



LA TABLE des

COMPAGNONS



DOCUMENT REALISE PAR LE CLUB DES
COMPAGNONS D'HYNAO,
compilation des dégustations, découvertes, recettes, infos,
reflets des séances, ...

4è édition , fait à LIGUGE, millésime 2012

Ce que vous allez trouver dans ce n°4:



Page 1 INDEX
Page 2 EDITO PRESIDENTIEL, *Patrick TERNY*
Première partie: la vie du club
Page 3 *STAGIAIRES,*
Pages 4+5 *Une SEMAINE en ANJOU et SAUMUROIS,*
Page 6 *Joel BARRAULT et la CHIMIE VERTE, extrait ACTU P.C.
Page 7 *VIGNE CONSERVATOIRE en BERRY,*
Page 8 *SORTIE des COMPAGNONS de JUILLET,*
Pages 9 à 11 *VINS de la JOURNEE des ASSOC',*
Page 12 *Le SALON de THOUARS,*
Page 13 *Les COUPS de CŒUR des COMPAGNONS en 2012, Patrick
Page 14 *BONS MOTS et SAGESSE du VIN,*
Page 15 *L'ORDONNANCE du Dr ALAIN, Alain CHARTIER
Page 16 *PETIT LEXIQUE du VIN
Seconde partie: les recettes 2012 aux VINS de LOIRE, JM R & TITISS
Page 17 * SANDRE de LOIRE ROTI/ FILET DE BŒUF ROSSINI
Page 18 *PATE ANGEVIN aux PRUNES/ FRICASSEE de POULET
Page 19 *BROUILLADE de SAUMON/ PAVE de MAIGRE EPINARDS
Page 20 *CUL de VEAU MONTSOREAU/ RILLONS de TOURS
Troisième partie: infos, échos et potins
Page 21 * Les CONTENANTS en VERRE, FORMES et FORMATS,*
Pages 22 à 24 * ECHOS et POTINS de CHAIS,*
Page 25 * POURQUOI 75 cl? *
Page 26 * BRULER, TOASTER, CHAUFFER le BOIS? *
Page 27 * CHAMPAGNES de la BALTIQUE,*
Page 28 * Le PHYLLOXERA,*
Page 29 * HISTOIRE des CEPAGES,*
Page 30 * HISTOIRES des VINS et des REGIONS, 1er & 2ème de LISTE,*
Page 31 * SI ON JOUAIT A SAVOIR? *
Dernière partie: le 1er salon des « RABELAISERIES »
Page 32 * A PROPOS du SALON, l'INDEX
Page 33 * Le MOT du PRESIDENT, Patrick
Page 34 * Le MESSAGE du COMMISSAIRE, JM R
Pages 35 à 37 * L'ALBUM PHOTOS, Patrick SG, Marco & Bernie
Page 38 * Les RECOMPENSES, photos de P S G.
Pages 39 + 40 * PLANS de SALLES du SALON,*
Page 41 * ORGANIGRAMME des EQUIPES, Patrick
Page 42 * 7 à POITIERS, extrait
Page 43 * Les ANECDOTES du SALON,*
Page 44 * Les VINS du LIBAN,*
Page 45 * Les VINS de MOLDAVIE,*



EDITO de Patrick TERNY , Président,

La Table

Les expressions utilisant le mot *table* sont nombreuses dans le langage français.

Celle-ci me plaît bien : « *viens t'asseoir à notre table* ».

A travers cette expression, s'expriment successivement, la rencontre, l'accueil , puis l'invitation , le partage , la curiosité, la découverte, l'échange, la convivialité, l'amitié ; j'ai l'impression de me retrouver à ma première séance de dégustation chez les Compagnons d'Hynao, il y a déjà quelques années !

Et après tout ce temps, le plaisir est le même, les sensations inchangées . Quel bonheur de *passer un moment à table* entre Compagnons une fois par mois pour y célébrer notre culte de l'œnologie et de la gastronomie! Autrement dit, *les plaisirs de la table* ! Et pour jouer avec les mots , lors de ces séances, les Compagnons *savent mettre la table, se tiennent bien à table, n'appuient pas les coudes sur la table, ne roulent pas sous la table, pas besoin de taper du poing sur la table* pour se faire entendre, pas d'*excès de table*, si ,si c'est vrai ! Et après un dernier *tour de table*, il faut *quitter la table, et....desservir la table* ! Sans oublier de s'acquitter de son dû ,sans *dessous de table* , car chez les Compagnons *nous jouons cartes sur table . A table !*

Je vous invite à tourner cette table – que dis je, cette page, pour vous asseoir à « La TABLE des COMPAGNONS 2012 » et y déguster les articles mitonnés par notre journaliste-enquêteur et rédacteur Jean Michel, agrémentés des clichés de Bernie et PSG ornés des montages graphiques de Tithyss.

Pour conclure cet édito : « Avez vous remarqué qu' à table, les mets que l' on vous sert, vous mettent les mots à la bouche ? » signé:

Raymond DEVOS

Janvier 2012, le samedi 28, 4 compagnons face à une question: participer à un jury/devenir un juré dégustateur? JOEL, SABINE, BERNIE et moi-même à la tâche!!

La question peut faire sourire étant donné qu'on a tous beaucoup confronté, ou mis en commun, nos impressions. D'emblée la différence frise la perfidie à l'anglaise, elle nous engage à faire prédominer la raison sur le plaisir, ce n'est pas le plus facile mais nous sommes consciencieux!

Patrick LANTRES (1), le responsable du salon de Jaunay-Clan nous présente notre maître de stage, ultra court, il s'appelle Christophe PROUTEAU (2), il est œnologue, tourangeau, de l'Institut de la dégustation, donc un quasi voisin. Face à lui une trentaine de volontaires, groupés par 3 ou 4 autour d'une table (3).



On y trouve des amateurs, des vigneron, des organisateurs, des intronisés, ...

« Pourquoi y a-t-il autant d'écart ou de différence entre les appréciations rendues par les jurés des dégustations lors de l'avant salon, donc de la validation en toute conscience, des récompenses? »

-Parce que la subjectivité, le plaisir, les interférences, les vécus et autres expériences personnelles prennent le pas sur l'analyse. Il convient de faire tomber quelques murailles érigées en pierres de confiance, d'assurance, de valeurs et surtout d'erreurs! Rien de grave, le plus étonnant de ces préliminaires c'est que le temps d'acceptation de la remise en cause a été très bref. On a vite senti qu'il fallait revenir à des fondamentaux afin que tout juré ait une analyse dégustative transposable, transversale, qui ouvre sur des « tiroirs » pour l'aboutissement de la communication. L'œnologue considère comme tiroir tout ce que l'on a engrangé au fil des essais et qu'on a soigneusement rangé dans notre grand meuble mémoire.

Ensuite l'accent est mis sur le vocabulaire. Mettre des mots sur des perceptions, élargir, préciser, sérier et rester simple. D'après notre conférencier, une douzaine de vocables suffit. Trois de nos sens seront sollicités: la vue, l'odorat et le goût, la rétro-olfaction (quand le nez sent dans la bouche!). J'ajouterai l'audition, qui, comme chacun sait, sert à savoir si on ouvre une bouteille ou si les potes vous appellent pour la dégustation! Je ne négligerai pas totalement le toucher car tenir une belle bouteille ou faire tourner un verre plein de promesses c'est monter les premières marches de l'escalier du plaisir, et si ça vous rappelle autre chose ...

Parlons maintenant de notre sacrifice pour le bien commun. Les débuts ont terribles: nous avons goûté 4 fois de l'eau!

A la première le flacon contenait ce liquide incolore avec, à parts égales, du sucré/salé/amer/acide. But du jeu: retrouver celui qui dérange, cerner les autres et noter le moins sensible. Drôle de sport où le ressenti de chacun a montré une disparité totale.

Le second flacon renfermait de l'eau (!), la solution offrait, si on peut dire, l'une des 4 possibilités majorée et une autre fortement minorée. Les avis se sont très peu écartés de la réalité.

Le 3ème était tout à fait inquiétant: genre urines de la veille avec fête grave et filtres saturés. Tout ça pour sentir l'effet mécanique des perceptions en bouches, du glissant, de l'astringent, du rugueux, ...

Dans le dernier, en eau claire (encore), le sucré et la douceur encadraient une pointe d'acidité. Fin de la première partie, OUF! On commençait à haïr le responsable!

Une pause technique au sujet des positions des zones de perceptions dans la bouche et sur la langue: ça n'existe pas! C'est variable selon les personnes en intensité jusqu'à la perte d'au moins un des quatre. En résumé, ne plus confondre des sensations telles que: doux/sucré, salé/minéral, acide/amer, amer/brûlant ...

Le vin peut laisser comme impression la rondeur, l'assèchement, l'acidité, le pâteux, la souplesse, l'onctuosité, la légèreté, la rugosité, l'équilibre, ...

Nous avons eu droit également aux petites boîtes numérotées contenant des senteurs, à ne pas confondre avec les arômes provenant de l'analyse olfactive des vapeurs de la cavité buccale, épices, iode, tabac, herbes, champignon, buis, bourgeon de cassis, fleur, café, poivron, ...

Au terme, une formation très accélérée mais fort intéressante, riche de sa simplicité, chaque participant s'étant montré à la hauteur d'un bon triple A! Nous avons demandé à Christophe s'il se déplacerait pour nous, faisable dans le cas d'un regroupement de demandes, mais à 450€ la prestation, faut réfléchir!

Patrick LANTRES aux commandes de la Foire aux vins a marqué des points et transformé des amateurs sincères en jurés raisonnables.

JM RICHARD



Texte et photos de

**Bernard ANDOUCHE,
Marco SERVOUZE
et JM RICHARD**



Les vacances en Anjou c'est pas de tout repos. Dès le samedi: maison du vin à **ANGERS**, des bulles, des blancs secs, des liquoreux, des jeunes, des vieux, des généralités récoltées qui seront bien utiles pour la semaine....

Nous sommes installés à Champ sur Layon, chez un vigneron **M. GELINEAU** (bulles 3 couleurs, 2 blancs secs, anjou rouge et anjou village), pas de quoi se réjouir hélas.

Le secteur est intéressant pour la palette complète de la production et le peu de distance entre les points dignes de nos investigations.

Par contre on réalisera très vite, et, comme toujours à nos dépends, que qui dit variété dit aussi pas que du bon! On dira que ça ne manque pas de charme! L'accueil qui nous a été réservé à chaque visite est lui très engageant. Fidèles à nos habitudes, nous ne prévenons pas avant de venir, ce qui vaut à peu près une fois par « voyage d'étude » une discussion serrée sur le pourquoi du comment! Je précise que nous n'entrons que si le panneau « caveau ouvert » est en place et que si nous dérangeons nous revenons une autre fois, ça ne pose pas de problème. Par contre le temps de gagner la confiance de l'hôte accueillant n'est jamais du temps perdu. Les liens qui se tissent petit à petit sont d'un autre calibre que la visite soigneusement préparée, voire apprêtée, avec les petits accompagnements qui vont bien avec, ...

De fait, le plus souvent, la fin de l'entrevue se termine par des: « on va se goûter ça et puis j'ai 2, 3 autres petites choses là que je n'ouvre pas d'habitude ! Vous m'en direz des nouvelles! »

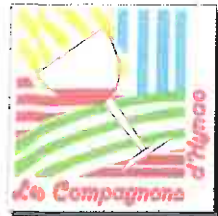
Nous avons exploré le saumurois sans en fouiller les entrailles mais c'est une région qui promet et qui nous reverra, quelques uns de ses vigneron ont déjà conquis leurs lettres de noblesse et c'est pas volé!

Nous vous proposons une liste de ceux qui nous ont intéressés, faciles à retrouver sur le net. La présence de plusieurs d'entre eux sur notre salon est directement liée à nos prises de contact.

- > **LA BERGERIE** (anjou blanc sec + savennières + anjou rouges) à *Champ / Layon*
- > **DOM. STE CATHERINE** (superbes . Layon et Chaume + 1 rouge particulier) à *Rochefort / Loire*
- > **DOM. Des PETITS QUARTS** (nombreux millésimes et grands Chaume et Quart de Chaume) à *Thouarcé*
- > **DOM. Des VARENNES** (surtout les rouges) à *Thouarcé*
- > **DOM. Des GRANDES VIGNES** (rouges et blancs régulièrement récompensés, accueil remarquable) à *Thouarcé*
- > **DOM. AUGEREAU** (tous les vins + 1 rouge vendange tardive! + superbe savennières) à *ST Lambert du Lattay*
- > **DOM. De LANDREAU** (beaux rouges) à *St Lambert du Lattay*
- > **CH. De VAULTS** (savennières de qualité + Clos des Papillons) à *Savennières*
- > **CH. D'EPHRE** (éventail important de savennières, dont un cuvée en acacia!) à *Savennières*
- > **DOM. De la MULONNIERE** (vieux rouges de belle tenue) à *Beaulieu / Layon*
- > **CH. PIERRE BISE** (toute la gamme au top) à *Beaulieu / Layon*
- > **CH. Du BREUIL** (tous les blancs avec 1 ++ pour les bulles très champagne et l'orentium top liquoreux) à *Beaulieu / Layon*
- > **CH. La GALONNIERE** (blancs moelleux et liquoreux jusqu' 'en '97) à *Martigné Briand*
- > **CH. PETIT METRIS** (tous les vins sont de belle facture) à *St Aubin de Luigné*
- > **DOM. BLOUIN** (superbes layon et chaume) à *St Aubin de Luigné*
- > **Clos des SABLES** (blancs moelleux et liquoreux) à *Champ / Layon*
- > **CH. de BRISSAC** (groupement de vigneronnes bonnes affaires et vieux millésimes) à *Brissac*
- > **DOM. Des ROCHELLES** (beaux rouges et « grains nobles », accueil sympa) à *St Jean des Maurets*
- > **DOM. RICHOU** (12 vins ! rouges et blancs, de premier plan) à *Mozé s/ Louet*
- > **DOM. Des 2 vallées** (1anj. bl.+2 rosés+3 rouges+4layon+2 crémants) à *St Aubin de Luigné*



La suite est consacrée aux saumur, de la limite des anjou à l'ouest jusqu'à notre département de la Vienne, partie prenante de l'appellation, au nord ouest. Là aussi les efforts sont méritoires et le peu de cas fait aux vigneron est une injustice. Sans doute le cabernet franc est-il pour une part un des éléments de la difficulté à se faire reconnaître, comme sur toute cette partie des rives de Loire, mais les blancs sont aussi dignes d'intérêt.



Place au SAUMUR.

Notre expédition en pays saumurois débute par une journée portes ouvertes au Domaine des NERLEUX, aux mains de Régis et Amélie NEAU à St CYR en BOURG. La gamme est complète et le travail est rigoureux autant que respectueux de dame nature. On a même pu voir en visite privée un rang de vigne « mur », les pieds poussent au nord, passent à travers un muret, les feuilles et les grappes poussent au sud. Une spécialité connue à ce jour au Clos CRISTAL et la cuvée « Clos des Murs ».

Également recommandés:

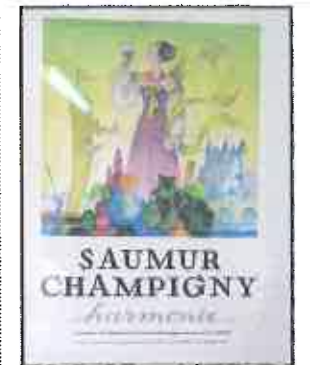
- > **Ch. De BREZE**, sur un secteur recherché par les vigneron (seules les bulles sont à déguster au château!) à Saumur
- > **Dom. des VARINELLES**, (chenins trad. et boisé, belles cuvées de rouges: v.v. + laurientale + rivale) à Varrains
- > **Dom. Bruno RICHARD**, (bulles 3x0 = ventre gliss, saumur champigny = kulbuto, des vins de potes)
- > **Dom. St JUST**, Yves & Arnaud LAMBERT (9 cuvées du plus souple au plus ossu) à St Just sur Dive
- > **Dom. Des ROCHES NEUVES**, Thierry GERMAIN (tout saumur, ex Bordelais, un must)
- > **Dom. CLOS ROUGEARD**, Naddy et Charlie FOUCAULT (la noblesse du saumur, tout top, vins et prix!) à Chacé
- > **Dom. FILLIATREAU**, Paul & Frédéric FILLIATREAU (5 cuvées trad.+ 4 cuvées spéciales) à Chaintres
- > **Dom. HAUTES VIGNES**, Alain FOURRIER (7 cuvées, bulles, rosés et rge) à Distre
- > **Dom. FOUET**, Patrice et Julien FOUET (11 cuvées pour une belle dégustation et beaucoup d'amis en dépôt!)
- > **Dom. Des GARENNES**, F. BARON & Stéphane MAINGUIN (tout en saumur sauf champigny) à Montreuil Bellay
- > **Ch. De VILLENEUVE**, CHEVALLIER Père et fils (6 cuvées, 3 rge, 2 bl, 1 c. de Saumur), à Sauzay-Champigny
- > **Ch. De CHAINTRES**, Richard DESOUCHE (bio, 6 cuvées, rge, blancs et crémant) à Dampierre s/ Loire
- > **Ch. YVONNE**, Matthieu VALLEE (bio, 3 cuvées, 2 rge et 1 bl.) à Parnay

Il en existe tant d'autres. Rien ne remplace une bonne dégustation les yeux dans les yeux avec un vigneron qui attend la satisfaction enjouée de son visiteur à lire sur son visage. Parfois une mimique de ravissement muette en dit davantage qu'un discours de circonstance. Je n'oublie pas qu'on ne se régale pas à tous les coins de caves, dites le sans vexation et indiquez vos préférences, c'est pas grave disons moins que si vous achetez sans plaisir!

Dans cette appellation des rives de Loire, le fleuve régule le climat ce qui est favorable mais n'empêche pas la grêle! Les cépages premiers que sont les cabernet franc et chenin côtoient les grolleau, sauvignon et autres cabernet sauvignon ou gamay. Les rosés qui ont fait réputation et trésorerie chez les voisins d'Anjou ne sont qu'anecdotiques en saumurois mais pas inexistantes, les grands rouges, bâtis sur le cabernet franc, ont un statut de célébrité de nos jours qui vient récompenser la persévérance et les idées « naturelles ».

Le Clos ROUGEARD est aussi recherché et donc coûteux que des châteauneuf du pape ou des bandol de renom.

Si d'aventure des Compagnons ou amis de confiance veulent tenter leur chance, il est incontestablement conseillé de ne pas traîner et de prendre contact avec des artisans vigneron, de plus pas très éloignés, avant que les prix ne fassent comme l'or et s'envolent en emportant les regrets.





Joël BARRAULT,
le COMPAGNON « vert »
dans la presse locale :
« L'ACTUALITE du P.C. »
mais aussi dans
le 7 à POITIERS juste avant
le salon.



Une chimie doublement verte

Si les Américains ont créé très tôt un Institut International de la chimie verte, les chercheurs de l'Université de Poitiers ont été des pionniers en ce domaine, comme le raconte Joël Barrault.

Entretien Astrid Deroost Photos Noémie Pinganaud

Au sein de l'Institut de chimie des milieux et matériaux de Poitiers, l'équipe Catalyse par les oxydes travaille sur l'élaboration de molécules issues de plantes et destinées à remplacer les molécules dérivées du carbone fossile comme le pétrole, recherche déterminante pour une chimie du futur, respectueuse de l'environnement. En effet, «le carbone renouvelable et spécialement les molécules d'origine végétale peuvent être utilisés en substitution au carbone d'origine fossile/pétrole pour l'obtention d'un grand nombre de produits via des procédés

chimiques connus ou nouveaux. Ils ont alors l'avantage d'être renouvelables, souvent biodégradables et leur production ne contribue pas ou peu à l'accroissement des gaz à effet de serre (GES)», précise Joël Barrault, directeur de recherche au CNRS, ancien directeur de la fédération de chimie fine et de chimie de l'environnement, et du GRD CNRS-INRA Biomatro, Explications avec l'un des pionniers français de la chimie verte.

L'Actualité. - Quand la notion de chimie verte émerge-t-elle ?

Joël Barrault. - Officiellement dans les années 1990, avec la parution des principes de la chimie verte puis avec la création du premier Institut de la chimie verte, à Washington, par Paul Anastas et John Warner au début des années 2000. Néanmoins il faut souligner que leur expérience a découlé pour une part significative de leurs visites en Europe. Paul Anastas est venu à de nombreuses occasions en Europe pour participer à des

1. L'IC2MP, dirigé par Sabine Petit, est une unité mixte de recherche de l'Université et du CNRS (UMR 7285) Cet institut pluridisciplinaire créé en 2012 regroupe 250 personnes dont 100 chercheurs.

PEINTURES

La couche éco

Ecolabel européen, charte environnementale... Le groupe GF Participation, implanté à Poitiers et composé de seize personnes, élabore et commercialise les peintures Kerlys destinées au bâtiment, à l'industrie ainsi qu'au secteur maritime. Et tend, depuis sa création en 1997, vers des produits respectueux des personnes et de l'environnement. La fabrication est axée sur la peinture bâtiment à l'eau acrylique en phase aqueuse, des peintures pour les terrains de sport et une récente gamme Ecolabel. Depuis 2009, trois peintures – impression et finition en phase aqueuse – affichent l'étiquette verte européenne et représentent

5 % de la production annuelle qui s'élève au total à 1 200 tonnes. Une reconnaissance qui impose ses contraintes tout au long du cycle de vie du produit, depuis l'extraction des matières premières à l'élimination des déchets. «Ce label a fait évoluer notre façon de travailler, explique Michèle Watel, responsable technique et chimiste de formation. Nous avons appris à avoir de la rigueur dans les traçabilités et dans les process. Trois peintures ont été validées par l'Afnor et depuis nous fabriquons tous nos produits de la même façon.» Faites à partir de carbonate de calcium, sans impact préjudiciable sur l'environnement,

selon Michèle Watel, les peintures Kerlys écolabellisées ont été au maximum débarrassées des substances considérées comme toxiques et dangereuses comme les métaux lourds ou les composés organiques volatils (COV). Dans ce domaine et avec un seuil de COV à 30 g/l, le label européen obtenu par la marque Kerlys s'avère plus exigeant que le label français NF Environnement qui limite la concentration de COV à 100 g/l, et jusqu'à 250 g/l pour certaines peintures.

Le groupe GF Participation prolonge sa démarche durable par une réduction de la consommation en eau, électricité, par le tri des déchets ou encore la rationalisation des transports...

Après avoir expérimenté une peinture à base de produits naturels (craie, caséine, émulsion d'huile de lin) abandonnée en raison de problèmes de conservation, la petite entreprise poitevine s'allie à ses fournisseurs pour concevoir des produits innovants. Elle mise, pour l'avenir, sur l'utilisation de composants plus verts issus de l'agriculture et sur le développement de son catalogue écolabellisé. **A. D.**



SYMPOSIUM INTERNATIONAL À LA ROCHELLE
L'an prochain, La Rochelle accueillera un symposium

international sur le carbone renouvelable et les écoprocédés (21 au 24 mai 2013). Comme l'explique Joël Barrault, «l'objectif est de rassembler d'éminents scientifiques des secteurs public et privé impliqués dans le domaine de la chimie verte de façon à confronter les points de vue et à établir des actions concertées.» Six grands domaines seront examinés :
1. Conversion de la biomasse cellulosique (ce thème comprend la transformation chimique du bois, le fractionnement de cellulose, d'hémicellulose, de carbohydrates, de lignine...),
2. Conversion des huiles végétales,

dérivés et coproduits.
3. Valorisation de coproduits, de déchets et recyclage.
4. Conception d'écoprocédés (économies en atomes, en énergie, respectueux de l'environnement, diminution de l'émission de gaz à effet de serre, de rejets aqueux...),
5. Matériaux catalytiques spécifiquement dédiés pour ces procédés innovants incluant des matériaux biosourcés.
6. Impact environnemental de toutes les actions mises en œuvre. Des spécialistes mondiaux de la chimie verte ont annoncé leur participation, notamment Paul Anastas et John Warner.



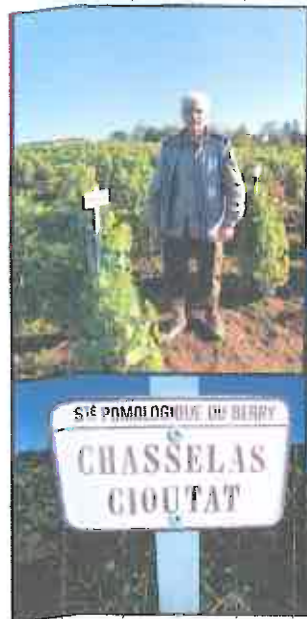
Joël Barrault est un des pionniers de la chimie verte en France.

Noémie Pinganaud



Vigne Conservatoire en Berry

Texte et photos:
JM RICHARD



Par un frais mais ensoleillé matin, j'ai pris la route vers le soleil levant lui-même étant à peine levé, les nuages de l'aurore lui barrant le spot comme un sourire inattendu, telle une grande gueule bien fendue.

Pourquoi si tôt et si oriental?

Avec le Berry comme destination j'étais dans la bonne direction! J'avais rendez-vous avec des matinaux catégorie marcheurs-conservateurs!

Notre Jean CHARLES m'avait convié à rendre visite à « sa vigne associative »! L'idée c'est de voir ce qui a été fait dans la même intention que ce que le club a prévu de faire avec « les grappes rabelaisiennes », notre vigne musée.

Il était accompagné d'une poignée de volontaires qui avait contribué à la création d'un verger conservateur et d'une vigne du même métal, le tout dans le doux et calme pays berrichon, duquel je porte quelques traces d'ordre chromosomique. Tout en roulant, sans rencontrer plus de 3 automobiles en 130 km, j'admirais cette ruralité qui me réconcilie toujours avec l'humanité, le bocage abritant des ruminantes laitières, des chevaux de temps en temps à l'air inquiet au passage du trublion que je suis, caprins et ovins plus rares que la vigne. Les ombres se glissent en complices entre les croupes vertes couronnées d'arbres dont on a pris soin en prélevant le bois nécessaire au simple chauffage. Les tas de bois coupé adossés aux maisons attestant que l'hiver prochain serait rude.

A mon arrivée Jean me présente rapidement à ses associés et on se lance, en tenue adéquate, entre les rangs de pampres au feuillage à peine changeant, l'automne est pour bientôt en ce dernier jour d'août. Chemin montant je constate l'implantation de 107 cépages différents, tous liés à l'histoire de la vigne du Berry, que ce soit des cépages autochtones ou des hybrides confirmés. Chaque rang de 25m se compose de 12 pieds d'une même espèce et d'autant d'une autre. Le tout est parfaitement étiqueté en hauteur et la lecture des noms rend l'endroit tout à fait familier. Cependant il faut reconnaître que les responsables sont allés aussi loin que possible dans la recherche, j'en découvre bien davantage que je n'en connais. A la tête de plusieurs rangs je constate la présence d'un bout de rubalise, à notre inquiétude le président fondateur Jacques AUBOURG nous précise que cette marque est destinée aux vendangeurs du jour et que les marques indiquent une interdiction de ramassage, les raisins n'étant pas considérés comme assez mûrs. S'en suivra une longue discussion avec le fondateur, fier à juste titre d'un cépage local, le genouillet, qu'il a contribué durant une « guerre de 7 ans » à faire admettre et reconnaître par l'INAO.

Il y a vendange! Les membres sont venus pour couper (un peu!) puis emporter du jus de raisin frais (un pressoir orne le bas du vignoble) et festoyer (beaucoup) en grande tablée. Hélas avec du vin plus sûrement produit par une marque de dentifrice que par un vigneron certifié. On apprendra par la suite que le « coupable » était Anglais, l'honneur est sauf! Dommage pour le reste!

J'ai même vu quelques personnages, pointus, chercher par comparaison le nom et/ou l'origine de grains et de feuilles de vignes délicatement tenus en avant judicieusement situés entre regard et sarments parés de grappes et de feuillage pour la recherche in situ. J'ai été interrogé par l'un d'eux qui voulait savoir si j'avais déjà vu son « bébé inconnu » ici ou ailleurs! J'ai ressenti une telle incompétence que j'ai craint de me retrouver agueusique par pénitence!

Nous avons aussi visité le verger qui est un ensemble remarquable, le travail correspondant à ce projet a même nécessité l'embauche d'un spécialiste qui a la charge des 2 créations. Tout le monde y trouve son compte et la convivialité est de mise.

Si nous parvenons à l'implantation de la nôtre telle qu'elle est envisagée, je crois qu'il y a matière à puiser des idées dans cette vigne associative qui a déjà 20 millésimes à son compte. Merci brave Jean pour ce délicieux moment.





La sortie de juillet 2012 des COMPAGNONS d'HYNAO et de leurs amis: ANJOU et SAUMUR

Chaque 1er samedi de juillet les COMPAGNONS d'HYNAO et leurs amis ont rendez-vous dans le vignoble français. Juillet 2012, à la suite d'une semaine de recherche, c'est dans les rangs de vignes d'ANJOU et de SAUMUR que nous nous sommes retrouvés.

Super accueil au Domaine des GRANDES VIGNES à La Roche Aubry de THOUARCE de la part de Jean-François VAILLANT. Tant les rouges que les blancs de belles bouteilles reflétant les 2 * de la revue Hachette et les coups de cœur de la RVF. Nous avons mangé dans la salle d'accueil gracieusement mise à notre disposition par les propriétaires qui, de plus, nous ont approvisionnés en vins pour accompagner notre casse-croûte, ça vaut bien une palette de mercis!

L'après midi nous avons mis le cap sur St CYR en BOURG, sur l'appellation SAUMUR CHAMPIGNY.

Nous nous rendons au Domaine des NERLEUX, les loups noirs en sanscrit local!

Dégustation classique des vins de Saumur avec des rouges du plus fruité au plus accrocheur, des bulles qui font briller le chenin, du rosé pour les amateurs et la cuvée des loups d'or, chenin surmaturé aux reflets dorés qui incitent, moi sur-tout! à se régaler sans restriction.

Amélie et Régis NEAU sont des hôtes de qualité qui tirent vers le haut cette appellation proche de chez nous et qui ne comptent que très peu de locomotives.

Tout aussi passionnant: la remise de 2 plaquettes des Compagnons d'Hynao, 2 de plus, à des vigneronns qui sont à même d'allier qualité et convivialité, sincérité et passion dans leur quotidien et du plaisir dans le nôtre.

Souhaitons-nous belles continuation et grandes amitiés à nos « fidèles » qui transforment le car en champ de bonne humeur!

Rendez-vous au 29 juin ou bien au 6 juillet pour de nouvelles aventures qui devraient nous mener en région bordelaise.



Les vins présentés par les Compagnons d'Hynao au forum des associations le 9 sept. 2012

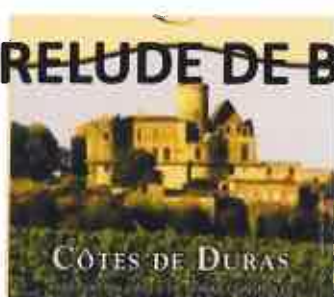


Vins
Rosés
De la Garonne
Et du Languedoc

Un Domaine viticole du Languedoc sur les collines de Pézenas, qui a compris l'enjeu de la qualité et abandonne la production de masse dans les années 1970, pour planter les beaux terroirs du village avec une recherche poussée des accords cépages/terroirs.

Elaboré à partir de syrah et cinsault s'apprécie très bien à l'apéritif, comme sur une grillade au feu de bois, avec des légumes du soleil
A découvrir sans attendre!

PRELUDE DE BERTICOT



Producteurs à
STE FOY LA GRANDE
47120 DURAS

A l'aube du XXI^e siècle, les 221 vigneron perpétuent leur savoir faire sur les 2200 hectares classés en Appellation d'origine Contrôlée (AOC - Côtes de Duras). Une mention que le vignoble fût l'un des premiers à obtenir dès 1937. Le vignoble qui se définit lui même comme le plus secret des grands terroirs, n'en connaît pas moins un succès grandissant : en 10 ans sa superficie a augmenté d'un tiers et les volumes commercialisés n'ont cessé de croître, dépassant les 100 000 hectolitres lors de la récolte 2000.

Robe pétale de rose. Nez agréable mêlant bonbon anglais et petits fruits rouges, cassis et framboise. La bouche est croquante et gourmande soutenue par une belle acidité. Frais, fruité et équilibré avec 100% merlot.

Vins rouges du sud,
BORDEAUX
+ RHÔNE
+ LANGUEDOC



Cuvée « le loup dans la bergerie »

Dom. Hortus, terrasses du Larzac
et Pic St Loup (34)



Alcool : 13%

Pays : France

Couleur : ROUGE

Millesime : - 2010

Région : Languedoc

Appellation : Val de Montferrand VDP

Accords : - Charcuterie, pizza, quiche
lorraine ou encore grillades.

Cépage : 40% Syrah, 30% Merlot et 30%
Grenache

Services : Servir à 14 - 16°

Dégustation : Une belle robe rouge vif avec des reflets pourpre. Un nez riche en fruits rouges frais: fraise, framboise, des notes mentholées, quelques notes d'épices douces. En bouche un très bel équilibre, vin souple, doux et rond avec très peu de tannins.

Conservation : A boire dans les 2 ans.

Le Loup dans la Bergerie est une création des enfants Orliac, Marie, François et Yves, qui ont eu envie de s'amuser et de renouveler le genre "entrée de gamme". Ce vin est issu d'une longue succession de fou rire, d'impatience et de quête du plaisir. C'est un vin à base de Syrah, de Merlot et de Grenache. Il a une robe rouge vif avec des reflets sombres et pourpres.

Les rosés n'ont pas connu le succès de l'été, il faisait beau ce jour là, par contre les rouges ont tous été très bien perçus, d'un accès facilité par le fruit et le solaire.

VINS ROUGES, suite.



AOC VACQUEYRAS Rouge

Soils : calcaire, argilo-sableux

Cépages : Grenache 70%, Syrah 20%, Cinsault 10 %

Age moyen des vignes : 35 ans

Rendement : 35 hl / ha

Production annuelle moyenne : 10 000 bouteilles

Vinification : Vendange manuelle avec tri sur table, éraflage total. Fermentation avec levures indigènes. Macération de 2 semaines. Elevage 6 mois en cuves. Mise en bouteilles sans collage ni filtration.

Accords mets et vins et conseils de dégustation :

A déguster sur une viande rouge grillée, et repas d'été -
A servir à 16°. Garde de 2 à 4 ans

Les vins présentés par les Compagnons d'Hynao au forum des associations le 9 sept. 2012



- **Appellation:** Bordeaux
- **Cépages:** Merlot (rouge)
- **Cuvée:** Diem, 12.5°
- **Elevage:** 6 mois en cuve
- **Millésime:** 2010
- **Producteur:** Ch. Tire Pé, Bordeaux, Gironde s/ Dropt

Cette cuvée se montre assez souple, fluide et goûteuse.

Situé en coteaux dans le secteur du sud Langonnais, cette petite propriété est tenue avec soin et passion par Hélène et David Barrault. Ce jeune couple a redonné vie à ce terroir en reprenant, il y a dix ans, tout un patrimoine de vieilles vignes.

Ils produisent des vins superbes de fruit avec une texture et une profondeur comme on en trouve rarement dans ce secteur, davantage connu pour son intense productivité et sa relative rusticité !

L'histoire d'un nom

La Côte de Tire pé doit son nom à une scène agraire quotidienne et bien connue des autochtones, selon laquelle les bêtes de somme se soulageaient de leurs efforts pour monter à la propriété, en « tirant le pet ».

Depuis fin 1997, Hélène & David BARRAULT cultivent ces magnifiques parcelles juchées sur leur promontoire.



Vins rouges, encore .

VIN DE PETANQUE

SCEA MAS DE LIBIAN

07700 ST MARCEL d ' ARDECHE

(Rive droite du Rhône près de BOLLENE et SUZE LA ROUSSE)



Helène ouille!



Catherine et Nestor le comtois

Ex pavillon de chasse, la propriété est tenue par 2 des 3 filles du « papounet » Hélène et Catherine, la 3ème ayant choisi le Bordelais.

Elle est aux mains de la famille depuis 1670, sur la rive droite du Rhône, côté Ardèche. Depuis les terrasses du vieux fleuve, la vue s'égare sur le Mont Ventoux ou bien les Dentelles de Montmirail ou encore sur les Alpilles.

Le vin de pétanque est une des 5 cuvées, 4 en rouge et une en blanc.

Terroir: surtout composé de galets, sur une épaisseur de 1m environ, cela oblige à une agriculture manuelle, en biodynamie depuis 2005, travaux effectués à l'aide d'un cheval comtois, Nestor.

Taille: effeuillage en juin et vendange en vert fin juillet, pour un rendement moyen de 50 hl/ha.

Récolte manuelle, tri à la parcelle.

Vinification: traditionnelle, éraflage et léger foulage, températures régulées.

Macération: de 5 jours, écoulage par gravité, pressurage pneumatique et fermentation malo-lactique en cuve.

Cépages: grenache 75% et syrah 25%

NB: le domaine vient de perdre sa récolte 2011 à la suite de cuve en béton défectueuses, le procès ne remplacera pas le vin, mais il reste de quoi faire une cuvée avec les « restes », cuvée qui pour le moment n'a pas de nom!

Les vins présentés par les Compagnons d'Hynao au forum des associations le 9 sept. 2012



CUVÉE DES CIGALES

VIN DE PAYS DE L'HÉRAULT

Dom. BORIE LA VITARELE

ST CHINIAN—34



Vin de pays des coteaux de Murviel - bio certifié
50% grenache, 50% merlot

Nez de fruits rouges, notes de fruits noirs. La bouche est bien faite, équilibrée et assez légère tout en étant assez présente par sa matière aromatique (fruits rouges). Bonne pureté d'expression. Un vin très agréable à boire et facile à marier à table. Joli vin.

L'éraflage total, le foulage, le travail dans des cuves découvertes pour permettre le pigeage au pied, les températures maîtrisées, les cuvaisons de l'ordre de 40 jours. Les cuves fermentent avec les levures indigènes. Les vins passent un an en barriques de 3 vins pour ne pas trop les farder. Ils sont élevés sur lies et bâtonnés pour un supplément de moelleux. Pour terminer ils passent un dernier hiver en cuve.



Un samedi 31 mars 2012 à THOUARS,
le 65ème salon VINS et TERROIRS à
l'ORANGERIE du Château accueille 101 exposants.

Il fait très beau, la petite ville éclabousse de soleil et ses parkings sont remplis en ce début d'après midi du samedi 31, jour que j'ai choisi à cause du lendemain 1er avril, on ne sait jamais!

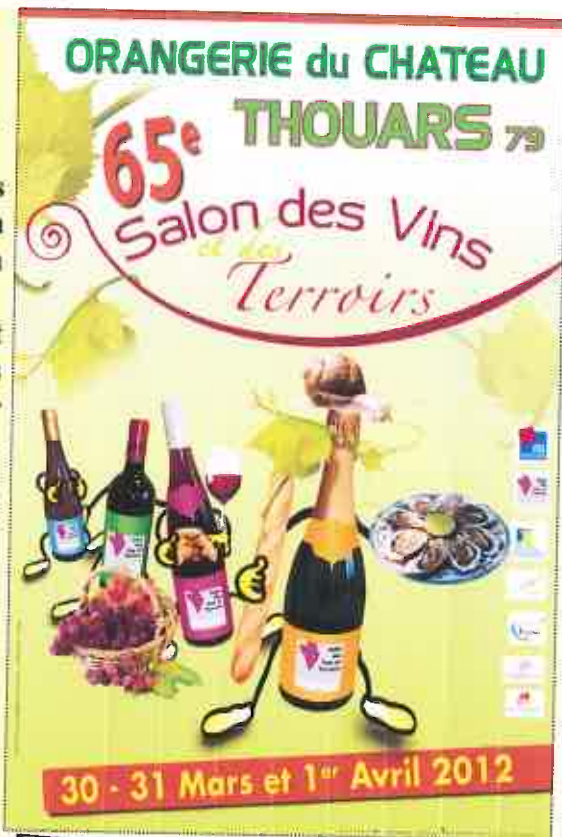
Accès facile, indications routières sans faille, tout semble inciter à jeter un œil, voire les deux! Je venais pour voir et apprendre, glisser quelques dossiers pour nos « Rabelaiseries » et retrouver de vieux amis: la PELOU connexion du pays de Tautavel en Roussillon. Et puis on n'arrive pas à une 65ème édition sans une bonne organisation!

Accueil en extérieur, avec 3€ on a le droit d'entrer et de tenir son verre sérigraphié. La salle est très décorée, les stands sont en enfilade, chacun proposant 1.50m de façade et un peu moins en profondeur, d'où une ronde des exposants incessante. Cela pourrait être anodin si le circulaire était calqué sur les autoroutes australiennes mais ce n'était pas le cas. Le problème des allées étroites, hormis les recharges fréquentes ce sont les couches de visiteurs qui se superposent et plus personne ne passe!

Heureusement c'est le royaume de la belle humeur, les exposants sont à la fête, cela dit en presque 3h je n'ai vu qu'une demi douzaine d'entre eux et j'ai placé 4 dossiers seulement. J'y ai vu beaucoup de « voisins » qui se marchaient un peu sur les pieds: ceux du 79, du 49, du 86, du 37, mais aussi ceux d'Alsace, de Rodez, de la Gironde, de l'Ardèche et du Languedoc.

Ça confirme qu'il faut essayer! A la vôtre.

JM RICHARD





Les coups de coeur des Compagnons en 2012



Janvier: SAINT JOSEPH *2007, DOM. Pierre GONON

Février: GENTYL d'ALSACE *2007, DOM. BOTT-GEYL

Mars: SANTENAY « vieilles vignes » *2005, DOM. FONTAINE ET VION

Avril: POUILLY-FUME « en travertin » *2010, DOM. Henri BOURGEOIS

Juin: KRACHER « vendanges tardives » *2009, AUSLESE Autriche

Août: SAUTERNES *2002, Ch. SUDUIRAULT

Septembre: CHINON « la Noblaie Pierre de tuf » *2004, DOM. MANGAZA BILLARD

Octobre: vins du Liban et de Moldavie, sur le salon!

Novembre: CHAMPAGNE « brut nature », Maison DRAPPIER

Juillet: sortie du club en ANJOU et SAUMUR

Décembre: repas du club chez PASCAL, nouveau propriétaire d'un chapeau.

BONS MOTS ET SAGESSE DU VIN!



Le club des Compagnons a participé aux 10 ans de la médiathèque dans le cadre d'une demande de la mairie, comme prévu au regard des subventions. 80 personnes présentes, une dégustation finale avec des vins étiquetés « ST MARTIN/ MONASTERE/ DES MOINES .. » en provenance de la vallée du Rhône, du Languedoc, de la Gironde, de la Loire et de la Provence.

Cela commençait ainsi: « Afin d'éviter un sommeil imprudent et une béatitude trompeuse, je vous propose de jouer avec nous à: « qui c'est qu'a dit ça! »

Exemple: « C'est la péniciline qui guérit les hommes, mais c'est le vin qui les rend heureux! » ? ... > **Sir Alexander FLEMING**

À vous!

1. Dieu a fait l'eau mais c'est l'homme qui a inventé le vin.

2. Je ne peux pas vivre sans champagne, si je gagne je le mérite, si je perds j'en ai besoin.

3. Après la guerre le choix s'offrait à moi, finir comme député ou finir comme alcoolique, aux dernières nouvelles je ne suis plus député, ouf!

4. Pour savoir qu'un verre était de trop encore faut-il l'avoir bu!

5. L'eau c'est pour la soif, le vin c'est, selon sa qualité, un luxe et l'honneur des mets.

6. Avant de regarder ce que je vais boire et manger je regarde ceux avec qui je vais le faire.

7. Le champagne est le seul vin qui laisse la femme belle après boire.

8. **1 curé qui a voulu garder l'anonymat:** « -Monsieur le curé il y a beaucoup de cadavre dans votre cave!
-Rassurez-vous Monseigneur, ils ont tous vu le prêtre avant de mourir!

9. En voyage je regarde la carte des vins pour éviter les bouchons.



1. VICTOR HUGO / 2. N. BONAPARTE
3. W. CHURCHILL / 4. G. COURTELINE
5. COLETTE / 6. EPICURE
7. M. de POMPADOUR / 9. R. DEVOS
11. C. TILLIER / 12. GALILEE
13. P. H. BOUARD / 14. J. ROUSSEAU
15. A. CAPUS / 16. J. M. R

10. **PROVERBE TOSCAN:** « il suffit d'un verre pour se faire un ami, mais le garder demandera toute une barrique »

11. Manger est un besoin de l'estomac, boire est le besoin de l'âme.

12. Le soleil avec toutes ces planètes qui gravitent sous sa gouverne trouve encore le temps de murir les grappes comme s'il n'y avait rien de plus important!

13. Un vin n'a nul besoin d'être de messe pour être bu religieusement!

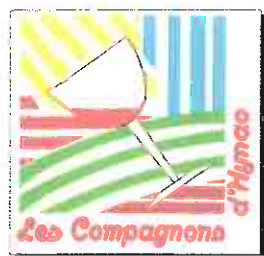
14. Goûter le vin n'est pas un crime, pour une querelle qu'il cause, il forme 100 attachements durables!

15. Si j'avais encore l'argent que j'ai dépensé pour boire, qu'est-ce que je pourrais me payer comme verres!

16. J'ai levé mon verre 10, 100, 1000 et même 10 000 fois, j'ai eu mal à la tête, jamais au bras!

CONTE D'A-PEU-PRES.

En boîte de **nuits st georges**, j'ai rencontré une fille **gigondas**, un sacré **meursault**.
On a dansé **anjou** contre **anjou** puis elle est montée dans ma **hanyuls**,
On s'est baladé **entre deux mers**.
Et puis j'ai commencé à **minervois** et on s'est crépé le **chinon**.
Je me suis retrouvé comme **macon**!
Plus tard je lui ai dit: « ne t'en va plus **gamay**! »
Elle est tombée dans mes bras en **madiran**:
« Je voulais juste être sûre que ton **saint amour** était **sancerre**! »
Depuis on ne s'est plus cuités!



Compagnons,

Veillez trouver ci-joint les prescriptions du docteur ALAIN CHARTIER, ex interne des hôpices de Beaunes et de sa cave personnelle, qui a expérimenté les remèdes proposés essentiellement sur d'autres, à l'exception de la GOUTTE ! Ce qu'on ne peut lui reprocher, si ce n'est qu'il dispose des « médocs » en son chez lui et qu'il n'en fait usage qu'avec parcimonie!

Portez-vous bien!

<u>Maladie</u>	<u>Médicament</u>	<u>Dose quotidienne</u>
Allergies	Médoc	2 verres
Anémie	Porto	4 verres
Asthme	Champagne Sec	2 verres
Bronchite	Bourgogne ou Bordeaux chaud (+ sucre et cannelle)	3 tasses
Constipation	Anjou blanc	14 verres sans respirer
Artères Coronaires	Champagne demi-sec	3 verres
Diarrhée	Beaujolais (Nouveau)	6 verres ou 1 pichet
Fièvre	Champagne blanc de blanc	1 bouteille
Coeur	Bourgogne Vougeot	2 caisses
Goutte	Pouilly Fuissé	40 verres en 2 jours
Hypertension	Alsace	4 verres
Pertes excessive de poids	Côte du Rhône	1 bol
Ménopause	Saint-Emilion ou thé!	4 barriques
Dépression	Haut Médoc	Autant que nécessaire!
Obésité	Rosé de Provence	1 bouteille avec 1 paille
Rhumatismes	Champagne rosé	4 verres, dont 1 pour le toubib



PETIT LEXIQUE DE L'AMATEUR DE VIN

AROMATIQUE

A UNE ODEUR SUAVE, PENETRANTE

BIEN EN CHAIR

A DE LA CONSISTANCE,
EST GRAS ET DE BONNE CONSTITUTION

CAPITEUX

RICHE EN ALCOOL, TRES BOUQUETE

COULANT

MOELLEUX, ROND, TENDRE, SANS DEFAUT

CUISSE (A DE LA)

BIEN ETOFFE, ROBUSTE

DROIT DE GOUT

NET, FRANC, SANS ARRIERE-GOUT

ETOFFE

BIEN CONSTITUE, SOLIDE, CHARPENTE, COMPLET, A
DU CARACTERE, DU CORSAGE, DU RELIEF, DE LA PLE-
NITUDE, EST SOYEUX

FRAIS

A CONSERVE FRUIT ET QUALITE D'UN VIN JEUNE

FRUITE

SAVEUR DE RAISIN FRAIS, BOUQUETE, MOELLEUX,
FRANC

GOULEYANT

EN BEAUJOLAIS, COULANT, LEGER, FRIAND, AGREA-
BLE, FRAIS

LIQUOREUX

ONCTUEUX, DE SAVEUR AGREABLE, TRES SUCRE,
GLYCERINE

MOELLEUX

MOINS FERME QUE SEC, MOINS DOUX QUE LIQUO-
REUX, ONCTUEUX, VELOUTE, FLATTEUR

NEZ (A DU)

AROMATIQUE, BOUQUETE

PUISSANT

A DU CORPS, EST VINEUX, FOUGUEUX, GENEREUX

RACE

AYANT TOUS LES CARACTERES DISTINCTIFS DE SON
ORIGINE

SOLIDE

RESISTE AUX ALTERATIONS

TERROIR (GOUT DE)

GOUT CARACTERISTIQUE D'UN VIGNOBLE DELIMITE

VELOUTE

A DU GRAS, DE L'AMPLEUR, DE LA DELICATESSE
DU MOELLEUX, DE LA FINESSE, EST SOYEUX



**SANDRE DE LOIRE ROTI,
GALIPETTE,
ARTICHAUT
ET HUILE DE CAMELINE**

Pour 4 personnes

4 pavés de sandre de Loire de 120 grammes
8 galipettes
4 artichauts bretons (uniquement le cœur)
150 grammes de poitrine fumée
1 oignon ciselé
1 dl. De vin blanc sec
Graine de Coriandre
Graine de Fenouil
1 Tête d'Ail
Huile d'Olive
Bouillon de Volaille
Huile de Cameline
Sel
Poivre
Fines Herbes

**RECETTE DU
RESTAURANT
LE GAMBETTA
A SAUMUR**



**POUR ACCOMPAGNER:
1 SAUMUR BLANC**

Mousseline d'artichaut :

Faire suer l'oignon dans de l'huile d'olive.
Ajouter la poitrine fumée, les graines de coriandre, de fenouil et 6 gousses d'ail.
Laisser suer 5 à 6 minutes.
Ajouter les cœurs d'artichauts émincés et déglacer avec le vin blanc.
Réduire de moitié puis rajouter le bouillon de volaille à hauteur des artichauts bien cuits.
Les mixer en purée très fine.
Rectifier l'assaisonnement puis réserver.

Finir la sauce :

Filter le jus de cuisson des artichauts.
Monter à l'huile de cameline.
Assaisonner puis réserver.
Poêler les pavés de sandre côté peau tout doucement.
Couper les galipettes en deux puis les poêler au beurre noisette.
Finir avec une pointe d'ail haché et les fines herbes.

Dressage :

Dresser harmonieusement avec la sauce à part.

PS : La cameline est une fleur au goût de noix



**FILET DE BŒUF
FACON ROSSINI,
LEGUMES CROQUANTS
ET SAUCE MADERE**

Pour 4 personnes
Préparation : 45 min
Cuisson : 3h00 environ

600 grammes de filet de bœuf
200 grammes de parure de viande
1 carotte
2 échalions
1 gousses d'ail
20 grammes de fond de veau déshydraté
1/2 litres de Madère
1 litre d'eau
100 grammes de beurre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
200 grammes de foie gras de canard frais (4x50 grammes)
4 tranches de pain de mie
12 mini carottes
12 mini navets
6 mini courgettes
sel, poivre

**RECETTE DU
RESTAURANT
LE PLANTAGENET
LA CROIX BLANCHE
A FONTEVRAUD**



**POUR ACCOMPAGNER:
1 SAUMUR CHAMPIGNY**

Sauce Madère :

Dans une casserole bien faire dorer les parures de viande.
Y ajouter, la carotte, les échalions, l'ail - le tout couper grossièrement.
Bien faire revenir le tout, mouiller au Madère, le flamber, puis réduire.
Ajouter l'eau ainsi que le fond de veau en poudre.
Cuire le tout à feu doux durant deux heures environ.
Passer le jus obtenu, et faire réduire jusqu'à obtention d'une sauce nappante.

Les légumes :

Éplucher délicatement les carottes et navets.
Cuire tous les légumes dans de l'eau bien salée.
Une fois les légumes cuits, bien les rafraîchir afin de tout de suite stopper leur cuisson.

Pain de mie :

Bien faire colorer les tranches de pain de mie, avec 50 grammes de beurre.
Dans une poêle, saisir les pavés de bœuf, préalablement assaisonnés, puis les enfourner dans un four à 180°C jusqu'à obtention du point de cuisson désiré.
Dans une autre poêle, mettre votre restant de beurre, et faite revenir vos mini légumes (les assaisonner).

Fois gras :

Cuire vos escalopes de foie gras de canard dans la même poêle de votre bœuf, bien les colorer sur une face, puis retournez-les (la chaleur de la poêle suffira à finir la cuisson)

Dressage :

Sur une assiette, déposer au centre votre pain de mie, votre bœuf par-dessus.
Disposer vos légumes à votre convenance, puis ajouter, le foie gras poêlé sur votre bœuf.
Happer le tout de votre sauce Madère.
Servez aussitôt !

Astuce : sucrer légèrement les navets dans votre poêle, afin qu'ils ne soient pas trop amers en bouche.



PATE ANGEVIN AUX PRUNES REINE-CLAUDE

**RECETTE FACILE CONSEILLEE AUX
HOMMES QUI FREQUENTENT SI PEU LA
CUISINE.
EN CAS D'ECHEC DE CE « PATE » NE PAS
RENOUVELER L'EXPERIENCE!**

Ingrédients pour 4/6 personnes:

- *2 pâtes brisées
- *farine
- *1kg de prunes reine-claude
- *sucre en poudre
- *1 jaune d'oeuf



**POUR ACCOMPAGNER:
1 LAYON, 1 AUBAN-
CES 1 BONNEZEAUX
OU 1 CHAUME**

Dénoyauter les prunes,
Beurrer et fariner le fond d'un moule ,
Placer au fond la pâte N°1, saupoudrer de sucre,
Déposer les prunes évidées très serrées les unes contres
les autres,
Re saupoudrer de sucre?
Déposer la pâte N°2 dessus, faire la cheminée,
Fermer le « pâté » en rassemblant les bords des 2 pâtes
bien pincés, voire décorés!
Badijauner, (c'est nouveau j'ai pas pu m'empêcher!)
Enfourner pendant 30mn à 200/210°
Laisser refroidir, glisser le pâté au frigo 30mn, c'est encore
meilleur!!
Penser à mettre le vin d'accompagnement au frais!

RECETTE DE LA PETITE POPOTTE D'AUDREY



FRICASSEE DE POULET A L'ANGEVINE

Votre liste de courses pour 4 personnes:

Pour une bonne fricassée :

- *1 poulet de ferme de 1,5 à 2 kg
- *3 échalotes
- *2 gousses d'ail
- *4 tomates
- *2 verres de Saumur brut
- *125 g. de champignons de Paris
- *250 g. de crème fraîche
- *½ verre d'huile
- *50 g. de beurre
- *1 cuillerée de moutarde forte
- *2 cuillerées à soupe de farine
- *Sel, poivre
- *2 bouteilles de vin



**POUR ACCOMPAGNER
L'ANJOU VILLAGES
BRISSAC (2005)**

RECETTE des CHEFS ETOILES D'ANJOU

La fricassée de poulet à l'angevine:
Fariner les 3 morceaux de poulet et faites-les sauter dans le mélange hui-
le-beurre avec les champignons de Paris.
Ajouter les échalotes émincées, l'ail et les tomates coupées en morceaux.
Saler, poivrer et arroser avec le vin de façon à couvrir à demi.
Mélanger bien.
Cuire 40 minutes environ à feu moyen en retournant de temps à autres les
morceaux de poulet.
Lorsqu'ils sont cuits, les retirer avec l'écumoire et les maintenir au chaud.
Baisser le feu et ajouter au jus de cuisson une cuillerée de moutarde forte
et la crème fraîche.
Faire réduire patiemment la sauce, jusqu'à ce qu'elle nappe le dos d'une
cuillère.

Décorer avec des brins de romarin et de thym, par exemple.



BROUILLADE DE SAUMON FUME EN COQUILLES

Pour 4 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 10 min

Ingrédients :
12 pièces d'œufs
50 grammes de beurre doux
100 grammes de crème épaisse
120 de saumon fumé émincé
sel, poivre



POUR ACCOMPAGNER:
1 SAUMUR BLANC

Utiliser un « toc-œuf », pour pouvoir découper le haut des œufs,
Vider les coquilles dans un saladier,
Réserver les coques pour la présentation.
Mettre le beurre dans un sautoir, bâter les œufs légèrement, et cuire le tout sans cesser de fouetter.
En fin de cuisson, incorporer la crème épaisse afin de stopper la cuisson, ajouter la moitié du saumon fumé émincé, assaisonné.
Garnissez, les coquilles d'œuf préalablement lavées.
Recouvrir ensuite vos œufs, avec le restant de saumon fumé.

Servez aussitôt !

RECETTE DU
RESTAURANT
LA CROIX BLANCHE



PAVE DE MAIGRE SUR POUSES D'EPINARDS ET COULIS DE BETTERAVES BALSAMIQUES

Recette pour 4 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 15 min

Ingrédients :
600 grammes de filet de maigre (4 X 150 grammes)
300 grammes de jeunes pousses d'épinards
2 betteraves rouges cuites
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
50 grammes de beurre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 citron vert
sel, poivre



POUR ACCOMPAGNER:
1 SAUMUR BLANC

Coulis de Betteraves :

Couper les betteraves en dés dans un récipient.
Y ajouter le vinaigre.
Mixer le tout jusqu'à obtention d'un coulis lisse.

Pousses d'épinards :

Dans un sautoir, mettre une cuillère à soupe d'huile d'olive puis le beurre.
Lorsque la matière grasse est chaude ajouter les pousses d'épinards.
Remuer et cuire le tout à feu doux 3 min environ (sans oublier d'assaisonner).

Pavés de poisson :

Dans une poêle, mettre une cuillère à soupe d'huile d'olive et le reste du beurre.
Quand le beurre roussit, déposer vos 4 pavés de poisson préalablement assaisonnés, bien les dorer et terminer la cuisson à feu doux.

Dressage :

Dans une assiette ronde y déposer au centre de l'assiette vos pousses d'épinards puis par-dessus votre pavé de maigre.
Terminer par des pointes de coulis de betteraves tout autour et râper le zeste d'1/4 de citron vert sur le tout.

Servez aussitôt !

Astuce : Bien égoutter les pousses d'épinards avant le dressage.

RECETTE DU
RESTAURANT
LE PLANTAGENET



CUL DE VEAU A LA MONTSOREAU

C'est une recette simple à réaliser, emblématique de l'Anjou, que les grands-mères connaissent bien. Beaucoup l'améliorent à leur façon ajoutant des ingrédients de leur choix. C'est aussi un des plats les plus délicieux qui soient, qu'appréciait fort en son temps Curnonsky en personne.

Pour 6 personnes:

- *2 kg de veau dans le quasi (voir boucher)
- *125 g de lard demi-sel
- *125 g de jambon cru
- *125 g de beurre
- *100 g d'oignons émincés
- *100 g de carottes coupées en rondelles
- *1 bouquet garni
- *3 verres de vin blanc sec
- *500 g de champignons de Paris
- *3 œufs, 1/4 de crème épaisse
- *quelques feuilles d'estragon, jus d'un citron
- *du romarin
- *bouillon de bœuf en tablette, farine



POUR ACCOMPAGNER:
1 ANJOU BLANC

OU 1 ANJOU ROUGE

Préparez votre morceau de veau en la salant, le poivrant et avec un peu de romarin.

Dans une cocotte et dans le beurre, faites revenir le lard et le jambon coupés en dés.

Une fois revenus, réservez-les, puis placez le morceau de veau dans la cocotte.

Faites revenir et dorer le veau sur toutes ses faces.

Ajoutez les oignons émincés, les carottes en rondelles, le bouquet garni.

Saupoudrez de farine, remuez, mouillez avec les 3 verres de vin.

Ajoutez 3 verres de bouillon de bœuf.

Couvrez, laissez cuire à feu doux 2 h 1/2 en retournant la viande de temps en temps.

A la fin des 2 heures 1/2, ajoutez lardons et jambon.

Assaisonnez et ajoutez quelques feuilles d'estragon, ainsi que les 500 g de champignons émincés.

Laissez mijoter encore une heure.

Cassez trois œufs et délayer les jaunes avec la crème.

Ajoutez cette sauce au plat, en remuant, sans faire bouillir.

Terminez en ajoutant le jus du citron.

RECETTE DU CHEF DES VETILLIERS



RILLONS DE TOURS MAISON

Ingrédients:

- *800 grammes de poitrine fraîche de porc découennée.
- *Sel ,poivre,
- *piment de Cayenne ou d'Espelette,
- *vinaigre ordinaire
- *Arôme Patrelle



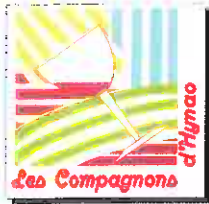
POUR ACCOMPAGNER:
1 VOUVRAY SEC
1 MONTLOUIS SEC
1 ANJOU SEC

Couper la viande en tronçon assez gros (car ils diminuent à la cuisson)
Faire revenir les morceaux dans une sauteuse ou cocotte.

Lorsqu'ils sont bien dorés, les recouvrir d'eau en ajoutant 1 cuillère de vinaigre ordinaire, sel, poivre, 1 pincée de piment Cayenne ou Espelette et quelques aromates: thym, romarin.

Laisser cuire à découvert pendant 30 à 45 minutes (il ne doit pas rester de liquide sauf le suc de la viande), à ce moment là, ajouter une cuillère à café (ou plus si besoin) d'arôme Patrelle,

Retourner les morceaux sur chaque face afin qu'ils soient bien colorés.



Les contenants en verres formes et formats.

Extraits du cahier des charges
des bouteilles réglementaires.



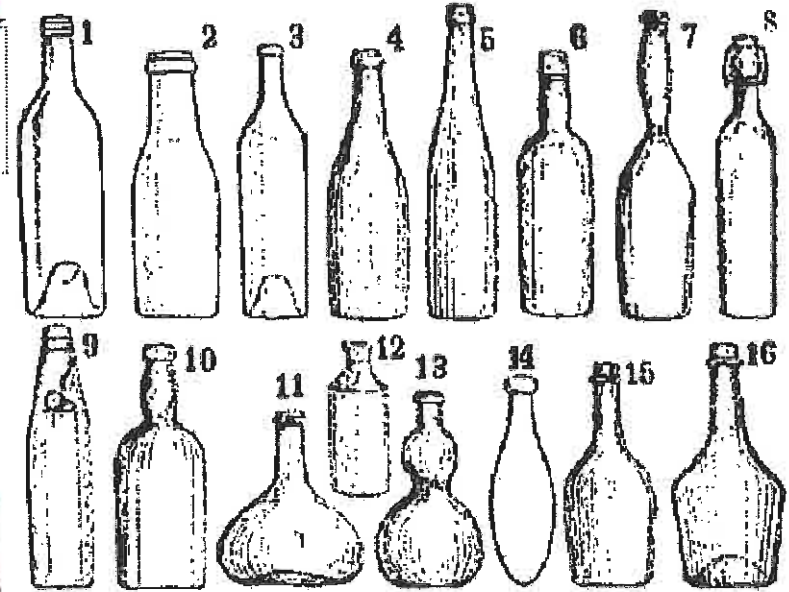
Jura: la bouteille dite « clavelin » doit porter le cachet moulé et contenir 62cl, ne contenant rien d'autre que le vin jaune.



Alsace: les vins ayant droit à l'AOC vin d'Alsace doivent être du type « vin du Rhin » et rien d'autre.

La bouteille type « muscadet sur lie », depuis 1996, ne peut être utilisée que pour le vin de cette AOC, le relief officiel du C.I.P. est une vague.

Souverain = 35 bouteilles = 26,25 litres
Primat = 36 bouteilles = 27 litres
Melchizédec = 40 bouteilles = 30 litres



Bouteilles : 1. Litre ordinaire; 2. Litre à cerises; 3. Bordelaise; 4. Champenoise et bourguignonne; 5. Flûte champagne; 6. Porto; 7. Hollandaise; 8. Canette; 9. A. bille, pour boisson gazeuse; 10. Martiniquaise; 11. Marteau; 12. En grès; 13. Gourde; 14. Soda; 15. Eau-de-vie; 16. Bénédicline.

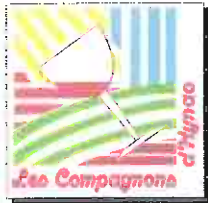
Verres à dégustation





1 Le meilleur chardonnay 2010 du monde est espagnol! Le ENATE-234, 2010, 13°5, provient de la bodega SOMONTANO, Espagne, note de 17/20, au concours 2011.

2 Concours encore: parmi les meilleurs pinots noirs du monde on trouve 2 français (1er cru de Chambolles-Musigny + 1er cru de Beaune) 1 en provenance de Suisse (œil de perdrix de Vaud) et 1 du Canada, et oui!



3 Coup de pouce au vin bio français: les « Bonnes Mares » 2008 bio, Dom. de la Vougeraie, Bourgogne, multi titré > meilleur bio du monde + meilleur pinot noir du monde + meilleur bourgogne rouge (96/100), bientôt chez les Compagnons?

4 Idée de cadeau originale? www.mesvignes.com > en coffrets cadeaux, rencontres de vigneron dans les vignes, ce qu'il y a de bien c'est que cela convient à tous les sexes!

5 Bernard PIVOT a écrit dans son dictionnaire amoureux du vin: »honorer Bacchus avec modération puis honorer Vénus jusqu'à plus soif », à ériger en règle de vie ou à garder comme excuse pour rentrer tard le soir chez soi? Je crois même qu'en plus, si on tend trop à honorer le premier il y a de fortes chances que la seconde doive attendre le décuveage non?

6 Le 23 décembre dernier, le Conseil d'état a annulé le classement ST EMILION 2006. Comme il est reconduit tous les 6 millésimes, le classement 2012 se met en place. En lice, 68 candidatures en grand cru classé et 28 en premier GCC. C'est le bureau Veritas certification France qui s'y colle. QUALISUD, sous commande de l'INAO (le vrai) a collecté 1100 échantillons. La seule chose qui fait peur à tout le monde, c'est que ce soit le dernier et que la porte reste définitivement fermée à ceux qui bossent fort!

7 Vous aimez que ça glisse? Chaussez un Pape Clément! Ce Grand cru de Pessac-Léognan propose un pack comprenant un étui de cuir avec une paire de skis + 6 bouteilles de 2006 + une nuit au château + visite et dégustation + une glisse avec un champion olympique à Courchevel, pour ... 5995€ (40 000F.) si on aime le bordeaux un peu frais alors ...

8 L'Espagne arrive en tête de bien des sports certes mais aussi, et c'est là le paradoxe! occupe la première marche du podium mondial pour sa surface en bio de la vigne. 57 000ha ibériques, 52 200 italiens, 50 200 français. L'os dans la caisse de l'honnêteté c'est que la région qui offre le plus d'espaces « verts » c'est la Castilla-Mancha, alors que la Rioja ne présente que 400ha, cherchez l'erreur! En fait l'état espagnol affiche sa volonté de boom bio pour contre balancer l'image générique encore très mauvaise des vins d'Espagne.

9 Honneur au riesling: l'alsace fête cette année son premier salon dédié à ce cépage, les vigneron les plus en vue sont présents à Colmar en juin.

10 Enfoiré! Un certain M. YOU, Chinois aux poches aussi pleines que la tête est vide, a décidé de ne pas honorer sa part de contrat passé avec le grand négoce bordelais. Montant: 15 millions d'€ de primeur 2010 choisis sur 12 grandes maisons bordelaises qu'il décide de ne plus acheter, à cause d'un officieux contrôle fiscal. Ces chinoiseries pourraient faire

11 Après les « TONTONS FLINGUEURS » voici les « TONTONS TRINQUEURS », c'est à Santenay, en Bourgogne, 30 vigneron et partagent la même philosophie en un salon du vin et du respect de l'environnement, il paraît qu'il n'y a pas de pomme ...



ECHOS ET POTINS DE CHAIS

Millésime

2012



ECHOS ET POTINS DE CHAIS

Millésime
2012

12

800 000 personnes concernées en France et personne n'en parle! Il s'agit des emplois liés au vin. La parole est aux chiffres: 77 600 exploitations, 142 000 viticulteurs, (230 000 contrats vendanges), emplois générés environ 558 000, négoce> 38 000, 5 349 cavistes et 10 700 salariés, caves grandes surfaces: 15 000, 148 000 en restauration, 75 000 au tourisme rural et 12 millions de viti-visiteurs!!!

13

Dernières nouvelles du muscadet: pour faire suite aux infos du n° précédent voici les choix faits par l'appellation de Loire> 3 crus communaux: Clisson, Gorges et Le Pallet. Sélection faite sous la direction de Mme RAISIN!!!

14

Le raisin c'est pas que du vin dit-on à Moissac! Dans cette ville qui a conservé toute son histoire on chérit le raisin chasselas. Un toubib local affirme pouvoir soigner l'arthrite et les rhumatismes par des cures de raisins! Ce chasselas est le premier fruit à avoir bénéficié de l'AOC, c'était en 1971.

15

Des chiffres, d'autres: le point sur les placements d'argent. Livret A= 2.25% l'an. Immobilier: +7%, la bourse=?!?! Le marché du vin> + 32% depuis 2003 malgré une baisse sur 12 mois entre nov. 2010 et 2011 de 19%! De plus souvenons-nous des + 355% d'augmentation à la vente des certains primeurs des grands crus bordelais! Vous avez dit « misère »? Pourtant tout n'est pas rose au pays du rouge! Un « mouton Rothschild » de 2009 et / ou 2010 se négociait à 850€ HT, il est passé sous les 500€ TTC en 2012. Z'auriez pas un mouchoir?

16

L'argile renforcerait les tanins? Ce serait lié à une certaine faiblesse de la libération d'azote, moins d'azote = des tanins plus fermés voire durs, la plus forte contrainte hydrique des graves par exemple donne des tanins plus fins et soyeux.

17

Vin et érotisme? Cela me touche quelque part! Un grincheux à forte connotation catho a déclaré être choqué par l'étiquette du Mouton ROTHSCHILD 1993, signée Balthus, qui comme par hasard n'a pas eu droit de paraître aux USA!! Depuis l'antiquité le vin et plaisir sont liés, les pisse-froid devraient se contenter de regarder le curé se régaler du peu que lui auront laissé ses enfants de chœur, pendant la messe. Preuve ci-jointe ...

18

Que peut-on boire avec des anchois au sel? Olivier POUSSIER, MSM 2000, balance entre un rancio du 66 ou un collioure blanc sec, composé de grenaches blanc et gris + maccabeu élevé sous voile, ou alors un PX de Cordoue.

19

Le vin en campagne présidentielle! Sarkozy, qui ne boit pas de vin assure en connaître un bout et a même augmenté le nombre de flacons de l'Elysée! C'est pour donner aux visiteurs! Hollande a une faiblesse pour les petits vins de France, Joly demande le retrait de tous les pesticides, Bayrou connaît les vigneron de sa circonscription, LePen préfère les blancs (c'est même pas une vanne!), De Villepin dispose de plusieurs milliers de bouteilles en cave, Mélenchon préfère en débattre! Le front de gauche a sorti un sous bock rouge (!) sur lequel on peut lire « casse toi pauv' con », mais qui peut assurer avoir entendu parler VIN durant la campagne?

20

Aristote et Goethe sont d'accord sur un point: »La totalité est plus que la somme des parties », comme ça peut prêter à confusion, cela signifie que l'assemblage est une science dont le maître d'œuvre est souvent œnologue. Hors les cépages, le technicien tient aussi compte du terroir, de la maturité, de la vinification, de la barrique et de la durée envisagée, ... Un assemblage réussi révèle le vigneron aussi bien en termes de maîtrise que d'ambition.

Moi je suis d'accord avec Aristote et Goethe, mais c'est pas aisé de leur dire!



VIN ET ÉROTISME
La fameuse étiquette signée
Balthus pour Mouton





ECHOS ET POTINS DE CHAIS

Millésime 2012

21

IL EST NE LE VIN DIVIN BIO! Officiellement veux-je dire. Depuis le 1er août 2012 les incondionnels du bio peuvent boire leur vin « sans saloperies », lois adoptées le 8 février et publiées le 8 mars 2012, rien que la rapidité ça fait peur! La réglementation s'arrêtait jusqu'à ce jour à la porte de la cave, maintenant: pour tenir un vin blanc sec > maxi 50 mg/l de SO2, 100mg/l pour les rouges, 150mg/l pour les rosés (et oui!!) 30mg/l pour les liquoreux. Plus important encore: interdiction de tout additif, la désacoolisation, la désulfuration, la nanofiltration, la flash pasteurisation et la lysosyme, ouf!

22

C'est une Argentine, Mme Claudia QUINI la présidente de l'Organisation internationale de la vigne et du vin, succédant à Yves Bénard du groupe LVMH.

23

Après les châteaux de la Loire et la cuisine française, le rêve de quelques irréductibles est le classement à l'UNESCO de « la tradition française des vins de terroirs », ça peut sembler anodin mais il faut penser à ceux qui n'ont aucune règle et qui veulent tout notre marché mondial (Chinois, Australiens, Américains, ...) ils seront toujours un ton en dessous et leur discours envahissant perdra pratiquement sa légitimité, on a tout à y gagner, dont acte.

24

Dans le N° 561 de La Revue du Vin de France, une série de dégustations comparées originale et qui me tente beaucoup. Prenons une demi douzaine de très bons vins d'un même millésime et appliquons leur la même méthode. Ouverture juste avant, ouverture 2 jours avant et carafage 2 heures avant. Quel est le meilleur procédé? A nous de voir!

25

Vous aimez manger des cerises? Quoi boire avec? Prises directement dans l'arbre ou mieux dans le panier de celui qui descend de l'arbre c'est moins fatigant! Alors un bourgogne ou un beaujolais. Si ces cerises sont en gâteaux, optez pour un champagne rosé ou un moscato italien, avec la forêt noire l'accord se fait avec un châteauneuf-du-pape encore jeune ou un banyuls de 3 à 4 ans. Précision: si vous vous lancez pensez à m'inviter, merci!

26

Enorme question des spécialistes: faut-il noter les vins? Nous on le fait mais ça impacte peu le marché!! Cette notation, que ce soit en 5 étoiles ou sur 100, viendrait des USA au cours des années 60, via un certain Parker! Que nenni! En France dès les années 20 on notait en négoce les vins sur 20, plus simple plus pratique pour M. Toutlemonde. Il n'y a pas d'idéal, disons que le moins injuste reste de donner un niveau compréhensible associé à des commentaires, de type collégial et avec le temps de respect, mieux: que ce soit celui qui fait le vin qui soit considéré, reconnu, rencontré. C'est dit.

27

Les vins andalous, ça vous dit? Alors les Jerez *finos* ou *manzanillas* sont des vins de voile fortifiés, passant de 12/13° à 15° et 18° pour les *olorosos*. Ils sont placés dans des demi muids remplis à 85% seulement et les levures font leur couche, les jus s'oxydent la couleur change, c'est parti!

28

Une *solera* ça fonctionne comment? Le système est simple: 4 rangées de barriques les unes sur les autres, on assemble petit à petit les vins empilés. En haut la première couche s'appelle la *criadera*, celle du bas la *solera*. 4 fois l'an on fait la *saca*, on embouteille le vin des soleras, on remplit avec le contenu des barriques du dessus sans briser la voile, on complète celles du haut. Si un fino perce son voile on fortifie à l'alcool neutre jusqu'à 18° et il devient *oloroso*, compris? Alors on goûte ces vins dont la qualité dans le temps si chère aux Anglais est garantie, laissant chanter les cépages palomino, pedro ximenes, moscatel emilin, amontillano, ...



VIN

20





UNE
QUESTION
SOUVENT
POSÉE:

Pourquoi une bouteille de 0,75 litre ?

A Bordeaux, où elle a été inventée, la bouteille bordelaise était souvent exportée en Angleterre.

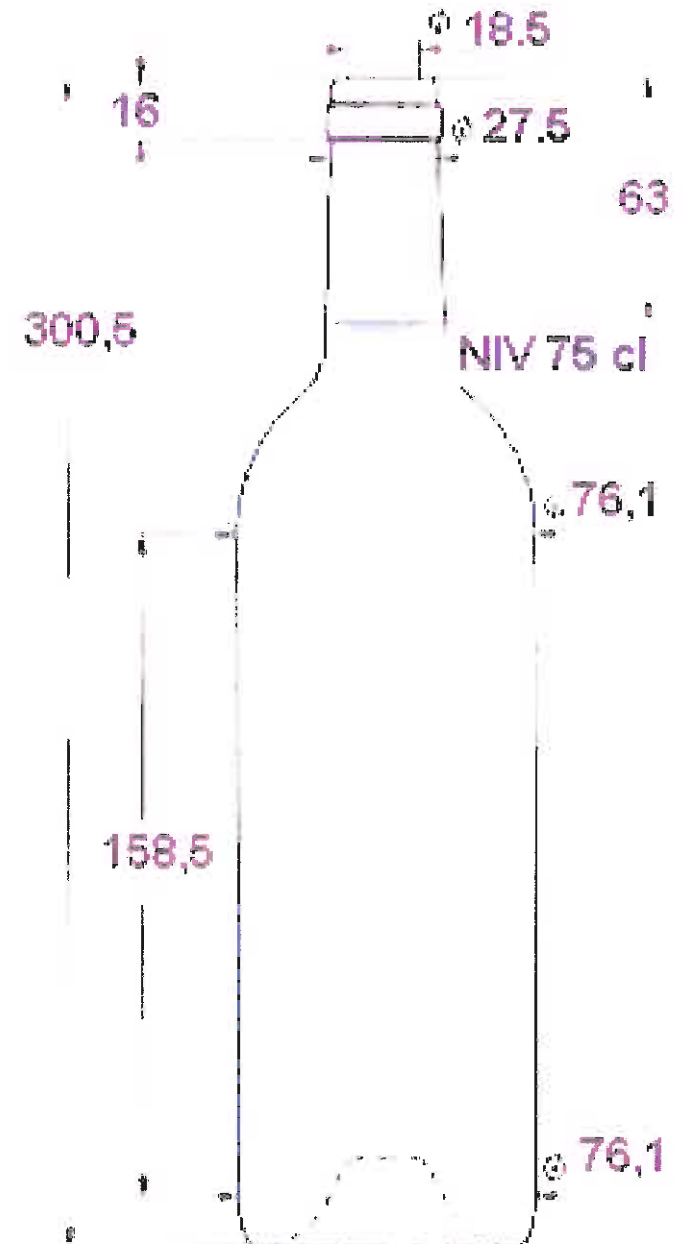
Le double gallon anglais correspondant à 4,5 litres, le 12^{ième} du double gallon est donc la bouteille, et les bouteilles vont par caisses de douze (12 bouteilles de 0,75 litre équivaut à un double gallon).

Et un tonneau, de 900 litres ... Fait 1200 bouteilles (douze cents bouteilles) ou 100 caisses de 12.

Quant à la barrique bordelaise, c'est le 1/4 de tonneau, avec ses 225 litres, elle contient 300 bouteilles, c'est à dire 300 bouteilles ou 25 caisses, soit 50 gallons de l'époque (soit 25 gallons impériaux d'aujourd'hui). Et voilà ...!

J'espère que vous avez bien suivi!

Que des chiffres ronds, pour faciliter le ... commerce.





Brûler, toaster, chauffer, bousiner? Pourquoi brûler un fût? Ne serait-il pas mieux en brut de bois? La question vous taraude? la réponse, du moins je l'espère, n'est plus très loin.

Quelle est cette cuisine aux pratiques barbares?

Est-ce que brûler c'est simplement mettre le feu?

Johnny HALLYDAY fait ça au Parc des Princes devant des dizaines de milliers de personnes alors que le plus souvent ceux qui font « la chauffe » en garde les secrets.

Et on ne chauffe pas de la même manière selon le liquide qui y prendra place. Exemples: vous avez lu bien souvent que votre whisky préféré avait été fini dans un fût de sherry ou de bourbon, de porto ou de sauternes. Le fût de bourbon est carbonisé (face intérieure brûlée), le fût de sherry est toasté ou bousiné (les faces internes exposées à une flamme nue).

La chaleur libère des composés aromatiques présents dans le bois. Une partie de ces composés se libère pendant la maturation. Tout déficit de brûlage ou tout excès se traduira par des notes extrêmes non recherchées.

La **carbonisation**: fût ouvert (sans fond ni couvercle) la chauffe conduit à enflammer l'intérieur, à 4 niveaux.

Degré 1: « pain brûlé » dit le spécialiste, le degré 4 est « alligator »! Le plus utilisé est le degré 3, les 1 et 4 sont rares. Pour le niveau 3 le fût brûle 25 s et 30 s au 4. on éteint l'incendie avec de l'eau.

La carbonisation 1 correspond à une épaisseur brûlée de 2mm et la 4 à une profondeur de 4mm. Sur une épaisseur totale de 25mm environ, les 12mm qui suivent la zone carbonisée sont mutés et c'est là que ça change tout. Au cours de l'incendie les changements commencent à 150°, à partir de 175° les sucres se caramélisent, ils apporteront plus tard de la suavité. Vers 205°, la lignine (sorte de colle des cellules du bois) se décompose et libérera le côté vanillé. Cela correspond au niveau 3. Par ailleurs, si c'est de l'alcool qui envahit les douves, il suffira d'un jeu de températures en chai pour que le dit alcool pénètre plus profond en

montant les degrés, puis de baisser la température pur qu'il se retire des couches internes du bois et revienne dans le volume.

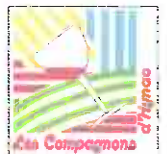
Ces variations ne se produisent qu'avec les saisons! Ce qui explique qu'on trouve meilleur un whisky âgé (davantage d'aller-retour)!

Le **toastage**: art subtil qui s'attaque à la couche superficielle de 1mm seulement, pour un toastage léger jusqu'à 3mm pour le toastage intense. En fait on fait brûler des copeaux et des chutes de barriques sans que les flammes ne lèchent le bois, ce pendant environ 50mn. Cette méthode permet à l'alcool de parvenir plus rapidement aux composés aromatiques.

L'« avinage » des fûts, qui se fait avec les vins ou les VDN, amoindrit les effets du bois, une barrique neuve « tuerait » un whisky par exemple.

Quelque chose me dit que vous allez regarder votre alcool préféré d'un autre œil, à la vôtre.

JM RICHARD



LES CHAMPAGNES DE LA BALTIQUE

200 ans sans respirer!

Tel fut le sort de quelques bouteilles de champagne ayant coulé en mer Baltique il y a presque 2 siècles. En juillet 2010, 162 bouteilles (dont 145 de champagne) sont remontées depuis 55 m de fond à la surface au large de la Finlande.

Aucune étiquette. Identifiables seulement si on les ouvre! Chose faite sous le nez des huiles de chez Jacquesson et Clicquot, les plus vraisemblables propriétaires des trésors. Sous le bouchon apparait le nom de Juglar 1832 et avant 1820 (maison champenoise devenue Jacquesson), la grimace des amis de la veuve, mais pas longtemps. 7 bouteilles portent l'écriture indéniable de la maison Clicquot, de 1831. Banco!

2 choses importantes: le prix des 7 est fixé à 50 000€, les dégustateurs ont été séduits, donc très vieux mais bon à boire!

Les autres portant la patte de la maison Heidsieck (4) cuvées datées de 1840.

La vente aux enchères des buvables est montée à 109 000€, le reste rejoindra les musées respectifs.

Comment et pourquoi ces ancêtres sous-marins sont-ils encore buvables?

L'absence de mouvements marins intempestifs, la température constante autour de 4 à 5°, la pression extérieure identique à celle de l'intérieur (5.5kg), la Baltique étant très peu salée les bouchons et les armatures (de la ficelle à l'époque) ont très peu souffert.

La première bouteille remontée par les plongeurs s'est mise à vibrer et le bouchon est parti! La dégustation a montré des vins sucrés (144g de sucre résiduel au lieu 30 à 50g de nos jours) ce qui correspond au goût des Russes du moment. Le rebouchage de 79 bouteilles a été fait par un artisan portugais qui a conçu les bouchons sur mesure.



Un bouchon Heidsieck de 1840



Laurie MATHESON
expert international



Miroir (cul de bouchon) qui montre Clicquot et Werlé (associé de la dame).



Les plongeurs ne font pas que la vaisselle!



LE PHYLLOXERA

En voilà un qui aurait pu ruiner notre soif, notre plaisir, nos rencontres, notre curiosité, nos conversations, nos invitations, et j'en passe!

Simple insecte, il aurait pu faire la fortune des marchands de bières et je ne parle même pas des « châteaux la pompe » en bouteilles PVC!

Aux dernières nouvelles ce serait un « cadeau » de nos amis Anglais daté de 1863, année où l'un d'eux l'a déniché! Il a multiplié dans le sud de la France d'abord? avant de tout ruiner sur son passage en EUROPE.

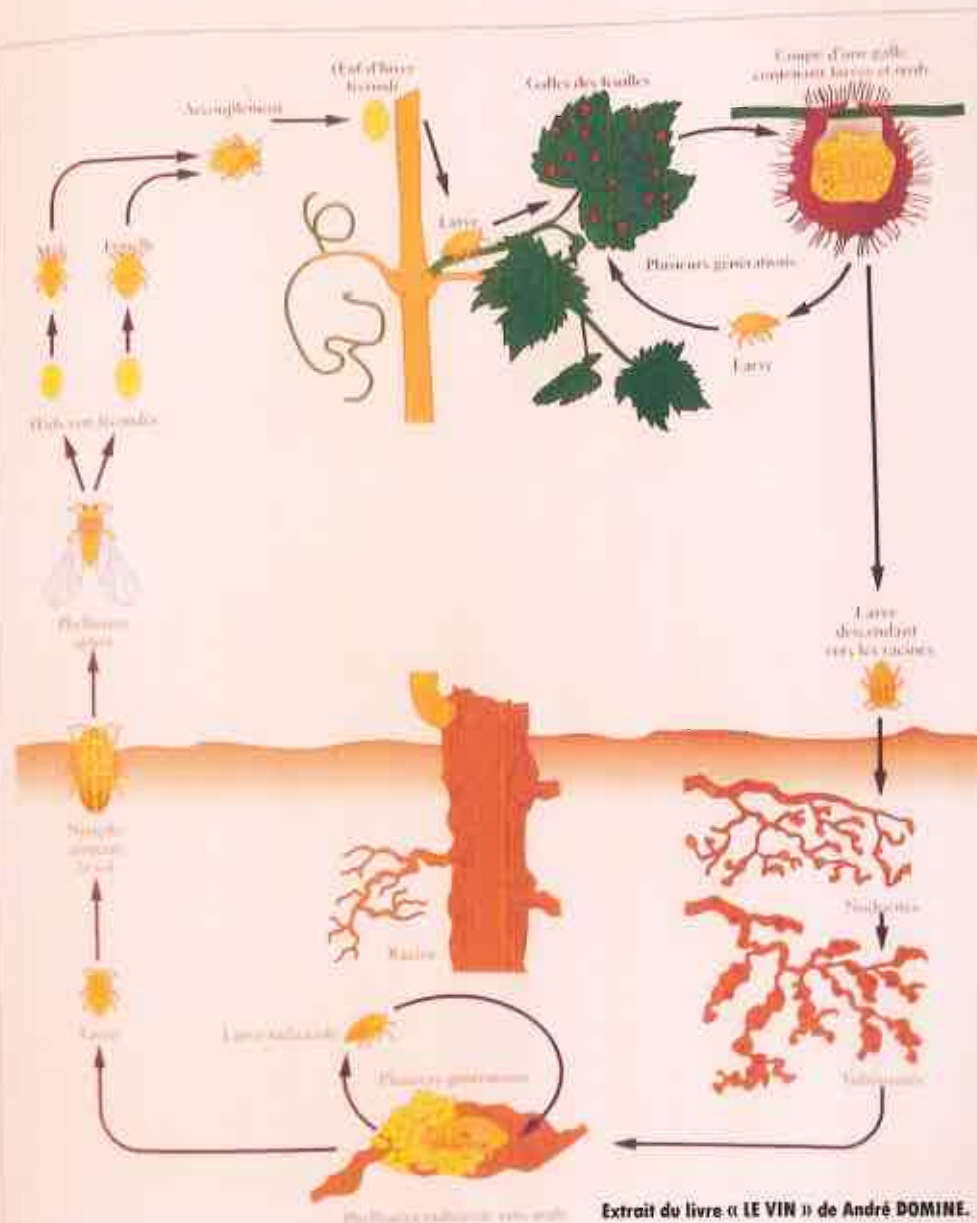
Dans les vignes sur porte-greffes résistants d'origine américaine, il ne se manifeste plus ce qui ne veut pas dire qu'il a disparu.

On découvre son existence par la formation de galles sur les feuilles de vignes. Dans ces galles se cachent des œufs ou larves. En perçant un trou les larves sortent et se répandent.

Une des raisons pour lesquelles on brûle les bois de la taille c'est que les femelles pondent dans les bois de 2ème année son œuf unique appelé œuf d'hiver. Il donnera naissance au printemps à une « fondatrice » qui ira pondre sous les feuilles, donnant d'autres galles produisant des larves femelles qui vont se répandre. Elles descendent dans le sol à la fin de l'été et entament leur cycle biologique souterrain. Sur les racines toutes les morsures sont autant de lésions irréparable. Un certain nombre de femelles se développent en nymphes, puis le phylloxéra ailé sort de terre pour débiter le cycle aérien.

On l'a échappé belle!

CYCLE BIOLOGIQUE DU PHYLLOXÉRA



Extrait du livre « LE VIN » de André DOMINE.



HISTOIRES DE CEPAGES (tiré du RVF 559, mars 2012)



Jean-Michel BOURSQUOT, 53 ans, à Saintes
Ingénieur agronome, œnologue, dir. de l'Institut
français de la vigne et du vin, chercheur à
Montpellier, fils de viticulteur charentais,

Entre nous on échange bien souvent sur les cépages, que ce soit avec les bouquets différents, leur origine, leurs caractéristiques, leur diffusion ou disparition.

Mais qu'en savons-nous vraiment au pays des longs débats sur très peu de chose?

Il existe 4 groupes de cépages domestiqués:

*les cépages dits d'origine ou primitifs, exemples: savagnins ou nebbiolo,

*les cépages anciens: cab. franc et pinot noir, de parents inconnus(!) mais avec une énorme descendance,

*tous leurs « petits » dits modernes se sont multipliés depuis le Moyen-Age jusqu'au XVIIIème siècle (semis, mutation ...)

* les contemporains, connus aujourd'hui.

À suivre, tentative de présentation des destins croisés:

**cab. Sauvignon et merlot issus de cab. Franc

**chardonnay, melon, aligoté, gamay issus du croisement de pinot noir et du gouais (cépage de Yougoslavie, avec descendance de plus de 120 rejetons, à forte valeur génétique et gustative alors que le gouais seul est imbuvable!),

**le caladoc (qui va revenir à la mode, nota JM R) est l'hybride de cot et de grenache ,

**le marselan issu de cab. Sauvignon et grenache noir,

**le petit dernier (bientôt à la fête car excellent) provient du croisement du cab. sauvignon et du mourvèdre, le cabestrel.

Parmi les plus anciens, l'arvine et le savagnin sont appréciés et répandus de l'Espagne et du Portugal jusqu'au bout de l'Autriche. En France, le savagnin est le paternel des sauvignon, chenin et petit manseng, ainsi que du verdejo blanc (Esp.), du verdelho de Madère (Por.) et du grüner veltliner en Autriche.

La recherche via l'ADN apporte sa part de surprises. Par exemple, une des fiertés françaises est l'adaptation des quelques cépages à une région viticole, voici de quoi faire pleurer: le « mioussat » du S.O. est un cépage suisse, « l'humagne blanc », «grenache, mourvèdre et carignan » viennent d'Espagne (garnacha, carinana, monastel), l'ugni blanc très répandu dans l'hexagone vient directement d'Italie, ce qui conduit à faire évoluer les mentalités chez nous.

Surprise plus énorme encore: on a découvert en Bretagne un pied de vigne dans une région sans vignoble également repéré en Charentes à 4 exemplaires. Nom de baptême, la « magdeleine noire », elle est en réalité la mère du merlot et du cot! Elle aime beaucoup le sable des îles fluviales et compte parmi les 800 espèces répertoriées en France depuis les années 60.

À noter que ces 2 cépages ne sont pas à l'aise en terroir continental et préfèrent les bords de rivières (nota JM R).

Les cépages ont des grands voyageurs, accompagnant les pas des humains qui bougent. Que ce soit sous la forme de pépins ou de boutures, les pèlerinages, les Croisades, les guerres en Europe, la conquête des Amériques, les routes orientales et l'Afrique du nord ont fait se déplacer des masses d'hommes très attachés à leurs origines, emmenant plus ou moins volontairement des produits de chez eux.

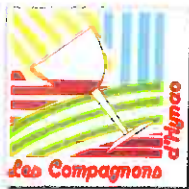
Si des espèces comme le savagnin (bien originaire de Franche-Comté) a des descendants un peu partout mais avec des différences notables ce serait dû au fait que la reproduction par semis donne systématiquement des pieds uniques alors que le bouturage ou le marcottage donne des clones. Mais il faut aussi considérer les mutations. Le pinot gris est un mutant du p. noir, le grenache blanc est un mutant du gr. noir, le gewürztraminer a muté d'avec le savagnin rose!

Pour terminer, un léger sourire de satisfaction involontaire sur nos visages: l'Institut Français du vin et l'INRA ont mis en place un partenariat sous forme d'un réseau de 35 partenaires et 150 parcelles conservatoires des espèces afin de préserver la diversité génétique, nous aussi on conserve!

Certains cépages rendaient-ils vraiment fous? Que nenni, si quelques variétés contenaient un peu de méthanol légèrement au-dessus de la moyenne ça n'a jamais influé sur la santé.

OUF!

JM RICHARD



L'histoire des vins et l'histoire de leurs régions

1er
de la liste



Ouverture du ban avec le vin du roi HENRI IV, Béarnais roi de France et de NAVARRE du XVI s.: le jurançon.

Produit sur plus de 1000ha de vignes, 25 communes, dressées sur les coteaux pentus des versants nord des Pyrénées, ce nectar royal est historique aussi de par le fait de sa date d'AOC: 1936, une des premières.

Le mot « juransoo » date du Moyen Age, mais les Romains avaient tiré les premiers il y a pratiquement 20 siècles.

Les premières transactions de ce vin doré sont notées dans les cahiers de l'abbaye ST Vincent à Lucq de Béarn, en l'an 988. C'est après l'installation des nobles du Béarn à Pau et la charte des Fors de Morlas en 1220 que le manseng (mansenc à l'époque) apparaît et que le vignoble prend son essor.

La vraie reconnaissance date du XVIème avec la personnalité de Henri d'Albret, père de la Jeanne du même nom, maîtresse du bon roi, ainsi que la notion de cru suivant la valeur des parcelles déjà! Il s'agit de la première tentative de classement, celle en vigueur de nos jours venant du Portugal sous l'égide du Marqués de Pombal.

Cépages éligibles: petit et gros manseng, petit et gros courbu, lauzet, camaralet, courbu blanc.

Nota: le rouge du secteur est vin de Béarn.



2me
de la liste

Autre terroir relativement peu étendu, lui aussi reconnu et structuré dès le XVI me siècle: le jura.

Pline le jeune en parle déjà au 1er siècle avnt notre ère, le jura est décrit dans les écrits historiques d'Arbois dès le xème s. mais c'est à Château-Châlon et Salins-les-Bains qu'on y précise la culture au XVIème.

Les 14 cépages autorisés et les quantités sont fixés en 1732. Les exploitants et promoteurs sont comme partout les nobles et les religieux pendant plus d'un siècle.

Le phylloxéra atteint le vignoble en 1879 et en 1895 tout est infecté. Finalement c'est un Jurassien, Alexis Millardet (1838-1902), qui pose les principes du greffage des plants sur souches américaines, n'en déplaise à Johnny c'est grâce au Jura qu'il peut déguster aujourd'hui!

L'appellation c'est: 2000ha (20 000 à la fin du 19ème s.), 5 cépages: melon (chardonnay), poulsard, pinot noir, savagnin et trousseau; 200 exploitations, 6 AOC en vins blancs secs ou effervescents, rouges et rosés, vin jaune, vin de paille, macvin.

Les hommes: Louis PASTEUR, Alexis MILLARDET, Alexis ARPIN (AOC de 1936), Joseph GIRARD (créateur AOC), 1906= création de la 1ère coopérative viticole (calquée sur les fruitières fromagères à Arbois)



ET SI ON JOUAIT POUR VOIR... ET SAVOIR



Réponses:

- | | | | |
|--|-----|----|------|
| 1. Peut on aller à la fête des vins du Bugey? | OUI | ou | NON? |
| 2. De quel pays est originaire le sylvaner? | | | |
| 3. En Savoie que sont les « diots »? | | | |
| 4. A quoi sert le « melfort »? | | | |
| 5. Sur une bouteille de vin blanc, que signifie SGN? | | | |
| 6. Dans le Jura qu'est donc le septmoncel, ou gex? | | | |
| 7. Quelle était la particularité de la foire aux vins de Ribeauvillé? | | | |
| 8. Sous quel nom est connu le chardonnay à Arbois? | | | |
| 9. Dans quel département se trouve l'appellation de « jasnieres »? | | | |
| 10. Quelle est l'autre spécialité de Chavignoles? | | | |
| 11. Le st pourçain est un vin rouge, blanc ou rosé? | | | |
| 12. Peut-on renverser une fillette en Anjou sans craindre la justice? | OUI | ou | NON? |
| 13. Quelle est la capitale du mondiale du fruit confit? | | | |
| 14. Quelle est l'AOC de rosé la plus connue de Bourgogne? | | | |
| 15. Qu'est-ce que la paulée bourguignonne? | | | |
| 16. C'est Charlemagne qui a commandé sa couleur en Bourgogne, de quoi s'agit-il? | | | |
| 17. Quel est le vin des pèlerins de Compostelle? | | | |
| 18. Quels vins trouve-t'on dans les Landes, le vin de chalosse et de ...? | | | |

REUSSITE:/ 18

17 ou 18 = OR

13 à 16 = ARGENT

12 à 15 = BRONZE

Réponses: 1: oui, 2: Autriche, 3: saucisses, 4: remplace le vinaigre, 5: sélectionner grains nobles, 6: fromage, 7: fontaine de vin au village, 8: melon, 9: 72, 10: le sancerre, 11: les 3, 12: oui, 13: AIX en PROVENCE, 14: marsannay rosé, 15: bouquet de fleurs, 16: bouquet de fleurs, 17: trouleguy, 18: tursan



A PROPOS DU SALON LES RABELAISERIES, Les 27+28 oct. 2012 à LIGUGE. **1^{ère} édition**

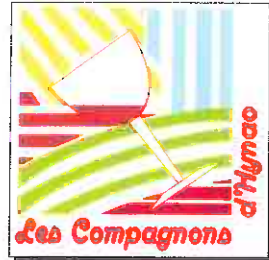
Les COMPAGNONS en tenue



- *Le mot du président
- *le message du commissaire,
- *l'album photos:
- *Les récompensés
- *Le plan du salon
- *l'organigramme des équipes
- *7 à POITIERS, extrait
- *Les anecdotes, les remarques ...
- *Les vins du LIBAN
- *Les vins de MOLDAVIE

Photo officielle des exposants et organisateurs





Le mot du président *Patrick:* **LES RABELAISERIES 2012, moment choisi.**

Il est 20h ce dimanche 28 octobre, les portes se sont refermées sur la 1ère édition des RABELAISERIES de LIGUGE, les exposants sont partis, les Compagnons d'Hynao et leurs amis bénévoles se rassemblent autour de la table ou les attendent l'apéro et le repas de clôture des « actifs » .

Les premiers commentaires fusent:

- »les exposants ont été surpris de la qualité de l'organisation »
- »les visiteurs ont fait des achats? »
- »combien d'entrées payantes? »
- »va-t-on bouclé? »
- »on aurait pu faire comme ci, il faudrait faire comme ça! »
- »la prochaine fois on ne fera pas de la même façon... » etc etc

Certains évoquent déjà l'édition 2013, ils sont pas les seuls! Mais chaque chose en son temps !

Et voici notre Commissaire du salon qui prend la parole-ou du moins qui essaie car ça se bouscule dans la tête, ça se noue dans la gorge et v'la que l'œil devient humide!-pour remercier ses Compagnons, cela faisait tellement longtemps qu'il en rêvait de ce salon, au moins 6 ans si l'on en croit le compte rendu de l'AG de l'année 2006! A mon avis bien d'avantage. Intense moment d'émotions partagées, on rit, on parle fort, on échappe une larme, on applaudit, ... la pression se relâche, le doute s'efface après ces deux journées. Ce n'est que du bonheur!

Et c'est le tour du « prez » comme dit JM-encore des mercis en veux tu en voilà et ils sont plus que mérités, je souligne le résultat de l'investissement de l'ensemble des acteurs de l'organisation et de ce formidable esprit d'équipe. Je fais part du résultat de l'enquête de satisfaction auprès des exposants, sur 26 fiches retournées, 23 sont partants pour 2013 et 3 sont réservés, mais pas contre. Pari gagné!

Au-delà du résultat financier qu'il faudra analyser en son temps, l'objectif est atteint. Le respect par tous de notre engagement « QUALITE **ET** CONVIVIALITE » a permis la réussite de notre 1er salon les RABELAISERIES de LIGUGE. On applaudit encore, merci, merci, il faut en garder pour l'an prochain ...

Les verres s'entrechoquent, CHAMPAGNE mes amis!
Ne boudons pas notre joie et profitons pleinement de ce moment privilégié, peut-être un peu surréaliste pour certains, mais en tout cas l'aboutissement de nos efforts depuis des mois pour les uns, des semaines ou des jours pour les autres. Non, non, nous ne rêvons pas nous l'avons fait et bien fait!

Vive les RABELAISERIES! Merci les Compagnons, merci les bénévoles et merci à tous ceux qui ont contribué de près ou de loin à la réussite de ce projet.

Il est 22h30 ou plus, je ne sais plus, certainement la fatigue, les lumières des gymnases s'éteignent une à une, le silence reprend possession des lieux ...

Patrick TERNY.



Portrait réalisé avec du vin de Bordeaux signé François LE MENAC'H !

**Le message du commissaire du SALON
« LES RABELAISERIES »
27 + 28 oct. 2012 à LIGUGE**

« Je n'avais jamais vu un salon comme celui-ci ! »

Je rapporte là les paroles d'un vigneron que je suis allé voir quelques jours après le salon.

« Installations, accueil, aides, ambiance, animation, on n'est pas souvent aux petits soins avec nous! Et je ne parle pas quand on est en extérieur à se geler! »

La satisfaction du travail bien fait mérite des éloges à tous. Notre président Patrick qui a efficacement organisé les rôles et les équipes, chaque bénévole qui a apporté sa pierre à un édifice tout nouveau, les compétences et la motivation au juste lieu, pas un accroc à un plan qui partait de rien, humainement la réussite est exemplaire et permet l'espoir de la pérennisation sans crainte, ...

Nous avons quoi comme éléments d'évaluation? Le bon déroulement + l'avis des visiteurs (le jeu des coups de cœurs a très bien fonctionné, en nombre représentatif comme en qualité des réponses) + le retour des exposants (quasi unanimité!) + la vente en général, l'occupation des coins détente (les gens ne semblaient pas avoir envie de se barrer!) + notre ligne d'artistes qui a connu un passage d'amateurs intéressants, ... et le bouche-à-oreilles des satisfaits qui feront bruiser le message à leurs amis et connaissances.

J'ai rencontré depuis quelques-uns de nos exposants qui m'ont littéralement félicité et qui veulent que je communique à tous les bénévoles leur meilleur souvenir en attendant de se revoir l'an prochain. A ce sujet, le N°2 est déjà sur les rails, on a tenu compte d'un bon nombre de remarques toutes bien utiles. Les stands seront plus nombreux d'une dizaine environ, sachant que la limite tant d'espace que d'exposants se tient autour de la cinquantaine.

Nous avons eu la chance de passer dans la Revue du Vin de France (ce sera plus facile l'an prochain) et la presse locale a bien joué sa partie, on les retrouvera l'an prochain, notre restaurateur a assuré comme un chef!

J'ai remercié avec émotion toute cette équipe remarquable aux talents multiples et bonne humeur permanente (ça aussi ça s'est vu!) et comme le disait madame Reynaud des Corbières en me voyant arriver à Paris: « voilà quelqu'un qui a réalisé son rêve messieurs dames! »

On en partagera bien d'autres!

Jean-Michel RICHARD



L'album PHOTOS du salon



la mise en place du vendredi installation, accueil, coups de main ...





L'album PHOTOS du salon

tout le monde en place
stands, exposants, équipes bénévoles, sécu...





**L'album
PHOTOS
du salon**
heure H, concentration, motivation





LES RECOMPENSES 2012



M. & Mme RICHARD



M. & Mme AUBERT



Mme LABROUSSE



M. QUILLOT



NATHALIE & GERALDINE



M. GARINO



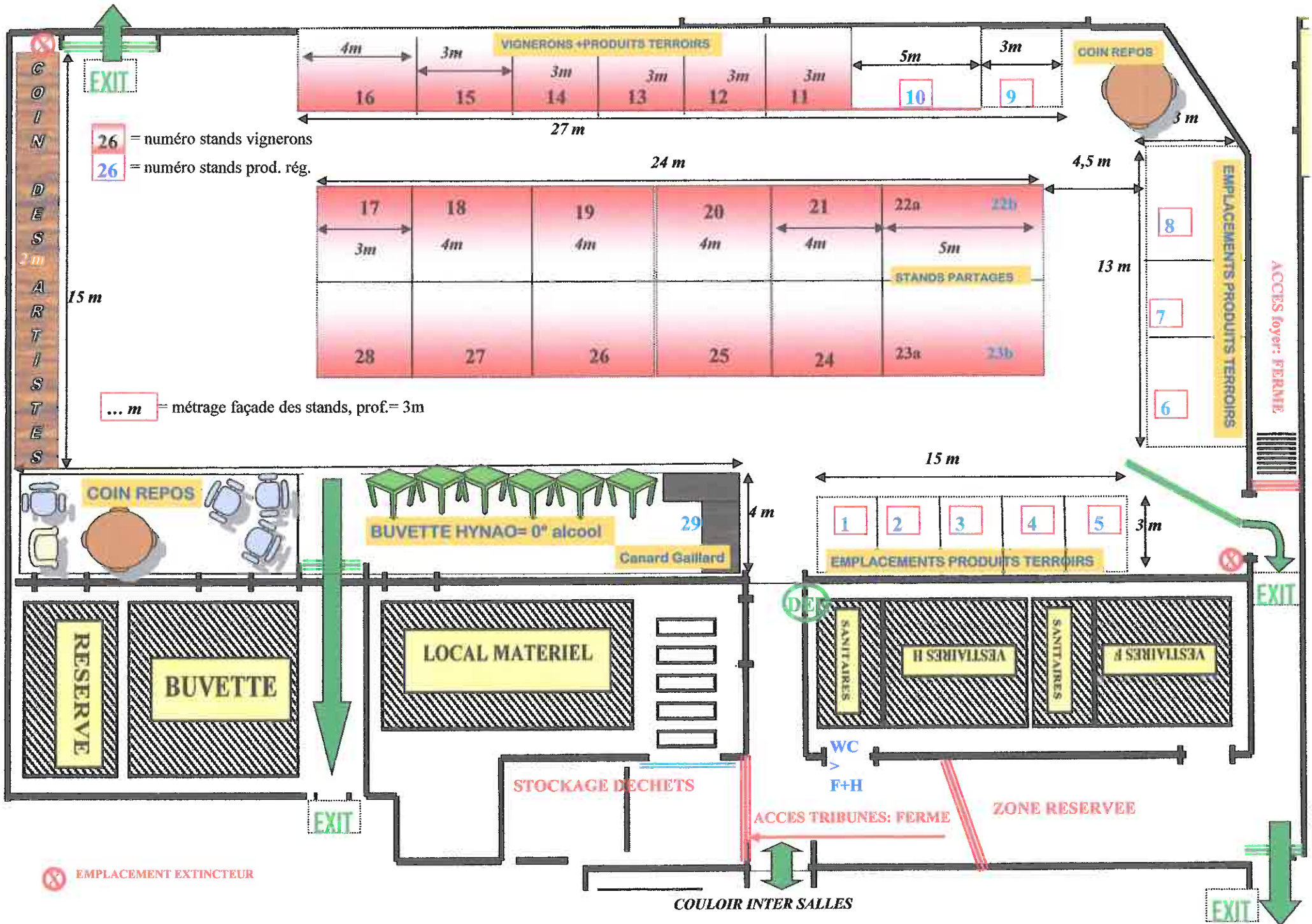
M. VAILLANT

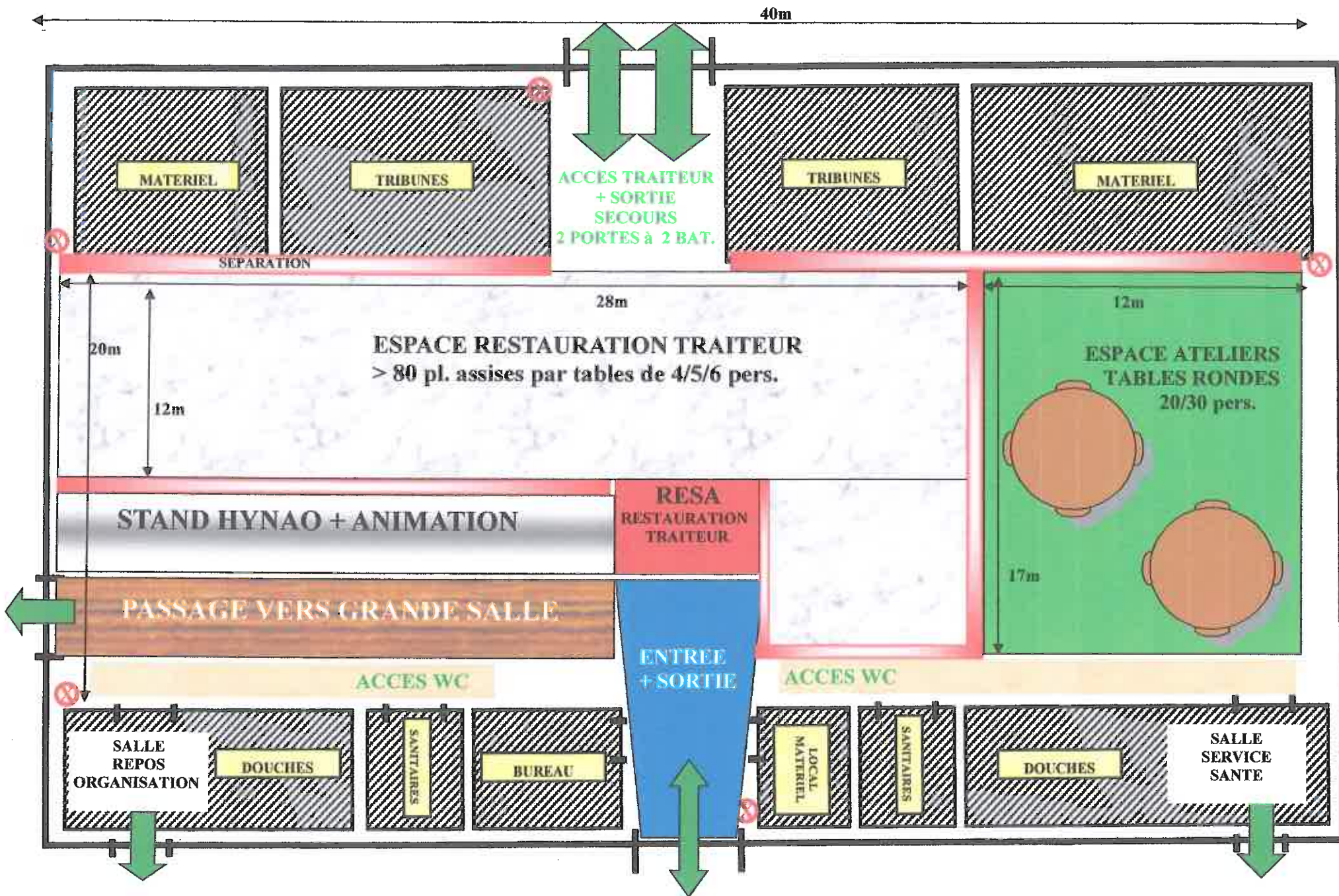


**TOM:
FUTUR
MEMBRE
DÉJÀ A LA
HAUTEUR!**



Mme Amélie NEAU





ORGANIGRAMME

PRESIDENT DE L'ASSOCIATION: Patrick TERNY

DELEGUE EN CHARGE DU SALON: Jean Michel RICHARD

GROUPE DE PILOTAGE : Patrick TERNY, Jean Michel RICHARD, Yvette SOUCHAUD, Catherine PIERROT, Stéphane TERNY, Patrick SAINT GENEST

RESPONSABLE DU SECRETARIAT GENERAL: Stéphane TERNY -Patrick SAINT GENEST

assisté de: Patrick TERNY, Denis MURGUET, Daniel VERPLANCKE

RESPONSABLE DES VIGNERONS: Jean Michel RICHARD assisté de : Christophe LAFFONT

RESPONSABLE DES PRODUCTEURS TERROIRS: Yvette SOUCHAUD assisté de : Catherine PIERROT

RESPONSABLE DES ARTISTES PEINTRES: Stéphane TERNY

RESPONSABLE LOGISTIQUE-HYGIENE-SECURITE-SANTE: Stéphane TERNY, Jean Michel RICHARD

assisté de: Catherine LARGEAU, Patrick SAINT GENEST, Christian FOUCHER

RESPONSABLE RESTAURATION: Catherine PIERROT, Alain SOUCHAUD

assisté de : Gérard BLANCHET, Jean CHARLES, Myriam GRASSIEN, Danielle TERNY, Lydia SAINT-GENEST, Elisabeth BLANCHET

RESPONSABLE STAND HYNAO: Patrick SAINT GENEST,

assisté de : Stéphane TERNY, Patrick TERNY

RESPONSABLE BUVETTE HYNAO: Gérard BLANCHET assisté de: Alain SOUCHAUD, Jean CHARLES

RESPONSABLE TABLES RONDES: Patrick TERNY assisté de : Christophe LAFFONT

RESPONSABLE DES BENEVOLES: Patrick TERNY assisté de: Patrick SAINT GENEST

RESPONSABLE COMMUNICATION, ANIMATION, REPORTAGE : Stéphane TERNY

assisté de : Bernard ANDOUCHE, Patrick SAINT-GENEST, Marc SERVOUZE

RESPONSABLE DES PARTENAIRES : Patrick TERNY



7 À POITIERS!

Sympa sur le fond, via l'ami TITISS, ce qui me vaut un matin la rencontre d'une jeune femme FLORIE, pleine de bonne volonté et qui voulait des anecdotes!

Malgré un passage en cave des plus édifiants elle raconte des tas de conneries qui, dans les jours suivants, me vaudront remarques en couleurs et commentaires narquois au sujet de virtuels rosés!

côté passion

Le bon vin en héritage



Jean-Michel Richard collectionne les bonnes bouteilles. Mais le Ligugéen apprécie avant tout les rencontres avec les vignerons et le partage de sa passion.

■ Florie Doublet
fdoublet@7apoitiers.fr

La cave de Jean-Michel Richard regorge de trésors que Bacchus lui-même n'aurait pas reniés. Les grandes étiquettes côtoient les vins de table sans prétention, les blancs secs copinent avec les moelleux et les rouges fréquentent les rosés. En tout, 1453 bouteilles forment une joyeuse ronde. « Depuis plus de trente-cinq ans, je parcours la France de long en large à la découverte de nouveaux vignobles », raconte Jean-Michel. L'amatteur a beaucoup appris au fil de ses voyages et de ses rencontres. Notamment l'art de la dégustation. « On ne se jette pas sur un verre de vin. Il faut respecter le produit. » Le passionné a exercé son palais. Il est expert pour séparer le bon grain de l'ivraie. « Un vin ressemble toujours à celui qui l'a produit. Il peut être un peu ours ou gouleyant, souple ou plus rude, complexe ou sommaire. C'est pourquoi on



Jean-Michel Richard aime le bon vin entre amis.

parle de « vin de caractère », analyse le spécialiste. Jean-Michel apprécie particulièrement le vin jaune du Jura. Un blanc extrêmement sec, ardu, aux arômes très prononcés. Le liquide repose dans une barrique pendant six ans et demi avant d'être mis en bouteille. « Ça, c'est un véritable vin de passion.

Soit on l'adore, soit on le déteste. » Ses coups de cœur, Jean-Michel tient à les partager. Loin d'être un boit-sans-soif, le Ligugéen ouvre une bonne bouteille seulement le week-end avec ses proches ou lors de grands événements. « Pour le mariage de mon fils en Australie, j'avais emporté dans mes valises trois mag-

nums d'excellent champagne. Les invités australiens ont bu poliment une coupe, puis se sont rués vers les bières. » Un véritable affront pour Jean-Michel. Mais ses deux enfants ont su laver son honneur. L'un est devenu sommelier, l'autre travaille chez un caviste, à Cognac. Quand la passion devient une histoire de famille...

Rabelais en fête à Ligugé

Jean-Michel Richard est le président d'honneur des Compagnons d'Hynao. Les 27 et 28 octobre, cette association organise « Les Rabelaiseries », un salon des vins et des produits du terroir, au gymnase de Ligugé. Trente exposants feront découvrir leur travail et leur passion. Plusieurs animations seront égale-

ment proposées, comme la découverte des techniques de dégustation, un atelier autour des arômes ou encore une exposition de peinture sur le thème de la gastronomie. Tarifs : 3€, gratuit pour les moins de 12 ans accompagnés. Renseignement : 05 49 55 97 19 - poste 1.



1. La nappe aux canards!

Dès le lundi, un appel téléphonique du 47, les foies gras QUILLLOT. Laurent l'exposant avait mis par erreur un sac noir contenant toutes ses nappes à côté de nos sacs poubelles. Conscientieux nous avons tout mis à la benne!

À la supplique j'ai dû me taper toutes les poubelles du salon pour retrouver les 14.3kg de toile de coton aux couleurs de l'entreprise, bien entendu dans le dernier container! Puis j'ai plié chaque morceau de tissu, soigneusement empilé et réduit au minimum pour entrer dans 2 cartons à destination d'un transporteur venu le mardi matin. Les objets de l'oubli étant attendu pour un lavage nécessaire car le WE suivant l'ometteur devait tenir son stand à Brest!

2. Cracher ou ... cracher!

(Histoire racontée par M. REYNAUD, du Dom. Dohin Leroy, des Corbières).

Un de ses clients goûte sans cracher, bon! Il tente de lui faire comprendre, puisqu'il doit reprendre la route dans la foulée, qu'il peut goûter et cracher, ça n'est pas faire honte au vigneron. Alors le néophyte enfourne avec respect le vin, le tourne en bouche, l'aspire et ... l'avale, avant de cracher pour de bon dans le crachoir, au grand désespoir de notre vigneron!

3. Le vol du canard!

Tout n'est pas drôle, la preuve: nous avons connu un vol de canard mais à nos dépends! En effet en faisant les comptes des produits Gaillard dont nous avons la charge, nous avons constaté la disparition de 2 boîtes. Nous avons pensé que le canard était revenu à lui et qu'il avait choisi de rentrer par ses propres moyens à la ferme! Les vendeuses ont beaucoup moins ri!

4. Le diable à Joseph!

Le lundi 30 octobre, lendemain du salon, une demi douzaine de message sur le portable! Joseph, du Dom. Des Rochelles en Anjou, était à la recherche de son diable! Oublié semble-t-il au chargement. Par bonheur nous l'avons récupéré. Mais encore fallait-il se retrouver pour la reprise! Je l'ai déposé chez l'ami Christophe, des Plaisirs du vin, qui a négocié la remise en main propre comme un bon gars du sud qu'il est. Comme Joseph a promis de revenir l'an prochain, il a été décidé d'aviser à ce moment là!

5. Dames d'art.

Parmi les tableaux exposés, on pouvait admirer la *Dame au loup rouge*. Valérie LABROUSSE, surnommée entre nous la « Dame de Cadillac » a aussi craqué. S'en est suivi une discussion fructueuse: Valérie a demandé à l'artiste d'acquérir l'œuvre pour son caveau, mais la chose est impossible car l'auteur a confié que l'original ne lui appartenait pas. Les deux dames ont donc décidé de se voir au domaine, l'artiste réalisera un portrait de la vigneronne pour le caveau et les nouvelles étiquettes profiteront du même élan! Belle histoire non?

En plus, Christophe et Valérie ont finalisé un deal de fournisseur à vendeur! Il a gardé un souvenir ému du cadillac, moi aussi!

6. Peintre en vin.

François LE MENAC'H est peintre en vin. Je l'avais rencontré au Domaine des Nerleux à St Cyr en Bourg et il avait accepté de venir, son blog s'ouvrait sur notre affiche! Il peint avec du vin qu'il fait réduire et qu'il mouille avec le vin normal. De la peinture à déguster! Patrick notre président et moi-même avons eu droit à notre portrait ainsi que quelques volontaires parmi les visiteurs!

Anecdotes du salon

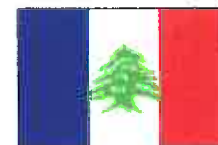




Les Vins du Liban.



Drapeau libanais après la chute de l'empire ottoman



Drapeau libanais de 1920 à 1943



Drapeau libanais depuis 1943

Aux portes du monde occidental, cerné par les conflits, plus Français des pays du Moyen Orient: le LIBAN et des vins reconnus. C'est sur un coup de dés que nous avons eu un représentant du Liban à nos RABELAISERIES, la veille de l'ouverture, vers 21h30, un coup de téléphone sur avis de Pascal, le fromager.

La vallée de la Bekaa a conquis ses lettres de noblesse à travers 2 domaines: Ksara et Musar. L'histoire et le vin depuis NOE qui aurait planté la vigne sur le Mont Sannine, à la sortie de Zahlé et dont la tombe se trouve dans la mosquée de Kerak, amis aussi un des temples romains de Baalbek est dédié à un certain Bacchus!

Il y a plus de 5000 ans déjà les Phéniciens exportaient leur vin du Liban, au Moyen Age et jusqu'au XVIème s. ce sont les Vénitiens qui s'en chargent. À partir de 1517, les Ottomans interdisent la vinification!! Il faut attendre l'arrivée de missionnaires français en 1857 pour que la vigne et le vin revivent. C'est seulement depuis 1990 que le pays connaît assez de calme pour relancer le commerce.

La surface viticole couvre environ 27 000ha, ce qui fournit le vin, l'eau de vie Arak et les raisins de table.

Le Liban étant sous mandat français de 1920 à 1946, les cépages rencontrés sont sans surprise: carignan, cinsault, mourvèdre, grenache, cab. Sauvignon et syrah. Souvent la texture fait penser aux vins australiens. En blanc, on retrouve les sauvignon, ugni, semillon, chardonnay et le local: meroué.

Si le ch. Musar a reçu le soutien de la famille Barton de Bordeaux depuis 1950, le ch. Kefraya a ajouté des « français » en terme de cépages: clairette, bourboulenc, viognier, ce qui devrait chanter aux oreilles de nos méridionaux!

Parmi les dégustations conseillées pensons à 2 petits trésors tels que Clos St Thomas et Fakra.

Notre chance et aussi celle de notre « agent » du Liban présent au salon, c'est que l'on peut goûter les sus nommés et bien d'autres sur des conseils simples, avisés et conviviaux.

Je ne suis pas certain que l'on puisse un jour nous y rendre en autocar début juillet mais c'est bien dommage!



Les caves de Ksara



Grande Réserve IXSIR

2008



Les Arak d'El Massaya



Dom. Wardy, sélection^o privée

2004

ET LA MOLDAVIE?



La Roumanie est née de la fusion de la Valachie et de la Moldavie! Les dernières recherches montrent que ce terroir a environ 6000 ans d'histoire, époque où on ne pouvait aller se faire voir chez les Grecs ni être bon comme la Romaine!

C'est une zone à l'est du pays qui flanque l'Ukraine et qui en se dressant sur la pointe des ceps a de fortes chances de deviner la Mer Noire en direction du soleil levant.

La Moldavie, la Munténie et l'Olténie occupent 80% du vignoble ancestral. Le versant ouest voit le thermomètre descendre à -30° et c'est pourtant là qu'on trouve le Cotnari, ce vin roumain connu depuis 6 siècles. C'est du blanc plutôt doux et aromatique issu de grasa, de feteasca alba, francusa et tamîioasa. Les autres cépages cultivés vous parleront davantage: riesling, pinot gris, sauvignon et muscat. L'élevage en vin sec ne sont pas du goût local mais n'en manque pas de caractère, les doux et liquoreux sont plus fréquents. En cépages rouges on trouve les cab. sauvignons, pinots noirs et merlots qui côtoient le feteasca neagra.

Entre 1991 et 1996, l'état a cédé plus de 75% du vignoble à des investisseurs privés, sans doute parce que la Transylvanie des vampires célèbres fait partie des zones viticoles!

Les appellations datées de 1972, l'office national des vins a réglementé les dénominations suivantes: vins de consommation courante, vins avec mention d'origine, idem + degré de qualité, dans cette dernière catégorie on classe les botrytisés, les vendanges tardives et un mousseux.

Les investisseurs (qui font peu pour les cépages locaux) sont Danois(!) Britanniques et Italiens, peut-être que le Simon du salon représente les intérêts français? Je considère comme une chance de pouvoir découvrir aussi ces vins tout à fait dignes d'intérêt.





LE COIN DES



ARTISTES



EXPOSITION
réalisée par
THYTYSS





d'Hymao

Les Compagnons