

The background of the slide is a collage of two images. On the left, a woman with short brown hair and glasses, wearing a light blue button-down shirt, holds a white document with a grid and some text. On the right, two men are working outdoors. One man, wearing a grey t-shirt and blue jeans, is using a chainsaw to cut into a log. The other man, wearing a light blue shirt and blue jeans, stands next to him, observing the work. They are in front of a building with corrugated metal siding.

Sortie des Echansons Ligériens

9 juin 2012

(I)

Participants



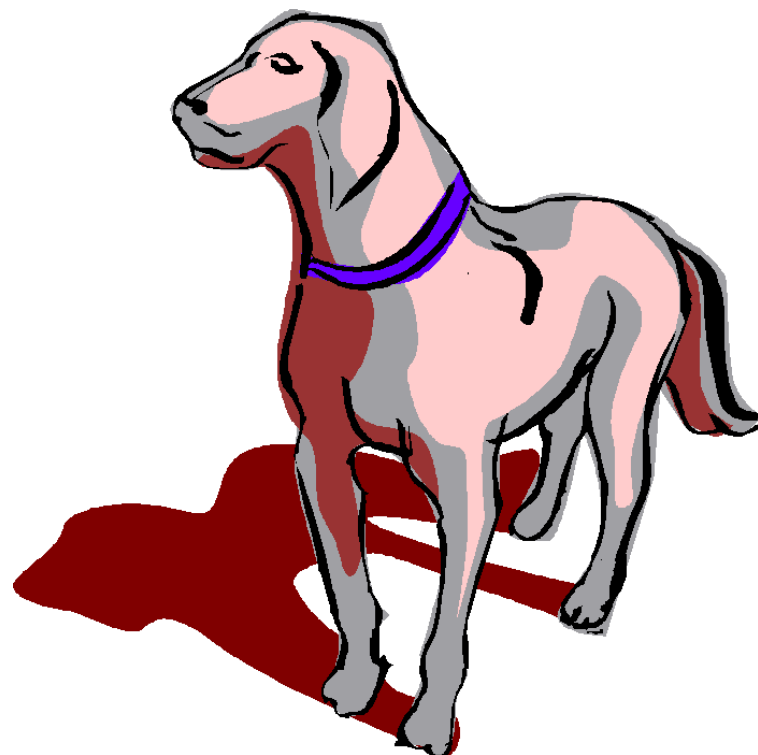
AUGER	Vincent	GOGUET	Catherine
BEDOUET	Audrey	GOGUET	Patrice
BEDOUET	Claudie	GUIMON	Philippe
BEDOUET	Fabrice	HAUTEVILLE	Inès
BEDOUET	Pierre	HAUTEVILLE	Pierre
BESNARD	Marie-Jo	HOUDET	Chantal
BESNARD	Patrice	HUBERSON	Annie
BORSATO	Béatrice	JACOB	Bernard
BORSATO	Renzo	JACOB	Nathalie
BUREAU	Irène	KACEM	Sophie
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'Épagneul



DUNDEE

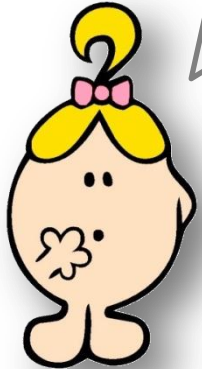
dans le rôle du Labrador

TOSCANE

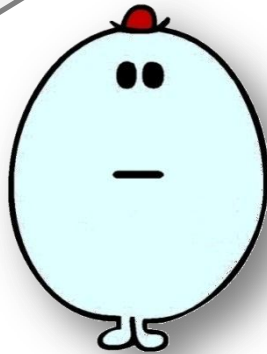
dans le rôle du Fox Terrier



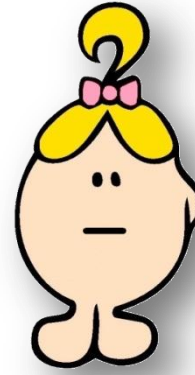
**Dis-moi, Oeno, as-tu vu
le nom de Jean-Louis
dans la liste des
participants ?**



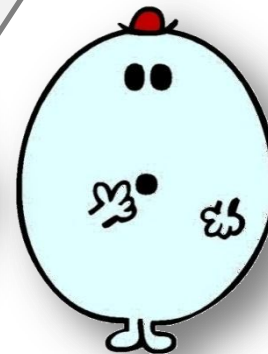
**Non, il est
en voyage !**



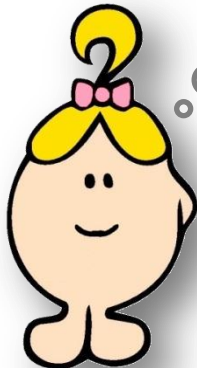
**Mais c'est
l'Echanson Epistolier !**



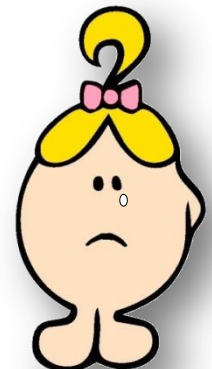
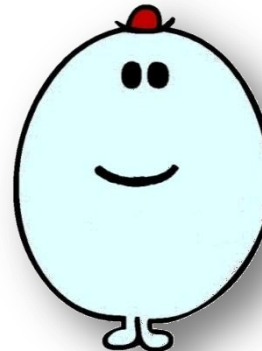
**Zut !
Je n'y avais
pas pensé !**



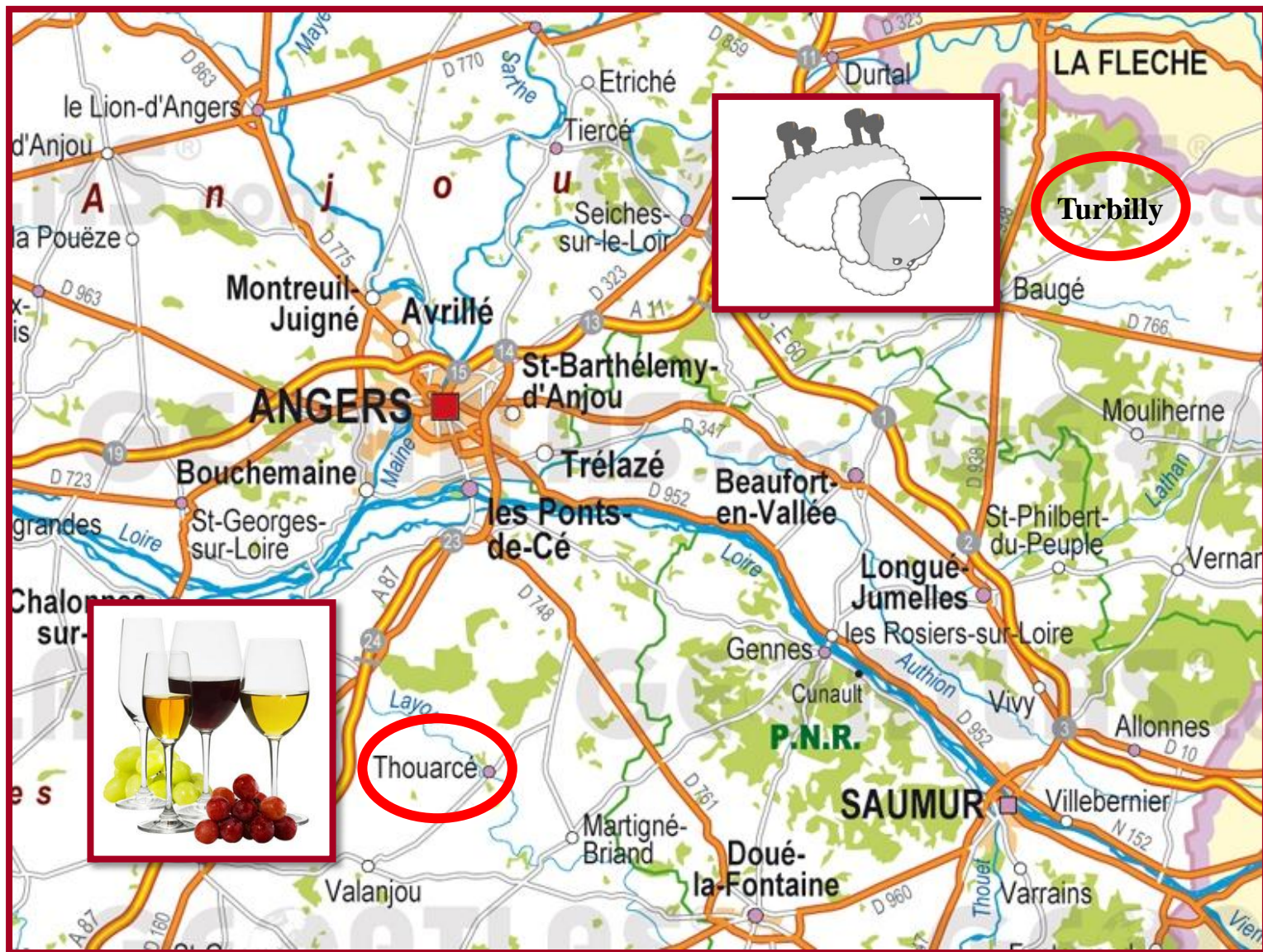
**Moi, je pourrais
les écrire,
les textes !**



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



Programme



Three wine glasses are shown in a row, slightly overlapping. The leftmost glass is filled with a dark red wine. The middle glass is filled with a light red or rosé wine. The rightmost glass is filled with a pale yellow or white wine. The glasses are 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**



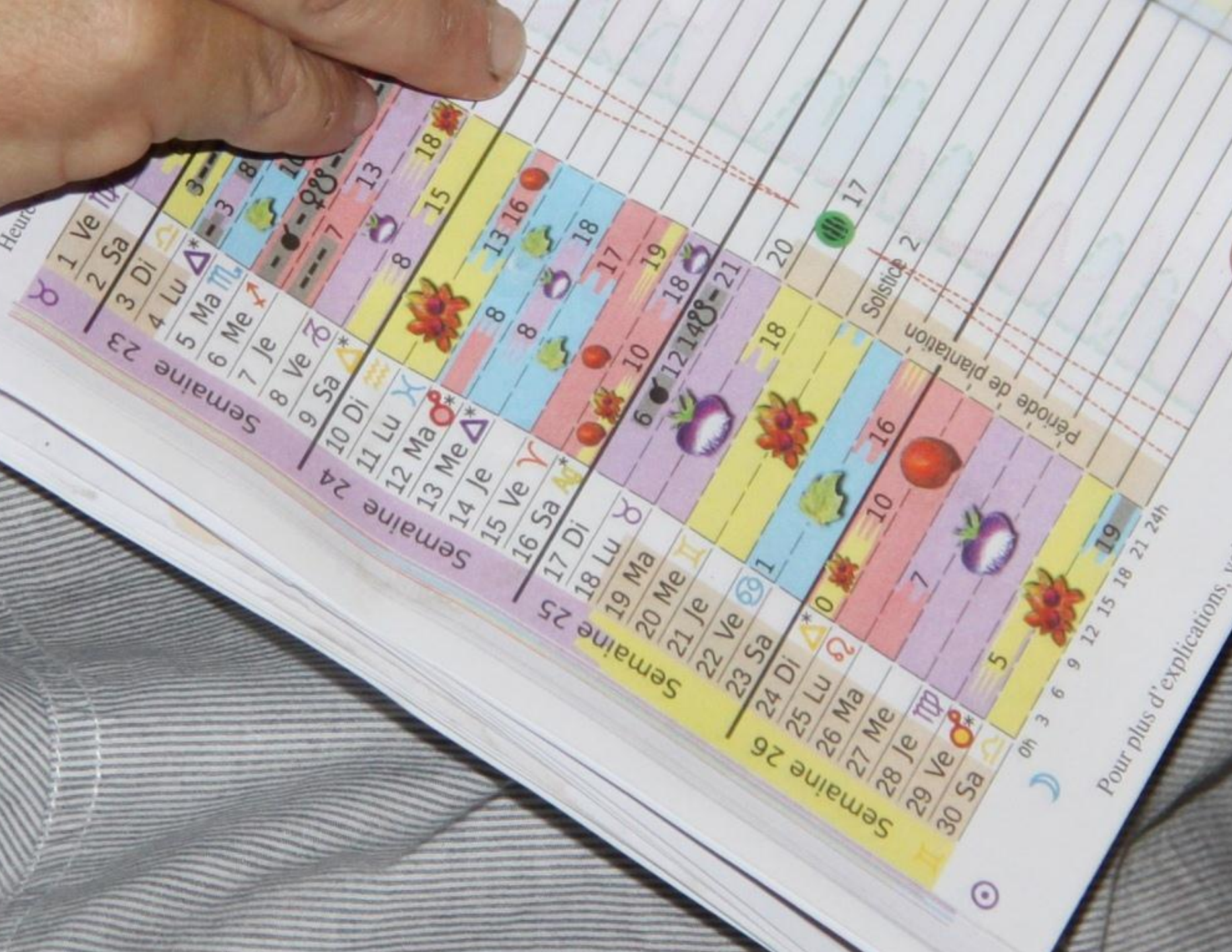






Utilisation d'un calendrier lunaire !

Heure



12 15 18 21 24h

Pour plus d'explications, voir



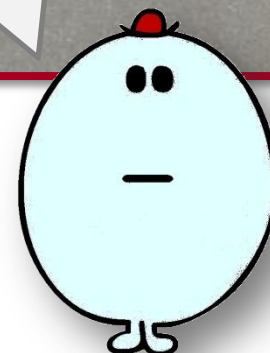
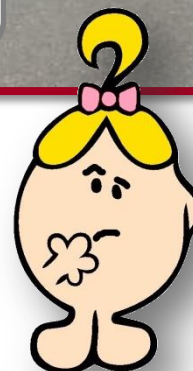
(photo Jean-Pierre L.)





**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°

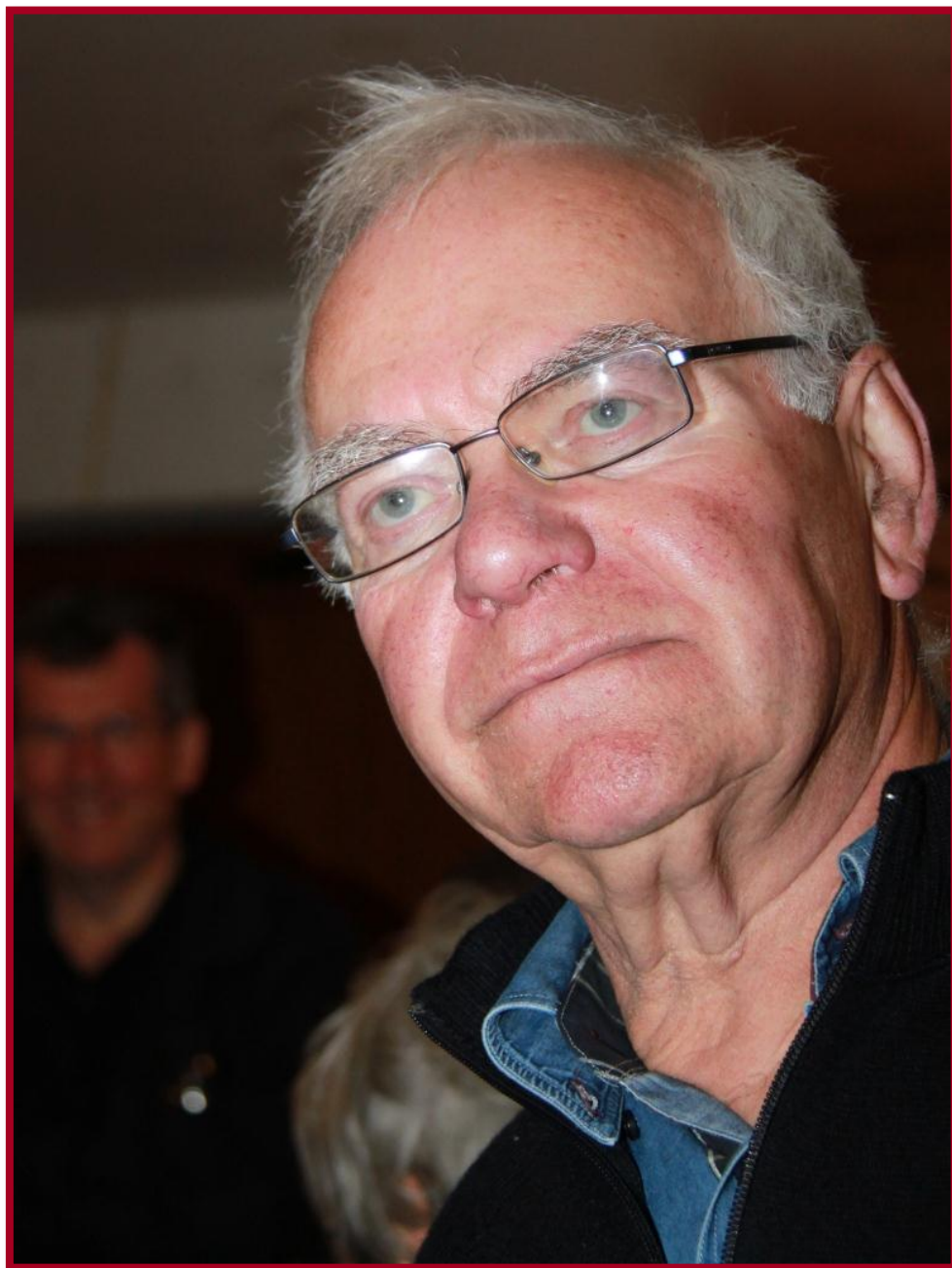
Sans sulfites ajoutés

Vin de garde jusqu'à 15 ans

Apéritif

poissons de rivière en sauce
viandes blanches à la crème
fromages







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

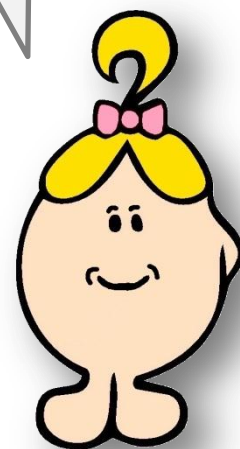
Viandes rouges
gibiers
fromages







**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 crévés 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 ?**













Three wine glasses are shown in a row, slightly overlapping. The leftmost glass is filled with a dark red wine. The middle glass is filled with a lighter red wine. The rightmost glass is filled with a pale yellow or white wine. A semi-transparent white rectangular box with rounded corners is centered over the glasses, containing the text "Fin de la 1ère partie" in a bold, dark red serif font.

Fin de la 1^{ère} 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