

# Sortie du Cep de Vigne en Valais du 1<sup>er</sup> au 3 juillet 2016

Voyage organisé par Gaëtan et François à l'occasion de leur 60 ans respectifs. Participants Gaëtan, Mousy, Olivier, Michel, François, Patrick, Raymond et Alain.

Tout le monde est là.

## **Vendredi 1er**

17h30 Rendez-vous pour tous les cépistes chez André Fontannaz, Cave de la Madeleine à Vétroz. Les 2 g.o. arrivent avec un ¼ d'heure vaudois de retard car Gaëtan a fait visiter son village d'origine à François.

Nous sommes accueilli par André Fontannaz et son épouse et par Mari-Jo au service.



Fendant de Vétroz	2015	
Fendant gd cru	2015	
Païen	2015	
Petite Arvine	2015	
Amigne 1 abeille	2015	3 gr. de sucre résiduel
Amigne 2 abeilles gd cru	2015	12 gr. de sucre résiduel
Sauvignon blanc gd cru	2015	

Les Amigne avec 1 abeille ont entre 0 et 8 gr. de sucre résiduel.

Pour 2 abeilles, c'est entre 9 et 25 gr.

Pour 3 abeilles, c'est au dessus de 25 gr..

Pinot noir de Balavaud	2014	
Cornalin	2015	
Syrah tendance	2015	
Syrah barrique	2014	Plusieurs x primé au mondial de la syrah
Magdalena	2014	2/3 merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon

Amigne 3 abeilles	2012	Vendangée en janvier 2013, 18 mois de barrique
-------------------	------	--

20h00 Montée au chalet de Gaëtan. Il se situe aux Ziettes dans les alpages en dessus de Vercorin. Montée de 45 minutes mais plus ou moins vite selon les véhicules ...

Distribution des chambres. La petite en haut pour Olivier et Michel.

A la tombée de la nuit, les moustiques nous envahissent.

Mais Olivier est là !

Il déclare que le N-n-dietiltoluamid est beaucoup plus efficace pour les faire fuir que le etilbutylcétillaminoproprionat.

Nous sommes tous d'accord.



Pomery		Au sabre par François
--------	--	-----------------------

Pour ce soir Gaëtan a organisé une Gaucho soit la bourguignonne géante.

Excellents morceaux de bœuf de 150 gr. pièce !

On n'a pas compté les quantités mangées mais c'est spectaculaire.

Chaudron géant à l'extérieur dans lequel baigne une certaine quantité d'huile.

Brancaïa blue (en magnum)	2009	Cabernet, merlot, san giovese
Ca Marcanda, Magari	2010	Gaja
Le Serre Nuove del Ornelaia	2011	

Avec les fromages :

Aigle Les Murailles	2015	
---------------------	------	--

Dessert = Nègre en kilt (chocolat noir, glace) avec :

Fendant Ville de Sierre	2015	Diego Mathier
-------------------------	------	---------------



Certains font la vaisselle, d'autres se demandent si on va en boire encore une et il y en a un qui dort déjà (mais ne ronfle pas encore ...)  
Dodo vers 2h.

## Samedi 2

8h00 Douche un après l'autre, puis déjeuner.



9h30 Départ pour la cave La Romaine à Flanthey.



Nous sommes accueillis par Joël Briguet.  
Sa cave est magnifique. Moderne, spacieuse.





Johannisberg	2015	
Humagne blanche	2015	6 mois en barrique
Petite arvine	2015	
Tsampéhro blanc I	2011	1 <sup>er</sup> millésime. Haïda, rèze.

Il y a 3 Tsampéhro (blanc, rouge et effervescent).

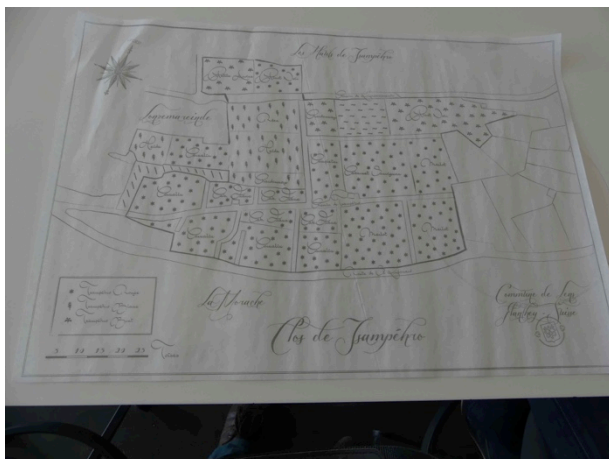
Joël Briguet raconte qu'une SA a été constituée. Ils sont 4 associés : un banquier de Genève pour les fonds, son oenologue, l'ancien caviste du Château de Villa pour le marketing et lui-même comme vigneron.

Il s'agit de 34 parcelles réunies en un clos de 25'000 m2.

Les assemblages varient en fonction des millésimes.

10'000 bouteilles en 2016. Production de 300 à 500 gr. au m2.

La stratégie consiste à densifier en mettant le maximum de ceps (10'000 pieds par hectare) mais ensuite de limiter la charge par cep. La technique consiste à couper les grappes en deux et non à couper une grappe sur deux. Parfois ils effectuent 4 passages pour bien sélectionner les grains.



Pinot noir réserve	2014	
Humagne rouge	2015	Très bonne
Syrah	2015	Partiellement en barrique, puis assemblage. Magnifique, fruité.
Cornalin	2015	Vin de garde. Le vigneron vient de boire un 2009 exceptionnel.
Tsampéhro blanc III	2013	3ème millésime. 50% cornalin, 20% cabernet sauvignon, 20% merlot, 10% cabernet franc. 24 mois en barriques.



13h00 Repas à L'Enclos de Valère dans la vieille ville de Sion.  
 Nous pouvons manger sur la terrasse. Le restaurant est propriété de  
 Varone/Provins/Gillard. On ne trouve par conséquent que des vins des ces  
 producteurs sur la carte. Le menu s'appelle le Tourbillon. Prix 108.-  
 C'est la caisse du Cep qui prend en charge ce repas.

Apéro :

Fendant gd cru de la Ville de Sion	2014	Varone
------------------------------------	------	--------

1<sup>ère</sup> entrée : L'ardoise des délices de la mer soit mille feuilles de thon et noix de Saint-Jacques, aspic de crevettes aux petits légumes, carpaccio de homard aux zestes d'agrumes, tartare de daurade au lait de coco et curry vert.

Domaine de Saint-Raphael	2014	Gilliard. Haïda/sauvignon blanc
--------------------------	------	---------------------------------

2<sup>ème</sup> entrée : Pavé de rascasse grillée sauce vinaigrette vierge, écrasée de pommes de terre aux épinards et fagot de salicornes.

Combe d'Uvrier	2009	Varone. Petite arvine/viognier/humagne blanche. Mais plat, passé donc refusé et 2 <sup>ème</sup> bouteille du précédent
----------------	------	---

Plat : Tournedos de bœuf aux chanterelles, grenailles risolées, tian de légumes.

Combe d'Uvrier	2010	Varone. Syrah/cornalin.
----------------	------	-------------------------

L'assortiment de desserts maison.

Porte de novembre	2015	Gilliard. Johannisberg.
-------------------	------	-------------------------

Cafés dans les fauteuils de la terrasse. Avec un cigare pour les 2 valaisans et une abricotine pour certains et une turbo sieste pour d'autres.

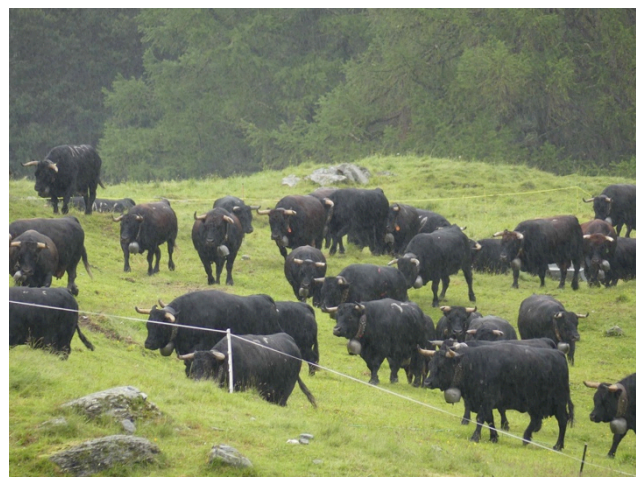




16h30 Montée à Tracuit, en dessus du chalet de Gaëtan, pour voir la rentrée des vaches d'Herens dans leur écurie. Il pleut mais nous trouvons un abri idéal pour prendre l'apéro ! Nous profitons de finir le plateau de viande froide que nous avons emporté de chez Briguet.

Fendant ville de Sion	2015	
Fendant Clos de Mangold	2015	Cave Cornulus

« Ca fait du bien ce petit coup de vent sur le gland » dit Gaëtan avec la braguette ouverte ...







Il n'y a pas de lien entre les 2 photos ci-dessus ...

Dernière bouteille à l'écurie avec les vachers.

Les Pyramides	2015	Diego Mathier, Humagne blanche
---------------	------	--------------------------------

20h00 Retour au chalet et nouvel apéro en attendant le match Allemagne – Italie (1/4 de finale de l'Euro).

Arneis, Langhe	2014	Cordero di Montezemolo (2 btes)
----------------	------	---------------------------------

Gaëtan nous concocte des spaghettis mer et terre (saumon et morilles). Succulents. On mange pendant la mi-temps puis 2<sup>ème</sup> service après le match vers minuit (1 à 1 après le temps réglementaire et victoire de l'Allemagne au 9<sup>è</sup> tir au but).

Solaia	2008	Bouteille du Cep achetée lors du voyage en Toscane
Barolo	2011	Renato Corino
Barolo Enrico VI	2011	Cordero di Montezemolo

Dodo vers 1h.



## Dimanche 3

9h00 Re-douche un après l'autre, puis déjeuner.  
Départ de Patrick pour ses vacances.



Jeu de cartes (mise à 5) en attendant la suite. Il fait beau et nous sommes dehors sur la terrasse du chalet. Michel et Alain battent facilement l'équipe Gaëtan-Mousy-Olivier.

11h00 Concours de dégustation. Soit un Jean-Louis avec 6 verres et sur des millésimes différents. Il y a 2 Lavaux.

Chablais, Clos de la Georges, Yvorne	2014	Hammel
La Côte, Clos du Couvent, Mont-sur-Rolle	2009	Y. de Mestral. Non filtré.
Dézaley La Gruyre	2015	Hegg
Lavaux, Chardonne, Tovert	2015	Charly Neyroud
Lavaux, Calamin, Epresses	2015	Hegg
Nord, Vully	2014	Domaine Chervet



Arrivée de Suzanne et Danielle puis de Brigitte.



Gaëtan organise une grillade dans la cheminée de jardin :

- crevettes
- cuisses de caille
- filets de poulet au citron



Cuvée Madame	2015	Rosmarie Mathier, assemblage petite arvine, pinot blanc, sylvaner, pinot gris
--------------	------	---

Puis c'est la raclette avec des champignons poivrés (ailes d'épervier).

Fendant	2014	Passaquay (3 btes)
---------	------	--------------------

Salade de fruits au dessert.

16h30 Départ des Ziettes, repus et comblés. Un grand merci à nos deux nouveaux sexagénaires. Ils ont placé la barre haut !

51 bouteilles au compteur dans 48 crus différents.



