



Sortie des Echansons Ligériens

9 juin 2012

(I)

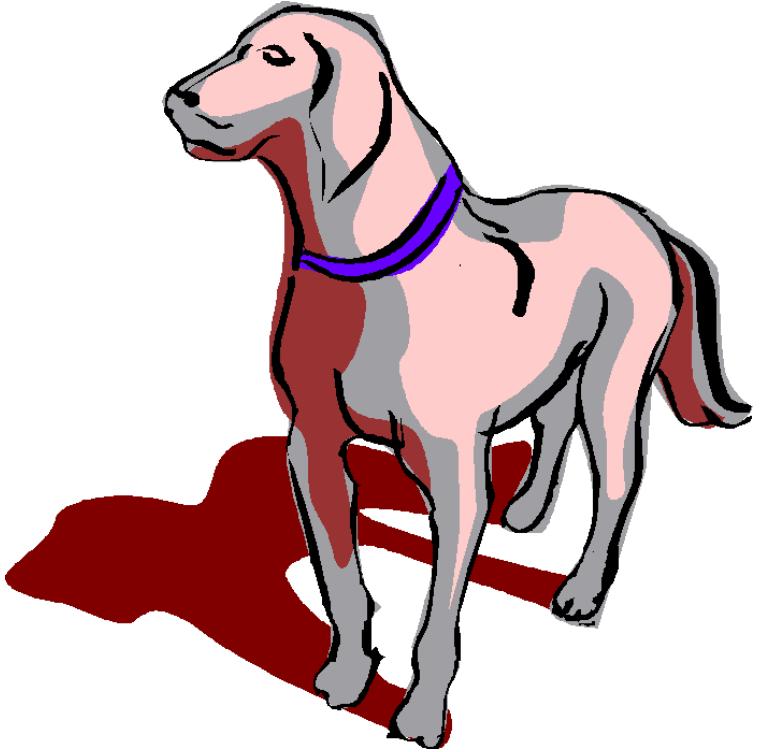
Participants

AUGER	Vincent	GOGUET	Catherine
BEDOUET	Audrey	GOGUET	Patrice
BEDOUET	Claudie	GUIMON	Philippe
BEDOUET	Fabrice	HAUTEVILLE	Inès
BEDOUET	Pierre	HAUTEVILLE	Pierre
BESNARD	Marie-Jo	HOUDET	Chantal
BESNARD	Patrice	HUBERSON	Annie
BORSATO	Béatrice	JACOB	Bernard
BORSATO	Renzo	JACOB	Nathalie
BUREAU	Irène	KACEM	Sophie
DELARUELLE	Cécile	KACEM	Tayeb
DELARUELLE	Freddy	LASSEUX	Guy
DOLBEAU	Claudine	LE CAVORZIN	Dominique
DOLBEAU	Yves	LENARD	Florence
DOUGE	Patrice	LEROY	Jean-Pierre
DROTKOWSKI	Catherine	LESSEUR	Claudine
FLICK	Henri	LIBERATOSCIOLI	Philippe
FLICK	Josiane	LIBERATOSCIOLI	Maryvonne
GOGUET	Aurélien	MARTIN	Denis
		MARTIN	Fabienne
		MASSON	Claudine
		PITON	Claude



Et

ARTE
dans le rôle de l'Epagneul



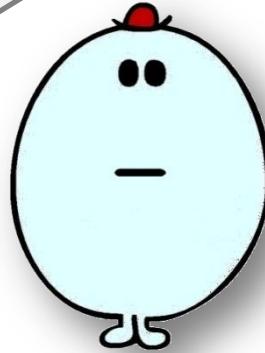
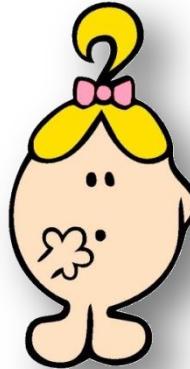
DUNDEE
dans le rôle du Labrador

TOSCANE
dans le rôle du Fox Terrier



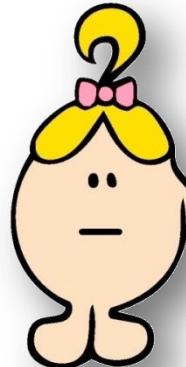
**Dis-moi, Oeno, as-tu vu
le nom de Jean-Louis
dans la liste des
participants ?**

**Non, il est
en voyage !**

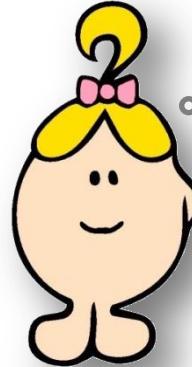


**Mais c'est
l'Echanson Epistolier !**

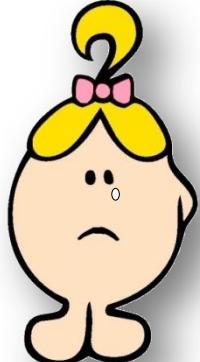
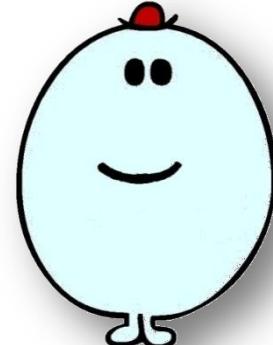
**Zut !
Je n'y avais
pas pensé !**



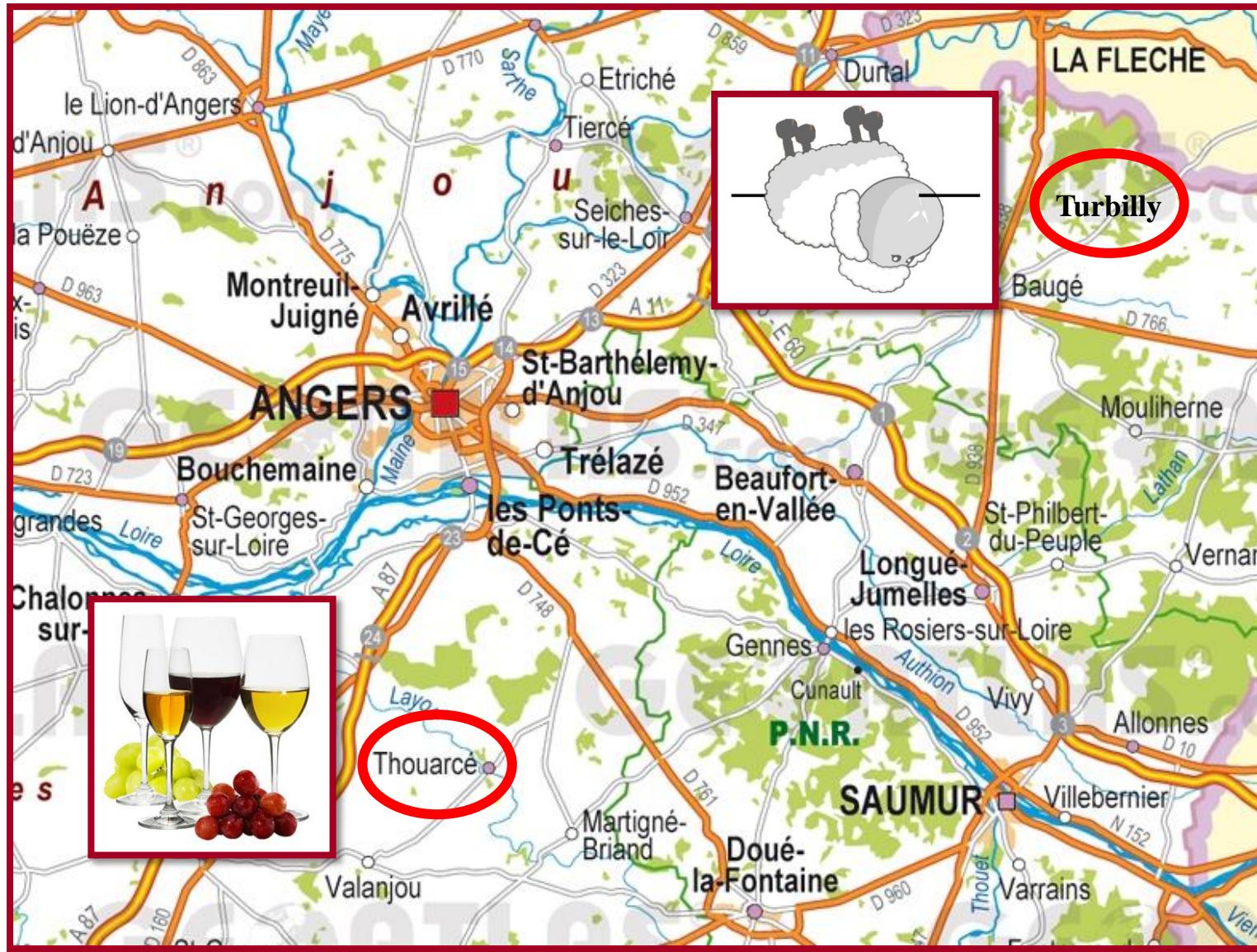
**Moi, je pourrais
les écrire,
les textes !**



**Remplacer Jean-Louis ?
Faut pas rêver, Oeni !**



Programme



A photograph of three wine glasses filled with different types of wine. From left to right: a glass of dark red wine, a glass of light red or rosé wine, and a glass of white wine. The glasses are slightly overlapping and set against a plain white background.

1^{ère} partie



Domaine les Grandes Vignes
GAEC Vaillant
« La Roche Aubry »
49380 THOUARCE

Accueil

Où l'on voit que Denis est aussi doué pour le service du café que pour celui du vin !







(photo Jean-Pierre L.)

**Dur, dur,
le boulot de paparazzi !**





Présentation

**Laurence Vaillant
nous présente
le Domaine des Grandes Vignes
et nous dévoile les spécificités de
l'agriculture biologique**









Utilisation d'un calendrier lunaire !

Heure





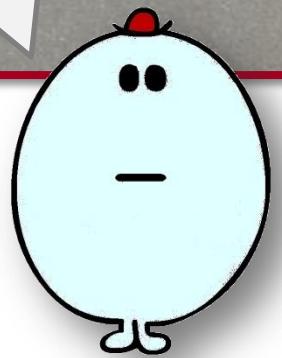
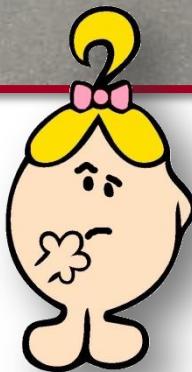
(photo Jean-Pierre L.)





Ils sont du
mauvais côté
de la route, non ?

Non, car ils sont
nombreux et qu'ils
marchent 2 de front !







**Terre « normale » ?
Terre « bio » ?**



Comment est le « nez » ?



Seule une rangée sur deux est désherbée



Dégustation



Cépage : CHENIN

Sols : Graves caillouteux et schistes gréseux

Degré : 14,5 °

Millésime : 2011

Sans sulfites ajoutés, ni filtré, ni collé









Cépage : CHENIN

Sols : schistes gréseux

Millésime : 2010

Degré : 13,5°

Sans sulfites ajoutés

Vin de garde jusqu'à 15 ans

Apéritif
poissons de rivière en sauce
viandes blanches à la crème
fromages





Cépage : CHENIN

Sols : schistes gréseux

Millésime : 2010

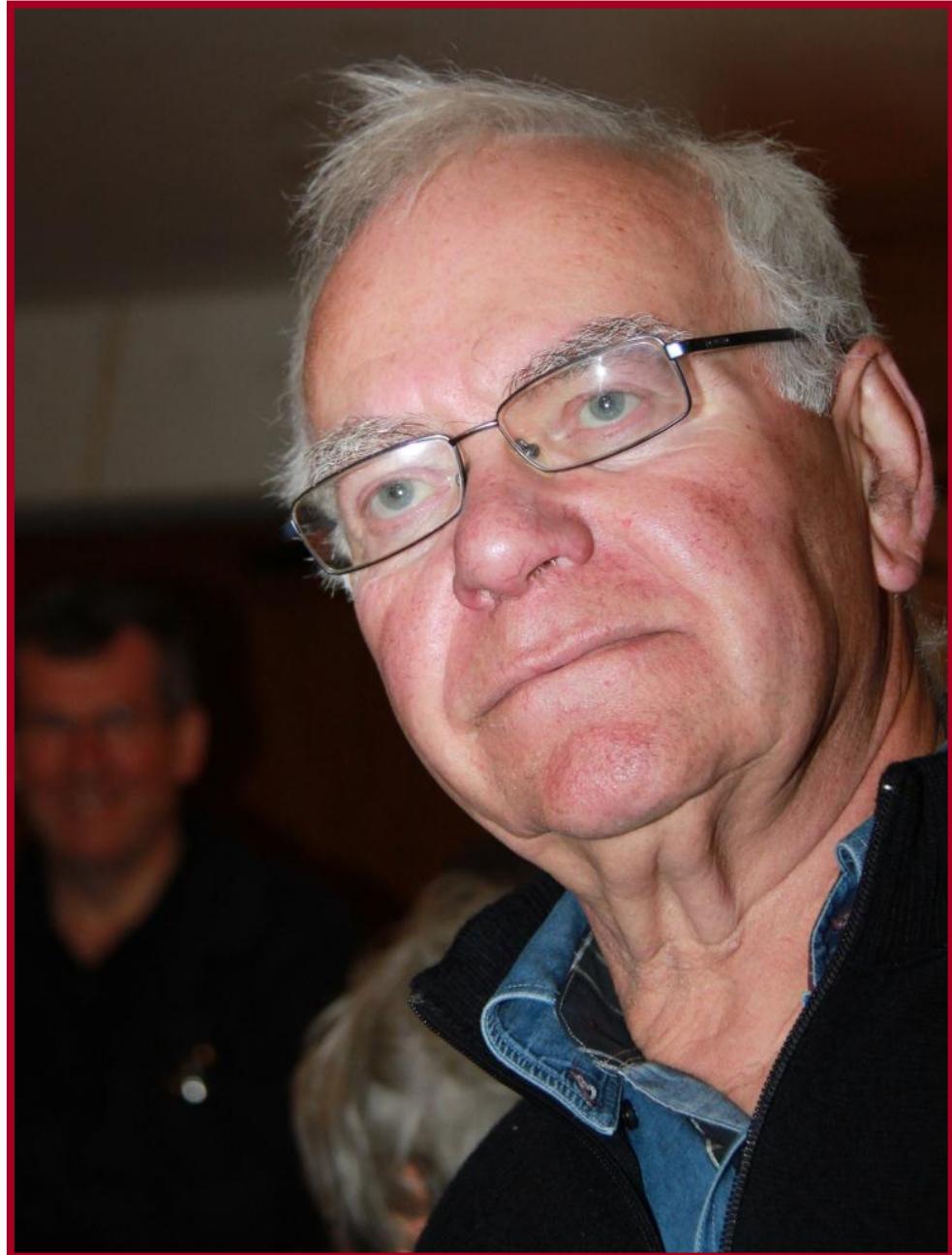
Degré : 13,5°

Sans sulfites ajoutés

Vin de garde jusqu'à 15 ans

Apéritif
poissons de rivière en sauce
viandes blanches à la crème
fromages

A close-up photograph showing a person's hands holding a white wine tasting scorecard. The scorecard has a grid for rating various aspects of the wine. In the foreground, there are two wine glasses on a table covered with a white cloth. One glass contains white wine, and the other is mostly empty. The background shows a person wearing a red shirt and a striped shirt, suggesting a social or professional wine-tasting event.





Cépage : CABERNET FRANC

Sols : graves-faluns-schistes et
sablo-argilo-caillouteux

Millésime : 2010

Degré : 12,5°

Sans sulfites ajoutés

Vin de semi garde de 2 à 7 ans

Viandes grillées
volailles
charcuterie
fromages





Cépage : CABERNET FRANC

Sols : schistes gris-noir

Millésime : 2010

Degré : 12,5°

Sans sulfites ajoutés

Vin de garde de 5 à 15 ans

Viandes rouges
gibiers
fromages





Cépage : CABERNET FRANC

Sols : schistes gris-noir et falun coquilles

Millésime : 2010

Vin de garde de 5 à 15 ans

Viandes rouges
gibiers
fromages



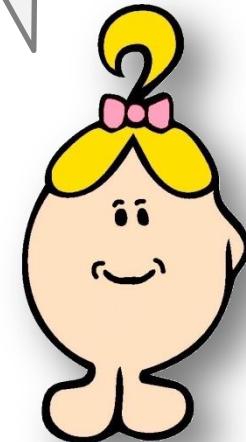
C







**Chouette façon
de faire la vaisselle !**





Cépage : CABERNET FRANC

Sols : argilo-sablonneux et
falun coquilles

Millésime : 2011

Vin à boire jeune (1 à 3 ans)

Entrées
quiches
plats crémés et exotiques
tartes aux fruits





Cépage : GAMAY+GOLLEAU
GRIS et NOIR

Sols : graves et argile

Millésime : 2011

Degré : 11,5 °

A boire dès commercialisation

Apéritif
desserts





**Renzo nous fait un cours sur la prise de mousse
par la méthode traditionnelle !**





Cépage : CHENIN
Sols : limon argileux
Millésime : 2005

A boire dès commercialisation

Apéritif
desserts





Cépage : CHENIN

Sols : schistes gris-noir

Millésime : 2009

Degré : 11°

Vin de longue garde

Apéritif

foie gras

poissons en sauce

fromages bleus





Cépage : CHENIN

Sols : schistes gris-noir

Millésime : 2009

Vin de longue garde

Apéritif
foie gras
desserts





Cépage : CHENIN
Sols : schistes gris-noir
Millésime : 2009

Vin de très longue garde.
**Il s'épanouit en
bouteille jusqu'à
devenir centenaire !**

Apéritif
foie gras
poissons en sauce
volailles à la crème
fromages bleus





Sus au buffet !













Le mot du Président !



« A cette belle journée ! »



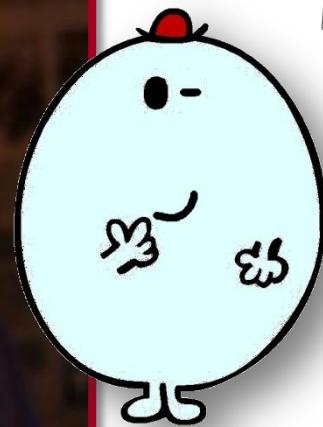


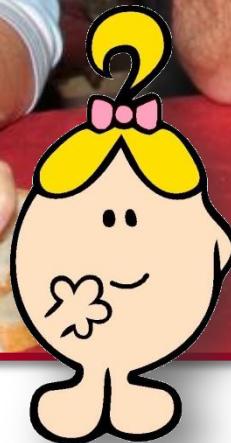






J'ai l'impression que
Guy prépare
un mauvais coup !





Gagné ! Mais c'était
aux dépens de qui ?















Fin de la 1ère partie

IMPORTANT

Ce diaporama est strictement privé.

Il est à usage non commercial.

Il n'est pas destiné à un site internet.

Il est envoyé gratuitement, par courrier électronique privé.

Ce diaporama ne doit pas être offert en téléchargement depuis un site internet.

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

Montage : irene.bureau@wanadoo.fr