



Assemblée Générale et

coups de cœur du

Maître de Chais



20 fév. 2016



D. Le Cavorzin
Rapport d'activité

Patrice Goguet
Rapport moral

Renzo Borsato
Rapport financier



Nouveauté de cette année :
après son rapport moral, le Président nous présente les résultats
du sondage sur le fonctionnement de la Confrérie.



Puis Renzo nous soumet, en images, le rapport d'activité...





... et le rapport financier !

**Après l'approbation, à l'unanimité,
des différents rapports présentés,
le Grand Echanson nous invite à féliciter
les deux nouveaux papas de 2015 !**



**Sébastien
papa d'Ernestine**



**Benoît
Papa d'Elise**

**La séance se poursuit par
la dégustation des coups de cœur
de notre Maître de Chais !**

Patrice B. nous présente d'abord les blancs.

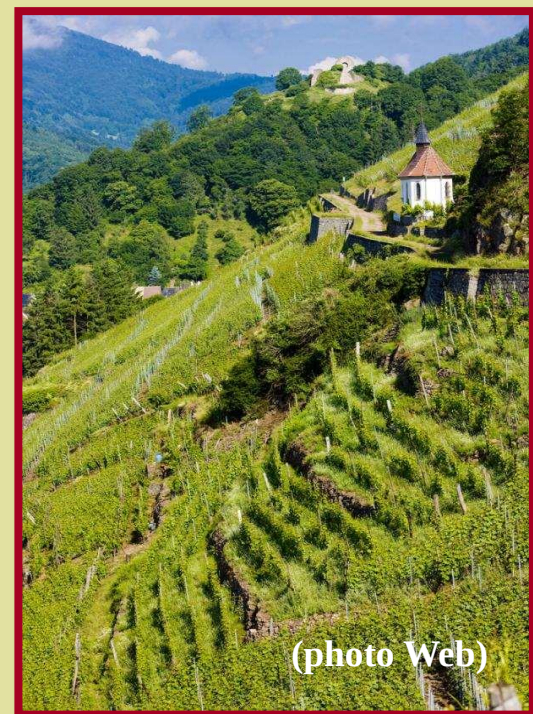


Numéro	Rég	Crus / Vins	Dom / Producteurs	Millésime	€/u
1	Alsace	Edelzwicker	Schaetzel	2012	4,10 €
2	Sud-Ouest	Gros Manseng sec	Dom. Des Cassagnoles	2014	4,40 €
3	Savoie	Roussette de Savoie	Céline Jacquet	2014	5,75 €
4	Touraine	Eclat de Silex	Michaud	2014	8,30 €
5	Jura	L'Etoile	Mouillard	2012	10,50 €
6	Bourgogne	Chablis	Lavantureux	2014	8,74 €
7	Bordeaux	Intense	Ch. Lamothe-Vincent	2014	7,40 €
8	Anjou	L'Aubinaie	Vaillant	2014	7,00 €
9	Savoie	Mondeuse	C. Jacquet	2015	6,75 €
10	Bourgogne	Mercurey	Meunier	2013	10,00 €
11	Languedoc	Minervois La Capelle	Dom. Auriol	2013	9,50 €
12	Rhône	Sablet	Roumanille	2013	9,00 €



(photo Web)

« *Domaine SCHAETZEL* »
Béa et Jean Schaezel



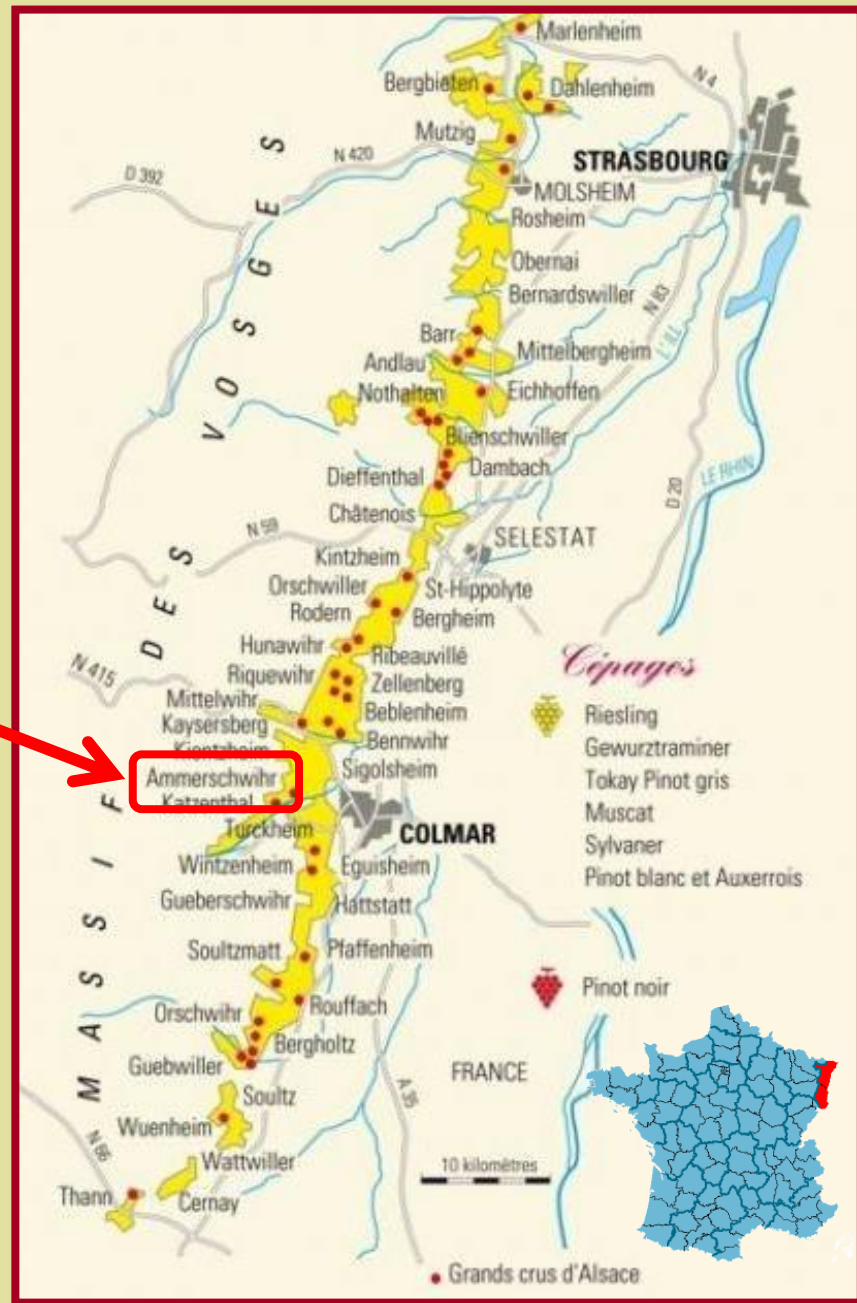
(photo Web)



(photo Web)



(photo Web)





(photo Web)

EDELZWICKER 2012

(il n'y a plus d'Edelzwicker sur
le catalogue du Domaine)

Zwicker : nom d'origine, signifie « *assemblage* »
Edel : « *noble* », ajouté pour marquer la présence de cépages nobles

Domaine : existe depuis 1803

Superficie : 7 ha

Localisation : Ammerschwihr

Méthode : bio depuis 1998
label Ecocert (raisins issus de l'agriculture biologique)
label Demeter (raisins issus de l'agriculture biodynamique)

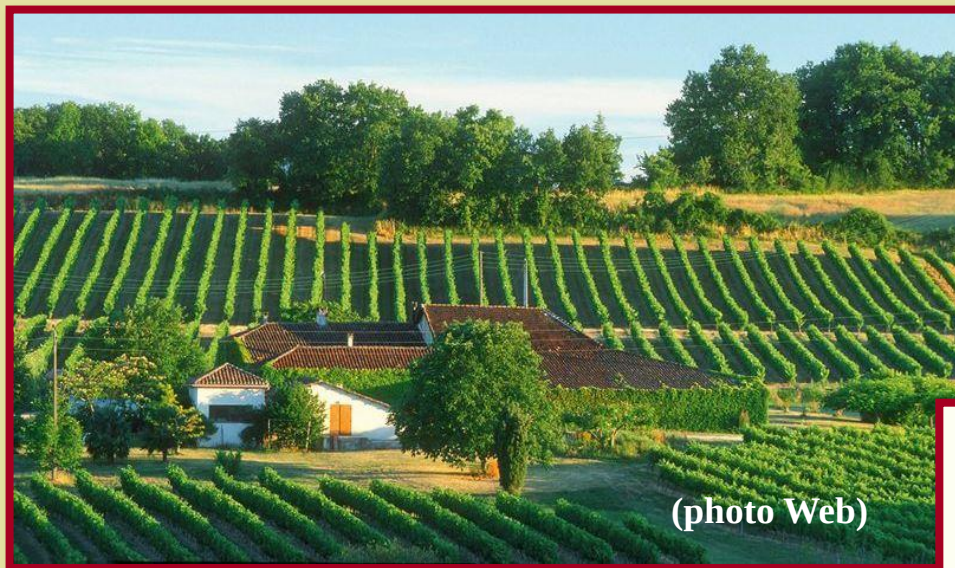


(photo Web)

« *Domaine des Cassagnoles* »
Janine et Gilles Baumann
et leur fille Laure



(photo Web)



(photo Web)



▲ Giles Baumann

(photo Web)



« Gros Manseng »

(Domaine des Cassagnoles)

Appellation	- IGP des Côtes de Gascogne
Domaine	- en 1974 : création du vignoble destiné à la production d'Armagnac - en 1980 : première production de vin blanc en bouteilles
Sols	- argilo-calcaire
Cépage	- 100% Gros Manseng (9 ha sur les 76 ha de la propriété)
Méthode	- lutte raisonnée
Année	- 2014
Garde	- peut se garder quelques années
Service	- 10 à 12° C
Accords	- apéritif - poissons cuisinés en sauce - poissons fumés - asperges



**Jeunes vignerons
à suivre !**

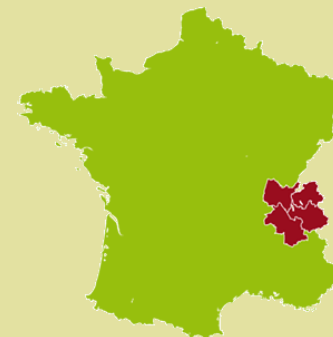


(photo Web)

« *Domaine Céline JACQUET* »
Céline Jacquet



(photo Web)



« Roussette de Savoie »

(Domaine Céline Jacquet)

Appellation	- AOC Roussette de Savoie
Domaine	- petit domaine viticole - créé en 2011 - situé sur la commune d'Arbin (73800) - 2 ha sur plusieurs communes de la Combe de Savoie (Chignin, Cruet, Arbin, Saint Jean de la Porte)
Sols	- plutôt caillouteux
Cépage	- Altesse ou Roussette
Méthode	- culture raisonnée, la région ne permettant pas la culture biologique
Année	- 2014
Service	- à consommer frais
Accords	- apéritif - plats en sauce - fromages



« *Domaine MICHAUD* »
Thierry Michaud



VINS DE TOURAINE

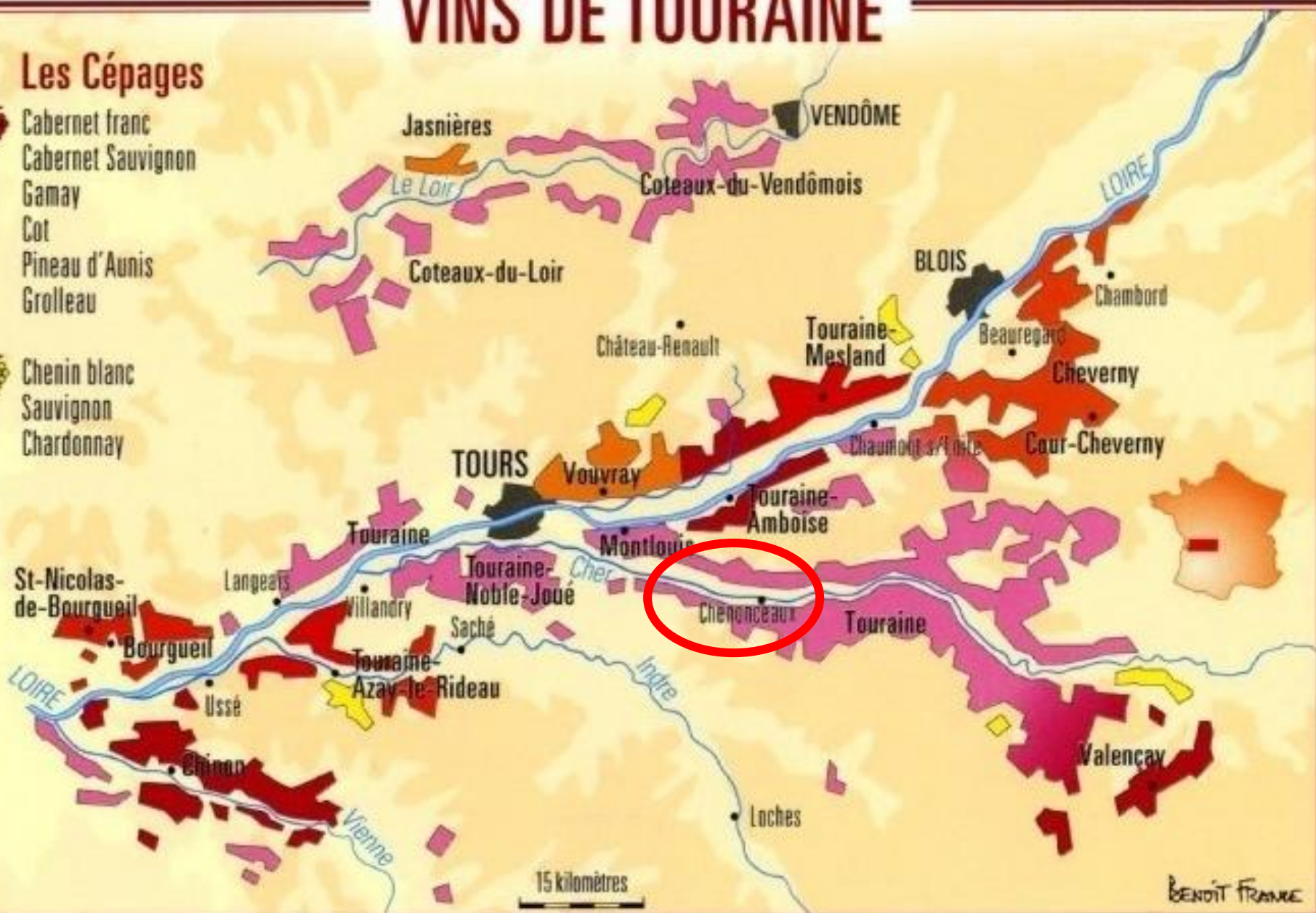
Les Cépages



Cabernet franc
Cabernet Sauvignon
Gamay
Cot
Pineau d'Aunis
Grolleau



Chenin blanc
Sauvignon
Chardonnay



« Eclat de silex »

(Domaine Michaud)

Appellation	- AOC Touraine-Chenonceau
Sols	- rive droite du Cher, terroirs riches en silex
Cépage	- 100% Sauvignon - vignes de plus de 45 ans
Méthode	- élevage en cuve sur lies fines jusqu'en Septembre - pas de fermentation malolactique
Année	- 2014
Garde	- à mettre en cave 2 à 5 ans, voir plus pour les grands millésimes
Service	- servir frais de 8 à 10°C
Accords	- apéritif - poisson en sauce



(photo Web)

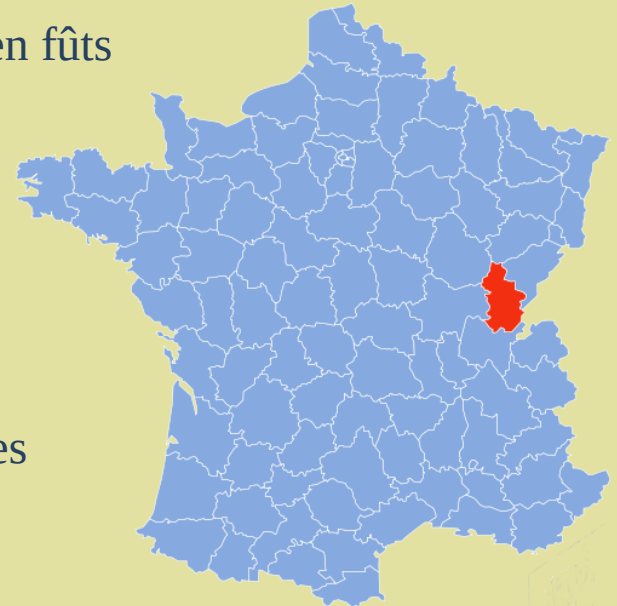
« Domaine MOUILLARD »
Jean-Luc et Annie Mouillard



(photo Web)

« L'Etoile » (Domaine Mouillard)

- Appellation** - AOC L'Etoile
- Domaine** - 8 ha de vignes répartis sur trois appellations : Château-Chalon, L'Etoile et Côtes du Jura
- Cépages** - Chardonnay - Savagnin
- Méthode** - mis en bouteilles après deux années en fûts
- Année** - 2012
- Service** - à boire entre 12° et 14 °
- Accords** - escargots à la persillade - fondues
tartes aux fromages - viandes blanches





(photo Web)

« *Domaine LAVANTUREUX* »
Brigitte et Roland Lavantureux
et David et Arnaud leurs fils

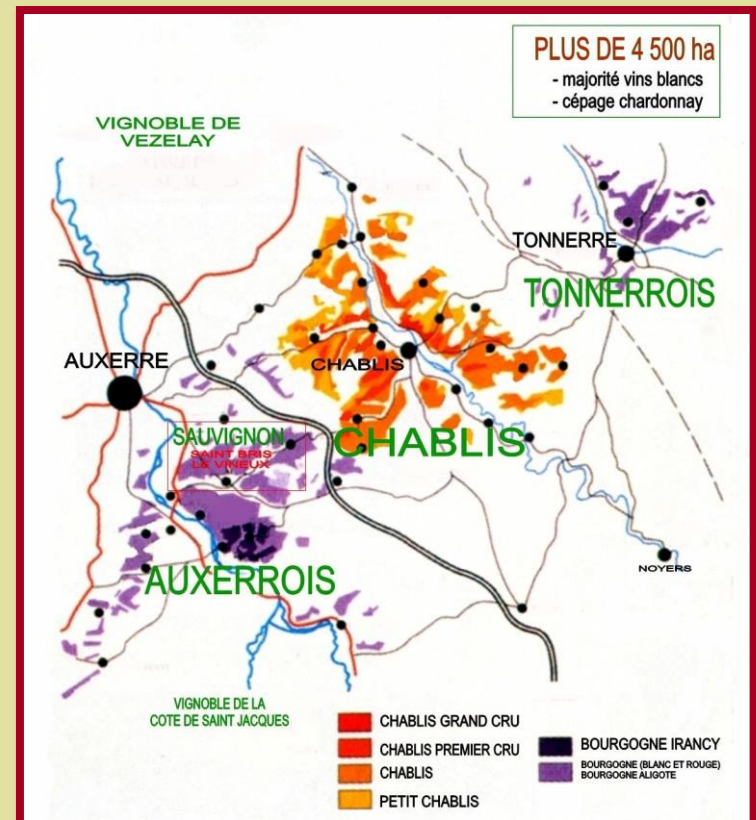


(photo Web)

« Chablis »

(Domaine Lavantureux)

- Appellation** - AOC Chablis
- Domaine** - domaine familial depuis 4 générations
- 20 ha de vignes dont 13 de Chablis
- Cépages** - 100% Chardonnay
- Méthode** - fermentation à basse température
- élevage en cuve inox
- vin élevé sur lies pendant 6 mois
- Année** - 2014
- Accords** - fruits de mer - poissons grillés
poissons en sauce
viandes blanches
fromages montagnards (beaufort, comté...)

























Entracte : les victuailles arrivent !



**Apparemment, d'aucunes se préparent déjà
pour les futurs excès des fêtes de Pâques !**

La dégustation reprend avec les vins rouges !





(photo Web)

« Château LAMOTHE-VINCENT »
Fabien Vincent



(photo Web)

« Intense » (Château Lamothe-Vincent)

- Appellation** - AOC Bordeaux
- Sols** - croupe argilo-siliceuse sur molasse de l'Agenais
- Domaine** - propriété familiale créée en 1920 (80 ha) dirigée par Christophe Vincent
- Méthode** - vignoble conduit en agriculture raisonnée - vinifications traditionnelles élevage en fûts de chêne
- Année** - 2014
- Garde** - à boire dès maintenant
apogée : 3-5 ans
longévité : 15 ans
- Service** - à boire entre 16 et 18°C
- Accords** - viandes rouges - agneau



Capsule à vis

Employée depuis
plusieurs décennies

- en Suisse
- en Australie

et pour boucher les
quarts dans les avions

Utilisée aussi bien pour
les vins d'entrée de
gamme que
pour les grands crus.





Domaine
« Les GRANDES VIGNES »
Laurence Vaillant



« L'Aubinaie »

(Domaine Les Grandes Vignes)

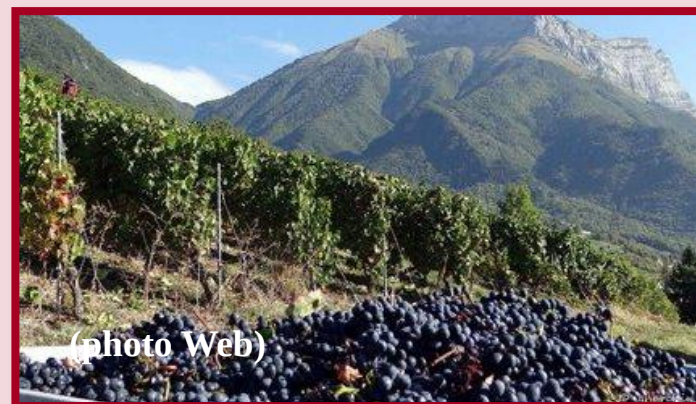
- Appellation** - AOC Anjou
- Sols** - graves-falun-schiste et sablo-argilo-caillouteux
- Cépages** - 100% Cabernet Franc
âge moyen des vignes : 20 ans
- Année** - 2014
- Garde** - à boire dès maintenant
- Service** - à servir entre 12° et 14 °C
- Accords** - viandes rouges grillées - bœuf
canard - agneau - charcuteries
Cantal jeune





(photo Web)

« *Domaine Céline JACQUET* »
Céline Jacquet

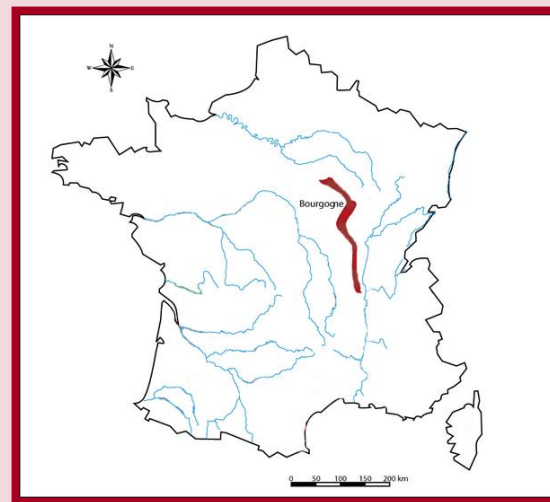


(photo Web)

« Saint-Jean de la porte »

(Domaine Céline Jacquet)

Appellation	- AOC Savoie
Cépages	- 100% Mondeuse (ressemble à la Syrah du Sud) vignes de 45 ans
Méthode	- vendanges : manuelles - viticulture : culture raisonnée vinification : en grappe entière
Année	- 2015
Garde	- boire à partir de 2014 et avant 2018
Service	- ouvrir 1 heure avant la dégustation servir entre 15 et 17° C
Accords	- plats en sauce - gibiers - Tome de Savoie...



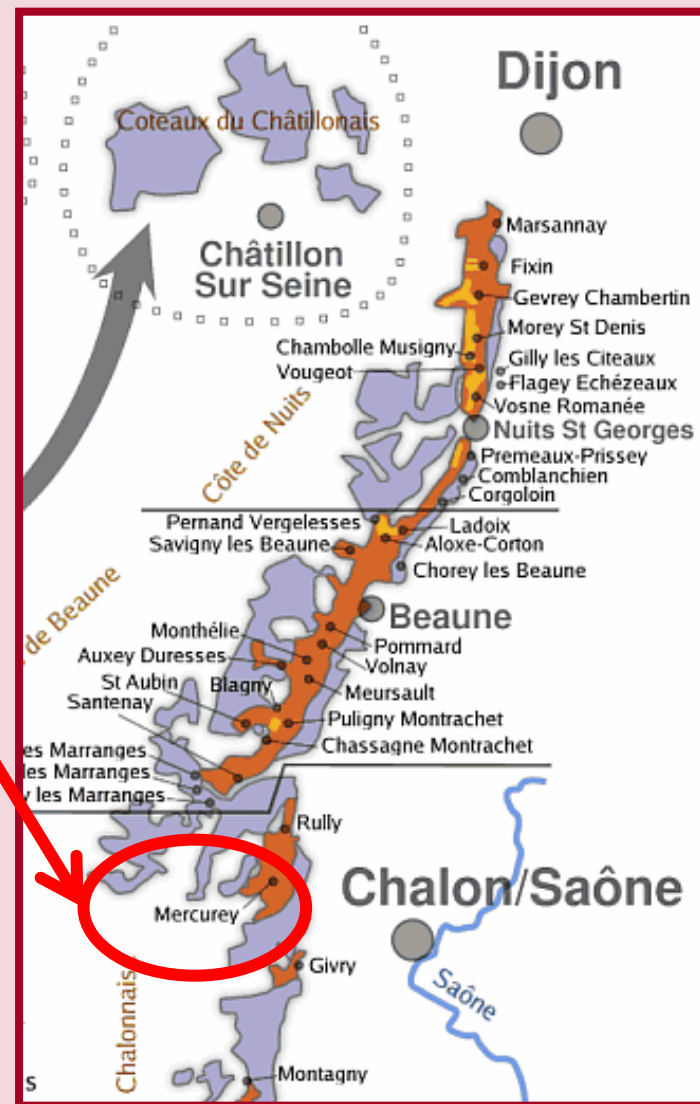
Domaine
« Gaëlle et Jérôme MEUNIER »



« Mercrey »

(Domaine Gaëlle et Jérôme Meunier)

- Appellation** - AOC Grand vin de Bourgogne
- Domaine** - Créé en 2006 -
10 ha en Côtes chalonaise
et en Côte de Beaune
- Cépages** - Chardonney - Pinot noir
- Année** - 2013
- Garde** - de 3 à 6 ans
- Service** - 15° C
- Accords** - entrées - veau aux carottes
boeuf bourguignon - fruits de mer
fromages à pâte pressé





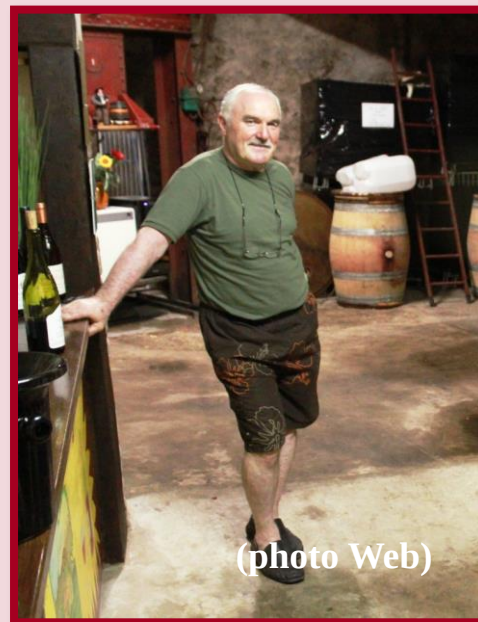
« *Domaine LA CAPELLE* »
Claude Vialade



« Minervois »

(Domaine de la Capelle)

Appellation	- AOP Minervois
Sols	- argilo-calcaire
Cépages	- 60% Mourvèdre - 30% Syrah - 10% Grenache
Méthode	- vinification en cuves de béton traditionnelles thermo-régulées - cuvaison moyenne à longue avec levurage - élevage en cuve béton et inox
Année	- 2013
Service	- 16-18° C
Accords	- daube de sanglier - boudin noir aux pommes - confit de canard aux fèves - jarret de porc caramélisé

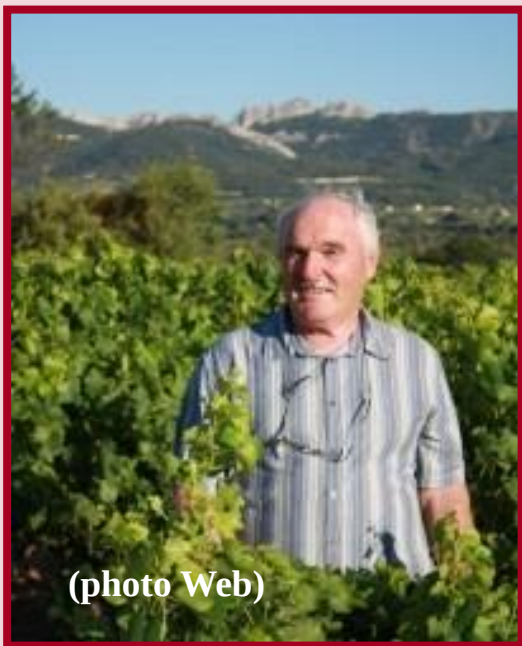


(photo Web)

« *Domaine ROUMANILLE* »
Paul Roumanille



(photo Web)

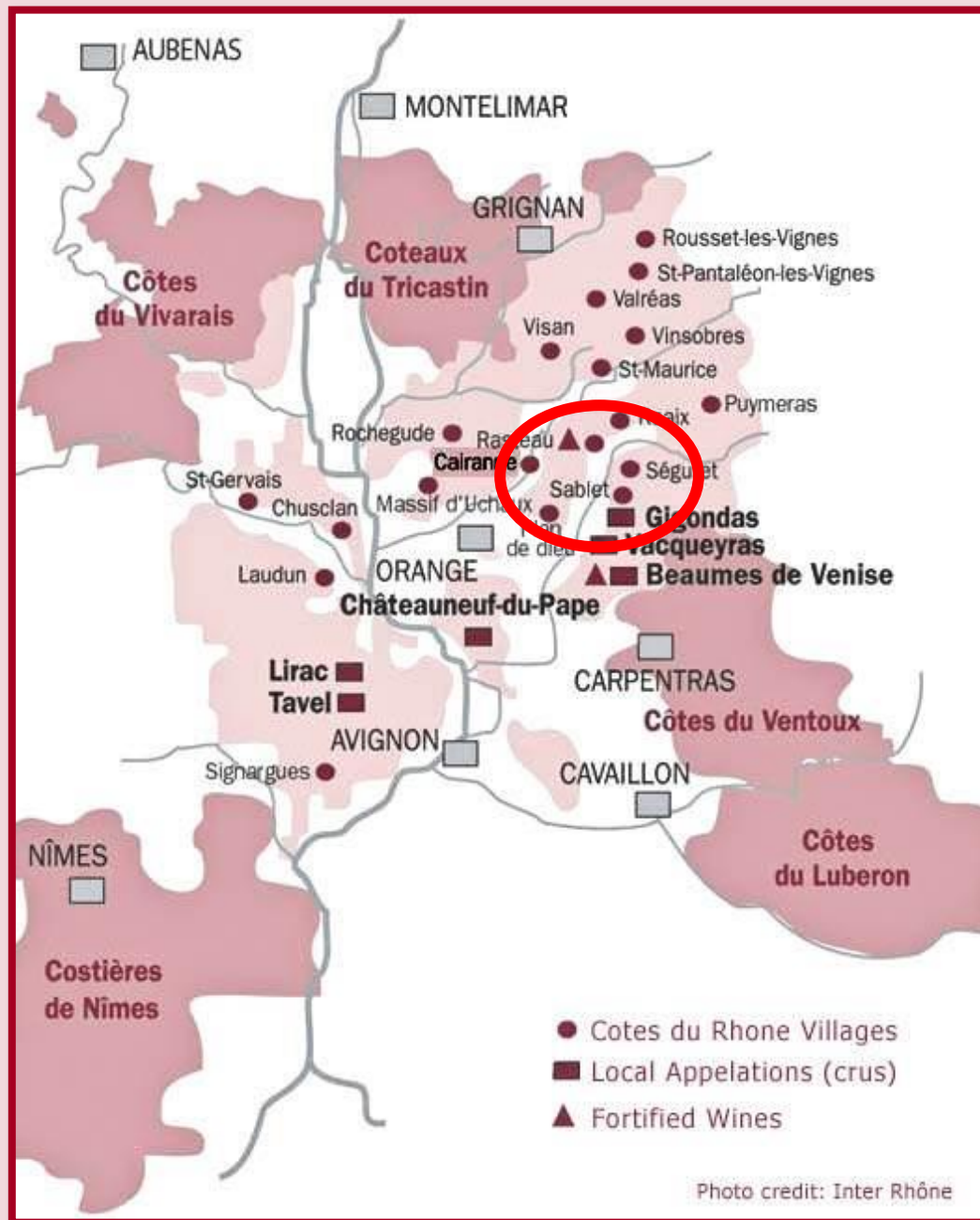


(photo Web)

« *Paul Roumanille
ou le paysage en bouteille* »



(photo Web)



« Sablet »

(Domaine Roumanille)

- Appellation** - AOC Côtes-du-Rhône Villages
- Sols** - sableux - argiles rouges décalcifiées mélangées à des cailloux de dimensions variées - sols de grès rouges
- Cépages** - l'appellation doit comprendre une majorité de grenache, complété par de la syrah et/ou du mourvèdre à hauteur de 20% minimum - les autres cépages de l'appellation sont admis à condition de ne pas dépasser 20%.
- Méthode** - Paul Roumanille refuse les modes - vin élevé dans la pure tradition des côtes du Rhône
- Année** - 2013



















Florence admire la belle ceinture de Philippe issue de l'artisanat indien !







**Bernard ne veut pas être en reste :
il nous fait admirer sa boucle de ceinture issue de l'artisanat... breton !**



**Le Grand Echanson nous invite à entonner une « A la ! »
en l'honneur du Maître de Chais !**



FIN

IMPORTANT

Ce diaporama est strictement privé.

Il est à usage non commercial.

Il est envoyé gratuitement, par courrier électronique privé.

Il est interdit d'en extraire des éléments sans l'autorisation de l'auteur.

Contact : irene.bureau@wanadoo.fr