



## Soirée CEP : Les adieux aux Caves Fillot

17 décembre 2021

28 participants ont affronté le risque sanitaire pour célébrer les adieux au restaurant des Foudres de Bacchus. Imaginer que la première réunion du CEP y a eu lieu en 1996 et voilà une histoire déclinée sur 25 ans. Un gros regret pour ceux qui n'ont pas pu y participer ; ils nous ont bien manqué.

Ce fut donc notre dernière soirée dans ce restaurant mémorable.

Petit rappel historique : au déjeuner, il accueillait des professionnels du bâtiment et de la pharmacie (SANOFI est voisin) dans un climat joyeux au cours d'agapes à rallonge. Sur le petit coté du restaurant, trois tables de deux et une table de 4 accueillait des clients plus discrets animés par des sentiments plus affectifs (voire passionnels) que lucratifs ... Le soir était réservé à quelques clients fidèles et clairsemés. On prenait l'apéritif dans le chai, on choisissait une bouteille avant de passer le rubicond qui nous amenait au restaurant.

Pour marquer cet anniversaire et cet adieu, des jeux ont été organisés pour se remémorer les bons moments et tester la mémoire des adhérents. Merci à tous ceux qui ont participé à cette organisation : Annie & Patrick, Béatrice, André et Sébastien. Des lots superbes ont été ainsi attribués aux brillants gagnants, 2 magnums et 6 bouteilles.

Pour que les absents ne soient pas frustrés et pour continuer le partage au-delà de cette soirée, nous vous adressons les épreuves. Ceux qui n'ont pu participer peuvent répondre aux questions et envoyer leurs réponses à l'adresse mail du CEP ([cep.contact@gmail.com](mailto:cep.contact@gmail.com)). Les réponses seront notées de façon indépendante.

Epreuve de reconnaissance des photos. Il s'agit de retrouver le thème et la date de la soirée, éventuellement le nom de l'invité.

Quizz sur des informations données par différents orateurs au cours des soirées thématiques à Gentilly.

Apéritif autour des gougères incontournables du cher Christophe :  
accompagnées par un Viré Clessé de chez Chanson 2015. Excellent chardonnay avec un bel équilibre (vanille, notes confites), porté par une belle minéralité.

Chanson, vieille maison bourguignonne a été rachetée par les champagnes Bollinger.

Entrée superbe (Petit flan de légume avec jambon fumé grand cru) servie avec un Rully Mont Morin 2020 de chez Chartron : Chardonnay élevé en futs ; notes florales, très belle structure pour un final agrume et iode.

A l'issue de l'entrée, une dégustation à l'aveugle d'un blanc a permis de tester les facultés discriminantes des participants et participantes. Il fallait trouver un Anjou blanc de chez Ogereau.

Plat (Filet de biche avec purée de butternut) servi avec un Peyrat Fourthon 2009. Chacun se rappelle ce vin et ce millésime exceptionnel nous ont permis d'atteindre un summum de satisfaction. Il est à son apogée avec un vin fin et enrobé et un final onctueux. Un souvenir inoubliable pour ce vin qui mériterait de faire partie des grands crus bordelais. Ceci a été souligné par André Valognes qui nous a narré l'histoire de ce vignoble et décrit toutes les qualités de son propriétaire. M. Guy Collignon est décédé cette année mais il est encore possible d'acheter ces vins extraordinaires auprès de sa femme : Mme Odile Collignon [gco.consult@wanadoo.fr](mailto:gco.consult@wanadoo.fr)

Dégustation aveugle de vin rouge. Il fallait trouver un Haut Médoc Château Landat ; si tous ont reconnu le bordeaux, la majorité a identifié ce vin comme étant un Médoc. Des noms prestigieux ont été proposés et montrent bien la qualité intrinsèque de ce vin. Merci au vignoble Fabre de nous proposer une telle pépite.

Fromage : assortiment de pâtes persillées excellentes, servi avec un Rivesaltes ambré de chez Cazes 2002 (la grande époque où les frères Cazes vinifiaient leurs vins dans des foudres centenaires). Vin dense et complexe où les arômes tabac, agrumes confits et raisins secs se mêlent dans un bel équilibre. Le final rancio est adorable et justifie bien l'avis du guide Hachette qui a classé ce vin comme « exceptionnel » en 2018. Alliance excellente et surprenante. N'hésitez pas tester cet accord chez vous (avec un Château de Nouvelles par exemple).

Dessert aux marrons accompagné par le même grenache : tout aussi remarquable.

Remise des prix et hommage à Jacques Fillot qui nous a accueilli depuis 25 ans sans jamais aucune anicroche et avec toujours autant de sympathie. Jacques est un grand professionnel du vin à la culture étendue. Il est surtout un des plus grands humanistes qui a réussi à créer le lien entre des personnes d'horizon si différents. Nous lui avons offert deux jolis livres en témoignage de notre reconnaissance.



Le logo du champagne d'Eric Therrey est pure coïncidence ! Nous garderons le souvenir de ces moments d'extrême convivialité avec tes clients-amis, soutenus par leur passion du vin et mus par la même ouverture d'esprit. D'ailleurs, la soirée s'est terminée par un joyeux ban bourguignon, la photo ci-dessous l'atteste.



## **L'avenir du CEP**

Il n'est pas vraiment tracé car la conjoncture est incertaine. Amis, notre motivation à garder ce club au firmament des clubs œnologiques est intacte.

Les projets actuels sont

1. Tenter d'organiser une dernière réunion dans le chai au printemps en espérant accueillir Frédéric Lornet avant son départ en retraite. Ce sera un moment exceptionnel et croisons les doigts pour que ce projet voit le jour
2. Changer la formule des voyages pour les rendre plus accessibles financièrement aux jeunes du CEP. Mireille Tram va nous rejoindre au bureau et nous challengera pour changer nos vieilles habitudes.
3. Organiser des soirées à thème dans des restaurants adaptés : on peut imaginer une soirée portugaise dans un restaurant portugais, une soirée corse dans un restaurant corse ...
4. Garder contact avec le COAM

Et surtout faire le dos rond, suivre les mesures barrières et saisir les bons moments en les imaginant et les réalisant dans ce contexte changeant.