

Ganyméde

Bonum vinum laetificat cor hominum



La lettre du Conseil des Echantons de France

N° 30, Décembre 2023

LE MOT



D
U
P
R
E
S
I
D
E
N
T

En cette fin d'année c'est un lieu tout neuf que vous allez découvrir.

Notre Musée du Vin devient **LE M. MUSEE DU VIN**.

Notre caveau d'exposition ne change pas, nos collections restent, mais les caveaux sont embellis.

Les formules sont différentes mais toujours dans l'esprit vigneux.

Pourquoi ce changement ? Ce changement suit une passation. En effet nous avons vendu le **Musée du Vin** à **Olivier Chandés** et son actionnariat. Olivier est un « ancien » du Musée, il a travaillé avec nous plus de 6 ans en tant que Directeur, il est également actionnaire du Musée du Vin.

C'est un Echanton de longue date qui connaît bien le métier de la restauration et le vin. Il saura avec fougue et compétence continuer mais surtout développer la renommée internationale du Musée du Vin.

C'est un changement important, mais les Echantons auront toujours leur place, en individuels et pour les trois chapitres annuels.

Un grand merci à tous ceux, Actionnaires, Membres Echantons, qui ont aidé à faire de ce lieu un des plus beaux Musée de France.

Venez voir LE M. MUSEE DU VIN, vous serez fiers d'avoir été en 1984 au début d'une grande aventure.

Bien confraternellement

Le Grand Chancelier
Claude JOSSE

DANS CE NOUVEAU GANYMEDE :

Page 2

Vous revivrez les **Chapitres de l'année** : les thèmes des repas et les **dernières intronisations**.

Et si vous voulez en savoir plus, voir d'autres photos et vidéos sur les chapitres : rendez vous sur notre site en scannant son QR code ou à l'adresse :



<https://www.conseildesechantons-france.fr/>

Page 3

Didier Verdoux continue de nous faire découvrir le vignoble Français. Cette année, il présente le **Clos la Coulée de Serrant**, vin très confidentiel de la **vallée de la Loire**.

Page 4

Marie Françoise Bourdot poursuit sa chronique « **Le Vin et la Musique** » et nous fait découvrir les origines ancestrales de ces coutumes : trinquer et porter un toast. ■

LA DATE À RETENIR :

Samedi 27 janvier 2024 : Grand Chapitre de la Saint Vincent

A partir de 19h30 nous rendons hommage à la **gastronomie du Pays Cathare®** au restaurant **Le M Musée du Vin**

La messe de la St Vincent sera dite le dimanche 21 janvier à 10h30 en la chapelle **St Martin de Porrès** 41 rue Jacques Ibert 75017 Paris ■

Chapitres et Nouveaux Echansons

La Saint Vincent

Elle fut placée sous le signe de la gastronomie lyonnaise. Notre Grand Chancelier, Claude Josse, a intronisé six nouveaux compagnons, et élevé le Père Ley au grade de Grand Officier

De gauche à droite :

Père LEY
Emmanuel Tardif
Béatrice Niangne
Guilhem Malgouyres
Eliphas Leme Almeida
Gianni Cavalcaselle
Alexandre Sidommo



Le Chapitre de la Fleur

La Méditerranée, fut déclinée avec de la soupe de poissons, suivi d'un buffet d'antipasti (pissaladière, salade de poulpe, etc.) précédant le Poulet sauce Échanson inspiré d'un ancien restaurant de Perpignan (L'Échanson) et finit en apothéose avec les tartes tropézienne et mentonnaise

Un nouveau Compagnon a été adoubé :

Frédéric Alexandre (à gauche sur la photo).

Trois Échansons ont été élevés au grade supérieur :

Isabelle Simon
Nadège Rezé,
Daniel Fréry (à gauche en arrière plan).



Au Chapitre d'Automne :

Nous avons célébré la Slovénie en présence de Madame l'Ambassadrice qui a participé à la vendange de la vigne des Échansons

Ont été reçus au titre de **Compagnons** :

Nathalie LAMOR DE LAME
Metka IPAVIČ ambassadrice
de Slovénie
Sebastien BOILLEY
Danielle RESTONE
Kasumi ASANO
Kimie HANAMURA
Sono RYOKO
Yasushiro KURITA
Mitsunori MAKINO



Découverte de Nos Vignobles

Par Didier Verdoux

La Coulée de Serrant (vin blanc sec de la vallée de la Loire)



C'est à elle seule une appellation contrôlée de 7 hectares seulement, située à **Savennières** village proche d'**Angers**.

Au début du 20^e siècle, **Curnonsky**, le prince des gastronomes, la définissait comme un des 5 meilleurs vins blancs de France.

La vigne du **Clos de la Coulée de Serrant** a été plantée au 12^e siècle (1130) par des **moines cisterciens** et est toujours restée exploitée depuis. Le millésime 2023 sera donc la **893^e vendange consécutive**. L'ancien petit monastère qui fait toujours partie de la propriété est classé à l'inventaire des monuments historiques.

Quelques centaines de mètres plus loin et adjacentes aux vignes on peut voir les ruines de l'ancienne forteresse de la **Roche aux Moines** qui gardait la Loire et où le **fils de Philippe Auguste** fut vainqueur contre **Jean Sans Terre**, frère de **Richard**

Cœur de Lion, en 1214.

Le vignoble de la Coulée de Serrant

Situées sur des coteaux très raides, dominant la Loire, les vignes issues du **cépage Chenin** ont plus de 35 à 40 ans d'âge moyen ; les plus vieilles, ayant plus de 80 ans, donnent le bois pour faire des nouveaux pieds de vigne porteurs de l'originalité du lieu.



Raisin botrytisé

En partie cultivé au cheval, ou à la main, le rendement moyen est de 20/25 hectolitres par hectare (40 autorisés). Le sol très peu épais, (20 à 40 cm en moyenne) est sur un fond de schiste rouge oblique qui draine parfaitement les vignes.



Les vendanges se font en 5 fois sur 3 à 4 semaines pour obtenir la maturité la plus colorée possible et la plus marquée par le botrytis. La vinification est effectuée en barrique de 500 litres (jamais plus de 5% de bois neuf) et la production est de 20/25000 bouteilles par an.

La production de ce nectar est confidentielle, les prix sont à l'avenant, la propriété vend aux particuliers.

Le domaine produit deux autres vins.

Le Clos de la Bergerie, qui porte l'appellation **Savennières Roche aux Moines**. L'âge moyen des vignes est de 25 ans.

Les Vieux Clos en appellation Savennières. Les vignes d'un âge moyen d'une vingtaine d'années sont issues de sélections massales, et non clonales, pour augmenter la complexité aromatique.

Outre la qualité des terroirs et la précision des vinifications et des soins apportés aux vignes, la renommée des vins est portée par son propriétaire **Nicolas Joly** qui a écrit plusieurs livres sur la biodynamie, et notamment « **Le Vin La Vigne et la Biodynamie** » ouvrage de référence en la matière. ■

Nous remercions la propriété qui nous a autorisé à reprendre certaines informations de son site.

Le vin et la musique

Par Marie Françoise Bourdot

Santé ! Tchîn-tchîn ! Salud ! Cheers ! Prost ! Skâl ! ...

Presque chaque langue dans le monde possède un mot pour « trinquer » !

Apéro, dîner, anniversaire, mariage ou repas entre amis, toutes les occasions qui nous réunissent sont propices pour trinquer. On lève son verre et on le cogne contre celui de ses voisins en se regardant dans les yeux. Mais il est difficile d'en trouver les origines historiques !

Origines antiques

Les **Grecs et les Romains** célébraient les dieux, les héros, les guerriers en levant leur coupe de vin au début des banquets.



Face de la Paix : Détail du coffret exposé au British Museum de Londres.

Le plus vieux témoignage est la découverte d'un coffre en bois, de 21,7 cm de haut et de 50 cm de long, retrouvé il y a plus de 4500 ans dans une des sépultures des tombes royales **d'Ur en Irak : L'Étendard d'Ur**.

Sa fonction reste inconnue : transporté sur une hampe, comme un étendard mais également supposé être la caisse de résonance d'un instrument de musique (Cf. Sir Leonard Woolley, archéologue).

Les deux côtés importants représentent : l'un « **la face de la Guerre** » et l'autre « **la face de la Paix** » sur trois registres qui se lisent de bas en haut

Le registre supérieur de la face de la Paix dépeint un banquet, autour d'un Roi imposant, tourné vers ses invités. Les convives, de profil, sont assis sur des tabourets, un gobelet à la main et regardent tous le Roi. Derrière eux se trouve un **joueur de lyre et un chanteur**



Au Moyen Âge

Après de nombreux scandales d'empoisonnements, on trinquait en entrechoquant avec force sa chope, souvent faite en métal, pour envoyer des gouttes du breuvage dans celle de son compagnon afin de mélanger les boissons. Il fallait ensuite se regarder dans les yeux en buvant la première gorgée, pour vérifier les intentions de son invité. Cette pratique était très répandue chez les monarques notamment pour **Henri IV**.

Regarder la personne avec qui l'on trinque, lever, choquer son verre, des gestes qui font encore partie aujourd'hui des traditions.

Porter un toast !

C'est lever son verre en l'honneur d'une personne après avoir fait un petit discours.

L'origine viendrait de l'habitude de placer une « **tostée** » épicée au fond d'une coupe pour en parfumer le vin et honorer particulièrement un convive. Cette expression vient de l'ancien français « **toste** » qui désigne une tranche de pain grillé. La coupe circulait alors de main en main parmi les buveurs, qui en prenaient chacun une gorgée, avant d'achever son parcours auprès de l'invité(e) honoré(e), qui avait alors le privilège de vider la coupe et de manger la « **tostée** » imbibée de vin.

De nombreuses chansons populaires accompagnent ces gestes de trinquer ou porter un toast. Comment ne pas citer l'opéra de **Giuseppe Verdi** dans **La Traviata** et son célèbre air du « **Brindisi** » - de l'italien *brindare* : trinquer - qui est un air à boire ou un toast dans l'opéra et dont la musique accompagne aujourd'hui notre nouvel **Hymne du Conseil des Échansons de France ! ■**



Fête d'artistes. Huile du peintre danois Peder Severin Krøyer 1888

Ganymède : Siège Social : Musée du Vin, 5 square Charles Dickens 75 016 Paris, www.conseildesechansons-france.fr

Responsable de la publication : Claude Josse.

Rédaction : direction : Monique Josse ; rédacteurs : Marie Françoise Bourdot, Michel Brunner, Claude Josse, Didier Verdoux.

Conception et réalisation : Michel Brunner.

Crédits photos : Conseil des Echansons de France. Domaine Clos de La Coulée de Serrant. British Museum. Musée des beaux-arts de Göteborg