



« Le Cercle des Oenophiles du Vexin »



Savez – vous ce qu’est un « Oenophile » ?

D’abord, ne pas le confondre avec un Œnologue, qui, lui, est un professionnel qui apporte ses conseils éclairés aux vigneron. Un Oenophile est quelqu’un qui apprécie le vin, et qui cherche à mieux le connaître sous tous ses aspects.

Le « Cercle des Oenophiles du Vexin » a été créé en l’an 2000, animé par Jean-Luc Pouteau, Meilleur Sommelier du Monde 1983, pendant 10 ans. Sa faconde, sa très grande connaissance de tous les crus et son incroyable faculté d’identifier les différents arômes des vins ont enchanté ce club composé de 60 à 70 adhérents.

Depuis, le relais a été pris par son fils, Jean-Christophe, Sommelier – Conseil et Caviste, dans le même esprit et avec une présentation très étudiée de chaque terroir, des différents cépages, des méthodes de vinification, et des vigneron qui viennent nous rendre visite sur place, à Vigny. Ses présentations à l’aide de diapositives (Powerpoint) agrémentées de vidéos, nous apportent beaucoup d’enseignements sur l’élaboration de la « chaude liqueur de la treille », comme le chantait Georges Brassens.

Les séances ont lieu un mardi par mois (souvent le premier mardi) à 20 h 30 dans la salle des fêtes de Vigny. Après un exposé sur le terroir et ses caractéristiques géologiques (sol argilo-calcaire, ou caillouteux ?), les différents cépages et leurs particularités, les pratiques du vigneron étudié (biodynamie, ou traditionnel ? vendanges vertes ou pas ? vendanges mécaniques ou à la main ? , etc.), on se penche sur les vins étudiés.

En général, quatre ou 5 vins par soirée, que l’on apprécie tout d’abord du regard, puis que l’on hume dans un fond de verre INAO (6 verres offerts aux nouveaux inscrits , ensuite charge à chacun de venir avec à chaque séance) , et dont on cherche tout d’abord à identifier les arômes. Puis vient la dégustation, et là, on cherche à reconnaître et identifier aussi les saveurs, les propriétés de chaque cépage.

Quand on nous propose de décrire ce que l’on ressent, chacun plonge le nez dans son verre, très concentré, pour ignorer le micro que l’on nous tend : car ce n’est pas une tâche facile. Reconnaître qu’un vin nous plaît, pas de problème. Mais identifier tous ses arômes et ses saveurs, et les nommer, c’est une autre affaire. Pourtant il faut bien se lancer, si on veut faire des progrès...

C’est là où l’on mesure tout le talent de ces dégustateurs professionnels qui tentent de nous inculquer leur savoir. Heureusement, les papilles, ça s’éduque, avec de la patience...

Quand on a dégusté 4 ou 5 fonds de verre (souvent, on en reverse une partie dans le seau prévu à cet effet, ça dépend si on est très gourmand ou pas...) , on peut reprendre le volant pour rentrer chez soi. Ce ne sont pas, loin de là, des soirées où l’on s’enivre, mais où on étudie sérieusement, dans une atmosphère très conviviale, les différentes facettes des productions viticoles dont la France est si riche dans sa diversité. Avec quelque fois des incursions dans les vins étrangers : italiens, espagnols, ou du monde, qui nous réservent de somptueuses découvertes.

Un point important : l'accord des mets et des vins. Il est en effet très important de savoir avec quels mets le vin dégusté sera le mieux mis en valeur. Un vin peut être superbe s'il est dégusté dans de bonnes conditions, mais s'il est mal accompagné, si le plat ne lui convient pas, il peut passer inaperçu. Et c'est dommage .

Acheter les vins que l'on a dégustés ? C'est possible, car notre sommelier nous les propose à des tarifs préférentiels. Surtout quand il s'agit de grands crus aux prix assez élevés. On peut se contenter d'y avoir eu accès une fois, et en conserver le souvenir ému sur nos papilles gustatives. Ou se laisser tenter, pour de très petites quantités. Mais ce n'est en aucun cas une obligation.

Si cela vous tente, vous pouvez venir nous rejoindre quand vous voulez, même en cours d'année. On peut en effet s'inscrire en septembre pour une année (170 €) , ou en cours d'année (tarif étudié en fonction de la date d'arrivée), ou ne venir qu'au cours d'une soirée de dégustation particulière, comme invité. Dans ce cas, la participation à cette soirée sera de 20 ou 30 €, en fonction de la valeur financière des vins étudiés. Dans ce cas, il vaut mieux prévenir à l'avance.

Dans le prix d'inscription à l'année est incluse la participation à un repas-prestige, en septembre à Vigny, où l'on déguste des vins choisis par notre sommelier et le bureau du « Cercle », avec lesquels un restaurateur prestigieux (Pierre Potel, « Le Cappeville » à Gisors) compose les différents mets qui s'harmoniseront le mieux avec les crus proposés, et où l'on peut emmener des invités. (65 €)

Et parfois aussi s'invitent des soirées exceptionnelles, où l'on déguste des grands crus qui nous font rêver. Mais c'est entièrement facultatif.

Vous trouverez ci dessous le programme de l'année 2011 -2012, ainsi qu'un bulletin d'inscription.

Le bureau du Cercle des Oenophiles du Vexin est composé de bénévoles qui mettent en œuvre leur imagination pour trouver les accompagnements les plus adéquats pour ces dégustations.

Si vous désirez les contacter, voici leurs coordonnées :

Le Président : Philippe Bessodes .  01 30 39 28 69 et  06 50 89 37 89

Le Vice-Président : Denis Fumery  06 08 60 07 66

La Trésorière : Nicole Charpentier  06 64 66 16 70

*« Le Cercle des Oenophiles du Vexin » est une section de Vigny-Loisirs.
(Association à but non lucratif)*

Cercle des Œnophiles du Vexin



Programme 2011 -2012
Animation Jean-Christophe POUTEAU
Sommelier-Caviste-Conseil



Mardi 18 Octobre 2011	* Côtes du Rhône septentrionales : Saint-Joseph, Crozes-Hermitage, Cornas, Côte Rôtie.
Mardi 8 Novembre 2011	Les Cabernets des bords de Loire : Bourgueil et Saint-Nicolas de Bourgueil . Avec un vigneron : M. JAMET.
Mardi 29 Novembre 2011	* Soirée pétillante : le CHAMPAGNE dans tous ses états Ultra brut (à découvrir !) Brut, et Millésimé.
Mardi 17 Janvier 2012	* Découverte des grands Cahors : Clos Triguedina, avec Jean-Luc BALDES (Vigneron)
Mardi 21 février 2012	Découverte de trésors dans le Minervois et le Minervois Livinnière , et Muscat de Saint -Jean de Minervois (Une appellation longtemps méconnue)
Mardi 13 mars 2012	Les Côtes de Provence : « Le Domaine de la Fouquette » avec Isabelle et Jean-Pierre DAZIANO (Vignerons) (Blancs, rosés et rouges)
Mardi 15 Mai 2012	Mâconnais : découverte du Sud de la Bourgogne, avec les Pouilly – Fuissé, Pouilly – Vinzelles, Pouilly – Loché et Saint-Véran
Mardi 12 Juin 2012	* Bordeaux : Les grands crus de Saint-Julien (Médoc)

- Repas de prestige : **Samedi 22 septembre 2012.**
- **Voyage :** samedi 12 mai et dimanche 13 mai 2012: **Beaune.**
- *** Soirées Exceptionnelles** (Tarifs invités 30 €, les autres soirées 20 €)

CERCLE DES OENOPHILES DU VEXIN
Activité de Vigny Loisirs

INSCRIPTION 2011 – 2012

- *Nom* :
- *Prénom* :
- *Adresse* :
- *Code Postal* : *Ville* :
- *Tél.* :
- *e-mail* :

S'inscrit à la section Oenologie de Vigny Loisirs pour l'année 2011- 2012

Coût : **170 € par personne** (y compris la cotisation à Vigny Loisirs)
(NB : Il sera possible aux membres d'un même couple de se remplacer
uniquement pour les dégustations)

Nos séances se déroulent dans la Salle des Fêtes de Vigny, face au
Château.

Règlement :

Chèque bancaire	Montant total : 170 .€
Espèces :	Montant total : 170 €

A l'ordre de « **Vigny Loisirs – section Oenologie** »

Signature :

A envoyer à **Christine BESSODES (Trésorière adjointe)**
24, Grande rue 95450 AVERNES
 **01 30 39 28 69**

Note : Les chèques ne seront pas remis en banque avant le 1^o octobre 2011
Possibilité de régler en 3 chèques.