



LA TABLE des COMPAGNONS

VIN'ART
Salon de produits de terroirs
LIGUGE (86)
Complexe sportif Jean-Paul Gomez
29-30 OCTOBRE
de 10 h à 19 h

La plus belle palette
des
entree 3€ + 1 verre

et la participation d'amis artistes

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



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

2ème édition
Fait à LIGUGE, millésime 2010



Index de la TABLE DES COMPAGNONS N°2



- P.1> le mot du président **PATRICK TERNY**
- P.2> mise en bouche!
- P.3> qui sommes-nous?
- P.4> le programme du millésime 2010 des Compagnons
- P.5 & 6> lettre de la vallée du Rhône
- P.7 & 8> le coin du lecteur amateur de vins et cuisines
- P.9> au cœur de l'appellation de Fronton
- P.10> nous avons osé noter le millésime 2000!
- P.11> réponses au quizz 2009
- P.12> quizz 2010
- P.13 à 16> les Compagnons font recettes!
- P.17> présentation du salon VIN'ART à LIGUGE en 2011
- P.18> les coups de cœur des Compagnons en 2009
- P.19> les récompensés de l'année
- P.20 & 21> quelques moments de la vie du club!
- P.22> des remerciements mérités



EDITO DU PRESIDENT

Quoi de neuf en 2010 ?

Ouvrons sans tarder cette 2ième édition de « La Table des Compagnons » et dévorons sans modération les rubriques qui retracent les activités 2010 du Club : les dégustations, les recettes et leurs vins, les rencontres avec les viticulteurs, le quizz, les infos, des photos...

Si 2009 fut une grande année, 2010 n'a rien à lui envier !!!! Et 2011 est très prometteuse..... du moins en ce qui concerne les activités du club ! Cette vitalité est le résultat de l'implication de chaque membre :

- par son imagination dans le choix d'un thème,
- par l'originalité d'une recette,
- par la qualité de l'accueil et la convivialité lors de séance « au domicile »,
- mais surtout par l'enthousiasme et la bonne humeur contagieuse qui l'animent durant nos soirées.

Car, chez Les Compagnons d'HYNAO on a le vin gai ! Non, non pas celui dont nous affublent généralement les regards extérieurs- ignares parfois jaloux souvent envieux- mais celui du plaisir de partager la même passion : L'amour du vin et des mets. Le vin gai oui mais, sérieux, appliqué, consciencieux : noter une dégustation à l'aveugle n'est pas un exercice à prendre à la légère !

Alors Compagnons passons à Table, éveillons nos sens, aiguisons notre humour et partageons nos sensations !

Merci à tous pour votre collaboration à cette Tablée 2010 et en particulier à notre rédacteur en chef !

Santé à tous !

Patrick TERNY

Préface (ou mise en bouche!)

C'est un vrai plaisir que d'ouvrir le carnet de ce n° 2 de la TABLE DES COMPAGNONS. Encore un millésime riche et plein de promesses tenues, non seulement l'esprit est toujours le même, mais il sert de plus à éloigner: la morosité quotidienne, les interdits qui s'empilent, le mauvais goût, la « mal bouffe », les pires moments etc ...

Les rendez-vous ont tous été tenus et notre 1ère sortie « open » vers MONTLOUIS et CHINON a rempli un autocar avec des amis d'Amérique Latine pour la visite fort riche de 2 domaines, en guise de pause déjeuner une spécialité poitevine: « le méloué », pique nique général où tout un chacun partage son panier avec les voisins, où l'on se lève pour faire du « goûtez-moi ça tu m'en diras des nouvelles », nous étions chez les MOYER en Touraine.

Nous avons aussi réalisé en interne un grand moment d'accord mets/vins en faisant pour un groupe de haute volée la cuisine, pour un autre la recherche des vins et pour tous des instants dont l'intensité conviviale est difficile à rendre par des mots, mêlant fierté et régalaude, plaisir intense et amitié, en un mot du pur épicurisme.

Les COMPAGNONS ont dix ans! Nous avons intronisé l'une des nôtres à l'occasion: MYRIAM, c'est pas grand-chose, c'est entre nous et pourtant l'émotion était bien là.



Nous avons osé l'expérience rare qui consiste à tenter de « noter » un millésime: le 2000. Très recherché pour cause de tournant du millénaire, où en est-il 10 ans plus tard? La réponse est dans nos pages.



Nous avons aussi fait la foire! ... aux vins bien entendu! Comme d'habitude c'est à l'aveugle et en toute objectivité sur un choix réduit volontairement, 2 choses importantes sont apparues: la première tient au résultat, voir plus loin, l'autre tient à la performance des équipes de dégustateurs, il faut savoir que 9 vins sur 11 ont été trouvés, ce n'est pas peu!

Le salon **VIN'ART** est sur les rails, retenez la date:

les 29 et 30 octobre 2011,

à LIGUGE dans les gymnases. 50 vigneronns, 20 producteurs d'autant de régions de France, un dizaine de produits périphériques au vin tels les armoires à vin, les aménagements de caves, les sculpteurs sur duelles, les ustensiles de table, ... l'écho rencontré à ce jour est favorable et encourageant pour la trentaine de volontaires qui tient dans ses mains la réussite d'une grande première! Et bientôt un site internet.

Enfin quelques recettes de derrière les fagots et de l'info à lire se tiennent compagnie. Bonne lecture.

COMPAGNONS D'HYNAO, qui sommes-nous ?

Notre groupe épicurien est né avec le XXI ème siècle.

Le but initial est la découverte des vins et de ceux qui les font, les accords entre mets et vins. Nous avons ajouté l'auto-socio-formation des membres et la concrétisation des inventions culinaires, les rencontres, les sorties ouvertes, l'implantation d'un salon gastronomique, la participation à des jurys, des réceptions/présentations sur demande, la remise de notre distinction aux gens de vins et de cuisine, la communication sous forme d'un document « La table des Compagnons » et un site internet à découvrir.

La mise en place du SALON VIN'ART, est à la fois le moteur et la démonstration d'une volonté d'aller de l'avant, la vitrine qui manifeste l'élan d'un groupe actif, qui cherche davantage le plaisir de réussir que le besoin d'être reconnu, le but est de créer un événement pérenne de référence où tout un chacun sera satisfait de sa participation, au milieu de la qualité, de la convivialité et du respect des productions comme des visiteurs.

Jean-Michel RICHARD

Le programme des Compagnons au cours du millésime 2010:

- *21 janv.> AG et inscriptions pour l'année, agrémentée de 2 magnums statutaires (#)
- *26 fév.> soirée à VIGNES et TERROIRS, caviste, en accompagnement des vins du sud ouest
- *19 mar.> soirée du maître fromager PASCAL BOULOGNE, remise de la distinction par Yvette et Patrick (#)
- *23 avr.> réception du dom. De Villemont, les enfants BOURDIER
- *28 mai> soirée millésime 2000, (#)
- *13 juin> sortie open Montlouis+Chinon en autocar, remise de la distinction au dom. Moyer par Bichon
- *27 aout> les vins du monde, chez JOEL
- *18 sep.> cuisine et vins des Compagnons (#) dixième anniversaire du club
- *15 oct.> les foires aux vins des grandes surfaces (#)
- *19 nov.> soirée des « îles », chez JEAN
- *10 déc.> soirée de clôture au restaurant de Gizay

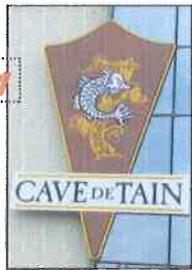
(#) = salle Pichereau, Ligugé,

Merci à la municipalité pour le prêt de la salle



Lettre de la vallée du Rhône septentrionale, printemps 2010

Photos de Bernard ANDOUCHE, texte de Jean-Michel RICHARD



Une semaine dans le mistral! Le nez au vent puisque nous avons pris la vallée par le sud, de St PERAY à AMPUIS, remontant le Rhône par sa rive droite, localisation exclusive des vignes face au levant avec des pentes si copieuses qu'on ne peut y faire pousser les ceps qu'au prix de terrasses parfois si restreintes qu'on y met 4 pieds pas davantage!

Chaque caveau est un refuge contre les bourrasques que nous avons mis à profit studieusement.

Nous avons l'habitude de nous présenter sans rendez-vous ce qui rend le contact moins formel et la dégustation plus amicale, nous abordons les vigneronniers clairement quant à notre démarche et n'excluons ni les trop « petits » ni les plus « grands »; ce qui donne des visites de 10 mn ou de 2h30!

Dès le dimanche: à pied d'œuvre. 1er objectif pour se faire une idée des prix et des goûts à la Cave de TAIN. Les blancs et les rouges se succèdent comme toujours dans les caves de regroupement de producteurs, il y a de tout et même du bon, mais aux prix affichés on se fait vite une idée: c'est pas mal mais ça va pas être facile! La dégustation est sympa et on ne repart pas les mains vides! (1)

À St PERAY, 13 km au sud de TOURNON, nous débutons nos visites par le premier qui nous tombe sous les yeux: dom. St Gilles, 2 ou 3 produits perso et des vins d'amis ouverts à la dégustation (2). Nous retenons un viognier surmaturé à la fois léger en bouche et original au nez, juste assez moelleux pour un apéro imprévu ou un foie gras d'oie du Gers et un St PERAY en bulles fraîches et goûteuses, sachant que les vins méthode trad. de l'appellation n'ont plus que 4 producteurs seulement, pas assez rentable mon cher! Il y a quelques décennies encore on inscrivait sur les étiquettes des vins d'ici: » CHAMPAGNE ST PERAY »! (3)

Heureusement il y a M. CHABOUD (4)! Un des 4 « bulleurs » qui a réussi à apprivoiser marsanne et roussanne, en vins tranquilles et champagnisés. La cuvée de marsanne pure 2009 est un régal de pêche de vigne et de miel de printemps, une gourmandise de fraîcheur très apéritive même si un poisson d'eau douce serait heureux de la marier! La cuvée Alexandre 2008, à parité de marsanne et de roussanne se veut plus sérieuse, vineuse voire ambitieuse, la minéralité roussannienne retient les ardeurs fruitées et florales sans les mettre aux oubliettes. Puis les bulles: brut de brut, nature ou travaillées vers l'unique comme cette cuvée Arnaud, vineuse marquée légèrement de boisé et de fumet, de fruits blancs mûrs et ample en bouche, bel élevage! On a aimé autant en première bouche qu'avec une salade de fruits. Un st joseph, 2 cornas et 1 c. du Rhône complètent la production.

À CORNAS, « terre brûlée » selon certains, terre d'avenir selon presque tous, on est juste sorti de St PERAY vers le nord et pourtant tout est à l'envers: ici on ne fait que du rouge et du viril! Les flancs de coteaux sont vertigineux, 116ha et une cinquantaine de vigneronniers pour un seul trésor: le terroir. Exposé S.E. il est précoce et son sol granitique chaud aide à la maturation sans variations indésirables, 36hl/ha en moyenne et des sourires larges comme des foudres quand on parle millésime 2009. On a pris le temps et rendu visite à quelques vigneronniers parmi lesquels Alain VOGÉ (5) au bord de la N86. Comme d'habitude on est arrivé sans prévenir, mais M. VOGÉ qui nous a ouvert la porte revenait de dialyse très fatigué. L'infirmière nous a assurés qu'il tenait à s'occuper de nous « en attendant que quelqu'un d'autre vienne! » Nous en avons été inquiets tant il était mal en point et nous lui avons proposé de repasser mais il a ouvert son caveau et ses bouteilles avant que n'arrive effectivement AYMERIC, son associé, en pleine forme lui! Nous avons pu accéder à toutes les cuvées même les « pas prévues ». Les 2 premiers flacons les St PERAY, des blancs toujours sur marsanne (95%) et roussanne, l'une de cuve HARMONIE, l'autre totalement élevée au bois, TERRE BOISEE. Très expressifs tous les 2 (fleurs et praline), on les voit avec melon et jambon. Le st joseph Vinsonnes et les 3 cornas: les Chailles+ Vieilles vignes+ Vieilles fontaines, dégustés à la suite donnent une sensation d'ascension irréversible, le respect du terroir allié à la qualité des choix d'élevage sont les marques de fabrique. Assurément un domaine à suivre, pourtant la production moyenne peut inquiéter les éventuels nouveaux amateurs!

À noter les 2006 et 2007 chez DUMIEN-SERRETTE, à prix raisonnable.





En conservant cette rive droite du Rhône, on arrive très vite à ROCHE de GLUN et MAUVES, terroirs historiques du st joseph, il faut ensuite remonter une trentaine de km pour atteindre SERRIERES et CHAVANAY, on longe le couloir rhodanien bord à bord avec les collines, la voie ferrée, la N7 et l'autoroute. Nous avons posé nos pénates chez B. GRIPPA, DOM. COURBIS, I. BETTON, Y. CUILLERON, P. JABOULET Ainé, à la Cave de ST DESIRAT, chez PH. JABOULET, DOM. Des REMIZIERES, R. BLACHON, DOM. Du CHENE, ...



Nous avons aimé les explications très pointues de M. Bernard GRIPPA (1), nous sommes restés perplexes quant aux vins, mais nous n'avons entendu que du bien de ce producteur, alors ne l'écartons pas de notre sélection, chez CUILLERON de très beaux vins mais déjà dans un ordre de prix assez conséquent, puis Philippe JABOULET ex-membre de la marque JABOULET, qui est vendue depuis 2006 à des financiers suisses nous a-t'on dit, il a conservé son nom et ça n'a pu se faire qu'après 2 années de combats juridiques, mais l'homme a du caractère et ses vins aussi, j'ai aimé la cuvée « Nouvelère », jeu de mot au potentiel fort et déjà appréciable, prix très corrects. Enfin le DOM. Du CHENE à CHAVANAY: maison en chantier, aucun signe extérieur de richesse, accueil en pantoufles! Mais des st joseph blancs et rouges d'un réel intérêt, pas question de repartir sans rien! Du genre coup de cœur: rond, riche, bel équilibre, fruits murs, légère réglisse, avec de l'avenir. Bel accueil également chez Philippe FAURY (4), recommandé par Ph. JABOULET en personne, des st joseph ciselés, fins et brillants et un condrieu « les Bernes » qui a eu ma préférence.



Passons au pays de l'Hermitage (2), TAIN, CROZES et MERCUROL, secteur dans l'angle du confluent Isère/Rhône, où la vigne partage les sols avec les arbres fruitiers, pas de colline mais des galets et de la belle terre, territoire peu amène où trouver les dégustations est un long et tortueux chemin de soi! Nous avons jeté notre dévolu sur le DOM. BELLE à LARNAGE (3). Reçus par madame, nous avons découvert un caveau tout neuf, à l'entrée une barrique relevée et ouverte présente les sols sur lesquels sont couchées les bouteilles de provenance, on a goûté les crozes, st joseph et hermitage, des beaux vins bien propres et brillants, au caractère lissé mais où on sent l'intention d'y mettre la patte du chef. Nous en avons parlé à un caviste, plus tard, qui n'a pas voulu nous donner son avis, par restriction due à l'inimitié sans doute. Nous avons choisi leur hermitage 2004 (5) pour notre repas gastronomique de fin de séjour car il avait satisfait tout le monde même à un prix assez élevé.



Au pied de la colline de TAIN ce qui frappe c'est la grandeur du chantier, la double colline qui s'arrondit vers 300m d'altitude est quasi entièrement recouverte de vigne présentant des pentes qui posent question: comment travaille t'on ces terres? Les pieds sont taillés en gobelet duquel partent les sarments que l'on attache fin mai sur le tuteur. Un peu avant le sommet se trouve la fameuse chapelle appartenant à Paul JABOULET (6). C'est à la maison CHAPOUTIER que l'on a pu découvrir les plus beaux hermitage blancs et rouges, des crozes et st joseph délectables. À retenir: la cuvée « les Meysonniers » 2008 crozes hermitage en rouge et en blanc à prix raisonnables (12€), les « granits » 2007 en st joseph blanc, « chante alouette » 2005 hermitage blanc et « pavillon » 1994 hermitage rouge.

Chez M. CHAPOUTIER non seulement l'accueil est charmant et compétent, mais de plus on peut goûter des vins de très haute volée sans regret, voire déguster des vins maison (7) venant d'Australie par exemple.

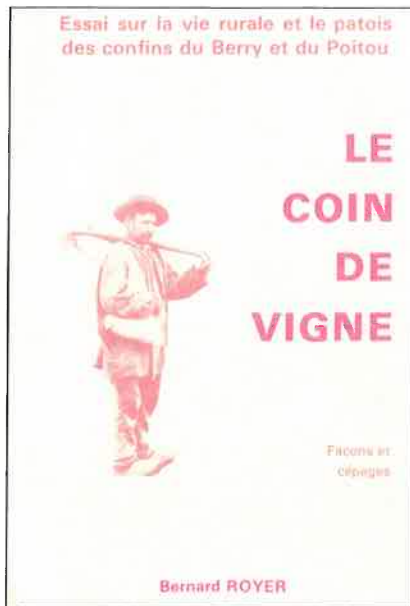


Le nord réserve sa réputation et ses petites productions à une clientèle aisée, CONRIEU offre ses grands blancs et AMPUIS ses rouges de syrah augmentée de 5 à 20% de viognier, à la condition que le cépage blanc soit sur la même parcelle que le rouge! Là aussi le vigneron ne doit pas souffrir de vertige, la terre est retenue par les « chaillets », murs de granit construits par les Portugais qui retrouvent ici les sensations de leur Porto natal! Nous avons aimé la Côte rôtie de chez H. et Ph. GALLET(où nous avons eu la chance de déguster à la pipette le futur (déjà beau) 2009, le 2007 est au meilleur prix de l'appellation: 18€ si par 12! Nous n'avons pas trouvé l'entrée de la maison GUIGAL mais la réputation de l'accueil est au plus bas. Par contre chez VIDAL- FLEURY, la plus ancienne maison de négoce de l'appellation, nous entrons dans un futur grand hall en chantier



presque fini un peu dans l'expectative, à notre surprise la visite rapide précède une dégustation agréable. Nous sommes sous le mur écriteau qui précise les flancs en vis-à-vis de la Côte brune et de la blonde (7)! L'élevage se fait sur des lies fines en rouge comme en blanc, on y prend le temps de bien faire et les prix sont corrects. J'ai apprécié ce petit viognier du Gard, les st joseph expressifs, le cornas aromatique, la Côte rôtie brune et blonde et la cuvée majeure issue de la parcelle de la Chatillonne.

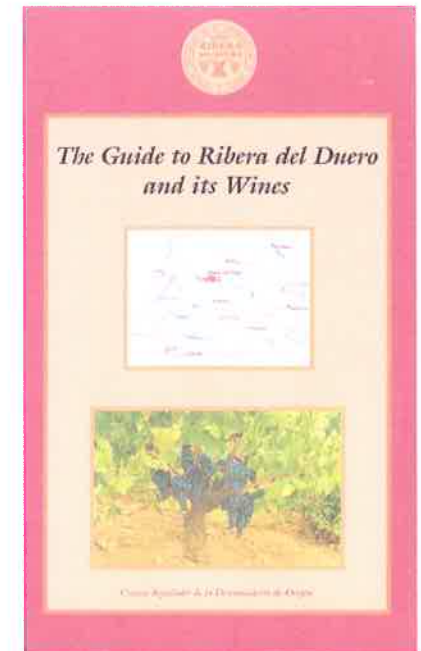
À la prochaine!!



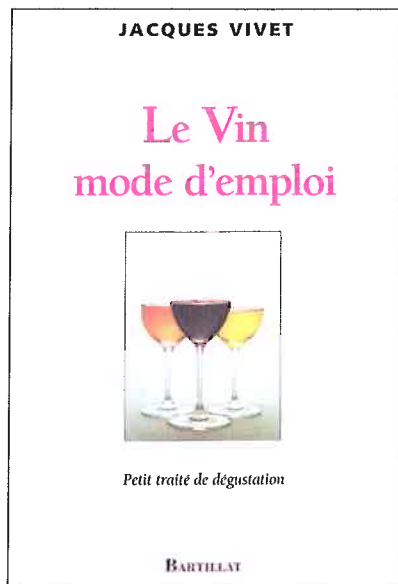
Évocation minutieuse de la vie rurale entre 1880 et 1930 entre effets de religion et paganisme, accent celtique et latinisme avec une part belle à la tradition orale. Bernard ROYER, 1983.



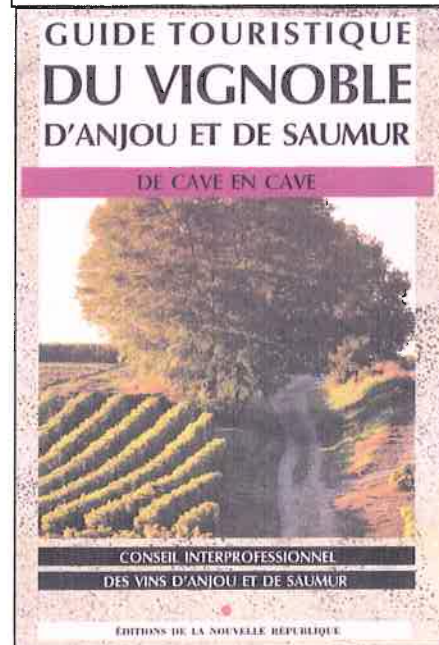
L'histoire du vin au cœur de nos civilisations, des amphores aux mangas, de la GRECE à l'AUSTRALIE, les usages et coutumes selon les pays, les âges, les goûts, ... Frédérique JANNIER, journaliste GRUND, 2010.



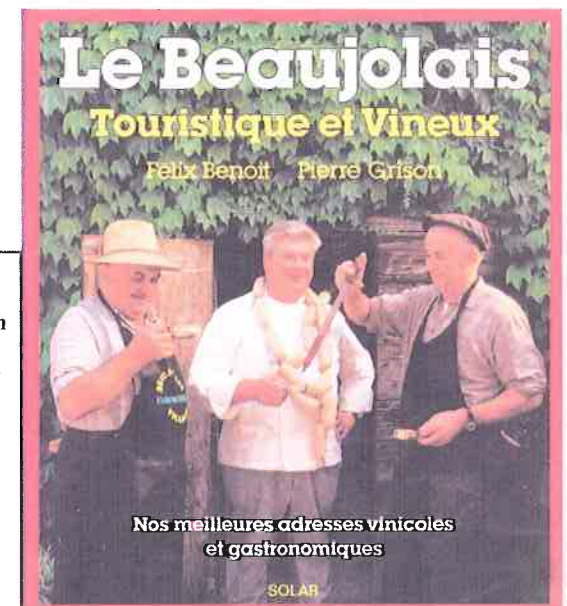
Les ANGLAIS visitent l'Espagne, constants fouineurs et rapporteurs avisés, on ne peut leur reprocher que de se cantonner dans leur langue! Le tour de la région « Ribiera del Duero » à mi chemin entre BILBAO et MADRID, à découvrir, WINES FROM SPAIN, 1998.



Un livre qui pourrait être au chevet de chacun d'entre nous tant l'auteur est ouvert à notre façon de voir les choses du vin: simplicité, sensations, erreurs à éviter, tout pour se préparer à une dégustation sincère sans fioriture ni super science. Jacquet VIVET, 2006.

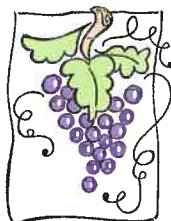


Terre de gourmands, cuisine d'histoire et grands gosiers étoilés, on en mangerait ... Une identité et une personnalité à découvrir, entre truceulence et expertise, de P. BOCUSE à G. DUBOEUF, J.Ch. PIVOT ... F. BENOIT & P. GRISON, 1984.





N° particulièrement intéressant de la RVF où l'on fait la part belle aux relanceurs de qualité de la région languedocienne et le point sur les pesticides dont la teneur des productions reste problématique.



J'ai découvert il y a peu ce beau bouquin sur le vin du Haut Poitou. Résultant de la complicité de 2 femmes, l'une amoureuse de sa région: Françoise CHAUFFIER, l'autre photographe: Lisa RONDEAU, cet opus de 2008 fait parcourir en une balade poétique des sentiers où se mêlent nostalgie et respect. On y retrouve des amis à nous telle Pascale BONNEAU (qui a dû cesser son activité au domaine des Lises), les familles BOURDIER, MOURGEAU, GIRAULT, l'AMPELIDAE de Frédéric BROCHET et celui que nous avons visité au domaine de la Rôtisserie à Marigny Brizay: Jacky BAUDON



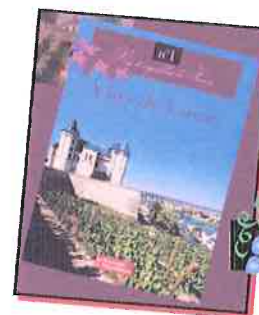
Les Japonais ont un goût marqué pour le luxe à la française, leurs sommeliers comptent parmi les meilleurs de monde et comme le moyen le plus répandu de publier est le genre manga, le vin n'y fait pas exception. Il en existe un vingtaine, ce n°1 est consacré à l'approche des grands de Bourgogne: Echezeaux, Richebourg, Clos de Vougeot, ... À découvrir pour l'originalité et cette autre vision du monde du vin.



Essentiel, indispensable, à serrer sous le bras pour aller partout en France sans se ruiner! Bon d'accord le meilleur rapport qualité/prix c'est déjà un plaisir, mais savoir qu'on peut se régaler sans se soucier du trop cher, ça agrémente les visites! La contre partie c'est qu'il faut beaucoup chercher donc consommer du carburant et avoir du temps! Cette 10ème édition est donc un modèle économique!!! Et avec les économies on peut acheter ... quelques flacons supplémentaires!



L'incontournable référence du meilleur de la production française, construit sur les vigneron et leur tenue dans le temps, leur constante recherche, servie par des grands de la profession et auxquels il ne manque selon moi qu'un peu plus d'ouverture vers de nouvelles têtes, même si cela conduit à faire de ce pavé toute une route!



Nos amis de la NR sortent régulièrement une encyclopédie des vins allant de nos régions à l'Europe ou même en faisant le tour du monde (tel le dernier sorti) le volume consacré à notre région est toujours d'actualité, c'est simple, clair, direct et peu encombrant, facile à transporter et bien suffisant pour une Introduction au terroir de Loire, en vins et en histoire.



Vous voulez savoir ce que vous savez? Vous êtes déjà un joueur, pardon, un dégustateur confirmé? Vous n'avez peur de rien? Région par région, vignobles, dégustations, légendes, cépages, histoire, appellations, ... tout y est. Ah, le plus drôle : si vous avez plus de ... c'est que vous avez triché! Plus simple et accessible que le trivial poursuite, plus aisé à utiliser en voyage, c'est à l'Atelier du vin qu'on

Vous

Rendez-vous à FRONTON (31)– février 2010

Texte et photos: JM RICHARD



En ce mois de février même s'il touche à la fin, les journées sont fraîches et les vigneronns loin les uns des autres! Rien que pour trouver un restau, il a bien fallu rouler 35 bornes dès le 1er jour ça aurait dû nous alerter! Le pays est désert et pourtant il y a des vignes! De passage à FRONTON nous finissons par déguster un caviste qui présente un large choix et je m'en remets à lui pour rencontrer des producteurs. Il me prévient alors ça va pas être facile, que le vignoble est en devenir et structuration, que les habitudes d'accueil ne sont pas encore au programme! Il sort son portable et commence la tournée des connaissances qui pourraient éventuellement me recevoir, bien que le travail en vignes soit quasi nul à cette époque un seul finira par répondre positivement: le Dom. LAUROU, au nord du plus connu des fronton « BELLEVUE LA FORET » fermé lui.

Accueil en cuisine par la patronne Mme SALMONA, qui explique simplement que sur l'appellation on se débrouille plutôt chacun pour soit. Mais elle présente ses cuvées et les intentions qui vont avec et peu à peu le velours de la négrette bien maîtrisée, seule ou en compagnie des bordelais, prend une réalité plaisante et marque de son caractère des vins plutôt séduisants: « Délit d'initiés et Haute expression »

Au fil des 4 journées dans le secteur, on peut dire que les vigneronns qui jouent le jeu de la qualité ont fait un bon bout de chemin. J'ai goûté aux productions des ch. Floris (total velours, soyeux, chatoyant), ch. Clamens, Dom. de Joliet (Clé de sol 2006), ch. Plaisance, ch. Baudare (cuvée « Secret des anges » 2005), ch. La Viguerie de B. (cuvée l'Enchanteur » 2006), la « Classique » du Dom. Le ROC 2007, « Les Virtuoses » 2007 de la Cave de Fronton, ...

Nous logions chez le président des vigneronns de Fronton, mais il était aux Bahamas et ceci a réduit nos échanges à néant. Le jour de notre départ nous avons rencontré Mme Esméralda LADUGUIE, notre propriétaire avec qui nous avons échangé sur le devenir de l'appellation. Actuellement les vigneronns volontaires font une cuvée Haute expression qui tire avantageusement les productions vers le haut: une vingtaine de producteurs prépare une cuvée top, un jury en choisit une dizaine qui sert de produits phares. Effort consenti important. Mais M. LADUGUIE pense que l'on peut faire autrement. J'ai avancé que tout effort tirant l'appellation vers le meilleur était à considérer, sans pour autant convaincre.

Je dois dire que après avoir tâté du St Guilhem, acheté juste avant le retour, c'est-à-dire les 3 cuvées « Tradition, Renaissance et Amadeus » dégustées en curieux à la maison, m'ont impressionné de précision, de force, de caractère et de par une palette riche en préservant le terroir et le fruit encadrés de bois fins.

*Je salue notre caviste de Fronton qui m'a offert une bouteille de vin de voile qu'il me reste à découvrir ...
À la prochaine.*

OU EN SONT LES VINS DE L'AN 2000? SALLE PICHÉREAU LIGUGE LE 23.04.2010, (XAVIER + JM R)

L'ambition des Compagnons: tenter d'apporter une note globale
à 1 millésime sur lequel beaucoup a été dit sans jamais rien vérifier!

Entre classiques et découvertes et pas seulement dans l'hexagone.

En abrégé les cépages: ma=marsanne, mu.s=muscat sec, ch=chenin, sy=syrah,

pn=pinot noir, te=tempranillo

Vins de l'an 2000, cuvées à explorer:

A>ch. RIVIERE le BAS, Languedoc, La Clape, FLEURY d'AUDE 11,ma+mu.s

B>ch. Du BREUIL, Anjou, cot. Du LAYON, Beaulieu 49, ch

C>Les GRANDES TERRASSES, Cornas, Paul Jaboulet, LaRoche de Glun 26, sy

D>Chambolle-Musigny, Faiveley, Nuits St Georges 21, pn

E>Bouteille mystère: priorat catalan, te

Note club du millésime 2000



14,3
20

réponses quizz n° 1

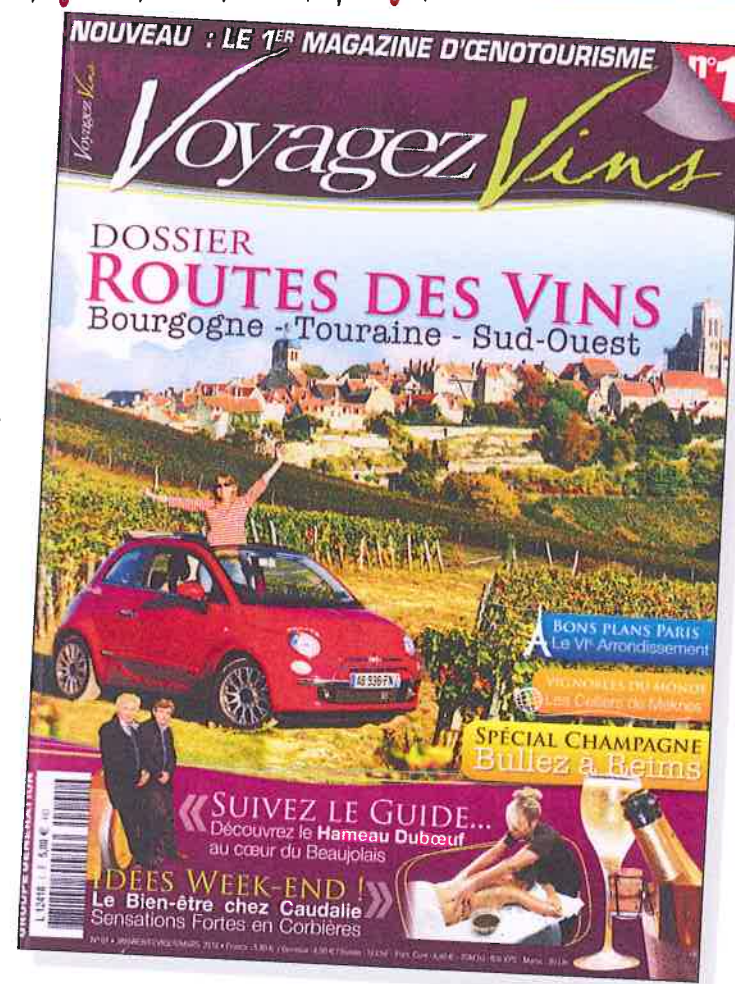
Le meilleur ou la meilleure a droit à sa récompense: une bouteille de notre stock de Roussillon:

- A> Mme Veuve CLIQUOT
- B> - 5500 ans!
- C> l'huile d'olive
- D> - 121
- E> H. de Montille défend la Bourgogne
- F> les « LIGERS » sont remis à ANGERS
- H> 1951
- I> 17500€ ! (30000 S)
- J> 1935
- K> en SUISSE , à NEUCHATEL
- L> Philippe le Hardi
- M> la Bourgogne en compte 100!
- N< une gerbe de blé + fleurs + raisins
- O> le bidule = capsule de muselet de champagne!
- P> à aucune des 3 mais la légende qui perdure concerne M. ANTOINETTE
- Q> Dom PERIGNON est mort la même année que LOUIS XIV (1715)
- R> S. HENSHALL a inventé le tire-bouchon
- S> le 1774 a été goûté et apprécié en 1994!
- T> la Romanée de l'Abbaye St Vivant, future ROMANEE CONTI
- U> côte de St Mont (madiran)
- V> Médoc = terre du milieu
- W> Pomerol
- X> 100 j. après la floraison
- Y> la « maubeuge » est devenue la champenoise!
- Z> cela évitait les fuites!

Niveau atteint:

NOUVEAU!

*le magazine trimestriel des visiteurs des vignobles,
routes des vins, autos, vigneron, terroirs, restos, reportages, ...*



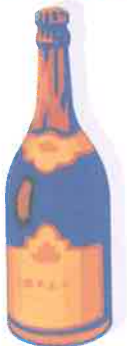
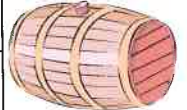
QUIZZ DES COMPAGNONS, QUI SERA CHAMPION?

*J'attire votre attention sur le fait qu'il n'y a que 12 questions, soit le nombre de bouteilles d'une caisse respectable!
À vos méninges et bonne chance!*



A/B/C ?

1. la future ligne TGV Paris-Bordeaux doit traverser le vignoble de A=Craves? B=Caillac? C=Cognac?
2. au Japon, les mangas les plus vendus traitent : A=du vin? B=des samouraïs? C=des geishas?
3. la quantité de sucre dans un champagne brut nature n'excède pas: A=9g? B=6g? C=3g?
4. palomino désigne: A=1 cépage espagnol? B=mexicain? C=chilien?
5. le tawny est : A= un assemblage de cognac et vin rouge? B=un porto mûri en fût? C=un foudre de solera en acajou?
6. quand a eu lieu le dernier classement des St Emilion: A=2003? B=1973? C=2006?
7. une « verticale » est: A=une pompe remonte jus? B=la tige à pigeage? C=une dégustation de plusieurs millésimes d'un même vin?
8. un vin de garage c'est: A=une produit élevé hors chai? B=une belle cuvée de très petite quantité? C=un vin de famille sans AOC?
9. le « furmint » vient de : A=Roumanie? B=Hongrie? C=Turkmenistan?
10. pour faire du vin rosé, il faut environ: A=3 semaines? B=3 jours? C=3 heures?
11. à Bourgueil, breton désigne: A=un touriste qui passe de caveau en caveau? B=le cépage local? C=un vigneron qui donne tout à la coopérative?
12. le « zinfandel » est surtout utilisé en: A=Espagne? B=Autriche? C=Californie?



*« Avis: il n'est pas garanti au vainqueur de remporter une caisse de 12!
Mais si vous dépassez les 10 points c'est la marque de votre indéniable culture! »*

Les recettes des Compagnons...



Les Compagnons font recettes



Un dessert simple à faire: *les zlabias!!*

Ingrédients: de la pâte à beignets, de l'huile, un ou plusieurs colorants alimentaires, du miel, une poche de pâtissier, de l'imagination!

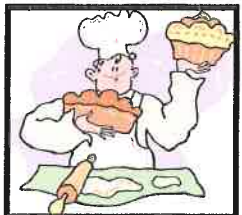
Préparez de la pâte en fonction du nombre de personnes à gâter, laissez reposer, pas vous la pâte! Pendant ce temps faites chauffer l'huile dans une bonne poêle (environ 2 cm d'épais) comme pour des beignets!

Pendant le même temps laissez couler un bon cm d'épaisseur de miel dans un plat peu profond.

Dans la poêle faites couler la pâte à l'aide de la poche, avec bec à votre convenance, en faisant des dessins à volonté normalement on peut faire 3 zlabias par cuisson, retirez selon le goût plus ou moins cuits à l'aide d'une fourchette (ou autre) et passez délicatement recto/verso l'objet issu de votre friture pour que la couleur jaune s'uniformise, à la rigueur il est possible de colorer les tortillons avec des colorants alimentaires ça fait un peu plus la fête, surtout avec des enfants!

On se déguste les zlabias chauds, tièdes, seul ou entre amis, avec des enfants, la belle mère, ...

Si on veut absolument boire quelque chose pour accompagner optez pour une bière légère ou un cidre brut, il vaut mieux éviter l'hydromel ou le chouchen!



Rôtis de magrets aux fruits, *selon YVETTE*

Pour 8 pers. : 4 magrets, 2 pommes ou coings, 80g de poudre de noisette, 6 pruneaux sans noyau, 1c. à café de cannelle, 2 échalotes, 1 tranche de pain de mie, 2 jaunes d'œuf, 5cl de lait, 100g de jambon sec, 3 gousses d'ail, 1c. à soupe d'huile, sel & poivre,

Allumez le four th=7 (210°)

Entaillez la peau des magrets en //,

Fendez-les dans l'épaisseur sans détacher les moitiés et placez-les ouverts côté graisse en dessous, assaisonnez.

Trempez le pain dans le lait. Détaillez les pommes et/ou les coings en petits dés, émincez les échalotes puis les faire fondre dans l'huile, ajoutez les dés de fruits, continuez la cuisson puis retirez du feu.

Ajoutez les pruneaux coupés en dés, le jambon en lamelles, la poudre de noisette, le pain égoutté et les jaunes d'œuf, poivrez et salez à votre goût, saupoudrez de cannelle.

Garnissez les magrets de cette farce, refermez-les.

Assemblez-les puis groupez-les par deux ficelés comme un rôti.

Piquez la chair de l'ail tranché et placez le tout dans un plat huilé.

Cuisez 30 mn au four, découpez comme un rôti.

L'accord met/vin n'est pas évident, si on privilégie le canard un beau cahors, roussillon ou languedoc bien élevé seront de bons compagnons, si la farce est plutôt notée fruits tentez un côte du Rhône village de 6/8 ans, un coteau d'Aix de 3/5 ans ou un bandol de plus de 6 ans et si vous avez autre chose en tête ce sera très bien aussi!



Les Compagnons font recettes

Melon et jambon en salade!

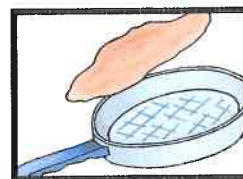
Ingrédients pour 6 pers.: 2 melons, 6 belles de jambon cru, 18 framboises, de la roquette, de l'huile d'olive, Des pistaches, sel & poivre,

Préparez les melons, coupés en 2, pépins retirés, tranchés à nouveau pour des quartiers plus pratiques, peau retirée, découpez en fines lamelles chaque morceau. Mettre l'appareil au frais.

Découpez le jambon en fines lanières. Lavez et essuyez la roquette, mettez-la dans un bol avec l'huile, les pistaches, salez, poivrez, mélangez.

Dans des verrines ou des verres ou des ramequins répartissez les lamelles de melons, puis le jambon et la roquette préparée, décorez avec les framboises. Placez les préparations au frigo jusqu'au service.

Une bonne bière belge genre une kriek lambic, une leffe rouge ou une mort subite la bécasse, un xérez sec si on n'aime pas la mousse et ça peut le faire!



Bonbons au comté !

Ingrédients pour 4 pers. : 250g de comté, 2 oeufs, 4 feuilles de brick, 30g de beurre, 12 brins de ciboulette, sel & poivre,

Allumez le four th=6 (180°)

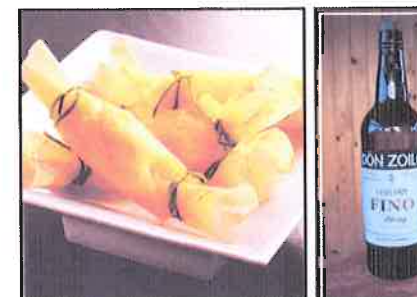
Râpez le fromage, battez les œufs en omelette, ajoutez le comté préparé, salez et poivrez.

Ebouillantez la ciboulette 5/6 secondes, puis laissez refroidir.

Coupez les feuilles de brick en 2, déposez une bonne cuillerée de la farce sur le côté arrondi de chaque demi feuille de brick, roulez et refermez de chaque côté avec les brins de ciboulette et donnez une forme de bonbon.

Faites fondre le beurre, enduisez les bonbons, puis enfournez les pour 10 mn.

Laissez tiédir avant de présenter avec un grand verre de vin du Jura selon son goût: jaune, savagnin, chardonnay, d'Espagne: type jerez fino montilla, vin de voile de Gaillac, ... bien aussi!



Les Compagnons font recettes

Epaule d'agneau et purée aux herbes!

Ingrédients pour 6 pers.: 1 épaule d'agneau, 8 échalotes, 50g de beurre, huile, bouillon de volaille, sel & poivre, 1kg de p. de t., 25cl de lait, 50g de beurre, 1/2 boîte de ciboulette, 1/2 botte de coriandre,

Faites bouillir 20cl d'eau dans une casserole avec la tablette bde bouillon émietté, réservez au chaud.

Pelez les échalotes, faites chauffer le beurre et 2 c. à soupe d'huile dans une cocotte, faites revenir la viande sur toutes les faces, ajoutez les échalotes et faites dorer 5 mn à feu doux, salez et poivrez, versez le bouillon, couvrez et laissez mijoter 3h à petit feu.

Préparez la purée: pelez les pommes de terre, coupez-les en morceaux et faites les cuire 20 mn à fort bouillon. Puis égouttez-les et écrasez-les au moulin à légumes, ajoutez les herbes finement hachées, le lait tiédi, le beurre.

Mélangez, rectifier l'assaisonnement et réservez au chaud. Dressez l'épaule avec les échalotes confites dans un plat à service, la purée par ailleurs.

À boire: hermitage, côte rôtie, château neuf du pape, priorat d'Espagne, barolo, ...



Volaille aux poivrons!

Ingrédients pour 4 pers.: 4 blancs de poulet, poivrons rouges et jaunes marinés à l'huile, 10cl de crème, 2 gousses d'ail, 2 branches de romarin, 3 brins de thym, huile d'olive, sel & poivre.

Découpez les blancs et les poivrons en lanières, épilchez et hachez l'ail avec le romarin et le thym. Mixez un poivron rouge avec la crème, salez et poivrez.

Faites chauffer l'huile et saisissez les blancs de poulet et les poivrons, laissez dorer 5 mn en remuant, ajoutez le hachis d'herbe, prolongez la cuisson 10 mn, puis versez la crème aux poivrons dans la poêle.

Salez, poivrez et terminez la cuisson 5 mn à feu doux. Servez le sauté accompagné de pâtes fraîches ou de riz.

Le conseil caviste se tourne vers un condrieu tradition ou barriqué, un st péray, un grenache blanc de la vallée du Rhône ou du Languedoc.



Les Compagnons font recettes

Les boulettes à Germaine!

Ingrédients pour 4 célibataires: 500g de steack haché, 2 tranches de pain de mie, 2 œufs, 5 gousses d'ail hachées, 1 bouquet de persil, 20g de farine, 30cl d'huile d'olive, 2 gros oignons hachés fins, 4 tomates bien mûres coupées en dés, 1 verre de blanc sec, 5cl d'eau, 2 poignées de thym + romarin + laurier + basilic, 1 carotte en rondelles,

Dans un saladier, émiettez le pain, ajoutez un œuf entier et battez, ajoutez la viande bien la mélanger à la spatule, ajoutez l'ail et la moitié des aromates, mélanger avec application.

Façonnez des boulettes de 4 à 5cm de diamètre, préparez une assiette de farine et une avec 1 œuf battu, passez les boulettes dans la farine puis dans l'œuf.

Dans une grande poêle versez la majorité de l'huile, gardez une c. à soupe, faites bien chauffer 8 à 10mn, dorez les boulettes avec délicatesse, au début elles sont fragiles! Réservez. Ecartez l'huile, versez le reste de l'huile dans la même poêle et dorez les oignons et les carottes, ajoutez les tomates, assaisonnez et laissez mijoter à découvert 10 bonnes minutes. Ajoutez les boulettes, puis le vin blanc par petites quantités et enfin l'eau.

Couvrez et laissez à feu doux 30mn, servez chaud avec du riz et accompagnez soit du reste de vin blanc si vous ne lui avez pas trop fait de politesses!
Soit d'une bière blonde de caractère.

Côté cave: 1 muscadet aimable, 1 entre deux mers, 1 rolle de Provence, 1 chinon blanc, 1 quincy, 1 cheverny, ...



Palourdes farcies façon belle mère!

Ingrédients pour 4 amoureux de la mer (belle!): 1 centaine de palourdes, 100g de beurre d'escargot, 2 artichauts, 1 orange, 1/2 citron, 6 c. à soupe de chapelure, du gros sel,

L'artichaut: lancez un gros bouillon avec le jus d'un citron et un peu de sel, puis queue coupée immergez les artichauts 30mn, à la fin sortez-les pour les égoutter. Dès que tièdes retirez le plumet.

Pendant ce temps ouvrez les palourdes à feu vif et conservez seulement la demi coquille occupée par la « bête », placez-les dans votre plat à gratin préalablement garni à mi-hauteur de gros sel sur lequel vous disposez les coquilles prêtes. Découpez les artichauts en couronne (ne gardez que le fond sans un poil!) puis taillez des dés dans ces fonds.

Préchauffez le four à 210 (th=7), disposez des dés sur chaque palourde, surmontez de beurre d'escargot et saupoudrez de chapelure. Enfournez 2mn, n'attendez pas que d'autres arrivent, ça se mange chaud avec une bonne tranche de pain de campagne, 1 verre de cidre ou de Sancerre ou pouilly fumé, à la rigueur avec quelques feuilles d'artichaut.

Remarque: il faut 3 heures pour ramasser des palourdes en quantité suffisante et rarement plus de 3mn pour les faire disparaître!

Si vous avez bu seulement 1 verre, il en reste!

Gardez-le pour le bar ou la sole qui feront la suite, je veux dire: si vous êtes bien organisés!



La vie du club



VIN ' ART

Salon de produits de terroirs

LIGUGE (86)

Complexe sportif Jean-Paul Gomez

29-30 OCTOBRE

de 10 h à 19 h

La plus belle palette
des saveurs...

Restauration
sur place

entrée 3 €

+ 1 verre offert... et la participation d'amis artistes



Salon organisé par les Compagnons d'Hynao de Ligugé

avec le soutien de



Présentation du 1^{er} salon VIN'ART de LIGUGE -86

Philosophie : créer un événement lié aux activités du club épicurien « LES COMPAGNONS d'HYNAO » dont l'ambition et la motivation vont de paire : du plaisir sérieusement ! Une trentaine de personnes en charge de la réalisation et de l'accueil des 70 exposants (1 par appellation/région), soit 50 vignerons, 20 produits de terroir non compris les artistes. Gros budget com.

Localisation : les gymnases mitoyens et 2 tivolis soit environ 2500m², sur la commune de LIGUGE, à la sortie sud de POITIERS sur la N.10, stands de 9m² environ, stationnement tout autour.

Date/durée : les 29 et 30 oct.2011, mise en place le jeudi ou vendredi, pour un salon ouvert les 2 journées du samedi et du dimanche, 10h>19h. Entrée payante à 3€ avec 1 verre offert.

Hébergement : 5 hôtels à moins de 3 min, gîtes à 2min et chez les Compagnons *au choix*

Animations : jeu : smartbox (gastro) à gagner par tirage au sort

+ **fiche individuelle de recherche** (afin d'envoyer les visiteurs vers un maximum d'exposants ,qu'ils fasse leur choix, puis conserver les 5 coups de coeur, rendre la fiche au stand des Compagnons, récompenses sous forme de diplômes et de plaquettes pour les exposants vers 17h30,

+ **repas inaugural** pris en commun avec les exposants+organisateur+élus via un traiteur (celui du salon) le **vendredi soir**, repas offert par le Comité d'organisation, les vins amenés sur table : au bon vouloir des convives !

Secteur restauration sous tivolis de 11h30 à 14h30 chaque jour,

expo ART de peintres en périphérie du salon, gardiennage et sécurité. , ...

Coût prévu : 200€ l'emplacement, fournis : l'électricité, salles chauffées, eau, remplacement par un Compagnon en cas d'absence momentanée du stand, besoins autres : nous le préciser

Soutiens : Municipalité, Pays des 6 vallées, Conseil général, presse locale, radio France Bleue,...

Nous sommes à l'écoute de toute remarque et/ou conseil,

Nous avons besoin de votre accord de principe pour lancer la suite des événements,

LES COUPS DE CŒUR DU CLUB en 2010

GAILLAC / BRAUCOL 2005

Robert et Bernard PLAGEOLES
Domaine des Très Cantous
81140 CAHUZAC/VERE

COTE DU JURA 2003

Domaine ROLET
11 rue l' Hôtel de Ville
39600 ARBOIS

SAUTERNES 2000

La Chapelle de Lafaurie Peyraguey
Château Lafaurie Peyraguey
BOMMES

NINI NEGRI DIAUL 2002

Valtellina supérieure
NININEGRI scarl CHIURO –Italie

PAUILLAC 2008

5ieme cru classé 1855 Château Lynch Moussas
CASTELA propriétaire

COTEAUX DU LANGUEDOC 2008

«La Réserve Rouge »La Clape
Gérard BERTRAND propriétaire
Château L'Hospitalet 11100 NARBONNE

CLOS DE LOS SIETE 2009

ARGENTINE
Importé par Vins et Vignobles DOURTHE
33290 PAREMPUYRE

COTES DE PROVENCE2007 (rouge)

Domaine de L'Ile de PORQUEROLLES
LE BER propriétaire récoltant 83400 HYERES

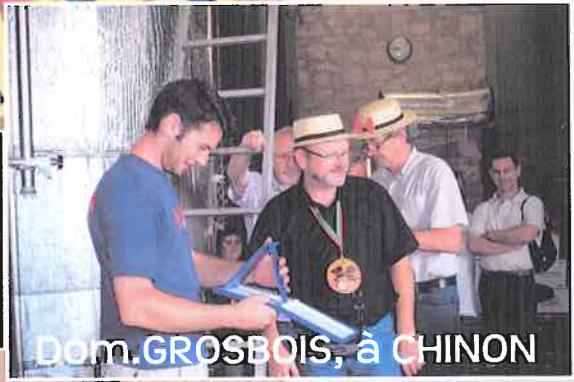
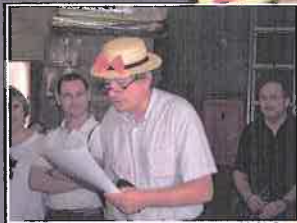
MACON AZE 2008

Domaine du Clos Fourchis
71016 AZE

BEAUMES DE VENISE 2008

Balma Venitia « Cru des Cotes du Rhône »
Les Vignerons de Beaumes les Venise SCA Vaucluse

Domaine MOYER, à MONTLOUIS



Dom.GROSBOIS, à CHINON

Absent de cette page:
M. ALAMICHEL,
caviste et
restaurateur
À POITIERS



*les récompensés
par les Compagnons d'Hynao
de l'année 2010*



Olivier et Nathalie, restaurateurs



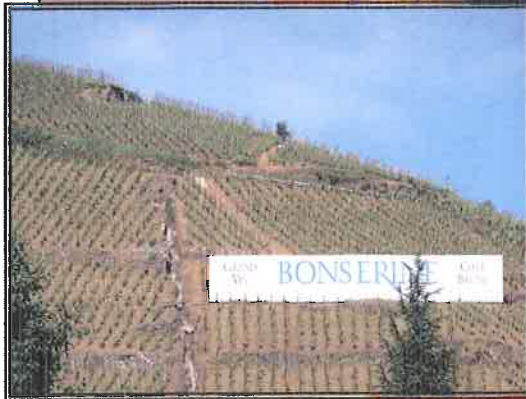
Pascal, fromager



notre 1ère sortie open, un car plein de bonne humeur, des vigneronns visités qui ont joué le jeu, un "méloué" dans les vignes, une réussite!
 nos 10 ans d'existence, les Compagnons en cuisine, nos amis sud Américains avec JOEL,
 avec nos invités, le salon qui s'avance, la der de 2010 au restau de Gizay, Pascal et ses fromages...



**un des grands moments: le groupe cuisine pour ses 10 ans,
une merveilleuse récréation!
chaque séance est conviviale et riche, du plaisir sérieusement**





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. VICE-PRESIDENTE

JEAN PODOU. LIGUGE. MEMBRE

MICHEL PROUST. POITIERS. MEMBRE

JEAN-MICHEL RICHARD. LIGUGE. PRESIDENT D'HONNEUR ET RESPONSABLE DI SALON VIN'ART

YVETTE SOUCHAUD. LIGUGE. MEMBRE

PATRICK SAINT-GENEST. LIGUGE. TRESORIER

PATRICK TERNY. LA CHAPELLE MONTREUIL. PRESIDENT

STEPHANE TERNY. SAINT-BENOIT. SECRETAIRE

SABINE VALANGE. LIGUGE. MEMBRE

DANIEL VERPLANCKE. LIGUGE. MEMBRE

CATHERINE LARGEAU. LIGUGE. MEMBRE

DENIS MURGUET. LIGUGE. MEMBRE

MYRIAM GRASSIEN. GIZAY. MEMBRE