

# Sortie du Cep de Vigne au Tessin du 26 au 28 août 2017

Voyage organisé par Alain et Mousy.

Participants Gaëtan, Mousy, Olivier, Michel, François, Patrick, et Alain.

## **Samedi 26**

6h30 Départ Epalinges Petit-Cerisier (Michel, Patrick, Olivier, Alain). Bus Retraites Populaires.

6h40 1<sup>ère</sup> halte Epalinges Près-les-Bois (Gaëtan).

6h50 2<sup>ème</sup> halte Restauroute Lavaux (François).

7h30 3<sup>ème</sup> halte Fully (Mousy).

Arrêt cafés-croissants au Simplon.



Puis passage en Italie par Varese, et entrée au Tessin par Stabio.

Pour le ravitaillement dans le bus :

Riex	2015
Fendant Cave de la Madeleine	2015

11h00 Arrivée à l'heure du rdv chez Brivio. Accueil par M. Nério Camponovo (car Guido Brivio est aux USA).

Visite du domaine.



Puis dégustation :

Contrada	2016	Merlot blanc	Brivio
Ronco Bain	2016	Sauvignon blanc	Brivio
Bianco Rovere	2016	Merlot blanc barrique	Brivio
Biancospino	2015	Pinot noir 70% vinifié en blanc, chardonnay 30%, barrique	Gialdi
Donnay	2015	Chardonnay, barrique	Brivio
Baiocco	2015	Merlot	Brivio
Giornico Oro	2014	Merlot	Gialdi
Touché	2014	Merlot, barriques anciennes 12 mois	Brivio
Arzo	2013	Merlot, 2/3 de barriques neuves (seul vin du Sud du Tessin pour Gialdi)	Gialdi
Vigna d'Antan	2013	Merlot 60%, Cabernet sauvignon 30%, Cabernet franc 10%	Brivio
Dogaia	2014	Gamaret 60%, Merlot 40%	Brivio
Estro	2013	Syrah 33%, Merlot 30%, Cabernet franc 21%, Petit Verdot 16% (excellent)	Gialdi
Riflessi d'Epoca	2014	Merlot barrique	Brivio
Sassi Grossi	2014	Merlot barriques neuves	Gialdi
Trentasei	2010	Merlot, raisins séchés 3 semaines, 400gr. au m2, tout grand !	Gialdi



Grande dégustation. M. Camponovo nous a magnifiquement bien accueilli. Nous lui remettons un Dézaley à Monachon 2015 en remerciements.

13h40 Arrivée au Grotto Ereme San Nicolao. Route pittoresque, parking intéressant.



Menu typique avec divers plats tessinois.

Stortacoll	?	Merlot, Fumagalli à Balerna
Salurin riserva	2013	Merlot, Tagliabue à Salorino
Rubio	2014	Merlot barrique, Rubio à Mendrisio

Visite de la cave dans la montagne. Vue magnifique sur la vallée de Mendrisio.



16h00 Arrivée chez Mauro Ortelli à Corteglia en dessus de Mendrisio. Domaine familial. M. Ortelli est un ancien comptable reconverti dans le vin. Il est passionné et passionnant. Son domaine produit 35'000 bouteilles sur 5 hectares. Cela change du million de bouteilles de chez Brivio ... Il connaît bien la Suisse Romande et en particulier le Canton de Vaud et parle donc très bien français. Il n'a que 4 vins, 2 blancs et 2 rouges. Novi del Drunpa veut dire « le vin du patron » en verlan.

Corteglia	2016	Sauvignon blanc 45%, Sémillon 25%, Chasselas 15%, Chardonnay 15%
Novi del Drunpa	2016	Sauvignon blanc 90%, Sémillon 10%, barriques (50% neuves)
Trii Pin	2016	Merlot
Novi del Drunpa	2015	Merlot 90%, Cabernet sauvignon 5%, Cabernet franc 5%, barriques



Départ vers 18h30 pour Vacallo et l'hôtel Concabella.

19h00      Prise des chambres individuelles. Douche.

19h30      Bières sur la terrasse. Inutile de dire qu'il fait une bonne température.

20h00      Apéritif à l'œnothèque au sous-sol de l'hôtel.



On y déguste les 2 premiers vins blancs du menu qui va suivre.

La Dama Bianca	2016	Merlot blanc, Tenuta Agr. Luigina di Fabio Bruni
Elisir Bianco Ticinese	2014	Chardonnay, Merlot, Kerner, Sauvignon, Enrico Tapletti

20h45 Repas gastronomique limité à 5 plats (car certains cépistes ont de la peine ...). Soit :

Stuzzichini dell'aperitivo

\*\*\*

Anguria in « carpione »  
ricciola leggermente marinata, stracciatella e olive

\*\*\*

Risotto Gran Riserva  
porcini, poline e aglio nero

\*\*\*

Filetto di maiale al pepe nero  
senape in grani ed eucalipto

\*\*\*

Granita alla Chartreuse  
e spuma frizzante

\*\*\*

Cioccolato, nocciole e pere

\*\*\*

Piccola pasticceria

La Dama Bianca	2016	Merlot blanc, Tenuta Agr. Luigina di Fabio Bruni, Stabio
Elisir Bianco Ticinese	2014	Chardonnay, Merlot, Kerner, Sauvignon, Enrico Tapletti, Coldrerio
Elsbeth Bianco del Ticino	2011	Sauvignon, Sémillon, Chardonnay, Fa'Wino, Mendrisio
Stregato Merlot Ticino	2015	Merlot, barriques neuves, Cantine Riva Morcote
Vinattieri Merlot del Ticino	2012	Merlot, 19 mois en barriques. Vinattierri, Zanini. Grand vin. Ligornetto.

En fin de repas, un spumante avec le dessert, puis une grappa avec les cafés.

00h00 Fête des jeunes du coin. Musique, bars, jolies filles mais un peu jeunes pour nous ! Bières pour tous. Chacun rentre se coucher à son rythme. Michel prolonge le plaisir ...



## **Dimanche 27**

8h30 Déjeuner.

9h00 Départ sous les instructions de Mousy, organisateur de la journée du dimanche.

10h00 Petite marche qui fait du bien sur les hauts de Lugano. Nous sommes au lac Origlio. Une surprise nous attend ... La fille à Mousy, Sandra, son mari tessinois, Sergio, et leurs enfants Luca et Elisa, ont organisé une manifestation en souvenir de Raymond.

C'est la pêche à la casquette, au paquet de cigarettes, à la bouteille de chasselas, etc. et même un portrait de notre ami disparu. Grand moment d'émotion.



Nous buvons l'apéro à sa santé.

La Bohémienne	2015	Chardonnay, Cantina de Giubiasco
---------------	------	----------------------------------

Sandra et Sergio nous invitent ensuite pour un 2è apéro dans leur nouvelle villa acquise depuis 2 mois. La villa date de 1985. Sur les hauts de Lugano. Idéal pour une famille. Elisa nous explique qu'elle est 6è suisse en athlétisme.

Elba Proganico	2016	Vin de l'île d'Elbe
Les Seilles	2015	Petite arvine, André Roduit, Fully

Sur la terrasse, avec salamis et fromages.





13h00 Repas à la Tratoria del Cenacolo à Ponte Capriasca. Ils ont ouvert pour nous.

Entrée : tagliatelles et bolets avec

Colle d'Avra	2013	Merlot, Castel San Pietro, Vinattieri
--------------	------	---------------------------------------

Plat :  
4 x brazatto et polenta  
1x cervo et roesti  
1x foie et roesti  
1x osso bucco et roesti



Emozioni	2013	Merlot, Monticello
----------	------	--------------------

Glaces maison.

Cafés et limoncello avec citron, orange, mandarine.



15h30 Courses à la station services de Castione.

16h00 Arrivée à Giova





Dégustation et repas costines sur le grill , puis raclette. Sur la terrasse.



Corteglia	2014	Mauro Ortelli
Oro Bianco	2015	Merlot blanc, Chasselas, Chardonnay, Agriloro
Trii Pin	2013	Mauro Ortelli
Intrigante	2013	Merlot, Monticello, Boldini
L'Ormy	2015	Nicolas Zufferey
Corteglia	2014	Mauro Ortelli 3x
Pentes Rousses	2015	Epesses, Lambelet

Cafés, thé, grappa.



Puis bières avec une musique rétro jusqu'à 2h du matin. C'est le tonton qui est content !

## Lundi 28

9h00 Déjeuner et douches (un après l'autre, il n'y en a qu'une ...). Temps couvert, mais pas de pluie et toujours une bonne chaleur.

12h00 Départ de Giova

13h00 Arrivée à Ambri et repas à la pizzeria de La Montanara. Pizzas pour tout le monde sauf un spaghetti.

Les Jammelles	2015	Chardonnay du Pays d'Oc !!!
Biasca	2014	Merlot, Gialdi 2x

On remplit le tableau des commandes pour Mauro Ortelli. Puis départ et arrêt au Nufenen.



16h30

Halte au Pont suspendu de Bellwald.



Puis retour par le Valais. Mousy apprend par téléphone que Susanne est hospitalisée.

Depuis ce moment tous ses amis cépistes sont en pensée avec lui.



48 bouteilles au compteur dans 44 crus différents.