

Le PROGRAMME des DÉGUSTATIONS de L'EPICUVIN

4ème trimestre 2021

Sous réserve de modifications sur le choix des vins et des lieux

à voir également sur epicuvin.com

----- O -----

Mardi 14 septembre (19h)

Toni Molina (Bouzigues)

LA MÉDITERRANÉE PAR LES CÔTES (2)

"Comme une croisière idéale !"

"La mer, la mer toujours recommencée..." Comme disait le poète*, on y revient toujours, des paysages extraordinaires, des couleurs sublimes, des vins originaux, des souvenirs de vacances, pour une dégustation unique, comme une croisière idéale !

Voici le programme :

Départ de Bouzigues, premier arrêt à Bandol pour un rosé au **Domaine Pibarnon**, puis passage à Sartène sur l'île de Beauté, au **Domaine Sant-Armettu**. On mouille l'ancre en Sardaigne à la **Tenuta Cantina Monti** pour goûter le **Vermentinu di Gallera**. Ensuite on fait étape en Sicile chez **Planeta**. Et puis zou... les Pouilles, où nous goûterons le primitivo de la **Cantina Impérator**. On file vers la Crête et on s'arrête chez **irène Daskalaki** (c'est juste la meilleure vigneronne de l'île !). Suivront les îles Baléares avec la syrah de **Son Bordils** à Majorque, et enfin direction l'Emporda sur la côte catalane, à la **Bodegas Espelt** avant le retour à Bouzigues... (durée du voyage : 90 minutes)

Pour finir sera servi l'habituel dîner vernaculaire sorti tout droit de l'étang de Thau, chez **Toni Molina**, conchyliculteur et cuisinier à ses heures.

Participation : 78 €

Le Conseil du sommelier : *C'est certain, les amateurs de vins ensoleillés, riches et fruités, se doivent de ne pas rater pas cet excitant périple viticole !*

* Paul Valéry "le cimetière marin"

----- O -----

Vendredi 1 octobre à 20h.

Mazerand (Lattes)

LES (NOUVEAUX) HÉROS DE L'HERAULT (2)

La nouvelle génération des grands vigneronns de l'Hérault

Si certain(e)s en doutent encore, le terroir viticole de l'Hérault possède toutes les qualités à faire de grands vins. Les premiers héros ont ouvert la voie dans les années 80 et 90.

Depuis 20 ans de nouveaux venus montrent tous leurs talents ce sont les domaines **Vaisse** à Aniane, **Saint-Sylvestre** à Puechabon, **Cal Demoura** à Jonquières, **Terrasses d'Elise** à St-Jean de Fos, **Montcalmès** à Puechabon, **Mortiès** à St-Jean-de-Cucules, **La Barthassade** à Aniane, **Chemin des Rêves** à St-Gély du Fesc, **Conte des Floris** à Caux, **Mas des Armes** à Aniane...

Comme leurs aînés qui sont souvent leurs modèles, ils produisent des vins épatants qui continuent à bouleverser la mauvaise image désormais désuète des vins du sud. Les vins sont fins, nets, aromatiques, puissants, savoureux, frais, élégants, voire raffinés... Bref tout le monde en veut !

Participation : 85 €

Le Conseil du sommelier : *Sans nul doute, voilà des vins parfaits pour donner le maximum de plaisir aux amateurs les plus difficiles !*

----- O -----

Jeudi 14 octobre (20h)

Bistrot d'Ariane (Lattes)

DEGUSTER EN SOUVENIR D'IGOR !

Le 25 septembre 2020 disparaissait **Michel Gourevitch** dit "Igor". Tout le monde se souvient de cette figure incontournable du club. Fidèle parmi les fidèles depuis plus de 20 ans, il a participé quasiment à toutes les dégustations et tous les voyages, il a marqué à sa manière l'image du club.

Avant de partir, **Igor** a eu l'élégance de léguer une partie de sa cave au club, sélection d'un vrai amateur, avec des vins de vigneronns peu connus ou réputés, bouteilles souvent achetées lors des sorties de L'Epicuvin.

En sa mémoire et pour lui rendre un dernier hommage, nous dégusterons ce soir quelques flacons issus de sa cave, vins souvent originaux, provenant d'appellations ou de vigneronns qu'il aimait particulièrement

Participation (prix coûtant du repas, dégustation gratuite) : 35 €

Le Conseil du sommelier : *Générosité, curiosité et tolérance sont parmi les plus belles qualités de l'œnophile.*

----- O -----

Mercredi 20 octobre (20h)

Mazerand (Lattes)

MACONNAIS, CHALONNAIS... VINS D'AVENIR !

Au sud de la Bourgogne sous les feux des projecteurs, ces deux vignobles attirent de plus en plus de regards. Au programme, grandes stars et étoiles montantes pour ces vins de chardonnay et pinot noir qui vont vous épater... Voyez plutôt !

Domaine Jacqueson, Domaine Sarrazin, Domaine de la Bongran, Château de Fuissé, Domaine Michel, Maison Verget, Château de Chamirey, Domaine Dureuil-Jeanthial, Domaine Cornin, Guffens-Heynen et d'autres à découvrir....

Participation : 85 €

Le Conseil du sommelier : *Découvrir les pépites d'une régions viticoles n'est-ce pas très excitant ? Alors, courez vite vers ces moments souvent inoubliables !*

----- O -----

Mardi 26 et Jeudi 28 octobre (20h)

siège du club (Montpellier)

« 8 A 8 » : HUIT GRANDS VINS, EN PETIT COMITE !

Dégustation intimiste en petit comité (8 participants) pour mieux encore apprécier une série sept grands vins blancs et rouges, triés sur le volet...

Domaine Gavoty	Côtes de Provence
Clos Nicrosi	Cap Corse
Château Chandon de Briailles	Pernand Vergelesses 1 ^{er} Cru
Domaine du Tunnel	Cornas
Domaine Pierre Cros	Minervois
Domaine des Tours	Côtes du Rhône
Quinta Do Noval	Porto "Old Coronation"
+ Pirate Domaine ?	?

La même série de vin et repas sera proposé lors des deux soirées

Participation : 78 €

Le Conseil du sommelier : *Huit superbes vins sélectionnés sur de grands terroir ... Quel régal !*

----- O -----

Mercredi 17 novembre (20h)

La Réserve Rimbaud (Montpellier)

CARRÉ D'AS À LA RÉSERVE

SYRAH, CABERNET, PINOT NOIR ET GRENACHE DE REFERENCE

Syrah, cabernet (franc et sauvignon), pinot noir et grenache, sont quatre cépages ui peuvent donner des résultats somptueux lorsque produits sur de grands terroirs, par des vigneronns de talent...

Nous goûterons à l'aveugle huit versions des quatre cépages en 2014 et 2011... Alors, quel sera votre « Carré d'As à la Réserve » ?

2014		2011
Faugères - Château des Estanilles "Clos du fou"	<u>Syrah</u> :	Saint-Joseph - Jean Louis Chave
Saumur-Champigny - Château de Hureau	<u>Cabernet</u> :	Moulis - Château Poujeaux
Rully 1 ^{er} cru - Domaine Dureuil-Jeanthial	<u>Pinot noir</u> :	Gevrey-Chambertin 1 ^{er} cru - Maison Faiveley
Priorat - Bodegas Scala Dei	<u>Grenache</u> :	Châteauneuf-du-Pape - Xavier Vignon

Après avoir goûté et comparé cette belle série de vins, le plaisir sera aussi dans nos assiettes avec le chef **Charles Fontès** de la *Réserve Rimbaud* car il nous proposera un menu sur mesure pour clôturer gastronomiquement cette superbe dégustation.

Participation : 125 €

Le Conseil du sommelier : *Une dégustation à éviter si vous vous êtes sensible aux émotions fortes !*

----- O -----

Samedi 27 novembre

Domaine Pierre Cros à Badens (Minervois)

SA MAJESTÉ CASSOULET

Voici enfin venu le temps du Cassoulet... Dieu de la cuisine occitane qui selon **Prosper Montagné** serait un seul Dieu en trois personnes : Le cassoulet de Castelnaudary serait Le Père, celui de Carcassonne, le fils et celui de Toulouse serait le Saint-Esprit !

Après deux dégustations sur le joli terroir du Minervois Carcassonnais, c'est Le Cassoulet de Carcassonne dans sa plus belle expression, qui nous sera offert de déguster. **Pierre Mesa**, chef du restaurant *Comte Roger* dans la Cité, sera aux fourneaux et c'est au **Domaine Pierre Cros** que se dérouleront les libations. Ce sera l'occasion de goûter de superbes vins issus de cépages oubliés et aux vignes centenaires.

Participation : 43 €

Le Conseil du sommelier : *Un rendez-vous incontournable pour honorer ce dieu de la gastronomie occitane.*

----- O -----

Jeudi 2 décembre (20h)

Mazerand (Lattes)

DE 2021 À 1981... LES ANNÉES EN UN !

Pour l'amateur, le millésime inscrit sur l'étiquette de la bouteille est une indication précieuse car les vins d'une même région expriment, avec des exceptions et dans des proportions variables, les grands caractères de l'année de vendange.

C'est aussi un point de départ à la recherche d'une bouteille destinée à fêter une date particulière, critère qui est peut-être, le plus retenu pour choisir une bouteille d'un millésime finissant par 1 !

De 2021 à 1981, voici les 10 cuvées que nous allons goûter ce soir.

Blancs :

Rouges :

2021 (en attente de sélection)

(en attente de sélection)

2011 - Irouléguay - **Domaine Brana** "*Albedo*"

Châteauneuf-du-Pape - **Château La Nerthe**

2001 - Vin jaune du Jura - **Domaine Rolet**

Crozes-Hermitage - **Jaboulet-Aîné** *Domaine des Thalabert*

1991 - Meursault 1^{er} cru - **Domaine Gauffroy**

Saint-Julien - **Clos du Marquis**

1981 - Vouvray sec - **Clos Naudin**

Banyuls - **Cave L'Étoile** « *Select Vieux* »

Participation : 85 €

Le Conseil du sommelier : *C'est certain, votre curiosité naturelle d'amateur vous obligera à ne pas rater ce voyage dans le temps.*

----- O -----

Samedi 11 décembre (11h)

Bistrot d'Ariane (Lattes)

"Vins de Légende n°49"

BLANCS INOUBLIABLES ! *

Des cépages, des terroirs et des vigneronns uniques !

Les grands noms se collectionnent lors des sessions "*Vins de Légende*". Voici donc en dégustation, quelques bouteilles de haute volée pour saisir ces instants qui peuvent se révéler fabuleux.

Hermitage de **Jean Louis Chave**,

Sancerre **d'Edmond Vatan** "*Clos de la Néore*",

Condrieu "*Coteau du Vernon*" du **Domaine Georges Vernay**,

Alsace gewurztraminer "*Clos Windsbuhl*" de **Zind-Humbrecht**,

Languedoc du **Mas Jullien**,

Viré-Clessé "*levroutée*" du **Domaine de la Bongran**,

Sauternes du **Château d'Yquem**...

D'autres cuvées de prestiges seront ouvertes lors du repas gastronomique qui suivra...

Participation : 135 €

Le Conseil du sommelier : *Ouaouh !... Excusez du peu !*

----- O -----

L'abus d'alcool est dangereux