



Espérons une généreuse vendange pour deux mille onze.

Pour les vendanges 2010, nous avons eu le plaisir d'accueillir Madame Magdalena TOVORNIK qui avait présidé la cérémonie organisée pour la plantation de notre vigne lorsqu'elle était ambassadrice de Slovénie en 2006.

Yves Boulesteix

## Du Côté du Château...

### Vendanges à l'ancienne

Un ciel lumineux, des vigneronniers fiers de leur travail, toujours prêts à répondre aux questions, et la bonne humeur des participants nous ont offert une journée éducative et très conviviale. Les participants venus en famille « armés » de leur sécateur et de leur baillot ont vendangé (et...mangé) les raisins blancs de Loin de L'œil (Len de l'El) avant de les apporter dans la comporte tirée par le cheval, gourmand, lui aussi, de raisins. La récolte du blanc fut suivie par la récolte du rouge, le Fer Servadou (Braucol).



Paul Lacan en chef d'orchestre



Départ pour la vendange



« j'aime le Loin de l'œil » !

Les raisins amenés au pressoir furent pressés donnant un jus agréable et sucré laissant présager d'un bon millésime. La dégustation, très appréciée, de ces jus donnait le départ du déjeuner en musique et chansons. Dégustations commentées de plusieurs millésimes en blanc, rosé et rouge punctuaient chaque plat.

Détente, sieste ou cueillette de figues



Le « gâteau » après la presse

occupèrent les participants l'après midi. Un départ avec le sourire et la promesse de se retrouver en 2011.

Annie HUET

## Recette LO COUARAYE

### Le PAIN « VIGNERON » pour le fromage

Recette adaptée pour machine à pain

#### Ingrédients :

300 ml de vin de Gaillac rouge  
100 ml d'eau tiède  
Farine type « paysan » 250 gr  
Farine type « campagne » 100 gr  
Farine type « seigle » 100 gr  
Sel ¼ de cuillère à café  
Raisins secs 40 gr

Noix 60 gr  
½ sachet de levure boulangère (Francine)

#### Conseils :

Machine à pain : programme 6 - 3h 30  
Mettre le liquide en premier  
Mélanger tous les ingrédients dans le bol de pesée  
Ne pas mettre en contact le sel et la levure  
Verser l'ensemble dans la machine  
Sortir le pain 1 heure après la fin du programme

Guy et Geneviève Drapier



#### Responsable de la publication

Jean Jacques Hervy

#### Rédaction

Annie Huet, Monique Josse, Yves Boulesteix, Guy Drapier, Claude Dupin et Jean-Jacques Hervy

#### Conception et réalisation

Michel Brunner

#### Photos

Musée du Vin



# La Lettre de Ganymède

Bulletin du Conseil des Echansons de France

N° 17 Janvier 2011

## Le Mot du Président



Nous retrouver dans la joie, partager le Vin et les moments précieux de convivialité et d'amitié, c'est ce que je nous souhaite pour 2011.

Je voudrais, pour 2010, vous remercier pour le soutien que vous avez su apporter à Monique et à moi-même dans la maladie et le décès de notre fils Mathieu. Il était pour les Echansons la continuité...il faut qu'ensemble, dans la générosité qui nous anime, nous trouvions la voie de notre futur.

Bonne année à tous,

Claude Josse

## Quelques dates à retenir

Pour plus de détails et pour les réservations, se reporter aux documents annexés à ce bulletin ou s'adresser au Musée du Vin.

**Dimanche 30 janvier 2011 : Chapitre de la Saint Vincent** au Musée du vin. Dîner sur le thème : « SAINT VINCENT A LA ROYALE ».

**Les 5 et 6 mars prochains**, au Château Labastidié, grand concours international des Tailleurs de Vignes.

... et d'autres rendez-vous :

« **Connaître le Vin** » : cours de dégustation de Monique Josse, le samedi de 10h à 12h, de 15h à 17h et le mardi de 18h 30 à 20h 30 au Musée du Vin. Inscriptions auprès de Mme Josse au 06 12 93 94 80, ou par mail : [mjceps@museedevinparis.com](mailto:mjceps@museedevinparis.com).

Réservations obligatoires.

## Du Côté de la Confrérie...

### Vendanges 2010 du Clos des Morillons à Paris 15ème

Le samedi 2 octobre a été choisi pour commencer les vendanges de ce clos fameux replanté en 1984.

Philippe GOUJON, Maire du 15ème arrondissement, député de la 12ème circonscription de Paris et président de la Fédération de Paris de l'UMP, a présidé cet évènement dans les vignes du parc Georges Brassens. Il était accompagné de Marie Toubiana, chargée des Espaces Verts et du Cadre de Vie de la Mairie et des vignerons aux petits soins de ce trésor.



La vigne, revêtue des couleurs de l'automne, a donné de beaux raisins de cépages Pinot Noir pour la majorité et Pinot Meunier pour une petite partie. La vinification devrait donner environ 150 litres ou 300 bouteilles de 50 cl. sur les 1 200 m2 de surface.

Le Conseil des Echantons de France, en la personne de leur président, Claude Josse et de quelques représentants, ont assisté à cette ren-

contre qui se déroulait dans ce parc en fête avec des stands dédiés aux senteurs, aux produits du terroir, aux dégustations à l'aveugle et avec un glacier qui a fait le bonheur des petits et des grands.

Annie Huet

### Chapitre d'automne du Conseil des Echantons de France, le 17 octobre 2010

#### EX AEQUO DANS L'EXCELLENCE !

Comparer les Bordeaux et les Bourgognes ? Quelle audace... Impossible ! Il est préférable de goûter les uns et les autres et d'apprécier leurs grandes qualités sublimées par des mets. C'est ce que nous avons fait le 17 octobre dernier, au chapitre des Vendanges au Musée du Vin.

Nous étions 120 aficionados malgré les grèves ambiantes. Le Chef et toute l'équipe du Musée nous ont concocté un déjeuner riche en découvertes et en plaisirs. De même, la passion et le savoir-faire de Monique Josse pour présenter les vins nous donnent l'audace de penser que nous sommes des œnologues avisés alors que l'humilité dans ce domaine est une vertu sage et de bon conseil.

Saint-Véran versus La Tour Martillac blanc, Gevrey-Chambertin 2005 versus Pauillac, Château Crozet-Bages 2005, Cardinal versus Sauternes 2000. Ce n'est pas mathématique, c'est féérique !

Les têtes d'affiche de ces matches ont ravi les convives. Dans ces conditions, l'ambiance fut au rendez-vous ! La chorale nous a fait réviser des chansons cultes telles que "le petit vin blanc", "joyeux enfants de la Bourgogne" et bien d'autres au cours du repas.

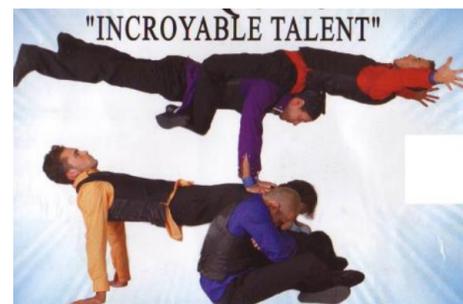
Cet évènement fut l'occasion d'accueillir de nouveaux échantons dont les noms suivent :

- au titre de Prévost pour la Tunisie : M.Sami Sioud,
- au grade de Compagnon : Mmes G. Drapier et N. Lambinet, MM. B. Dauphin, R. Martinowski, R. Noel, M. Prévot et J.M. Urrutia.

Nous leur souhaitons encore une fois la bienvenue.

Annie Huet

## FESTI'BACCHUS



de nombreux amateurs et professionnels avides de goûter leurs nouvelles cuvées pendant ces trois jours.

Pour continuer la tradition, le samedi 4 septembre, sur les anciens chais de Bercy, le Conseil des Echantons de France a assuré l'animation avec l'intronisation des membres du groupe les ECHOS-LIES, gagnants de l'émission de TV 3 « Incroyables talents » 2009. Ils ont dû faire preuve de leurs connaissances bachiques avant de recevoir le diplôme des Echantons.

Ce groupe sympathique et talentueux est actuellement présent au Palais des Glaces pour un spectacle époustouflant.



Monique Josse

## Le Carnet des Echantons

La disparition de Mathieu Josse, à l'âge de trente six ans, après une longue et douloureuse maladie, a profondément peiné les Echantons et les amis du Musée du Vin.



Depuis plusieurs années, co-gérant du Musée, Mathieu se consacrait avec passion à son travail, sans ménager son temps. Il avait su conserver l'enthousiasme de la jeunesse et faisait preuve d'une imagination innovante très constructive. Il se montrait aussi très attentif aux autres et tous ceux qui le connaissaient aimaient son humour et sa gentillesse. Aujourd'hui, sa présence souriante nous manque.

Le Conseil des Echantons de France s'associe, avec une grande tristesse et beaucoup d'affection, au deuil qui a frappé si cruellement sa famille.

Jean-Jacques Hervy

### Place des Vins de France Paris Bercy les 3, 4 et 5 septembre 2010

Quelle belle adresse pour l'édition 2010 de ce moment précieux de découverte, pour tous les professionnels et les amateurs des vins et des produits régionaux de France !

LE GRAND TERROIR DES ECHANSONS DE France et le CHATEAU LA BASTIDIE ont reçu sur leur stand



M.Sami Sioud, prévôt pour la Tunisie :

## Les Echos des Prévostés

Certaines de nos représentations sont très dynamiques (Canada, Egypte, Gabon...). Elles organisent régulièrement des événements en rapport avec le vin et nous nous en félicitons.

En raison de problèmes politiques internes d'autres pays n'ont pu donner la mesure de leurs ambitions et nous le regrettons...

Petit à petit, notre présence en Afrique se développe. Des demandes de représentations nous sont parvenues concernant la Côte d'Ivoire, le Maroc et l'Angola. Enfin, lors du dernier chapitre, le 17 octobre, au Musée du Vin, nous avons nommé Sami Sioud Prévost pour la Tunisie. Sami envisage d'organiser un chapitre dans son pays en 2011.

Claude Dupin

## La Treille du Conseil des Echantons de France

Voici les trois grappes... ! Non, non, il ne s'agit pas de notre confrérie amie de Villiers sur Marne, mais bien de la totalité de la récolte de l'année. Malgré cela, l'une d'entre elles nous a été volée, peut être en vue de faire du « vin de lune » ? Mais heureusement la plus grosse pesait 576g...

Pourquoi si peu de fruits alors que l'année deux mille neuf nous avait gratifiés d'une production de quarante trois grappes ?



La récolte par Yves Boulesteix

Et bien dame treille présente une similitude avec la gestation féminine. Elle se prépare environ un an à l'avance et elle a besoin de longs rapports avec son ami soleil pour assurer une fertilité convenable. Il paraît même qu'elle pousse à « l'ombre du Vigneron » et n'accepte que l'ombre de celui qui s'occupe d'elle. Elle le supporte d'autant plus facilement que ce dernier est rarement longtemps au même endroit. Pas un arbre dans la vigne.

Hélas ! notre brave treille - d'origine slovène - n'est pas trop gâtée par l'astre solaire parisien. De plus, durant tout le mois de juillet deux mille neuf, un passage protégé pour piétons et automobiles, constitué d'éléments métalliques d'échafaudage, a gravement pénalisé son développement lumineux. Il est donc facile de comprendre pourquoi elle a fait preuve d'infertilité, n'ayant pas disposé de tous les éléments nécessaires à la bonne préparation de sa future progéniture. Un point positif cependant : l'année deux mille dix lui a apporté un repos bien mérité.

Elle est magnifique, se développe bien et a conservé jusqu'en décembre son feuillage nourricier.