





La soirée devait commencer par une petite promenade autour de l'étang mais seuls les premiers arrivés ont pu la faire !



Pour cause de déluge, Claudine et Yves Dolbeau nous accueillent dans la grange de la Gauleraie.



Il y a des brushings qui vont être mis à rude épreuve!







Lorsque les portables deviennent vraiment utiles!







Le flash est efficace mais trop bref!







Malheureusement, il y a assez de lumière du côté de la comptabilité!



Mais le four de la cuisine refusant de fonctionner aux bougies, Jacky Lemaitre est allé chercher son générateur à Baugé et Jean-Paul Duret, électricien retraité, l'a branché ici.



Et c'est dans une salle éclairée que notre Président, Jean-Pierre Leroy, nous souhaite la bienvenue pour cette dégustation à l'aveugle [sic], nous donne des nouvelles de Patrice Besnard, notre Maître de Chai, et nous annonce que c'est Bernard Jacob qui officiera ce soir.



Rien de tel, pour encourager Bernard, qu'une bonne vanne de Guy Lasseux!





Tartare de saumon cru servi avec...





« Château de la Mulonnières »



« Savennières »

(Château de la Mulonnières)

Appellation : - AOC Savennières

Année : - 2013

Garde : - à boire dans les 2-3 ans

Service : - à 9-11° C

Accords : - hors d'œuvres variés - poissons cuisinés - saumon fumé

fromages



Le tartare de saumon et toutes les verrines qui vont suivre sont préparés puis expliqués par *Florentin Meziere*, « cuisinier à domicile ».



Crémeux d'asperge, chèvre et jambon sec qu'accompagne un...





« Cave de l'Union des Vignerons de Saint-Pourçain »



« Saint-Pourçain blanc - réserve spéciale »

(Cave de l'Union des Vignerons de Saint-Pourçain)

Appellation : - A.O.C. Saint-Pourçain

Sols : - coteaux argilo-calcaires et granitiques

Cépages : - 60% Chardonnay - 40% Tressallier

- âge moyen des vignes : 40 ans

Année : - 2016

Garde : - à boire dans les 2 à 3 ans

Service : - à servir frais 8-10°C

Accords : - apéritif - poissons en sauce - crustacés - fromages d'Auvergne

















Un portable qui ne sert pas d'éclairage en cuisine ? Bon, *Jacques Rapanakis* est excusé car c'est lui qui est allé, jusqu'à Baugé, avec *Claude Piton*, pour acheter des bougies.













Gourmandise de tourteau et fenouil confit à découvrir avec...





« La Varenne du Poirier »

(Domaine Les Grandes Vignes)

Appellation : - AOC Anjou

Sols : - schistes gréseux

Cépage : - Chenin

Année : - 2014

Méthode : - vendanges manuelles

- élevé en fûts de chêne

- non collé

Garde : - 6 ans

Service : - 8°C

Accords : - entrées - poissons - crustacés



Verrine d'avocat, crevette et pamplemousse associée au...





G.F.A. Rodet-Récapet



« Blanc de Brulesécaille »

(G.F.A. Rodet-Récapet)

Appellation : - AOC Côtes de Bourg - blanc

Cépage : - 75 % Sauvignon doré + 25 % Sauvignon gris

Sols : - graves et argilo-silicieux

Année : - 2013

Alcool : - 13% vol.

Accords : - apéritif - viandes blanches en sauce – poissons cuisinés

fromage de chèvre







Fier comme Artaban : celle-là, *Tayeb* ne l'a pas cassée !





Salade de plie sucrée salée qu'accompagne le...





« Domaine Paul Roumanille »

« Côtes du Rhône - rosé »

(Domaine Paul Roumanille)

Appellation : - A.O.C. Côtes du Rhône

Alcool : - 15% vol.

Année : - 2015

Service : - à servir légèrement frais

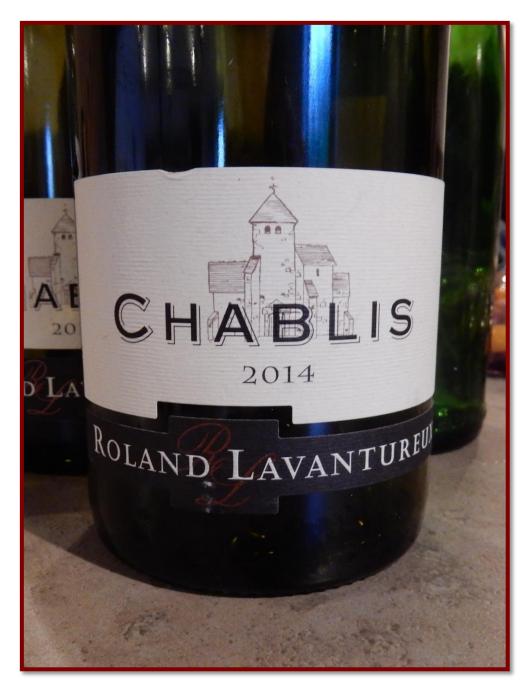








Coques au beurre d'escargots gratinées au parmesan et...



« Domaine Roland Lavantureux »



« Chablis »

(Domaine Roland Lavantureux)

Appellation : - AOC Chablis

Année : - 2014

Alcool : - 12,5% vol.















Cru/cuit de betterave et bœuf fumé à déguster avec...





« Domaine les Grandes Vignes »



« 100 % Pineau d'Aunis »

(Domaine les Grandes Vignes)

Appellation : - Vin de France

Sol : - argile limoneuse reposant sur des altérations de falun coquillé

Cépage : - Pinot d'Aunis (100%)

Année : - 2017

Alcool : - 13% vol.

Service : - servir entre 15 et 18° C

Accords : - pâté de lapin - tourte au boeuf et aux légumes - tartare de boeuf

au sésame - galette de pommes de terre au reblochon -

brochettes de boeuf marinées aux épices - sauce grecque -

anguille aux oignons et aux olives



Le foin en cuisine, c'est la grande tendance herbacée du moment ! Florentin Meziere l'a utilisé pour préparer son bœuf fumé !





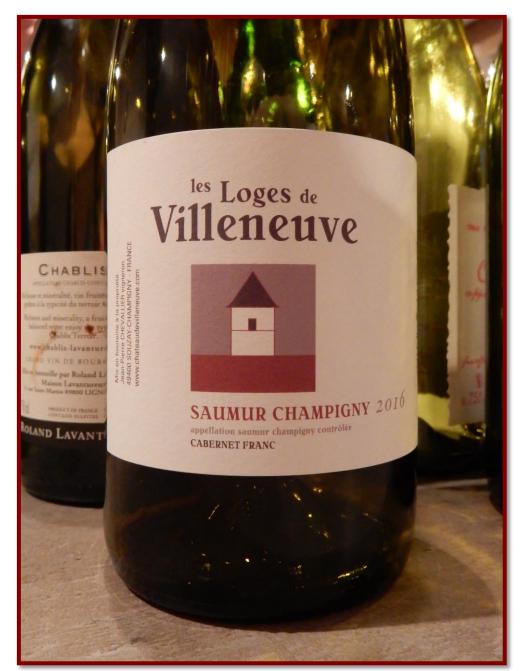








Tomates farcies en verrine et...





« Château de Villeneuve »



« Les Loges de Villeneuve »

(Château de Villeneuve)

Appellation : - AOC Saumur Champigny

Sols : - argilo-calcaire du turonien.

Cépages : - Cabernet-franc

Année : - 2016

Alcool : - 12,5% vol.

Méthode : - vin Biologique Certifié par Bureau Veritas

Service : $-14^{\circ}-16^{\circ}C$

Garde : - de 4 à 6 ans

Accords : - viandes rouges - poissons grillés













Poulet aux écrevisses et petits légumes en verrine présentée avec...





« Domaines Dubourdieu »



« Clos Floridène rouge Graves »

(Domaines Dubourdieu)

Appellation : - A.O.C. Graves

Cépages : - 70 % Cabernet Sauvignon + 30 % Merlot

Année : - 2011

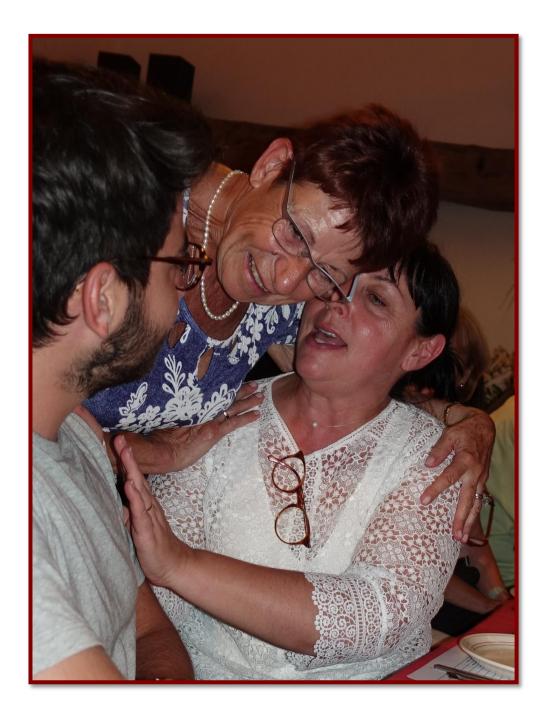
Alcool : - 13,5% vol.

Garde : - non : apogée de 3 à 8 ans

Service : $-14^{\circ} \text{ à } 16^{\circ} \text{ C}$











Rillettes de cochon à l'Ackerman (XGold) servies avec...





« Ackerman »



« Crémant de Loire - Cuvée Ambrosa » (Ackerman)

Appellation : - AOC Crémant de Loire

Cépages : - 60 % Chenin - 35 % Chardonnay - 5 % Cabernet franc

Année : - NM

Méthode : - traditionnelle

Accords : - apéritif - gâteau au chocolat - crème brûlée apéritif - crème brûlée

profiteroles - glace vanille de Bourbon, - fondant chocolat

cannelle





Et tout se termine par une « \overrightarrow{A} la... »!



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