



Saint GUI

18 nov. 2017

(IV)

Plan des montages

Arrivée	18 11 24 (Saint Gui)(I)
Ouverture de la cérémonie	
Cérémonial :	
- épreuve de l' <i>Erafleuse</i>	
- <i>Engagement</i> des candidats	18 11 24 (Saint Gui)(II)
- épreuve de la <i>Cuvaison</i>	18 11 24 (Saint Gui)(III)
- épreuve du <i>Collage</i>	18 11 24 (Saint Gui)(IV)
- <i>Serment</i>	18 11 24 (Saint Gui)(V)
- <i>Adoubement</i>	
- remise des <i>Médailles</i> et des <i>Diplômes</i> ...	
Fin de la soirée	18 11 24 (Saint Gui)(VI)
Photos de groupe	

4^{ème} partie

Epreuve du « Collage »



Le Maître de Cérémonie appelle au Pressoir le Grand Echanson, le Maître Laudateur et le Maître Bouteiller.

Puis il appelle les candidats.

Le Maître Laudateur s'adresse à eux :

« Madame, Messieurs, notre docte assemblée ne reçoit pas en son sein quiconque le demanderait ; les épreuves que vous allez subir attesteront, si vous les acceptez, de vos qualités. Êtes-vous prêt à subir les épreuves du collage ? »

Cinq « Oui ! » lui répondent.

« Nous admirons votre courage d'accepter ainsi l'épreuve dite "du blanc d'œuf". Maître Bouteiller, veuillez procéder au premier collage. »

**Le test trompe-l'œil de l'eau ne trompe personne.
Le test subtil du vinaigre est réussi haut la main.**



Le *Maître de Cérémonie*, véritable parangon d'élégance,
appelle les candidats au Pressoir !



A présent, *le Maître Laudateur* demande aux candidats s'ils sont prêts à subir les épreuves du collage !



Les cinq candidats, d'une seule voix :

« Nous sommes prêts ! »

Maître Laudateur :

« Nous admirons votre courage d'accepter ainsi l'épreuve dite « du blanc d'œuf ». »



Le ***Maître Bouteiller*** procède au premier collage :
il présente un verre à chaque candidat !



Maître Bouteiller :

« Regardez bien ceci, observez très attentivement les nuances subtiles de ce nectar et dites-moi ce que c'est ! »



Maître Bouteiller :

« Alors ? Avez-vous découvert la nature de ce breuvage ? »

Tous les cinq :

« De l'eau ! »



Maître Laudateur :

« Qu'en pense notre Maître Bouteiller ? »

Maître Bouteiller :

« Je vois que l'œil est bon ! »

Maître Laudateur :

*« Les choses vont être moins simples lors de la deuxième épreuve !
Maître Bouteiller éprouve-les ! »*

**Le Maître Bouteiller,
passe, sous le nez des candidats, un flacon de... vinaigre !**



Jackie n'hésite pas à humer au plus près ce liquide
dont les effluves sont pourtant très fortes !



Maître Bouteiller :

« Quel est ce grand cru ? »

Synchrones, les candidats répondent :

« Du vinaigre ! »



Maître Laudateur :

« Qu'en pense notre Maître Bouteiller ? »

Maître Bouteiller :

« Je sens là un bon nez ! »



Maître de Cérémonie et Grand Echanson ont le sourire :
le test trompe-l'œil de l'eau n'a trompé personne,
le test subtil du vinaigre a été réussi haut la main.



Maître Laudateur :

*« Vous n'avez, jusque-là, commis aucune erreur ; votre jugement n'a pas failli.
Aussi la dernière épreuve sera décisive pour nous et capitale pour vous...
Maître Bouteiller... vous pouvez oser ! »*



Pour cette épreuve, le ***Grand Echanson***
bande les yeux des candidats !



Il s'agit, évidemment, de reconnaître le vin que contient ce verre !
Rouge, rosé ou blanc ?



Le **Maître Argentier** fait signe à ses voisins
de ne pas laisser échapper l'information !



***Lili** teste le nez puis la bouche...*



... et déclare : « *C'est du blanc !* »
HELAS !



Nicole est équipée et... un peu anxieuse, semble-t-il !



Le *Maître Bouteiller* lui tend un verre de vin rouge !



Maître Laudateur :
« Alors ? Rouge, blanc ou rosé ? »



Nicole examine le nez...



... la bouche...



... analyse les diverses informations...



... et donne son verdict : « *C'est un rouge !* »
BRAVO !



La salle applaudit !



Le ***Grand Echanson*** vient d'équiper ***Kévin*** et
il l'éloigne gentiment du bord de l'estrade !



Le ***Maître Bouteiller*** nous présente le vin qui sera soumis au candidat !





Le nez... la bouche...



... un temps de réflexion...



... et il se lance : « *Un blanc !* »
BRAVO !



Applaudissements !



***Kévin** n'est pas peu fier de sa belle performance !*



C'est au tour de *Jean-Claude* de porter le masque !



Présentation du vin : un rosé !



Kévin surveille attentivement la passation du verre entre les deux amis baugeois :
ils auraient pu convenir d'un code sur le mode de la gestuelle maçonnique !



Jean-Claude découvre le nez...



... la bouche...



... et déclare : « *C'est un blanc !* »



Kévin, rassuré sur l'honnêteté des épreuves, s'esclaffe
et les rires font comprendre à ***Jean-Claude***, fort marri, qu'il s'est trompé !
HELAS !



Toujours hilares, le ***Grand Echanson*** et le ***Maître Bouteiller*** préparent le verre du cinquième et dernier candidat !



Jackie hume son vin...



... le prend longuement en bouche...



... et se prononce : « *C'est un blanc !* »



*Sors de ce corps,
Johnny !*

Le ***Maître Laudateur*** laisse exploser sa peine !



Hélas, sans le bandeau ce n'est effectivement pas du blanc !

Après l'épreuve, le Maître Laudateur reprend :

« Futurs compagnons, Futures compagnonnes, vous vous êtes plus ou moins trompés, ce qui est normal, mais sachez que, si notre Maître Bouteiller a conclu que vous aviez la bouche bonne, c'est surtout parce que vous avez su guider votre verre à vos lèvres dans l'obscurité, et cela sans en renverser une goutte !

Nous sommes admiratifs devant pareille virtuosité.

Malgré tout notre premier Maître Bouteiller va vous donner un principe essentiel à toute dégustation.

Maître Bouteiller nous t'écoutez ! »

Le Maître Bouteiller enchaîne :

« Pour aller à la découverte d'un vin, vous devrez toujours vous souvenir que la bouche n'est rien sans l'œil et le nez ; de plus mes bons amis vous avez affronté l'adversité durant ces redoutables épreuves avec courage et bonne humeur. Les Bouteillers sont fiers de vous, le collage est réussi nous aurons encore cette année de belles lies ! »

« Ah la lie ! Ah la lie ! Par Bacchus que nous auront de belles lies ! »

Le Grand Échanson reprend la parole :

« Mes bons compagnons réjouissons-nous ensemble puisque nos candidats ont brillamment surmonté l'épreuve du Collage sans avoir eu à déplorer la moindre perte. Aussi si vous le voulez bien, boirons-nous avec bonheur à leur santé et par la même occasion, à la nôtre !

« Je demande à cette aimable assemblée de se lever afin de porter une santé à celle de nos candidats et à la nôtre.

Haut les Coupes.

Santé pour tous et tous les vôtres.

Buvons ! Asseyons-nous et banquetons ! »



**Le Maître Laudateur poursuit la cérémonie
en posant la question rituelle :**
« Qu'en pense le Maître Bouteiller ? »



Le Maître Bouteiller annonce :

« Malgré quelques petites erreurs je pense que la bouche est bonne ! »



Le ***Maître Laudateur*** demande alors
au ***Maître Bouteiller*** d'énoncer le principe qui doit présider à toute dégustation.



Le Maître Bouteiller explique :

« Pour aller à la découverte d'un vin, vous devrez toujours vous souvenir que la bouche n'est rien sans l'œil et le nez... »



« ... de plus, mes bons amis, vous avez affronté l'adversité durant ces redoutables épreuves avec courage et bonne humeur. »



*« Le Bouteiller est fier de vous, le collage est réussi
nous aurons encore cette année de belles lies ! »*



Le Maître Bouteiller termine, d'une voix forte :
« Ah la lie ! Ah la lie ! Par Bacchus que nous auront de belles lies ! »



Après les applaudissements, tout le monde est prié de regagner le Chai !





Le Grand Echanson (hors champ) :

*« Je demande à cette aimable assemblée de se lever afin de porter une santé
à celle de nos candidats et à la nôtre.*

Haut les Coupes.

Santé pour tous et tous les vôtres.

Buvons ! Asseyons-nous et banquetons ! »



Filet de bœuf sauce morilles
et son fagot de haricots verts lardé



AOC SAINT-EMILION GRAND CRU

« *Clos Trimoulet* »

2010

-0-

« *E.A.R.L. Appolot* »

33330 - Saint-Emilion



(photo Web)



AOC/AOP GIVRY 1^{er} Cru

« Clos Les Grandes Vignes »

2016

-0-

« Domaine Parize Père et Fils »

71640 - Givry







Snif ! Entre manger ou prendre la pose,
il n'y a visiblement pas... photos !





Notre *Président* cumule : *Grand Echanson* et...



... Maître Bouteiller !

(NdA : « C'est la faute de Tayeb, qui est absent ! »)



Encore un cumular : *Maître de Cérémonie-Maître Bouteiller* !

(NdA : mais que font les gilets jaunes ?)





CONFRÉRIÉ DES
ECHANSONS LIGÉRIENS
GRANDE ECHANSONNERIE DE FRANCE



ST GUI 2018

CONFRÉRIÉ DES
ECHANSONS LIGÉRIENS
GRANDE ECHANSONNERIE DE FRANCE







Le Maître Laudateur - redevenu **Philippe** -
aurait-il des « *choses* » à se reprocher ?

*« C'est pas vrai que
tu as fait ÇA ! »*

*Eloignons-nous
discrètement !*





Clos de Montmartre

La plus connue des 5 vignes parisiennes
- 27 cépages sur 1 556 m² -
- Production : environ 1 000 bouteilles numérotées
- Existence de vignes à Montmartre en atteste des 944
- Replante en 1933
- Appellation du vignoble au 18^e siècle puis d'ocin.
- Replante en 1933
- Appellation du vignoble au 18^e siècle puis d'ocin.
- Replante en 1933
- Appellation du vignoble au 18^e siècle puis d'ocin.



Fin de la 4^{ème} partie

IMPORTANT

Ce diaporama est strictement privé.

Il est à usage non commercial.

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

Contact : irene.bureau@wanadoo.fr