

Le Club œnologie et découvertes prépare le 20^e Salon des vins de France



Démarrage des séances d'initiation à la dégustation du Club œnologie et découvertes, pour un groupe de débutants encadré par le sommelier conseil Guy Perriolat.

Le Club œnologie et découvertes (COD) a démarré, lundi 6 novembre, à son local de l'ancienne gare, ses séances d'initiation à la dégustation. Ce créneau était dédié à un groupe de débutants d'une quinzaine de per-

sonnes animé par Guy Perriolat, sommelier conseil. Un autre sommelier, Guillaume Reynaud, intervient également pour l'animation des séances. Au total, quatre groupes - 1 de débutants et 3 de confirmés -

vont suivre quatre séances au fil des mois à venir.

« Ce soir, nous sommes dans le cadre d'une initiation à la dégustation et d'une analyse sensorielle avec découverte des caractères organoleptiques d'un vin grâce à la vue, à l'odorat et au goût. C'est une dégustation à l'aveugle. Chacun fait appel à ses sens pour exprimer ce qu'il ressent », détaillait Guy Perriolat. Différents vins français ont été dégustés entre blanc et rouge, entre sancerre et cahors.

Les prochaines séances des débutants concerneront les grands styles de vins blancs et les grands styles de vins rouges ainsi que les vins spéciaux.

Une nouveauté au Salon des Vins de France de mars 2024

Par ailleurs, le COD est en pleine préparation de la 20^e édition de son Salon des vins de France prévue les 22, 23 et 24 mars 2024. Roland Pelurson,

coprésident du COD, indique que l'on retrouvera plusieurs chefs étoilés lors de cette édition anniversaire. Des contacts ont été pris avec Richard Rocle, chef étoilé de *L'Auberge de Montfleury* (à Saint-Germain, 07), et Olivier Samin, chef étoilé du *Carré d'Alethius*, à Charmes-sur-Rhône. « La nouveauté pour ce 20^e anniversaire est que nous disposerons d'un chapiteau pour organiser les ateliers culinaires des chefs. Nous pourrions accueillir environ 70 personnes alors que nous étions limités à une trentaine à la salle Henri-Rouille », dévoilait le coprésident. Ce dernier annonçait que le photographe Claude Fougérol, exposera des photographies autour du vin et de la gastronomie. Un chroniqueur culinaire et auteur, Yves Rouèche, devrait animer une conférence dans le cadre du 20^e Salon des vins de France.

●S.V.

📧 www.cluboenologie.com.

*1^{er} groupe
2023/2024*







*Séances animées par
Guy Perriolat
(sommelier conseil)*



Isabelle Martin

André Le Bars



Jean-Jacques Galante

Valérie Reinex



Guillaume Thomas

Philippe Pontal



Barbara Truchet

Andréa Morin





Nathalie Lextrait

Mathieu Monchicourt

MONCHICOURT Mathieu



Michel Rougier

Rémi Tourtel



Martine et François Gourdol

A photograph of two men sitting at a table in what appears to be a meeting or workshop. The man on the left is wearing a dark grey zip-up hoodie and has his arms crossed. The man on the right is wearing a dark blue zip-up jacket and has his hand resting on his chin. On the table in front of them are several sheets of paper, a large red bucket, and two wine glasses. The background is a plain wall with a framed picture of a wine glass.

Christophe Truchet

Julien Morin





1^{ère} séance: comparaison entre Pinot et Syrah



2^{ème} groupe 2023/2024



PERRJOLAT Guy

ANALYSE RESPONSIBLE



Christine Alluis

Gilbert Trento

- Rouge Grenat:
 - clair Violet.
 - épais cerise
- Epais. Colore
- " (—)

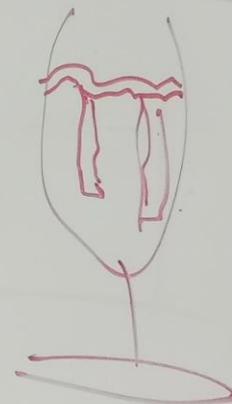
- animal. cuir-
- entrailles
- foivre
- boisé
- fils rouge

dentice
- Alcool.

- sucre

- glycerol.

- tannin





Philippe Seguin

Jacky Julien

Bruno Lecomte

Valentine Guizzo







Patrick et Jocelyne Flocard



René Benoit



Claudine Balay



Béatrice Coulas

Huguette Julien



Jean-Claude Bard

Laurence Allombert



*2^{ème} séance:
découverte des
cépages oubliés*



BOUISSE-MATTERI
CÉPAGE
MOURVAISON
Les Oubliés

Confidence
MALVOISIE
CAVE DE CHAUTAGNE
MIS EN BOUTEILLE À LA PROMETTE

2019
MAS
de
BAGNOLS
Chatus

SAVOIE
Appellation d'origine protégée
MALVOISIE 2022
Le Vitelliner Rose aussi appelée Malvoisie, vieux cépage Savoyard oublié, fut réimplanté en Chautagne au début des années 2000 par un viticulteur sur une seule parcelle, pour donner naissance à ce vin confidentiel tout en rondeur, marqué par des notes d'agrumes et de miel.

3 385780 000544

MIS EN BOUTEILLE À LA PROMETTE
100% VITICULTURE BIOLOGIQUE
www.cave-de-chautagne.com
CÉPAGE DE FRANCE
PRODUIT DE FRANCE

LA COLLECTION CÉPAGES
Née de l'idée de faire connaître la diversité et l'originalité des cépages de notre domaine. Elle se décline en plusieurs gammes : Les oubliés en vue de disparition, comme le Vermentino et le Mourvaion, les régionaux tels le Merlot et le Grenache.

MOURVAISON
D'origine provençale ou marseillaise, il était autrefois cultivé dans les environs de Grasse. Peu replanté après la crise phylloxérique, il fut totalement oublié pour apporter aux assemblages le potentiel de garde et le caractère de ce cépage productif. Il est aujourd'hui en voie de disparition. Il donne des vins aux notes sauvages et épicées, très original. Parfait sur une belle pièce de viande.

Plus d'infos sur www.bouisse-matteri.fr

VIN DE CÉPAGE DE FRANCE
MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
FAMILLE MEULE-VICARRENS-BOCCAZZINI
MAISON FONDÉE EN 1860 - LES PALMIERS - 1318 - FRANCE

2019
Produit de France
75cl

COTEAUX DE L'ARDECHE
Dénomination géographique protégée
MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
MAIRE-BÉNÉDICTE & LOUIS DE MOERLOOSE À E-STYRÉVEN
PRODUIT DE FRANCE

149cl



3^{ème} groupe 2023/2024



WESNOTT René

Roland Pelurson



René Benoit



Françoise Lambert



Wilfried Faure



Isabelle Bourdon

Béatrice Astier



Marc Peyronnet

Michel Duquesne



Martine et Olivier Demeyer





Astrid Leydier



Guy Périolat



3^{ème} séance: Les Rhums



4^{ème} groupe 2023/2024



RUN
RUN
ROW

2000





Julien Lebreton



Guillaume Reynaud



Sidonie Jarrand-Martin

Nathalie Crouzet



Joël Sagnard

Véronique Perrin





Patrick Flocard

Guillaume Jarrand-Martin



Mireille Archinard

Damien Moyse



Alain Coinus



Thierry Loffi



Marc Peyronnet

Philippe Gallion



Serge Gaillard





Alain Roustand

Reynald Martin

Bouquet de Marsanne



herbe
frais
amer



*4^{ème} séance: Minéralité dans le terroir des Crozes Hermitage
(par Guillaume Reynaud)*

Mis en bouteille au Domaine des Lantres
M.L. 100 ml - 3.38 FL. OZ. - PRODUCT OF FRANCE
CROZES-HERMITAGE - 1.46



DOMAINE
DES
REMIZIÈRES

2021

Origine

CROZES-HERMITAGE
APPELLATION CROZES-HERMITAGE CONTRÔLÉE

Domaine
**LAURENT
VEYRAT**

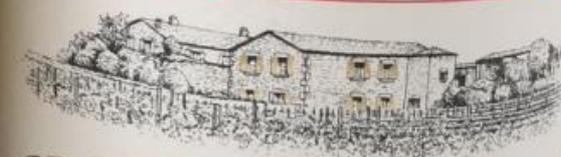


L'ANTRE-CŒUR

CROZES-HERMITAGE

DEPUIS 1834

Domaine de Thalabert



CROZES HERMITAGE
APPELLATION CROZES HERMITAGE CONTRÔLÉE

Domaine de Thalabert

DOMAINE
PAUL JABOULET AÎNÉ

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE
PROPRIÉTAIRE VITICULTRICE CAROLINE PÉREZ