



Salon



Forum Assoc.



Accueil Balliccioni



Soirée vins de Graves

Bulletin annuel
réalisé et édité par nos soins
millésime 2014.



Soirée Foire aux Vins



Repas

La Table
des Compagnons
N° 6



tous ensemble à quincy



A la vigne

La Table des Compagnons



SALON des VINS
et produits de terroirs

Les Rabelaiseries de
LIGUGÉ
Complexe J-P. Gomez
8 & 9 nov.
2014

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

Entrée: 3 € / jour
avec 1 verre à dégustation
en cadeau.

Renseignements:
05 49 55 97 19

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

Tables ateliers / jeux
Restauration sur place

L'EDITO DU PRESIDENT: Compagnons,

Au singulier et au sens large, un **COMPAGNON** est une personne qui est présente aux côtés d'une autre, qui l'accompagne tout au long d'un parcours. Utilisé au pluriel, ce terme désigne les membres d'une communauté.

Ces définitions correspondent parfaitement à notre association « **Les Compagnons d'Hynao** » ne trouvez-vous pas? Vous allez découvrir la 6ème édition de la « **Table des Compagnons** » grâce à l'implication forte d'un compagnon singulier: Jean-Michel (Charles!), au nom de tous un grand merci à toi.

L'activité de l'association en 2014 a été soutenue. Notre salon **Les Rabelaiseries** a confirmé sa pertinence et sa notoriété. Les textes et les photos de Ness, Marco, Bernie, Yvette, de cette édition vous en apporteront la confirmation.

L'année 2015 commence juste et déjà des décisions importantes impactent la vie de ses membres. Le nombre d'adhérents augmente et une opération est en cours pour faire fabriquer nos propres stands.

Je remercie tous les Compagnons ayant participé à ce millésime.

Je vous souhaite une très bonne lecture.

Longue vie à l'association « **LES COMPAGNONS d'HYNAO** »

Alain SOUCHAUD, Président.

Index TdC N°6, millésime 2014

- P.1: Le mot de notre Président Alain, index
- P.2: Charte du vigneron indépendant
- P.3: 1er salon à Mignaloux Beauvoir
- P.4: Hold up chez le « Mandarin »
- P.5: Chez Jack DANIEL's en chiffres
- P.6: Projet VINNEO
- P.7: Des liqueurs et des Compagnons
- P.8 à 11: Périple en kilt, l'Ecosse
- P.12: Le salon « VINIFLORE » 2014
- P.13: Page programme du millésime 2014, les Compagnons en séances
- P.14: Soirée vins & fromages
- P.15: Réception du Dom. Balliccioni
- P.16: Les vins de GRECE
- P.17: Séance « Foires aux vins »
- P.18 à 22: Les principaux cépages blancs de France
- P.23 & 24: Soirée caviste chez Anne, avec Christophe
- P.25 & 26: Les vins fins de graves
- P.27 à 30: Sortie hynao en car à Quincy et Meusnes
- P.31 & 32: Repas annuel des Compagnons chez Hélène & Philippe
- P.33: Le forum des associations avec les Compagnons
- P.34 & 35: Nouveau: séance avec le CE du CNRS
- P.36: Mariage d'un Compagnon, Christophe et Séverine, que du bonheur!
- P.37: Nouveau: au marché de NOEL!
- P.38 & 39: Nouveau: la presse s'emmêle les pinceaux sur les foires aux vins des G.S.
- P.40: Pierre LAURANTIN, BDiste et réactif, a croqué JM CHARLES!
- P.41 à 61: Le salon « Les Rabelaiseries » en couleurs
- P.62 à 63: Les recettes des Compagnons, menus très anciens



Axelle

Vigneron Indépendant depuis 1997

Charte du Vigneron Indépendant

Le vigneron:

Respecte son terroir

Travaille sa vigne

Récolte son raisin

Vinifie et élève son vin

Met en bouteilles dans sa cave de production

Commercialise ses produits

Se perfectionne dans le respect de la tradition

Accueille, conseille la dégustation et prend plaisir à présenter le fruit de son travail et de sa culture.

QUALITE ET AUTHENTICITE

Parce que Qualité est notre maître mot, nous nous devons de maintenir une régularité dans l'excellence de nos vins.

Nous pratiquons un travail rigoureux de la vigne pour atteindre nos exigences, effeuillages, vendanges vertes, petits rendements, tris sévères aux vendanges.

Grâce à une culture raisonnée et une conduite méticuleuse de la vigne, une vinification à la pointe de la technologie, nos vins nous apportent satisfaction et fierté.



UN ENGAGEMENT. VOTRE GARANTIE.

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



Une petite visite au Salon Gastronomique à MIGNALOUX-BEAUVOIR

Jean-Michel RICHARD

1er SALON du VIN
et de la **GASTRONOMIE**

15 & 16 février 2014

GUIDE DES EXPOSANTS

SALLE DES MAGNALS
DE MIGNALOUX BEAUVOIR

la Nouvelle République

Le dimanche seconde journée de ce 1er salon voisin, le soleil incitait à aller se faire voir ailleurs, au sens strict! 3€ + 1 verre INAO et hop! A l'entrée des emplacements basiques et un 40aine d'exposants pas trop tassés, peu de monde, ça m'a rappelé notre N°1!

Bernie avait déjà fait sa visite et pris contact avec 1 St Emilion GCC, J.L. Texier du ch. Palais Cardinal, dont les proprios se sont montrés intéressés, bien déjà! Il entrera dans la liste complémentaire, au regard de notre déontologie, afin de ne pas télescoper Alain Tourenne et son Castillon + St Emilion, même si pour le moment ce dernier ne vaut pas la mention.

J'y ai retrouvé les vins du **Domaine du Debray**, Bourguignon qui nous avait contacté et qui s'était évanoui tout aussi vite! Les produits sont nombreux, pas terribles et fort chers, avec cependant quelques flacons intéressants, mais un vendeur empressé et pas généreux. Rien à regretter.

Le Champenois **Gilbert Lesseure** présentait des cuvées « nouvelles générations », peu de dosage, respect du terroir, affable, fier d'avoir repris un domaine familial en décrépitude et bien remonté, avec des enfants volontaires pour prendre la suite. Je lui ai expliqué notre façon de voir les choses et il m'a demandé de ne pas l'oublier si jamais le nôtre disparaissait. Il a un dépôt à Poitiers et le millésimé 2008 est superbe.

La dame de Sancerre, **Sylvie Chaumeau** de Bué, a tout de suite accroché à ma demande, elle a 3 blancs et un rouge qui tiennent la route et je connais ses voisins qui ont pour nom Crochet ou Pinard(et ouï!). Le domaine est en reconversion totale, elle a du boulot mais elle est partante .

Haut perché dans son coin, **Bernard Garayt** qui propose des Côtes-Rôties, des St Joseph et un Condrieu de son ch. De Lupé, dont à propos duquel que je me suis souvenu que je les avais eus au téléphone il y a 1 an et qu'ils avaient négligé de donner suite! Cette fois ci selon les dates il donnera sa réponse.

M. Lambert du Domaine de Lascamp, à Sabran côtes du Rhône rive droite, se morfondait en regardant passer les touristes, à sa droite un Bordelais qui vendait de tout (pas mémorable) et à gauche un petit vieux qui avait toutes les peines à faire partager son Vaqueyras, catégorie dur pour longtemps! Surprenant, ce vaillant du Rhône avec ses 8 cuvées dont 3 fort sympathiques, toujours à des prix corrects (4€80 à 18€ = superbe la 1767). Lui aussi veut bien venir, il est au chaud au cas où notre Patrick Daniel aurait des soucis.

Autres coups de cœur: Domaine Haag de Sultzmatz, **M. J. Marie Haag** tient la maison, de quelle manière! Des vins fins, ciselés en finesse, aromatiques sans en mettre partout, délicats aux sens, persistants, des prix sans exagération, le sourire et la galéjade, qui essaie de suivre les demandes à grosses gouttes! Du côté de Saumur, 1 représentant du Puy Notre Dame, le Domaine de l'Enchantoir tenu par, surprise, **M. Van Den Boom**. En bio depuis 4 ans, avec des cabernets francs typés fruit, aux tanins doux et aromatiques à souhait. Je lui ai expliqué notre situation mais elle demande aussi qu'on la tienne (au courant!). Le Ch. Rousselet, côtes de Bourg, aux mains de la nouvelle génération qui a doublé l'emprise par mariage. Leur nouveauté est en blanc, élevé en fûts neufs et c'est pas la peine de le dire! Au nez c'est un peu agressif et en bouche très fortement marqué, difficile de dire où ça va tout ça! Et aussi les amis du Domaine de Semper, Dom. Esperet à St Paul de Fenouillet, et la Petite Croix de Bonnezeaux, Anjou habitué de la foire de Chauvigny, et un bon représentant de Bourgogne avec des Rully et des Pommard de belle facture et des tarifs dans le même métal. La Tour Beaumont le Ht Poitou qui a vu du monde, pas seulement des curieux...

Pour la première fois de ma vie j'ai joué au quizz, faudra que je le refasse: mon ticket a été le premier à sortir de la boîte! J'ai vu aussi Fred Augereau, ses biscuit, sa femme, ... et un vendeur de St Nectaire total solitaire malgré une offre magnifique, il aurait jaloué notre homme du Cantal!



C'est pas souvent mais ça arrive!

Connaissez-vous Michel-Jack CHASSEUIL?

Il y a peu de chance, pourtant il est passé à la télé dans le cadre d'une émission sur les grands vins. Cet habitant des Deux-Sèvres, vers St Maixent, a la réputation de disposer d'une des plus belles caves privées au monde!

On devrait l'inviter!

Cet honorable propriétaire de quelque 35000 flacons de luxe, le tout réparti en 4 caves creusées de ses propres mains, s'est retrouvé en fâcheuse posture face à des bandits à la petite semaine.

En plus ils ne savaient pas ce qu'ils dérobaient! « C'est cher ça au moins? », ce sont là les derniers mots des 4 petites frappes venu piller la salle aux trésors, dont Michel-Jack avait pris soin de déposer les clés dans un coffre à la banque à Niort. En 1h30, durée de la séquestration, il a reçu des menaces de mort surtout au moment où le plus petit d'entre eux brandissait un hachoir de boucher, sans doute un souvenir de stage récent.

Récapitulons: un petit nerveux et violent à la tête d'une bande de 4 énergumènes aussi bien organisés qu'un parti politique français! Ça vous fait pas penser à quelque chose?

Michel-Jack avait toujours pris le plus grand soin de la discrétion nécessaire afin de protéger son bien. Mais on trouve toujours untel ou un autre qui a remarqué que tel ou tel détail faisait penser que ... et voilà comment on se trouve nez à nez avec 2 paires d'andouilles dont la dangerosité est proportionnelle à l'immensité de la bêtise.

Car danger il y avait. « Si tu cries t'es mort! » ou bien: « T'as 3 secondes pour donner tes clés sinon il te manquera 3 doigts! », menaces du tonneau de l'interro de maths, avec fusil de chasse (celui du proprio!) et avec des ciseaux à bois, ...

Quelque temps avant Michel-Jack tenait compagnie au directeur financier de Bill GATES, pour un tour de France des vins, c'était autrement confortable et pas si rare. Pour preuve: le Prince ALBERT II de Monaco l'avait visité en 2012, ses 2 plus récentes invitées sont Delphine BATHO et Aurélie FILIPETTI, des ministres tout de même! Son idée est de créer un « Louvre du Vin » à Paris, d'obtenir le label « Patrimoine Mondial de l'UNESCO » et ce en moins de 3 ans.

Les gendarmes sont sur les dents, leur souci tient davantage des appuis du collectionneur que des objets amassés en 4 décennies.



Quelques réflexions au sujet de l'anecdote (même si la victime a vraiment connu la trouille de sa vie).

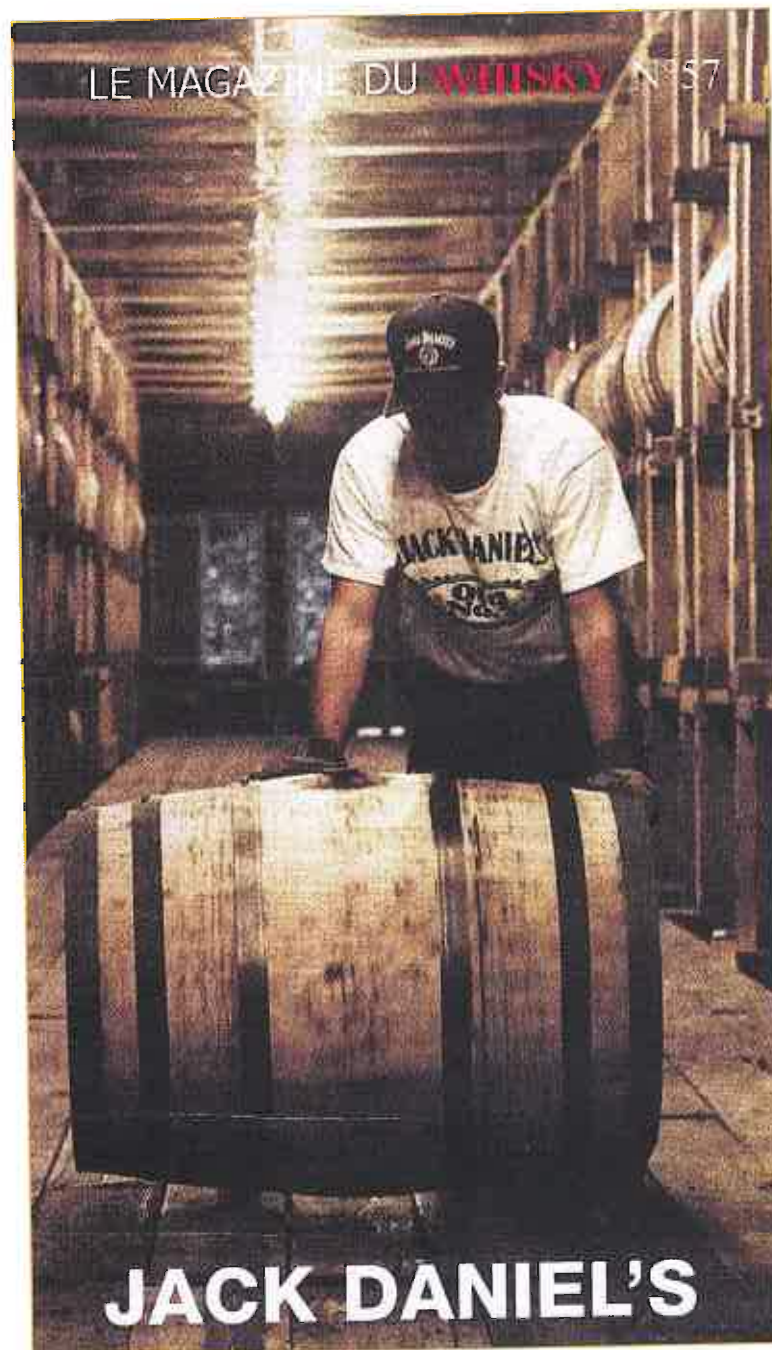
Avoir la plus belle cave du monde ça sert à quoi si on peut même pas goûter? Pourquoi enfermer ce qu'on peut ouvrir? Mettre du vin au musée est-ce que ce n'est pas comme offrir un jouet sans avoir le droit de défaire l'emballage? Donner les clés d'une Ferrari sans pouvoir mettre d'essence dans le réservoir? S'offrir les services d'une très belle fille les mains attachées derrière le dos? (Ça marche aussi avec un mec.)

À qui fait-on plaisir? Voilà comment on explique le risque du braquage pour avoir oublié que c'est vraiment bon si on partage, *surtout avec nous!*

À la tienne M.J. CHASSEUIL et si tu n'as plus de place chez toi viens donc chez nous, on trouvera bien des verres!!

J.M. RICHARD.

Article paru dans la NR du 21 juin 2014.



JACK DANIEL'S: PAR LES CHIFFRES

JM R



LA MAISON DU WHISKY, siège à Paris et compte quelques succursales dans l'hexagone, cette vénérable institution a pour objet de faire connaître les bons flacons d'Ecosse et d'ailleurs, whiskies, rhums, cognacs, vodkas et plus et même de faire réaliser ses propres embouteillages. Pour y être allé plusieurs fois, rue d'Anjou à Paris, j'ai pu juger de l'incroyable compétence des dégustateurs pros et de leur réalisme auprès du client. De plus, leur parution trimestrielle sort de chez Aubin imprimeur, Ligugé.

Dans le premier N° de 2015, j'ai parcouru le reportage sur la distillerie Jack Daniel's si vous voulez tout savoir il suffit de se procurer l'exemplaire M06715-57 du Magazine du Whisky, mais ce qui m'a surpris vraiment ce sont les chiffres, à suivre:

- *fondation: vers 1860, Jasper Newton « Jack » DANIEL naît en 1850 (ou 1847!), mort en 1911
- *enregistrement légal: 1866
- *1920>1933: prohibition
- *1942>1946: alambics à sec
- *1947: reprise
- *1956: vente à BROWN-FORMAN (20 millions de \$)
- *composition du moût: 80% maïs, 12% orge, 8% seigle
- *sortie de distillation: 80°
- *1820: filtrage à la flanelle, sable blanc et charbon de bois
- *filtrage actuel: 72 bacs de 4.20m de haut, charbon de bois d'érable, 6 jours de douce descente
- *durée de vie des filtres: 5 mois, double filtrage par jour
- *à Lynchburg: 81 chais sur 400 ha, fûts sur 12 niveaux
- *2 millions de fûts et 400 millions de litres d'alcool (8 années de consommation mondiale!)
- *le N°7 est mûré 4 ans en fûts neufs
- *150 millions de bouteilles vendues par an
- *accueil: 250 000 personnes par an
- *il faut un mélange de 200 barriques pour similariser le goût
- *Jeff ARNETT: 7ème master distiller
- *21 tasters, 7 présents minimum pour valider un « Single barrel »
- *0 bouteille: c'est la vente à la boutique de la distillerie (Comté de Moore, sec depuis le prohibition!)
- *exception: 1 vendredi par mois les employés reçoivent une bouteille de « Jack »
- *1988: Guns 'n Roses lance une tournée (!) nommée Jack Daniel's Tour
- *1er juillet 2013: Jack Daniel's devient une appellation légale
- *2014: les fûts pourraient légalement être utilisés 2 fois, J. D. dit non et la loi trépassé!
- *2015: sortie de la cuvée *Century SINANTRA* (né en 1915, gros amateur, enterré avec un N°7!)

au coeur des régions

Concevoir des vins destinés aux pays émergents : premiers résultats du projet VINNEO

<http://www.bulletins-electroniques.com/actualites/76512.htm>

Savez-vous que la consommation de vin rouge en Chine progresse chaque année de 20% depuis 2008 ? Des consommateurs chinois qui apprécient notamment les goûts de cassis et de violette. Aussi pour répondre à cette demande nouvelle des consommateurs, non seulement chinois mais d'autres pays émergents, des acteurs de la filière vini-viticole du Sud-Ouest, les régions Aquitaine, Midi-Pyrénées et Languedoc-Roussillon, 4 coopératives, l'Institut Français du Vin (IFV), 5 PME et 4 laboratoires de recherche de l'INP Toulouse ont-ils décidé de lancer le projet VINNEO dès 2009. Leur objectif ? Parvenir à adapter le profil sensoriel des vins issus de 4 cépages anciens du Sud-Ouest (Malbec, Négrette, Fer Servadou, Loin de l'oeil) aux goûts des consommateurs de ces pays émergents.



Crédits : Sandralise

Ces "Néovins", comme on les appelle, ont déjà permis de conquérir des marchés sous la forme d'une nouvelle gamme qui s'appuie sur deux marques : Terreo et Astrolabe. En 4 ans, le chiffre d'affaires à l'export des coopératives vinicoles impliquées dans VINNEO a triplé. 10 emplois ont été créés. En outre, les travaux de recherche développés ont permis la réalisation de 2 thèses et la publication de 9 articles scientifiques, auxquels il faut ajouter plusieurs conférences. Prochaine étape pour les chercheurs, la création d'un logiciel de traitement 3D pour anticiper l'évolution des feuilles de vigne, la mise en évidence des molécules responsables de l'arôme de cassis dans les vins, enfin la conception d'un dégustateur in-



Les COMPAGNONS d'HYNAO ne manquent pas d'occupations. Outre les séances mensuelles de dégustation, il s'agit de l'organisation du salon « LES RABELAISIERIES », de l'implantation de la vigne musée « LES GRAPPES RABELAISIENNES », des sorties en groupe open, de la réception de vigneron, du rôle de jurés, du bulletin millésimé « LA TABLE DES COMPAGNONS », des repas gastronomiques ...

... Mais nous ne sommes pas seuls!

Lors d'une récente escapade enrichissante en région de Quincy & Reuilly, nous avons eu la surprise de bénéficier d'une invitation à une soirée organisée par un club comparable au nôtre à Brinay. Thème: les liqueurs! Pas fréquent par devers nous mais comme c'était présenté nulle raison de décliner l'amicale main tendue. Il est vrai que celle de Jean TATIN, homme de terroir du secteur, affable, ouvert, intéressé, passionné et figure de proue du vaisseau « Convivial » n'est pas du genre qu'on ignore!

C'est un escadron de 9 Poitevins (et assimilés!) [3] qui débarque dans la cave romane, une salle propre à l'accueil de groupes, quotidiennement utilisée par la CUMA de Brinay. Comme de plus on est en avance, on donne le coup de patte pour l'installation de la salle (comme chez nous!). Petit à petit, des autochtones franchissent le pas de porte soit avec les bras chargés (de bonnes intentions comme nous!) soit avec un regard circonspect vu le nombre de visages inattendus. Pendant que le responsable de la soirée [4] s'active à la préparation des flacons, les 86 siègent à un bout de table et les 18 indigènes occupent le reste. Au milieu se tient le président (comme nous!) qui ouvre le bal des papilles après avoir fort civilement accordé la bienvenue aux « petits nouveaux », échange de politesses, ça va sans dire, et en tout premier on voit arriver ... des glaçons! Jusqu'ici tout va bien!

Ils avaient déjà mis au menu des cidres, des huiles, des eaux (pas comme nous!). Par ailleurs, Brinay est proche de Vierzon et BOURGES où les anciennes Maisons MONIN, FROMENT, BARBOTIN et FOURNIER-DEMARS [6] avaient conquis moult lettres de noblesse avec les crèmes de fraise, les guignolet, les citronnelles, les liqueurs de cassis, framboise ...

Une liqueur c'est une boisson spiritueuse élaborée par aromatisation d'alcool à laquelle on ajoute du sucre. L'aromatisation s'obtient par macération ou distillation de fruits, de fleurs, d'épices et de plantes. Titre alcool supérieur à 15°. Les crèmes de fruits présentent 250g/l de sucre sauf le cassis qui nécessite 400g/l. La grande mode de la consommation des liqueurs se situe au milieu du 19ème siècle, période de franchises rigolades en casino ou palace coquins, flacons affichant des labels évocateurs peu portés sur la tristesse [1 et 2].



Un topo préparé (comme nous) sur l'histoire et les compositions est distribué et le temps de le lire en diagonale les glaçons s'habillent d'un drap d'or: Drambuie. [5] Liqueur de whisky, 40° au compteur, ça commence fort! L'équipée poitevine est immédiatement dans le bain dégustatif, sollicitée qu'elle est par le président (comme chez nous!). Puis une liqueur d'abricot du Roussillon (j'ai bien aimé) 25°, ça passe encore mais quel sucre! La crème de cassis de Dijon est aussi épaisse qu'un matelas pneumatique en promo avec des arômes infinis, à la suite: alcool de menthe pastille, les 24° contribuent à l'évacuation des narines! Toujours au rayon des soins en famille d'un autre temps: la liqueur de sapin, ça sent les Vosges et les jeunes pousses sylvestres propulsées par un pack de 40° sans les mains. Puis place aux vedettes: Bénédictine, Génépî et Chartreuse (qui envoie ses 55° en yoyo de la langue et la gorge jusqu'au bas-ventre et retour en se signalant au passage jusqu'aux sinus, avec ça même les larmes ont bon goût!).

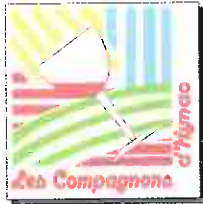
Quelques amuse-bouche bien choisis, une Chatelleraudaise loin de ses bases et la conclusion plus tard, l'avis général d'avoir passé une bonne soirée (comme nous) se répand au milieu des sourires.

Mais, comme chez nous, le moment est arrivé de régler la participation. Ce sera 10€ (tiens comme nous!)

Les discussions jusqu'ici baillonnées par le sérieux du moment scientifique et convivial changent de registre. Devant la porte 3 Compagnons prennent langue avec autant de nos hôtes, sujet: une sortie de groupe (un peu comme nous quoi). On propose de s'en faire une en commun du côté de Chinon ou de Saumur, lieux les plus proches des 2 parties. Mais eux comme nous (sic) les ont déjà faites. Qu'à cela ne tienne, on trouvera bien un point de chute qui conviendra à tous, de plus on n'est pas pris par le temps.

Alors oui, on n'est pas seuls, mais c'est la première fois qu'on trouve un groupe qui fonctionne comme on le fait, en auto-socio-construction des savoirs! Parmi eux 2 vigneron et une bande de 40 aussi hétérogènes que bons vivants.

Merci à Jean, à ses amis, pour l'accueil convivial et rassurant sur l'humanité au vu des temps qui nous laissent peu l'occasion de vivre avec de la joie simple et sincère.



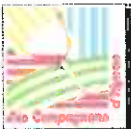
ECOSSE, WHISKIES, TARTAN, LOCHS, FANTÔMES ...

Jean-Michel RICHARD
Photos: Alain & Christian

L'ÉCOSSE, terre de Sean CONNERY, des Highlanders, du scotch single malt ou blended, des fantômes, des lochs, du monstre Nessie, des paysages surutilisés dans les films, des châteaux à l'histoire sauvage, mais également des Ecossais parfaitement charmants, des restaurants type pub, service à la française, des B&B quasi calins, des routes de vacances, des bœufs peignés comme les Beatles, des dauphins & des otaries, une police incroyablement discrète, des moutons en totale liberté, c'est simple: on a eu envie de les hanter!

L'atterrissage à Edinburg est une formalité au terme de 1h45 de vol et la sortie sans ennui aucun. À 6 dans le Picasso long de location tout loge mais le GPS fait sa tête de Français! On est accueilli à Stirling, charmante petite ville entre Glasgow et Edinburg, le B&B « Coralinn » est typique et la proprio très enjouée, c'est là qu'on commence à comprendre que la langue écossaise ne s'apprend pas à l'école!! À la recherche d'un pub on nous indique le « Papa Joe's ». Une grande salle entièrement décorée d'objets des époques 40 à 60, une musique à faire bouger le plus fatigué des voyageurs et une bière locale, la caledonia, aussi gustative et fraîche que nos espoirs l'avaient rêvée. 1er repas et 1ère bonne surprise même si les plats n'avaient rien d'écossais, on a une semaine pour faire le tour de la question!

Le premier jour est consacré à la ville portuaire d'Edinburg, beaucoup à voir et goûter y compris le magnifique château royal qui domine la ville. Même si on admet facilement que les Ecossais sont les British les plus proches de nous on a pu constater qu'ils avaient été, en tout cas les « Scottish Dragoons », bien présents à Waterloo et que leur fierté en exposition remarquable c'est bel et bien l'aigle de l'empire napoléonien. Marie Stuart leur est importante comme la Jeanne d'Arc de ce côté-ci de la Mer du nord. Mais aux portes du château se trouve la « whisky experience » un petit supermarket de luxe regroupant une sacrée brochette de flacons si désirables. Là, le tort, c'est de se dire qu'on en trouvera bien partout dans le pays, et moins cher! Eh ben non, mais ça fait rien!



Quelle que soit la destination, on ne peut s'empêcher de porter notre attention sur le manger et le boire!

Boire écossais se limite à la bière et au whisky, certes, mais on n'avait pas imaginé se régaler sur tous les tableaux!

Le scottish breakfast: repas complet (œuf, black pudding, saucisse, bacon, haricots blancs, toasts, omelette, tomates, champignons...) ça tient au corps. Chaque dame (pas un seul mec!) des 5 B&B a mis un point d'honneur à servir une assiette chaude de qualité.

La route empruntée conduit d'une distillerie à une autre en passant par des châteaux, des villages, des montagnes jusqu'à 1342m (Ben Nevis), macadam très agréable et aisé à souhait.

En mise en bouche la petite ville de Pitlochry, la distillerie de Blair Atholl et les whiskies Bell, puis la « petite » distillerie d'Edradour. La plus petite d'Écosse dit la pub, la plus sympa c'est certain. Accueil du maître distillateur en personne et visite où l'expression « suivez le guide » prenait toute sa saveur surtout côté féminin! Le malin nous fait commencer par la dégustation: un 10 ans+ un 12 ans+ une crème de whisky, bonne idée! Des mots qui éclairent les sens! Et le verre offert!

Mais comme ça traînait un peu à ramener nos effets on a entendu tout à coup: « eh les Français au fond! ». Renseignement pris auprès de la personne récriminante, il s'agissait d'un jeune stagiaire ayant fait des séjours à Confolens! Ville jumelée avec Pitlochry.

Cette distillerie produit en 1 an ce que la plus importante sort en 5 jours, mais on y arrête la journée à l'heure du thé, même si le breuvage politiquement correct est remplacé par du plus « local »! Pas question de 3x8 ici! En boutique nos choix se portent sur les 11 et 12 ans, remarquables!



Si vous suivez tant soit peu le rugby vous savez que notre emblème c'est un coq, les Irlandais le trèfle, les Écossais eux sont fiers de porter le chardon, pourquoi donc? Cette plante a la particularité de piquer si l'on s'y frotte. La légende veut que les soldats anglais, sournois et perfides, profitant de la nuit, soient venus attaquer les Écossais un peu trop détendus par surprise. Les tuniques rouges pour ne pas faire de bruit avaient ôté leurs bottes, mais à l'approche du campement des kiltés il y avait ces fameux chardons qui ont piqué les british provoquant des cris suffisants pour alerter les porteurs de tartan, évitant ainsi de se faire massacrer bêtement!

Au fait, qu'a-t-il fait notre coq?

Direction Perth et la belle distillerie de Cragganmore.

Un peu en travaux mais on nous a aimablement offert de profiter de leurs tables de pique nique en attendant l'heure de la visite. Un peu plus importante et cossue la maison est pimpante et tous les bâtiments sont nets comme neufs. La guide prend la peine de parler clairement et doucement pour que la traduction puisse suivre. Beau travail et dégustation rapide, on me propose le passeport des classic malts avec le tampon de la distillerie à la bonne page, charge à moi de visiter la douzaine d'autres, toutes bien connues, réparties dans tout le pays. Quand toutes les crédenances sont valides alors on peut recevoir un taste-whisky en métal argenté!!! Mais avec lui les visites sont gratuites, car il ne faut pas taire que les passages des visiteurs dans ces établissements rapportent entre 6 et 8€, sachant que parfois on nous fait un rabais de 3€ sur nos achats, les prix eux sont du même ordre qu'en France.

Sur un pont de la ville un blason sculpté nous annonce que celle-ci est jumelée avec Cognac! Ce que nous avons vérifié et que c'est même vrai! À quand une fête des jumelles par chez nous?



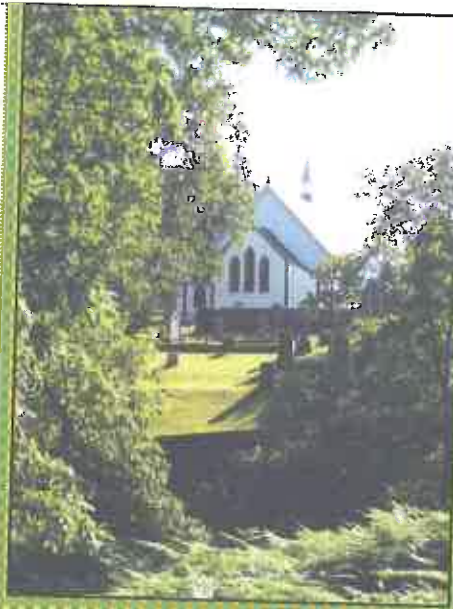
L'Ile de **Skye** renferme des paysages protégés, un village ancestral reconstitué (genre chaumières et fermes du XVIIème), des animaux en liberté et des sites naturels à découvrir. Les routes y sont étroites et si quelque chose guette le pays ce n'est pas le surpeuplement! Tout bon Parisien dirait que ça sent l'authentique!

Le climat est assez humide pour être écossais toute l'année, on se trouve sur la partie la plus à l'ouest du pays. Il paraît qu'entre juin et octobre des baleines viennent folâtrer entre l'Irlande et l'Ile de Skye mais, si nous avons bien vu les dauphins à Spean Bridge, ici c'est le fiasco.

Sur cette île se trouve la distillerie de **Talisker**, dont le slogan est: le whisky fait par la mer! Pas très facile à trouver mais belle entreprise, elle fait partie des 12 ou 13 qui se sont ralliées dans le passeport « classic malts » la boutique est plutôt petite et les produits originaux rares, les classiques sont là et la nouveauté aussi: « le Storm », on n'en saura pas davantage et la route nous appelle car notre futur c'est le retour au B&B.

En prenant la direction de Glasgow, plein sud, on se dirige vers la distillerie d'**Autchentoshan**, qu'on ne prononce qu'en éternuant! Depuis la route on la voit bien mais pour l'atteindre c'est une autre histoire, on aurait dit que le GPS lui-même avait abusé de la boisson nationale! J'ai demandé à un passant le chemin espéré et là, grand moment de solitude, l'accent écossais de mon indicateur était tel que je ne comprenais goûte! Finalement avec à gauche au feu puis 4ème à gauche en bas on a trouvé! Belle maison, remarquablement mise en valeur et comme partout accueil chaleureux.

Nous n'avons ramené que peu d'échantillons hélas!





Patrick & Patrick



présents au salon VINIFLORE de Montreuil-Bellay

Quand un Président sort son Trésorier pour l'emmener dans le « Nord » à **Montreuil-Bellay**, afin de voir ce que donne le Salon **Viniflore** au lycée **E. Pisani** il est bien naturel qu'on en parle. Première édition: 1994, 1ère visite: 2014.

Entrée gratuite mais le verre = 3€! Dans le lycée ce sont les classes qui servent de stands, comprenant chacune 3 ou 4 îlots, à raison de 3 ou 4 cuvées par établissement. Les élèves assurent les dégustations, encadrés par des profs. L'Allemagne venue compléter les légions de France, était vite en rupture de stock à l'image du Porto après le passage des Ligugéens.

En guise de produits de terroirs: huîtres, fromages pyrénéens, charcuteries, tous scolaires.

Restauration gastronomique et rapide, initiation à la dégustation via 2 filles en BTS, assistées de leur prof. > 1 blanc et 2 rouge de Saumur + un chenin surprise (de 2002) du lycée!

Coups de cœur: Montagne St Emilion 2012, Porto 20ans.

Contact: nous avons rencontré **Cynthia** (venue au salon de Ligugé) elle avait la charge des commandes! Env. 2000 visiteurs sur 2 jours. Le directeur de l'établissement, qui dirige aussi Angers, nous a confiés à la proviseure qui s'est montrée favorable à une participation active aux Rabelaiseries 2015, afin de mettre en valeur la filière professionnelle, avec présence d'élèves, reconversion d'adultes, ... contact à faire vivre dès le début 2015. Le lycée prendra 1 stand comme en 2014. Le projet des Compagnons a reçu le soutien du maire de Montreuil-Bellay.

Toutes ces rencontres ont été facilitées par la présence très active de Mme **Lemenac'h**, dont l'artiste mari peint lors de nos salons, sa matière colorante se trouvant être du vin concentré dont il assure totalement les vérifications qualitatives en payant de sa personne. Un beau vin doit être un bon vin! Un mec « au poil! » de pinceau. L'ambassadrice d'un jour a conservé un très bon souvenir de ses passages à Ligugé, tant mieux. Merci de son enthousiasme.





Programme des séances Hynao Année 2014

Vendredi 10 janvier :

AG du club, *salle Pichereau*

Vendredi 14 février :

Les accords vins et fromages, *salle Pichereau*

Vendredi 14 mars :

Dégustation-vente vins Balliccioni de Faugères, *salle Pichereau*

Vendredi 11 avril :

Les vins de Graves rouges et blancs, *salle Jean Monnet*

Vendredi 23 mai :

Les vins grecques, *salle Pichereau*

Vendredi 20 juin :

Les principaux cépages blancs du sud, *salle Jean Monnet*

Dimanche 31 août :

Sortie dans les vignobles

Vendredi 26 septembre :

La sélection du caviste, *salle Pichereau*

Vendredi 17 octobre :

Réunion pour le salon (19h) / foires aux vins, *salle Pichereau*

Samedi 8 et dimanche 9 novembre :

3ème édition des Rabelaiseries, *au complexe sportif*

Vendredi 5 décembre :

Repas du club « type repas de chasse », *chez Philippe*



Vins et fromages

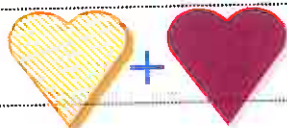
les Compagnons reçoivent Pascal

Salle Pichereau Ligugé
20 Compagnons + 3 invités



Pascal BOULOGNE, fromager au marché des Halles à Poitiers, présente 5 nouveautés à marier! Objet: trouver l'alliance top!

Fromages:	Vins:	Autres choix éventuels:	Appréciation
A) chardonnette, chèvre, Portugal <i>Croûte lavée, 3 à 4 sem. alvéolé, fin.</i>	Vino verde « Gazela » 9° Portugal, région: sud Douro, multicépages sans millésime Bonus: vino branco cépage verdelho Portugal, région Algarve	Perlé Gaillac, Tchacoli, Saumur- Champigny, Chardonnay, ...	
B) vacherin fribourgeois, vache, Suisse <i>Tome à croûte lavée brossée, 2à3 mois.</i>	Abymes 2012 11°5 Savoie France, cépage: jaquère Bonus: œil de perdrix Suisse 2007, gr. manseng/sauvignon	Sauvignon type Sancerre, St Joseph, Chignin-bergeron, Viognier, Muscat sec, ...	
C) sablé du Boulonnais, vache, nord France <i>Pâte pressée, saumure et panage, 6 sem.</i>	Rully « Villeranges » 2008 13° côtes chalonaises, pinot noir Bonus: rouge suisse typé italien 2007	Givry, Reuilly, Alsace, Jura, Bière, ...	
D) pont-l'évêque fermier, vache, Normandie, <i>Lait d'hiver, 6 sem.</i>	St Joseph « Les Meribets » 2010 12° Dom. Vallet, grenache+syrah Bonus: néant	St Emilion ou Graves, Côtes de Duras, Marmandais, Côtes de Francs, ...	
E) bleu de Séverac, brebis, Aveyron <i>Bleu naturel en cave, 6 mois</i>	Cadillac « Vic moelleux » 2010 13°5 Ch. Du Payre, Bonus: Porto « Vascos » 10ans	Bergerac (rosette), Gaillac doux, Vouvray / Montlouis 1/2 sec, ...	



Pont-l'évêque *et* St Joseph



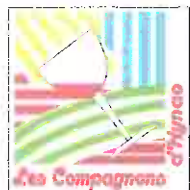
Le 14 mars 2014, le *Dom. BALLICIONI* de Faugères est à Ligugé, *Véronique BALLICIONI* présente ses vins, seule et avec un trac fou (c'était une grande première!).



41 personnes, de beaux vins méridionaux, une remise de récompense émouvante et une belle dégustation.



PAGE
15



LES VINS DE GRÈCE



Catherine & Denis revenaient de Crète et GG de Tchéquie avec des échantillons en bouteilles! Dégustés également!

LIGUGÉ, le 23.05.2014, Daniel et Jean-Mi



La Grèce est l'héritière de la plus longue histoire vitivinicole du monde, culturellement et commercialement, sans parler de cette manie d'en planter partout en passant. Depuis 2 décennies, les producteurs Grecs ont entamé une ascension de grande envergure en investissant généreusement dans le capital humain, l'éducation, la technologie et le savoir-faire, s'appuyant aussi sur l'agriculture bio et des cépages uniques autant qu'anciens, en vignes franches de pied. Superficie: 113000ha, 180000 viticulteurs, 500 caves, 3.8 millions d'hl, 2/3 de blanc, 28 secteurs en AOC, 96 régions en IGP.

Dégustation de 8 vins de Grèce, 4 bl. + 4 rge, 18 participants, approche 1 = sans agiter > 2 caractères au nez et 2 de bouche, 5 mn puis aération et 2nd avis, notation sur 10.

- A. Efranor, Sklavos, blanc sec, 60% moscatela, 35% vostylidi, 5% zakynthino/ Ile de Céphalonie, (Kefallonia), 13.5°. 2012 > citron, muscaté, perlant, acide/amer, puis fruit à chair blanche, minéral et iodé. >> coquillages, from. de chèvre, ... 3.5/10
- B. Vino di Sasso, Sklavos, blanc sec, robola de Céphalonie, 13°. 2012 > herbes sèches, thè, agrumes et mandarine, puis gras, amertume, fumé, salin, acide. >> poissons gras, ... 4/10
- C. Santorini, AOP Nouassa, Dom. Thymiopoulos, blanc sec, 90% assyrtiko, 5% athiri, 5% aidani, v.v., 14.5°. 2010 > notes de fruit jaune, bergamote, iodé, minéral, puis acidité, salinité. >> viandes blanches (porc, veau...) fromages à pâte pressée... 4.5/10
- D. Santorini, Dom. Kasteli, 90% assyrtico, 10% aidini, 13°. 2009 > pain grillé, vermouth, épices, acidité, salin, perlant, puis beurré, minéral, gras, salé et miélé. >> avec un sirop?... 4.7/10

Dans l'ensemble ces vins blancs, coûteux une fois en France, sont assez peu expressifs, jamais éloignés du citronné et de salinité/iodé, plutôt courts en bouche, pas désagréable mais ne marquent pas à la dégustation. Leur mérite: mettre tout le monde sur un pied d'égalité quant aux représentations mentales, aux tiroirs à souvenirs, au discours habituel ...

Remarque: pourquoi le vignoble grec n'a-t-il pas subi le phylloxéra?

- E. Jeunes vignes, Dom. Thymiopoulos, Naoussa sud, 100% xinomavro (acide noir), 13.5°. 2012 > boisé tendre, cassis, griottes épices, fraise, puis floral, violette, pruneau, acidité. >> viandes rouges, fromages affinés... 5.1/10
- F. paliokallas, Naoussa, Dom. Dallamara, 100% xinomavro, 13°. 2009 > fruits noirs bien mûrs, solaire, effets de bois, puis fruits rouges, noyaux, animal, astringent. >> viandes ou gibier... 5.6/10
- G. Dom. Hatzidakis, 100% mavrotragano, Santorin, 14°. 2010 > poivre, cacaoté, fruits noirs, puis salin, juteux, pruneau, orange confite amère. >> canard, belle volaille, fromages, ... 7.9/10
- H. chez Kourtaki, mavrodaphné de Patras, + korinthiaki, vdn, 15°. 2010 > mars, rivesaltes, amende, sucrosité et pruneau, puis chocolat au lait, prune séchée. >> desserts, apéro, ... 8.7/10

Les vins rouges, plus heureux sous les chaleurs et sur des calcaires sont d'un ensemble cohérent, les degrés annoncés sont bien présents mais pas plus massifs que par chez nous ou en Espagne/Italie. Pas de vilain petit canard!



Patrick aux commandes



Séance "foires aux vins" le 17.10.2014 à Ligugé

Le secret d'une séance réussie: un thème inspiré, des préparateurs au top, des vins issus des vendanges en supermarché, deux équipes que tout oppose, un niveau de réflexion jamais atteint et une météo irréprochable!

C'était quoi? Retrouver autant de réponses que possible à propos de 7 bouteilles discrètement choisies en grande surface, les cépages, les régions, les appellations, trouver le nombre d'étoiles accordées par le dégustateur/acheteur en chef même pas Français... tâches lourdement supportées par deux équipes aux noms prédestinés qui n'ont rien lâché! Au terme de la rencontre une mauvaise surprise et six belles productions, des étoiles globalement bien retrouvées. Félicitations à tous.



Les gagnants

Sacrée soirée grâce à

La TERNY connexion au complet



Les seconds

Alain et sa secrétaire!



De la bonne humeur, sérieusement!!





Les cépages des principaux vins blancs secs de FRANCE



Ces 9 flacons dont la qualité générale a été soulignée ont régalez ... 9 Compagnons, de qualité également!! Pas une fausse note et un effectif permettant les échanges. Marco avait fait le choix de proposer les infos en début de dégustation, à nous ensuite de voir si on retrouvait les données.

Certaines n'ont pas eu l'heur de la reconnaissance (paille humide, ...) alors que les éléments de type « clés » ont fonctionné.

Cette séance en appelle d'autres telles que: les autres blancs secs de France, les liquoreux/moelleux, les étrangers, ... avec l'espoir de voir l'assistance plus étoffée (il n'y aura pas foot à tous les coups!).

La fiche de dégustation ne présente pas de notes chiffrées, l'argument était ailleurs, une séance à l'aveugle ça n'est pas sans rappeler notre bonne vieille dictée qui consistait à savoir écrire des mots qu'on n'avait jamais vus!! Cette « dictée préparée » a permis d'installer des sensations et de placer les mots sur le ressenti, sans passer son temps à chercher en vain (vin?) ou à attendre les trouvailles aléatoires du voisin!

Ci-dessous: une idée du boulot qui nous attend!



RÉGIONS	CÉPAGES BLANCS
CHAMPAGNE	Chardonnay, Pinot blanc
ALSACE	Gewürztraminer, Muscat, Riesling, Pinot gris ou Tokay Pinot gris, Chasselas, Pinot blanc, Sylvaner
JURA	Chardonnay ou Melon d'Arbois, Savagnin ou Naturel
SAVOIE	Altesse ou Roussette, Chasselas, Chardonnay, Bergeron ou Roussane, Gringet
BOURGOGNE	Aligoté, Chardonnay, Melon de Bourgogne, Pinot blanc, Sauvignon
BEAUJOLAIS	Chardonnay, Aligoté
BUGEY	Chardonnay, Roussette, Jacquère, Molette
LYONNAIS	Aligoté, Chardonnay
VALLÉE DU RHONE	Grenache blanc, Clairette blanche, Marsanne, Roussanne, Bourboulenc, Viognier, Picpoul blanc, Ugni blanc, Picardan blanc
PROVENCE	Ugni blanc, Bourboulenc, Grenache blanc, Sémillon, Sauvignon, Marsanne, Roussane, Rolle, Clairette, Chardonnay
CORSE	Vermentino
LANGUEDOC	Clairette, Bourboulenc, Picpoul, Terret blanc, Muscat à petits grains, Mauzac, Chenin, Maccabeo, Chardonnay
ROUSSILLON	Maccabeo, Muscat à petits grains, muscat d'Alexandrie, Grenache blanc, Malvoisie du Roussillon
SUD-OUEST et PYRÉNÉES	Sauvignon, Sémillon, Jurançon blanc, Mauzac, Arrufiac, Muscadelle, Ondec, Petit et Gros Manseng, Clairette, len de l'ehl, Baroque, Courbu blanc, Camaralet, Lauzet, Raffia de Moncade
BORDEAUX	Sauvignon, Sémillon, Muscadelle
LOIRE	Chenin, Sauvignon, Gros Plant, Melon de Bourgogne, Muscadet, Aligoté, Arbois, Auvergnat gris, Chardonnay, Chasselas, Folle-Blanche, Pinot blanc, Pineau de la Loire, Romorantin, Saint-Pierre, Tressalier

Les cépages des principaux vins blancs secs de FRANCE

9 présents seulement, les absents ont eu tort!!

À Ligugé, salle J. MONNET, le 20
juin 2014



CEPAGES, 100% :	ORIGINES:	DOMAINES :	MILLESIMES:	COMMENTAIRES:
1. Rolle / vermentino	Corse, Patrimonio	Dom. Orenga de Gaffory	2012	Ce Corse peut bomber le Torse! Nez minéral et agrumes, acidité en soutien et gras en surprise, belle texture.
2. Muscat p. g.	Languedoc	Chartreux de Mougères	2013	S'ouvrant sur des notes de raisin, la mise en bouche est intéressante, fruits exotiques, rose, bien sec, agréable.
3. Melon de Bourgogne	Muscadet	Dom. De la Pinardière	2012	Léger vent marin, senteurs un peu en « tuyau », fleurs et pomme, en finale: salinité/minéralité? Bel ouvrage.
4. Chenin	Anjou	Dom. Des Rochelles	2012	Miel et poire en ouverture, douceur longeant l'acidité, fleurs blanches sur citron, riche et long, belle structure.
5. Savagnin	Jura, Arbois	Dom. Dugois	2011	1er nez noisette, d'abord souple et rond avec miel et pomme verte, puis épices douces s'intensifiant avec le temps.
6. Chardonnay	Mâcon, Viré-Clessé	Dom. R. Martin	2011	Attaque vive, belle ampleur, fleurs blanches + citron puis poire et tilleul, amande séchée, finale en légère acidité.
7. Sauvignon	Sancerre	Dom. J. Mellot	2011	Bouquet de verdure, feuille, herbe, menthe puis pomme verte, buis et cassis, minéralité contenue, classique.
8. Marsanne	St Péray, côtes du Rhône	Dom. Chaboud	2009	Bouquet de verdure, feuille, herbe, menthe puis pomme verte, buis et cassis, minéralité contenue, classique.
9. Riesling	Alsace, Ribauvillé	Dom. Trimbach	2009	Divine surprise: or franc/paille, fruits secs et cire d'abeille.
		Dom. Trimbach	2009	Encore bien solide, hydrocarbure en 1er disparaissant à l'aération, puis tilleul, citron, épices douces, fruits secs, la longueur en bouche fait taire les craintifs de l'âge,

Coup de cœur: savagnin Jura

PAGE

19



Hynao – Séance du 20 juin 2014

Les principaux cépages blancs secs du vignoble de France

Chardonnay

On le trouve: Bourgogne (France), Champagne, Afrique du Sud, Australie, Canada, Chili, Espagne, États-Unis, Italie, Nouvelle Zélande

Principaux arômes: Pêche, poire, litchi, tilleul, beurre, pierre à fusil, pain grillé, agrumes, brioche

Commentaire: C'est un cépage à haut rendement et maturation précoce, qui est presque devenu synonyme de vin blanc. Cette variété, s'adaptant facilement, est plantée dans presque chaque région viticole du monde mais les grands vins blancs de Bourgogne comme le Meursault et le Montrachet sont toujours les vins de référence pour les oenologues dans le monde entier. La plupart du chardonnay est mûr ou fermenté et mûr dans le chêne. Quelquefois, le goût du chardonnay est mélangé au goût de chêne (Quelquefois excessivement). Le chardonnay est aussi célèbre comme base délicate pour les vins mousseux et est l'un des trois cépages utilisés dans le vin mousseux le plus célèbre, le Champagne.



Chenin

On le trouve: Touraine, Anjou, Vouvray, Coteaux-du-Layon, Savennières, Montlouis, Languedoc (Limeux), Bergerac, Afrique du Sud, États-Unis

Principaux arômes: Abricot, amande, camomille, citron, miel, poire, tilleul, fleurs blanches, paille humide

Commentaire: Si le Chenin a fait une timide percée en Languedoc pour l'élaboration de la Blanquette-de-limoux, aux cotés du Mauzac et du Chardonnay, c'est dans la vallée de la Loire qu'il donne ses meilleurs résultats. Il produit dans cette région le Vouvray et d'autres vins fameux. Les meilleurs vins ont un fort taux d'acidité et une texture huileuse étonnante (ils laissent une impression d'épaisseur et de viscosité dans la bouche). C'est la vigne la plus plantée en Afrique du Sud où on l'appelle "Steen".



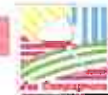
Marsanne

On le trouve: Côtes du Rhône, Languedoc, Roussillon, Provence, Châteauneuf-du-Pape, Australie, Italie

Principaux arômes: Fleurs blanches, pâte d'amande, poire, abricot séché, cire d'abeille, coing, épices, fruits secs, litchi frais, miel, pêche blanche, pomme cuite, réglisse.

Commentaire: Inséparable de la Roussanne, la Marsanne est le grand cépage blanc de la vallée du Rhône. Un cépage fort pour le vin blanc, qui produit des vins de couleur presque marron. Le vin aura un haut niveau d'alcool et beaucoup d'extrait. Le vin est peu acide et meilleur bu jeune, parce qu'il vieillit rapidement. Le vin de Marsanne est plus léger, moins bouqueté et moins fin que celui de la Roussanne.





Melon de Bourgogne (Muscadet)

On le trouve: Bourgogne, Vallée de la Loire, Argentine, Californie (États-Unis)

Principaux arômes: Fleurs, iode, musc, noisette, pomme

Commentaire: Un cépage typique de la région de la Loire, pour le vin blanc. Les vignes ont une très bonne résistance aux températures basses. Les vins ont un goût neutre et l'odeur de fruits. Quelquefois, ils ont un goût légèrement salé. Les vins n'ont pas de potentiel de vieillissement et sont meilleurs consommés jeunes. Les Muscadets s'habillent d'une robe or vert très pâle, animée d'un léger perliant lorsque le vin a été élevé sur lie. Des arômes minéraux et iodés sont caractéristiques des vins jeunes, tandis que l'évolution fait naître des notes de fleurs blanches et d'agrumes. Associant rondeur et vivacité, les muscadets sont des vins moyennement alcooliques.



Muscat

On le trouve: Languedoc-Roussillon, Alsace, Californie (États-Unis), Afrique du Sud, Australie, Argentine, Espagne, Italie

Principaux arômes: Raisin, fleurs (jacinthe, rose), agrumes, fruits exotiques, miel, musc

Commentaire: C'est le meilleur Muscat qui soit. Il n'existe pas un cépage Muscat mais une vaste famille caractérisée par sa puissance aromatique. Le Muscat blanc à petits grains est sans doute le représentant le plus noble de cette dynastie. Les vins sont subtils et l'arôme est fruité et plein de fleurs (roses) et de raisins. Les vins peuvent être doux et intenses, comme les vins doux naturels du sud de la France. Les vins d'Alsace peuvent également être secs et subtils. Le nom italien est Moscato. En Italie, cette variété sert de base au spumante du nord.



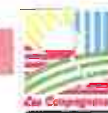
Resling

On le trouve: Alsace, Allemagne, Australie, Canada, Chili, Espagne, États-Unis, Italie, Nouvelle Zélande

Principaux arômes: Épinette, citron, fruits confits, minéraux, hydrocarbure, pamplemousse, tilleul, cannelle

Commentaire: Le riesling est au cépage blanc ce que le cabernet sauvignon est au rouge; il peut donner des vins très différents selon les terroirs et il peut vieillir magnifiquement. Le vin a tendance à être puissamment parfumé, avec des arômes de minéraux, de fleurs, de citron et de miel. En vieillissant, il peut prendre des senteurs proches du kérosène. Le riesling est toujours le cépage le plus noble en Allemagne et en Alsace. En France, le Riesling n'est cultivé pratiquement qu'en Alsace où il représente plus de 20 % du vignoble. Il fait partie des 4 cépages alsaciens autorisés pour l'AOC. Les vins qui en sont issus dévoilent habituellement un grand équilibre entre richesse et acidité. Le riesling produit généralement des vins secs qui évoluent lentement et se conservent une dizaine d'années et +.





Rolle

On le trouve: Provence, nommé **Vermentino** en Corse, Languedoc, Roussillon, Provence

Principaux arômes: Ces vins peuvent manquer d'acidité, mais ils restent très aromatiques et dégagent des notes de pamplemousse, fruits blancs, pomme fraîche, poire mure, fleurs blanches, fenouil, amande verte

Commentaire: Le rolle est un cépage blanc d'origine turque. Ses grappes et ses baies, de tailles moyennes, passent du blanc au rose lorsque le raisin est mûr. Le rolle aime les climats chauds où les sols sont secs et pauvres. En revanche, il craint le vent et les maladies. Il donne des vins blancs gras, bien équilibrés. Il peut être vinifié seul pour produire un vin monocépage ou être assemblé avec d'autres cépages comme l'Ugni blanc, le Cinsault et le Grenache. Il apporte de la légèreté et de la fraîcheur aux vins.



Sauvignon

On le trouve: Bordelais, Vallée de la Loire, Italie, Afrique du Sud, Nouvelle-Zélande, Californie (États-Unis)

Principaux arômes: Herbe (feuille de tomate), fruit vert, minéraux, végétaux, menthe, pomme, cassis, bulis, agrumes

Commentaire: Mondialement cultivé, le sauvignon s'est d'abord distingué comme le cépage blanc du Bordelais et de la vallée de La Loire. Dans le Bordelais (où il est souvent assemblé avec du sémillon), il sert à produire le Bordeaux blanc, entre également dans les assemblages de Sauternes et de Barsac. Dans la vallée de la Loire il produit des blancs les plus réputés comme le Sancerre, le Pouilly-Fumé, le Quincy. Les vins issus du Sauvignon blanc offrent une structure légère à moyenne et sont généralement très acides et secs. Par ailleurs, ses arômes et saveurs ont une forte connotation d'herbes que certains considèrent trop envahissantes.



Savagnin

On le trouve: Exclusivité du Jura en France, famille des Traminers (nom donné en Allemagne)

Principaux arômes: Nez exubérant de noix, d'amande, noisette, miel, pomme verte, en bouche note de curry, texture ronde et touche beurrée en final

Commentaire: Le cépage Savagnin représente 15% de l'encépagement avec environ 300 hectares. Ses feuilles sont d'un vert foncé, rondes ou à trois lobes peu marqués et de taille moyenne. Ses grappes sont courtes et petites, ses raisins sont charnus, petits et ronds avec une peau épaisse. Il est souvent vendangé en fin de campagne car il mûrit lentement, environ 15 jours après les autres cépages. C'est un cépage exigeant un terroir de marnes grises. Son assemblage avec un Chardonnay donne un vin "typé", souvent dénommé "Tradition".





Soirée du caviste

SMARVES , chez Anne, le vendredi 26 septembre 2014.

En tout premier, merci à Anne de nous avoir ouvert sa forge. Pour la petite histoire, le fer forgé était la première idée de pro de notre caviste. Autrement dit, il aurait pu se contenter de fabriquer les cercles de barriques ou les cuves en inox, sans compter les marteaux, tenailles, pinces, ... sans rire!

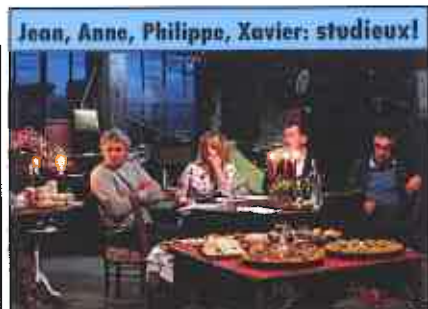
Les vins étaient tous originaux y compris un blanc du Cap, South Africa, chenin de fabrication française, à savoir la Maison Mourat de Vendée!

Pas très nombreux, donc dégustation tranquille et en quantité suffisante, voire même à pouvoir y revenir pour la deuxième coupe!

Les plats d'accompagnement étaient de fort bonne facture et les mariages tout à fait intéressants: terrines de poisson, anchoyade, canard ...

Le cadre de la forge de notre hôte est aussi original qu'intéressant, sans équivalent et chaleureux, bien que sans ses feux!

La fin de séance en forme de casse croûte avec quelques vins du club et ce fut encore un



Jean, Anne, Philippe, Xavier: studieux!

Au service
Christophe,
la classe:1,
la tristesse,0
Bouteille au
centre!



Le caviste c'est Christophe!



Et
Johnny,
Daniel,
Yvette,
Michel.



GG, Alain-invité-Myriam à ma table: pas tristes!



L'image même du ravissement!



Catherine, Jean, Titiss, Denis à la table d'Alain



(1)

Pour faire une soirée caviste il faut un caviste (1),
il faut un président avec des choses à dire (2),
des Compagnons
enthousiastes (3),
un invité du nord, Paris! (4)
et des plats préparés
avec goût et amour (5).



(3)



(2)



(5)



(4)

Vins fins de graves et Pessac-Léognan- 33, à: *Ligé le 11 avril 2014*, présentation: *Xavier & J-M*



Dégustation: sur 3mn, par équipes de 3, note globale sur 10. Rappel: 1= à l'oeil / 2= au nez / 3= en bouche

<p>Ch. Hermitage 2011 - bl. sec 85% sém., 10% sa. bl., 5% mus. 4 mois sur lies fines</p>	<p>1. <i>or pâle, reflets verts, lumineux</i> 2. <i>genêt, agrumes, citron, poire</i> 3. <i>minéral, floral, attaque souple, léger gras, petite amertume en final</i> <i>Avec quoi? poisson de rivière, fruits de mer, coquillages, ...</i></p>	<p>8,7 / 10</p>
<p>Ch. Camus 2011 - bl. sec 60% sém., 40% sa. bl. 85% cuve, 15% fût neuf, 8 mois</p>	<p>1. <i>or pâle, reflets verts, intense</i> 2. <i>fleur blanche, tilleul, pamplemousse, pêche</i> 3. <i>souple assez puissant, gras, pomme verte, minéral, acidité, plutôt court en final</i> <i>Avec quoi? asperges, crudités, pain de poisson, ...</i></p>	<p>8,9 / 10</p>
<p>Ch. Coucheroy 1003 - bl. sec 90% sém., 10% sa. bl. cuves + barriques</p>	<p>1. <i>or foncé, limpide, éclats de vert</i> 2. <i>noisette, fumé, manque, maracuja, caramel, beurre rance</i> 3. <i>fané, passé, revivant brièvement à l'aération, fruits secs, brioche, âpre, noisé</i> <i>Avec quoi? brie jeune, roquefort, fromages à pâte dure, ...</i></p>	<p>7 / 10</p>
<p>Ch. Couhins 2003 - bl. sec 95% sa. bl., 5% sa. gr., 60% cuve, 40% fût + foudre</p>	<p>1. <i>or franc, lumineux</i> 2. <i>fruits exotiques, floral, minéral, fumé léger, pétale de rose, bonbon, violette</i> 3. <i>souple, gras, riche, persistant, citron mûr, pomme, anis</i> <i>Avec quoi? Viande blanche, poisson papillote, blanquette de veau, ...</i></p>	<p>7 / 10</p>
<p>Ch. Malartic la Gravière 2004 45% cab. s., 45% me., 10% cab. fr., 17 mois de fût à 50% neuf</p>	<p>1. <i>grenat opaque, robe foncée</i> 2. <i>tabac, cacao, cuir, noyau, fruits rouges, prinettes confites, animal</i> 3. <i>soyeux, souple, légère astringence, asséchant, cuir, réglisse, bois blanc</i> <i>Avec quoi? Entrecôte, roastbeef, canard, ...</i></p>	<p>8,1 / 10</p>
<p>Ch. Bahans Haut Brion 2001 (2nd vin, devenu Clarence H.B. en 2007) 55% cab s., 25% me., 20% cab. Fr., 22 mois de fût de l'an d'avant du ch.</p>	<p>1. <i>grenat, brillant, brun tuilé</i> 2. <i>fruits rouges, tabac, vanille, fraise, appétant, bois évanescent</i> 3. <i>richesse, minéral, long, cerise macérée, réglisse, cassis frais, toasté, pruneau, équilibré</i> <i>Avec quoi? canard, pigeon, veau, os à moelle, chevreuil, ...</i></p>	<p>8,1 / 10</p>
<p>Ch. Carbonnieux 2003 60% cab. S., 30% me., 7% cab. fr., 3% ca+pv 15 à 18 mois de fût à 40% neuf</p>	<p>1. <i>grenat brillant, robe nette, assez sombre</i> 2. <i>ss bois, fruits rouges, grillé, cuir, confiture, tabac</i> 3. <i>sensuel, gras léger, long, bois en retour, cassis, cacao, épices, salaire, fumé, remontée avec alcool, âpre en final</i> <i>Avec quoi? tournedos, brie de Meaux, canette, pastilla, cassoulet, ...</i></p>	<p>8,4 / 10</p>
<p>Ch. Latour Martillac 2005 65% cab. S., 30% me., 5% pv. 18 mois de fût à 45% neuf</p>	<p>1. <i>grenat brillant sombre</i> 2. <i>fruits rouges, fumé léger, bois suave, en verticalité</i> 3. <i>tanins nets en équilibre, belle construction, en cours d'expression, prometteur, poivre, cassis, cuir, complexe</i> <i>Avec quoi? pintade truffée, parmentier de canard au foie gras, faisan, côte d'agneau, ...</i></p>	<p>7 / 10</p>

Les vins de GRAVES et de PESSAC-LEOGNAN



Les graves:

La région des Graves se situe au sud du **Médoc** sur la rive gauche de la Gironde entre la ville de Bordeaux et celle de Langon sur 60 kilomètres, région la plus méridionale du bordelais. Cette région représente 4.4% des surfaces du vignoble bordelais et produit 240 000 hl/an. Le climat est océanique tempéré, et la Garonne apporte sa douceur. Les conditions atmosphériques sont plus chaudes et plus humides que dans le Médoc ce qui entraîne une maturation plus précoce des cépages. La constitution du sol est variable du nord au sud de l'appellation : graves et sables ou sables, argiles et limons ou simplement sables argileux. Le **cabernet-sauvignon** et le **merlot**, deux cépages rouges, sont à la base des vins rouges produits dans cette région. Le **cabernet franc**, le **petit verdot** et le **malbec** peuvent être utilisés

également. Les principaux cépages utilisés dans l'élaboration des vins blancs sont le **sauvignon** et le **sémillon**. 73 % de la production AOC concerne les vins rouges, 27 % pour les vins blancs et les liquoreux. Trois AOC se distinguent : les **Graves**, les **Graves Supérieurs** et **Pessac-Léognan**. L'appellation Pessac-Léognan créée en 1987, est une appellation de prestige. Le **Château Haut-Brion** est le seul, hors du Médoc, à faire partie de la classification de 1855, en tant que 1^{er} grand cru classé.



Les graves supérieures:

L'AOC Graves-Supérieurs se situe sur la même aire d'appellation que les **Graves** mais ne concernent que les vins blancs moelleux. Située sur la rive gauche de la Garonne, au sud de Bordeaux, le vignoble s'étend sur **340 ha** et produit environ **13 500 hl/an**. Sur des sols de graviers et de graves, les cépages blancs **sémillon**, à 85%, et **sauvignons bl.+gr.** donnent des vins blancs moelleux au bouquet prononcé et d'une grande longueur. Les Graves-Supérieurs offrent une matière dense, ronde, avec des arômes subtils. Bien équilibrés entre sucres et taux d'acidité, ils expriment une fraîcheur très agréable en fin de bouche. **Ce sont des vins dotés d'un beau potentiel de vieillissement.**

Les pessac-léognan:

L'AOC **Pessac-Léognan** est une appellation assez récente puisqu'elle date de **1987**. Cela étant, elle possède un terroir très ancien qui date du Moyen-âge. Située aux abords sud, sud-ouest de Bordeaux, l'**appellation regroupe tous les grands crus classés des Graves** dont le mythique **Château Haut-Brion**. Elle produit beaucoup de vins rouges (67 000 hl/an sur 1 300 ha) et quelques vins blancs secs (15 000 hl/an sur 265 ha).

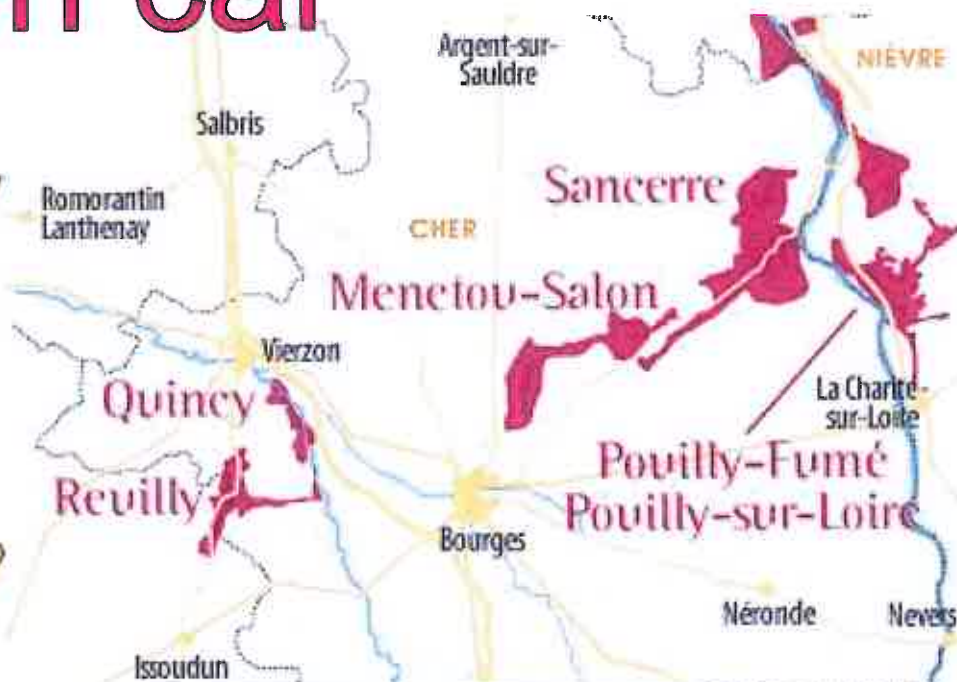
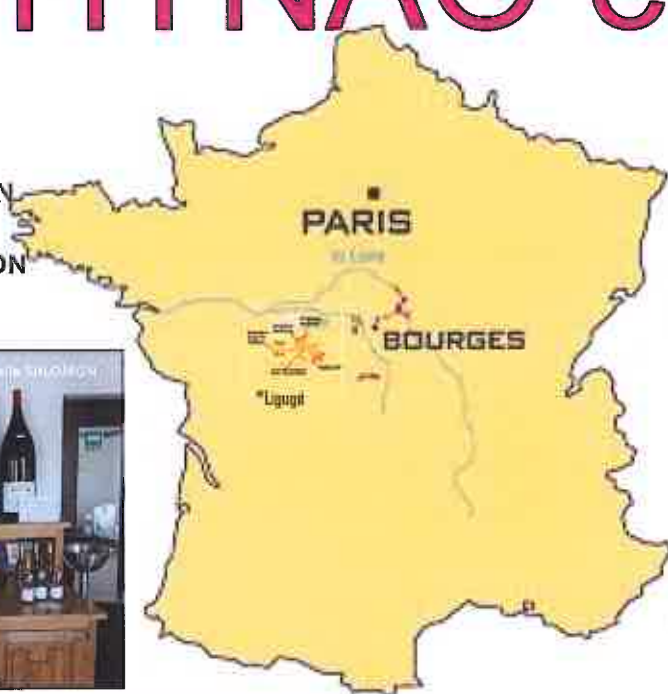
Composés de graves, de graviers, de galets roulés, de sables et d'argiles, le sol permet aux cépages rouges (**cabernet-sauvignon**, de **merlot**, de **cabernet franc**, de **petit verdot** et de **malbec**) et aux cépages blancs (**sauvignon**, de **muscadelle** et de **sémillon**) d'avoir une expression typique. C'est cette combinaison qui donne son style si particulier aux vins de Pessac-Léognan. La bouche du rouge de Pessac-Léognan est charnue, équilibrée, avec des tannins serrés, elle se termine sur des notes de fruits rouges bien mûrs et de réglisse. Aussi concentré que complexe, le vin blanc affirme sa personnalité avec son côté gras et onctueux, sa grande fraîcheur et son très bon équilibre.



sortie HYNАО en car

Fin août 2014

Matinée aux Domaines TATIN
de Quincy et Reully
Après midi au Domaine SINSON
De Valençay



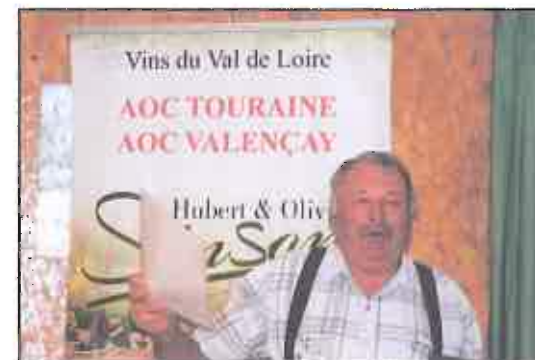
Chais SINSON





Les COMPAGNONS d'HYNAO

et les « aventuriers » d'un jour entre car et caveaux.



À Brinay d'abord, sur le terroir de Quincy et de Reully, chez Jean TATIN, nous sommes reçus par Agnès et Maroussia.



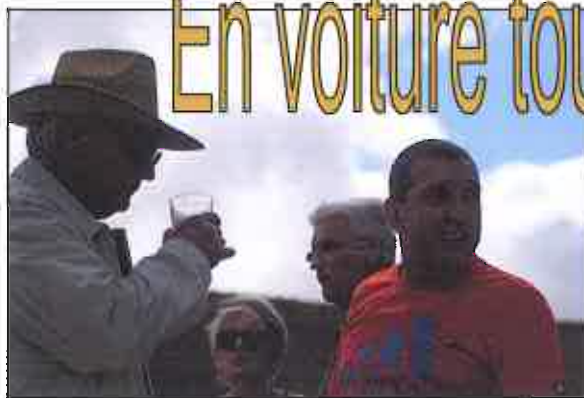
À Meusnes, terroir de Valençay, chez Hubert et Olivier SINON. LES 2 RESPONSABLES DE DOMAINES ONT RECU LA PLAQUETTE DES COMPAGNONS D'HYNAO.



Repas champêtre,
couvertures et paniers,
bonne humeur et amitié.



En voiture tout le monde



PAGE
30



Tout le monde à fond!



Sacrée soirée, le 5 décembre les COMPAGNONS d'HYNAO sont à leur repas du millésime 2014, chez Philippe PASQUIER.



Au début étaient les discours, puis heureusement vint le temps de l'apéro bien au chaud bénéficiant d'un bon feu de cheminée.

Merci à nos hôtes d'un soir ...



Chez Philippe
c'est un relais
de chasse

... Merci à ceux qui superbement œuvré à la qualité de la soirée.

Sacrée soirée, le 5 décembre les COMPAGNONS d'HYNAO sont à leur repas du millésime 2014, chez Philippe PASQUIER.



Belle tablée, digne d'un banquet gaulois à la chaleur d'un bon feu de cheminée et de la bonne humeur.



...Merci à ceux qui ont superbement permis cette belle soirée.

Les Compagnons d'Hynao

présents au Forum des Associations

Comme chaque année les Compagnons d'Hynao ont répondu positivement à la proposition de la Mairie de Ligugé en septembre 2014.

Les tâches habituelles ont été remplies, estimation et achat des flacons et service pour environ 110 personnes, responsables et bénévoles des associations présents dans les gymnases. Cette année la météo a été clémente (même si nous n'en sommes pas les commanditaires!), ça s'est senti au moment de servir l'apéritif: nombre +soif + conversations ...

À la suite, préparation des tablées pour le repas en commun où notre rôle consiste à ouvrir et mettre en place les bouteilles. Remarque nous a été faite de l'absence de vin bio. Sans parti pris, ce qu'il faut savoir c'est que l'enveloppe municipale n'est pas élastique et dans la fourchette de prix au vu de la quantité il faut faire des choix. Majoritairement c'est plutôt la satisfaction qui domine. Ces grandes tablées genre banquet final d'Astérix et Obélix sont toujours aussi sympas et les affamés se sont montrés également assoiffés puisqu'on n'a jamais eu autant à se lever pour regarnir les gobelets que cette fois.

Enfin, le vin d'honneur de clôture, présidé par Mme J. Peltier, notre Maire à tous, a nécessité une dizaine de Compagnons pour un service sans faux col. Deux grands broyés soigneusement découpés accompagnaient les bulles en blanc et en rosé, du blanc tranquille et des crèmes de cassis et de fraises des bois, ...

Les chapeaux ont fait leur effet, la question qui revient souvent c'est: » Pourquoi le nœud sur le chapeau? » c'est là qu'il gêne le moins le cou!! Et puis ça fait une originalité sympathique!

Les Compagnons présents: Jean, Stéphane, Alain, Yvette, Catherine, Denis, moi-même avec l'aide de Christian ont recueilli de nouvelles demandes d'intronisation auxquelles nous n'avons pas encore pu répondre positivement.

Par ailleurs, il a fortement été question de l'article paru la veille dans nos quotidiens au sujet des foires aux vins parmi les visiteurs comme les « standistes ». L'erreur de nom me concernant a fait le « buzz »! Inattendu mais tant mieux pour les Compagnons ! Pierre Laurantin, dessinateur BDiste de Smarves a croqué l'événement avec son humour habituel. Ce Pierre que j'ai eu le plaisir de remercier le temps d'une amicale poignée de mains.

Jean-Richard Charles-Michel





**Soirée CLAS (CE du CNRS, ENSMA, ...) présidé par François DEBIEN,
aux « Plaisirs du vin » à Poitiers.**

Un groupe à la découverte de la dégustation sur le mode partage et convivial!



Découvrir en partageant les impressions de chacun, les mots, les sensations, les souvenirs, en livrant ses trouvailles, en complétant ses « blancs », posant les questions en tout genre, en plaisantant aussi, ...

Organisation. 12 personnes pour 2 animateurs, 3 équipes de 4 entourant une barrique, ça met dans l'ambiance,

Objectif premier. libérer la parole, et ainsi mettre des mots sur des ressentis simples, chercher des accords mets/vins,...



Vins choisis pour la séance
du 19.11.2014 à la boutique

« Les Plaisirs du Vin »

CHRISTOPHE & JEAN-MICHEL
avec le CLAS présidé par François DEBIEN



1. **Dien des Monts**
muscadet 2008
Melon de bourgogne

2. **Roches des Rochelles**
anjou 2012
Chenin

3. **Voltige des Clos**
saumur-champigny 2009
Cabernet franc

4. **Folle noire d'Ambat**
fronton 2012
Négrette (folle noire)

5. **Le Grenache de Magellan**
languedoc 2011
Grenache noir

6. **Bouteille mystère?**



Programme:

présentations, découverte de la cave, distribution de la fiche de séance, dégustations/ accompagnements, temps d'échanges et en fin , la bouteille mystère!

Déguster à l'aide des 5 sens:

*à l'œil: décrire la robe

(couleur> transparent, limpide, éclatant, sombre, brillant, ...)

*au nez: ne pas remuer dans un premier temps, 1er contact important, humer puis tourner-aérer et sentir à nouveau, la 1ère impression, l'évolution, ...

*en bouche: laisser envahir quelques secondes, le vin s'installe, aspirer un peu d'air au travers, avaler puis renvoyer l'air par le nez (rétro-olfaction), reprendre et recommencer, ...

*à l'oreille? (bruit du bouchon, du liquide qui coule, des verres qui se choquent, ...)

*au toucher? (le galbe du flacon, la fraîcheur du verre, caresser les barriques, ...)

Très vieilles vignes, 1914/1917/1922/1926,
sur sol sablo-limoneux et cailloux de grès, 20% en fût, vendange à pleine maturité, 6/7 mois sur lies fines,
Accompagne: coquillages, sardines, fromages de chèvre, ...

Vignes de 30 ans, sol argilo schisteux et schistes bleus, tris de vendanges, macération pelliculaire (12h)
bâtonnage, fûts de 400l, de 3 vins sur 1 an,
Miel, abricot sec, tilleul, toast, vanille, légère acidité, ...
Accompagne: coquilles St Jacques, poisson fumé, fromages forts (pont-l'évêque, livarot, munster, ...)

Installé en Saumurois depuis 1997 sur la commune de Varrains, vignes de 40 ans de moyenne, enceintes de murs clos, sol argilo-calcaire,
Accompagne: viandes blanches ou rouges, fraises et fromages normands, ...

Sol boulènes (argilo-siliceux) et graves sur oxyde de fer, macération 2 sem., élevage 10 mois en foudres de 20hl,
Nez floral frais (violette) et cerise noire, tanins veloutés,
Accompagne: veau, confits, pâtes pressées, ...

Venu de Bourgogne à Pézénas en Languedoc en 1998,
Sol galets roulés et grès du trias, cuvaïson 18 à 21j, égrappé, élevage en barriques de Bourgogne de 2 à 3 vins, sur 9 mois, puis 2 mois de cuve,
Accompagne: pavé de bœuf, coq au vin, canard, agneau, ...

Saumur-champigny 2009, la bonne! ... BRAVO!

Mon coup de cœur: **saumur champigny 2009**





GG, Yvette, Christophe, Séverine, Alain et Babeth

QUE DU BONHEUR!



Le fait est assez rare pour être souligné! Les **Compagnons d'Hynao** ont marié l'un des leurs! Le 09 août 2014 **Séverine & Christophe**, heureux comme des poissons dans l'eau (!) ont fait la fête de leur union. La mise en bouteille datait d'un tout autre millésime mais le bouchon était intact tout comme le contenu! Nous avons dégusté par un beau soleil ça vaut toujours mieux que de la pluie quoi qu'en dise le proverbe! Nos félicitations œnologiques, nos vœux de bonheur sincères et ne perdez jamais une bonne occasion de vous faire plaisir, comme nous!



Jean-Michel, GG, Christophe, Yvette & Alain

HEUREUX COMME DES POISSONS DANS L'EAU

SÉVERINE ET CHRISTOPHE

ONT DÉCIDÉ DE FAIRE BOCAL COMMUN
 POUR LE MEILLEUR ET POUR LE MEILLEUR.
 ILS VOUS CONVIENT À LEUR MARIAGE À BONNES
 LE 9 AOÛT 2014
 À LA MAIRIE À 15H15 PUIS À L'ÉGLISE À 16H00.

MARIÉS ET INVITÉS NAGERONT ENSUITE
 VERS LE COCKTAIL À L'ORANGERIE
 DU PARC DES PETITS CHAMPS
 12 RUE AUBER À POITIERS
 OÙ SERONT PARTAGÉES QUELQUES BULLES DE BONHEUR



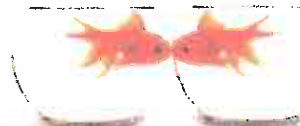
Christophe & ses escort girls



LE BONHEUR



LA GRANDE DÉCISION



LA RENCONTRE

SÉVERINE ET CHRISTOPHE
 15 RUE DES FORGES - BONNEUIL
 86900 VALDIVIENNE

MME MARIE-FRANCE ALFRED
 2 ROUTE DE BINEUIL
 86900 BONNES

MR ET MME MICHEL ET MONIQUE LAFFONT
 7 RUE PASTEUR
 40130 CAPBISTON

MARCHE DE NOEL à LIGUGE LES 06 + 07.2014

Jean-Michel
CHARLES RICHARD



COMME ON N'AVAIT PAS ASSEZ D'ACTIVITES LES COMPAGNONS ONT AUSSI FAIT LES 2

Sur une initiative des services de la Mairie, les Compagnons d'Hynao ont tenu leur stand au marché de NOEL de Ligugé les 6 et 7 décembre derniers. Comme ça n'est pas exactement dans nos habitudes il a fallu trouver un fournisseur et dénicher une équipe prête à se geler les étiquettes sur 2 jours!

Cela étant fait le plus dur restait à venir: tenir le coup sur la durée vu que le climat était hivernal et la clientèle aussi clairsemée que les poux sur la tête d'un chauve! Nous tenions boutique en compagnie de deux sœurs vendant des confitures et autres produits des Pyrénées, voisinant avec le marchand de fromages brillant par son absence et un marchand de poulets frits faisant une apparition quelques heures le dimanche matin. Nous avons bien vendu les fromages, moins les bouteilles!

Les vins référencés avaient été choisis pour la période des fêtes: muscadet, sauvignon, aubances, liquoreux d'Anjou, rasteau, bordeaux et languedoc à prix raisonnables. Heureusement il y a eu la sortie de la messe le dimanche parce que sinon rien ni personne ne nous garantissait de la congélation!

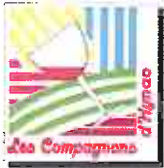
Cela nous a tout de même permis de discuter du salon avec les passants, de constater qu'il n'y avait aucune mouche sur les fromages, d'entendre 3 musiques à la fois, d'avoir la visite de Mme le Maire et de plusieurs élus, d'économiser la crème solaire, de sortir les polaires, de jouer à la marchande, de s'entendre dire « que c'était pas normal qu'on vende du vin », d'envisager d'animer l'emplacement avec une sorte de « queue à Mickey », d'ajouter du champagne, de ne pas faire de bénéfice, de prendre l'air des cimes quand les autres sont au coin du feu, ...

Saluons les présences de notre Président Alain, du Trésorier Ness, du Manager Patuche, du secrétaire Titiss, de GG, de Catherine « Bichon », de Xavier, de Jean P. et moi-même. Nous avons reçu la visite de Catherine & Denis, de Daniel, de Joel, de Christian, de Anne, ...

Pour mémoire ces 2 jours faisaient suite au repas de fin d'année des Compagnons, il a donc fallu un courage digne d'éloges pour tenir l'étal!

A tous ceux qui liront ces lignes nous souhaitons de **bonnes fêtes** et une **bonne année** à venir où





Quelle histoire!

Au départ rien d'extraordinaire: un journaliste pour la NR et CP qui veut faire un reportage sur les FOIRES aux VINS de Poitiers, coup de fil à notre président Alain qui renvoie le sujet sur moi, le mardi arrivée à l'heure et entame sur l'identité donc vérifiée, et c'est bien Jean-Michel RICHARD qui s'y colle!

Au bout d'1h30 environ tout est bouclé et clair, attendons la parution.

Le vendredi, sortie des canards et là, au lever encore brumeux, la voisine qui dit: « je savais pas que vous aviez un autre nom! »

Dans le doute je téléphone à ma mère histoire d'assurer l'affaire, non tout est net!

Mais depuis, je compte les remarques – amicales – ça frise la centaine!

Je comprends mieux ceux qui vivent cachés pour avoir la paix!

Cela dit c'est bon pour les Compagnons d'Hynao et c'est tant mieux!

*Jean-Richard Charles Michel.
(ou l'inverse)*

consommation

Pierre LAURANTIN, dessinateur à ses heures, a vite dégainé les pinceaux, j'avais sa gratification avant de savoir la teneur du journal!!



Foires aux vins : ce qu'en pense un expert

Fondateur des Compagnons d'Hynao à Ligugé, Jean-Michel Charles pense plutôt du bien des Foires aux vins. A condition qu'on sache éviter quelques pièges.

Ça y est: comme chaque année les enseignes de la grande distribution y vont de leurs foires aux vins. Peut-on leur faire totalement confiance? Nous avons demandé son avis à un observateur indépendant, Jean-Michel Charles, fondateur et ancien président des Compagnons d'Hynao qui, chaque année au mois de novembre, organise un prestigieux salon du vin à Ligugé. « Le mot pour caractériser les foires aux vins, c'est: "gagnant-gagnant-gagnant"! S'amuse Jean-Michel Charles, qui avoue effectuer lui-même des achats dans ces foires. La grande surface, qui réalise un joli chiffre d'affaires est gagnante. Le vigneron, qui écoule une bonne part de sa production aussi. Et aussi l'acheteur, s'il sait prendre quelques précautions. »



Jean-Michel Charles se passionne pour le vin depuis plus de 40 ans. Il consacre une partie de ses vacances et de ses week-ends aux visites de caves.



Petits ajustements:

Au sujet des « conseils »: j'ai avancé que parmi les appellations qui manquent toujours à « l'appel » il y a les vins méconnus du Gers, les rouges du midi (Provence et Var). Et aussi en bas des côtes bourguignonnes (devenues basses côtes), même si l'image me plait, enfin le WE sur les rives de Loire et sa palette de vins: mieux vaut préparer son périple. Il est raisonnable de rencontrer 4 ou 5 vigneron sur samedi et autant le dimanche, sur RV. Là il faut commencer par apprendre à se faire confiance! Le choix se portant sur des vins issus de comparatifs rapides soutenus par l'avis du vigneron. Le dit choix tient compte de la durée de garde. S'il est bon de savoir ce qu'on a aimé, il est encore meilleur de savoir avec qui on va le boire!

Jean-Richard MICHEL CHARLES!

Les foires au vin pèchent souvent par le manque de conseils

L'amateur de vin ligugéen se montre donc plutôt favorable à ces manifestations commerciales: « Le panel offert aux acheteurs est très ouvert et bien plus riche qu'il y a quatre ou cinq ans. Les foires ne sont plus un exutoire pour caser les petits millésimes ou les fonds de stock. On y trouve maintenant des marques qui sont aussi pré-

sentes chez les cavistes mais qui ont dû accepter le fait que, désormais, 80 % de la vente de vin se fait en grande surface. »

Mais, interroge le néophyte, comment être sûr de ne pas se faire arnaquer? « Les vins vendus en grande surface ont été sélectionnés. On n'y trouve rien de vraiment mauvais. Cela dit, il y a des vigneron qui font des cuvées spéciales pour les foires. Les vins sont différents, leur caractère est dilué. Le client n'a pratiquement aucune chance de le savoir. Un indice, peut-être: il faut se méfier des vins qui portent sur leur contre-étiquette la mention: " Mis en bouteille à F-" suivi de cinq chiffres. Ce sont généralement des vins qui

ont été vendus à un négociant et pas des vins de producteur. »

Autre petit truc connu des spécialistes: les viticulteurs, pour faire baisser leurs prix jouent sur la qualité du bouchon. Pour les vins à consommer rapidement, estime Jean-Michel RICHARD cela n'a aucune importance. Pour les vins de garde, les grands crus vendus quelques dizaines d'euros la bouteille, « on peut y aller en confiance », estime le connaisseur ligugéen.

Sa seule vraie critique des foires aux vins vient du manque de conseil: « Ce qu'on ne trouve pratiquement plus, c'est la présence de quelques vigneron, qui pouvaient conseil-

ler sur d'autres produits que les leurs. Vous allez plutôt tomber sur un gars qui va vous dire: " C'est bien, c'est pas cher " et puis c'est tout! »

En cette période de ruée vers les foires aux vins, Jean-Michel RICHARD conserve une pensée pour les cavistes, ces merveilleux professionnels du vin. « Le caviste a une garantie morale. Si vous lui rapportez une bouteille bouchonnée, ça peut toujours arriver, il vous l'échangera avec ses excuses. Faire la même chose avec une grande surface? N'y pensez même pas! »

Vincent Buche

quelques conseils

- Petit prix ne veut pas dire mauvais vin. Jean-Michel Charles propose de se constituer une petite cave avec des vins des trois couleurs et dans trois catégories de prix. On trouve de bons petits vins de consommation courante entre 4 et 6 € la bouteille. Pour des vins « plaisir » à consommer lors d'un repas entre amis, compter entre 8 et 12 €. Acheter aussi quelques vins de garde, pour lesquels prix et qualité vont généralement de pair, même si c'est plus délicat pour le vin blanc.
- Les petites appellations sont de plus en plus présentes dans les foires. De belles découvertes à faire. Exemple: les vins blancs du Gers. Dans les rouges, des valeurs sûres comme le Gaillac, le Cahors ou le madiran, en constante progression, n'exagèrent généralement pas leurs prix.
- L'engouement pour le rosé a

poussé certains producteurs à exagérer leurs prix. Un bon rosé se vend entre 5 et 7 €. Au-delà, estime notre expert, on « vend de l'étiquette ».

• Il ne faut pas avoir peur des bordeaux et des bourgogne. Un Castillon, un côte de Bourg (bordeaux) à 8 €. « C'est une garantie »: Jean-Michel Charles recommande aussi, en bourgogne, les basses côtes, aux prix abordables. Il conserve aussi un faible pour l'ensemble des côtes-du-rhône.

• Pour les vins de la vallée de la Loire voisine, notre expert a une proposition originale: faites l'impasse lors des foires aux vins et consacrez un week-end à découvrir les caves, de Nantes à Sancerre: « Sur un week-end on peut remplir sa cave avec une palette complète de vins ». Et un chai, c'est quand même plus sympa qu'un rayon d'hypermarché!

erratum

(Du 14.09.2014)

Hynao : Richard et pas Charles

Est-ce le sujet (les foires aux vins) qui est monté à la tête de notre rédacteur? Dans l'article paru vendredi, l'expert interviewé, Jean-Michel Richard, fondateur à Ligugé des Compagnons d'Hynao, a vu son patronyme devenir... Jean-Michel Charles! Qu'il veuille bien nous excuser de cette confusion.

EAU
NON
POTABLE



TU PARLES, CHARLES
MAIS QUI DIT QUE JE
VAIS PAS ÉCRIRE DES
CONNERIES CAR JE
SUIS PAS DEUX VINS,
TU SAIS, HIPS!...



PAGE
40



**Pour réussir il faut ce qu'il faut!
Ah! si Rabelais voyait son Gargantua!**

SALON des VINS

et produits de terroirs

8-9 NOVEMBRE

Les Rabelaiseries de

LIGUGÉ



www.hynao.fr



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

SALON des VINS

et produits de terroirs

8-9 NOVEMBRE

Les Rabelaiseries de

LIGUGÉ



www.hynao.fr



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Salon

Les Rabelaiseries de Ligugé 2014

en photos.



Les Rabelaiseries 2014: une grosse campagne de pub, une équipe bien rodée, des partenaires, des artistes, une municipalité en soutien logistique et financier, une bonne répartition des tâches, ça donne un salon en réussite au-delà des espérances, ...

... gros travail sur le terme, mais quel plaisir d'avoir attiré tant de monde, à la 3ème édition seulement!



Salon

Les Rabelaiseries de Ligugé 2014

en
photos.



Les artistes au salon! Justes récompenses:
prix du public, prix des Compagnons ,
prix de Reg'Art.



Salon

Les Rabelaiseries de Ligugé 2014

en
photos.



Les producteurs de miel, truites, pâtés, épices, huiles, noix, confitures, gourmandises caramels, ...



Salon

Les Rabelaiseries de Ligugé 2014

en
photos.



salon 2014 p. 4



En première
ligne:
Castillon,
Muscadet,
Porto,
Pineau/
Cognac,
Corbières,
Champagne,
Gaillac,
Haut-Médoc,
produits
d'Auvergne
et de Proven-



Salon

Les Rabelaiseries de Ligugé 2014

en
photos.



Occupants de l'îlot central: Côtes de Bourg, Safran, Anjou, Bourgogne, Quincy-Reuilly, Roussillon, Cadillac & C de Bordeaux, Haut Poitou, Vouvray, Costières de
salon 2014 p. 5



Salon

Les Rabelaiseries de Ligugé 2014

en
photos.



Le long
du grand mur:
Fronton,
Côtes du Rhône
Bourgueil,
Jura,
Bergerac,
Saumur-
Champigny,
Rasteau,
Côtes de Duras,
Fromages,
Alsace,



Salon

Les Rabelaiseries de Ligugé 2014

en
photos.



Sur les 2 rives:
Les huîtres
Vins de l'Hérault
Montlouis
Liban
Saumur
Chocolats
Escargots
Pâtisseries
Cahors
Bières
Epices



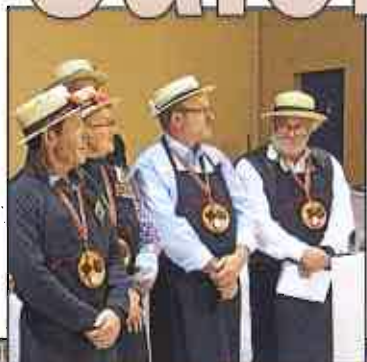
salon 2014 p. 7

PAGE
48

Salon

Les Rabelaiseries de Ligugé 2014

en photos.



Chacun à son poste et plus d'un poste pour chacun!
Reconnaissance et respect à: ALAIN, XAVIER, J.YVES, MARCO, M. CLAUDE, JEAN C. & JEAN P., BERNIE, BERNARD, M. THERESE, FRANCOISE, MYRIAME, DANIEL, DANOU,



... CATHERINE, DENIS, GG, CHRISTIAN, PHILIPPE, THIERRY, PASCUAL, A. MARIE, BABETH CHRISTOPHE, PASCAL, ARNAUD & 'TITE FLO, LYDIA, JOHNNY, MIGUEL, TITISS, ANNE, AXEL, TOM, MARYSE, MARC, DOMINIQUE, ...

PHOTOS:
Bernie, Marco, Patrick



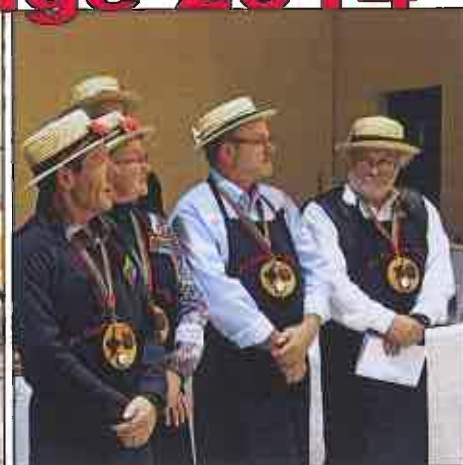
PAGE

49

Salon

Les Rabelaiseries de Ligugé 2014

en
photos.



... et aussitôt les discours terminés c'est la ruée vers l'apéro car c'est bien connu: « écouter les autres ça donne soif! »

2 heures de préparation et 10 minutes de disparition!! Mais toujours avec sérieux!



Joelle PELTIER, notre Maire avec Jean l'animateur, Patrick le manager, en la présence de M. E. M. BELGZIR v/président de Grand Poitiers, les discours officiels devant des Compagnons attentifs et un auditoire regroupant les 130 convives du banquet réservé aux acteurs du salon.



salon 2014 p. 9

PAGE
50

Salon

Les Rabelaiseries de Ligugé 2014

en
photos.



Se restaurer sur le salon c'est toute une affaire, bien des petites mains, le plaisir d'offrir, rien n'arrête le programme des bénévoles « rabelaisiens »!



salon 2014 p. 10



PAGE

Salon Les Rabelaiseries de Ligugé 2014

en photos.



Juste avant de passer à table, le récital de notre GG et le ONE MAN SHOW du Bordelais Alain TOURENNE, qui montrait en même temps une facette totalement inconnue et un talent qui va lui coller aux basques pour l'édition 2015, charge à nous de ne pas le laisser seul, BRAVO LES ARTISTES!



Salon

Les Rabelaiseries de Ligugé 2014

en
photos.



Traditionnellement le Comité de Pilotage des « Rabelaiseries » se déplace afin de remettre en main propre de manière officielle le certificat aux gagnants du gros lot du salon, à savoir les 3 jours en gîte chez un vigneron.

Les généreux donateurs M. et Mme Ladugule de Fronton auront le plaisir de recevoir Mme et M. Souchaud de Fontaine-le-Comte 86. Voilà des amateurs de bonnes tables qui sont d'autant plus ravis qu'ils ne « gagnent jamais rien » et que le gain leur convient à merveille! Il y a même eu comme un appel du pied pour entrer chez les Compagnons d'Hymao, rien d'impossible à l'avenir. Nos félicitations rabelaisiennes.

NB (à l'attention des futurs gagnants): nous avons été accueillis avec des bulles et des mises en bouches qui ont largement contribué à la convivialité ambiante.



salon 2014 p. 12



M. & Mme SOUCHAUD lors de la remise officielle de leur lot gagnant, les Compagnons reçus à la maison et comme un bonheur n'arrive jamais seul. Mme Souchaud avait aussi connu la gloire d'être la millième personne entrant au salon! Félicitations.



Salon

Les Rabelaiseries de Ligugé 2014



Anecdotes de l'édition 2014:

- 1> 110 artistes exposants et 150 œuvres, ce qui fait plus du double d'artistes que de marchands, le monde n'est pas si mal que ça!
- 2> Le lot du tirage de samedi a été totalement constitué par des dons de nos exposants, ça fait tout de même l'équivalent de 6 caisses de vin et une vingtaine de produits sympas, rien que du beau monde!
- 3> Le gagnant du samedi n'avait jamais rien gagné, il était tellement heureux qu'il a fait le tour de tous les exposants pour les remercier un par un, tout le monde!
- 4> La gagnante du dimanche n'avait rien gagné de sa vie, elle est devenue en une demi journée la cumularde du salon. Entrant en millième position elle est récompensée comme prévu et largement intimidée! Mais ça ne s'arrête pas là: elle gagne donc aussi le séjour vigneron offert par Philippe LADUGUIE dans le frontonnais, elle embrasse tout le monde!
- 5> Bien que prévenus 17 vigneron ont manqué de stock! Sur 33 c'est pas mal! Notre secrétaire STEPHANE se trouve lourdement mis à contribution pour la réception des palettes et l'accueil des insatisfaits à son bureau, sans compter ceux qui font livrer chez moi! Y en aura-t-il pour tout le monde?
- 6> Nous avons eu des nouvelles rapidement de notre « homme du Cantal » M. Bornes, hospitalisé la veille du salon pour des soucis cardiaques, tout va bien et il s'inquiète des clients qui avaient passé commande et qu'il n'a pas pu satisfaire!!! Il sera présent l'an prochain donc exit les produits d'Auvergne et de Provence, nous aimons notre monde!
- 7> Nous avons eu des contacts pour le salon 2015 dès le dimanche. Se sont portés candidats: cidre et calvados, chablis, chinon, vins du Gers, fitou et rivesaltes en attente, ce qui ferait 52 donc le monde rabelaisien serait complet!!

Les gagnants 2014



Les RABELAISERIES de LIGUGE,
sans doute le seul salon où il suffit d'entrer pour être gagnant!



Mme SOUCHAUD, de Fontaine-le Comte n'avait rien gagné de sa vie! Elle entre elle est la 1000me et remporte le WE vigneron chez M. & Mme LADUGUIE à FRONTON!



Les heureux artistes récompensés, bravo Miguell!



MERCI A TOUS LES EXPOSANTS QUI ONT JOUE LE JEU.

PAGE 55



Ce monsieur est entré le premier à l'ouverture, cadeau! Bravo.



Beaucoup de fiches pas de triche!



LES GAGNANTS DU SAMEDI, RAVIS!

Le gros lot du samedi destiné à dynamiser la journée en terme de fréquentation a réjoui un ancien routier, sympa, qui n'avait jamais rien gagné!!



CORBIERES



HAUT MEDOC



CHAMPAGNES

Au Salon Les Rabelaiseries de LIGUGE 3ème édition 2014 Les récompenses sont:

Mme & M. RAYNAUD, Dom. DOHIN LE ROY
APPELLATION « CORBIERES »

Mme & M. TEREYGEOL, Ch. PONTOISE-CABARRUS,
APPELLATION « HAUT MEDOC »

Mme & M. BINIAUX,
APPELLATION « CHAMPAGNE »

Mme & M. DIMANI, LE BOUT DU LIEU
APPELLATION « CAHORS »

Mme CATHERINE HUGAULT
« ESCARGOUILLE »

Mme & M. DOUCY, EARL du MOULIN de CERZAY
PISCICULTEURS



CAHORS



ESCARGOUILLE

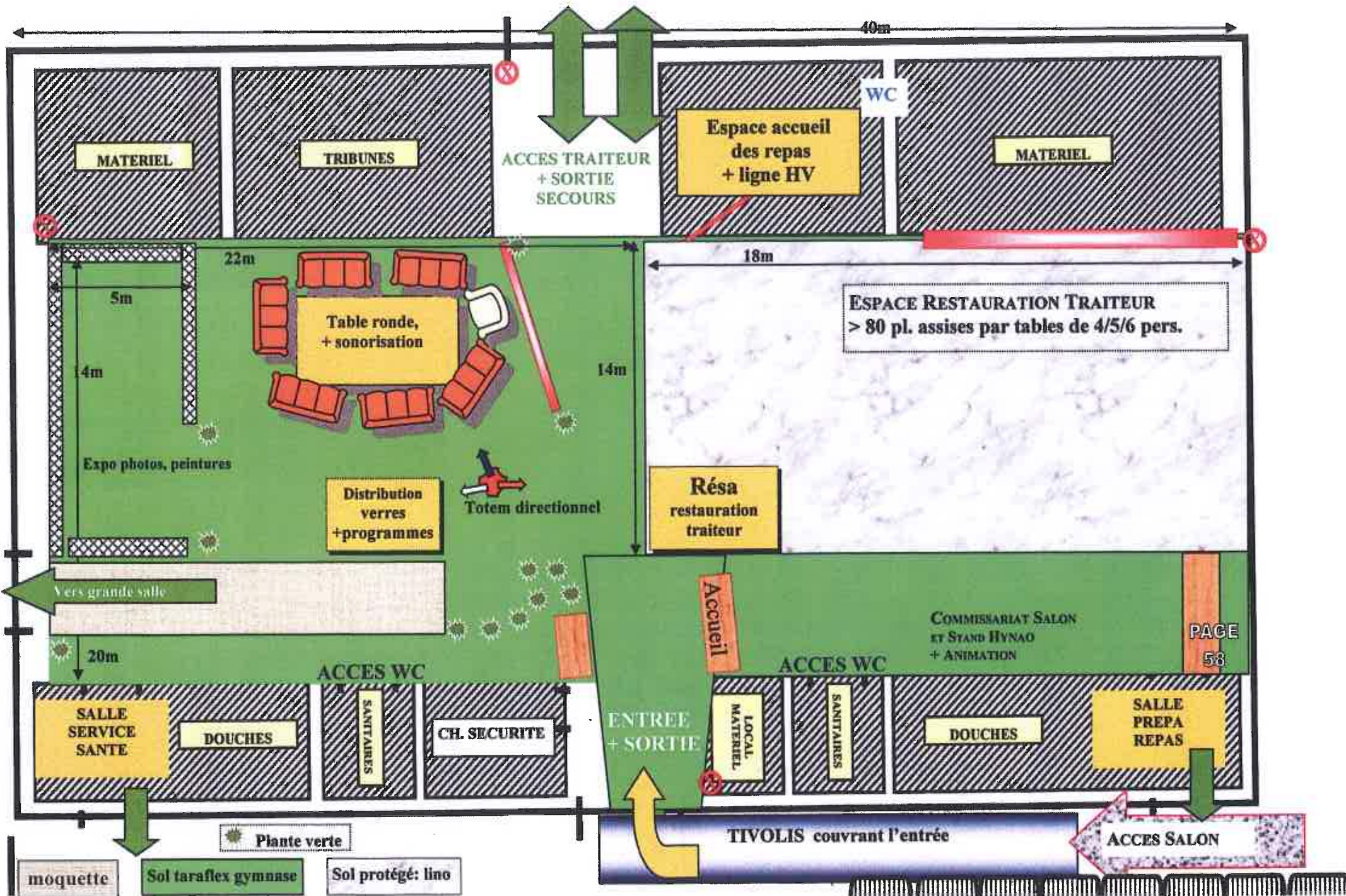
RAPPEL IMPORTANT:

Après les « coups de coeur » déposés par les visiteurs et le choix des Compagnons d'Hynao, les récompenses proposées lors de notre salon « Les Rabelaiseries de Ligugé » ont pour but d'honorer les exposants dont les efforts sont indissociables de leur production, de leur amabilité et des effets visibles de leur passion. C'est une marque inhabituelle qui correspond à l'idée que se font les organisateurs de la qualité et de la convivialité de l'événement.

JM RICHARD, COMMISSAIRE du SALON.



PISCICULTURE



Côté tennis

Salon Les RABELAISERIES

LIGUGE 8 & 9 NOV. 2014

LISTE DES EXPOSANTS

1. MIEL > Jackie BEAU
2. FERME en TERRE > Alain BOZIER
3. HUILES & NOIX > Jean-Marc GAUBET
4. SARL Bidaud > Séverine BIDAUD
5. LES GOURMANDISES > Liliane RASPAIL
6. TERROIRS OUTRE MER > David GARINO
7. DELICES de NATHALIE > Nathalie BOUQUET
8. L'ESCARGUILLE > Catherine HUGAULT
9. BRASSERIE de BEL AIR > Didier DAVID
10. FROMAGER > Pascal BOULOGNE
- *11. Vins de RASTEAU > Domaine des Bonquettes, Patrice ANDRE
- *12. Vins de BERGERAC > Domaine de BROUSSE, Francis LAGASSIE
13. Vins de BOURGUEIL > Domaine Godefroy, Jérôme GODEFROY
14. Vins des C. de DURAS > Les Hauts de Riquets, Marie-Jo BIREAUD
15. Vins d'ALSACE > Vignoble Knellwolf-Jehl, Corinne GUIBERT
16. Vins de SAUMUR-CHAMPIGNY > Dom. le Clos des Cordeliers, M.- Fr. RATRON
- *17. Vins des C. du RHONE > Château Croix Chabrières, Patrick DANIEL
18. Vins du JURA > Domaine Pierre Richard, Pierre RICHARD
19. Vins du FRONTONNAIS > Domaine St Guilhem, Philippe LADUGUIE
20. Vins du LIBAN > Château Milkart, M. et Mme GHSSOUB
21. Vins de CAHORS > EARL « Le Bout Du Lieu », Arnaldo & Monique DIMANI
22. Vins de L'HERAULT > Domaine St Vincent, Guillaume CHAMBOREDON
23. Vins de MONTLOUIS > Domaine MOYER, Damien MOYER
- *24. Vins de SAUMUR > Lycée de Montreuil-Bellay, Cynthia MARCEREAU
25. La PANETIERE > Boulanger Pâtissier, Didier BRICHET (dimanche)
- *26. Huitres > EARL Côte et Claires Ile d'Oléron, Jean-Philippe MARSAUD
- *27. Confitures et tartines > SARL CROPSAL, Benoit PRAT
28. Pisciculture > EARL du Moulin de Cerzay, Jean-Luc DOUCY
29. Vins de CASTILLON & St EMILION > Ch. Beynat, Alain TOURENNE
30. Vins du MUSCADET > Domaine Christian Gauthier, Christian GAUTHIER
31. Pineau, Cognac, vins de Charentes > Domaine G. Richard, Gyl RICHARD
32. CHAMPAGNE > Domaine BINIAUX, Francis BINIAUX
33. Vins de CORBIERES > Domaine Dohin Leroy, Jacques & Dominique RAYNAUD
34. Vins du Ht MEDOC > Ch. Pontoise Cabarrus, François TEREYGEOL
- *35. Vins de PORTO > « Tres Marias », Antonio BARBOSA
- *36. Vins de GAILLAC > Domaine d'Escausses, Jean-Marc BALARAN
37. Fromages et charcuteries du Cantal > SARL Bornes, Patrick BORNES
38. Vins C. de BOURG > Ch. Côtes de Bellevue, Ludovic NEVEU
39. Safran > Safran des Grands Ajoncs, Catherine ETRILLARD
40. Vins de BOURGOGNE > Domaine MONNERET, Jean- Marie FOURMONT
- *41. Vins de QUINCY & REUILLY > Domaines Tatin, Jean TATIN
42. Vins de CADILLAC & C. de BORDEAUX > Ch. Du Payre, Valérie LABROUSSE
43. Vins d'ANJOU > Domaine des Rochelles, J.Yves & Anita LEBRETON
44. Vins du ROUSSILLON > Domaine Semper, Mathieu SEMPER
45. Vins du Ht POITOU > Domaine de La Rôtisserie, Jacques BAUDON
46. Vins des Costières de NIMES > Domaine de Bellefontaine, Pierrick HOUGUET
47. Vins de VOUVRAY > Domaine Aubert, J. Claude & Didier AUBERT

* NOUVEAUX EXPOSANTS en 2014 (9)

Attendus 2015: vins du Gers, beaujolais, chinon, chablis, calvados,

PAGE

59

Quand le bon tient salon

Le vin et les mets des terroirs sont réunis tout le week-end à la grande table ligugéenne des joyeux Compagnons d'Hynao. A visiter sans modération.

Epicurien sinon rien. Depuis trois ans, les Compagnons d'Hynao font partager leur connaissance du vin et leur amour des bonnes choses. Le bon tient salon à Ligugé. Qu'on se le dise. D'où il est, François Rabelais doit apprécier sans modération cette manifestation qui titille les papilles. De son passage en terre Ligugéenne dans les années 20 - du XVI^e siècle s'entend - le créateur de Gargantua a fait boire à son géant du vin de Ligugé.

Quand six siècles plus tard, Jean-Michel Richard et ses amis ont concrétisé leur vieux rêve, l'appellation contrôlée coulait de sources « C'est le fruit d'un long brainstorming avec les compagnons », sourit le commissaire général du Salon. Ainsi sont nées les Rabelaiseries. Avec un discours et une méthode. « A l'heure où une nouvelle génération de plus en plus sensibilisée au goût se passionne pour le vin et la cuisine, les Compagnons d'Hynao ont décidé de participer à leur façon à cette communication éducative en facilitant la



Jean-Michel Richard et ses amis ont concrétisé leur vieux rêve.

(Photo Patrick Lavaud)

rencontre du public avec les hommes et les femmes qui œuvrent chaque jour avec passion à l'élaboration de produits de qualité. » Toujours plus courues, les Rabelaiseries espèrent réunir plus de 1.500 amateurs à leur grande table d'hôte. Au menu

pantagruélique de ces deux jours informatifs et festifs s'est rajoutée une bonne tranche de l'art local avec une exposition de près de 150 œuvres d'artistes d'ici. Le thème ? La gastronomie. On l'aurait deviné... Une cinquantaine d'exposants

(31 vigneron et 16 producteurs) ont répondu à l'appel des compagnons d'Hynao. Le cru 2014 des Rabelaiseries s'annonce excellent. A visiter sans modération.

Loïc Lejay

les exposants

1. Jackie Beau, producteur de miel.
2. La Ferme en Terre, conserves et volailles.
3. Jean-Marc Baudet, huiles et noix.
4. La Ferme Bidaud, produits de la ferme et conserves de canard.
5. Les Gourmandises des 1001 nuits, produits à tartiner.
6. Terroirs Outre Mer, épices et

- Brousse.
13. Bourgueil, Domaine Godefroy.
14. Duras, Vignoble Hauts de Riquets.
15. Alsace, Vins Knellwolf, Jehl.
16. Saumur-champigny, Domaine le Clos des Cordeliers.
17. Côtes du Rhône, Domaine de la Croix Chabrières.
18. Jura, Domaine Pierre Richard.
19. Fronton, Domaine

25. La Panetière, boulangerie-pâtisserie.
26. Hultres, Earl Côte et Claires.
27. Confitures des Pyrénées.
28. Pisciculture du Moulin de Cerzay.
29. Castillon, Château Beynat.
30. Muscadet, Domaine Christian Gauthier.
31. Cognac, pineau et vins des Charentes, Gyl Richard.

- Borne.
38. Côtes de Bourg, Château Côtes de Bellevue.
39. Safran des Grands Ajoncs.
40. Bourgogne, Domaine Monneret Père et Fils.
41. Quincy-Reuilly, Domaines Tatin.
42. Cadillac et 1^{ère} Côtes de Bordeaux, Château du Payre.

le chiffre

3

C'est en euros le prix d'entrée au salon. Il vous sera offert un verre dégustation sérigraphié. En outre, le ticket d'entrée (uniquement pour les adultes) comprend un coupon d'inscription qui vous permet de participer à la tombola du salon. Deux tirages au sort auront lieu le samedi et le dimanche.

Le programme

Samedi 8 novembre

- > 10 h. Ouverture au public.
- > 12 h. Ouverture de l'espace restauration.
- > 14 h. Fermeture de l'espace restauration.
- > 19 h. Tirage au sort et remise des lots des jeux « Coups de cœur »

et de la tombola avec en 1^{er} lot « je commence ma cave et mon cellier » panier regroupant les 47 produits par chacun des exposants.

Dimanche 9 novembre

- > 10 h. Ouverture au public
- > 11 h. Table ronde : l'alliance « Vins et fromages » animée par Christophe Laffont, caviste du magasin « Plaisirs du vin » à Poitiers et Pascal Boulogne, fromager au marché Notre-Dame de Poitiers
- > 12 h - Ouverture de l'espace restauration
- > 14 h - Fermeture de l'espace restauration
- > 15 h - Table ronde n° 2, les accords mets et vins animée par Christophe

les exposants

1. Jackie Beau, producteur de miel.
2. La Ferme en Terre, conserves et volailles.
3. Jean-Marc Baudet, huiles et noix.
4. La Ferme Bidaud, produits de la ferme et conserves de canard.
5. Les Gourmandises des 1001 nuits, produits à tartiner.
6. Terroirs Outre Mer, épices et vanille.
7. Les Délices de Nathalie, chocolats-pâtisseries-traiteur.
8. L'Escargouille, escargots.
9. Brasserie de Bel-Air, bière du Limousin.
10. Fromagerie Beillevaire.
11. Rasteau, Domaine des Banquettes.
12. Bergerac, Domaine de

- Brousse.**
13. Bourguell, Domaine Godefroy.
 14. Duras, Vignoble Hauts de Riquets.
 15. Alsace, Vins Knellwolf Jehl.
 16. Saumur-champigny, Domaine le Clos des Cordeliers.
 17. Côtes du Rhône, Domaine de la Croix Chabrières.
 18. Jura, Domaine Pierre Richard.
 19. Fronton, Domaine Saint-Guilhem.
 20. Vins du Liban, M. et Mme Ghssoub.
 21. Cahors, Domaine le Bout du Lieu.
 22. Vins de l'Hérault, Domaine Saint-Vincent.
 23. Montlouis, Domaine Moyer.
 24. Saumur, lycée viticole Edgard-Pisani.

25. La Panetière, boulangerie-pâtisserie.
26. Huîtres, Earl Côte et Claires.
27. Confitures des Pyrénées.
28. Pisciculture du Moulin de Cerzay.
29. Castillon, Château Beynat.
30. Muscadet, Domaine Christian Gauthier.
31. Cognac, pineau et vins des Charentes, Gyl Richard.
32. Champagne, Domaine Biniaux.
33. Corbières, Domaine Dohin-Le Roy.
34. Haut-médoc, Château Pontoise Cabarrus.
35. Vins de Porto, restaurant « Tres Marias ».
36. Gaillac, Domaine d'Escausses.
37. Produits du Cantal, Boucherie

- Borne.**
38. Côtes de Bourg, Château Côtes de Bellevue.
 39. Safran des Grands Ajoncs.
 40. Bourgogne, Domaine Monneret Père et Fils.
 41. Quincy-Reuilly, Domaines Tatin.
 42. Cadillac et 1^{er} Côtes de Bordeaux, Château du Payre.
 43. Anjou, Domaine des Rochelles.
 44. Roussillon, Domaine Semper.
 45. Haut-poitou, Domaine de la Rôtisserie.
 46. Costières de Nîmes, Domaine de Bellefontaine.
 47. Vouvray, Domaine Aubert.
- (*) En gras, les nouveaux exposants.

Séverine Bidaud conserve la foi dans le canard gras

C'est en voisine qu'elle revient aux Rabelaiseries pour la deuxième fois: « De la ferme à Andillé, on aperçoit le clocher de l'église de Ligugé », explique Séverine Bidaud qui depuis le début du siècle produit des poulets au grain, des

pintades fermières et des canards gras. La responsable d'exploitation a toujours la foi en la volaille. Depuis l'an 2000, elle cultive son amour du bon et du travail bien fait tandis que mari continue de donner dans la céréale.

Séverine Bidaud présentera ses produits authentiques et gourmands ce week-end : frais ou en conserve, prêts à cuire ou conditionnés, les amateurs de volailles vont se sentir pousser des ailes. Et ceux qui aiment le foie gras repartiront le cœur léger.

La Ferme Bidaud (volailles fermières, canards gras, foie gras). 9, chemin de l'Église, à Andillé, Les Roches-Prémarie. Tél. 05.49.42.57.94 ou 06.80.91.14.92. Magasin ouvert de 15 h à 19 h le vendredi.



Séverine Bidaud.

Le domaine de la Rôtisserie porte haut les couleurs du haut-poitou



Le haut-poitou sera bien représenté.

Amateur de course à pied et créateur du trail des vignes sur ses terres viticoles, Jacques Baudon a passé l'an dernier le témoin à son fils Mickael. Le domaine de la Rôtisserie continue de porter haut les couleurs du haut-poitou. Blanc, rouge, rosé, blanc sec et moelleux chenin, gamay, chardonnay et autre ca-

bernet : les amateurs de vin vont avoir de quoi se régaler (avec modération) ce week-end en attendant un cru 2014 qui s'annonce très prometteur.

Domaine de la Rôtisserie, 2 bis, rue de la Croix-l'Abbé 86380 Marigny-Brizay. Tél. 05.49.52.09.02

animée par Christophe Laffont, caviste du magasin « Plaisirs du vin » à Poitiers et Pascal Boulogne, fromager au marché Notre-Dame de Poitiers

> 12 h - Ouverture de l'espace restauration

> 14 h - Fermeture de l'espace restauration

> 15 h - Table ronde n° 2, les accords mets et vins animée par Christophe Laffont.

> 17 h 45 - Tirage au sort et remise des lots du jeu « Coups de cœur »

et de la tombola avec en 1^{er} lot « un week-end vigneron » pour deux personnes.

> 18 h - Résultats du choix du public et annonce des six coups de cœur

remise des plaquettes « Hynao ».

> 18 h 30 - Fermeture du salon.

Au gymnase Jean-Paul Gomez.

A table

> Pour se restaurer sur place deux possibilités : le stand tenu par l'association le service traiteur (18 € le repas, boissons non comprise).

> Réservation par téléphone au 06.78.64.71.48 ou par mail à secretariat.associations@liguge.fr jusqu'au 7 novembre, ou sur place les matins de 10 h à 11 h 30.

> Samedi : l'apéritif des Compagnons et ses amuse-bouches, cassoulet, salade de fruits.

> Dimanche : L'apéritif des Compagnons et ses amuse-bouches, poulet au cidre, pommes raisins, les Délices de Nathalie.



Les Compagnons

INVITENT À LEUR TABLE



Menus d'une autre époque, le premier en pleine guerre!! Le second juste après la Libération!
Notez: les vins sont « ordinaire » en '43 et « grand ordinaire » en '45, y a du mieux!

Recette 1:

GÂTEAU MOUSSIEUX AUX PISTACHES

Pour 6/8 on a besoin de:

200g de pistaches sans sel, 50g de maïzena, 4 œufs, 150g de sucre, 30g de beurre, du sucre glace.

Pendant que le four chauffe (th=5), beurrez un moule pour 6/8 pers., réservez 50g de pistaches, concassez le reste. Dans un bol, mélangez cette poudre et la maïzena et la moitié du sucre en poudre. Séparez les blancs des œufs, montez les en neige, incorporez le sucre à la fin.

Intégrez-leur le mélange à la pistache. Versez la pâte dans le moule et mettez au four 40mn. Au bout d'1/4h, enfournez le reste de pistaches pour une torréfaction de 5 ou 6mn, à peine refroidies les broyer, les mélanger au sucre glace.

Le gâteau repose hors du four, le démouler, répandre le mélange sucre glace/morceaux de pistaches sur la face du fond.

Vins d'accord possibles:

vin paille de Corrèze, vendanges tardives, chaume, rivesaltes tuilé, gaillac doux, vin de paille du Jura



Recette 2:

TARTE ECOSSAISE AUX PÉTONCLES

Pour 6 on a besoin de:

1 pâte feuilletée, 2 oignons, 1 boîte de sauce tomate, 1 verre de whisky, 30g de crème fraîche, 30g de beurre, 350g de pétoncles, des bâtons de crabe, 3 gousses d'ail, du persil haché, sel + poivre.

Le four chauffe à 180° (th=6), faites revenir les oignons dans un peu de beurre, ajoutez la sauce tomate, laissez pendant 6mn,

Hors du feu, ajoutez la crème fraîche et 2 cuillères à soupe de whisky,

Faites revenir les pétoncles et les morceaux de crabes en bâtons dans le reste de beurre, avec l'ail haché et le persil, salez poivrez à convenance,

Mélangez les 2 préparations, réservez,

Étalez la pâte, versez la préparation, vous pouvez faire un chausson (40mn de cuisson) ou présenter comme une tarte (35mn de cuisson)

Quoi boire?

Vin blanc sec de Collioure, jurançon sec, c. du Jura, c. de Provence, graves blanc, gaillac blanc, bergerac blanc,

Quand au reste de whisky, pas besoin de faire un dessert!





Les Compagnons

invitent à leur table

Champagné-le-sec, service Audebert de Chaunay, 86. Juin 46.



Menus d'une autre époque, à remarquer: l'absence de OU, après le merlu, le veau, le chou, le pré-salé, les haricots on a tout de même droit à la salade avec le poulet!! Toujours la même pudeur sur les vins! Jamais une info sur la quantité, à l'époque des excédents!

Recette 3:

PATE de Pâques du BERRY

Pour 6 on a besoin de:

500g de pâte feuilletée, 200g de lard fumé, 300g de filet de canard, 100g de chair à saucisse, 2 blancs de poulet, 6 œufs, 30g de crème fraîche, 2 échalotes, noix de muscade, thym cerfeuil, ciboulette, huile d'olive, 1 verre de vin blanc sec (quincy ou sancerre), sel et poivre. 1 plat creux, un pinceau et une terrine.

Ciseler le thym et l'échalote, couper les morceaux de viandes et les mettre dans un plat creux avec 2 c. à soupe d'huile d'olive et 1/2 verre de vin blanc, laisser mariner 1h. Préchauffer le four à th=7. Faire cuire 4 œufs 10mn, abaisser la moitié de la pâte feuilletée au rouleau, découper une ovale de 40cm sur 30cm, puis une autre identique, garder le reste pour la déco. Égoutter la viande, hacher grossièrement les viandes avec la ciboulette et le cerfeuil, conserver 1 jaune d'œuf. Mélanger les viandes, la chair à saucisse, le reste d'œufs, la crème, la muscade, saler poivrer. Papier sulfurisé dessous, déposer une ovale, répartir au centre la préparation, placer les œufs durs égalés au gré. Relever les bord des pâte, poser la 2de ovale dessus et colmater en pressant les rives. Décorer avec plaisir, faire une cheminée, badigeonner le jaune restant au pinceau. Couvrir d'une feuille d'aluminium avant 30mn au four. Servir tiède avec une bonne salade de printemps.

Vins d'accord possibles:

Sancerre rouge ou blanc, reuilly, valençay, cour-cheverny, ménetou-salon, quincy fûté, chinon, ...



Recette 4:

SHORTBREAD d'ECOSSE

Pour 8 on a besoin de:

120g de beurre doux, 60g de sucre glace, 120g de farine, 60g de semoule de riz fine, un moule et une fourchette.

Le four chauffe à 180° (th=6), dans un saladier battre le beurre pour en faire une préparation crémeuse.

Ajouter lentement la moitié du sucre tout en battant. Verser la farine et la semoule et mélanger bien le tout. Placer l'appareil 10mn au réfrigérateur.

Ensuite saupoudrer la surface avec le sucre puis enfourner le tout 25mn.

Le gâteau encore chaud, découper 8 parts en longueur sans séparer les morceaux, de la sorte ils ne sècheront pas.

En 5/7mn il est plus ferme, le disposer sur une grille et saupoudrer avec ce qui reste de sucre glace.

Quoi boire?

Du thé! Un layon, un c. de Saumur, un muscat d'Alsace, une clairette du Languedoc, ...



PAGE

63



Menu
 Le déjeuner du 16
 Soupe fine
 Mouton rôti
 Poulet sauté
 Filet de bœuf
 Potage de légumes
 Salade de saison
 Dessert
 Café
 Liqueurs



Menu
 Le dîner
 Consommé
 Soupe
 Poulet rôti
 Filet de bœuf
 Potage
 Salade
 Dessert
 Café
 Liqueurs



Déjeuner du 15 Décembre 1931

MONDRIENNE
 Huîtres - Saucisson - Beurre
 Tête de veau ravigote
 Salmis de volailles aux champignons
 Noix de veau braisée
 Petits pois à la française
 Canard rôti
 Fromages variés
 Dessert
 Frangipane
 Petits fours
 Corbeille de fruits
 Vins
 Rouge et Blanc
 Bordeaux
 Café - Cognac



Dîner du 15 Décembre 1931

Potage perles du Japon
 Matelote d'anguilles
 Filet de bœuf belle-vue
 Gigot de pré-salé
 Haricots Soissons au beurre
 Poulet de grains
 Salade de saison
 Dessert
 Corbeille de fruits
 Tarte aux fruits
 Eclairs au chocolat
 Amandes
 Vins
 Blanc et Rouge
 Champagne
 Liqueurs

Banquet de midi et du soir! Le 16 juin 1930
 La notion de grand ordinaire vient de la Bourgogne,
 la frangipane de nos janviers se consomme en juin!
 L'âme est champêtre.

Déjeuner et dîner! Le 15 décembre 1931, du côté de RUFFEC,
 à noter: apparition de BORDEAUX, de CHAMPAGNE,
 de COGNAC.
 Le traiteur est installé à Brettes, mais c'est où ça?