

CEP DE VIGNE **Les 20 ans du Cep à Bordeaux**

On commence par les mauvaises nouvelles.

Patrick renonce un mois avant le départ (accident de vélo).

Jean-Jacques renonce un jour avant le départ (cancer du collon).

On retrouve néanmoins au parking de Voltec 5 survivants :

- Mouzi
- Michel
- Olivier
- Gäetan
- Alain.

Départ à 13h30 le dimanche 5 septembre 2010 .

Avec le Previa d'Alain.

Pour la route:

Dézaley Clos des Abbayes de la Ville de Lausanne 2009 (réserve du Cep)

A l'aéroport, nous utilisons le système de parking avec voiturier.

Brigitte est là pour le départ de sa fille.

Elle nous accompagne pour une tournée de bières.

Olivier profite de dévoiler le programme à chacun.

Une certaine excitation et une grande impatience s'installent.

- **16h30** : Décollage avec 20 min. de retard. Vol sans histoire à part une légère altercation entre Gäetan et son voisin de devant.
- **17h45** : Arrivée Bordeaux. Notre chauffeur nous attend avec un panneau "Le Cep". Arrivée à l'hôtel Quality Ste-Catherine, bien centré dans un quartier de rues piétonnes. Nous échangeons 3 chambres doubles contre 2 chambres de "luxe" avec 3 et 2 lits. Répartition : Gäetan, Michel et Olivier pour la 1ère et Mouzi et Alain pour la 2è. On décide de se rendre à pied au restaurant. Halte au bar à vins "Le Bô Bar", place St-Pierre. Le serveur nous propose une dégustation à l'aveugle ainsi qu'une assiette de charcuterie. Le temps est parfait pour une terrasse.

Domaine de Piangier, Sablet, Côte du Rhône, blanc, 2008 (1^{er} vin bu à Bordeaux !!!)

- **19h30** : Restaurant « La Tupina ». Très bel endroit. Une petite pièce pour nous face à la magnifique cheminée. On assiste à la préparation de la grillade au feu de bois.

Abbaye de Fieuzal, Pessac-Léognan blanc, 2009 (très bon vin et du coup 2 bouteilles)

Assiette de charcuterie.

Entrée : des ceps frais (tout un symbole pour commencer ce 20è !)

L'Esprit de Chevalier (2è vin du Domaine de Chevalier) 2006, Pessac-Léognan, 65% cabernet, 35% Merlot

Au service : Désirée.

Gäetan : « Vous pouvez venir sur mes genoux car je ne vois pas bien ; je n'arrive pas à lire la carte. »

Réponse de Désirée : « Ca tombe mal, je suis de la Côte d'Ivoire ! »

Macarondale (spécialité = pâtes avec champignons et lardons)

Côte de bœuf (de la fameuse cheminée, voir les photos) avec frites cuites dans de la graisse de canard

Ch. Clarke 2004, Baron de Rothschild, Listrac-Médoc.

Les Hauts de Pontet-Canet (2è vin du ch. Pontet-Canet) 2005, Pauillac, en carafe (très bon)

Bas Armagnac 1986, Louis Dupuy, offert par le patron

Dernières bières au bar 0'7, rue du Parlement Ste-Catherine, à côté de l'hôtel. La rue Ste-Catherine est une très longue rue piétonne avec de nombreuses boutiques de marques.

NB : à 1h15, il fait toujours env. 24° (il faisait 34° à l'aéroport ...).

Lundi 6 septembre 2010 .

Déjeuner.

Notre chauffeur Henri est là et c'est le début des visites de châteaux.

➤ **9h30 : Clos Fourtet, St-Emilion 1^{er} grand cru classé**

15 hectares de vignes d'un seul tenant autour du Château.

12 hectares de cave !!!

85% Merlot, 15% cabernet sauvignon

Caves gigantesque, magnifique. Accueil très sympa de Corinne Fougère.

Le propriétaire M. Cuvelier, est aussi propriétaire du Ch. Poujeaux à Moulis.

Le château Clos Fourtet se prête au tournage d'un film en ce moment (avec entre autre Valérie Mairesse).

Dégustation :

Ch. Clos Fourtet 2004, très bon , déjà fait, féminin

➤ **11h00 : Canon La Gaffelière, St-Emilion, grand cru classé**

Visite sympa. Jolis chais de fûts de chêne. Réserve de bonnes bouteilles d'autres châteaux (ex. une bouteille de 18l Mondotte 2005).

Dégustation :

Ch. d'Aiguilhe 2007

Clos L'Oratoire 2007

Ch. Canon-La-Gaffelière 2007 (excellent, cacao, velouté, 40% de cabernet franc comme Cheval Blanc et Figeac)

La Mondotte 2007 (à attendre, tanique, Merlot)

Explications du Comte von Neipperg, propriétaire des lieux. Humour, passion : un grand moment ! Une formule du comte : « Quand tu te regardes dans le miroir, tu te reconnais, mais tu te dis , je te rase quand même ! »

➤ **13h00 : Repas de midi à L'Enver du Décor à St-Emilion**

Un peu en retard sur l'horaire à cause du comte. On stresse un peu à cause du prochain rdv de l'après-midi ! Et M. Hertig a bien dit de ne jamais être en retard ...

Le village de St-Emilion est superbe.

Ch. Le Sartre 2007, Pessac-Léognan

Gratin de moules ou jambon/melon

Ch. Pressac 2002, St-Emilion Gd cru

Cabillaud ou Filet mignon

Dessert = panacota (très bon) et « cannelés » (spécialité du coin, très bon)

Décision des membres présents : proposer à Claude Raboud, pharmacien et chapeau noir 2008, de rentrer dans le Cep.

Le patron François de Liguiaris nous rejoint. Il connaît Pierre Keller et Philippe Rochat. Sympa.

Ce bistrot vaut le détour. Affiches originales.

Mais l'heure passe et nous ne voulons pas manquer le prochain rendez-vous. Il faut être à l'heure disait M. Hertig !

En route, nous passons devant le château de Fargues, propriété du Duc de Lur Saluce (ex- Yquem).

➤ **15h30 : Yquem, Sauternes, 1^{er} grand cru classé**

Le plus grand vin du monde ...

L'endroit est superbe. Ce qui frappe, c'est le nombre d'employés occupés par le château. Une cinquantaine à l'année dont 6 à la cave et 20 hommes et 20 femmes qui s'occupent chacun de leur parchet. Lors de la vendange, ils sont 140.

Nous visitons le chais au sous-sol.

Dégustation :

Ch. d'Yquem 2007

La bouteille a été ouverte 3 jours avant ! Malgré cela, vin superbe. Il nous est servi parcimonieusement ...

Nous procédons à la traditionnelle signature du livre d'or. A genoux pour certains ... Mouzi écrit un texte au nom du Cep et pour marquer ce grand moment.

L'Yquem 2008 a été coupé à 80% au dernier moment à cause des pluies et le raisin a été laissé par terre ...

Le 2009 est exceptionnel à cause de l'été indien.

Note au passage : il faut repérer le Sauternes Raymond Lafon, qui n'est pas classé mais présente un excellent rapport qualité/prix. En effet, il est situé à côté d'Yquem et l'ancien maître de chais d'Yquem y travaille.

➤ **17h30 : Smith Haut Lafitte, Graves, grand cru classé**

Nous sommes accueillis par Diana.

Ils sont occupés à faire leur première vendange avec le blanc. On voit la première presse à la cave.

Le chais mesure 100m sur 40 !

Nous découvrons les sous-sol par un escalier dissimulé dans la salle de réception et de dégustation. On repère un 1848 !

Dégustation :

Ch. Smith Haut Lafitte 2007 blanc

Ch. Smith Haut Lafitte 2007 rouge

➤ **19h00 : Repas du soir à la brasserie La Table du Lavoir aux Sources de Caudalie**

Pas besoin de rentrer sur Bordeaux. Nous prenons le repas dans cet endroit calme et reposant, propice au bien-être.

Apéro sur la terrasse.

Ch. Olivier 2006, Pessac-Léognan blanc

Puis le repas :

Clos Dady 2007, cuvée Mademoiselle, Sauternes

Foie gras

Ch. Larrivet-Haut-Brion 2002, Graves

Cochon et polenta, ou suprême de volaille

Ch. Les Haut-de-Smith 2008, Pessac-Léognan blanc

Fromage ou babaorum ou chocolat

Ch. Pressac 2002, St-Emilion Gd cru

Sur le retour, notre chauffeur nous fait visiter le château Pape-Clément de nuit. C'est superbe. A ne pas manquer. Puis Haut-Brion. Ces châteaux sont à Pessac en plein Bordeaux !

Pour conclure cette magnifique journée, un tour au bar latino proche de l'hôtel. Musique à fond. Quelques bières puis dodo.

Mardi 7 septembre 2010 .

Déjeuner à 8h15.

Notre nouveau chauffeur Jürgen nous prend en charge.

Le ciel est couvert. Il pleuvine. C'est grève générale en France à cause des retraites.

➤ **10h00 : Margaux, Margaux 1^{er} grand cru classé**

Marie s'occupe de nous. Un couple de belges nous accompagne (des vrais au vu des questions posées ...).

La cave et les chais sont magnifiques.

Dégustation :

Pavillon rouge 2006

(55% cabernet sauvignon, 40% merlot, 4% petit verdot, 1% cabernet franc)

Ch. Margaux 2006

(90% cabernet sauvignon, 5% merlot, 4% petit verdot, 1% cabernet franc)

Signature du livre d'or.

Nous n'avons pas l'occasion de boire du blanc, mais on nous annonce que le Pavillon blanc 2009 est le plus grand vin blanc jamais produit à Ch. Margaux.

On en trouve peut-être chez M. Hertig, mais à quel prix ?

Nous devons donner les bonnes salutations de Gunvor Bizard à M. Hertig. Ils se connaissent depuis 30 ans.

➤ **11h30 : Rauzan-Gassies, Margaux, 2^{ème} grand cru classé**

Nous sommes accueilli par la fille du patron Mme Anne-Françoise Quié. Elle nous propose une visite avec un groupe de touristes et nous donne rendez-vous après la visite pour un repas.

Ici, les vendanges sont mécaniques. Les fûts en partie en chais américains. Nous apprenons que les courtiers prennent 2% entre le château et le négociant. Pas mal sur le total !

Nous dégustons les 3 vins propriétés de la famille Quié.

Dégustation :

Ch. Bel-Orme Tronquoy-de-Lalande 2004, cru bourgeois du Haut Médoc
Ch. Croizet-Bages 2004, 5^{ème} grand cru classé de Pauillac (très poivrons)
Ch. Rauzan-Gassies 2004, 2^{ème} grand cru classé Margaux

Les touristes nous quittent et Mme Quié nous accueille pour un repas mémorable avec son père Jean-Michel Quié, qui a reçu le château de son père il y a 41 ans ... C'est un ami de longue date de Jean-Pierre Hertig.

➤ **13h00 : Repas au Château Rauzan-Gassies**

Ch. Bel-Orme 2001, Haut-Médoc

Poissons, poivrons

Ch. Croizet-Bages 2001, Pauillac

Rosbeef, salade

Ch. Rauzan-Gassies 2001, Margaux

Fromages

Dessert : fraisier

Discussions animées et enrichissantes.

Malheureusement le temps passe et il faut quitter nos hôtes à regret.

Sur le chemin de notre prochain rendez-vous, nous faisons une halte au Château Beychevelle sur proposition de notre chauffeur. C'est un magnifique château avec accès à l'estuaire de la Gironde (cf le bateau sur l'étiquette du vin).

On passe ensuite par les quais de Pauillac où s'organise le prochain marathon du Médoc qui a lieu le 11 septembre.

La route nous fait passer devant les châteaux des 2 Pichon, Latour et Mouton.

➤ **15h00 : Pontet-Canet, Pauillac, 5^{ème} grand cru classé**

Accueil chaleureux de Violaine.

81 hectares en biodynamie. C'est le seul grand cru du Médoc à la pratiquer. Il s'agit d'une propriété familiale de M. Alfred Tesseron. Il possède également Lafon-Rochet à St-Estèphe ainsi que les cognacs Tesseron.

Ils utilisent les chavaux en lieu et place des tracteurs pour les travaux dans la vigne pour ne pas abîmer les sols. Plantes (orties,..). Le maître de chai, M. Jean-Michel Comme a proposé la biodynamie à partir du millésime 2004. Le raisin est déplacé en respectant les lois de la gravitation. Nous visitons la vigne en voiturette comme au golf. Puis visite des chais y compris à l'étage. Cuves en bois, puis cuves en béton coniques.

Dégustation :

Ch. Pontet-Canet 2009 (exceptionnel, nez, fruit, couleur,...)

Ch. Pontet-Canet 2002

Le propriétaire M. Tesseron vient nous saluer. Echanges très intéressants. On apprécie la prise de risques du personnage d'être le seul grand cru à faire de la biodynamie.

➤ **16h30 : Cos D'Estournel, St-Estèphe, 2^{ème} grand cru classé**

On nous a oublié !

Cela nous donne le temps de visiter le musée en attendant.

La production du fax de M. Hertig ouvre toutes les portes !

Vanessa s'occupe de nous. Pour le look, voir les photos de Michel ...

Contraste saisissant par rapport au château précédent.

D'abord les rapports avec les Indes. M. D'Estournel était un passionné de ce pays et c'est ainsi que l'on trouve des images typiques des Indes (éléphants par ex.) sur les portes, des statues, etc.

Ensuite c'est la découverte d'un chai ultra-moderne, neuf, qui a coûté une fortune. Derrière des vitres, des cuves en inox coniques. Un ascenseur pour les fûts.

Egalement une cave à vieux millésimes.

Dégustation :

Les Pagodes de Cos 2001 (60% merlot)

Ch. Cos d'Estournel 2004 (65% cabernet sauvignon)(très féminin pour un St-Estèphe)

Nous quittons Cos pour nous rendre à la Winery (direction Bordeaux). Ce magasin propose des dégustations et vend de nombreux vins de la régions et du reste du monde à des prix discount. On trouve même les grands châteaux.

Dégustation :

Ch. Latour-Martillac 2007, Pessac-Léognan blanc

Achats de quelques bouteilles en vue de la prochaine étape.

➤ **19h00 : Repas du soir au Lion d'Or à Arcins**

Nous sommes seul au départ, mais le restaurant ne tarde pas à être complet. La particularité réside dans le fait que l'on peut apporter ses propres vins. Les grands châteaux ont réservé un casier avec des bouteilles de leur cave pour leur invités. Nous avons apportés nos flacons de la Winery. Toutefois nous apprenons que seules les bouteilles de rouge sont acceptés ! On décide de garder les blancs pour le pic-nic à l'aéroport du lendemain ! Le patron vaut le détour ... mais faut se le mettre avec nous , c'est préférable.

Apéro :

Ch. de Chantegrive 2007, Pessac-Léognan blanc (50% sauvignon, 50% sémillon)

Grenier médocain (charcuterie), terrine de lapin, sardines

Entrée :

2è bouteille de Chantegrive 2007

(le serveur admet que dès ce moment nous prenions notre propre vin même en blanc ...)

Domaine de Chevalier 2005, Pessac-Léognan gd cru blanc (Très bon)

Cassolette de ceps

Plat principal :

Roc de Cambes 2005, Côte de Bourg, vin de garage exceptionnel (acheté 60 euros à la Winery)

Côtes de veau, entrecôtes aux échalottes

Ch. Pichon-Longueville Contesse de Lalande 2006, St-Julien 2^{ème} grand cru classé (féminin, noir, velouté, grand vin)

Fromage (et fin de la 2^e bouteille de Chantegrive)
Crème brûlée, tarte aux pommes
Café et calvados

Sur le retour, dans la voiture :

Ch. Rieussec 2003, Sauternes 1^{er} grand cru

En ville, quelques bières au Torito Café avec la Salsa
Puis des caïpirinha, des moritos au petit bar à côté de l'hôtel comme le soir précédent.
Dodo à 2h.

Mercredi 8 septembre 2010 .

- **9h00** : Déjeuner.

Puis balades en ville. Achats. Souvenirs.

- **11h** : Départ pour l'aéroport. Achat du pic-nic dans une boucherie et une épicerie.
- **12h** : Aéroport : on s'installe confortablement dans une zone restaurant. Le serveur tolère notre pic-nic. Soit :

Rillettes, jambon, roblochon, roquefort, foie gras

Fié Gris 2009, Val de Loire (sauvignon gris offert par le chauffeur)

Ch. Pontet-Canet 2004 (noir, exceptionnel, achat chez Winery pour 69 euros avec la bouteille qui suit !)

Ch. Lafaurie-Peyraguey 2006, Sauternes 1^{er} cru classé (c'est le feu d'artifice final !)

Puis c'est la longue attente pour décoller. Départ porte Billi (Easyjet) avec 40 min de retard. Les employés d'easyjet parle d'une fissure dans la coque qui serait la cause du retard ...