



# Assemblée Générale

et

## Coups de cœur

du

# Maître de Chai



Dégustation du 17 février 2017



**Jean-Pierre Leroy, Président,  
ouvre la séance de l'Assemblée Générale de la Confrérie !**

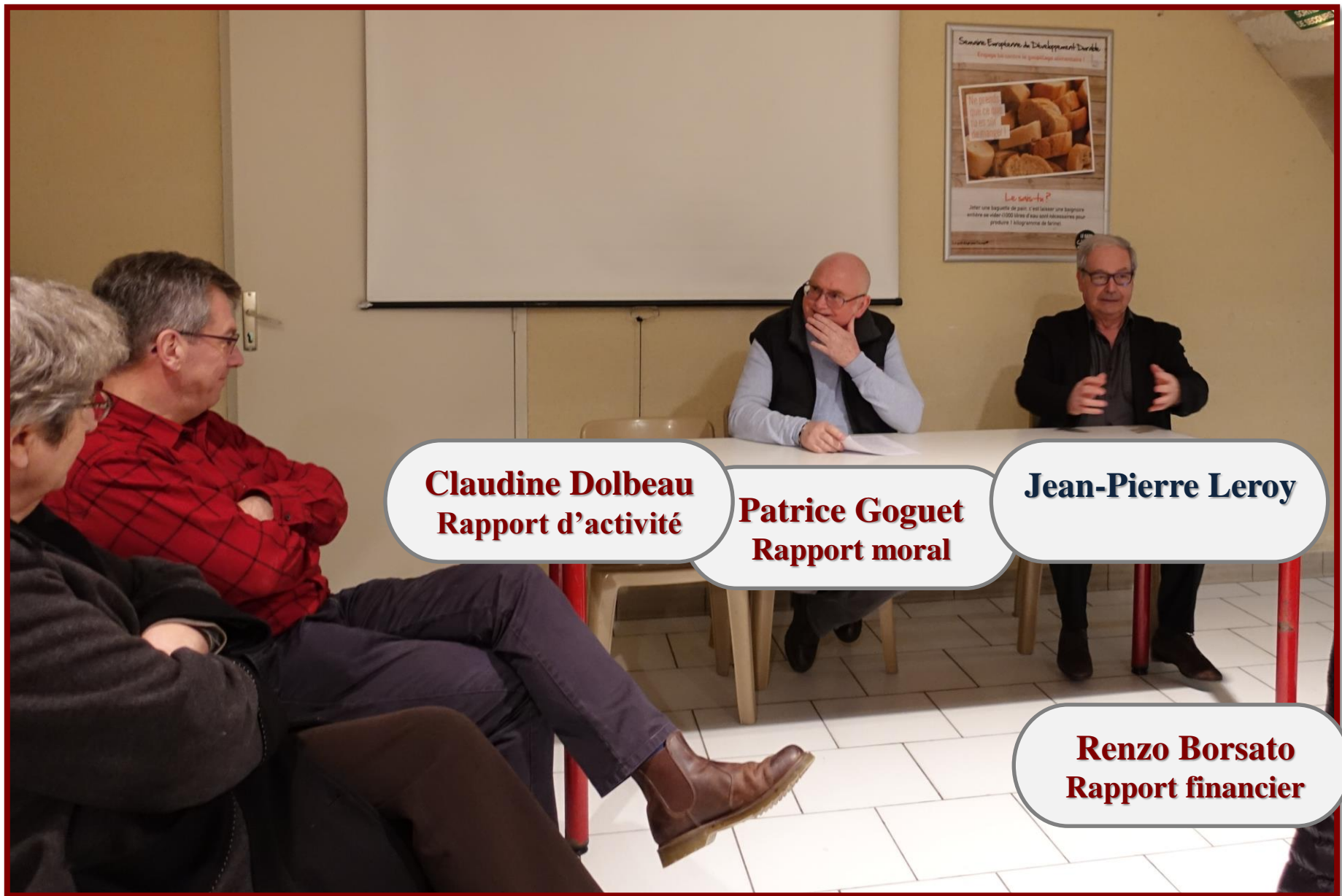


**Enfin... il essaye !  
Mais il a compté sans Renzo qui le repousse et  
dont la fébrilité a même troublé la mise au point de l'appareil !**



**C'est que notre Grand Maître Argentier  
avait oublié de descendre l'écran !**





**Claudine Dolbeau**  
**Rapport d'activité**

**Patrice Goguet**  
**Rapport moral**

**Jean-Pierre Leroy**

**Renzo Borsato**  
**Rapport financier**

**Rien de grave, il n'y a pas d'absent :  
juste un petit embrouillamini de début de séance !**



**C'est Patrice Goguet, Président démissionnaire,  
qui nous présente le rapport moral de 2017,  
dernière année de son mandat de 10 ans !**







**Puis c'est au tour de Renzo de nous soumettre, pêle-mêle et en images, le rapport d'activité de Claudine et son propre rapport financier !**





**Preuve à l'appui, les commissaires aux comptes,  
Florence Lénard et Eric Clemenceau,  
ont scrupuleusement épluché les comptes du Trésorier !**



## COMPTABILITE : TRI/NATURE

Exercices financiers		2019	2017
Code	Description	Montant	Montant
1111001	1111001	100,00	100,00
1111002	1111002	100,00	100,00
1111003	1111003	100,00	100,00
1111004	1111004	100,00	100,00
1111005	1111005	100,00	100,00
1111006	1111006	100,00	100,00
1111007	1111007	100,00	100,00
1111008	1111008	100,00	100,00
1111009	1111009	100,00	100,00
1111010	1111010	100,00	100,00
1111011	1111011	100,00	100,00
1111012	1111012	100,00	100,00
1111013	1111013	100,00	100,00
1111014	1111014	100,00	100,00
1111015	1111015	100,00	100,00
1111016	1111016	100,00	100,00
1111017	1111017	100,00	100,00
1111018	1111018	100,00	100,00
1111019	1111019	100,00	100,00
1111020	1111020	100,00	100,00
1111021	1111021	100,00	100,00
1111022	1111022	100,00	100,00
1111023	1111023	100,00	100,00
1111024	1111024	100,00	100,00
1111025	1111025	100,00	100,00
1111026	1111026	100,00	100,00
1111027	1111027	100,00	100,00
1111028	1111028	100,00	100,00
1111029	1111029	100,00	100,00
1111030	1111030	100,00	100,00
1111031	1111031	100,00	100,00
1111032	1111032	100,00	100,00
1111033	1111033	100,00	100,00
1111034	1111034	100,00	100,00
1111035	1111035	100,00	100,00
1111036	1111036	100,00	100,00
1111037	1111037	100,00	100,00
1111038	1111038	100,00	100,00
1111039	1111039	100,00	100,00
1111040	1111040	100,00	100,00
1111041	1111041	100,00	100,00
1111042	1111042	100,00	100,00
1111043	1111043	100,00	100,00
1111044	1111044	100,00	100,00
1111045	1111045	100,00	100,00
1111046	1111046	100,00	100,00
1111047	1111047	100,00	100,00
1111048	1111048	100,00	100,00
1111049	1111049	100,00	100,00
1111050	1111050	100,00	100,00
1111051	1111051	100,00	100,00
1111052	1111052	100,00	100,00
1111053	1111053	100,00	100,00
1111054	1111054	100,00	100,00
1111055	1111055	100,00	100,00
1111056	1111056	100,00	100,00
1111057	1111057	100,00	100,00
1111058	1111058	100,00	100,00
1111059	1111059	100,00	100,00
1111060	1111060	100,00	100,00
1111061	1111061	100,00	100,00
1111062	1111062	100,00	100,00
1111063	1111063	100,00	100,00
1111064	1111064	100,00	100,00
1111065	1111065	100,00	100,00
1111066	1111066	100,00	100,00
1111067	1111067	100,00	100,00
1111068	1111068	100,00	100,00
1111069	1111069	100,00	100,00
1111070	1111070	100,00	100,00
1111071	1111071	100,00	100,00
1111072	1111072	100,00	100,00
1111073	1111073	100,00	100,00
1111074	1111074	100,00	100,00
1111075	1111075	100,00	100,00
1111076	1111076	100,00	100,00
1111077	1111077	100,00	100,00
1111078	1111078	100,00	100,00
1111079	1111079	100,00	100,00
1111080	1111080	100,00	100,00
1111081	1111081	100,00	100,00
1111082	1111082	100,00	100,00
1111083	1111083	100,00	100,00
1111084	1111084	100,00	100,00
1111085	1111085	100,00	100,00
1111086	1111086	100,00	100,00
1111087	1111087	100,00	100,00
1111088	1111088	100,00	100,00
1111089	1111089	100,00	100,00
1111090	1111090	100,00	100,00
1111091	1111091	100,00	100,00
1111092	1111092	100,00	100,00
1111093	1111093	100,00	100,00
1111094	1111094	100,00	100,00
1111095	1111095	100,00	100,00
1111096	1111096	100,00	100,00
1111097	1111097	100,00	100,00
1111098	1111098	100,00	100,00
1111099	1111099	100,00	100,00
1111100	1111100	100,00	100,00





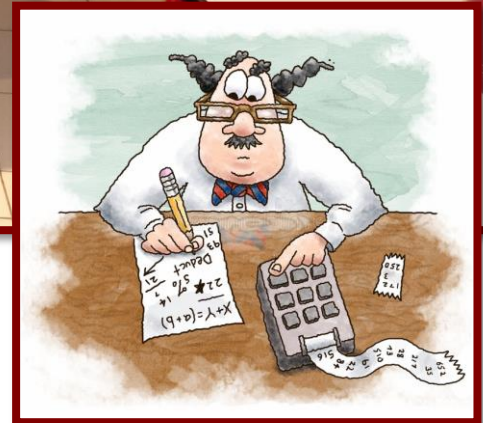


**Oups ! Jacky, dont c'est la 1<sup>ère</sup> A.G.,  
ne sait pas qu' « *on ne ramène pas sa fraise* »  
durant l'exposé de Renzo ! Non, mais !**





**Le look des comptables a bien changé !**









*A votre avis,  
pourquoi ai-je mis  
des verres comme  
image de fin ?*

**Réponse : pour la transparence !**  
**(Trésorerie et humour ne sont apparemment pas antinomiques !)**





**Les différents rapports présentés ayant été approuvés à l'unanimité,  
le Grand Echanson invite le Maître de Chai  
à commencer la présentation de ses coups de cœur !**



# Les coups de cœur du Maître de Chai

Nos	REGION	AOC/ Crus / Vins	Dom / Producteurs	Mil	€/u
1	Champagne	Brut Blanc de Blancs	Petit-Camusat	NM	16
2	Loire	Sancerre	Picard	16	10.10
3	Ctes Gascogne	Gros Manseng Sélection	Dom. Des Cassagnoles	16	4.80
4	Savoie	Marestel	Cave du Prieuré	16	12
5	Mâconnais	St Véran	Dom. Des Perelles	16	9.5
6	Normandie	Poiré <i>L'Authentique</i>	Eric Bordelet	NM	12
N° 7 PAUSE cidre « Sidre » Brut E. Bordelet				NM	8.50
8	Anjou	L'Aubinaie	Dom Vaillant	16	10
9	Côte de Beaune	Pernand-Vergelesses	Cornu-Camus	15	13
10	Côte Chalonnaise	Givry 1er cru Grandes Vignes	Parize	16	15.50
11	Bordeaux	Graves Clos Floridène	Dubourdieu	14	15
12	Rhône Nord	St Joseph	Cave de Tain	16	14.30
13	Languedoc	Minervois <i>La Transformation</i>	Salles	16	9
14	Rhône Sud	Ctes du Rhône <i>Sablet</i>	Roumanille	15	10





« *Champagne Petit-Camusat* »



# « *Champagne brut blanc de blancs* »

## (Champagne Petit Camusat)

- Appellation : - **A.O.C. Champagne**
- Cépage : - 100 % **Pinot blanc** cépage dit « perdu » ou « résiduel »  
- vignes de + de 50 ans
- Assemblage : - crus : Côte des Bar + villages de Celles sur Ource + Essoyes
- Méthode : - **agriculture raisonnée**  
- vinification : en cuves avec fermentation malolactique  
- vin non filtré - sans passage au froid pour préserver un maximum d'arômes - temps de repos en cave : + de 15 mois
- Garde : - non - apogée : 0-8 ans
- Service : - entre 6 et 10°
- Accords : - apéritif - fruits de mer - fraises des bois - fruits de la passion  
choucroute de la mer - filet mignon de porc basse température -  
émincés de fenouils confits - petit pesto de yuzu





« *Domaine J.-P. Picard & Fils* »





# « *Sancerre* »

(Domaine J.-P. Picard & Fils)

Appellation : - **A.O.C. Sancerre**

Sols : - argilo-calcaire - coteaux exposés plein sud

Cépages : - 100 % **Sauvignon** - vignes de 30 ans

Année : - **2016**

Méthode : - vendange manuelle -pressurage pneumatique - débourbage à froid  
- élevage sur lies fines 3 à 4 mois minimum  
- collage - filtration avant mise en bouteilles

Alcool : - **12% vol.**

Garde : - 4 à 5 ans

Service : - à 8-10° C

Accords : - apéritif - poissons - crustacés - fruits de mer - fromages



*« Domaine des Cassagnoles »*





# « *Gros Manseng Sélection* »

(Domaine des Cassagnoles)

Appellation : - **IGP Côtes de Gascogne**

Cépages : - **100% Gros Manseng**

Année : - **2016**

Alcool : - **13% vol.**

Méthode : - élevage sur lies

Garde : - peut se garder quelques années

Service : - à boire frais à 10/12° C

Accords : - poissons cuisinés - salades



« *Cave du Prieuré* »





# « *Marestel* »

(Cave du Prieuré)

**le Marestel est le plus vieux cru de Savoie**

Appellation : - **A.O.C. Roussette de Savoie**

Sols : - sol argilo calcaire exposé sud-ouest sur des pentes de 30 à 70 %

Cépage : - **Altesse** (uniquement en Savoie où il représente 8% de la production)

Année : - **2016**

Méthode : - vinification traditionnelle avec fermentation alcoolique en cuves thermorégulées - élevage sur lies

Alcool : - **13,5% vol.**

Garde : - 5 ans en moyenne

Service : - servir à 12°C

Accords : - poissons à l'oseille, au fenouil - viandes blanches - champignons à la crème - plats épicés - cuisine exotique - noix de Saint Jacques poêlées - foie gras



« *Domaine des Pérelles* »





# « *Saint Véran* »

## (Domaine des Pérelles)

Appellation : - **A.O.C. Saint Véran**

Sols : - calcaire à entroques souvent recouvert d'une couche d'argile à chailles (sorte de silex)

Cépages : - **Chardonnay**

Année : - **2016**

Alcool : - **13% vol.**

Service : - de 9 à 11°C pour un vin jeune - 11 à 13°C pour un vin plus mûr

Accords : - poisson à chair onctueuse (poché ou juste poêlé) - fruits de mer - risottos aux produits de la mer ou aux champignons - fromages de chèvre - bleu de Bresse - Comté - Beaufort - Gruyère



*« Domaine Eric Borgelet »*





# « *Poiré l'Authentique* »

(Domaine Eric Bordelet)

Fruits : - assemblage de **14 variétés** de poires : Plant de Blanc - Autricotin De Cloche - Champagne...

Alcool : - **4,5% vol.**

Méthode : - fermentation naturelle ancestrale sans chaptalisation

Accords : - apéritif - produits de la mer - fromage de chèvre - chocolat amer



**Dégustation à l'aveugle !**





**Pas facile, les dégustations à l'aveugle !**









**Raymond Barlet a fait un tabac, ce soir !**









**Un public aussi attentif qu'intéressé !**











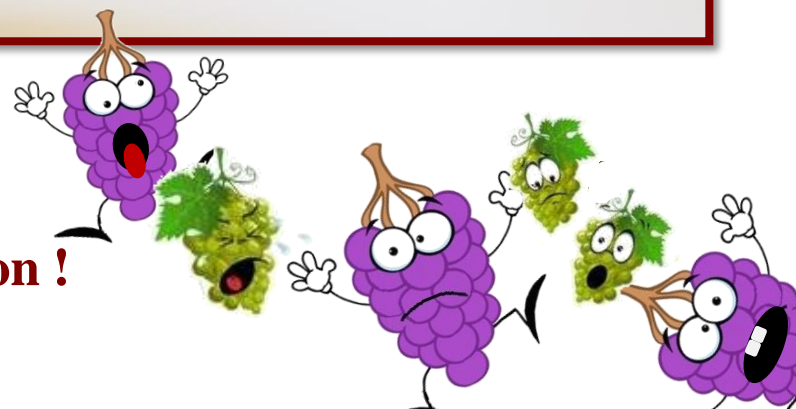
**Dans la série : « *Cherchez l'intrus* » !**





**Poiré**  
*Eric Bordelet*

**Un poiré  
s'est glissé  
dans la dégustation !**



# Un mangement plein de surprises

Notre Maître de Chai nous a rajouté un deuxième « *intrus* » :  
un cidre de chez Eric Bordelet...





(photo Web)

## « *Sidre brut* » (Domaine Eric Bordelet)

Fruits : - pommes « sauvages »  
(sans pommes de table)

Alcool : - **7,5% vol.**

Accords : - charcuterie - volaille - abats



(photo Web)

**... le Grand Echanson nous annonce  
un nouveau pâté de chez Jean-Claude et Lili...**





**Jean-Claude nous dévoile que son pâté du jour est au sanglier !**



*Hé, Fripouille,  
t'as vu où est passé  
Choupinet ?*



*Ben, se réincarner dans  
un pâté aussi appétissant,  
je ne dis pas non, moi !*







**... et nous dégustons le tout à table !**





**En plus du pâté, Yves, notre Maître de Bouche, nous a apporté un excellent fromage normand pour accompagner le cidre... normand !**





**L'accord fromage/cidre semble avoir été apprécié !**



*Elle va le lâcher  
ce pâté ou non ?*

*En voudrais-tu encore  
un peu, Dominique ?*

**Et l'accord pâté/pâté aussi !**





**Après ce sympathique entracte,  
la dégustation se poursuit avec les vins rouges !**





*« Domaine les Grandes Vignes »*



# « *L'Aubinaie* »

(Domaine les Grandes Vignes)

Appellation : - **A.O.C. Anjou**

Sols : - graves-falun-schiste et sablo-argilo-caillouteux

Cépage : - **Cabernet franc** (100%) - vignes de 23 ans en moyenne

Année : - **2016**

Alcool : - **12,5% vol.**

Service : - servir à 12°C

Accords : - viandes rouges grillées - volailles - bœuf - canard - agneau -  
charcuteries - Cantal jeune





« *Domaine Cornu-Camus* »



# « *Pernand Vergelesses* »

(Domaine Cornu-Camus)

Appellation : - **A.O.C. Pernand Vergelesses**

Cépages : - **Pinot Noir** (âge de la parcelle : 40 ans)

Année : - **2014**

Alcool : - **12,5% vol.**

Méthode : - vendanges manuelles  
- rendement : 48 hl/ha

Accords : - pâtes - poisson riche (saumon, thon...) - fruits de mer - fromage doux - viande séchée - viandes à saveurs relativement fortes





« *Domaine Parize* »



# « *Givry Grandes Vignes* »

(Domaine Parize)

Appellation : - **A.O.C. Givry**

Cépages : - **Pinot noir**

Année : - **2016**

Méthode : - élevés en fûts de chêne neufs pendant 12 mois environ

Garde : - de 8 à 10 ans

Accords : - viandes rouges - petits gibiers - fromages





« *Domaine Dubourdieu* »



# « *Clos Floridène - Graves* »

(Domaine Dubourdieu)

Appellation : - **A.O.C. Graves**

Sols : - mince couche de sables argileux riches en oxyde de fer sur sous-sol calcaire

Cépages : - 70 % **Cabernet Sauvignon** - 30 % **Merlot**

Année : - **2014**

Alcool : - **13,5% vol.**

Méthode : - vendange manuelle - 20 à 25 jours de cuvaison régulée à 30°C  
- élevage de 12 mois en barriques de chêne dont 1/3 est neuf

Garde : - oui - 3 à 8 ans  
- plage de dégustation idéale : entre 2018 et 2023

Service : - entre 14° et 16°

Accords : - viandes rouges - grillades - gibier - fromage





« Cave de Tain »



# « *Saint-Joseph* »

(Cave de Tain)

Appellation : - **A.O.C. Saint-Joseph**

Sols : - rive droite du Rhône - terrasses granitiques exposées sud/sud-est

Cépages : - **Syrah**

Année : - **2016**

Alcool : - **12,5% vol.**

Méthode : - vendange égrappée totalement - cuvaision avec des méthodes traditionnelles d'extraction - mise en barrique après fermentation malolactique - élevage partiel de 12 mois environ

Garde : - 5 ans

Service : - 16 - 18°C

Accords : - viandes rouges - gibier à plumes - fromages au lait cru





« *Château l'Armoria* »



# « *La Transformation* »

## (Château l'Armor)

Appellation : - **A.O.C. Minervois**

Sols : - argilo calcaire

Cépages : - **Carignan (50%) - Syrah (30%) - Grenache (20%)**  
- âge des vignes : 40 ans

Année : - **2016**

Alcool : - **13,5% vol.**

Garde : - 5 ans

Service : - 17 / 18°C

Accords : - apéritif - tapas - viande rouge - fromage





« Roumanille »

# « *Sablet* »

(Domaine Paul Roumanille)

Appellation : - **A.O.C. Côte-du-Rhône-Villages**

Cépages : - **Grenache** (en majorité) + **Mourvèdre** + **Syrah**

Alcool : - **15,5% vol.**

Année : - **2015**

Service : - à servir légèrement frais

Accords : - ratatouille - petits farcis - volaille rôtie - viande rouge





Domaine  
« Les Grandes Vignes »  
(Anjou)















**Le Président remercie le Maître de Chai pour cette belle dégustation et...**





... nous entonnons une « *À la...* » pour clore la séance !

**La soirée se poursuit, pour certains,  
par un dîner au**









Surprise : aujourd'hui, Yvon fête son  ème anniversaire !











**Hé oui, Yvon, c'est le même dessert  
que les autres mais  
AVEC des bougies magiques !**







« Joyeux Anniversaire »



**Avec l'accolade du Grand Echanson !**





















CRISTAL  
Hôtel  
Restaurant

Hôtel



ETN



## **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](mailto:irene.bureau@wanadoo.fr)**