G.F.A. Rodet-Récapet



Patrick Carteyron



« Retour en Bordelais »



Jean-Pierre Leroy, le Président, ouvre la séance
- qui a exceptionnellement lieu chez Ackerman en nous donnant des nouvelles (bonnes) de Patrice B.
puis il demande que l'on procède à la présentation des invités!



Jean-Louis nous présente alors son fils Pascal...



... Patrice D., nous présente son petit frère Christophe qui est venu avec sa compagne Mariam...



... et enfin, Fabrice nous présente son ami Stéphane!



Bernard Jacob, Maître de Chai par intérim...



... peut, maintenant, nous présenter le thème de ce soir : deux viticulteurs bordelais et leurs diverses productions !

Les vins sélectionnés par le (vrai) Maître de Chais chez Rodet-Récapet et Patrick Carteyron

Numéro	Région	Crus / Vins	Dom / Producteurs	Millésime	€/ u
1	Côtes de Bourg	Blanc de Brulesecaille	Rodet-Recapet	2016	11,70 €
2	Bordeaux	Ch.Pénin Rosé	Carteyron	2017	9,36 €
3	Bordeaux	Rosé de Brulesecaille	Rodet-Recapet	2017	8,60€
4	Bordeaux	Ch. Pénin Clairet	Carteyron	2017	9,51€
5	Bordeaux	Éxcess de Pénin	Carteyron	2015/2016	7,66 €
6	Bordeaux	Ch. Pénin Tradition	Carteyron	2015	9,51€
7	Côtes de Bourg	Ch. La Gravière	Rodet-Recapet	2015	11,00 €
8	Bordeaux	Ch. Pénin Grande Sélection	Carteyron	2015	12,56 €
9	Côtes de Bourg	Ch. Brulesecaille	Rodet-Recapet	2015	14,30 €
10	Bordeaux	Ch. Pénin Les Cailloux	Carteyron	2015	16,76 €
11	St Emilion	Ch. Yon Saint-Christophe	Rodet-Recapet	2015	18,00€
12	St Emilion	Ch. La Fleur Pénin GC	Carteyron	2014	19,00€





G.F.A. Rodet-Récapet



« Blanc de Brulesécaille »

(G.F.A. Rodet-Récapet)

Appellation : - AOC Côtes de Bourg - blanc

Cépage : - 100 % Sauvignon

Méthode : - fermentation en fût de chêne - utilisation de levures sélectionnées

bâtonnage régulier - pressurage direct - élevage en fût de chêne

neuf - collage - élevage sur lies

Année : - 2016

Alcool - 13,5% vol.

Garde : - à consommer entre 2018 et 2020

Service : - entre 10° et 12°

Accords : - carpaccio de Saint-Jacques - viandes blanches en sauce - fromage

de chèvre - poissons en sauce blanche - bouillabaisse





Patrick Carteyron



« Château Penin - rosé »

(Patrick Carteyron)

Appellation : - AOC Bordeaux rosé

Cépage : - Merlot (15 %) - Cabernet Sauvignon (85 %)

Méthode : - pressurage sans macération - fermentation à basse température

vieillissement sur lies fines (2 mois)

Année : - 2017

Alcool : - 13% vol.

Garde : - 1 an

Service : - frais

Accords : - vin de copains - apéritif - melon au jambon de Parme - tajine de

poulet





G.F.A. Rodet-Récapet



« Rosé de Brulesécaille »

(G.F.A. Rodet-Récapet)

Appellation : - Vin de France

Année : - 2017

Alcool : - 12,5% vol.

Service : - frais

Accords : - barbecue - terrines - carpaccio - plats exotiques





Patrick Carteyron



« Château Penin - Clairet »

(Patrick Carteyron)

Appellation : - AOC Bordeaux Clairet

Cépage : - 100 % Merlot

Méthode : - courte macération - fermentation à basse température

vieillissement sur lies fines (4 mois)

Année : - 2017

Alcool : - 13% vol.

Garde : - à boire dans les 2-3 ans

Service : - entre 9 et 11° C

Accords : - vin de copains - apéritif - repas d'été - pique-nique





Patrick Carteyron



« Excess de Penin - rouge »

(Patrick Carteyron)

Appellation : - Vin de table

Cépage : - 100 % Merlot

Méthode : - fermentation en cuves inox - élevage en cuves 4 mois sur lies fines

Année : - 2015

Alcool : - 13,5% vol.

Service : - à servir frais

Accords : - entre amis sur des cuisines faciles





Patrick Carteyron



« Château Penin - Tradition »

(Patrick Carteyron)

Appellation : - AOC Bordeaux Supérieur

Cépage : - Merlot (90 %) - Cabernet Franc (10 %)

Méthode : - élevage de 12 mois en cuve

Année : - 2015

Alcool : - 13,5% vol.

Accords : - grillade de viande rouge - côtelettes de porcs - lasagnes

fromages



La salle que Bernard Jacob a gentiment mise à notre disposition!





Dans la série « Vis ma vie ! », le Président endosse, ce soir, le rôle de Bouteiller de Bernard qui, lui, assume celui de Maître de Chai de Patrice !



Propositions:

- 1. Enfant, Bernard n'a pas mangé assez de soupe
- 2. Un peu stressé, Bernard a oublié qu'il avait un pointeur à sa disposition

Solution:

les deux!





Bernard nous « commente » le rosé Brulesécaille



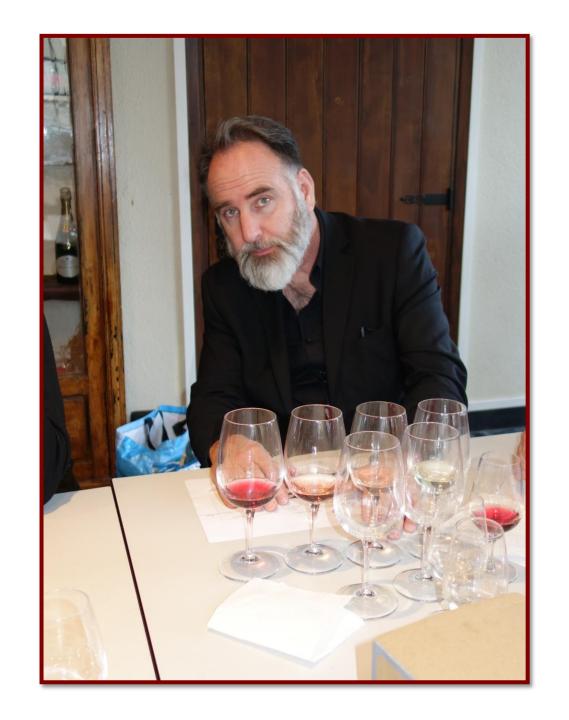


Le nez, la robe : le père et le fils analysent attentivement le Clairet du Château Penin !













Jean-Claude aurait-il été oublié lors des trois premiers services ?









Yves « grume » son vin dans les règles de l'art!







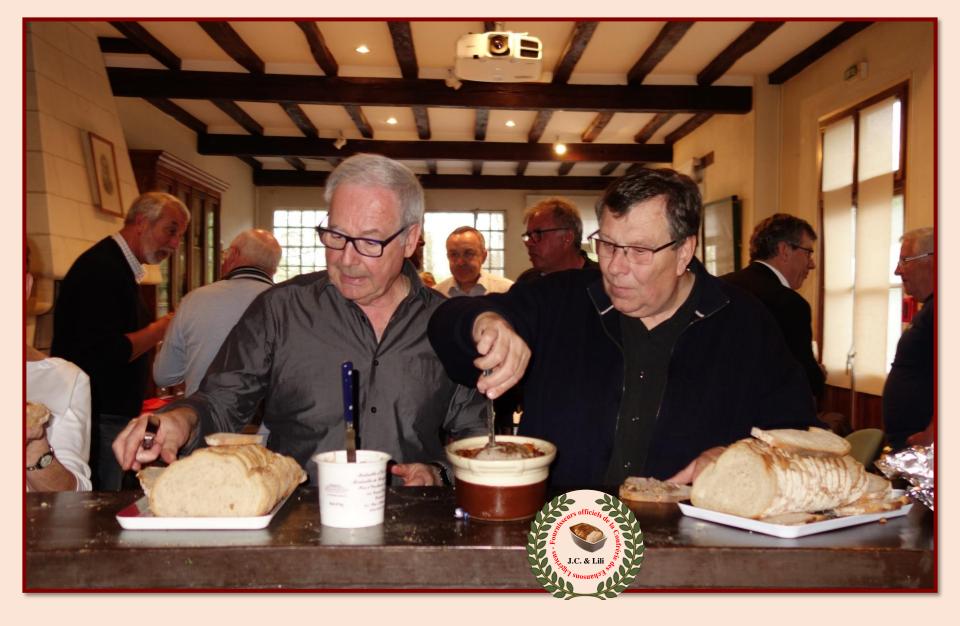
Les vins de la première partie de la dégustation

Mangement



A l'assaut des victuailles!





Le pâté de sanglier de Jean-Claude et Lili a toujours autant de succès!





Mais Yves peut se rasséréner : ses rillettes sont aussi largement mises à contribution !



Les estomacs sont calés, la dégustation peut reprendre.

?!?

Oui mais, pour cela, il nous faudrait disposer...





... d'un écran!

Modernisme et système D : c'est tout le charme des vieilles entreprises !



Après 2 mn d'attente pour nous et une promesse de tendinite pour Bernard, la séance de dégustation peut reprendre.







G.F.A. Rodet-Récapet



« Château la Gravière - Cuvée les Terrasses »

(G.F.A. Rodet-Récapet)

Appellation : - AOC Côtes de Bourg

Cépage : - Merlot (70 %) - Cabernet Sauvignon (30 %)

Méthode : - fermentation en cuve inox thermo-régulée

- élevage en cuve inox - bouchon traditionnel en liège

Année : - 2014

Alcool - **13% vol.**

Garde : - de 5 à 7 ans

Service - entre 17° et 19°

Accords : - viandes blanches - volailles - tajine d'agneau - viandes rouges

grillées - fromages à pâte pressée cuite





Patrick Carteyron



« Château Penin - Grande Sélection »

(Patrick Carteyron)

Appellation : - AOC Bordeaux Supérieur rouge

Cépage : - 100 % Merlot

Méthode : - extraction douce des tanins - oxydations ménagées - élevage en

barriques de chêne (12 mois dont 5 mois sur lies totales)

Année : - 2015

Alcool : - 14% vol.

Garde : - 7 à 15 ans selon les millésimes

Accords : - viandes grillées





G.F.A. Rodet-Récapet



« Château Brulesécaille »

(G.F.A. Rodet-Récapet)

Appellation : - AOC Côtes de Bourg

Cépage : - Cabernet franc (10%) - Cabernet Sauvignon (30%) - Merlot (60%)

Méthode : - fermentation en cuve inox thermo-régulée - utilisation de levures sélectionnées - fermentation malolactique - élevage en barrique de deux vins - assemblage - collage - bouchon traditionnel en liège

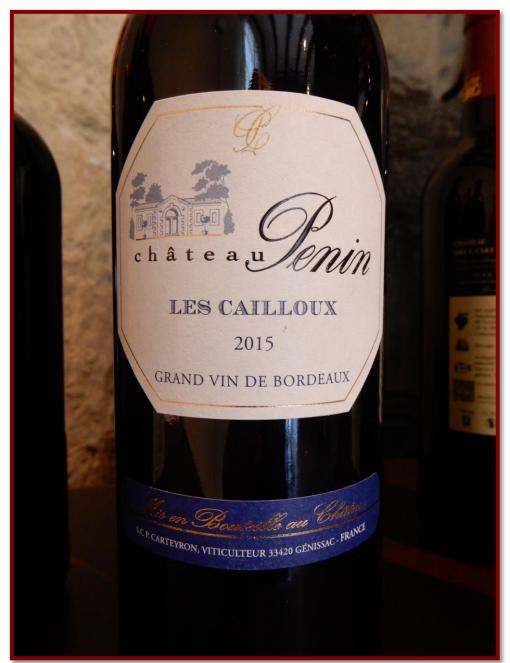
Année : - 2015

Alcool : - 13,5% vol.

Garde : - à consommer entre 2017 et 2022

Service : - entre 16° et 17° C

Accords : - viandes rouges - filet de bœuf - gibiers - fromages à pâte pressée cuite - desserts aux fruits rouges





Patrick Carteyron



« Château Penin - Les Cailloux »

(Patrick Carteyron)

Appellation : - AOC Bordeaux Supérieur rouge

Cépage : - 100 % Merlot

Méthode : - élevage 12 mois en barriques dont 6 mois d'élevage sur lies

Année : - 2015

Alcool : - 14,5% vol.

Garde : - 10 à 20 ans selon les millésimes

Accords : - viande - gibiers - plats gouteux





G.F.A. Rodet-Récapet



« Château Yon Saint-Christophe »

(G.F.A. Rodet-Récapet)

Appellation : - AOC Saint-Emilion

Cépage : - Merlot (90 %) - Cabernet Franc (10%)

Méthode : - fermentation en cuve en ciment avec résine époxy - utilisation

de levures sélectionnées - fermentation malolactique - élevage

en fût de chêne de deux vins - élevage en barrique - collage

Année : - 2015

Alcool : - 13% vol.

Garde : - de 5 à 10 ans

Service : - entre 15° et 17° C

Accords : - magret de canard - côte de bœuf - côte d'agneau - gibier en

sauce - gigot d'agneau aux fines herbes - fromages à pâte sèche -

desserts aux fruits rouges





Patrick Carteyron



« Château la Fleur Penin »

(Patrick Carteyron)

Appellation : - AOC Saint Emilion Grand Cru

Cépage : - Merlot (85 %) - Cabernet Franc (15 %)

Méthode : - macération pré fermentaire à froid durant 4 à 5 jours - fermentation

en cuves inox thermo régulées - cuvaison de 18 à 23 jours suivant la dégustation - élevage de 12 mois en barriques - vins conservés

sur lies durant tout leur élevage

Année : - 2014

Alcool : - 13% vol.

Accords : - une viande goûteuse - un fromage sec fin





Mariam réalise que, chez les Echansons aussi, il y a un revers à la médaille : il faut faire la vaisselle!



Mais elle s'exécute avec le sourire!





























De l'avantage d'être Maître Bouteiller!



Serait-il question de taille ?



L'auditoire est soudain très intéressé!



Mais tout a une fin : le Grand Echanson clôt la soirée en...

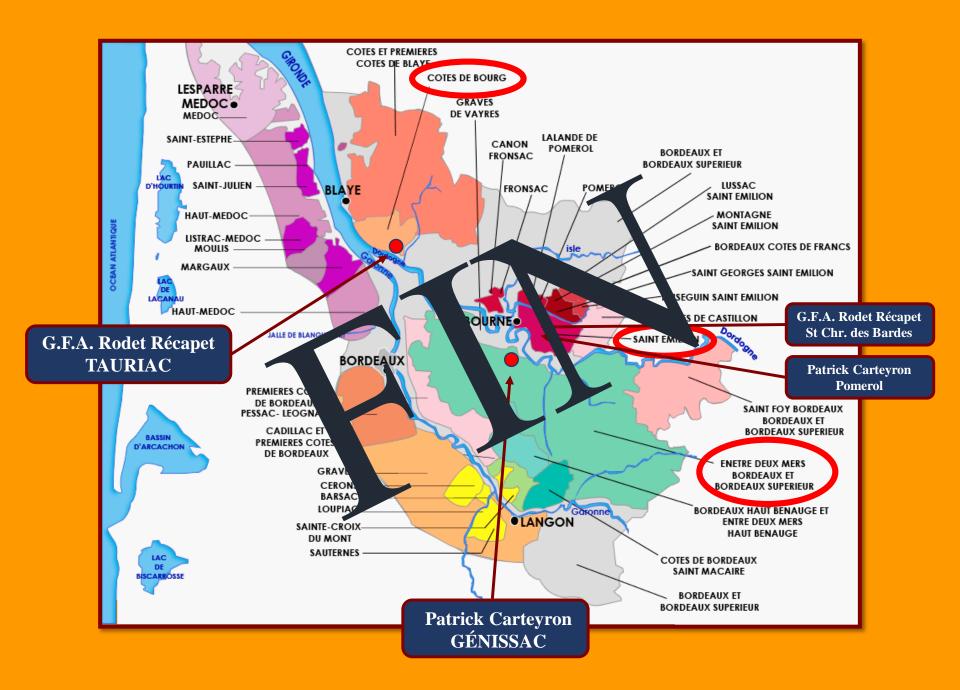


... remerciant Bernard pour sa belle prestation et...



... en formulant le vœu d'un prompt retour de Patrice B.! 🚳





IMPORTANT

Ce diaporama est strictement privé.

Il est à usage <u>non commercial</u>.

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

Contact: irene.bureau@wanadoo.fr