

B a n y m è d e

Bonum vinum laetificat cor hominum



La lettre du Conseil des Echantons de France

N° 19 Décembre 2012

L E M O T



D U P R E S I D E N T

Bonne et heureuse année 2013.

Cette année va nous laisser le temps de préparer les festivités de 2014 pour bien fêter différents anniversaires : **60 ans, 50 ans, 30 ans et 25 ans !**

60 ans : création du Conseil des Echantons de France en 1954 par André Bonin entouré de M. Jaboulet-Vercherre de Bourgogne, de M. Simon de Champagne, de M. Kressman de Bordeaux et de M. Fillioux de Cognac

50 ans : création en 1964 de la Fédération Internationale des Confréries Bachiques

30 ans : création de la SCPMCEF à Paris en 1984 et achat des Caves qui deviendront le Musée du Vin. Je suis alors Grand Chancelier du Conseil des Echantons de France et Président de la F.I.C.B. Le Musée du Vin sera et restera.

25 ans : création en 1989 de la SCPMCEF à Gail-lac et acquisition du Château Labastidié à Floren-tin.

Depuis 60 ans des hommes se sont succédés, ont travaillé avec passion pour donner à ces entreprises la notoriété et la reconnaissance mondiale que vous connaissez. Vous, Membres de notre Confrérie, en France ou à l'étranger, en bons Ambassadeurs, avez contribué à ce succès grâce à la passion du Vin qui vous anime et qui nous réunit. J'espère que nous pourrons fêter tous ensemble ces grandes dates. Nous travaillons à la réussite de ces célébrations.

Mes vœux vous accompagnent pour cette nouvelle année ; qu'elle vous soit aussi douce que possible.

Bien confraternellement,

Claude JOSSE

Les dates à retenir

Dimanche 27 janvier 2013

► « GRAND CHAPITRE DE LA SAINT VINCENT »

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

Et tous les 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 échantons

Les intronisations du Chapitre de la Saint Vincent 2012

Le 29 janvier ont été intronisés :

Prévost : **D. Auroy**

Compagnons :

C. Abegan	E. Arzel	L. Brown
A. Bryden	Y. Chapiron	D. Cooley-Hick
O. Grimaud	K.W. Hick	J-F. Jamet
A. Kojic,	J-L Martin	M. Mougnaud
P. Peytavi	P. Pingitore	P. Toustou

Les échos des prévôtés

Par Claude Dupin

Madagascar



Mme Ravaonirina-Allimant M. Dupin M. Allimant

Sur les Hauts-Plateaux, **Pâquerette Ravaonirina-Allimant**, bailli d'**Ambalavao** au sein de la Prévosté de Madagascar, produit depuis 2011 un vin d'une qualité indéniable comparativement aux vins que l'on trouvait jusque-là dans le pays.

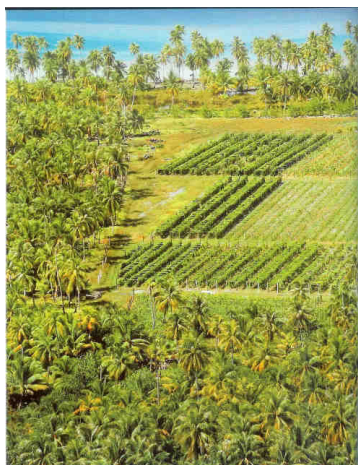
« **Le Clos Nomena** », planté de quatre cépages nobles issus du Sud de la France, sur une surface de 2,45 ha, donne des rendements très acceptables en blanc sec et moelleux, en rosé et en rouge, grâce aux bons soins d'un maître de chais, vinificateur à

St Émilien, venu se joindre à l'équipe de Pâquerette. D'autres parcelles seront plantées pour répondre aux besoins croissants des touristes et des restaurants de l'île et des autres pays de l'Océan Indien.

Pâquerette a su relever un défi un peu fou : créer un vignoble de qualité, véritable métissage d'un terroir malgache et de céps français. ■

Tahiti

Notre Prévost de la Polynésie Française, **Dominique Auroy**, a, lui aussi, relevé un incroyable défi : produire du vin à Tahiti.



Sur l'île de **Rangiroa**, dans l'archipel des **Tuamotu**, à 355 km de **Tahiti** et à 17 100 km de la France, en plein milieu du Pacifique Sud, la vigne pousse sur un atoll corallien, au milieu d'une cocoteraie, presque au bord du lagon.

Le vignoble, créé après douze années de travaux et de recherches, s'étend sur 10 ha depuis 1998. L'originalité tient à la pratique de la culture « franc de pied », c'est-à-dire sans porte greffe, telle qu'on la connaissait au 19^{ème} siècle avant l'arrivée du phylloxéra.

Le seul compost utilisé est constitué sur place, principalement avec des algues et des sarments broyés, pour enrichir un substrat calcaire relativement pauvre.

Les saisons étant très peu marquées, deux récoltes fournissant entre 20 et 40 hl sont possibles chaque année. Elles sont effectuées manuellement, l'hiver, en janvier/février et, durant l'été austral, en juin/juillet. Compte tenu de la nature particulière du sol et du climat, les vins produits en rosé Nacarat, en blanc sec, blanc de corail et blanc moelleux sont d'une qualité unique et incomparable. Certains cavistes du Sud de la France et le Musée du Vin à Paris peuvent vous les procurer. ■



Intronisation de M. Auroy

47ème congrès mondial de la FICB en Serbie



Face à la télé
Karl Reer, Anky Colaris, Monique & Claude Josse



EWS



OEVE



FICB



Claude Josse
Shoji Kinoshita
Proconsul
Aleksandar Kojic



Marie-Thérèse Malgouyres
Qui ose prétendre que les Echan-
sons ne boivent pas d'eau !

Ce très beau congrès, organisé fin mai, début juin 2012 par le consulat serbe de l'**Ordo Equestris Vini Europae** et son proconsul, **Aleksandar Kojic**, a réuni près de 300 participants.

La délégation du Conseil des Échansons de France, menée par **Claude Josse**, Grand Chancelier et Président de la FICB, a beaucoup apprécié le programme choisi par les confrères serbes : **Novi Sad, Belgrade, le lac Palic** et autres lieux enchanteurs de la vallée du Danube. C'est dans une ambiance festive que, comme il se doit, les vins et la gastronomie serbes ont été mis à l'honneur, permettant à chacun d'en savourer la qualité, tout en découvrant la richesse des traditions locales. ■



Le village et le vignoble d'Irouléguy

Par Monique Josse



Irouléguy est un petit village français situé à 212 m d'altitude dans le département des Pyrénées-Atlantiques et à 38 km au **Sud-Est de Bayonne** la plus grande ville des environs. Les vignerons de l'**Irouléguy** ont en commun un défaut qui deviendra une qualité : **l'entêtement**.

En effet, il en a fallu de la ténacité, mais aussi de la passion et du courage pour dompter les pentes abruptes de l'**Arradoy** et du **Jara** et pour donner enfin à ce petit vignoble de montagne ses lettres de noblesse.

Implantées au 14^{ème} siècle par les moines de l'abbaye de Roncevaux, **les vignes de Basse-Navarre** représentent une culture importante dans la région jusqu'en 1906.

Le vignoble s'étend alors sur **470 hectares**. Après des années fastes, l'Irouléguy entre dans une période de déclin, amorcée par une succession de récoltes catastrophiques suivie par la crise du phylloxera.

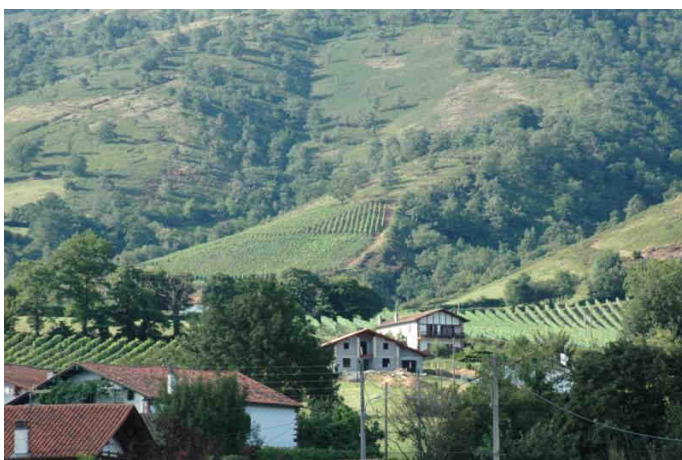
Sous l'impulsion d'une poignée de vignerons acharnés, le vignoble sortira lentement de l'ombre, d'abord avec la création du syndicat de défense des vins d'Irouléguy (en 1945), puis la constitution de la Cave Coopérative (1952) et enfin l'obtention de **l'appellation d'origine contrôlée (1970)**.

Le vignoble d'Irouléguy est **l'un des plus petits de France**, constitué de parcelles morcelées et implantées sur les flancs Sud des montagnes, à une altitude comprise entre 200 et 450 m. Il s'étend sur 220 ha exploités par une cinquantaine de viticulteurs, sur 10 communes autour de Saint Etienne de Baïgorry et de Saint Jean Pied de Port.



Compte tenu des fortes pentes, qui peuvent atteindre jusqu'à 80 %, les 2/3 du vignoble sont

cultivés en terrasses qui suivent les courbes de niveau. Bien abrité des vents du Nord par une chaîne de montagnes, le vignoble jouit d'un **microclimat** caractérisé par des automnes d'une rare beauté grâce à l'influence des vents du sud qui favorisent la maturation des raisins.



Les vignes sont cultivées en **hautains**, sur des **palissages**, ce qui permet de limiter les risques de gel printanier. On trouve encore quelques rares vignes cultivées en **treilles**, autrefois très répandues. La méthode de taille utilisée est la taille Guyot, simple ou double.

Outre les cépages de cabernet franc et le cabernet sauvignon, citons ceux plus spécifiques du Sud Ouest ➡

Le village et le vignoble d'Irouléguy



Le GROS MANSENG (Izkiriota Haundia en basque)

Cépage typique de l'extrême Sud-Ouest de la France, il représente la majeure partie des surfaces de raisin blanc de l'appellation dans laquelle il existe depuis plusieurs siècles.

Présentant des feuilles peu découpées, et des grappes lâches à petits grains, il apporte aux vins sa fraîcheur, son gras, et ses **arômes d'agrumes** caractéristiques.



Le PETIT MANSENG (Izkiriota Ttipia en basque)

Présent dans le Sud-Ouest depuis plusieurs siècles, quasiment exclusivement dans les appellations Jurançon, Pacherenc du Vic-Bilh et Irouleguy, il a une apparence très voisine de son cousin le Gros Manseng, dont il se distingue par des grappes et des grains plus petits, et par une productivité beaucoup plus faible. Cépage le plus tardif de l'appellation Irouleguy, c'est l'un des plus riches, qui amène beaucoup de volume, de degré aux vins, avec des **arômes de fruits exotiques, de pêche et d'acacia**.



Le COURBU (Xuri Zerratia, « le blanc serré » en basque)

Cépage peu répandu dans l'appellation, où il est pourtant présent depuis plusieurs siècles, on ne le retrouve quasiment nulle part ailleurs en France. Comme son nom basque l'indique, il présente des grappes serrées, qui viennent à maturité bien avant celles des autres cépages blancs, en même temps que les cépages rouges.



Le TANNAT (Bordelesa Beltza " le bordelais noir " en basque)

Présent depuis plusieurs siècles dans le vignoble, d'où il est originaire, ce cépage est spécifique à l'extrême Sud-Ouest de la France. Il représente la majorité des surfaces de raisins noirs de l'appellation malgré sa peau fine qui le rend fragile face aux maladies. Ses grandes feuilles légèrement gaufrées, ses grappes longues et parfois ailées le rendent facile à identifier. D'une productivité assez régulière, il confère aux vins la structure, la puissance caractéristiques des Irouleguy, ainsi qu'un degré généralement élevé et un potentiel de garde important. Il apporte également des arômes de **fruits rouges et noirs**, de fleurs, et parfois des notes de **café** et de **réglisse** au bout de quelques années de vieillissement.

Il existe **trois types** de vins :

- Les vins **blancs secs** (environ 10% de la production)
- Les vins **rosés** (environ 25% de la production)
- Les vins **rouges** (environ 65% de la production)

La **productivité** du vignoble est **faible**.

La production totale du vignoble se situe aux alentours d'un million de bouteilles par an. ➡



Le village et le vignoble d'Irouléguy



Le décret d'appellation autorise des rendements de 50 hectolitres par hectare en rouge et en rosé, et 55 hectolitres par hectare en blanc, mais le niveau de production moyen se situe aux alentours de **40 hectolitres** (soit 5000 bouteilles) **par hectare**, et dépasse même à peine 30 hectolitres par hectare certaines années.

Grâce au microclimat, au terroir spécifique du vignoble et aux cépages originaux qui y sont implantés, les vins d'Irouléguy présentent un **caractère affirmé**, alliant puissance et générosité.

Les rosés et les blancs, éclatants de lumière, allient parfum et fraîcheur, alors que les rouges laissent au temps le soin de transformer leurs tannins en arômes de mûres, de réglisse, ou de violette.

La faible productivité, et le soin apporté par les viticulteurs permettent aux vins d'Irouléguy d'être **régulièrement distingués**, par la presse professionnelle comme lors des plus grands concours français et internationaux. ■

Recette LO COUARAYE

Par Guy Drapier

Le cake aux raisins frais (salé / sucré)

200 g de farine

3 œufs

10 cl de lait

1 sachet de levure chimique
sel et poivre

100 g de parmesan râpé

100 g de chèvre frais

100 g de beurre fondu

200 g de raisins noirs frais

150 g de lardons

Ajoutez le parmesan, le chèvre frais et le beurre.

La pâte obtenue doit être onctueuse !

Incorporez délicatement, à la cuillère, les lardons, les raisins coupés en deux et épépinés

Versez le tout dans un moule à cake.

Cuire à 180° pendant 45 minutes, puis à 170° pendant 15 à 20 minutes.

CONSEIL

Cette recette faite la veille facilite la coupe pour la présentation. ■



Mélangez la farine avec les 3 œufs, le lait, la levure, le sel et le poivre.