

24^{ème} année

21 janvier 2020

Périodique
N° 1096



Réunions au
park inn
by Radisson
LIÈGE AIRPORT

Le Bulletin



Gilbert Bollen
Maurice Danloy
Jacques Debande
Jean-Claude Demoulin
Hilde Dujardin
Catherine Duvivier
Cathy Ernotte
Etienne Galand
Francine Grisard
Daniel Guillaume
Patrick Hainaut
Fernand Henry
Philippe Heynen
Georges Honhon
Michel Krawenkel
Dominique Lechanteur
Olivier Lenom
André Lotin
Jacques Moureau
Alain Niessen
Geneviève Page
Pierre Peiffer
Myriam Poilvache
Jean-Pierre Sandront
René Vander Velde
Jean Werry

Membres d'honneur

Francis Balace
Marcel Guillaume
Claudy Prosmans



La Saint Vincent de Nancy



CLUBS CONTACTS

BECKUM



NANCY-OUEST



TOYAMA



Réunion du 21 janvier 2020

Pierre, promu chef de protocole ce mardi quelques minutes plus tôt, relève le défi et démarre notre soirée par le désormais traditionnel « Bonjour, Comment vas-tu ? Content de te voir ».



Nous recevons ce mardi nos amis du RC de Nancy Ouest : Alain Maubrun, Gérard Gabriel et Etienne Girard, qui ont fait l'aller-retour, le temps d'une soirée en faveur de leur opération Saint Vincent.

Pierre accueille nos invités et propose l'objet de la soirée : une dégustation de 12 flacons, 5 blancs, 7 rouges, tout au long de notre repas du jour (Salade de haricots blancs et lentilles, Gigot d'Agneau et croquettes).



Côté anniversaire, soulignons que c'était le sien fin décembre et Pierre nous a gentiment offert l'apéritif ce mardi !





Daniel, Président ce semestre, enchaîne en souhaitant nos meilleurs vœux à tous les absents à la soirée des vœux.

Il confirme le prochain agenda :

- Le 28 janvier sera relâche
- Le 4 février sera une réunion statutaire
- Le 18 février, en association avec le club Inner Wheel Liège-Bierset Hesbaye, nous organisons la visite de l'**exposition Toutankhamon** à la Gare des Guillemins, qui s'annonce d'ores-et-déjà comme exceptionnelle. Nous comptons sur la présence de 40 personnes. Nous avons besoin de vos réponses rapidement, car il faut prévoir 1 guide pour 20 personnes et à ce stade, seuls 2 guides sont réservés.



Le prix sera de 50€/pers., comprenant la visite de l'expo avec guide et le repas (boulets frites, dessert + 1 verre) qui sera servi au Grand Café de la Gare des Guillemins.

Daniel nous expose qu'une réunion de comité aura lieu la semaine prochaine ; le but de cette réunion sera de décider quelle orientation la nouvelle équipe va prendre.

Alain prend alors la parole pour nous rappeler qu'il assumera désormais la trésorerie.

Il tient à souligner et remercier Fabienne pour le travail qu'elle a accompli jusqu'à la passation.

Daniel nous rappelle une triste nouvelle, déjà annoncée par mail par Jacques Moureau : la belle-mère de notre membre d'honneur et ami, Claudy Prosmans, est décédée et son enterrement aura lieu mercredi à 10H30. Nous souhaitons nos sincères condoléances à Hilde, Claudy et leur famille.



Daniel cède la parole à Gérard G, désigné « Président à vie » du RC de Nancy Ouest, par Etienne son « tout autant colistier à vie », qui débutera la présentation des vins par cette boutade « En avant-première, exclusivement pour cette présentation chez nos amis de Liège, Gégé et Alain M ont tout goûté 😊 ».

Le ton de la soirée, joyeuse et amicale, était donné.



Cette opération est une opération « Win-Win » qui doit permettre au RC de Nancy comme aux clubs participants de dégager le même bénéfice, la marge brute étant répartie à 50-50 entre nos 2 clubs.

Le Vigneron leur a accordé un prix coûtant sur 1500 bouteilles.
Alain M nous offre gracieusement le transport jusqu'à Liège.

Depuis 2015, Le RC Liège Airport a soutenu l'action Saint Vincent du RC de Nancy à concurrence de 2.454 bouteilles et dégagé une marge de 9.250€, soit 3,80€ par bouteille vendue !

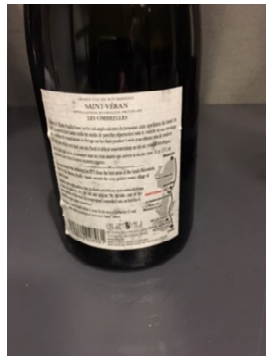


L'opération est ouverte jusqu'au 15 mars et Daniel nous a distribué des formulaires de commandes selon le modèle du RC de Liège Airport, qui seront aussi disponibles en ligne.

La liste des vins présentés repose sur un assemblage subtil de 5 vins blancs et 7 vins rouges.

NDLR : à côté des commentaires d'Alain M sur chaque vin, et de nos ressentis au cours du repas, je me suis permise d'aller sur chaque site producteur pour y récolter une information en termes de robe, nez, bouche, température idéale, accord culinaire et temps de garde pour chaque vin proposé, en espérant que cela vous aide encore plus à les proposer autour de vous.

- **Du côté des blancs :**



- **La cuvée « les Ombrelles » de la Maison Jean Loron, appellation Saint Véran, 2018, est une légende déjà bien connue des palais liégeois.**

Fruité et frais, avec sa robe de couleur pâle paille aux reflets verts, ce vin 100% Chardonnay vous offre un joli nez frais de verveine, d'anis étoilé sur des notes minérales assez cristallines.

En bouche, ce vin présente un bel équilibre avec de la minéralité. Belle allonge franche et sapide.

Il accompagne poissons grillés, charcuteries et fromages et il est à consommer idéalement à une température de 8°C.

Ce vin est prêt à boire,



- **La cuvée « les Villeranges » du Domaine Faiveley, appellation Rully, 2017, est un vin puissant qui doit se détendre un peu avant d'être dégusté.**

Sa robe est jaune clair et brillante.

Des arômes minéraux (silex) et de fruits mûrs s'entremêlent pour offrir un bouquet frais et agréable.

Le vin se montre très plaisant en bouche : racé et rond, il offre une finale délicatement acidulée qui lui donne une belle fraîcheur.

Il accompagne merveilleusement le saumon en papillote, terrine de légumes, et il est idéalement à consommer à une température de 10°C à 12°C.

Ce vin offre un potentiel de garde (2-5 ans)



- **Le « Chardonnay », du Domaine de l'Aigle, appellation Limoux, 2018, est un vin rond très agréable à déguster et coup de cœur de toute la tablée.**

Sa robe est de couleur or vert aux reflets gris argentés. Le nez exprime des notes fruitées (abricot), de pâtisserie et de pâte d'amande.

La bouche est fraîche, minérale, tendre et souple. La finale est mentholée et chaleureuse. Ce vin 100% Chardonnay est vendangé à la main, avec pressurage pneumatique direct des raisins entiers, débourbage, fermentation alcoolique et élevage sur lie réalisés à 70% en fut de chêne. La fermentation malolactique est faite à 100%.

Ce vin offre un excellent accord culinaire avec des volailles rôties, des poissons en sauce ou des fruits de mer, des champignons à la crème ou des tartes au fromage ou encore des fromages de chèvre, et il est idéalement à consommer à une température de 12-13°C.

Offre un potentiel de garde (5 ans et plus).

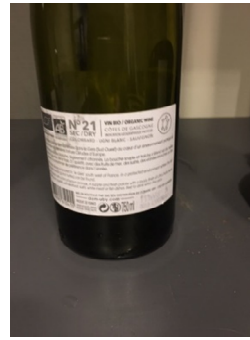


- **La cuvée « Sainte Françoise », du Château de Vaux, appellation Moselle, 2018, légèrement sucrée, sera servie en même temps que le dessert et que le Rivesaltes Rouge de 17 ans.**

En bouche, le vignoble Sainte Françoise est un vin à l'équilibre original : quelques sucres résiduels sont parfaitement équilibrés par la densité et la fraîcheur qui dessinent un vin de caractère. Racé, droit et élégant sont les adjectifs qui qualifieront au mieux ce vin, qui exprime tout le grain d'un sol puissant.

Ce vin composé de 50% Pinot Gris (notes de fruits confits), et 50% Riesling (notes minérales, il est à déguster seul en préambule d'un repas savoureux ou accompagnera des mets de caractère : foie gras poêlé et ses accompagnements : purée poivron-mangue, chutney de melon, confit de granny... - Tarte fine mirabelles, abricots pochés et blanc-manger, sablé de bananes et mangue - Spécialités fromagères à base de pâtes persillées. Il est idéalement à consommer à une température de 5 à 8°C.

Offre un potentiel de garde (4 à 6 ans)



- **La cuvée « BYO N°21 », appellation Côte de Gascogne, 2018, est une Bordeaux savoureux, avec une petite note pétillante sur la langue, qui fera le bonheur de vos apéros en été, à un prix déifiant toute concurrence.**

Couronné Médaille d'Or au Concours Général Agricole, la cuvée bio BYO21 assemble Colombard, Ugni Blanc et Sauvignon pour vous proposer une cuvée fraîche, florale et fruitée avec ses notes citronnées puis acidulées d'agrumes comme le pamplemousse.

En bouche, il est rond, frais et se termine par une vivacité plutôt agréable. Sa robe est de couleur cristal jaune clair. A servir en apéritif ou en accompagnement de poissons, crustacés, sushis ou fromages à pâte pressée, raclettes ou fondues savoyardes. Il est idéalement à consommer à une température de 10°C

Du côté des rouges :



- **Le Château des Annereaux est un Lalande Pommerol, 2015, de très bonne tenue et de garde certaine. Né sur la Vallée de l'Isle à l'ouest de la commune de Lalande de Pomerol, le Château des Annereaux 2015 est un vin biologique, issu d'un assemblage de 60% de merlot, 20% de cabernet franc et 20% de cabernet sauvignon.**

Sa jolie robe est d'une teinte rubis, brillante et tuilée avec des reflets violets.

Au niveau du nez, on découvre des parfums de baies sauvages, de cerise noire, de prunelles et de myrtilles ; le fruit domine largement et s'accompagne de notes finement boisées.

En bouche, sa structure est équilibrée avec une certaine rondeur et une grande présence aromatique telles que des nuances de cassis et de cerise ou encore des notes légèrement épicées.

En finale, le Château des Annereaux 2015 offre des tanins fins, qui s'agrémentent d'une longue persistance en bouche.

Il offre un bon potentiel de garde (jusqu'à 10 ans). Il est à déguster en accompagnement de mets de viandes, et il est idéalement à servir à une température de 17-18°C



- **La cuvée « Bonavita » appellation Lisboa, 2016**, offre un excellent rendement qualité-prix et s'avère être le coup de cœur de notre président Daniel !

Ce rouge irrésistiblement savoureux et riche en bouche, provient de la célèbre Casa Santos Lima de Lisbonne et du meilleur jeune vigneron du Portugal Diogo Sepúlveda. Ayant également travaillé à Pomerol et dans la Barossa avec des vignes de Shiraz héritage, ses références pour faire de cette riche et vieille vigne portugaise rouge sont sans égal. Les amateurs de vins doux et gourmands en prennent note - un délicieux mélange de raisins portugais aux arômes de prune mûre et de cassis.

En bouche, il révèle des notes de fruits noirs mûrs et de cerise. Les saveurs de chocolat et de réglisse, données par le vieillissement en barrique de chêne, dominent un arrière-goût long et doux. Ce vin d'exception, plusieurs fois primé, est composé de Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional, Trincadeira, Syrah.

Sa robe est d'un beau rouge cerise, corsé.

Ce vin présente une agréable et légère saveur de petits fruits, révélant un bouquet de couleurs de fruits et de baies.

Ce vin accompagne les plats de viande, le bœuf et le porc sur le grill, la volaille et les collations.



- **Le château Fleurie 2018**, non-présent lors de la dégustation, sera une découverte ☺

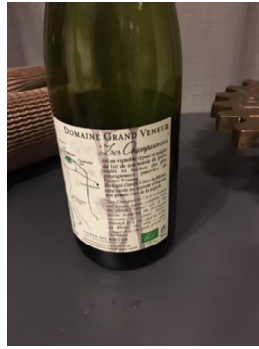
Ce vin rouge tranquille, 100% gamay noir, s'enracine dans un sol sableux, issu de la désagrégation du granite rose. Ces terrains légers des coteaux engendrent des vins remarquables par leur finesse : le fleurie est souvent présenté comme le plus féminin des crus du Beaujolais, même si les parcelles installées sur du granite ou sur les sols plus profonds et argileux du bas de pente donnent des vins corsés.

Avec sa robe d'un beau rouge violacé dès ses débuts, le fleurie se pare de carmin et de rubis à maturité.

Au nez, ses arômes sont délicats : d'abord des notes florales, de violette, pivoine ou iris, puis des petits fruits rouges, de framboise, mûre sauvage ou cassis.

En bouche, l'attaque est franche, sans agressivité, avec une acidité discrète, des tanins d'une grande finesse, des parfums et des sensations fruitées qui tapissent le palais, tout en conservant légèreté et élégance.

Il accompagnera à merveille les viandes blanches, la volaille, le gigot, l'andouillette à la beaujolaise. Il est à servir à une température de 13 à 15°C. Il offre un potentiel de garde de 2 à 5 ans.



- **La cuvée « Les Champavins », du Domaine du Grand Veneur, appellation Côte du Rhône, 2017**, s'avère une excellente surprise à déguster et offre un excellent rendement qualité prix ; en effet, ce domaine s'étend juste sur la parcelle située de l'autre côté de la route de Château Neuf du Pape au Nord, même si son sol en a toutes les caractéristiques, il ne peut pas porter l'appellation, mais l'assemblage est typiquement castel-papal : Grenache, Syrah et Mourvèdre.

Sa robe est d'une belle couleur rouge grenat intense.

Au nez, c'est un vin riche et mature à travers des notes de fruits noirs, des cerises griottes très mûres, agrémentées de garrigue et d'épices et typique d'une touche sauvage de son terroir

En bouche, c'est un vin ample, charpenté, concentré, capiteux, adossé à des tanins à point, puissamment serrés mais fondus, comme enrobés par la rondeur du Grenache, ainsi qu'avec une finale persistante sur des notes légèrement épicées de poivre et de réglisse. Le palais impressionne et évoque son prestigieux voisin.

C'est assurément un Côtes-du-Rhône de garde (5-7 ans). Il accompagnera merveilleusement tous les types de viandes et les fromages d'expression faible et moyenne. Il doit idéalement être ouvert 1 heure avant dégustation et être servi à 16-17°C



- **La cuvée Champ Lalot, du Domaine Faivelet, appellation Givry, 2018** est une valeur sûre en Bourgogne et bien connu de notre futur président Etienne ! Il est récolté au cœur de la Côte chalonaise sur un cépage 100% Pinot noir. La commune de Givry est reconnue pour ses vins rouges souvent comparés aux vins de Mercurey.

D'une belle robe rouge vermillon limpide et brillante, il nous offre au nez tout un cocktail de fleurs blanches printanières et de fruits rouges acidulés.

La bouche poursuit sur ces mêmes arômes et se termine sur une agréable finale fraîche et acidulée. C'est un beau vin pour son appellation et son millésime 2018, rapidement qualifié d'exceptionnel et qui confirme être une très belle réussite en Bourgogne. Les conditions météo 2018 ont été idéales pour produire des vins d'une qualité remarquable. Ce vin doit être idéalement servi à la température de 14 °C. Il s'accordera merveilleusement avec des mets de viande comme la fondue bourguignonne, une poularde de Bresse rôtie, un jambon à la lie de vin.

Il offre un potentiel de garde de 4 à 7 ans.



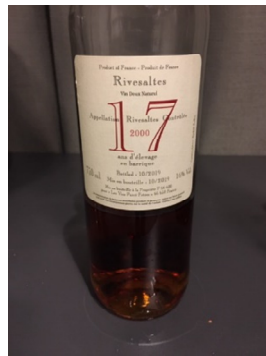
- **La cuvée Prestige, du Château Cailleteau Bergeron, appellation Blaye côtes de Bordeaux, 2017**, propose un vin boisé, élaboré sur les cépages 80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon et 10% Malbec. Il dégage une forte minéralité propre à son sol argilo calcaire sur la pente ouest des Côtes de Blaye.

Sa robe est rubis sombre.

Au nez, on retrouve des notes de fruits noirs comme la mûre, mais également des notes de tabac.

En bouche, il offre des tannins puissants mais soyeux. Il se mariera avec toutes les viandes rouges (bœuf, agneau, canard, gibier) ainsi qu'avec de nombreux fromages. Il appréciera d'être ouvert 1 heure avant dégustation et sera servi à 16-17°C.

Il présente un potentiel de garde de 8 à 10 ans.



- **Le Rivesaltes, hors d'âge 17 ans, de Parcé Frères, 2000**, est un vin d'exception, à la robe dorée foncée ou ambrée, qui se teinte d'un joli tuilé avec des reflets bruns ou orangés, et qui se distingue par ses senteurs de noisette, d'amande, d'écale de noix, d'agrumes confits et de torréfaction.

Il développe des arômes de café, cacao, tabac et fruits confits (figue, pruneau, fraise, coing).

La mention "hors d'âge" peut être ajoutée aux mentions "ambré" et "tuilé" pour les vins ayant subi un élevage de cinq ans au minimum après élaboration. Il se compose de cépages Grenache et Macabeu. Les grains ont grandi sur les sols schisteux du Terroir local Rivesaltes en Roussillon, avant d'être vendangés manuellement. Le vin a ensuite été élevé en barrique type bordelaise pendant 17 ans. C'est l'élaboration particulière du vin qui lui garantit sa longévité incomparable tout en restant à des prix très doux. Ce vin exceptionnel est à son apogée.

Ce vin se mariera parfaitement avec un foie gras mi-cuit, et tous les desserts, notamment des petits fondants ou même une marquise au chocolat. Il doit être idéalement servi à une température de 12°C.

Au terme du repas, Daniel reprend une dernière fois la parole pour présenter les bons de commande, établis sur le modèle du RC de Liège Airport. Il propose aussi notre huile à nos amis de Nancy Ouest, qui en commanderont illico 50 bouteilles !

Nous les applaudissons chaleureusement avant de laisser Pierre clôturer la réunion pour les laisser reprendre la route.



Rappel de deux dernières dates importantes de nos deux clubs :

- Le 50ème anniversaire de notre RC Liège Airport aura lieu au Palais Provincial le 20 juin 2020 ; max 100 personnes.
- Le 50ème anniversaire du RC de Nancy aura lieu le 27 juin 2020 ; max 2-3 couples iront nous représenter.

Pour joindre l'utile à l'agréable, n'hésitez pas à revenir vers le comité pour leur soumettre vos meilleurs choix de vins, un blanc et un rouge, pour le 50ème anniversaire 😊



Je vous souhaite une excellente semaine.
Votre rapporteuse de ce mardi,

Dominique