

Sortie du Cep de Vigne à Fully du 24 au 25 mai 2024 La der de Mousy

Cette fois c'est décidé.

Notre ami Mousy nous convie dans sa belle région de Fully pour sa « der ».

Le fondateur, et l'âme du Cep, a décidé qu'approchant les 4 fois 20 ans, il était temps de lever le pied à défaut de lever le coude.

Les cépistes auront donc plusieurs fois la gueule de bois ces 2 jours ...

Vendredi 24

10h45

Arrivée des 7 autres cépistes à Fully chez Mousy. Notre hôte nous attend de pied ferme. La météo est capricieuse mais nous permet de nous rendre quasi au sec pour la première étape. Mais quel trajet ! il faut la mériter cette étape ... Nous nous rendons avec 2 véhicules (Mousy et Gaëtan), les rétroviseurs rentrés, sur les hauts de Branson. La traversée du village est épique. Aucune rayure de plus à la carrosserie de la BMW de Gaëtan. Ouf !



11h30 **Apéritif sous la tonnelle :**

Un drone s'affaire aux traitements des vignes alentours.

La tonnelle est entourée de ceps des différents cépages locaux. Le chasselas est le plus vigousse !

Gaëtan accroche 3 parapluies à la pergola pour lutter contre les quelques gouttes de pluie qui tombent.

Fendant Vieille Vigne	2023	Cave des Remparts, Yvon Cheseaux, Saillon (2x)
Petite Arvine Les Claives	2022	Domaine Mettaz, Fully



Un avant-goût de ce qui nous attend ...



Puis c'est la montée spectaculaire vers Chiboz. Pas de soucis car pas eu besoin de croiser une voiture.

12h45 **Repas à Chiboz :**

Une des 3 filles du patron, Michel Ancay, nous accueille et nous propose une table dans le coin carnotzet. En cette saison le restaurant n'est pas plein.

Il est surtout réputé pour la chasse. Michel Ancay propose sa propre chasse mais il doit compléter car elle ne suffit pas vu les quantités nécessaires pour sa clientèle.



Nous commençons par un vin d'apéritif :

Johannisberg	2022	Cave le Grillon, Fully, Jean-Michel Dorsaz
--------------	------	--

Pour les entrées, c'est l'unanimité pour le gratin d'escargots, spécialité de la maison. Nous optons pour la ration d'adulte soit 12 pièces sauf Patrick qui se contente de 6 pièces.



Avec :

Petite Arvine	2022	Mathilde Roux, Fully (2x)
---------------	------	---------------------------

Pour le plat principal, c'est 4 jambonneaux, 3 agneaux sur ardoise (sauf Patrick qui ne veut pas manger l'ardoise) et 1 entrecôte sur ardoise.



Avec :

Syrah Les Epalins	2022	Yvon Roduit, Fully, La Rodeline
Syrah fût de chêne	2018	Abdré Roduit, Fully (2x)

Une des filles Ancay nous déclare qu'elle est « une fiancée toute sa vie » (fille Ancay ...).

Pour les desserts, nous avons principalement des tartelettes au fraise avec coulis de rhubarbe. La tartelette est faite avec la farine du moulin de Chiboz qui ne fonctionne qu'au printemps grâce à l'eau de la fonte des neiges qui fait tourner la roue.



Après cette magnifique visite nous redescendons en plaine, à nouveau sans croiser de voitures.

16h00 **Dégustation à la cave de chez Brac :**

Brac (pour braconnier), de son vrai nom Jean-Claude Brochellaz, est un personnage atypique. Il a été enseignant pendant 30 ans. Puis pour des raisons de santé (surdité), il doit se reconvertir dans un autre domaine. Et c'est là qu'il se lance dans le vin et obtient son diplôme en quelques mois. Autodidacte, passionnant et passionné, il ne laisse pas indifférent.

Il nous accueille avec une grande générosité avec son épouse Béatrice.

Son jardin est une autre passion. Il nous offrira en fin de dégustation une rose pour chacun. Enfin il est chasseur et ses trophées décorent son carnet.



C'est une petite cave puisqu'il produit entre 10 et 15'000 bouteilles par an. Tout est fait à l'ancienne mais c'est tellement sympa. En plus c'est une artiste puisqu'il dessine chacune de ses étiquettes.

Il a aussi dessiné des trompes l'œil sur des façades de maisons que l'on a pu apercevoir sur le trajet à travers Fully.

Fendant	2023	Goût de banane
Petite Arvine sèche	2022	
Petite Arvine douce	2023	Goût de pamplemousse
Rosé frizzante	2023	Goût de framboise
Gamay vieilles vignes	2023	
Merlot	2023	
Diolinoir	2023	
Oriou Durize	2023	Vieux cépage valaisan très rare, appelé aussi « Rouge de Fully ». Seulement 10'000 m ² chez 4 vignerons en Valais.
Carminoir	2023	
Syrah	2023	
Passion	2022	Vin rouge doux passerillé (style amarone)

Conclusion avec une liqueur d'abricot en attendant nos cartons.

Départ de la cave de ce personnage incroyable tout à la fois vigneron-chasseur-dessinateur.



20h00 Dégustation chez Mousy :

Nous avons loupé une autre dégustation que Mousy avait prévue. Mais on a un peu trop trainé chez Brac. On ne saura jamais chez qui c'était ...

Mousy avait prévu la dégustation sur la terrasse. Mais il pleut et surtout il fait trop froid. Sur insistance des cépistes on rentre le banc et on se met à l'intérieur.

Résultat de la dégustation des blancs :

Vaqueras	2012	Domaine de la Monardière
Chantemerle	2022	Tartegnin (on l'a mis en Dézaley !!)
Clos des Abbayes	2009	Dézaley de la ville. Étiquette du Cep.
Fendant Vieille Vigne	2023	Cave des Remparts, Yvon Cheseaux, Saillon (celui de l'apéro)
Sauvignon blanc	2021	André Fontannaz

Mousy a voulu tester les capacités de cépistes qui s'entraînent depuis fort longtemps. Il y a encore du boulot !

Nous mangeons ensuite un « en cas » : assiette de viande séchée.



Résultat de la dégustation des rouges :

Cornalin	2015	Mabillard-Fuchs
Servagnin	2021	La Chenaillette (excellent !)
Grain Pinot	2015	Marie-Thérèse Chappaz
Lirac	2020	Clos des Serennes. Vin avec un défaut (vinaigré)



La soirée avance et on relit la charte du Cep à la suite d'une tentative de parler de politique par 2 cépistes.

C'est vers 0h20 que le racleur valaisan se met à la raclette (sur la terrasse).
2 types de fromages sont dégustés.

Avec :

Fendant	2023	Claudy Clavien à Miège (3x)
---------	------	-----------------------------

Enfin le dessert arrive vers 02h45 : des tartes au citron maison de Mousy.

Il nous remet son dernier texte. Un grand poème sur « Le partage ».

Une belle leçon.



Nous lui remettons à notre tour un abonnement à une livraison de différents fromages chaque mois pendant 6 mois. Pas exclu que des cépistes viennent l'aider à les déguster !

Dodo vers 03h45.

Samedi 25

Lever vers 8h30.

Gaëtan est aller chercher une tresse et du pain.

Cette fois il fait bon et nous pouvons profiter de la terrasse.

Les cépistes se séparent vers 10h et remercient chaleureusement Mousy pour son accueil.

On se reverra d'une manière ou d'une autre ...

On ne quitte pas le Cep comme ça !



32 bouteilles au compteur dans 26 crus différents.