



# LA TABLE des COMPAGNONS



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

**1ère édition**

**Fait à LIGUGE, millésime 2009**



## INDEX

- ◆ Préface du Président..... P. 3
- ◆ Faire du vin, est-ce un art ?..... P. 4
- ◆ Article « Science et vie »..... P. 5
- ◆ Des brèves..... P. 6
- ◆ Les recettes des Compagnons..... P. 7 à 17
- ◆ La vie du club..... P.18 à 22
- ◆ Les Compagnons ont retenu..... P. 23
- ◆ Quizz..... P. 24
- ◆ Saint Vincent, patron des vignerons..... P. 25
- ◆ Liste des Compagnons..... P. 26
- ◆ Menus des anciens..... P. 27 et 28
- ◆ Prière du vigneron et remerciements..... P. 29



## PREFACE (ou mise en bouche!)

3

Au commencement était la quasi ignorance, puis vint la curiosité qui ne précéda que de peu l'envie, maintenant plus rien ne nous arrête!

Entre « y a pas de mal à se faire du bien » et « pour le trouver bon faut le goûter soi-même » il y a tout juste la place l'épicurisme! Peut-on s'en contenter? A quoi cela sert-il de chercher à savoir? Qu'y a-t'il après le très bon? Le meilleur? L'excellent?

Il suffit de poser la question pour réaliser qu'une simple conversation peut engendrer non pas une mais des réponses, autant qu'il y a d'amis! autant qu'il y a d'avis!

Depuis quelques années déjà, je trouvais fort dommage de goûter nombre de vins de toutes couleurs, en provenance de tous les coins de notre planète pourtant bien ronde, sans garder en mémoire le résultat des dégustations aux commentaires variés et intéressants, loin du « systématisme » des résumés des pros du guide, avec une approche sérieuse et parfois un vocabulaire nouveau parfaitement explicite!

La présence de dames au sein du club a changé la donne quant aux choix des plats pouvant accompagner les vins explorés et inversement.

L'idée d'en faire un document compilatoire est née sans forceps ni chaptalisation excessive! Ce document N°1 est disponible gracieusement car l'humilité de l'entreprise n'a d'égale que la convivialité générale, le sérieux des préparations et le plaisir de découvrir.

Au vu des pages qui suivent ce prologue, libre à vous de convenir que nous avons fait le choix de porter nos recettes accompagnées de propositions de vins (qui ne se veulent nullement exhaustives), de remises en questions d'habitudes lourdement ancrées, de pendules mises à l'heure, d'infos récentes et de bonnes adresses vérifiées.

Chacun de nous a mis du sien aussi faut-il voir ici une somme de sensations en toute honnêteté, d'avis débattus en se fiant aux ressources tirées du monde du vin. La grande majorité des commentaires est issue de dégustations à l'aveugle, les recettes sont expérimentées avant divulgation et celles qui restent sont celles qui n'ont pas connu le rejet!

Pour ma part, congratulations et reconnaissance à tous les Compagnons pour le courage de dire, d'oser s'exprimer, d'accepter de le proposer aux autres .

Une histoire de passion qui fait son chemin,

Jean-Michel RICHARD

## *Faire du vin, est-ce un art?*

**Faire du vin bon**, être reconnu depuis longtemps, s'adapter aux millésimes changeants, expérimenter des techniques nouvelles, chercher de voies inédites garanties sur la durée, multiplier le nombre des passionnés, satisfaire les plus exigeants, se confronter année après années au marché, assurer la passation qualitative, **tout ça c'est un art!**

Et l'éthique du vigneron dans ce monde où règne aussi bien le profit que l'innovation sincère? Les progrès technologiques, les lois à géométrie variable, les choix commerciaux font-ils courir un risque à l'amateur? Pas de meilleur juge que **vous**, que **nous**.

Il faut juste aller un peu plus loin que boire!

D'abord comment c'est fait le vin? Pas seulement du vin mais des vins, voir les documents suivants tirés de la revue « SCIENCES ET VIE », plus explicites qu'un long discours.

Outre les blancs, les rosés et les rouges existent les liquoreux, les doux, les moelleux, les demi secs, les vins doux naturels (VDN= banyuls, rivesaltes), les vins de liqueur (VDL= pineau, floc,...), les vins de voile, les vins de glace, les vins de paille, les pétillants, les mousseux, ...

Le premier composant est le **cépage**, avec les commentaires liés à leur diversité, les bouquets et arômes trouvent ou provoquent des variables selon les personnes, les humeurs, les moments, l'environnement immédiat, les qualités des productions, ...

Viennent ensuite le **terroir**, le travail sur la **vigne**, les options du **vigneron**, le cahier des charges des **appellations**, l'élevage, la conservation, l'ouverture de la bouteille ...et comme le disent des proprios malicieux : « C'est pas avec quoi on va le boire, mais avec qui? C'est ça le plus important! »



# L'art du vin aujourd'hui

En deux siècles, la science a pris une part croissante dans la fabrication du vin. Mais si les machines et les techniques évoluent, l'homme reste au cœur de ce processus complexe et magique. Car rien ne doit être laissé au hasard.

## Faire du vin blanc...

Après la récolte, la première étape est le tri des raisins. Les raisins blancs sont destinés à la fabrication de vins blancs, par opposition aux raisins noirs qui servent à la fabrication de vins rouges.

### 1. Foulage

La peau des raisins est couverte d'une fine couche de pellicule qui contient des tanins et des pigments. Lors du foulage, ces substances sont libérées dans le jus.



### 2. Pressurage

Le raisin foulé est pressé pour extraire le jus de la peau et des pépins. C'est ainsi que l'on peut obtenir un jus blanc qui n'a pas été en contact avec la pellicule.



### 3. Débouillage

Le jus est clarifié en éliminant les débris, c'est-à-dire les morceaux de raisin, les pépins ou les résidus de la pellicule. C'est le plus fréquemment réalisé par décantation, centrifugation ou filtration à froid et souvent sous atmosphère inerte (CO<sub>2</sub>) pour empêcher l'oxydation. Le tout d'ensuite permet d'obtenir un jus blanc.



### 4. Fermentation alcoolique

En cuve ou en fût, le sucre contenu dans le jus de raisin se transforme en éthanol et en dioxyde de carbone, par le métabolisme de levures. Le levurage est souvent nécessaire : les levures présentes sur la pellicule du raisin ont été éliminées par le pressurage.

12 à 20 °C

## ... et du vin rouge

### 1. Éraflage et foulage

Contrairement au vin blanc, les raisins de raisin sont séparés de la peau, qui est destinée à être foulée et à libérer les tanins et les pigments. Le foulage est effectué par une machine ou à la main.



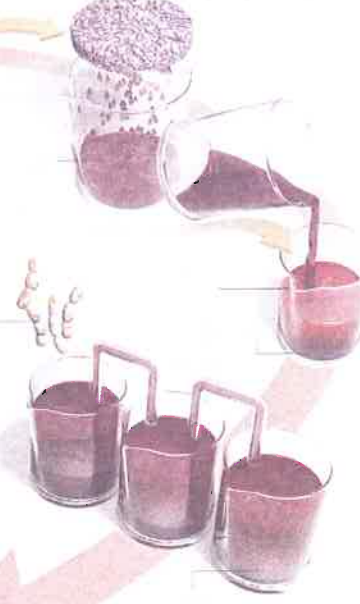
### 2. Fermentation alcoolique et macération

Après l'éraflage, les raisins sont foulés sur la peau. Le jus est alors en contact avec la peau qui contient les tanins et les pigments. Cette macération permet d'extraire les tanins et les pigments dans le jus, et lui donne sa couleur rouge.

20-25 °C  
3 à 25 jours

### 3. Pressurage et assemblage

Après le foulage, le jus est pressé pour extraire le jus de la peau. Le jus est alors assemblé avec le jus de gavage pour obtenir le jus de vin.



### 4. Fermentation malolactique

Indépendamment de la fermentation alcoolique, une seconde fermentation se fait : celle-ci est due à l'action de bactéries lactiques. Elles transforment l'acide malique en acide lactique, ce qui adoucit le vin. Le vin est alors plus stable et plus agréable à boire.

### 5. Stabilisation et élevage

Avant la mise en bouteille, les vins peuvent subir une stabilisation. Le nouveau vin est mélangé à d'autres vins de cépages ou de parcelles et de cuves différents, afin d'obtenir un assemblage qui donne le vin blanc ou le vin rouge. Plus le mélange est subtil, plus le vin sera agréable à boire. Le vin est alors stabilisé et peut être mis en bouteille.

**SCIENCE & VIE**

La science du vin

Les grands crus révèlent leurs secrets

Biologiques, synthétiques, quels vins boirons-nous demain ?

**La guide pratique**

Pollution, climat  
Menaces sur les vignobles

Vin et santé  
L'essence vérité

Bien acheter, déguster, conserver

en 30 questions réponses

## *Des brèves, qui ne sont pas de comptoir! .... histoire de remettre les pendules à l'heure!*

### Pour déguster sérieusement:



\*un ou des **crachoirs**, des **verres** type INAO, pas de fumée de cigarette ni de cigare, pas de parfum, éclairage suffisant, ...

\***déguster ce n'est pas boire**, même si parfois la tentation en a gagné plus d'un! Éviter de manger juste avant, pire: le dentifrice, le chewing-gum, les épices corsées, les bonbons! Déguster c'est aussi noter ses sensations en fonction du visuel, de l'odorat, du goût, rien ne remplace la multiplication des essais car nous avons perdu l'expertise originelle de nos sens, il faut les relancer pour que la mémoire fasse son « stock », on peut s'entraîner avec tout: où que vous soyez essayez de mettre des mots sur ce qui vous parvient, faire des différences entre les cafés, les thés, les potages, les gâteaux, les alcools,... je n'ai pas parlé de l'ouïe ni du toucher et pourtant quand on fait sauter un bouchon on interpelle les gens alentour, tenir en main une grande bouteille (grand cru ou jéroboam ...) tourner un bouchon entre les doigts, le presser, ...

\***en vieillissant sommes-nous toujours dans le coup?** Au début de la vie le salé et le sucré sont les plus attirants, l'âge avançant on laisse se détériorer nos récepteurs de goût, mais l'apprentissage permet de découvrir des saveurs nouvelles et de les apprécier ouvertement,

\***un vin peut-il être « féminin »?** Sans doute si le breuvage est qualifié de souple, léger, soyeux, velouté, rond, tendre, élégant, ...

\***un vin peut-il être « masculin »?** Par opposition, si le breuvage est tannique, riche, structuré, à potentiel de garde, charpenté, corsé, puissant, alcooleux, acide, boisé, ... ces anthropomorphismes sont certainement dus à ... un mec!

\***une vieille idée:** le vin blanc donne mal à la tête!!! Ça c'est chez nous! Les Anglo-saxons trouvent que c'est le rouge qui donne des maux de tête! Longtemps certains producteurs ont chargé la mule en soufre et produits réducteurs pour pallier l'absence des tanins antioxydants, même si de nos jours le soufre est considérablement réduit il en reste, mais les crampes d'estomac sont devenues très rares!

\*que les choses soient claires: si un vin peut avoir une belle robe et de la cuisse, ce n'est pas une raison pour l'appeler **madame** et jamais un amateur ne parlera de soutien-gorge ni d'orteil, par contre il est reconnu qu'un vin a souvent le même caractère que le vigneron qui l'a conçu!

\*rappel: blanc sur rouge, rien ne bouge/ rouge sur blanc, tout fout le camp! Adage qui a fait ses preuves et pourtant si l'idée (pas mauvaise du tout ) vous prend de mettre un blanc solide sur certains fromages y aura pas faute!

\*on se demande souvent **qu'est-ce qui justifie tel ou tel prix?** Voici une répartition moyenne en France: mise en bouteille + stockage + emballage= 25% ///commercialisation= 15% ///vinification= 15% /// récolte= 5% /// travail de la vigne=40%.

\*peut-on trouver une **même bouteille** à des **prix différents**? Oui: il y a le prix départ propriété que vous allez payer chez le vigneron, qui lui-même vendra moins cher à un revendeur pour que la marge soit bénéficiaire, c'est-à-dire: de x1,8 à x2.5 chez le caviste, de x1,25 à x1.5 chez un discounter, de x1.4 à x1.6 en grande surface, et le restaurant alors? De x2.5 à x10 selon les renommées!

\***les mentions obligatoires** sur l'étiquette: la catégorie (de vin de table à AOC) environ 400 AOC en France, l'identification de l'embouteilleur (n° du lot figurant sur le flacon), la contenance (format de base=0.75l, issu de la mesure anglaise le gallon=4.5l soit 6 bouteilles, ou 50 gallons pour une barrique ...) exception faite du clavelin du vin jaune du jura dont les 62cl correspondent aux 62% de vin restant en fût après 6 années d'élevage, le degré d'alcool et l'avertissement fait aux femmes enceintes.

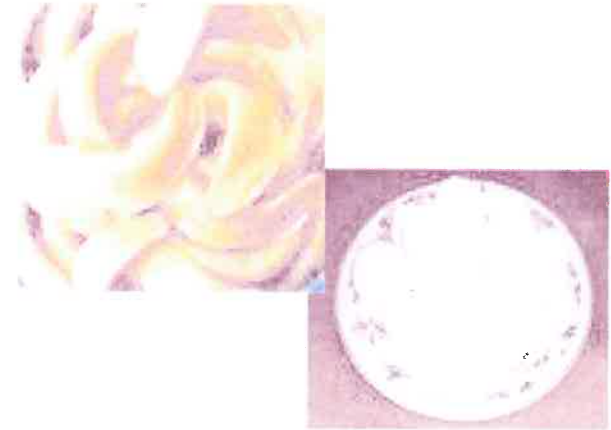
\*le champagne, une histoire de brut? 90% des champagnes sont dits « bruts » soit moins de 15g sucre/l, jusqu' à 50g/l: doux, de 33 à 49g/l: demi-secs, de 17 à 32g/l: dry (secs ), de 12 à 16 g/l: extra dry, de 3 à 6g/l: extra bruts, 3 et moins: bruts nature ( pas de liqueur de dosage )

# Les recettes des Compagnons...



# Les Cornes de Gazelle-Yvette

- Ingrédients : 2 pâtes sablées
  - 250 g de poudre d'amande
  - 125 g de sucre en poudre
  - 40 g de beurre
  - Eau de fleur d'oranger (4 c. à soupe)
  - Sucre glace



- 1) faire une pâte sablée
- 2) préchauffer le four à 180° C
- 3) mélanger la poudre d'amande, le sucre en poudre, le beurre fondu et verser tout doucement l'eau de fleur d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte assez consistante, ce qui donnera une « pâte d'amande »
- 4) à l'aide d'un verre, faire des cercles dans la pâte sablée, mettre un peu de pâte d'amandes, et fermer en formant un croissant
- 5) laisser cuire 15 mn à 180° C
- 6) laisser refroidir
- 7) saupoudrer de sucre glace

Ce plat peut être accompagné d'un bonnezeaux, d'un jurançon, d'un rasteau, bon appétit.

# Les Rillettes de Thon de Bernard

Cette recette doit être préparée la veille de sa dégustation !

- Ingrédients :

- 1 grande boîte de thon
- 1 grande boîte de St moret familial
- 2 échalottes
- Le jus d'1 demi citron
- Quelques gouttes de tabasco (5/6)



- - 1) bien essorer le thon
  - 2) hâcher les échalottes
  - 3) mélanger le thon avec les échalottes, le St Moret, le jus de citron, et le tabasco
  - 4) mettre en terrine puis au réfrigérateur 24h avant dégustation

**Ce plat peut être accompagné d'un blanc sec: graves, mâcon, anjou, bon appétit.**

# Pain de Légumes aux Agrumes de Patrick

- Ingrédients :

- 1 petite boîte de petits pois-carottes

- 1 grande boîte de tomates entières (ou fraîches selon la saison)

- 1 grande boîte de haricots verts

- 6 oeufs

- 1 paquet de levure

- sel et poivre



- - 1) égoutter les petits pois-carottes puis couper les carottes en rondelles
  - 2) égoutter les tomates et les haricots verts
  - 3) préchauffer le four à 200° C
  - 4) beurrer un moule à cake
  - 5) mettre au fond du moule les petits pois-carottes
  - 6) y placer également les tomates, puis les haricots verts
  - 7) battre les 6 œufs en omelette
  - 8) ajouter la levure, le sel et le poivre
  - 9) verser cette préparation sur les légumes
  - 10) mettre au four 1h à 200° C

Ce plat peut être accompagné d'un blanc sec: sauvignon pouilly fumé, haut poitou, ... bon appétit.

# Le Gâteau de Carottes de Bernard

- Ingrédients : (la mesure est 1 verre à moutarde)
  - 2 verres de sucre
  - ½ verre d'huile
  - 2 verres de farine
  - ½ sachet de levure
  - 1 c. à café de sel
  - 1 c. à café de cannelle
  - 3 verres de carottes rapées
  - ½ verre de noix concassées
  - ½ verre de raisins secs dans 1 c. à café de Cognac
  - ½ verre de raisins secs (nature)
  
- - 1) mélanger les 2 verres de sucre et le demi verre d'huile
  - 2) ajouter les 4 oeufs et mettre de côté
  - 3) mélanger ensuite **séparément** la farine avec la levure, le sel et la cannelle
  - 4) ajouter ce mélange à la première mixture
  - 5) préchauffer le four à 6
  - 6) mélanger les carottes rapées, les noix, les **raisins** trempés au Cognac et les raisins secs
  - 7) incorporer au mélange précédent
  - 8) faire cuire 1h au four Thermostat 6-7



Ce plat peut être accompagné d'un blanc sec: sancerre, côte du jura, st joseph blanc ... bon appétit.

# La terrine de courgettes à la menthe de Patrick

Pour 10 personnes

- 1kg de courgettes
- 1 noix de saveur ail persil Maggi
- 4 œufs
- 1 oignon
- 40 grs de parmesan
- 20 grs de chapelure
- 1 petit bouquet de menthe
- 1 c à soupe d'huile d'olive

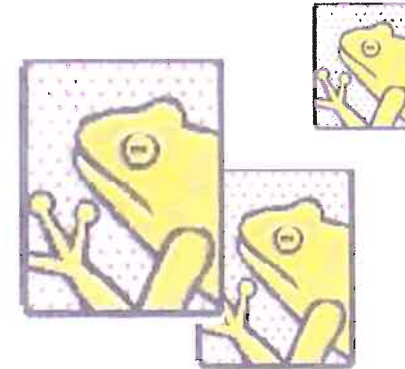


- 1 Préchauffez le four à 180° (th6). Lavez et coupez les courgettes en gros dés sans les peler. Emincez l'oignon.
- 2 Faites revenir le tout à la poêle dans l'huile d'olive chaude pendant 10 min, sur feu doux.
3. Ajoutez la noix de saveur et laissez encore cuire 2 min
- 4 Mélangez dans un saladier les œufs, le parmesan, et la chapelure. Ajoutez la menthe ciselée. puis la fondue de courgettes.
- 5 Versez dans un moule à cake antiadhésif. Enfournez à mi-hauteur et laissez cuire 30min.
- 6 Servez tiède ou froid

Accompagner d'un coulis de tomates - Variante la menthe peut être remplacée par du basilic

Ce plat peut être accompagné d'un pinot gris d'Alsace, d'un chateaufort du pape blanc, bon appétit.

# Les Cuisses de Jean-Michel



- Ingrédients: 150 g de cuisses par personne,  
2 gousses d'ail, 2 oignons, 4 échalottes, ciboulette, sel, poivre  
crème fraîche, farine,  
Cognac, vin du Jura,  
Huile d'olive et/ou beurre
- 1) préparer un fond provençal: mettre l'huile et/ou le beurre dans un grand Wok, mettre à feu moyen  
2) y plonger ensuite l'ail, l'oignon et l'échalotte hâchée moyen, saler, poivrer et laisser dorer en remuant de temps à autre  
3) fariner, poivrer et saler les cuisses  
4) « pousser un peu le feu » et jeter les cuisses dans la préparation provençale  
5) brasser les cuisses pour qu'elles soient bien en contact avec la préparation, elles vont changer de couleur..  
6) les laisser bien cuire en fonction de la quantité (entre 10 et 25mn) sans les laisser attacher ni griller  
7) flamber le tout avec le Cognac  
8) quand les cuisses sont cuites, les retirer du Wok avec un écumoir en laissant un peu de mélange au fond  
9) déglacer avec le vin du Jura, verser la crème fraîche (2 c. à soupe/personne), saler, poivrer  
10) ajouter la ciboulette hâchée et cuire à feu doux très doucement jusqu'à obtention de la consistance voulue  
11) verser la sauce sur les cuisses réservées

Ce plat peut être accompagné d'un vin jaune de qualité

Bon appétit !

# Cerises jambory

80g de cerises dénoyautées par personne

Du sucre glace

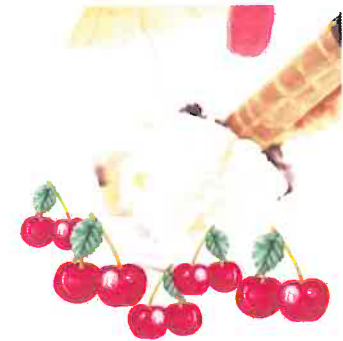
Du kirsch

De la liqueur de cassis

Du beurre

De la glace vanille à l'ancienne

Des feuilles de petite menthe et des gâteaux décoratifs



Dans un wok ou une poêle avec rebord, faire fondre à feu doux le beurre et verser le sucre glace ( environ 30g par personne ),

Verser les cerises dès le changement de couleur de l'appareil laisser transpirer 5mn,

Verser la liqueur de cassis pour que tous les fruits baignent, tourner doucement avec une spatule en bois,

Encore 5mn et verser le kirsch laisser cuire 3mn sans jamais laisser prendre au fond,

A terme les cerises sont confites et prêtes à être servies en assiette,

Sur un bord placer 2 boules de glace vanille, étaler devant une part des cerises chaudes, napper d'un peu de jus épais restant,

Ajouter 1 ou 2 feuilles de menthe, décorer d'un biscuit sec,

Attention au chaud et froid!

Bulles rosées de champagne en accompagnement

**Bon appétit**

# La Crémousse de Titiss

Ingrédients pour 2 personnes:

- 100 g de chocolat riche en cacao
- 100 g de chocolat praliné
- 10 cl de crème liquide
- 1 c. à soupe de Rhum ambré
- 2 œufs
- 30 g de sucre en poudre, 1 sachet de sucre vanillé
- 1 c. à soupe de Pralin



- 1) casser les 2 sortes de chocolat en morceaux dans un saladier
- 2) porter la crème liquide à ébullition dans une casserole
- 3) la verser sur les morceaux de chocolat et mélanger pour « lisser »
- 4) y ajouter le Rhum
- 5) casser les œufs en séparant les blancs des jaunes
- 6) fouetter les jaunes avec le sucre en poudre jusqu'à blanchiment
- 7) incorporer la crème au chocolat à peu à peu aux jaunes blanchis
- 8) monter les blancs en une neige ferme et les incorporer délicatement au mélange
- 9) répartir la Crémousse dans 2 tasses et les laisser au réfrigérateur pendant au moins 6h
- 10) parsemer les Crémousses de Pralin et servir frais !

Ce plat peut être accompagné d'un champagne blanc de noir, d'un maury, bon appétit.

# La tarte tout chocolat d' Yvette

à préparer 2 jours avant

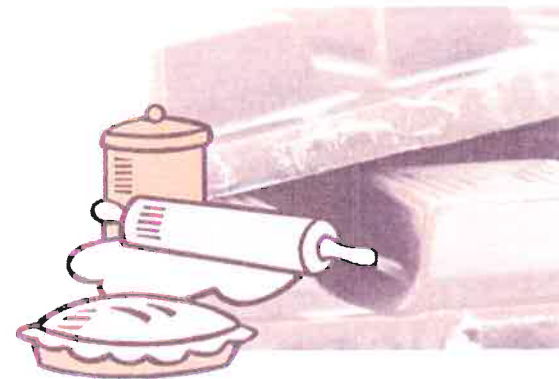
Un moule de 18 à 20 cm

## Pour la pâte

- 150 g de farine
- 30 g de cacao noir en poudre
- 100 g de beurre
- 75 g de sucre
- 1 œuf

## Pour la ganache

- 300g de chocolat à cuire
- 30 cl de crème entière



1. Rassemblez dans un saladier, farine, cacao, beurre coupé en dés et sucre. Pétrissez. Incorporez l'œuf battu à la fourchette, rassemblez la boule en pétrissant le moins possible. Laissez reposer de 1h à 24h au réfrigérateur.
2. Sortez la pâte 1h à l'avance. Préchauffez le four à 200° . Etalez la pâte sur un papier cuisson puis posez-la, papier sur le dessus , sur le moule à tarte.
3. Lestez le papier posé sur la pâte avec des haricots secs. Enfourez 15 mn puis retirez le papier et les haricots. Faire cuire encore 5mn . Démoulez après complet refroidissement.
4. Cassez le chocolat en morceaux. Portez la crème à ébullition puis versez la sur le chocolat. Couvrez et laissez reposer 10 mn. Mélangez au fouet crème et chocolat fondu. Versez la ganache ainsi obtenue sur le fond de tarte. Mettez au réfrigérateur au moins 1 journée. Saupoudrez de cacao tamisé.

Ce plat peut être accompagné d'un porto tawny, pedro jimenez dulce, ... bon appétit.

# Les Cannelés d'Yvette

Cette recette doit être préparée la veille de sa dégustation !

Ingrédients pour 24 cannelés :

- 1 litre de lait
- 50 g de beurre
- 5 jaunes d'oeufs
- 400 g de sucre
- 250 g de farine
- Vanille (poudre, liquide ou gousse fendue)
- 3 cl de Rhum
- 2 gouttes d'amande liquide
- (Option: 1 c. à soupe de zeste de citron)



- 1) faire chauffer le lait avec le beurre, la vanille et l'amande
- 2) laisser tiédir
- 3) battre les oeufs et le sucre au fouet
- 4) incorporer la farine sans trop travailler le mélange
- 5) verser peu à peu le lait jusqu'à obtention d'un mélange lisse
- 6) ajouter le Rhum
- 7) couvrir, et **laisser reposer 24h au réfrigérateur**
- 8) bien fouetter le mélange sorti du frigo et préchauffer le four à 6-7
- 9) remplir les moules à cannelés jusqu'à 1cm du bord
- 10) faire cuire 1/2h à 6-7 puis baisser à 5-6 pendant ¾ d'heure (ou selon votre four), les cannelés doivent être d'un beau brun foncé sans noircir, l'intérieur doit rester moelleux et l'extérieur est croquant !

Ce plat peut être accompagné d'un sauternes, loupjac, maury ou banyuls blanc ... bon appétit.

# La vie du club



# DEGUSTATION AVEC LES ANGLAIS DE SONNING

## 20 février 2009



# DEGUSTATION-VENTE DES VINS DE J.P. PELOU

## 18 septembre 2009



# JOURNEE DES ASSOCIATIONS

21

## 20 septembre 2009



Peu de visiteurs mais stand explicite tenu sans défaillance par notre trésorier Patrick St GENEST. Beaucoup de documents et MONDOVINO en DVD, au premier plan notre plaquette nous permettant de marquer une distinction destinée aux personnages oeuvrant pour l'art de la table et du vin.

En fin de journée des associations, les COMPAGNONS d'HYNAO ont pris en main le verre de l'amitié avec pour mission d'apporter un peu de nouveauté. Le choix a porté sur des bulles en blanc comme en rosé d'origines diverses.

- 1.SAUMUR, rosé sec, méthode traditionnelle, terroir argilo-calcaire, 85 % de cabernet franc, 15 % de chenin, arômes groseille—framboise.
- 2.CLAIRETTE, bulle naturelle en blanc sans ajout de sucre, sol argilo-calcaire de DIE en VERCORS, 75 % de muscat, 25 % de clairette, nez et bouche très muscat frais.
- 3.CREMANT de Bourgogne, rosé sec, gamay et pinot noir, méthode trad., nez de petits fruits rouges.
- 4.BLANQUETTE de LIMOUX, bulles douces, l'origine remonterait à 1531, en l'abbaye St Hilaire dans l'AUDE actuelle, ce vin revendique la place d'inventeur de la bulle mais GAILLAC dit la même chose, en tout cas bien avant le champagne, c'est une mousse naturelle issue de 90% de mauzac et le reste de chenin et de chardonnay, légèrement brioché.
- 5.CAFE de Paris, blanc sec ou demi sec, comme son nom ne l'indique pas, provient de Saint André de Cubzac en Gironde, conçu à partir chardonnay et de sémillon, peu fruité.
- 6.VOUVRAY, rosé sec, méthode trad., assemblage gamay et chenin, sol argilo- calcaire et tuffeau de Touraine, fermentation en bouteille remuage et dégorgement pour l'élaboration, tantôt fraise tantôt framboise au nez et en bouche.

Coup de chapeau à la dizaine de Compagnons présents et en tenue officielle au moment du coup bourre! C'est fou ce que ça peut donner soif de voir boire les autres!

# REPAS DE FIN D'ANNEE

## 18 décembre 2009

En clôture du millésime 2009 le club est allé découvrir la table  
de Me Jean-Philippe BONNAUDEAU,  
Chef du « GARDON FRAIS »



Pour accompagner le saumon, le foie gras, le bœuf en croûte et le veau, les fromages  
et les desserts nous avons choisi:

Mise en bouche> frisant des BAUX de PROVENCE

Entrée> vieux pineau et viognier de l'ARDECHE 2005

Viandes> PAUILLAC, Ch. LA FLEUR MILON 2001

Fromages> ROUSSILLON, domaine CELLER D'AL MOULI 1999

Desserts> Muté sur grains et Rivesaltes privilège



*Les COMPAGNONS au fil des séances ont goûté, aimé et retenu :*

**\*\*\*\*\*=excellent, -\*\*\*\*=très bon, -\*\*\*=bon, -\*\*ou -= perdons pas not' temps !**

- SAVENIERES, blanc de Loire, chenin pur, « Clos de Goulaine 2006 » \*\*\*  
 PINOT GRIS, blanc d'Alsace, « Hartmann 2006 » \*\*\*  
 PINOT AUXERROIS, blanc de noir d'Alsace, "Trapet 2006" \*\*\*  
 ST JOSEPH, rouge de syrah pure, « Cuvée des Anges, 2006 » \*\*\*\*  
 BOURGOGNE, rouge pinot noir, « Tolleot Beaut, 2007 » \*\*\*  
 BOURGOGNE, blanc chardonnay, « ch. MERCEY. MERCUREY, 2004 » \*\*\*  
 BOURGUEIL, rouge cabernet franc, « dom. Laurent MAILEAU, cuvée excellence, 2008 », \*\*\*  
 COTE DE DURAS, rouge cab. sauv. merlot. malbec, « Grande réserve, 2006 » \*\*\*  
 BUZET, rouge cép. bordelais, « dom de Brazalem, 2007 » \*\*\*  
 MINERVOIS, rougegrenache, syrah, mourvèdre, cinsault, « L'Enclos des Bories , 2007» \*\*\*  
 FRONSAC, rouge cab sauv, merlot, « ch. La Rivière, 2006 » \*\*\*\*  
 POMEROL,rouge merlot cab sauv, « ch. Jean de Gué, 2007 » \*\*\*  
 RULLY, blanc chardonnay, « dom. St A bel, Clos des Mollepierres, 2008 \*\*\*  
 MARGAUX, 3e cru classé, rouge cab sauv merlot, "ch. Du Tertre; 2003" \*\*\*\*  
 ST ESTEPHE, 4<sup>e</sup> cru classé, rouge cab sauv merlot, « ch. Lafont Rochet, 2003" \*\*\*\*  
 PESSAC LEOGNAN, cru classé, rouge merlot cab sauv, "ch. Carbonnieux, 2003" \*\*\*\*



## QUIZZ des Compagnons, qui sera champion?



- A) en 1805, qu'est devenue Nicole BARBE? .....
- B) les premières traces de l'existence du vin remontent à -7100, à -5500, -4750? .....
- C) le commerce du vin dans l'Antiquité était systématiquement accompagné de celui de: l'huile d'olive, d'esclaves, de poteries? .....
- D) le premier vin « millésimé » remonte à: -121, 1457, 1774? .....
- E) dans « MONDOVINO » H. de Montille défend: la BOURGOGNE? Le LANGUEDOC? Le BORDELAIS? .....
- F) les « LIGERS D'OR » récompensent: les vigneron à ANGERS? À CHINON? À SANCERRE? .....
- G) qui a dit à propos de sa production: « UNE SEULE QUALITE: LA PREMIERE » M. KRUG? Mme. CLIQUOT? M. PERIGNON? .....
- H) de quand date l'utilisation de « BEAUJOLAIS NOUVEAU »: 1951, 1964, 1985? .....
- I) une bouteille de PENFOLDS Grange (Australie) de 1951 se négocie à 350€, 17500€, 9600€? .....
- J) la création de l'INAO date de: 1935, 1929, 1912? .....
- K) le « CORTEGE DES VENDANGES » est une fête du vin en : Suisse? Alsace? Italie? .....
- L) un roi a interdit le gamay au profit du pinot noir en BOURGOGNE, est-ce: LOUIS XIV? PHILIPPE LE HARDI? CHARLES VI? .....
- M) sur les 450 AOC de France la BOURGOGNE en compte 100? 66? 87? .....
- N) en GIRONDE la « gerbe baude » marque la fin des vendanges, dans la dernière charrette on plaçait: une gerbe de fleurs, blé et feuilles de vigne?  
une gerbe de sarments et une grappe? Une gerbe de blé, fleurs et raisin? .....
- O) en 1852 A. JACQUESSON invente le « bidule », est-ce: la capsule de bouteille, la capsule de muselet, la capsule de bouchage? .....
- P) la coupe de champagne a-t-elle été moulée sur le sein de la POMPADOUR? MARIE-ANTOINETTE? LA MAINTENON? .....
- Q) Dom PERIGNON était contemporain de LOUIS PHILIPPE? LOUIS XIV? LOUIS XV? .....
- R) Samuel HENSHALL a inventé en 1795: le bouchon, le tire-bouchon, l'étiquette? .....
- S) le plus vieux vin jaune connu date de 1774, il a été goûté et apprécié en 1954, en 2002, 1994? .....
- T) en 1760, la POMPADOUR et LOUIS FRANCOIS de BOURBON se disputent un grand domaine, est-ce: la ROMANEE de l'abbaye  
St VIVANT? Le clos du MESNIL? Le ch. HAUT BRION? .....
- U) laquelle de ces « côtes » n'est pas de Bordeaux: COTE DE FRANCS? COTE DE ST MONT? COTE DE BLAYE? .....
- V) que signifie « MEDOC »: marais du sud, pays des vignes, terre du milieu? .....
- W) laquelle de ces appellations n'a pas de classement: POMEROL? SAUTERNES? PESSAC LEOGNAN? .....
- X) selon l'adage, on annonce les bans de vendanges 100 jours après: le débourrement, la floraison, l'ébourgeonnage? .....
- Y) dans le monde du vin, qu'est devenue la « maubeuge »: la bouteille bordelaise, la champenoise, la bourguignonne? .....
- Z) autrefois les bouteilles étaient cachetées ou cirées, parce que: le bouchage ne tenait pas? cela évitait les fuites? C'était la marque du négoce? .....

**Résultats: tout l'alphabet > champion du monde**, félicitations, ça mérite une récompense club. **Plus de 20 bonnes réponses > commander**, beaucoup de connaissances. **De 15 à 20 réponses > master**, c'est déjà pas mal. **De 10 à 14 réponses > chevalier**, bonne moyenne. **En dessous de 10 > disciple**, il faut sans doute réviser!! **0 réponse > analphabète!**

# Saint Vincent



Vers l'an 300, l'empire romain fragilisé, régnait par la terreur, en exigeant un culte inconditionnel à l'Empereur. Toute autre forme de religion était considéré comme un contre pouvoir. La force et la violence n'asservissent pas les cœurs, nous le savons encore de nos jours ! On ne se souvient plus du représentant de l'empereur, le très cruel Dacien qui régnait sur l'Aragon, mais celui qui n'a pas faibli devant la torture est devenu célèbre. Vincent, homme cultivé, s'était donné à Dieu dans le diaconat, pour être au service des pauvres et de la parole de Dieu. Quant on exigea qu'il adore l'empereur, il eu la force de résister. Son martyr fut horrible : écartèlement, lacérations, brûlures. L'enthousiasme populaire a peut-être ajouté quelques merveilles à ces faits : la vive lueur qui régnait dans le cachot où gisait le corps du supplicié agonisant sur des tessons acérés, le loup qui défendait la dépouille du Saint contre les rapaces, le retour immédiat au rivage de son corps jeté en pleine mer ... Quoiqu'il en soit, Vincent a été très vite vénéré. Ces tortures devaient être dissuasives. L'effet fut contraire : elles transformèrent le supplicié en exemple. Saint Augustin et le Pape Léon ont recommandé avec les plus grandes louanges qu'on fasse mémoire de ce saint.

Pourquoi les vigneron ont-ils choisi comme Saint Patron ? La raison est aujourd'hui oubliée. A priori, horreur des tortures et joyeuses dégustations, ne font pas bon ménage ! Il y a donc là un signe fort. Etait-il lui-même dans le métier ? On sait qu'un commerce intense de vin se faisait entre Rome et l'Espagne. Ce n'est pas n'importe quel martyr qui fut choisi. Il y en eu tant à cette époque. Il se pourrait bien qu'il ait eu un lien étroit avec la profession avant les événements qui le firent tant admirer.

Est-ce par analogie avec le vin qui provient d'une vigne 'torturée' par la taille, d'une grappe 'écrasée', à cause du jus sucré sublimé en alcool par la fermentation, vin qui finalement réjouit le cœur de l'homme ?

Est-ce aussi le sang versé qui rappelle celui du Christ martyrisé pour nous sauver, sang que devient le vin consacré, à chaque eucharistie ? vin changé en sang qui conduit à la vie éternelle ?

Etait-ce pour prendre le contre-pied du dieu du vin, Bacchus ? Il est, en quelque sorte, le symbole de la décadence de Rome. Bacchus, image dégradante pour l'homme, était vaincue par la grandeur d'âme de ce nouveau patron. S'élever au dessus du seul plaisir des sens n'est-ce pas le but recherché en créant de bons et délicieux produits.

Saint-Vincent peut être représenté en dalmatique, vêtement liturgique du diacre, montrant le livre de l'évangile qu'il devait proclamer et suivre, portant la palme des martyrs et une grappe de raisin, une serpette, instrument de son martyre (et de son métier) ou avec une grille, rappelant également ses tortures. Il est vénéré partout où l'on fait du vin. On le trouve sur des vitraux, en statue, en image, dans des églises mais aussi dans des caves. Le renouveau dans l'attention qu'on lui porte devrait ne pas être détourné par le folklore, mais au contraire, conduire à la source : l'amour de Dieu et des hommes.

## Qu'est-ce qu'un Saint Patron ?

Chacun de nous peut avoir un saint patron, souvent celui qui porte notre prénom. Les villes, les pays, ou même des ensembles de pays prennent un Saint Patron. Les professions aussi. Le patron est choisi pour quelques traits majeurs de sa vie : le lieu où il s'est rendu célèbre, son caractère, ses activités, les circonstances de sa mort. Il a été déclaré " saint " selon l'héroïcité de ses vertus, jugement confirmé par quelques miracles. Un lien d'affection ou d'admiration se crée entre le Saint Patron et ceux qui le choisissent.

Il est pris comme protecteur, comme celui qui se fait l'intermédiaire auprès de Dieu pour lui demander de sécuriser, de guérir, de consoler, de conseiller ceux qui le prennent comme patron. Homme comme nous, il est, pour certains, plus accessible que Dieu, et devient ainsi notre confident. Celui qui 'voit Dieu', voit les hommes qui se confient à lui.

Il est un signe de Dieu à nos côtés. Par ses représentations, images, statues, il nous rappelle l'essentiel : l'amour de Dieu pour nous, et ceux que nous aimons. Dieu est proche. Dans le cas d'un patron professionnel, il témoigne de l'intérêt de Dieu pour notre travail, ses peines et ses joies et pour tous ceux qui en bénéficient.

Son exemple, sans faire de lui un modèle, nous aide dans la vie à être meilleur, à faire les bons choix, à organiser notre vie selon des priorités qui font grandir, nous et ceux que nous côtoyons.

Son intervention n'a aucun caractère magique qui nous laisserait passif ou dépendant. Il nous a montré lui-même le chemin à suivre : l'engagement inconditionnel pour Dieu et les hommes. Faire appel à lui ne peut donc que nous stimuler à nous dépenser et nous convaincre en même temps que tout vient de Dieu.

## Prière à Saint Vincent

**Saint Vincent, patron des vigneron,**  
obtiens nous l'abondance des récoltes, la qualité du vin, une clientèle nombreuse et fidèle ainsi que la prospérité dans nos entreprises !

**Saint Vincent, patron des vigneron,**  
si tout ceci nous est donné, que nous sachions en faire un usage désintéressé avec un cœur reconnaissant !

**Saint Vincent, patron des vigneron,**  
si l'un ou l'autre vient à manquer, prie Dieu pour que nous ayons confiance, patience, et que nos cœurs s'ouvrent à la souffrance des autres !

**Saint Vincent, patron des vigneron,**  
que le bon soleil se lève sur tout ceux que nous aimons, comme sur nos vignes ! Que la joie inonde notre monde comme la douce pluie irrigue nos ceps ! Et si quelqu'orage gronde, obtient nous humour et pardon !

**Saint Vincent,**  
toi qui était diacre, c'est à dire serviteur, tourne nos regards vers les plus pauvres, permet que d'autres hommes se mettent à leur tour au service des homes pour leur plus grand bien matériel et spirituel !

**Saint Vincent,**  
toi qui a refusé de trahir ta foi, prie pour que nos incertitudes deviennent convictions et que nos convictions nous rapprochent de la foi !

**Saint Vincent,**  
toi qui a tant souffert, permet que le tyran se transforme en apôtre, que le violent s'attendrisse, qu'aucune souffrance ne soit inutile. Obtiens que jamais nous ne blessions ni nos amis, ni nos ennemis !

**Avec l'aide de Saint Vincent**  
qui a supporté de souffrir pour sa foi, Seigneur, fortifie-nous dans les épreuves !

**Avec l'aide de Saint Vincent**  
qui a accepté de mourir pour sa foi, Seigneur, donne-nous le sens de la vraie liberté !

Avec l'aide de Saint Vincent qui a part au 'banquet éternel', éloigne de nous les dangers des concupiscences stériles !



## Liste des COMPAGNONS

**BERNARD ANDOUCHE.** NIEUIL L'ESPOIR. EN CHARGE DE LA MEMOIRE DU CLUB, PHOTOS ET DIAPORAMAS

**JOËL BARRAULT.** LIGUGE. RESPONSABLE DE L'INTRONISATION

**GERARD BLANCHET.** LIGUGE. RESPONSABLE DE L'INTRONISATION AUSSI

**XAVIER CACHART.** LIGUGE. MEMBRE

**JOHNNY FAROU.** NOUAILLE MAUPERTUIS. MEMBRE

**ANNE FISSON.** LIGUGE. MEMBRE

**CATHERINE PIERROT.** LIGUGE. MEMBRE

**JEAN PODOU.** LIGUGE. MEMBRE

**MICHEL PROUST.** POITIERS. MEMBRE

**JEAN-MICHEL RICHARD.** LIGUGE. PRESIDENT

**YVETTE SOUCHAUD.** LIGUGE. MEMBRE

**PATRICK SAINT-GENEST.** LIGUGE. TRESORIER

**PATRICK TERNY.** LA CHAPELLE MONTREUIL. VICE-PRESIDENT

**STEPHANE TERNY.** SAINT-BENOIT. SECRETAIRE

**SABINE VALANGE.** LIGUGE. MEMBRE

**DANIEL VERPLANCKE.** LIGUGE. MEMBRE

HENRY DE  
RENAUVROU



CATHÉDRALE XIII<sup>e</sup> SIÈCLE

# MENU

*Diner-Débat du 11 Avril 1959*

organisé par le S. I. de CHAUVIGNY

*Potage perlé*

*Matelotte d'Anguilles*

*Filet de bœuf sauce Madère*

*Petits Pois à l'Bluée*

*Gratte-balles de Saint-Maclin*

*Coeurs de laitues*

*Fromages*



## DESSERT

*Glaces*

*Petits Fours*

*Corbilles de Fruits*



## VINS

*Grand Ordinaire Rouge et blanc*

*Vin vieux*

*Café - Liqueurs*



ELIE RICHARD — HOTEL DE LA BOULE D'OR  
SAINT-MARTIN-LA-RIVIERE

CHAMPAGNE

*Charles Heidsieck*

REIMS

Daniel - Régine



S. I. U.

DINER du 20 SEPT 1958

Consommé aux Fêtes  
Colin sauce tartare  
Géline sauce chevreuil  
Poulet à l'arcadia  
Celeris glacées  
Pintade sur cresson  
Salade

## Dessert

Crème au caramel  
Petite four  
Millefeuille  
Macarons  
Coupes de fruits

## Vins

Grand Ordinaire blanc et rouge  
Vin vieux - Bordeaux  
Café - Liqueurs

-i-i-i-

Mme LIDON, cuisinière

IMP CAMIS PARIS

*Repas de Communion du 5 Juin 1958*



*Hors-d'oeuvre variés*

*Colin sauce Tartare*

*Filet de boeuf sauce Madère*

*Poulet de grains sur Canapé*

*Petits pois à l'Étuvée*

*Fraîcheur du Jardin*

DESSERT

*Savains aux Fruits*

*Broyés du Poitou*

*Coqueilles de Fruits*

VINS

*Grand Ordinaire rouge et blanc*

*Vin vieux*

*Café - Liqueurs*

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

GENÇAY - IMP. CHEVALIER

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

DIMANCHE 23 MARS. à 12 heures

*Hors d'oeuvre Variés*

*Colin sauce Vieille Fille*  
*Filet de Bison aux Champignons*

*Petites Aiguilles Vertes*

*Poularde de Saint-Martin*

*Fraîcheur du Célibat*

DESSERT

*Savain à la Divorcée*  
*Broyé après pour les années*  
*à attendre le Mariage*

PINARDS

*Blanc et Rouge*  
*Château la Pompe à Volonté*  
*Café - Gnôle*

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

GENÇAY - IMP. CHEVALIER

Le Président  
du club œnologique  
des COMPAGNONS D'HYNAO



remercie de leur participation ceux qui ont apporté aide et temps, texte et photos, soutien financier et moral pour la réalisation de ce premier opus entièrement conçu en interne:

M. le Maire et la municipalité,  
Stéphane Terny, montage  
Bernard Andouche, photos  
Yvette, Gégé, Joël, Patrick & Patrick,  
Bernard, Stéphane, Anne ...  
pour leur travail patient sur les  
recettes.