



## Compte rendu de la soirée du 15 juin 2018

### Les 25 ans du CEP et une comparaison des vins Magnum versus bouteilles 75 cl et le départ en retraite du président \*.

Le programme était très copieux et il a fallu mettre les petits plats dans les grands pour être à la hauteur de ces événements. 36 « cépiens » étaient réunis pour l'occasion.

Le début de la soirée a été marqué par une surprise de taille avec la présence d'une partie des neveux et nièces du président qui n'était absolument pas au courant. Ces jeunes ont non seulement écouté sagement tout ce qui a pu être raconté, ont participé activement au quizz et ont mis une ambiance un peu déjantée dans cette assemblée qui aurait pu se prendre au sérieux en comparant le magnum avec le non-magnum.



Nous avons eu également le plaisir d'accueillir André et Colette Valognes. Ils nous ont aidé à animer la soirée et nous ont donné des nouvelles en direct des Climats de Bourgogne. André a posé les 17 questions du quizz qui devaient déterminer le meilleur parmi nous. Il n'y a eu que des gagnants mais la prestation des jeunes a été impressionnante : quelle culture !

- 
- Le président est à la retraite de ses activités médicales mais reste président du CEP pas forcément à vie mais faut voir !



## Les 25 ans du CEP

Cet évènement a fait l'objet de la présentation d'un diaporama historique où figurent les anciens du CEP et des plus jeunes qui ont marqué notre histoire. Nous les remercions tous de leur contribution ; ils ont tous construit notre histoire. Vous trouverez un diaporama avec quelques photos souvenirs qui ne manqueront pas de rafraichir les mémoires et de susciter quelques émotions.

A cette occasion, nous avons pu faire l'historique des soirées et des voyages qui figurent dans un tableau. Bientôt, les comptes-rendus y seront attachés. Ce sera le reflet d'une belle épopée et une mine d'information.

## La comparaison bouteilles/magnums

D'abord, un grand merci au chef qui nous a préparé un sacré dîner qui accompagnait parfaitement les vins choisis :

- Feuilleté au fromage et gougère
- Brick de filet de merlan au jus aromatisé : saveur discrète, filet moelleux et brick croustillante
- Filet de bœuf en feuilleté juste parfaitement cuit
- Fromages affinés
- Dessert aux fruits rouges alliant la fraîcheur et le croustillant

- 
- Le président est à la retraite de ses activités médicales mais reste président du CEP pas forcément à vie mais faut voir !

Un grand merci à Jean-Pierre qui a dressé de superbes tables et servi avec précision l'ensemble des plats et des vins. Le tout avec gaité et bonne humeur.



En principe, les vins en magnum sont moins oxydés et gardent plus de fruits et de rondeur avec généralement une maturation des tannins comparable. En théorie, il aurait fallu choisir des vins vieux. Ceci n'a pas été possible pour les vins blancs qui ont été achetés aux producteurs pour l'occasion. Les autres vins ont été offerts par le président pour fêter l'évènement, en sachant que les millésimes n'ont pas toujours été identiques.

A l'apéritif : Riesling de chez Zinck, agréable sur le fruit sans aucune acidité. Belle rondeur sur le final.

**Comparaison Champagne Coquillettes 2013 magnum et bouteilles de 75 cl.** 1/3 chardonnay et 2/3 pinot noir. Fines bulles et très belle ampleur en bouche. La robe est plus foncée pour le magnum. Le vin en bouteille de 75 cl est plus vif avec une pointe d'acidité et le vin en magnum est plus rond. Le vin est également plus long pour le magnum. Il est difficile de faire la part entre la réalité des différences intrinsèques des vins et la température des bouteilles de 75 cl qui semblait plus basse (malgré le fait qu'elles aient été mises au frais en milieu d'après-midi).

**Comparaison Chablis Chantemerle 2016 magnum et bouteilles 75 cl.** Tout le monde se souvient d'Adhémar Boudin et de son successeur. C'est un remarquable rapport qualité/prix quel que soit le vin présenté. Sur le fruit : pomme et agrumes. Ample et acidulé avec une belle longueur. C'est un beau millésime. Nous n'avons pas vraiment noté de différence entre le contenu des deux types de bouteille. La jeunesse du vin est l'explication la plus probable

**Comparaison Domaine des Ouches Bouteilles de 75 cl 2003 et énorme bouteille (7,5 litres) 2004.** Les millésimes sont dissemblables : 2003 année sèche et 2004 année plus équilibrée. Le domaine des Ouches est un Bourgueil ; le cépage est du cabernet franc aux riches tannins naturels. Ce vin est produit à partir d'un terroir de gravières et il présente une souplesse naturelle. Dans les deux cas, la bouche est ample et les tanins complètement fondus. La longueur est excellente et le final est rond.

- 
- Le président est à la retraite de ses activités médicales mais reste président du CEP pas forcément à vie mais faut voir !

Comme attendu, le fruit est plus présent pour le vin de la grosse bouteille mais le final est comparable. Avec le temps, le vin de la bouteille 75 cl s'essouffle alors qu'il reste très fondu et équilibré pour l'autre.

### **Comparaison Château Villars 2001 bouteilles de 75 cl et magnum.**

Pour rappel, il s'agit d'un Fronsac comparable au Pomerol. Ce vin est 75% merlot, 15% cabernet franc et 10% cabernet sauvignon. Elevé 100% en barrique (40% bois neuf). Donnée à son apogée entre 2012 et 2020.

La différence est importante au début de la dégustation avec un meilleur équilibre et plus de rondeur pour le magnum. Globalement, ce vin est à la fois riche en arômes de maturité et plein de rondeur. De façon étonnante, cette différence s'est atténuée avec le temps. Une fois complètement ouvert ce vin a bien accompagné le fromage, remettant en question les idées modernes : pas de rouge avec le fromage !

### **Comparaison Sauternes Château Briatte magnum 1986 et bouteilles 1990**

Le CEP ne connaît pas cette propriété que le président affectionne depuis les années 70 ; Ah ! le 1978 ! Ce vignoble de Sauternes appartient à la famille Roudes depuis des décennies. Il est parfaitement situé près de château Yquem, Lafaurie-Perraguey et Suduiraut. Ils restent attachés aux traditions et ne cèdent pas à la médiatisation. Ça tombe bien pour ce vignoble qui n'arrive plus à vendre son vin sauf ceux des majors. Les prix ont chuté depuis des années et ne reflètent plus la haute technicité et qualité de ces vins. Lançons une entreprise de sauvetage de ce vignoble (+ le Monbazillac pour ne pas être sectaire).

La comparaison a foiré car le 1986 a mal vieilli. En cherchant sur internet, le potentiel de ce millésime est cependant évalué comme étant parmi les excellents millésimes. La conservation ne peut être mise en cause car les 1993 sont juste parfaits. Ceci permet de souligner une chose très importante : plus les vins sont vieux, plus la différence d'une bouteille à l'autre s'accroît. Pour les plus vieux millésimes, il faut accepter que certaines bouteilles foirent plus ou moins. C'est probablement le cas de ce magnum qui, malgré la contenance n'a pas évité le défaut de vieillissement.

Soyons positif et reconnaissons que le 1990 était juste génial et ceci pour toutes les bouteilles. **Les amis regroupons nous et achetons en masse les vins botrytisés avant qu'ils ne disparaissent !**

## **Le départ en retraite du président**

Oui, le président a fait valoir ses droits à la retraite de ses activités professionnelles. Il ne soigne plus de patients. Il continue à travailler pour ce qui lui paraît des idées d'avenir, à peine subversives. Par ses activités d'enseignement, il reste en contact avec la jeunesse pour conjurer les éventuels effets du vieillissement.

Pour ce qui concerne ses activités au CEP, il gardera sa même pugnacité. Merci pour ce cadeau et les heures de formation dont vous m'avez gratifié. C'est une idée géniale car c'est la remise en cause des idées reçues par la formation et l'innovation qui fait progresser.

- 
- Le président est à la retraite de ses activités médicales mais reste président du CEP pas forcément à vie mais faut voir !

Pour répondre à ces enjeux, JLB s'engage à tout faire pour rester à la hauteur des enjeux par :

- L'exercice physique pour faire moins que son âge,
- La remise en cause des acquis par les dégustations et les découvertes œnologiques,
- Les membres du bureau du CEP avec lesquels nous formons une équipe soudée autour des mêmes valeurs
- Les membres du CEP avec lesquels nous passons de grands moments de joie et d'amitié. Vous êtes toujours présents pour le meilleur et parfois pour le pire et vous êtes des amis extraordinaires. Merci à tous et à toutes, je vous aime !