

Ah! Le Bon Temps

Par Didier Verdoux

Il ne s'agit pas d'une séquence nostalgie sur le bon vieux temps, mais d'un clin d'oeil aux pratiques des maîtres de chai du Sud Ouest.

Comme le précise le dossier de presse de la **Commanderie du Bontemps**, la tradition orale désigne **Jean-Odule Paulin d'Esquet** comme inventeur, vers le neuvième siècle, d'une coupelle de bois destinée spécifiquement à battre le blanc des oeufs avec un peu de sel pour le collage des vins. A cette époque cette technique, dite aussi de clarification, permettait d'éliminer les impuretés et de révéler l'éclat de la couleur des vins. Les jaunes d'oeufs étaient réservés à la pâtisserie.



Collection Musée du Vin

Cet ustensile nommé naturellement en gascon " **Desquet** " du nom de l'inventeur, devient en français " **Bontemps** "

Depuis, les appellations **Médoc, Graves, Sauternes et Barsac**, utilisatrices du Bontemps, ont adopté pour leur Confrérie cette dénomination en se regroupant dans la **Commanderie du Bontemps**.

Lors des cérémonies d'intronisation ou autre représentation, les chevaliers ou commandeurs revêtent la robe de couleur rouge ou dorée, selon le vin produit, mais toutes doivent avoir sur le haut de leur chapeau en forme de **Bontemps** la couleur blanche en rappel des blancs d'oeufs qui servaient au collage des vins, comme l'atteste la photo de droite ■



Du Côté du Château

Voici ce que l'on peut lire sous la plume de **Jean-Michel Deluc** ancien chef sommelier du restaurant Drouant, puis de l'Hôtel Ritz à Paris, à propos des vins du **Château Labastidié** :

à propos du **Gaillac Perlé** de la cuvée « *Loin de l'œil près du Cœur* » : « Le vin est certes sérieux dans sa finesse et dans sa trame aromatique, mais le côté perlant est unique et rendrait facilement mon dialogue euphorique »

et concernant la cuvée **Dom Gonzague** : « Un vin **extraordinairement fruité** mais qui laisse une bouche saine et fraîche. Un vin à apprécier seul pour lui-même ou à déguster avec des poissons cuisinés avec le même vin. **Un réel coup de cœur de ma part.** » ➔

Du Côté du Château

Pour plus de détails consulter le site : www.lepetitballon.com

Rappelons qu'en outre le vin blanc du Château a obtenu une médaille d'argent à Macon (2012) et le rouge une médaille d'or, toujours à Macon (2009) et que les Échansons à jour de leur cotisation bénéficient de tarifs privilégiés sur les vins du Château. Alors, qu'attendez-vous pour en profiter ? ■

Le Vin et la Plume

Par J.J. Hervy



P rès d'un siècle avant que n'éclate la première guerre mondiale dont nous commémorons ces temps-ci le déclenchement, le célèbre chansonnier auteur du « Roi d'Yvetot », **Pierre-Jean Béranger (1780-1857)**, voulait par ses écrits promouvoir le vin, une de ses sources d'inspiration favorites, en artisan de la paix.

Sur ce thème, voici des extraits de son poème :

Le Vin charme les esprits

*« Loin du fracas
Des combats,
Dans nos vins délicats
Mars a noyé ses foudres.
Gardiens de nos
Arsenaux,
Cédez-nous les tonneaux
Où vous mettiez vos poudres*

*... ..
Le vin charme tous les esprits :
Qu'on le donne
Par tonne !
Que le vin pleuve sur Paris,
Pour voir les gens les plus aigris
Gris. »*

Ganymède : Siège Social : Musée du Vin , Rue des Eaux, 75 016 Paris-Tel.: 01 45 25 63 26 - Fax : 01 40 50 91 22 - www.museedevinparis.com

Responsable de la publication : Jean Jacques Hervy

Rédaction : Annie Huet, Didier Verdoux

Conception et réalisation : Michel Brunner

Photos : Musée du Vin

Ganymède

Bonum vinum laetificat cor hominum



La lettre du Conseil des Echansons de France

N° 21, Décembre 2014

LE MOT



2015, pour cette année : **Aimer, Boire et Chanter**
Pourquoi cet A...B...C... ?

Aimer, c'est l'Amitié qui nous réunit aux repas, aux dégustations, le plaisir de nous retrouver.

Boire -avec modération !- c'est notre raison d'exister, de découvrir les appellations, de soutenir les vins de notre château, toujours différents et toujours meilleurs.

Chanter, c'est le bonheur de notre chorale « le Souffle de Bacchus » qui, par ses chants, emplit nos cœurs de joie.

Il faut un brin de folie pour l'année à venir, que je souhaite pour chacun d'entre vous confraternelle au sein des Echansons.

Notre Confrérie, comme le bon vin a bien vieilli. Elle a l'âge d'un bon cep produisant de beaux raisins et comme le cep elle a de nouvelles pousses. Notre nouvelle « pousse » s'appelle le **Cercle des Jeunes Echansons**. Son **Président Arnaud Bertrand** a su déjà fédérer une trentaine de membres à qui je souhaite un grand développement dans la continuité des 60 ans de notre Conseil des Echansons de France, tout en proposant de nouvelles orientations.

Le projet à court terme est d'organiser des dégustations animées par un professionnel dans les celliers du Musée du Vin, pour une rencontre « éducative » des Jeunes et des Anciens. Nous vous informerons par internet, des dates et déroulés des rencontres.

En attendant je vous invite à débiter 2015 en fêtant, le 25 Janvier, les 30 ans de notre Musée. ■

Le Grand Chancelier

Claude JOSSE

LES DATES À RETENIR

Dimanche 25 janvier 2015

► **GRAND CHAPITRE DE LA ST VINCENT**

Célébration du trentième anniversaire du Musée du Vin

Il se déroulera en soirée au Musée du Vin. Pour plus de détails et pour les réservations, s'adresser au musée.

Le samedi de 10h à 12h

► **CONNAÎTRE LE VIN**

Cours de dégustation de Monique Josse, au Musée du Vin. L'inscription auprès de Mme Josse est obligatoire, par téléphone au : **06 12 93 94 04**, ou bien par mail : mjceps@museedevinparis.com

NOS NOUVEAUX ÉCHANSONS

Intronisations du Chapitre d'Automne, le 20 octobre 2013 :

Ronald Sabbag, Sylvie Sabbag et Marie-Claire Dupin ont été promus **Officiers**

Ode Viglieri-Bailly a été faite **Compagnon**

Intronisations du Chapitre de la St Vincent le 26 janvier 2014 :

Jean-François Mougnaud a été promu **Officier**

Arnaud Bertrand-Moreillon, Marcel Doyen, Isabelle Riey, Michel Frugier, Jean Lemaire et Imad Nouaji ont été faits **Compagnons**

Les Riches Heures du Musée du Vin

Les soixante ans de la Confrérie



C'est à l'Église Ste Colette à Paris que commença cette exceptionnelle journée d'anniversaire. L'office très recueilli fut célébré par notre aumônier, le **Père Xavier Ley**, curé de la paroisse, dont la belle homélie restera dans les mémoires. La **chorale de la Confrérie**, sous la baguette de **Marie-Françoise Bourdot**, fit une fois de plus la démonstration de son talent en accompagnant la messe.

Célébrer 60 années de dévouement consacrées avec passion à la défense et à la promotion des meilleurs vins de nos terroirs, cela mé-

ritait de se faire au Champagne. Après la très belle aubade musicale du **Souffle de Bacchus** et la traditionnelle cérémonie d'intronisation en présence de nos amis des **Confréries du Brie de Melun et du Clos de Clamart**, le repas, décliné sur le thème de la gastronomie champenoise fut couronné par un flamboyant gâteau d'anniversaire. Inutile d'ajouter que les vins de Champagne, sélectionnés et commentés par notre irrempla-



çable **Grand Pipetier, Monique Josse**, coulèrent à flots, contribuant largement à faire de cette grande soirée un moment particulièrement chaleureux et un beau souvenir. ■



Le 48^{ème} Congrès de la Fédération Internationale des Confréries Bachiques

Par Annie Huet



Un écrin royal au cœur de la Champagne pour le 48^{ème} congrès de la Fédération Internationale des Confréries Bachiques

Les confréries se sont réunies à **Reims** pour fêter le 50^{ème} anniversaire de leur Fédération, du 29 mai au 1^{er} juin 2014, dans le cadre du **48^{ème} congrès** organisé par le « Conseil des Echansons de France » et présidé par **Jean-Jacques Hervy**, vice-président de notre Confrérie.

180 participants venant de **10 pays** ont apprécié ce moment unique de la découverte de la Champagne et de son pétillant ambassadeur.

Claude Josse, Président depuis 25 ans a souhaité passer la main lors de ce congrès. **Alan Bryden**, Officier du « Conseil des Echansons de France » et déjà premier Vice-président de la Fédération a été élu à l'unanimité au cours de l'assemblée générale. Cette nomination a été effective le 15 juin 2014. Claude Josse reste Président d'honneur de la Fédération. Son épouse, **Monique Josse**, était Secrétaire Général Adjoint de la Fédération avant de démissionner elle aussi à cette occasion. Tous deux se sont dévoués avec passion à la cause de la FICB et ont été chaleureusement remerciés pour leur action par tous les congressistes.

Nous avons vécu des moments forts sous un soleil qui a magnifié notre hommage à Dom Pérignon, après avoir visité les fameuses Côtes de Champagne. En effet, toutes les confréries ont défilé dans le pittoresque village d'**Hautvillers**, merveilleusement accueillies par le **Maire, Monsieur Pérez**, et accompagnées par la joyeuse **fanfare Dom Pérignon**.

Le samedi, une dégustation d'une centaine de vins du monde fut organisée par les participants sous les halles classées de Reims. Au cours de cette manifestation 22 participants ont été intronisés Compagnons du Conseil des Echansons de France.

Le dimanche, dans l'abbaye de Hautvillers, notre aumônier, le **Père Xavier Ley**, célébra la messe, rendue magique par le lieu, les costumes des confréries et la **chorale d'Épernay, « Les Cénelles »**. Une grande attention et un grand recueillement étaient réels devant la **tombe de Dom Pérignon** située au pied de l'autel. Comme une communion avec ce grand homme, sur cette colline qui semble s'élever jusqu'au ciel, nous avons fêté le Champagne avec une coupe de Dom Pérignon, cuvée 2004, sur le parvis de l'église.

Le soir, un très agréable dîner de gala dans les celliers de **G. H. Mumm** clôtura le congrès. Il est à signaler que la Fédération compte 15 nouveaux « Sabreurs de Champagne » qui ont reçu leur diplôme à l'occasion de nos différentes haltes.

Une extension de 2 jours nous a menés sur la Marne et vers d'autres lieux comme **Epernay, Pierry et Mailly-en-Champagne** dont la cave coopérative, qui propose chaque année une cuvée « des Echansons », fut l'un des fondateurs de notre Confrérie.

Une date à retenir : le **prochain congrès** de la F.I.C.B. aura lieu en 2016 en **Californie**.

Un grand merci à tous les organisateurs et partenaires de ce congrès et notamment aux Echansons qui y participèrent et qui, par leur dévouement et leur dynamisme, contribuèrent à sa réussite. ■

