

Soirée Anniversaire du 8 juin 2013

Aux foudres de Bacchus

50 convives !!

Une grande fête pour un grand évènement : le 20^{ème} anniversaire du CEP.

Merci à Jacques et son équipe qui nous hébergent depuis 1996. Ils nous ont permis de réaliser cette soirée et ceci mérite notre reconnaissance. Jacques qui a pris pour l'occasion le pseudo « Frère Jacques » et a activement participé en animant un stand, en participant aux épreuves et en nous honorant de sa présence tout au long de la soirée.

Un diaporama représentant les très bons moments du CEP a été projeté en boucle : que de souvenirs, surtout pour les 7 membres qui sont inscrits depuis le premier dîner en 1993 quelque part sur les rives de la Marne. Vous pourrez voir une partie de ces clichés sur le blog du CEP et grâce au lien ci-dessous :

<https://drive.google.com/folderview?id=0B6qLMjVxdOPTMHdwd3dVMktQZG8&usp=sharing>

1^{ère} partie : à la rencontre des vins de France.

Certains de nos amis ont tenu trois stands de dégustation et chacun a pu déguster les vins présentés, sachant qu'il est possible de se les fournir au décours en remplissant le fameux bon de commande et en payant par virement comme tout le monde ou presque.

Stand Bourguignon aux couleurs des climats

Tenu par André et Colette Valognes avec des banderoles, des posters, des badges sur la candidature des terroirs de Bourgogne ; ils ont présenté deux vins en dégustation et un quizz qui n'a pas pu être exploité pour ne pas complexifier le corrigé final. Nous nous en excusons car tout ceci représente du boulot, du vrai !

- ♥ **Fixin 1^{er} cru 2011 Les Hervelets**
Nez fruit rouge et attaque franche. Final avec une acidité minérale assez classique de l'AOC.
Bel équilibre
- ♥♥♥ **Gevrey Chambertin 1^{er} cru La Romanée 2007 Domaine des Varoilles**
Exceptionnel. Nez profond sur les fruits noirs. Belle ampleur en bouche et final très long avec des tannins soyeux.

Stand Bourgueil & Chinon

Tenu par les propriétaires eux même : Jean-Jacques Néron et Monique Pagès. Ils ont présenté leurs vins et ceux d'un de leur collègue de Chinon qui fait des blancs surprenant de qualité.

Chinon la Béguinerie

Le propriétaire est un passionné de vin et conçoit des vins avec enthousiasme en tirant au maximum ce que donne son vignoble. La résultante est une production de vins très riches et aromatiques qui tranchent avec ce que l'on a l'habitude de boire dans ce terroir. Sa spécialité est le Chinon blanc où il fait des vins profonds et agréables à boire. Il produit également des rouges très fruités, limite confiturés dans les grands millésimes ; les blancs et les rouges vieillissent très bien en gardant leur côté fruité, même après plus de 10 ans.

- **♥♥ La Béguinerie blanc cuvée du Vent Fleuri 2011 sec**
Chenin 100%. Beau nez sur les fruits blancs, très typique du cépage. Le fruit domine l'acidité et le vin est très agréable en bouche. Le final est excellent avec des notes fruitées relevées par un peu d'acidité
- **♥♥♥ La Béguinerie blanc seconde vendange 2011 tendre**
2^{ème} tri. Nez franc et intense sur le fruit exotique. Très bel équilibre avec un maximum d'arômes et une belle densité. On pourrait le comparer aux meilleurs Savennières.

Bourgueil La Gaucherie

Ce vignoble est dirigé depuis plusieurs années par nos chers amis. Le maître de chais a changé récemment et avec lui le style et les méthodes de vinification (passage en bio). Ce vin a reçu de hautes récompenses, particulièrement dans le guide Hachette. Cette dégustation nous a permis de faire la comparaison entre les deux vinificateurs.

- **♥ La Gaucherie 2007**
Robe claire. Beau fruit rouge au nez et en bouche. Très belle élégance avec une expression du cépage et du terroir.
- **♥♥ La Gaucherie 2009**
Robe plus soutenue. Ce vin est plus structuré que le précédent. Il donne toujours les mêmes arômes fruités (fruits rouges). Bel équilibre avec un final sur le fruit sans tannin.
- **♥♥ La Gaucherie 2005**
Nez sous bois avec toujours ce même équilibre et cette plaisante rondeur. Final sur la minéralité.
- **Terre d'adoption 2011**
C'est le 1^{er} vin fait en bio par le nouveau maître de chais. Très sur le fruit avec un final toujours fruité mais un peu court. On peut dire que ce vin est un bon vin rouge d'été.
- **♥♥♥ Ecllosion 2011**
Vin très expressif avec une belle concentration. Final sur des tanins et de l'acidité laissant préjuger d'une belle aptitude au vieillissement.

Les vins proposés par Jacques Fillot

- **♥♥♥ Tour du Pas St Georges 2006**
AOC St Georges St Emilion. Ce vin a été élevé et vinifié par Pascal Delbecq, l'ancien maître de chais de château Belair (St Emilion grand cru classé). Il avait animé une réunion en juin 2001 à Gentilly et nous avait accueillis lors du voyage à St Emilion en 2003. Nous avons alors dégusté cet excellent vin sculpté par ce super-vinificateur. Depuis, il a dû quitter Château Belair et son activité se concentre autour de ce vin.

Très beau nez avec un fruité très présent malgré le millésime. La bouche est ample et la matière présente. Le final est sur le fruit sans note tannique. Bel équilibre global pour un vin très friand.

- **♥♥ Château Martet 2007**

100% merlot. Grande densité de ce vin qui exprime une extraction majeure des matières qualitatives des raisins. Elevage en fut neuf mais la matière est si intense que le tannin est tout juste perçu, sans désagrément. Ce vin est l'archétype des vins de garage.

Puis, jeux, concours et divertissements

Après ce parcours œnologique aux trois coins de l'hexagone, l'ensemble des participants étant arrivé, la séance récréative a pu débuter sous l'autorité de Dom André de la Haute Côte et de Dom Patrick de la Belle Côte.

De nombreux jeux ont été proposés : un superbe quizz dont vous trouverez les questions en pièce jointe et bien d'autres petits jeux bien sympathiques dont la liste est ci-dessous.

Tous les gagnants ont reçu de magnifiques cadeaux : des magnums du domaine de la Noblesse (Bandol), des bouteilles de Chardonnay de Frédéric Lornet, des posters photos souvenirs, des porte-clés, des verres gravés au nom du CEP etc ...

Il y a lieu de remercier tous ceux qui ont contribué (les membres du bureau de façon très collective) à la création des épreuves et la mise en page des QCM. Un vrai travail de professionnel qui n'a pas buggé pendant son déroulement.

- Prix de meilleur historien du CEP pour les réponses sur le thème au quizz
Les anciens du CEP et celle qui partage de façon étroite la vie du président ont été avantagés (enseignement par osmose)
- Prix de meilleur œnologue du CEP pour les réponses sur le thème au quizz
Même réflexion
- Prix du meilleur groupe vocal du CEP sur une chanson à boire (le chant en canon étant interdit pour des raisons écologiques)
- Prix de la femme portant de plus beau chapeau du CEP, en souvenir de Jasnières
- Prix du meilleur sommelier du CEP (catégorie remplissage des verres de façon équitable)

Le temps des libations

Après ces épreuves, le temps des libations est venu et nous avons pu déguster autour d'un barbecue des vins achetés pour l'occasion parmi ceux qui ont fait l'objet des meilleures ventes et qui ont le plus marqué les organisateurs.

- **♥ Crémant du Jura de chez F Lornet**
Le blanc a été servi : il est globalement excellent avec un côté fruité et vineux prononcé. Il est court et peut s'adapter à des apéritifs estivaux.
- **♥♥♥ Champagne rosé de chez Chauvet**

Vin excellent comme d'habitude avec du fruit rouge en bouche, une belle acidité de fin de bouche pour ce vin peu dosé. Attention, il reste des cartons pour ceux qui n'auront plus de champagne avant la commande de Noël.

- **♥♥♥ Arbois Messagelin 2011**
N°1 des blancs du CEP Nez sur le fruit blanc et l'agrumes. En bouche, vin très affuté avec un final sur la minéralité. Est promis à un très bel avenir.
- **♥ Pennautier Chardonnay 2011**
Complètement sur le cépage avec un final court. Passe mal à côté de l'Arbois servi simultanément.
- **♥♥♥ Château la Noblesse 2009**
Une pure merveille avec une concentration étonnante : du fruit bien mur et un final sur le tanin et la minéralité.
- **♥♥♥ Pontac Montplaisir 2006**
Tout le monde se souvient de ce graves qui ressemble à un St Julien à s'y méprendre sauf en ce qui concerne le prix. Ce vin est parfait à boire maintenant. Il est racé et fin ; ceux qui l'ont bu avant le Bandol ont pu l'apprécier.
- **♥♥♥ Gewurztraminer Rolly Gassman 2005**
Servi sur le fromage (parfait en l'occurrence) : mérite bien sa place de N° deux des blancs du CEP.
- **♥♥♥ Monbazillac Clos Fontindoule**
Servi sur le dessert. Il est rappelé que Monbazillac est une AOC de moelleux oubliée d'où des prix très modiques, eu égard à ce que représente le travail autour de ce vin. Ces vins sont désormais tous passerillés et non botrytisés du fait des automnes secs que nous connaissons. Ces vins sont comme les Jurançons plutôt minéraux et ont perdu beaucoup de leur gras. Ils sont ainsi intenses en arômes sans être écoeurant. Ils ont une longévité en bouteille exceptionnelle et même si vous en consommez peu, n'hésitez pas à en acheter. Sur que vos convives en seront épatés ! Attention de ne pas servir ce vin sur un foie gras, il est trop aromatique.

Retrouvez les souvenirs en photos de tous ces bons moments, prenez 5 minutes pour les regarder elles résument bien l'excellente ambiance de cette soirée !

<https://drive.google.com/folderview?id=0B6qLMjVxdOPTWWZhSE55aFMwWXM&usp=sharing>