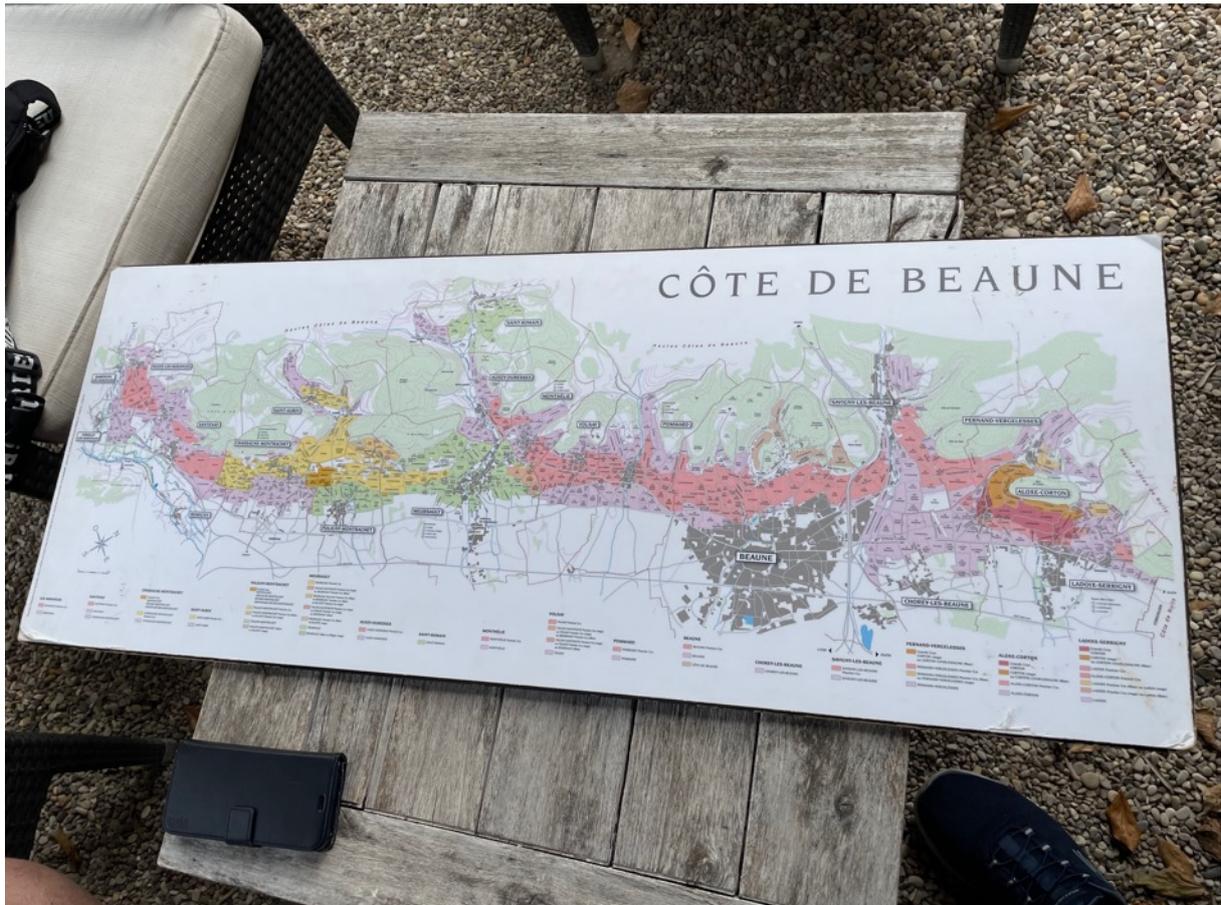


Sortie du Cep de Vigne en Bourgogne du 6 au 8 juin 2024

1^{ère} sortie du Cep sans Mousy. notre ami et fondateur du Cep.
L'objectif des organisateurs, Olivier et Patrick, est de nous faire découvrir (ou redécouvrir) les blancs de Bourgogne.



Jeudi 6

8h30 Départ du bus RP à Epalinges (Gaëtan, François, Alain) puis Cugy (Olivier et Patrick) et enfin Sullens (Olivier et Michel. C'est du sur mesure !

10h45 Café à Poligny.
Puis apéro dans le bus.

Clos des Abbayes	2021	Ville de Lausanne
Païen	2021	Passaquay

12h00 Arrivée à Beaune. Parking impeccable sur la place. Puis repas au

Côté Boucherie-Charcuterie - Resto du 16

Entrée plateau de charcuterie - pâtés

Avec

Montagny 1 ^{er} cru, Domaine La Renarde	2022
Domaine Abbaye de Santenay, Sous la Roche	2019



Plat 4 viandes et pommes de terre

Avec

Domaine de Montmorin, Les Hauts du Village	2019
Savigny-les-Beaune 1 ^{er} cru, Domaine Pavelot, La Dominode	2019



Dessert moelleux au chocolat, cafés et prune 2004 (sauf pour le chauffeur)



15h00 **Caveau de Puligny-Montrachet**

Nous sommes accueillis par Emilien, grand connaisseur des vins de Bourgogne, qui nous donnent de multiples renseignements très intéressants et nous propose une dégustation de 3 vins en parallèle.

Selon ses commentaires, le 1^{er} est beurré, riche et complexe.
 Le 2^e est beurré, bon mais plus facile.
 Le 3^e est plus court, marqué par la glycérine, et donc différent.



Puligny-Montrachet	2022	Joseph Pascal
Chassagne-Montrachet, Les Chenevottes, 1 ^{er} cru	2022	Thomas Morey
Meursault, Les Grands Charrons	2022	Michel Bouzereau



Puis un 4è vin grillé et toasté

Chassagne-Montrachet, Les Morgeos, 1 ^{er} cru, Les Petits Clos	2022	Domaine Bachey-Legros
--	------	-----------------------



Gaëtan : (après avoir vu le film « Et la tendresse bordel ») Est-ce qu'un tracteur enjambeur ça baise ?

80 km de route plus loin (certains roupillent), c'est la vie de château qui commence !

19h00 **Charnay-les-Mâcon**





Grand parc, piscine chauffée, chambres disparates, certaines avec salle de bain.
 Un dépaysement total pour des cépistes un peu surpris.
 Ce qui est sûr, c'est que personne ne nous dérange et on dérange personne !

19h30 **Le Moulin du Gastronomes à Charnay-les-Mâcon**

Après un amuse-bouche et un

Mâcon, La Roche-Vineuse	2022	John Corsin
-------------------------	------	-------------

On prend le menu signature avec 4 plats mais sans dessert.
 Suite un 2^{ème} amuse-bouche puis

Foie gras, truffe d'été, asperge blanche
 & Macvin du jura

Saint-Véran, Les Pommards	2020	John Corsin (2x)
------------------------------	------	---------------------



Homard « Kamado », petits pois, asperge verte & fleur de sureau

Pouilly-Fuissé, La Maréchaude, 1 ^{er} cru	2021	Saumaize- Michelin
---	------	-----------------------



Turbot en écailles de shiitakés, tombée d'épinard, mousseline de pommes de terre citronnée

Viré-Clissé, Sur le Calcaire	2020	Jean-Pierre Michel
---------------------------------	------	-----------------------



Filet de canette rôti au kasha, sauce à l'immortelle jaune, artichaut & carotte

Santenay, Les Charmes, Vieilles vignes	2020	Domaine Bachey- Legros
--	------	------------------------------



Le Cep renonce au dessert et aux fromages mais pas au vin de dessert !
A 280 euros à la carte ...

Yquem	1987
-------	------





Le patron est aussi le sommelier (Yannick). Le chef de cuisine Mathieu.
Très belle adresse.

On prend 3 bouteilles de badoit pour le château !

Ce qui n'empêche pas une ricnette dans notre cuisine d'époque mais rénovée.

Burignon	2023	Ville de Lausanne
Clos des Abbayes	2023	Ville de Lausanne

Dodo à 01h et des poussières ...



Vendredi 7

9h15 Café dans notre cuisine de château.

Puis départ et café – baguettes au beurre au bar tabac de Prissé.

10h30 **Visite du Domaine Corsin à Davayé.**

Visite des chais avec Tiffany et le propriétaire (un des deux frères).



Dégustation :

Mâcon Villages	2022	Pas de fût
Saint-Véran, tirage précoce	2022	Pas de fût
Saint-Véran, vieilles vignes	2020	35% de fût
Puilly-Fuissé, vieilles vignes	2021	40% de fût dont 10% neufs
Puilly-Fuissé, vieilles vignes	2022	
Puilly-Fuissé, Aux Chailloux, 1 ^{er} cru	2020	50% de fût
Puilly-Fuissé, L'Exception	2019	100% de fût

Domaine Corsin
VINS DE BOURGOGNE
POUILLY-FUISSÉ | SAINT-VÉRAN | MÂCON VILLAGES

01/01/2024

Tarifs 2024

A.O.P	Cuvée	Millésime	Bouteille 75 cl	Magnum 150 cl
MÂCON VILLAGES		2022	12,60 €	
SAINT-VÉRAN	"Tirage Précoce"	2022	14,60 €	35,30 €
SAINT-VÉRAN	"Vieilles Vignes"	2018 2019 2020	16,90 €	39,90 €
POUILLY-FUISSÉ	"Vieilles Vignes"	2021	25,20 €	58,80 €
POUILLY-FUISSÉ	"Aux Chailloux"	2017 2018 2019		71,40 €
POUILLY-FUISSÉ Premier Cru	"Aux Chailloux"	2020	36,20 €	
POUILLY-FUISSÉ	"L'Exception" Cuvées limitées à 1080 bouteilles	2019	42,60 €	95,00 €
COFFRET DÉCOUVERTE 6 bouteilles	1 bouteille de chaque cuvée		139,00 €	

Les commandes suivantes sont effectuées
(payées par OG) :
 Pouilly-Fuissé 2022 OG 12x, les 6 autres 3x
 Saint-Véran 2020 OG 6x, OB 6x, GL 3x
 Saint-Véran 2022 OG 6x.



12h30 **Le Relais de Saint-Véran à Saint-Véran.**

Sur la terrasse car le beau temps menace.



Entrée escargots avec

Hommage à Antoine de Saint Victor	2020	Saint- Véran
---	------	-----------------



Plat avec soit le pavé de bœuf
soit le tataki
avec



Château Fuissé	2022	Pouilly-
Tête de cuvée		Fuissé

Olivier G : le thon c'est mieux dans
l'assiette que dans son lit.



14h00 **Visite du Domaine des Deux Roches à Davayé.**

C'est une autre dimension :
80 hectares (+ 100 dans le Languedoc).
1,2 millions de bouteilles.
550 fûts de chêne.
Des robots pour l'embouteillage
et la mise en carton !!!!

Dégustation :

Mâcon La Roche vineuse	2022
Saint-Véran, tradition	2022
Saint-Véran, En Terre noire	2022
Saint-Véran, Les Pommards	2022
Puilly-Fuissé, vieilles vignes	2022
Puilly-Fuissé, Les Crays, 1 ^{er} cru	2022



Les commandes suivantes sont effectuées (payées par OG ?) :

OG 3 x Saint-Véran En Terre noire
 3 x Saint-Véran Les Pommards
 2 x Pouilly Les Crays (magnums)
FF 3 x Pouilly vieilles vignes
GL 3 x Pouilly vieilles vignes
 1 x Pouilly Les Crays (magnum)

Départ vers 16h et passage par le village de Chasselas pour quelques photos souvenirs.



Tour du Château de Chasselas, les visites ne sont plus possibles, rencontre avec l'intendant qui veut absolument nous inviter chez lui ...

Epesses	2020	Commune d'Epalinges, la bouteille à Raymond
St-Saphorin, Le Magistrat	2022	Monachon



Départ à 17h30 et retour à notre château.
A 19h départ pour Mâcon, difficultés à parquer.

19h30 **Restaurant « Chez Pierre » à Mâcon.**

Une étoile Michelin, 2 toques, c'est le meilleur restaurant de Mâcon.

Il est situé dans une rue piétonne du centre.

C'est Juline qui est au service (ses parents ont hésité entre Justine et Julie).

Les cépistes ont mis leur chemise blanche avec le logo.
Mais ont oubliés de sourire ...



Menu Gastronomique

Les mises en bouche

Vin - Clèssé *Domaine Gontard - Pécuin 2020* 2x
Homard mariné au gingembre et lait de coco en gelée thaï,
salade composée de fenouil et tomates confites,
crème curcuma et

ou

Foie gras de canard confit et rilette de canard laqué à la pêche de vigne,
mousse légère au poivre sauvage, confit de fruits et brioche toastée

Saint-Véran "Ponaty" *Domaine Saumaize 2020*

Turbot sauvage rôti sur l'arête en blanquette de légumes verts,
moules et palourdes marinières, tuile au corail
et mignonnette de poivre cinq baies

Pauilly - Fuisse *Domaine la ou Saubauderie 2018*

Dos d'omble chevalier rôti et croûte d'herbes fraîches,
risotto au chorizo épicé et coulis de poivrons rouges

Pauilly - Loché "en Charentaise" *Domaine Thibaut 2017* 2x

Pigeon "excellence Miéral" en deux préparations,
la poitrine rôtie sur l'os et la cuisse confite aux échalotes,
jus brun corsé et mille-feuilles de légumes

ou

Tournedos Charolais au foie gras poêlé à notre façon,
mousse de carottes, légumes primeurs et champignons des bois
sauce aux truffes noires et baguette croustillante

Recette de Bresse en 3 préparations. Suprême d'œuf aux morilles
et la cuisse confite au chou vert, légumes primeurs et
tuile de pain grillé. Le pré-dessert

Dessert au choix et ses mignardises



Pré-dessert et mignardises puis dessert avec un mille-feuille aux fraises.
Framboises.

Le soir, Juline fait des remplacements au service après 8 ans d'absence dans le métier. Le jour, Juline travaille dans la vigne. Le Pouilly-Loché est fait par une copine à elle. Ça lui fait des longues journées ...

Mais elle va prochainement reprendre du service chez Pierre en fixe et pourra se concentrer sur ce job.

Gaëtan : « celui qui a été bercé trop près du mur ... »

Olivier : « si tu viens à mon enterrement, je viendrai au tiens »

A minuit retour au château.

Calamin, L'Arpège	2022	Blondel
Humagne blanche	2022	Frédéric Zufferey

Dodo à 01h30.

Samedi 8

Retrouvailles à la cuisine du château à 8h15.

Le café et les croissants sont pris en route.

On fait le plein et on remonte vers la Côte de Beaune.

10h40 **Visite du Domaine de Thibeau Huber-Verdereau à Meursault.**

Le patron est très sympa. Il est alsacien d'origine et a épousé une héritière bourguignonne. Il possède ainsi 10 hectares, tout en biodynamie (Demeter) depuis 20 ans. Il fait donc partie des précurseurs.

60% de ses vins partent à l'exportation. Il admet que ce n'est pas très « bio compatible ».

Il nous propose dans un premier temps une magnifique dégustation de toute une série de vins tirés au fut à la pipette.



Les blancs tirés des fûts:

Bourgogne Aligoté, vieilles vignes	2023	
Bourgogne Chardonnay, Côte d'Or	2023	
Bourgogne Côte d'Or, Pré aux Dames (Puligny)	2023	
Bourgogne Côte d'Or, Grandes Gouttes (Meursault)	2023	
Puligny-Montrachet, Les levrons	2023	
Auxey-Duresses, Les Ecusseaux	2023	
Meursault, En Dressel	2023	Fût en amphore de bois, forme de menhir
Mercurey, Les Combins, 1 ^{er} cru	2023	

Les rouges tirés des fûts :

Monthelie, La Combe Danay	2023	En fût
Pommard, Clos du Colombier, Monopole	2023	En fût
Monthelie, La Combe Danay	2023	En amphore
Pommard, Clos du Colombier, Monopole	2023	En amphore

Les rouges en bouteilles :

Volnay, Les Fremiets, 1 ^{er} cru	2021
Pommard, Clos du Colombier, Monopole	2020

Les blancs en bouteilles :

Bourgogne Chardonnay, Côte d'Or	2022
Mercurey, Les Combins, 1 ^{er} cru	2022

Magnifique !



Les commandes suivantes sont notées :

Aligoté	GL	3
Mercurey 1 ^{er} cru	OG	6
	OB	3
	GL	3
	FF	3
Pommard Colombier	PO	3
	OB	3

13h15 L'Estaminet des Meix à Puligny-Montrachet

Escargots



Filet de bœuf



Monthelie, La Combe Danay, chardonnay	2021	Rodolphe Demougeot
Monthelie, Les Jouerres	2020	Domaine Bohrmann

Départ à 15h.

Nous passons par Meursault histoire de voir l'hôtel du film la Grande Vadrouille.



Dans le bus, Michel : « péter sans puer, c'est manquer de respect aux sourds »

Direction chez Gaëtan pour retrouver nos dames avec la traditionnelle raclette.
19h30 : Nous commençons par la visite de son nouveau cernotzet.

Saucisses, viande séchée, flutes

Fromage à raclette Bagnes 4 (Liddes)

Pavlova (de Liliane)

Petite Arvine, Plan Cerisier	2022	Besse
Burignonn	2023	Ville de Lausanne
St-Saphorin Mur Blanc	2022	Jomini
Pouilly-Fuissé, vieilles vignes	2022	Offerte par Corsin. Pour les dames
Fendant du domaine	2019	Nicolas Zufferey
Mondeuse noire, Le Satyre	2020	Noémie Graf à Begnins
Fendant de Vétroz	2019	La Madeleine
Fendant fine cuvée	2022	Leukersonne, cave de l'année, 2x
Amigne de Vétroz 2 abeilles	2017	La Madeleine
Epresses	2022	BZ Dépannages - rincette



Bilan : 73 bouteilles au compteur dans 69 crus différents et dont 40 bouteilles de Bourgogne blanc.