, mûre, cerise très mûre, fraise écrasée  
Laurier, Eucalyptus, Réglisse  
Avec l'âge: tabac, abricot cuit, fumé, gibier, épices.

**Gamay** (Beaujolais, Bourgogne, Loire, Savoie, Sud-Ouest)

*"Peu tannique, bonne acidité"*  
Arômes fruités avec goût acidulé type bonbon anglais  
Banane, ananas et pomme.  
Fraise, framboise, notes florales

**Merlot** (Bordelais, Sud-Ouest, Languedoc)

*"Matière puissante et veloutée"*  
Ex: Pomerol  
Fruits rouges ou noirs, caramel  
Avec l'âge: champignon, truffe, cuir, pruneau

**Mondouse** (Savoie)

Ex.: Vins de Savoie, AOVDQS Vins du Bugey  
Fruits noirs: cassis, griotte, framboise, fraise  
Notes de figue et de pruneau  
Iris, violette  
Avec l'âge: Nuances de sous-bois, Epices, poivre

**Mourvèdre** (Provence, Languedoc)

*"alcoolique, riche en tannins"*  
Ex: Bando  
Fruits noirs: Cassis, myrtille, réglisse  
Poivre, Thym, girofle, pin, cannelle  
Avec l'âge: truffe, tabac

**Negrette** (Sud-Ouest)

Ex.: Côtes du Frontonnais, AOVDQS Vins de Villemieu  
Fruits rouges et noirs: Cerise et mûre, réglisse, violette

**Neluccio** (Corse)

Ex.: Patrimoine  
Arômes puissants de bois et de cuir

**Pinot noir** (Bourgogne, Alsace, Champagne, Loire-centre)

Ex: Bourgognes, Sancerre  
*"Arômes très élégants et fins"*  
Cassis, framboise, parfois touche fumée  
Aussi cerise (griotte), groseille, fraise cuite, églantine, réglisse.  
Avec bois: Epices douces, canelle, réglisse, sous-bois.  
Avec l'âge: Champignons, cuir

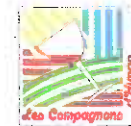
**Syrah** (Rhône, Languedoc, Provence, Corse, Sud-Ouest)

Ex: Cote-Rotie, Hermitage  
*"Arômes profonds de fruits noirs et d'épices"*  
Cassis, framboise  
Mûre, violette, cèdre, cannelle, poivre, cuir, tabac, muse, truffe  
Avec bois: réglisse, clou de girofle

**Tannat** (Sud-Ouest)

Ex: Madiran  
*"Arômes rustiques, tannique"*  
Fruits noirs: mûre, cassis, myrtille, cerise noire  
Arômes de sous-bois et d'épices, notes viandées et nuances de cuir  
Avec bois: Vanille, Cèdre, Tabac blond  
Avec l'âge: pain grillé, froment, sous-bois, épices et fruits mûrs

# Les cépages rouges fondamentaux en France Marco & J.Mi



Sur proposition de Marco, fraîchement arrivé aux Compagnons, un retour aux sources sur les principaux fournisseurs de nos vins préférés de couleur rouge, ceux-là mêmes qui nous plongent dans de longues réflexions les yeux fermés, les naseaux écarquillés, les papilles en alerte et les souvenirs en ébullition: les cépages, modernes ou anciens, si souvent liés à un sol de prédilection. Le temps a fait son œuvre, la modernité a changé les us et coutumes, mais il y a toujours quelque part un vigneron qui se souvient, qui relance, qui cultive un risque. Parmi les mauvais côtés du système AOC on compte l'arrachage des vieux machins peu productifs, le replantage de ceps « nobles », la bordélisation du sud, le manque de liberté et la parkérisation. Le renouveau du respect de la nature et des clients amateurs redonne du goût et de l'envie.



**GAMAY, beauiolais « brouilly »** de M. Descombes, St ETIENNE des OULLIERES, 69. (7/10)

1: grenat sombre, non limpide, disque propre et brillant; 2: légère acidité maîtrisée, fraise confiturée et framboise; 3: cerise fraîche, fin de bouche végétal, tirant sur le cacao

**GRENACHE, vallée du Rhône, cuvée « élémentaire »** de chez Gramenon, MONREDON sur LEZ, 26. (7/10)

1: robe rouge sombre, presque limpide, surface brillante; 2: bonbon anglais, épices, groseille; 3: cassis, myrtille, mûres, réglisse, ample et petit poivre, un peu court, besoin d'air

**MERLOT, inlande pomerol, me=80%+cs=20%**, « Plaisir de Siaurac », Ch. De Siaurac, NEAC, 33. (7/10)

1: rubis assez foncé, non limpide, plus clair sur les bords; 2: alcooléux, torréfaction nette, fruit indécidable, chaleureux; 3: souple, peu de matière, semble jeune

**CABERNET SAUVIGNON, haut médoc, cs=80%+me=20%**, « l'Héritage » de Chasse Spleen, MOULIS en MEDOC, 33. (7/10)

1: robe sombre, gras évident, net; 2: qlques épices douces, passage animal virant au sous bois, fruits rouges; 3: souplesse et équilibre, assez court, tanins peu marqués, retour creux

**PINOT NOIR, bourgogne, marsannay du Dom. Geantet Pansiot, GEVREY, 21. (6/10)**

1: robe pas très franche, reflets plus nets; 2: fruits rouges clair, griotte et framboise, tanins fondus peu présents, fraîcheur épicée; 3: fruité après du temps, ne se livre pas encore

**SYRAH, vallée du Rhône St Joseph de chez Delas, STJEAN de MUZOLS, 07. (9/10)**

1: sombre à opaque, surface nette; 2: épices fortes, réglisse et bigarreau noir, puis mûre /cassis, fumé; 3: robuste/corsé, ample et bien présent, agréable et riche, belle rondeur

**CABERNET FRANC, saumur champigny, Ch. De Villeneuve, SOUZAY CHAMPIGNY, 49. (8/10)**

1: grenat sombre, brillant; 2: fruits mûrs et arômes herbacés, violette aérienne; 3: belle matière, appétant, trame tannique douce mais nette, assurant le potentiel, de belle garde,

**MALBEC (COT/ AUXERROIS), cahors, « Héritage »** Ch. Du Cèdre, VIRE sur LOT, 46. (8/10)

1: robe rubis sombre, violine, presque noire; 2: marqué du millésime: chaud, mûr, sain, légèrement épicé sur des fruits noirs, cassis; 3: souple et force, caractère et plein de fruit

**TANNAT, madiran, « Cuvée Ode »** Ch. Aydie, AYDIE, 64. (7/10)

1: aspect rubis sombre, intense, disque noir; 2: torréfié, fruits noirs, alcool demandant du temps, besoin d'air; 3: du gras, bien mûr, prune sèche, jeunesse, légère acidité, tanins fiers



Syrah de saint joseph 2007 (par 8 voix contre 5 au Malbec de cahors)



SMARVES  
24/05/2013

## LES VINS DES FEMMES

1 = à l'œil; 2 = au nez; 3 = en bouche

À l'occasion de cette soirée au coin du feu chez Anne, que nous remercions, c'était le choix des femmes, et même des vins orchestrés majoritairement par des femmes et bio. L'autre originalité fut le choix des mets en accord avec les vins. Le clin d'œil à l'ouverture de la séance m'a ému. L'accueil des gentes dames au sein (et non pas aux seins!) du club étant apparu comme naturel, seul l'intérêt pour le plaisir des goûts est essentiel et la richesse vient de la confrontation capable d'aller au-delà de vieilles et irrespectueuses habitudes: elles feraient tourner le vin, n'y connaîtraient rien, seraient sans sens! Non! L'intégration (au travers d'Yvette) a au contraire amicalement fonctionné, la suite du cortège du sexe dit faible a confirmé le bien fondé de l'opération. Ça fait plaisir de trinquer avec « l'avenir de l'homme »! À la vôtre Compagnones: Anne, Yvette, Catherine, Bichon, Myxiam. Le vote se fit aux voix (v.), merci à Alain CHARTIER.

**SAUMUR, Ch. Du HUREAU, chenin sec en bio, 13,5°. 2011, PH. VATAN, Dampierre sur Loire 49400**

Dégustation: 1. jaune pâle, robe claire; 2. fruits chair blanche, agrumes, amande, pomme verte; 3. acidité jeune, léger miel, (accompagné de carrés de saumon)

10 v. / 16

**BOURGOGNE, Les Taupes Maison Dieu, pinot noir en bio, 13°. 2011, Dom. Chantal LESCURE, Nuits St Georges 21700**

9 v. / 16

**Côtes du RHONE, vins Eric TEXIER « BREZEME », grenache/carrignan 12°. 2011, Les Carrières SA, Bel Air Charnay 69380**

Dégustation: 1. grenat vif et clair; 2. violette, fumé, syrah douce, bonbon; 3. balance entre minéralité et maturité, sain, assez court, (avec des escargots)

5 v. / 16

**MADIRAN, , Domaine LABRANCHE-LAFFONT, tannat vieilles vignes, 13°5. 2008, Ch. DUPUY, Maumusson 32400**

Dégustation: 1. grenat sombre, disque brillant violine; 2. boisé sur fruits noirs/rouges, épices douces, réglisse; 3. gras, tanins rudes aromatiques, puissant ( avec

12 v. / 16

**CHAMPAGNE, « Eve des rêves », cave coop La Grapillère, p. noir+p. meunier, 12°. CCLG Passy sur Marne 02850**

Dégustation: 1. jaune doré sombre; 2. pain d'épice, résiné, amandes grillées, noyau; 3. chocolat noir, kirsché, bout de course, (avec brochettes fruits, madeleines)

2 v. / 16

Vins d'Alain de retour de St Pourçain, Dom. RAY, Saulcet 03500

- A) Coquillon, chardonnay + miel, moelleux, original en longueur, muscaté,
- B) Nois'Ray, moût cuit, décoction de noix, caramel,
- C) Orang'Ray, forte amertume, zestes d'orange, citron amer, vanille,

COUP DE CŒUR:

Madiran



# Entre Mistral et collines: les vins de Bandol et leurs voisins Les Cassis

Le BANDOL, seule appellation contrôlée du Var, tient dans un amphithéâtre géologique ( grès silico-calcaire et marnes) face à la Méditerranée, du concentré de soleil, des coups de vents marins à écorner votre voisin, des variations de températures qui font « souffrir » le raisin, qui n'est bon que dans les « soucis » de sa croissance. Encépagement majoritaire de mourvèdre (50 à 95%) aidé de grenache noir et de cinsault; les blancs se composent de clairette, bourboulenc ugni et rolle. Globalement c'est une région à visiter hors saison, bien trop petite pour sa population estivale, de mai à septembre, heureusement il n'a pas fait vraiment beau!

Le touriste studieux que je suis n'est pas attendu, la faute aux touristes sudistes accidentels qui aiment la surchauffe et les masses vacancières. Avec Alain, nous avons entamé le périple par la maison des vins de Bandol, qui se trouve être un caviste! Nous avons néanmoins eu une conversation édifiante. Après quelques échantillons couchés en coffre, nous avons pris la route des villages perchés de *La Cadière d'Azur* et *du Castelet* (oui celui du circuit!).

À **Ch. Salettes** nous avons d'abord présenté nos semelles aux vignes dans lesquelles travaillaient 3 employés avec qui nous avons pris langue: « vous cherchez du vin? -oui -ici c'est du bon -je vois que vous travaillez les sols à la main! - oui on a fait d'autres domaines mais ici c'est mieux! -et vous tenez la végétation comment? -pas de saloperies, vous verrez si vous goûtez! » ...

Tu parles qu'on va goûter! Accueillis par le futur héritier, nous ouvrons le bal avec des blancs de pays et d'appellation un peu courts mais au nez floral engageant, idem pour des rouges très provençaux, à part le dernier bandol au caractère puissant, à la vinosité comptée et marqué par une macération longue qui ne l'a pas empâté, fruits noirs très murs allégés par un filet de réglisse, m'inquiétant du degré de support on m'annonce un 16°: solide! À mi chemin entre un banyuls et un languedoc, mais pas lourdingue. Ce sera le seul de cet acabit, aussi puissant que le coup de fusil qui allongera le gibier à cuisiner en sa compagnie! À notre demande de participation aux Rabelaiseries la réponse est affirmative! À suivre.

2 autres domaines méritent un commentaire: le **Domaine de Souviou**, juste sous le circuit du Castelet, très bon accueil, explications claires, vins de belle facture, palette large et autres produits locaux comme des huiles d'olives. Réponse également positive à la proposition de salon ligugéen! À suivre. L'autre c'est le **Dom. Des Costes des Gallines**, (le coteau des poules!) accueil familial, aussi simple que sympa, peu de flacons mais du bien fait, à prix raisonnables (12€ à 14€).

Voici d'autres noms à ne pas négliger:

- Domaine Bunan, Moulin des Costes**, magnifiques blancs, rouges charpentés (de 14€ à 27.€50)
- Domaine le Galantin**, (de 10€ à 13.50€) attention au 2005 en bout de course
- Ch. Gausson**, rouges puissants et de référence, (de 12€ à 24.50€)
- Domaines Gros'Noré**, rouges du même métal, 14€ à 21€)
- Domaine de l'Hermitage**, beaux blancs, ( de 14€ à 20€)
- Domaine de l'Olivette**, grosse production, ( de 14€ à 26€)
- Domaines Ott**, célèbre cuvée Mireille en blanc, (37€)
- Ch. Pey-Neuf**, caveau plein de produits co-latéraux, blancs de bonne tenue, accueil moyen, ( de 13€ à 18€)
- Ch. De Pibarnon**, top chef! tout est beau et bon, même vieux, mais (de 21€ à 30€)
- Ch. Pradeaux**, autre locomotive de l'appellation, ( de 12€ à 24€)
- Domaine Sornin**, accueil très motivant, dégust° très suivie, belle gamme, ( de 12€ à 18.50€)
- Domaine Tempier**, grands rouges, connu hors des frontières, ( de 21€ à 27€)
- Domaine de Terrebrune**, vieux millésimes en rouges, solides, ( de 15.50€ à 34€)
- Mas Thérèse**, bon rapport qualité/prix, ( autour de 10€)
- Ch. Vannières**, amis de Stéphane Collaro, vins tanniques et puissants, (de 19€ à 27€)
- Domaine de la Vivonne** (et oui!), très vieux rouges, '91 et +, ( de 13€ à 69€)

**Cassis**, vignes en pentes raides, glissant sous les 440m des crêtes, cultivées depuis la fin du 12ème s. pratiquement que du blanc, mais j'ai réussi à trouver du rouge et franchement je ne regrette rien! Il est vrai que les locaux ne le font que pour leur gosier et ils se soignent! À base de clairette, ugni, marsanne, sauvignon, les blancs sont plutôt légers, floraux, fringants et à boire jeunes, sur les poissons de roches qui eux non plus n'aiment pas les voyages. Ils sont tous là: **Clos Val Bruyère, Clos Sainte Magdeleine, Dom. De la Couronne de Charlemagne, Dom. de La Ferme Blanche, Dom. Du Bagnol, Dom. St Louis, Dom. De La Dona, Dom. Des 4 vents, Ch. De Foncreuse, Clos d'Albizzi et Ch. De Fontblanche**. À la saison des oursins un moine y laisserait son froc, un goldenboy y abandonnerait ses stock options et Cahuzac en viderait son compte en Suisse. À bon coin, bon gîte: **contactez Michel ARCHIER et M. Claude FRANCOIS> 0494300489 OU BIEN: marieclaudefrancois0877@orange.fr**





Le Jura en hiver c'est la neige c'est très bien pour ceux qui pratiquent les raquettes ou le ski de fond, ce qui permet d'admirer des paysages exceptionnels parmi les reculées (Vallée jurassienne profonde, encaissée et en cul-de-sac), les cascades etc..

Le dimanche 3 février, il n'y avait pas de neige, le temps était élément, un petit 5°, je n'ai pas dit d'alcool ! Ah oui j'aurais oublié, Voiteur, vous connaissez, c'est un gros village dans le Jura, près de Lons le Saulnier, juste en-dessous du très beau village de Château Chalon d'où l'on peut admirer les très beaux vignobles qui s'étalent sur les coteaux et donnent d'excellents vins : vin jaune, vin de paille, macvin, et bien d'autres. En ce dimanche matin, nous allions assister à la percée du vin jaune, ce nectar connu dès le XVI<sup>ème</sup> siècle qui vieillit six ans et trois mois en barrique ici l'on parle de « pièce ». (Durant cette longue période de maturation, les fûts ne sont pas remplis complètement et l'évaporation naturelle de l'alcool assurée par la porosité du fût, qui laisse s'évaporer une partie du vin, « la part des anges », n'est pas compensée par un ouillage ceci afin de permettre aux levures actives *mycoderma vini* de remonter à la surface et de former naturellement un « voile » *Saccharomyces cerevisiae type bayanus*. Cette méthode de vinification est spécifique du Jura (méthode de maturation unique au monde avec les vins de Xérès en Espagne). Les caves ne sont pas enterrées en sous-sol et sont ouvertes ce qui permet au voile de levures spécifique, associé aux influences naturelles des saisons, de la température et de l'hygrométrie, de provoquer durant 6 années une longue maturation, tout en contribuant « mystérieusement » à donner au vin jaune son incomparable et complexe « goût du Jaune » oxydation poussée à son paroxysme, si particulier et sa belle couleur mordorée), Le parrain cette année était Patrice Carmouze le journaliste. Avant la percée, il nous a fallu assister à la messe et « offrandes du vin jaune » et oui faut bien que ce nectar qui dort depuis plus de six ans à l'intérieur de sa pièce soit béni. Il y avait là l'Evêque assisté de deux curés, pas moins que ça pour une pièce de 228 litres ! Faut dire que la fameuse pièce suivie par son robinet étaient portés par les vigneron et déposés ensuite devant l'autel. Au moment de mettre le vin dans le calice, l'Evêque s'est tout simplement servi largement du vin jaune de la fameuse pièce qu'il venait de bénir. Ses deux curés acolytes j'ai dit acolytes !! dont l'un, le teint plutôt coupe rosé voir vineux s'est enfilé prestement le reste du vin jaune des deux calices, l'autre qui officiait avait juste eu le temps d'y goûter, c'est un curé vigneron, sa double fonction lui permet sans doute d'y goûter plus souvent d'où sa retenue.

A la sortie de l'église, la pièce et le robinet suivi de fanfares dont la « truie sonneuse » et de ses « cochonnes » ont été emmenés en procession dans les rues pavées et décorées du village, suivi par une foule de gens avec un verre autour du cou, attendant avec impatience la fameuse percée. Il ne s'agissait pas de percer la pièce mais d'y mettre un robinet. C'est seulement à cet instant précis qu'à notre tour, nous avons pu déguster le vin jaune millésime 2006 offert par les vigneron présents.

Pour la collation tout était prévu sous des tivolis où l'on pouvait se régaler de pommes terres et de saucisses de Morteau cuites dans l'alambic au-dessus des râpes et oui je l'ai vu de mes propres yeux ! un vrai régal avec du comté fondu dessus et du vin pour faire couler le tout.

Le plus intéressant dans cette fête c'était les quatre vingts vigneron qui avaient investi les caves et les sous sols que les habitants avaient mis à leur disposition. Quatre vingts vigneron c'est beaucoup pour l'homo sapiens que je suis et qui doit rester debout sur ses deux jambes. Il a fallu faire son choix de vigneron pour déguster le vin jaune, le vin de paille, le macvin, le crémant du Jura, la côte du Jura, le pinot noir, le savagnin et le chardonnay. Les domaines Tissot, château de l'étoile enfin je ne me souviens plus très bien, je ne conduisais pas au retour et les crachoirs étaient bien trop cachés ! Il a été mis au enchères pour 8.500 € une bouteille de château chalon de 1864 qui n'a pas trouvé preneur, le propriétaire en voulait 10.000€. En 2011 un millésime 1774 avait trouvé preneur à 57.000 € tout de même !

Pour ceux qui conduisait et qui le désirait, se mesurer à l'éthylotest était possible, la protection civile était là. Il y a eu quelques surprises positives ! Pas moins de soixante bus navettes attendaient les visiteurs pour les ramener à leurs véhicules dans un ordre impeccable et sans une minute d'attente.

Ce fut une belle journée bien remplie et pour moi, une découverte de cette manifestation grandiose puisqu'il s'y est rendu entre trente et quarante mille visiteurs.

L'année prochaine elle aura lieu à Perrigny tout près de Lons le Saulnier, je n'en connais pas encore la date. S'il y a des amateurs, nous pourrions peut-être envisager un covoiturage pour nous y rendre.

\*NB : nous avons rencontré le vigneron qui a eu la lourde tâche d'ouvrir le clavelin de presque 240 ans.

Jean CHARLES



1 semaine au cœur du terroir du  
**Jura, d'Arbois à l'Étoile.**  
 (Bernie, Marco & JM R.)

## LES CEPAGES >

Poulsard



Pinot noir



Trousseau



Chardonnay



Savagnin



## LA ZONE D'APPELLATION

- Arbois
- Château-Châlon
- Côtes du Jura
- L'Étoile
- Crémant du Jura
- Macvin



## LES VIGNERONS RECOMMANDÉS:

- \*Ch. Béthanie , Arbois
- \*Ch. De Chavanes , Montigny les Arsures
- \*Dom. Martin-Faudot , Mesnaie
- \*Dom. Montbourgeau , L'Étoile
- \*Dom. La Petite Marne , Poligny
- \*Fruitières de Pupillin / Voiteur / Poligny
- \*Dom. De la Tournelle , Arbois
- \*Dom. Amélie Guillot , Molamboz
- \*Dom. Désiré Petit , Pupillin
- \*Caveau Bacchus, Lucien Aviet , Montigny les Arsures
- \*Dom. Hubert Clavelin , Le Vernois
- \*Dom. Pierre Richard , Le Vernois
- \*Dom. Benoit Badoz , Poligny
- \*Damien Barbaud , Lavigny
- \*Caves Jean Bourdy , Arlay
- \*Dom. Daniel Dugois , Les Arsures
- \*Dom. Geneletti , Château-Châlon
- \*Dom. Mascle , Château-Châlon
- \*Dom. Peltier , Menétru le Vignoble
- \*GAEC du Vieux Pressoir , Domblans
- \*J-François Ganevat , Rotalier
- \*Maison du vigneron , Crancot
- \*Dom. Baud Père & fils , Château-Châlon
- \*Jacques Puffeney , Montigny les Arsures
- \*Frédéric Puffeney , Vadans
- \*Raphael Fumey & Adeline Chatelain , Montigny les Arsures
- \*Joseph Dorbon (+ gîte), Vadans

Gîtes dans le Revermont: Les Arsures, Château-Châlon, Villette les Arbois, Mesnay, Voiteur, Vadans, Lavigny, Arbois, ..





Ce triangle d'or c'est le secteur d'ARBOIS: vins et fromages!



### Portrait de vigneron: M. JOSEPH DORBON, Arbois/ Jura..

Un vin, des vins, c'est d'abord et toujours l'histoire d'un vigneron, homme ou femme. Des personnages j'en ai rencontré pas mal, mais ceux qui sont à la fois intéressants et sympas ne sont pas les plus nombreux! Joseph est un « va de l'avant » sans ronds de jambes ni fioritures, des productions à l'esprit droit et honnête. Le Jura n'est pas un appellation facile à vendre, le pays se mérite, les gens qui y font du remarquable ont de surcroît une légitime fierté dans la catégorie peuple attaché à sa terre loin de la mondialisation galopante. Joseph vit sur la place de la Liberté à Vadans, proche d'Arbois, et accueille dans son gîte spacieux qui voisine son caveau à gauche et la cave ancestrale à droite, dont l'entrée, au bas d'une volée de marches, est gardée par 2 cerbères explicites!

Joseph travaille à sa main. Entendez par là qu'il a fait le choix de ne pas empoisonner sa terre ni sa vigne, qu'il laisse le temps au temps, que de ses voyages il ramène souvent des idées et les conduit à élaborer différemment son vin. Il travaille en barriques, le repos constructeur est de 2 années, aussi bio que possible, préférence donnée à la garde pour tous ses vins. À la dégustation, la première note engage au plaisir, à la plénitude, au fruit mûr, la structure est nette, solide, engageante, même en remontant dans les millésimes (jusqu'en 1995 sur le pinot noir).

Personnellement, je sais ce que représente « C'EST PAS TOUT LE MONDE QUI DESCEND A LA CAVE! ». Avec Marco et Bernie, nous avons eu cet honneur le jeudi soir. La vieille cave est sombre mais

les effluves racontent une autre histoire. Des barriques sur une double épaisseur et dans 2 salles ne laissent apparaître que des chiffes. Il s'agit de macvin, travaillé comme notre pineau des Charentes attendu 10 années où la fine a remplacé le marc. Belle idée, accompagnée de patience! Nous avons descendu 2 fois la décennie, les millésimes sont tous différents, les 2003, 2005 et 2009 au dessus du lot. Un travail qui engage au respect, en toute amitié, taillé dans le durable et le goûteux.

A ne pas perdre de vue!

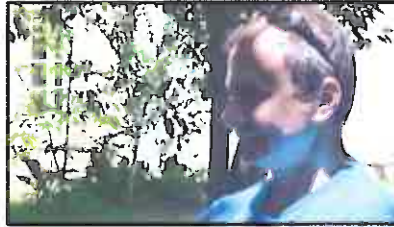
**Jean-Michel RICHARD**

Notre sortie en car de juillet nous a  
conduits en Gironde, Castillon, chez  
**ALAIN TOURENNE**  
en son **CHATEAU BEYNAT**,

23 bis ch. Beynat,  
33350 St Magne de Castillon.  
0557400114.



**ALAIN TOURENNE**  
distingué par les  
**COMPAGNONS**  
**D'HYNAO**  
aux bons soins  
de Myriam, sous  
un beau soleil et  
les ombrages mis  
à disposition.



Le **château Beynat**, acquis en 1917 par Léonard Nebout, a été repris par **Nathalie Boyer et Alain Tourenne**, qui ont tout mis en oeuvre pour perpétuer le travail accompli par les générations précédentes et valoriser ce patrimoine dans le respect de l'environnement : la propriété est depuis 2008 en conversion biologique. Aujourd'hui le **château Beynat** à une surface viticole de 14 ha., dont 1 hectare en saint-émilion. Les vins sont soyeux, intenses, avec de superbes notes de fruits noirs et croquants, subtilement confits.

## Château Beynat : AOP Castillon et St Emilion

Implanté à flanc de coteau sur la commune de **St. Magne de Castillon**, le **Château Beynat** est orienté plein sud face à la Dordogne. Ses coteaux escarpés bénéficient de la douceur de la vallée, offrant ainsi à la vigne des conditions idéales d'ensoleillement, d'exposition et de drainage.

**Côtes de Bordeaux "Le malc by Beynat" Malbec merloté 2011** : Typé par l'apport du cépage Malbec, ce vin exalte des parfums de fruits noirs et plus particulièrement, la mûre. Plein et soyeux. 16 °C, Charcuterie et viandes blanches.

• **5.90 € la bouteille**

**Castillon Côtes de Bordeaux 2010** : Nez intense et complexe aux notes de fruits noirs très mûrs, confits. Bouche, s'ouvrant à l'aération sur des notes de fruits très mûrs, très belle structure aux tanins bien fondus, veloutés et soyeux. Finale très longue, complexe. 18 °C, Viandes blanches et rouges.

• **6.65 € la bouteille**,

**13.70 € le Magnum**

**Castillon Côtes de Bordeaux "Cuvée Léonard" 2009** : Nez intense et complexe de fruits noirs bien mûrs, notes boisées et épicées. Belle matière, s'ouvrant à l'aération sur des notes de fruits très mûrs, soutenues par un boisé élégant mais encore présent. Final très longue, complexe et veloutée. 18 °C, Viandes rouges et gibiers.

• **10.55 € la bouteille**, **22 € le Magnum**

**St Emilion "Terres amoureuses" 2009** : Belle couleur grenat sombre. A l'aération se développent des notes intenses de fruits rouges mûrs, rehaussé par des notes fumés et épicés. Ce vin présente une belle structure avec des tanins souples. Les arômes fruités associés aux notes d'élevage barrique donne un ensemble suave et équilibré. La finale est longue, élégante et pleine. 18 °C, Viandes rouges et gibiers.

• **13.70 € la bouteille**

**BIB 5 L Castillon Côtes de Bordeaux 2011** : D'une belle couleur grenat pour ce rouge très fruité qui présente une structure ronde en bouche avec des tanins encore jeunes. 18 °C, les plats quotidiens.

• **26.10 € le BIB de 5 Litres**



# Les recettes des Compagnons...





## RECETTE DU FOIE GRAS POCHÉ AU VOUVRAY, DU GRAND VATEL.

- \*1 bouteille de Vouvray moelleux,*
- \*Sel, poivre concassé, un petit morceau de badiane, 1 clou de girofle, baies roses, laurier*
- \*1 foie gras frais de 500 g environ (il doit avoir une couleur claire, s'enfoncer et revenir sous la pression du pouce),*
- \*Crème de cassis, pinceau,*
  
- \*Porter à ébullition le vin Vouvray avec les aromates pendant 10 à 15 mn.*
- \*Badigeonner le foie avec la crème de cassis, le mettre dans un récipient creux et verser la marinade bouillante sur le foie de façon à le recouvrir.*
- \*Laisser refroidir à température ambiante et le mettre une nuit au frais.*
- \*Sortir le foie de sa marinade et le conserver au frais 8 à 10 jours.*
  
- \*Pour le servir, l'escaloper dans le sens du lobe, les petits nerfs s'enlèveront très facilement.*



Après notre journée sur les terres de Castillon et l'accueil d'Alain TOURENNE, voici de la cuisine bordelaise, bien accompagnée .

### MAGRET CARAMELISE MENDIANTS DE NAVETS.

#### Pour 6 personnes:

3 magrets (330/360g), 2 navets longs, 100g de noisettes hachées, 100g de pistaches concassées, 100g d'amandes hachées, 50g de miel, 50cl d'eau, 20g de beurre doux, sel + poivre.

Préparation: 15mn  
Cuisson: 15mn



Préchauffer le four th.7, retirer les parties grasses et nerveuses des magrets, disposer les côté peau dans une poêle. Allumer le feu puis laisser bien colorer la peau, assaisonner.

Placer le magret côté chair sur une plaque allant au four, badigeonner la peau de miel, appliquer le mélange noisettes/pistaches/amandes et enfourner 12mn.

Eplucher les navets, tailler des tranches de 1cm d'épaisseur, les mettre dans une casserole avec de l'eau, une cuillère à soupe de miel, le beurre. Laisser cuire à feu doux jusqu'à la disparition du liquide.

Tailler les magrets dans la longueur, disposer une moitié sur chaque assiette avec les palets de navets, napper des fruits secs et assaisonner du sel et du poivre.



POUR ACCOMPAGNER:



Accord classique: 1 HT MEDOC 2002/2008 type ST ESTEPHE

Accord original: 1 LOUPIAC jeune

### CABILLAUD CORIANDRE POMMES JAMBON CRU.

#### Pour 6 personnes:

6 pavés de cabillaud (160/180g), 2 échalotes, 1 petite botte de coriandre fraîche, 6 tranches de jambon cru, 20cl de vin blanc sec, 160g de beurre doux, 800g de pommes de terre grenaille, sel + poivre + huile d'olive.

Préparation: 15mn  
Cuisson: 20mn



Dans une poêle, déposer un peu d'huile d'olive et mettre à feu moyen. Saler poivrer les pavés de poisson et mettre à cuire côté peau. Dès que la chair blanchit, les retourner et baisser le feu.

Préchauffer le four à th.7, disposer les tranches de jambon sur une plaque et les passer au four 8mn. Une fois refroidies, les hacher menu. Mettre les grenailles épluchées dans une casserole avec 30g de beurre et 50cl d'eau, puis cuire en remuant légèrement régulièrement. Dès qu'il n'y a plus d'eau, les grenailles sont cuites. Dans une casserole, mélanger les échalotes ciselées avec le vin blanc, faire réduire jusqu'à ce qu'il reste 3 ou 4cl. Ajouter le beurre restant en morceaux, à feu doux, fouetter énergiquement.

Saler, poivrer, ajouter la coriandre ciselée; dresser le poisson et le beurre blanc dans les assiettes et parsemer les grenailles du jambon haché.



POUR ACCOMPAGNER:



Accord classique: 1 GRAVES 100% semillon sec

Accord original: 1 CASTILLON 2003

## BAR FARCI HERBES ET PASTIS BBQ

### Pour 6 personnes:

3 bars portions ou 2 beaux bars!  
1 bulbe de fenouil, 1 botte de persil, 3 brins de menthe, 1 c. à soupe de sel de Guérande, 5cl d'huile d'olive, poivre, pics en bois, papier alu, 1 citron.

Préparation: 12mn  
Cuisson: 15 à 25mn  
Réfrigération: 3h



*Le bar, ou loup (de mer bien entendu!) s'appelle aussi louvine mais le seul bon c'est celui qui est en ligne!*

Préparer (ou faire préparer) le poisson en le rinçant bien dedans et dehors. Frotter l'intérieur avec du gros sel, 13 gouttes de pastis à étaler sur les flancs. Hacher le fenouil, le persil et la menthe, farcir le poisson avec le mélange obtenu. Refermer avec les pics en bois, faire couler un peu de jus de citron de chaque côté, réserver pendant 3 heures au frigo (sieste + apéro + faire la braiselle), le papier d'aluminium peut protéger la queue de la bête, voire toute la bête, pour un passage au feu de 10mn de chaque côté, compter un peu plus si c'est au four par exemple.

Arroser de l'huile d'olive juste avant de servir avec une rondelle de citron.



POUR ACCOMPAGNER:



Accord classique: 1 BANDOL blanc, 1 CASSIS blanc

Accord original: 1 CASSIS rouge

## HUITRES CHAUDES SAUCE MORNAY

### Pour 6 personnes:

3 douzaines d'huitres n° 2,  
1 jaune d'œuf, 40g de gruyère,  
sel + poivre, 1kg de gros sel,  
Sauce Mornay= 20cl de lait, 1 c. à soupe de farine, 30g de gruyère,  
sel+poivre,

Préparation: 15mn  
Cuisson: 3mn



*(La sauce Mornay peut être remplacée par de la crème fraîche salée poivrée chauffée parsemée de râpé.)*

Ouvrir les huitres en recueillant précieusement le jus. Le filtrer et ajouter 8cl d'eau, porter à ébullition. Y faire pocher la chair des huitres en 1mn. Filtrer à nouveau le jus de cuisson, verser 6/7cl dans la sauce Mornay, le tout doit rester assez épais, ajouter le jaune d'œuf, rectifier l'assaisonnement. Chauffer le four th.7. Caler les coquilles vides sur un lit de gros sel sur une plaque de four 3mn. Recouvrir chaque huitre d'une cuiller de sauce, saupoudrer de gruyère râpé, enfourner 3mn. Dès que ça gratine c'est bon!



POUR ACCOMPAGNER:



Accord classique: 1 ENTRE DEUX MERS

Accord original: 1 CHAMPAGNE rosé

## TOURTE MARCAIRE d'ALSACE.

### Pour 6 personnes:

2 rouleaux de pâte feuilletée,  
500g de viande de veau hachée,  
5 beaux champignons de Paris,  
4 échalotes, 2 œufs entiers  
+ 1 jaune, 1 bouquet de persil,  
3 c. à soupe de chapelure,  
1 c. à café de noix de muscade,  
sel + poivre.

Préparation: 30mn

Cuisson: 1h



*Marcaire, vient de melker (trayeur de vaches, vers Munster)*

Préchauffer le four th.7, hacher les échalotes, les champignons et le persil, tout mélanger à la viande. Ajouter 2 œufs battus, la chapelure, la muscade et assaisonner.

Abaisser un rouleau de pâte dans un moule, piquer à la fourchette, répartir la farce dessus.

Recouvrir avec le second rouleau et sceller les bords.

Pratiquer des incisions en quadrillage sur le dessus, badigeonner de jaune d'œuf, passer au four environ 1 heure.

Servir chaud avec un mesclun, de la roquette ou de la mâche.



POUR ACCOMPAGNER:



Accord classique: 1 RIESLING SCHLOSSBERG, 1 QUINCY

Accord original: 1 MENNETOU-SALON

## SUPIONS PROVENCALE.

### Pour 6 personnes:

900 de supions surgelés,  
1kg de tomates,  
2 gousses d'ail,  
du piment d'Espelette,  
1 bouquet de persil,  
3 c. à soupe d'huile d'olive,  
sel + poivre

Préparation: 15mn

Cuisson: 20mn



*Supions = calamars/ seiches/ encornets/ xipirons selon la région.*

Mettre les supions dans l'eau bouillante. Les égoutter quand l'eau devient rose. Inciser la peau des tomates sur 1cm, les plonger dans l'eau bouillante 30s puis retirer la peau.

Couper en morceaux et épépiner la chair, rincer, sécher et ciseler le persil. Dans une sauteuse, verser l'huile, ajouter les supions, faire revenir à feu vif 3mn en remuant. Baisser le feu, ajouter les tomates, l'ail haché, le piment, saler poivrer.

Mélanger et laisser cuire 8 à 9 mn à feu moyen. Ajuster l'assaisonnement si nécessaire et parsemer de persil juste avant de servir.

Un bon riz de Camargue fera l'accompagnement idéal.



POUR ACCOMPAGNER:



Accord classique: 1 BELLET blanc

Accord original: 1 BANDOL (Pibarnon ou Tempier)

## VELOUTE POTIMARRON ST JACQUES POELES.

### Pour 6 personnes:

800G de chair de potimarron,  
2 oignons jaunes,  
18 coquilles st jacques ouvertes,  
50g de beurre,  
huile d'olive,  
sel + poivre.

Préparation: 20mn  
Cuisson: 30mn



Ciseler puis faire rissoler le beurre dans une casserole, découper le potimarron en dés, dès qu'il colore ajouter le potimarron, mélanger laisser cuire 4mn.

Couvrir d'eau chaude, saler et mijoter pendant une vingtaine de minutes. Puis mixer et poivrer. Faire dorer les st jacques des 2 côtés dans une poêle bien chaude sur un fil d'huile d'olive.

Servir le velouté avec les st jacques survolés d'un filet d'huile d'olive, décorer de persil ou coriandre,



POUR ACCOMPAGNER



Accord classique: rien sur 1 velouté

Accord original: 1 ST POURCAIN ou 1 BERGERAC blancs

## BAR JUS DE COQUES POMME de TERRE.

### Pour 6 personnes:

3 grands filets de bar de ligne,  
900g de coques, 700g de pomme  
de terre, 1l de bouillon de  
poisson, 12cl de vin blanc sec,  
1 blanc de poireau, 1 gousse  
d'ail, beurre, huile d'olive, sel +  
poivre

Préparation: 20mn  
Cuisson: 30mn



Rincer les coques au moins à 3 eaux.

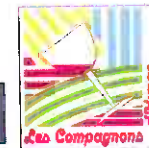
Préchauffer th.6, faire sauter les coques dans une poêle avec un peu d'huile d'olive et de l'ail. Verser le vin et laisser jusqu'à évaporation, laisser au feu jusqu'à ce que toutes les coques soient ouvertes.

Filter le jus et retirer la chair des coques. Chauffer le jus de coques 5mn et ajouter une noix de beurre. Eplucher les pommes de terre et les couper en fines tranches, ciseler le poireau. Les poser dans un moule, saler, poivrer et couvrir avec du bouillon de poisson.

Enfourner 15mn. Poser dessus les filets de bar, ajouter un peu d'huile d'olive. Laisser cuire un dizaine de minutes. Servir les filets chauds posés sur des pommes de terre, cerner de coques et arroser de jus de coques.



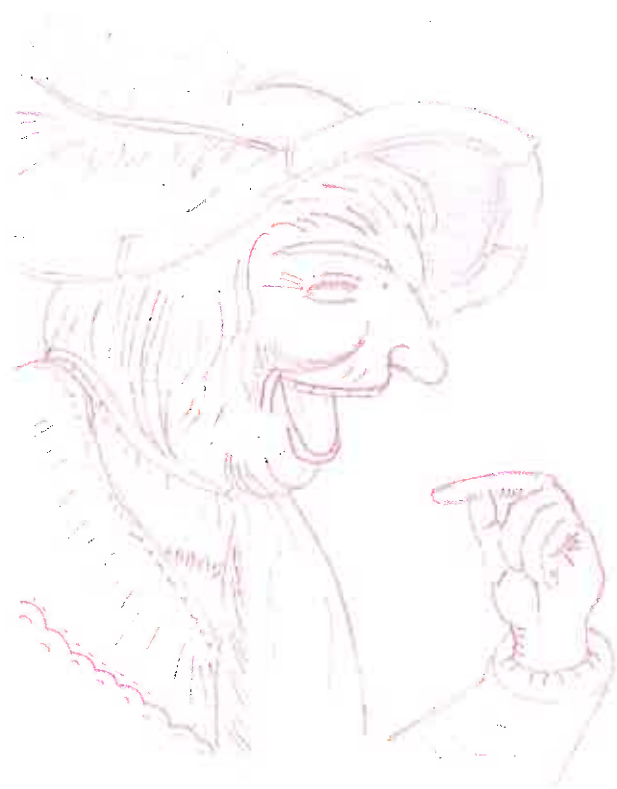
POUR ACCOMPAGNER



Accord classique: 1 ROLLE de PROVENCE

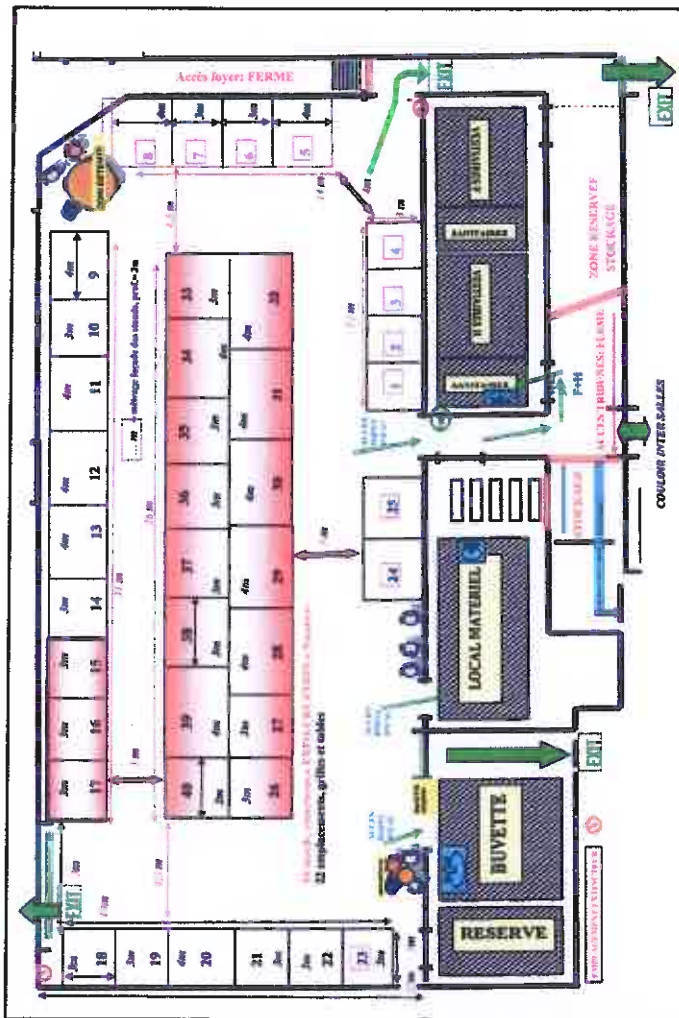
Accord original: 1 rosé des RICEYS

# Les Rabelaiseries



**9-10**  
**nov**  
**2013**





**LES EXPOSANTS**

- 1 - Vacher Brice, producteur de miel, 61150 Châteauneuf
- 2 - La Pointe de Terno, conserves et volailles, 86110 La Bataille
- 3 - Jean-Marc Baudin, huiles et miel, 79190 L'Orléans
- 4 - La Pointe Blouet, produits de la ferme et conserves de saumon, 86243 Les Rimes Prolifères
- 5 - Eric Gargouil, pommes et jus de fruits, 86250 Ouzouer
- 6 - Les Celliers du Val-de-Vie, chocolats-pâtisseries-huiles, 86240 Ligugé
- 7 - L'Escarpillon, aspergès, 85400 Blanzay
- 8 - Brasserie de St-Jean, bière du Limousin, 87200 St-Jean-de-Bois
- 9 - Haut-Poitou, Domaine de la Fôlesse, 86385 Mangry-Rizay
- 10 - Mandallat, Château Bois-Beaudry, 47181 Wilhain sur Garenne
- 11 - Roussillon, Domaine Sempier, 66400 Maury
- 12 - Alsace, Vins Kistner-Juhl, 68580 Saint-Hippolyte
- 13 - Bourgeois, Domaine Gochimay, 37140 Choize sur Loire
- 14 - Saumur, Domaine des Garennes, 49250 Montreuil-Bellay
- 15 - Cîteaux de Bourg, Château Cœur de Bellevie, 33710 Bourg sur Gironde
- 16 - Jura, Domaine Pierre Richard, 39210 La Verrière
- 17 - Fronton, Domaine Saint-Guilhem, 31820 Castelnaud d'Estremonais
- 18 - Vins d'Italie, Cantina Guastocco-Reto
- 19 - Cahors, Domaine le Bois du Liac, 46140 St-Hippolyte-Roy et St
- 20 - Vins du Liban, M. et Mme Ghannouch
- 21 - Languedoc, Domaine Saint-Vincent, 34005 Esters
- 22 - Montluçon sur Loire, Domaine Moyer, 37270 Montluçon
- 23 - La Pointe de Terno, boulangerie-pâtisserie, 86240 Ligugé
- 24 - Huîtres, Christophe Thomas, 17550 Bourdeaux-le-Chapeau
- 25 - Pâtisseries de M. de la Cour, 78000 Asnières sur Seine
- 26 - Castillon, Château Beyral, 33350 St-Magne de Castillon
- 27 - Muscadet, Domaine Christian Gauthier, 44190 St-Hilaire de Clisson
- 28 - Cognac et Pineau, Cyl-Richard, 17800 Echellinac
- 29 - Champagne, Domaine Breaux, 51170 Charny
- 30 - Carrières, Domaine Dubois-La-Roy, 11540 Rogissart sur Coubert
- 31 - Haut-Médoc, Château Ponsard-Caparnay, 33180 St-Seurin Caparnay
- 32 - Boulangerie huiles, produits du Cantal, 15420 Trézac
- 33 - Salsan des Grands-Ajaces, 65000 St-Jean-Pierre
- 34 - Bourgogne, Domaine Marcel Péro et Fils, 71200 Simandre
- 35 - Fromagerie d'Alsace, 68000 Poligny
- 36 - Cadiz, Château de Fayre, 33410 Cadillac
- 37 - Arjoux, Domaine des Rochettes, 49320 St-Jean des Moutiers
- 38 - Vendée, Vignobles Nouril, 85120 Marais de Lay
- 39 - Costières de Nîmes, Domaine de Bellefontaine, 30640 Beauvoisin
- 40 - Vignobles, Domaine Aubert, 37210 Vouvray

**Actualités** **VOS RENDEZ-VOUS**

**LA REVUE DU VIN DE FRANCE** Du NOVEMBRE 2013

**SALON des VINS et produits de terroirs**

**Les Rabelaiseries de Ligugé**

Compagnons d'Hynao

9 - 10 NOVEMBRE 2013

Les 9 et 10 novembre

**Les Rabelaiseries au sud de Poitiers**

**À Ligugé**, où Rabelais séjourna, une quarantaine d'exposants invités par les **Compagnons d'Hynao**. Vins de France, d'Italie, du Liban...

Tél. : 05 49 55 97 19

E-mail : secretariat.associations@liguge.fr



**sortir**

EXPOSITIONS - ANIMATIONS

Du 9 novembre au 22 novembre

**2ÈME ÉDITION DU SALON DES VINS ET PRODUITS DU TERROIR Les RABELAISERIES**

**Ligugé**. Complexe Sportif Jean-Paul Gomez. Samedi de 10H30 à 20H et Dimanche de 10H30 à 18H30 «2<sup>e</sup> édition du salon des vins et produits du terroir organisée par le club oenologique de Ligugé «Les Compagnons d'Hynao»»

40 exposants issus de la France entière. Animations diverses, tombola, tables rondes.

05 49 55 97 19. entrée 3€ avec un verre à dégustation en cadeau

Les 09 et 10/11/13

**Tendances** n°269 - du 09/11 au 22/11/13 [www.tendancescity.com](http://www.tendancescity.com)



**SALON des VINS et produits de terroirs**

Complexe J.-P. Gomez

**9 - 10 NOVEMBRE 2013**

10h30 à 20h le samedi 10h30 à 18h30 le dimanche



*Les Rabelaiseries de*  
**LIGUGÉ**

**TOMBOLA**  
SUR LES BILLETS D'ENTRÉE

4 pages 2 billets en chambre d'hôte pour 2 personnes (spécial déjeuner compris) dans le vignoble (fontaine) au domaine Saint-Guilhem et de nombreux autres lots

Billet 3 € / jour  
avec 1 verre à dégustation en cadeau

Tables ateliers / jeux

Restauration sur place

**Renseignements**  
05 49 55 97 19

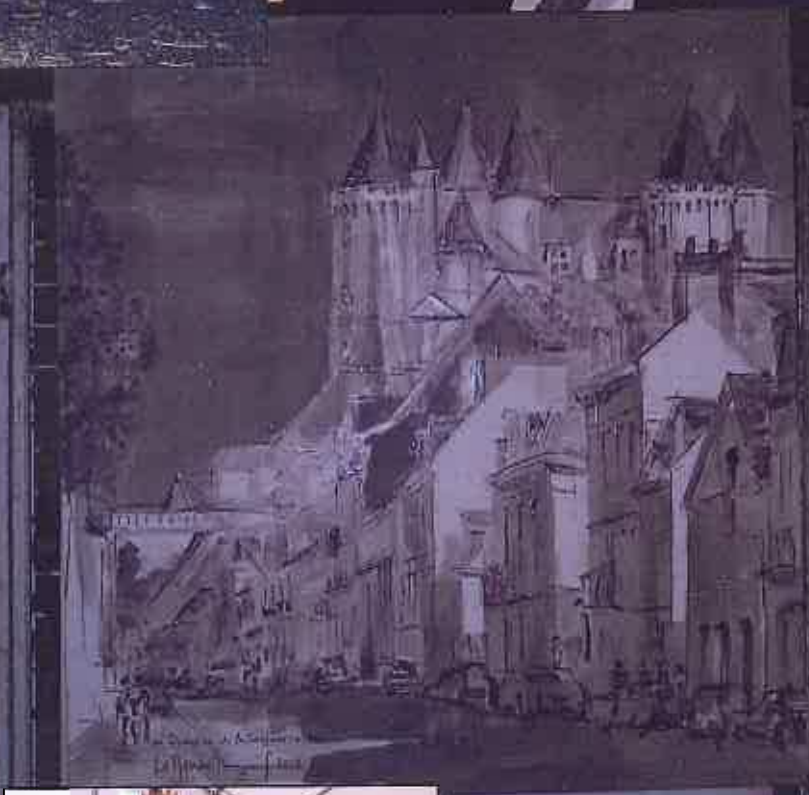


**du boulot pour tout le monde  
et tout le monde au boulot!**





# Le Coin des Artistes



# LES EXPOSANTS

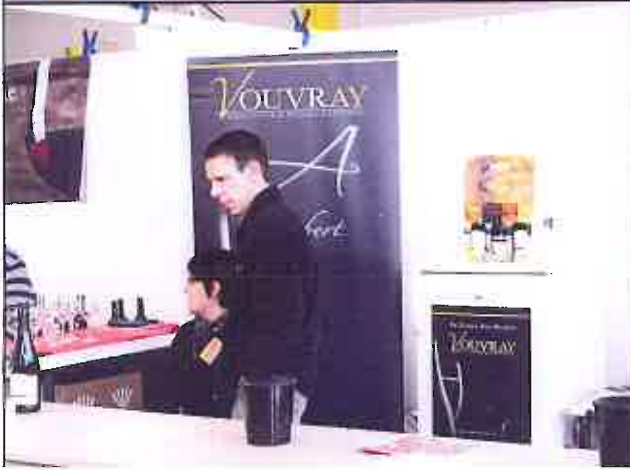
## 2013



# LES EXPOSANTS



2013



# LES EXPOSANTS

## 2013



# LES EXPOSANTS 2013



# A l'heure de l'apéro, des soutiens et des échanges.



Des heures de préparation,  
Des minutes de disparition!

L'équipe « SECU » autour de  
Pascal et Lydie, Christian,  
Philippe, Pascual. RAS!



Un visiteur intéressé:  
M. Leblanc, nouveau responsable de la  
Foire de Jaunay-Clan, Patrick (l'ancien) et  
Yannik du salon de St Julien présents aussi

Les grands moments des ateliers découvertes:  
Christophe, Pascal, Nathalie.

Mme Cathrine COUTELLE, notre député.

## RABELAISERIES 2013: ENQUETE SUR LE PUBLIC (143 fiches sur 923 entrées =15 %)

a) **Origine géographique:**(voir carte ci-contre)

Ligugé = 22 %

Poitiers = 12,5 %

Buxerolles, Saint Benoît = 5,5 %

Iteuil, Smarves = 5 %

Migné Auxances, Vouneuil s/Biard = 3,5 %

Mignaloux Beauvoir, Fontaine le Comte = 3 %

Montamisé, Cissé = 2%

Chasseneuil, Aslonnes, Croutelle, Nouaillé, Jaunay Clan, )

Les Roches Prémaries, Quinçay, ) =1,5 %

Champigny le sec, Nieuil, Vivonne, La Tricherie, )

Verrières, Romagne, St Georges, Lavausseau, Montmorillon, Rom, ) **moins de 1 %**

Lencloutre, Neuville, La Villedieu, StJulien l' Ars, Jardres, )

Fleuré, Sommières du Clain )

Hors département =5 %

**Conclusion :**Majoritairement ce sont les communes autour de Ligugé , celles au sud de Poitiers et bien sur le Grand Poitiers qui se sont déplacées.

b)**Origine professionnelle :** dommage de ne pas avoir fait préciser le métier exact !

- les métiers de bouche = 10 réponses soit 7 %

c) **Centres d' intérêt**

- les vins = 50 %

- vins et produits de terroir = 40 %

- produits de terroir seuls = 5 %

- autres( curieux...) = 5 %

d) **Concernant l'impact de la « com »**

-NR/CP = 27 %

-Tendances = 1 %

-7à Poitiers = 2 %

-Affiches = 7 %

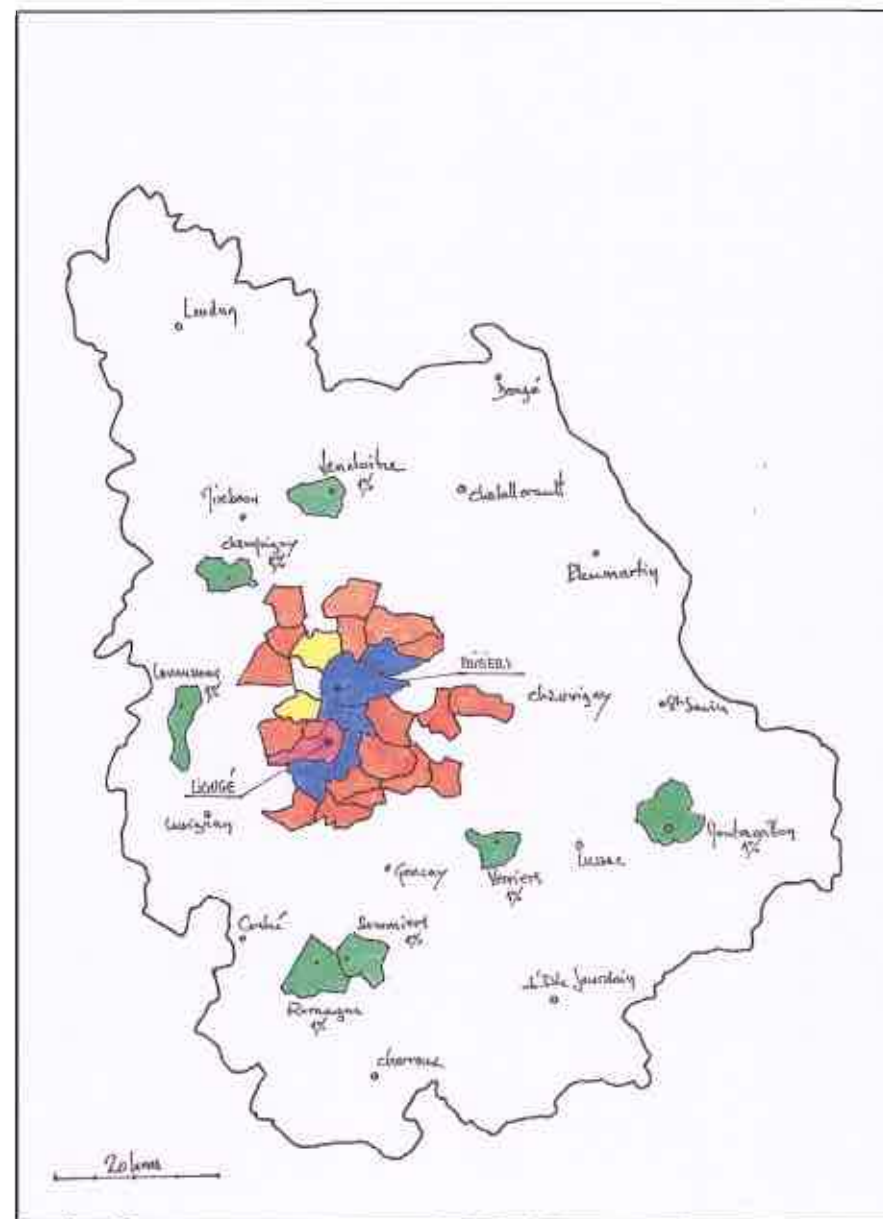
-Prospectus = **moins de 1 %**

-Bouche à oreille = 38 %

-Invitations exposants = 19 %

-Autres (internet ....) = 7 %

-Visites du site Hynao = 5,5 %



# Les partenaires du salon



*M. Christophe LAFFONT*



*M. le maire et son conseil municipal*



*M. Eddie BERTHOUT*



*M. Philippe LOOSFELD*



*M. Maurice DUBREUIL*



*Mme Corinne RITA*



*M. Jean-François GONZALES*



*M. Christophe FAYS*



*Mme LADUGUIE*



*M. Franck PARTHONNAUD*

# Anecdotes des Rabelaiseries 2013

**1\*Bad news.** 4 de nos invités (Gargouil, Liban, Saumur, Fiels vendéens) ont connu de graves soucis dans les jours juste avant l'événement. Seul le Dom. Mourat n'a pas pu être compensé. Grand merci au professionnalisme du Clos des Cordeliers, au couple des vins du Liban, M. Fourré avec pommes ,ail, échalotes.

**2\*Exotisme!** Max Rolfo, extradé volontaire d'Italie, est arrivé très tard le vendredi, n'a pas trouvé son hôtel, alors humeur crasse le samedi matin, requérant le samedi le stand du Dom. Mourat. Mais malgré des plaintes style comedia del arte, il a fait un salon plus qu'honorable!

**3\*Max bis! À la toute fin du salon** Max a choisi son emplacement pour 2014. Puis il a fait la bise à tout le monde, avant de rouler toute la nuit jusqu' à ... où il est arrivé le lendemain!

**4\*Le premier visiteur!** Justement récompensé de sa promptitude, était arrivé 1 heure avant! A l'heure anglaise may be!

**5\*La table ronde!** Celle du samedi a été annulée faute de candidats. M. Raynaud, généreux volontaire n'a pas pu officier, il recommencera.

**6\*Pour les jeunes!** Pour Guillaume et sa compagne du Dom. St Vincent du Languedoc (qui ont manqué de flacons) ce fut une grande première qui leur a donné envie de faire d'autres salons, ah bon?!

**7\*ça c'est fait!** Leur voisin, Damien Moyer de Montlouis en a vu d'autres. Il leur a expliqué qu'il ne fallait pas escompter trouver la même chose ailleurs!

**8\*Etrange sans doute!** Les 2 tables rondes où l'on pouvait déguster du solide et du liquide ont rencontré un vrai succès, alors que discuter vinification n'a pas eu l'intérêt du public.

**9\*Sommeil!** Alain Tourenne, l'homme de Castillon a eu des absences de vigilance sur son stand. Sa sieste aurait pu passer inaperçue mais se trouvant face à la buvette des Compagnons un malencontreux appareil photo a immortalisé l'épisode. L'étude des rêves ouvre des perspectives mal connues!

**10\*Timide!** Ludovic Neveu, de Brg s/ Gironde serait timide aux dires de M. Monneret de Bourgogne. Ce routier des salons a donc pris sous son aile le Bordelais. Quand on sait ce que l'on sait quant à l'ambiance traditionnelle entre les 2 appellations phare, on est en droit de se dire qu'on a œuvré avec succès au rapprochement des 2 clans à la rivalité ancestrale!

**11\*Chouette!** Pierre Richard et son fils sont venus du Jura. Comme le cahors ou même le Liban, il faut convaincre le chaland plein d'a priori de l'intérêt de ces vins, si loin de Bordeaux! J'ai eu le plaisir d'entendre que les Poitevins avaient montré une ouverture d'esprit de bon aloi.

**12\*Vite fait!** Un ex conseiller municipal est passé le dimanche. 15 mn après son entrée il est sorti, le verre impeccable tout en annonçant: » y a rien de bon ici! » la voyance fait des progrès!

**13\*!** Nous avons reçu des visiteurs particuliers. L'ancien (Patrick Lantres) et le nouveau (M. Leblanc) responsables de la foire de Jaunay-Clan, Yannick Pascault du salon de St Julien.

**14\*D'autres!** Des clandestins de Vivonne, de Charroux sont parait-il passés également, sans se faire connaître. Pourtant nous sommes plutôt ... reconnaissables non?!

**15\*Les huiles.** Outre M. le Maire de Ligugé, 5 conseillers se sont joints à lui au moment de l'apéro, avec Daniel et moi ça fait 8 élus locaux. C'est pas si fréquent. Nous avons aussi fait découvrir les Rabelaiseries à Catherine Coutelle notre député. L'an prochain on compte sur Frédéric Gersal, S. Royal, J.P. Raffarin, le pape François 1er, F. Hollande et sa nouvelle compagne, D. Deschamps, le Prince Charles, Luc Besson, M. Jolivet, ... Allez tout le monde chez le coiffeur!

**16\*A péter les plombs!** Dès le matin du samedi l'inquiétude avait envahi le secteur restauration: les plombs sautaient et le grand Poitiers devait assurer la maintenance. Belle gymnastique de l'électricien qui n'avait jamais touché le tableau et qui a su faire tenir, mais le mieux est de s'en passer en 2014.

**17\*Avant l'apéro!** Une douzaine de « petites mains » a concocté plus de 500 toats en une heure, tous disparus en 5mn, décourageant!

**18\*Fronton phase 2!** Ph. Laduguie a renouvelé sa proposition de séjour vigneron sur ses terres! Bonne idée, bonne action et merci!



# Les exposants distingués et les heureux gagnants aux RABELAISERIES de LIGUGE 2013.



## CATEGORIE « Produits de terroirs »



Le miel  
du  
Poitou



Charcuterie  
et fromage  
du CANTAL



Le  
safran  
de  
St Julien

## CATEGORIE « vigneron »



les  
vins  
du  
roussillon



les  
vins  
d'Italie



les  
vins  
d'Alsace

## CATEGORIE « heureux gagnants »

Le séjour  
vigneron offert par  
**Ph. LADUGUE**, 3j.  
en terre de Fronton  
pour **M. LEGER**,  
de BUXEROLLES.



# Infos et jeux





## Ça peut se résumer à ça:

- Règne : Plantae
- Sous-Règne : Tracheobionta
- Division : Magnoliophyta
- Classe : Magnoliopsida
- Sous-Classe : Rosidae
- Ordre : Rhamnales
- Famille : Vitacées
- Genre : *Vitis*
- Sous-Genre : Euvitis
- Espèce : *vinifera*
- Cépage : sauvignon blanc

**On peut aussi la présenter comme ça!**



**Rappel:** le cépage «genouillet » a été présenté dans le document « LA TABLE DES COMPAGNONS N°4 », dans le cadre d'une invitation de Jean CHARLES à TRANZAULT. Le genouillet tient son nom du «virage » qu'il prend à chaque nœud des sarments, faisant comme un genou!!

## ... ça peut se classer comme ça:

Les ampélographes ont cherché à élaborer des **classifications de cépages**, soit en fonction des caractéristiques morphologiques, soit en fonction des origines géographiques réelles ou supposées, soit au sein de groupes ayant des similitudes morphologiques. « Depuis les dizaines de cépages énumérés par les auteurs Latins, Columelle et Pline l'Ancien, il en existe aujourd'hui plusieurs milliers. En France, cette diversité s'organise géographiquement avec l'existence de groupes de cépages régionaux typiques, et semble-t-il apparentés) ». Au **xix<sup>e</sup> siècle** le comte Odart puis Levadoux au **xx<sup>e</sup> siècle** ont cherché à regrouper les cépages "français" par familles à partir des caractéristiques morphologiques.

- Famille des Traminers:** savagnin, savagnin rose, gewurztraminer.
- Famille des Cotoïdes:** malbec, negrette, valdiguié, tannat.
- Famille des Carmenets:** merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon, carmenère, petit verdot, fer servadou.
- Famille des Sérines:** syrah, Marsanne, roussanne, viognier.
- Famille des Muscats:** muscat d'Alexandrie, muscat blanc à petits grains, muscat de Hambourg.
- Famille des Folloïdes:** folle blanche, folle noire, ondenc.
- Famille des Gouais:** aligoté, gouais, blanc dame, muscadelle.
- Famille des Chenins** ou **Famille des Messiles:** chenin, meslier, sauvignon blanc, pineau d'auis.
- Famille des Noiriens:** pinot noir, chardonnay, melon de bourgogne, gamay.
- Famille des Mansiens:** petit manseng, gros manseng, gros courbu, petit courbu.
- Famille des cépages rhénans:** sylvaner, riesling.
- Famille des Alpins**
- Famille des Provençaux**
- Famille des Languedociens**

La recherche **génétique** avec notamment le séquençage du **génom**e de la vigne permet aujourd'hui de mieux comprendre les origines et les groupes de cépages. Ces découvertes récentes mettent parfois en cause les classifications précédentes. Par exemple, il a été prouvé en 1997 que le cabernet sauvignon était issu d'un croisement entre sauvignon blanc et cabernet franc.

## Le Genouillet

*Le Genouillet est un cépage noir à jus blanc de l'espèce *Vitis Vinifera*, très répandu dans les vignobles du Berry avant la crise phylloxérique. Bien que son vin avait la réputation de très bien vieillir, ce cépage fut abandonné à cause de ses difficultés de greffage sur Riparia.*



*Retrouvé dans une vigne, près d'Issoudun, dans les années 1980, il a été précieusement installé en 1993 dans le conservatoire des cépages de la Société Pomologique du Berry, à Tranzault. En 2005, l'Union pour les Ressources Génétiques du Berry a réalisé à Quincy une plantation expérimentale de Genouillet qui a révélé ses aptitudes culturales et son intérêt œnologique.*

*Le 29 septembre 2011, le Genouillet a été inscrit au Catalogue des cépages de cuve autorisés en France.*

*En juillet 2012, un 1/2 hectare de Genouillet a été replanté à Quincy.*

*Une dizaine de vigneron berrichons sont candidats pour une replantation en 2013 et 2014. Un vin original, aux arômes de fruits rouges et noirs, bientôt sur les tables du Berry...*



# ECHOS et POTINS de CHAIS

Chers amis vous trouverez en ces lignes des infos pertinentes et ridicules, des échos incertains ou prêtant à sourire, des improbables ou inconvenants, voire pire!

**Mais tout est vrai !**

**1.** Au niveau de la connerie il nous faudra sans doute donner la palme à un certain Depardieu! Non seulement son attitude est insultante et méprisante, mais il est bon de savoir que même la RVF lui a consacré des encarts et une interview oh combien édifiante! Avant même l'entrevue il avait déjà mis son plombier plus bas que terre en le comparant à son équivalent Chinois (forcément beaucoup moins coûteux!), il se promenait en scooter sans casque et il avait pris les sens interdit! La suite ailleurs dans nos pages, le pire est à venir, ou à vomir faut voir!

**2.** A partir du millésime 2012 vous remarquerez l'apparition de nouveaux logos sur les bouteilles de vins. Après l'interdiction aux femmes enceintes (je rappelle que ce n'est pas une maladie!) maintenant on indique comme hautement allergènes les œufs d'une part et le lait d'autre part, toujours majoritairement utilisés pour le collage du vin! 2 pictos de plus par flacon, pour peu que le produit ait mérité des médailles on ne verra même plus le contenant. Merci la Commission Européenne concernée!

**3.** Bisbille chez St Emilion: après quelques déclassements des 1ers GCC, leur groupement vole en éclats et 5 d'entre eux font scission: Pavie, Cheval Blanc, Angéjus, La Gaffelière et Troplong Mondot. Cela va-t'il faire baisser les prix? On peut toujours rêver!

**4.** La Provence a choisi de valoriser 3 crus: Ste Victoire, Fréjus et La Londe des Maures, un 4ème vient compléter la liste, il s'agit du secteur de Pierrefeufeu (Cuers, Puget, ...), ce vignoble présente un réel intérêt et pas seulement en rosés, on sait pour y être douloureusement passé que l'inscription de ces crus sur les bouteilles fait grimper les prix hors de raison, alors si même la Provence est réservée à ceux qui ont un compte en Suisse ...?

**5.** Souvenez-vous des logos en sus un peu plus haut, les Médocains ajoutent un timbre numérique pour éviter les contrefaçons à scanner avec un smartphone pour vérification immédiate. D'autres ont choisi de graver le verre des bouteilles comprenant un message à l'encre sympathique visible seulement sous les ultraviolets. A quand les caméras embarquées?

**6.** Brad PITT dans le film: « BILLIONNAIRE'S VINEGAR » tient le rôle d'un falsificateur allemand, génial, des grands crus français, qui a ridiculisé des grands collectionneurs (qui veulent lui faire la peau!) et surtout Robert PARKER venu chez lui déguster un Pétrus de 1921 en magnum ...

**7.** »Droit de bouchon! ». Vous connaissez? Si vous venez dans un restau avec votre vin le patron s'octroie le droit de prélever sur la note un montant variable selon son humeur ou ses habitudes, ce n'est qu'un usage pas un droit! D'ailleurs en cas de contrôle ces sommes n'ont aucune justification comptable! En fait tout se négocie, perso je pratique le non droit que je remplace par une bouteille cadeau; a lui de voir!

**8.** François PINAULT, bien connu chez les milliardaires, vient d'acheter Château Grillet (1 vin=1 appellation, sur Condrieu) et un giga domaine en Californie, à Napa Valley. Objectif: tout virer pour replanter, 15 années avant une production digne de ce nom ... et du sien.

**9.** Indispensable! Le savon au champagne. Avec la Veuve Clicquot on a tout ce qu'il faut! Un certain Christophe LECOEUR a élaboré « Essens » son savon est agrémenté au champagne rosé de la Grande Dame et ... aux fraises. Mais aussi: des antioxydants, des huiles essentielles, des vitamines A, B, ... 5€ la pièce! Je me prendrais bien un bain ... jusqu'à l'ivresse!

**10.** le « Wine advocat » c'est le magazine de Robert PARKER. L'homme sent la fatigue de ses 65 balais (et les odeurs des pets de son chien!), il passe la main à une jeune femme qui transfère le siège du Maryland à Singapour et qui élimine le papier en faveur du numérique. Remplacement par une tablette offerte à chacun des 50 000 abonnés. Bob garde sa marque et perd son indépendance en s'ouvrant à la pub, la suite ... bof!



# et si on jouait pour voir ... et savoir ?!

	Réponses:
1. Ce cépage ne pousse pas en pays d'Irouléguy: cinsault ou tannat?	
2. Certains vins de Navarre sont célèbres, parmi eux: Rioja ou Villarobredo?	
3. Le Txacoli est connu pour ses bulles ou son botrytis?	
4. Les vignes de Santorin poussent: en hauteur? En rond? A plat?	
5. Quel cépage fournit les « super toscans »: Cab. Sauvignon? San giovese? Grenache?	
6. Le savagnin sous voile donne le vin jaune? Peut-on faire de même avec le chardonnay?	
7. Le bouquet du tannat, offre-t-il en priorité: le tabac? La cannelle? Le bois exotique?	
8. Le « Lichine » du Haut Médoc était un château? Un atelier? Un prieuré?	
9. Quand Alphonse Mellot de Sancerre se lance dans la Charité, que fait-il?	
10. WIT vend 70 grands crus français en restauration en: tasse? tube à essai? pipette ?	
11. Dans quel pays vous attendent les Satay? Laksa? Rendang? Malaisie ou Afrique du sud?	
12. William d'Angleterre et Berlusconi se disputent (!) un domaine de Chianti? Vrai ou Faux?	
13. En 5 ans combien les Chinois ont-ils acheté de châteaux en Gironde: 17? 36? 50? 91?	
14. Sur les pentes de Lavaux, Lac Léman, on fait du vin avec: le chasselas? l'ugni? le rolle?	
15. Le chardonnay le + nord de France est à: Béthune? Compiègne? Sedan?	
16. A Félines-Minervois, on traverse les vignes: à vélo? en barque? à dos d'âne?	
17. La + grande propriété viticole de France est dans: le 83? le 21? le 34? le 32? le 51?	
18. Un champagne officiel coupe du monde de foot! Taittinger? Ruinard? Mercier? Gaidoz?	

**REUSSITE: ...../ 18**

17 ou 18 = **OR**

15 à 16 = **ARGENT**

12 à 15 = **BRONZE**

**Réponses:** 1: cinsault; 2: Rioja; 3: bulles; 4: en rond; 5: cab. sauvignon ; 6: oui; 7: les 3; 8: prieuré; 9: du vin des coteaux de Charité; 10: tube à essai; 11: Malaisie; 12: vrai > la tenuta della selva;

Le Ch. De Crémat et le Dom. De Toasc sont les propriétés du « Hollandais », j'en ai entendu des vertes et des pas mures à son sujet: comportement « hégémonique » loin de l'esprit des locaux. J'ai goûté à « la Source » et j'ai encore du « Collet de Bovis », le proprio Jean SPIZZO, d'un âge avancé est un ancien prof de fac de Lyon, qui rame pas mal pour faire honneur à l'appellation. Au moins il ne cherche pas à tromper son monde.

Au Ch. De Bellet, on était tombé sur un jeune occupé à ses barriques, qui était Poitevin! On avait même dégusté la folle noire au fût: dur dur!! Faut le temps quoi!

### 3ème de la liste: le vin de BELLET

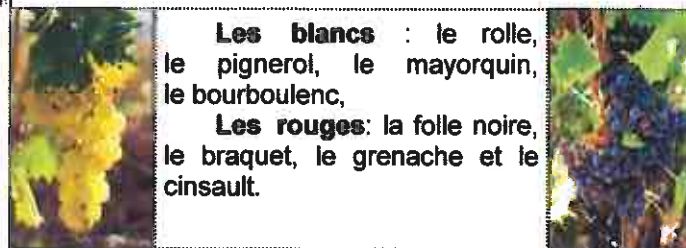
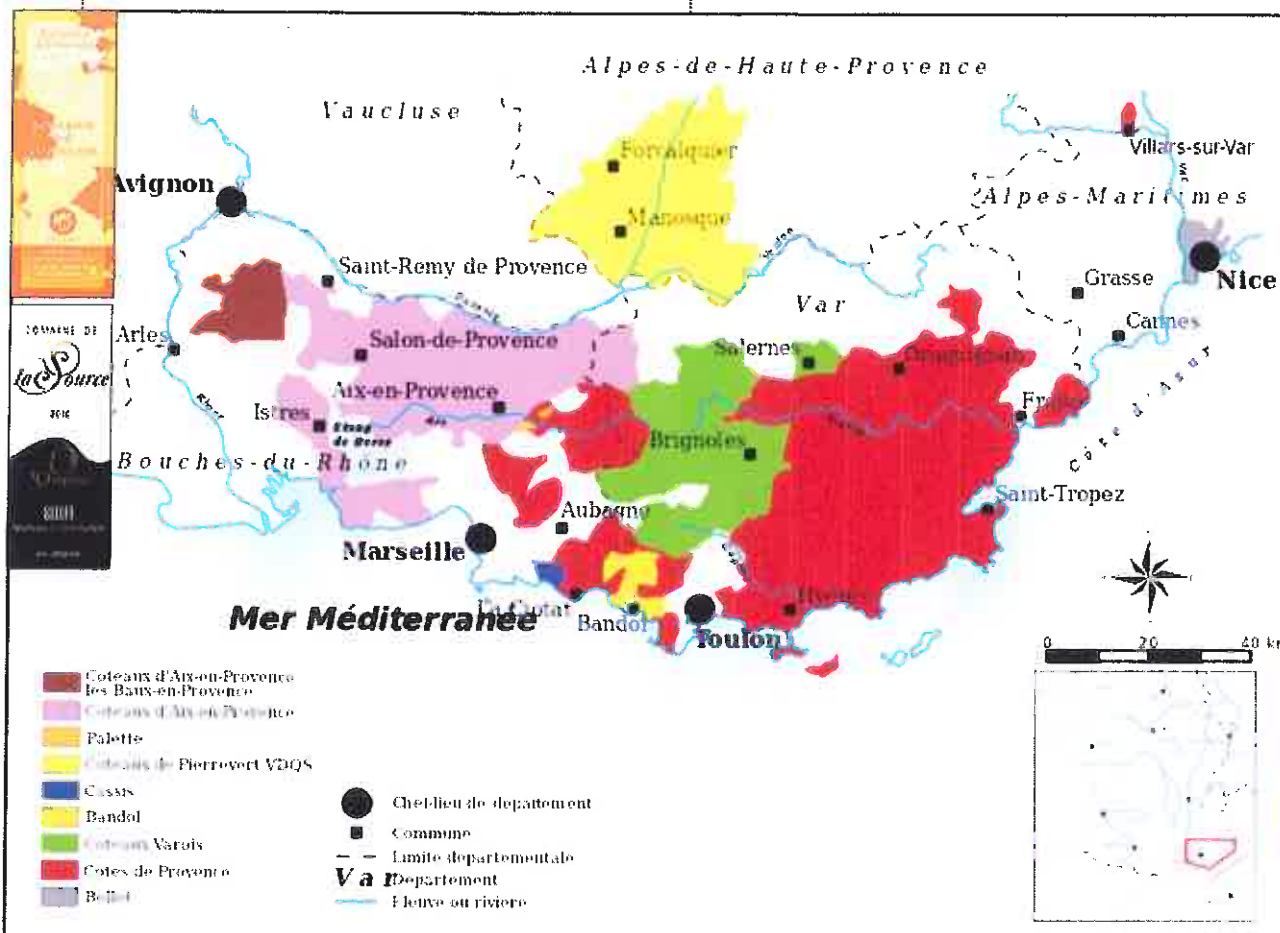


Le bellet, ou vin de Bellet, est un vin d'**appellation d'origine contrôlée** depuis 1941 récolté sur le territoire de la commune de **Nice**: c'est le seul vignoble urbain possédant une AOC implanté totalement sur une grande agglomération.

Son aire de production se situe sur des terrasses qui surplombent entre 200 et 400 mètres la rive gauche du Var, à l'ouest de la ville de Nice: St Roman, Crémat et Saquier.

650ha en appellation, 52ha en production, 10 vigneron:

**Château de Bellet, Château de Crémat, Clos Saint-Vincent, Collet de Bovis, Via Julia-Augusta, Domaine de la Source, Domaine de Toasc, Domaine de Vinceline, Domaine Saint Jean, Clos Nicea.**



**Les blancs** : le rolle, le pigneroi, le mayorquin, le bourboulenc,  
**Les rouges**: la folle noire, le braquet, le grenache et le cinsault.



**4ème** de la liste:  
**L'Irouleguy,**  
 Béarn et Pays Basque



Le vignoble: il occupe 1200 ha, 50 viticulteurs (11 indépendants) sur 15 communes autour de Saint Etienne de Baigorry et Saint Jean Pied de Port. Les vignes à flanc de montagne s'étagent entre 200m et 450m, les 2/3 du vignoble sont en terrasses (à la suisse) suivant les courbes de niveau. La maturation du raisin doit beaucoup à l'orientation qui protège du nord et aux vents du sud qui veillent à la santé des grappes. Ces vins se vendent à raison de 10% de blanc, 25% de rosé et 65% de rouge. Le million de bouteilles est atteint régulièrement avec un rendement entre 50 et 60 hl/ha. Les cépages: tannat + cab. Franc + cab. sauvignon en rouge / rosé, gros et petit manseng + courbu en blanc.



Les domaines:

- Dom. Abotia,
- Dom. Arretxea,
- Dom. Brana,
- Dom. Etxegaraya,
- Dom. Ilaria,
- Dom. Mourguy,
- Dom. Gutizia,
- Dom. Costera,
- Dom. Bordatto,
- Dom. Mendisokoa,
- Dom. Ameztia,
- Dom. Bordaxuria



Comme par hasard, la vigne est arrivée avec les Romains! Au XIIème siècle, les moines de l'abbaye de Roncevaux implantent la « migna », nom basque de la vigne, autour du prieuré d'Irouléguay.

Vers 1850, la production –sur 1700ha – suffisait à toute la région et on l'expédiait depuis Bayonne vers l'Allemagne, l'Angleterre et les Pays Bas.

Le phylloxera, comme en Suisse et au Caucase a fait peu de dégâts, l'arrêt des mines et la 1ère guerre mondiale ont bien failli faire disparaître les vignes.

En 1922, le grand gastronome Curnonsky le vantait et le Président Poincaré le présentait lors des réceptions.

Quelques dates:

- \*déc. 1945: création du Syndicat de défense des vins d'Irouléguay
- \*1952: création de la cave d'Irouléguay, > aujourd'hui plus de 140 adhérents
- \*jan. 1953: VDQS Irouléguay
- \*1963: élargissement de l'aire d'appellation
- \*oct. 1970: AOC



Productions de la cave:

- Migna berry,
- Axeridoi,
- Omenaldi,
- Gorri d'Ansa,
- Xuri,
- Kattalingorry



# Menus de jadis et humour d'époque!

## Menu

6 Juin 1959

BANQUET DES CÉLIBATAIRES  
Veufs, divorcés, séparés, mal-mariés \*

DIMANCHE 23 MARS. à 12 heures

Hors d'œuvre Variés

Colin sauce Vieille Fille  
Filet de Bison aux Champignons  
Petites Aiguilles Vertes  
Poulette de Saint-Martin  
Fraîcheur du Célibat

DESSERT

Savarin à la Diarce  
Broyés après pour les années  
à attendre le Mariage

PINARDS

Blanc et Rouge  
Château la Pompe à Volonté  
Café - Grêle

Mme RICHARD - Hôtel de la Boule d'Or  
ST-MARTIN-LA-RIVIÈRE

RENGAT - IMP. CHEVALIER

## Repas de Communion du 5 Juin 1958

-----

Hors-d'œuvre variés

Colin sauce Barlaze

Filet de bœuf sauce Madras

Poulet de grains sur Canapé

Petits pois à l'Etude

Fraîcheur du Jardin

DESSERT

Savarin aux Feuilles  
Broyés du Poitou  
Corbeilles de Fruits

VINS

Grand Ordinaire rouge et blanc  
Vin vieux  
Café - Liqueurs

HOTEL DE LA BOULE D'OR - Mme RICHARD  
ST-MARTIN-LA-RIVIÈRE

RENGAT - IMP. CHEVALIER

\* À noter: l'humour de l'époque!!



## MENU

DINER du 20 SEPTEMBRE 1958

Consommé aux Fèves  
Colin sauce tartare  
Gigot sauce chevreuil  
Poulet à l'archiduc  
Céleri glacé  
Pintade sur canapé  
Salade

## DESSERT

Crème au caramel  
Petite four  
Millefeuilles  
Macarons  
Coupes de fruits

## VINS

Ordinaire blanc et rouge  
Vin vieux - Bordeaux  
Café - Liqueurs

-1-1-1-

Mme LIDON, cuisinière