

5 janvier 2012	Chez Olivier à Cugy	Olivier & Michel
----------------	---------------------	------------------

Thèmes = l'Italie et les surnaturés

Les blancs	Les rouges
Vins surnaturés	Italie, Toscane
1) Saveurs de Novembre, blanc de pinot noir, tardif, Fuchs-Mabillard, 2006 2) Petite Arvine, Morges (!), Cave du Bon, 2004 3) Rivesaltes, muscat (muté), Ch. L'Esparrou, 2009 4) Ch. Guiraud, 1 ^{er} cru de Sauternes, 1985 5) Cave des Violaine, Malvoisie, Salgesch, 2003	1) A. Filippo, Merlot, 2007 2) Monile, Fattoria Vitticcio, Cabernet sauvignon, 1997 3) Sassicaia, Bolgheri, 2004 4) Campomaggio, Chianti, assemblage avec san Giovese, 2006

Mise en bouche	Epesse, Coup de l'Etrier, Testuz, 2008	
Repas	Foie gras	Avec les blancs de la dégustation
	Entrecôte à la pancha au sel de Guérande, pommes de terre risolées à la graisse de canard, tomates provençales	Avec les rouges de la dégustation
	Fromages	A. Filippo, merlot, 2007 (2 ^e bouteille)
Rincette	Mont-s./Rolle, Cédric Albiez, 2010	

Soirée à l'occasion des 50 ans d'Olivier (il est du 4 janvier).

Les dates de 2012 sont réparties entre les cépistes (voir le site).

Quelques « engagements » :

- Olivier et Michel organise une sortie en Toscane pour début mai 2013.
- Alain reprend la caisse des mains de Gäetan ; objectif = 7 comptes individuels et un pot commun.
- Faire des sorties tous les 2-3 ans.
- Gäetan réserve de suite au café de la Gare à Lucens pour le 14 février avec dames.