


20 décembre 2022	Chez Michel à Vuflens	Michel & Olivier B
------------------	-----------------------	--------------------

Thèmes = les cépages blancs et le pinot noir

<b>Blancs</b>	<b>Rouges</b>
Les cépages blancs	Pinots noirs de 6 cantons suisses
1) Humagne blanche, C.Lamon, Flanthey, St-Clément, 2021 2) Johannisberg, Clos des Cyprès, Veyras, 2021 3) Sauvignon, Adank,(GR), 2019 4) Ermitage, Mathier, Chalais, 2020 5) Petite Arvine, Frédéric Zufferey, 2019 6) Amigne, Vétroz, Germanier,(2 abeilles), 2020	1) Zurich : Nobler Blauer, Nadine Saxer, 2020 2) Neuchâtel : Saint-Sébastien, réserve, 2019 3) Schaffhouse : Spätlese, AAGNE, 2018 4) Valais : Tzanio, Maurice Zufferey, 2019 5) Grisons : Eicholz, Pelizzatti, 2019 6) Vaud : ATVB, Christian Dugon, 2018

Mise en bouche	Dézaley Clos des Abbayes 2018	
La bouteille à Raymond		
Repas	Soupe à la courge de Brigitte Tartare de chez Eloi Tissière à St-Léonard Sorbet citron au Limoncello	Avec les blancs ci-dessus Avec les rouges ci-dessus Ermitage flétrie à Bétrisey, 2007
Rincette		Coup de l'Etrier, 2020

Magnifique performance d'Olivier G qui réussit un sans-faute dans les blancs et les rouges (une fois le thème donné).  
 Présentation du nouveau logo du Cep.  
 Les dates 2023 sont fixées.

1252	93	14
------	----	----

