

25 novembre 2015	Chez Alain à Epalinges	Alain & François
------------------	------------------------	------------------

Thèmes = la malolactique, les bois et des souvenirs de nos voyages

<b>Blancs</b>	<b>Rouges</b>
Des chasselas qui n'ont pas fait la fermentation malolactique	Un rouge vaudois élevé dans 7 futs d'essences différentes
1) Paradoxe, Lavaux, Vogel, 2012 2) Ilex, Calamin, Bovard, 2014 3) En Bayel, Féchy, R. Paccot, 2010 4) L'Ormy, Sierre, Zufferey, 2012 5) Vase n°10, Villette, Cholet, 2014	Marébène , Domaine de Marcelin, Morges, 2013 : Chêne, frêne, châtaignier, acacia, cerisier, prunier, mélèze
	Un souvenir des derniers voyages du Cep
	1) Brunello di Montalcino, Colombaiolo, 1998 2) Cabernet (fût de chêne), Zufferey, 2009 3) La Gardine, Châteauneuf du Pape, 2006 4) Vall Llach, Mas de la Rosa, Priorat, 2010 5) Cadet Piola, St-Emilion, 2004

Mise en bouche	St-Saphorin, Burignon, 2012	
Repas	Coktail de crevettes	Avec les blancs ci-dessus
	Tartare	Avec les rouges ci-dessus
	Pavlova	Avec une amigne de Vétroz, 2 abeilles, 2008
	Canelés de Bordeaux	
Rincette	Haut Brion 1995	Apporté par Patrick le grand-père
	Dézaley, Neyroud, 2008	

Raymond organise un concours : reconnaître des étiquettes de vins vaudois connus.

François et Gaëtan proposent une manifestation spéciale 60 ans pour le Cep le 1<sup>er</sup> juillet 2016

566	102	20
-----	-----	----