

Assemblée Générale

et

Coups de cœur
du

Maître de Chai



Dégustation du 17 février 2017



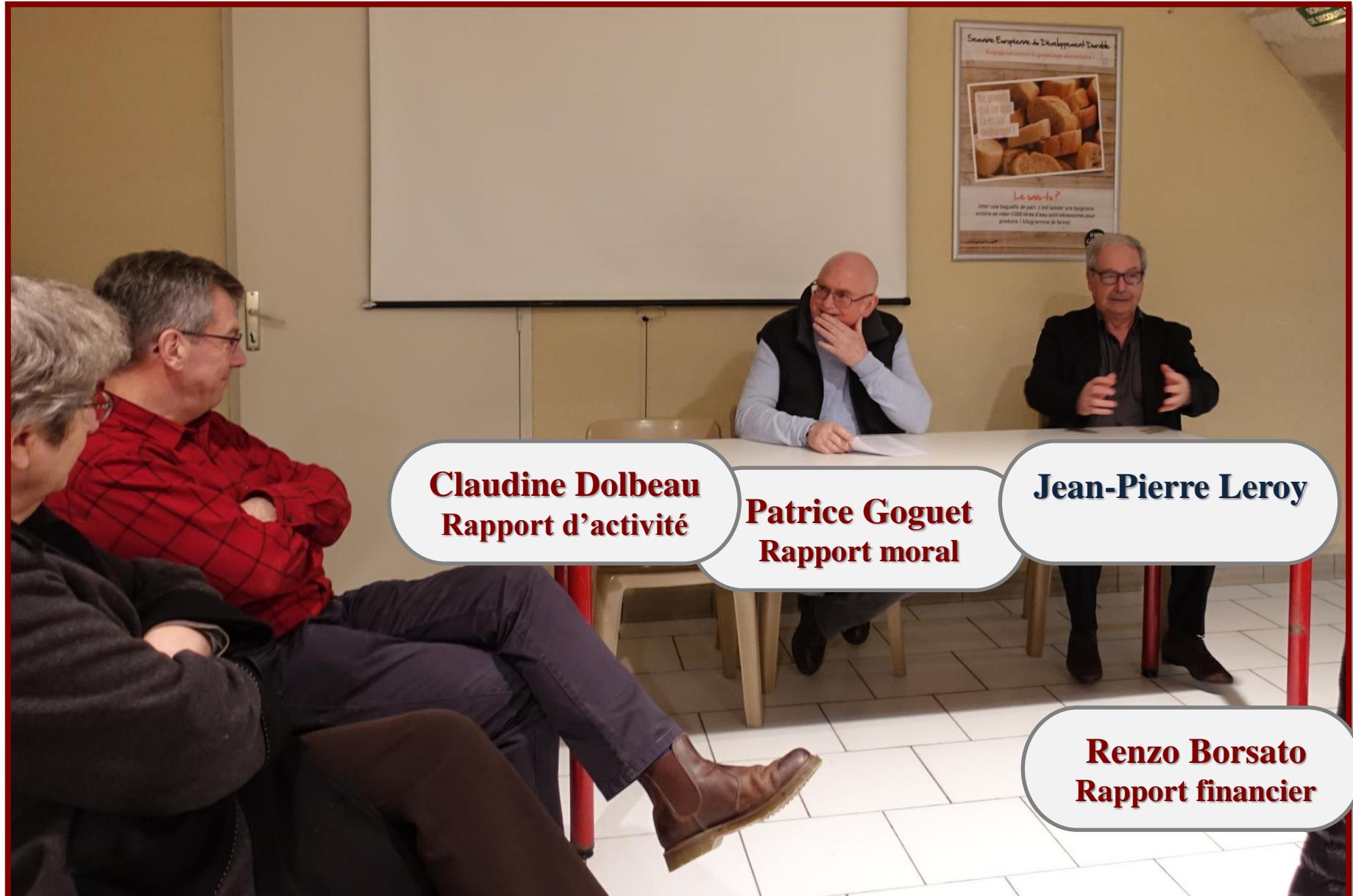
**Jean-Pierre Leroy, Président,
ouvre la séance de l'Assemblée Générale de la Confrérie !**



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 !**



**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 !**

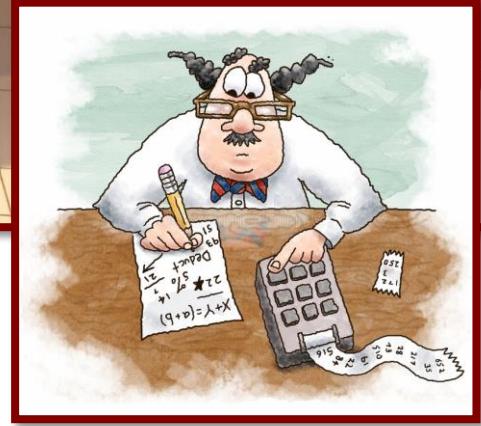




Oups ! Jacky, dont c'est la 1^{ère} A.G.,
ne sait pas qu' « *on ne ramène pas sa fraise* »
durant l'exposé de Renzo ! Non, mais !



Le look des comptables a bien changé !







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
Nº 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 Bordelet »



« 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 !



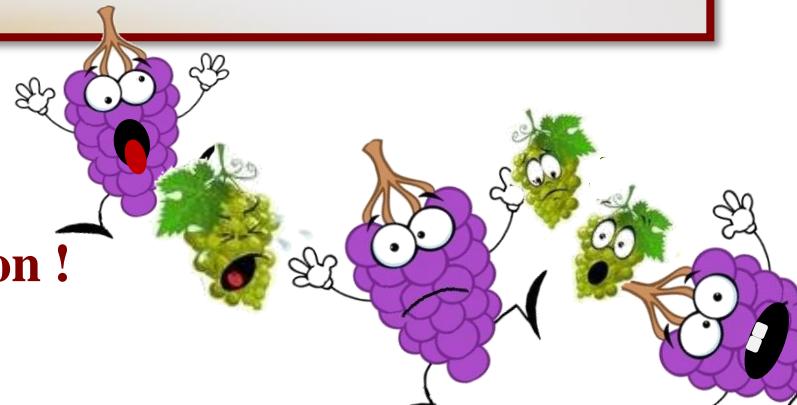




Dans la série : « *Cherchez l'intrus* » !



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 !



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 - cuvaison 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'Armoria)

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









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 !



*Joyeux anniversaire
Yvon !*





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





♪ « Joyeux Anniversaire » ♪



Avec l'accolade du Grand Echanson !











C CRISTAL
Hôtel
Restauran

Hôtel

C

H
★★★



Bienvenue
La Loire
à Vélo
Welcome



TON

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