

# Le PROGRAMME des DÉGUSTATIONS de L'EPICUVIN

1er trimestre 2022

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

Mercredi 19 janvier (19h30)

Mazerand (Lattes)

## JANVIER... LE MOIS DU BLANC !

Janvier lave plus blanc ! La preuve... Voici une verticale en blanc sur le millésime 2018 qui devrait vous convaincre ! ... Nous goûterons des vins des du Bourgogne, Alsace, Languedoc, Jura, Cassis, Jurançon, Grèce, Portugal, Catalogne... Et bien sûr tout cela à l'aveugle...

Le repas qui suivra sera accompagné d'autres cuvées aussi sympathiques que gastronomiques !

Participation : 78 €

Jeudi 27 janvier (19h30)

**7 ANS PLUS TARD !** (Épisode 25)

Bistrot d'Ariane (Lattes)

## HORIZONTALE LANGUEDOC ROUGE 2014

C'est toujours un moment rare et agréable que de pouvoir comparer des vins de qualité sur le même millésime. Ce sera donc une série en "aveugle" d'AOP et IGP du Languedoc 2014 qui entament leur septième année d'existence, autrement dit en début d'apogée.

Les vins de **Fitou, Pic Saint Loup, Faugères, Saint-Chinian, Grès de Montpellier, Terrasses du Larzac, ...** et d'autres encore seront ouverts pour l'occasion et présentés à l'aveugle.

Tous ces crus conservés en bonne condition, ont été sélectionnés dès leur sortie et devraient donner le meilleur d'eux-mêmes. Ils seront, comme toujours, accompagnés d'une cuvée "mystère" !

Cette série nous réserve toujours d'agréables surprises, il n'en devrait pas être autrement cette année.

Participation: 78 €

Mardi 1 février (19h30)

Mazerand (Lattes)

## TOUS LES CHENINS MÈNENT ARÔMES !

Le chenin donne aux vins blancs une structure d'une belle acidité. C'est un cépage qui peut donner des vins de tous types, secs et effervescents. De plus, le chenin a une bonne capacité à développer la pourriture noble, permettant la réalisation de vins moelleux ou liquoreux. On lui connaît une très grande capacité de garde

Le cépage dévoile une palette aromatique intéressante. Dans sa période juvénile, le chenin est caractérisé par ses arômes fruités de citron, de fruits confits, de poire, de coing et ses notes de miel d'acacia, de gingembre ou de tilleul... Ce cépage est également connu pour ses arômes minéraux, craie, silex.

Originaire de l'Anjou, le chenin est aujourd'hui l'un des grands cépages blancs de la vallée de la Loire .Il est également très représenté en Afrique du Sud.

C'est une sélection de vins de 2017 à 1989 que nous dégusterons ce soir avec quelques délicieuses versions du chenin en sec, (**Saumur, Vouvray, Anjou, Chinon, Savennières**), en demi-sec (**Montlouis sur Loire**), en moelleux (**Bonnezeaux, Vouvray, Coteaux du Layon**) et en effervescent (**Saumur brut**)

Participation : 88 €

Mardi 15 et Jeudi 17 février (19h30)

siège du club (Montpellier)

## "8 A 8" OU 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...

Languedoc	<b>Domaine Saint-Sylvestre</b> (blanc) 2016
Arbois	<b>Domaine Tissot</b> « Savagnin » (blanc) 2013
Rasteau	<b>Domaine de Beurenard</b> 2018
Beaune 1 <sup>er</sup> cru	<b>Domaine Decelle-Villa</b> « Les Teurons » 2015
Collioure	<b>Domaine de La Rectorie</b> « Côté Montagne » 2014
Barbaresco (Piémonte)	<b>Tenuta Montaribaldi</b> « Palazzina » 2010
Vin de France	<b>Domaine Henry</b> "Passerille" 2003
+ Pirate	? ?

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

Participation : 78 €

Mercredi 2 mars (20h)

La Réserve Rimbaud (Montpellier)

## POURQUOI LES VINS DES GRÈS-DE-MONTPELLIER SONT-ILS SI BONS...?

Avec la présence de **Isabelle Vermorel** Directrice du syndicat des Grès-de-Montpellier

On peut imaginer que tout amateur de vin du Languedoc a déjà goûté des vins des Grès de Montpellier, mais les connaissons nous vraiment bien ?

Sans chauvinisme aucun, L'Epicuvin vous offre la possibilité de découvrir en détail cette superbe appellation qui entoure la capitale du Languedoc. Idéalement imprégnée des effets méditerranéens, cette AOP de 1000 hectares produit exclusivement des vins rouges, où règne grenache, syrah et mourvèdre pour le plus grand bonheur de nos papilles.

Nous aurons la chance de goûter une large gamme des vins de l'appellation, mais le plaisir sera aussi dans l'assiette car le chef **Charles Fontès** de la **Réserve Rimbaud** nous proposera un menu sur mesure pour accompagner gastronomiquement cette superbe dégustation.

Participation : 105 €

Mercredi 9 mars (19h30)

Mazerand (Lattes)

## TOUR DE FRANCE DES VINS INSOLITES

*Périple œno-visuel en 10 étapes de bons vigneron*

Après le succès du tour de France des terroirs blancs et en rouge, voici une série de vins sortant des canons ordinaires qui seront à découvrir lors de ce périple œno-visuel à travers les paysages viticoles de France.

Région par région nous découvrirons des vins insolites, rares, issus de vignes atypiques, aux couleurs singulières, aux cépages étonnants, modestes, maudits, oubliés... En bref, soyons curieux !

Participation : 78 €

Samedi 19 mars (11h)

Le Bistrot d'Ariane

## 10 VINS DE TERROIR BOURGIGNON À DÉCOUVRIR (de 2018 à 1989)

Comme un voyage en Bourgogne, c'est une belle sélection en blanc et en rouge sur 30 ans que nous dégusterons ce soir... Jugez vous-même !

2018 - Chablis	Domaine Jean Dauvissat « <i>Saint Pierre</i> »
2017 - Volnay 1 <sup>er</sup> cru « <i>Santenots</i> »	Domaine Glantenay,
2016 - Beaune 1 <sup>er</sup> cru « <i>Bressandes</i> »	Domaine Rateau
2011 - Mercurey	Château de Chamirey
2010 - Côte de Brouilly « <i>La Chapelle</i> »	Château Thivin,
2005 - Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> cru « <i>en Remilly</i> »	Domaine Sylvain Loichet
2002 - Hautes-Côtes-de-Nuits	Château Villard-Fontaine « <i>Rouard</i> »
1998 - Morey-Saint-Denis	Camille Giroud
1990 - Puligny-Montrachet	Domaine Sauzet
1989 - Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> cru « <i>Morgeot</i> »	Domaine Moreau

Participation : 98 €

Jeudi 24 mars (19h30)

" **Le Dico des vins** " n°1

Mazerand (Lattes)

## O COMME... OXYDATIFS

*Vins dits oxydatifs... Fabuleux pour les uns, extra-terrestres pour les autres !*

Une nouvelle série débute à L'Epicuvin avec "Le Dico des vins". Avec ce véritable abécédaire de la dégustation, nous passerons en revue 26 facettes alphabétiques du monde du vin, histoire de se convaincre qu'on n'a pas fini d'en apprendre et que la curiosité n'est pas un vilain défaut pour l'œnophile... Bien au contraire ! Nous commencerons la série par la lettre O comme Oxydatif.

Alors que la plupart des vins sont protégés des effets de l'oxygène (milieu réducteur), pour éviter des altérations conduisant à la piqure du vinaigre, les vins dits oxydatifs ont été élevés au contact de l'air. Ce sont des vins généreux, riches, complexes qui développent des d'arômes originaux allant vers la noix et autres fruits secs, fruits confits et épices.... Ce que l'on appelle "le goût de rancio".

Les vins dits oxydatifs regroupent des vins doux ou secs comme les "Rancio secs" du Roussillon ainsi que des vins dont l'élevage se fait "sous voile" comme le vin jaune du Jura ou le Fino de Jerez.

Participation : 78 €

## **UN VRAI TERROIR DE LÉGENDE : CHATEAUNEUF DU PAPE**

En blanc comme en rouge, le vin des papes traverse les siècles !

Voilà une appellation qui a suscité tant d'écrits et notamment sur son origine papale, qu'il faudra peut-être un jour, rétablir. Mais le fait est que ces vins rouges et blancs, bénéficiant des effets conjugués et prépondérants du soleil, du mistral, du grenache et de la clairette, se révèlent fabuleusement excitants pour nos papilles !

Avec cette dégustation, nous partons en route vers Châteauneuf du Pape, pour un petit tour qui nous fera apprécier et découvrir des versions variées et délicieuses de ce terroir unique !

Ce sont neufs nectars superbes qui seront proposés en dégustation et d'autres en accompagnement du repas.

Participation : 105 €

----- o -----

## **ATTENTION.... NOUVEAU HORAIRE EN SOIRÉE 19H30**

Sauf pour Réserve Rimbaud (20 h) et samedi au Bistrot d'Ariane (11h.)

Pour participer aux dégustations, les réservations sont impératives et sont enregistrées à réception du règlement à l'adresse suivante :

**ASSOCIATION L'EPICUVIN** 480, rue Centrayrargues bâtiment A1 34070 MONTPELLIER

Les inscriptions par téléphone ou par internet sont acceptées et valables pendant 7 jours, elles ne sont validées qu'à réception du bon de réservation et de son règlement. Une confirmation est alors envoyée par courriel.

Les places pour ces soirées sont en nombre limité (maxi 17 personnes). Il est donc conseillé de réserver à l'avance. Lorsque la limite des participants est atteinte, les nouveaux demandeurs sont avertis et placés en liste d'attente, des places pouvant toujours se libérer à la dernière minute.

Les réservations sont à régler par chèque bancaire ou virement (RIB ci-joint). Cependant, il est souhaitable de régler par chèques séparés correspondant aux différentes soirées. Ces chèques sont encaissés la veille de la dégustation ou restitués en cas de désistement. Par le fait, vous pouvez annuler en toute liberté, mais pour être remboursé, votre annulation doit nous être signalée au moins la veille du jour de la dégustation, (sauf cas de force majeure). Pour les sorties et voyages avec hébergements, une date est stipulée à laquelle les acomptes versés ne sont pas restitués.

Toute nouvelle personne non-adhérente peut participer à une première dégustation en guise d'essai et dans la limite des places disponibles. Cependant elle devra s'inscrire au club pour réitérer l'expérience.

Le programme complet et de nombreux comptes-rendus sont sur le site [www.epicuvin.com](http://www.epicuvin.com)

----- o -----

**IMPORTANT** : Le club décline toute responsabilité en cas de problème ou d'accident lié à la consommation d'alcool des participants. Des crachoirs sont à disposition, nous conseillons de les utiliser de manière systématique. Nous rappelons que l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez donc consommer avec modération. Ceux et celles qui pensent avoir dépassé le seuil fixé par la réglementation pour la conduite d'un véhicule, peuvent se tester gratuitement par alcotest et au cas échéant, demander à notre équipe et de leur appeler un taxi, le montant de la course restant à leur charge.

Les dégustations de l'Epicuvin sont réservées aux personnes majeures.

### **ASSOCIATION L'EPICUVIN**

480, rue de Centrayrargues bat A1 34070 Montpellier - 06 11 20 73 01 - [danyroche@wanadoo.fr](mailto:danyroche@wanadoo.fr)  
association régie par la loi du 1er juillet 1901 et du décret du 16 août 1901 - N° SIRET : 441269503 0013 - Code Naf 913