

BacchUs & CoutumeS

BacchUs & CoutumeS

CR N° 1 de la REUNION du Mardi 7 Septembre 1999 à La Fête en Provence

*Nous avons dégusté ce jour un PESSAC LEOGNAN - anciennement Grave - Rouge, « Domaine Chevalier »,
1994 proposé par Niels.*

**(1) Le cas échéant, commentaires en fin de CR.*

Etaient présents :

Niels CHRISTIANSEN
Gérard BLANC
Michel HUGUES
Jean-Loup VERDIER

Cette réunion était la toute première. Elle nous a permis d'avancer un certain nombre d'idées. Nous nous sommes promis de les mettre en forme et en ordre pour la prochaine réunion. Toutefois, trois thèmes se sont déjà révélés :

1/ Le FONCTIONNEMENT :

- Le lieu des réunions (*La base de repli* - avant même de parler de siège social) se situera chez Niels à *La Fête en Provence*.
- Le mardi est retenu comme jour des réunions.
- L'heure : 19h30.
- La fréquence, sauf exception : 1 fois par mois.

- Statuts : Dans l'immédiat, aucune forme juridique particulière (association 1901 etc...). On attend un peu... et on verra bien ! Pour l'instant on parlera du *groupe*, du *club*, du *clan*, de la *bande*, de l'*équipe*. Des *copains* quoi !
- Pas de statut juridique : donc pas de préfet, pas de de banque ! Aujourd'hui, on n'ouvre pas de compte bancaire.
- Par contre s'il est prématuré de parler de cotisations, nous avons convenu qu'une caisse commune serait ouverte pour couvrir nos frais de fonctionnement et peut être les premiers investissements que nous pourrions faire.
- Nous pourrions dès la prochaine réunion (le 21 Septembre) et afin d'approvisionner cette caisse, avancer à titre individuel la somme de 500ff.

- Dénomination sociale : Gérard propose « **BACCHUS et COUTUMES** ». Pour ? Contre ? Abstension ? ... Sans vouloir influencer le vote démocratique, par des commentaires intéressés : c'est plutôt sympa non ?
- **Recrutement** : Par cooptation ? Présentons-nous les « *candidats* », auxquels nous pensons, au reste de l'équipe, avant de les inviter très *officiellement* ?. Chacun de nous peut proposer (sur) 2 candidats dans un délai court.

2/ Le THEME :

- Initiation à la dégustation. (Suze la Rousse - Lycée agricole d'Orange).
- Apprendre l'harmonie entre les vins et les mets.
- Le terroir. La géographie.
- Découvertes des crus régionaux.
- Découvertes des crus nationaux.
- Découvertes des vins étrangers (Chili, USA, Australie, Afrique du Sud, Nouvelle-Zélande, Italie, Espagne, Magreb etc...)
- Initiation aux cépages, à la vinification, aux mariages de cépage.
- *Conférences* de maîtres de chais, de sommeliers, d'œnologues, de propriétaires.
- Différents types de vendanges.
- Comment et pourquoi les classements ?
- Les Médailles, les concours...
- Les Foires aux vins (Paris, Orange, Bordeaux etc...)
- L'économie et le vin : chez nous ? Ailleurs en France et partout ailleurs ?
- La Presse (Livres, mensuels, guides...).
- Les logiciels de découverte.
- Conservation des vins. De garde ou pas ?
- La cave : composition, situation, techniques, repérage, logiciels de gestion de cave etc...

3/ La CONVIVIALITE :

- Visite de Châteaux.
- Achats groupés.
- Placements collectifs.
- Repas « autour du vin » avec les conjoints.
- Visites collectives de qq. célèbres foires aux vins.
- Réunions « *statutaires* » organisées chez et par un de nous.
- Découverte de nos propres vins issus de notre cave.
- Attention pas de surenchère concernant les vins (Niels) ! Mieux vaut faire découvrir au groupe « *son vin à 40 FF* » (Gérard).
- Peut être inviter de temps en temps une personnalité locale ?
- Création d'un comité pour s'équiper efficacement contre la détection de l'alcoolémie...

PROCHAINE REUNION : le mardi 21 Septembre à La fête en Provence à 19h30.

BUS & C : *Lieu de réunion* : « La Fête en Provence » - Cité Médiévale – 84110 VAISON LA ROMAINE