



# L'ECHO DE L'A.C.A.V.E



Organe officiel de  
L'Association des Collectionneurs Amis du Vin et de l'Etiquette

**T**out d'abord, nos excuses les plus sincères à notre Président d'Honneur, René Renou, que, dans le numéro 4 de l'Echo, nous (je) avons prénommé Georges ?? Le vin sans doute.. Nous implorons sa clémence.. Cette "coquille" ayant été rectifiée, nous tenons, une fois n'est pas coutume, à remercier les quelques rédacteurs bénévoles qui ont prît leur plus belle plume pour nous pondre des articles qui, vous pourrez le constater, vous permettent d'avoir entre les mains un ECHO plus conséquent (12 pages au lieu de 8 !!). Qu'ils en soient remerciés au nom de tous ! Que chacun s'y mette et bientôt nous aurons une revue digne de ce nom avec des reportages, des infos, des photos, des reproductions d'étiquettes (Tiens! Quelle idée!), des annonces etc. Bref, L'ECHO DE L'ACAVE !!!

Allez, nous n'allons pas gâcher notre plaisir ! Cette nouvelle réunion fut encore une réussite. Comme "d'hab" nous avons bien mangé, nous avons bien bu et nous avons bien échangé!



Arrivée des participants avec le matos

Il est étonnant, notamment pour les plus anciens collectionneurs d'entre nous, de voir qu'à chaque fois des modèles inconnus d'étiquettes sont proposés aux échanges, y compris dans des domaines "hyper" recherchés tels que les Grands Crus Classés de Bordeaux. Cela peut encourager, ou démoraliser, ceux qui comme en Philatélie cherchent à boucher tous les trous dans les albums. Chers (es) amis (es), rassurez-vous ! Il vous reste encore de belles trouvailles à faire et de nombreuses réunions conviviales

à venir pour assouvir votre passion.

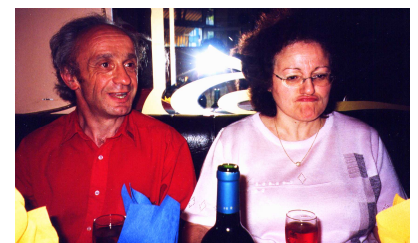


L'apéro

Cette fois-ci, nous avons à nouveau un invité de marque en la personne de Monsieur Pierre Fulla. Eh oui, l'homme de Nagano était parmi nous! Mais ce serait minimiser son talent que de réduire à cette néanmoins mémorable performance la carrière de ce grand sportif (rappelons qu'il fut un très grand champion d'haltérophilie) et, bien sûr, un inoubliable commentateur (journaliste) sportif.



Au fait! J'ai oublié de vous demander si vos vacances s'étaient bien déroulées. Il est vrai que le temps ne nous a pas réellement gâtés cette année mais l'important est qu'il ne vous ait pas contrariés dans vos projets. Peut-être certains d'entre vous en ont profité pour faire du tourisme vitivinicole afin de parfaire leurs connaissances et, pourquoi pas, récolter ces quelques bouts de papiers que nous recherchons sans cesse...



A ce propos! Peut-être avez-vous quelques anecdotes à nous narrer, voire quelques photos à nous communiquer ? Alors, au boulot !!!!

Prochaine réunion à Ferrandi :

**SAMEDI 13 NOVEMBRE**

Renvoyez très vite vos réservations

G. TELLET-LARENTE

## QUAND LA VILLE DE COGNAC MET EN VALEUR UN GRAND COLLECTIONNEUR CONTEMPORAIN

Par Jean-Claude VALA, dit "Monsieur Rhum"

La journée du samedi 26 juin 2004 inondait de soleil lors de l'inauguration du Musée des Arts du cognac, installé dans les anciens locaux de la Maison Augier (datant de 1643), à Cognac bien sûr. Pour nous, collectionneurs d'étiquettes, d'objets divers liés aux différentes eaux de vie, ce jour était aussi particulier. En effet, un de nos aînés (Fig. 1), connu pour son grand cœur, sa générosité, son amour pour tout ce qui touche au graphisme et à l'histoire générale du cognac se trouvait au devant de la scène, malgré sa modestie empreinte d'un sourire permanent. L'atmosphère cognacaise, martelée par les sons de l'orchestre *Barik Arythm* (Fig. 2), s'imprégnait de l'aura de Paul RONNE. De plus, une foule bigarrée avait répondu à l'annonce de l'évènement, parue dans plusieurs journaux locaux avec un Paul RONNE trônant à la Une par une photo géante. Il n'y avait plus d'anonymat possible dans les rues de la ville. Outre les nombreux élus présents, Monsieur le Maire de Cognac, les Maires des villes environnantes et de Madame la députée européenne Marie Line RENAUD pour la Région (Fig. 3), selon la disponibilité et l'attachement sympathique de chacun, nos associations de collectionneurs honoraient avec beaucoup d'amitié la cérémonie. Notre hôte, très touché par les effluves de reconnaissance ne savait plus où donner de la tête. C'était Monsieur RONNE par-ci, Monsieur RONNE par-là. Et, comme une mère poule (pour celle qui collectionne les étiquettes de coqs), sous le soleil cuisant, Claudia de la COEM s'assurait continuellement de la présence d'ombre pour notre cher Paul, par crainte d'une éventuelle insolation. Douceur et délicates attentions féminines qui pouvaient au contraire renverser notre hôte!

Après les discours généreux dispensés par les notables pour la ville, la Région, l'Europe et Monsieur RONNE, tout le monde était invité à suivre un guide identifié par un costume spécifique ayant trait à une séquence de la fabrication du Cognac. Soit la récolte du raisin, le pressoir, la fermentation, la distillation, la mise en tonneaux, l'embouteillage, l'étiquetage (Paul semble à l'aise avec la représentante des étiquettes ! Fig. 4). Pour notre groupe, il fallait suivre le guide au chapeau tonneau (Fig. 5).

Le Musée des Arts du cognac offre un panorama important du rôle du cognac dans la vitalité et la renommée de la ville. Dans une atmosphère de promenade au fil de l'eau de la Charente, l'espace vidéo montre par des explications claires et savoureuses le développement des différents commerces dans la ville avec l'installation et l'essor du cognac. Le matériel ancien, la tonnellerie, la verrerie et autres permettent de suivre pas à pas la fascination du cognac dans la Région. Seulement pour l'inauguration, la présence de vestales au niveau de chaque phase de la fabrication de l'alcool (un ange pour matérialiser la part des anges dans le vieillissement, moment agrémenté par un subtil relent de Cognac dans la pièce afférente ou encore une chorégraphie légère de danse au niveau de la distillation (Fig. 6).

Dans le Musée, deux grandes pièces sont consacrées aux objets offerts par Paul RONNE : 25 000 étiquettes savamment exposées sur des supports tournant (Fig. 3), bien sûr toutes ne sont pas représentées : des affiches publicitaires, des fioles et des carafes de formes et de coloris variés, plusieurs centaines de mignonnettes, des gravures diversement réparties dans tout le Musée, des pierres pour les lithographies originales d'étiquettes et bien d'autres documents que chacun découvrira lors de sa visite ultérieure. Nous avons tranquillement observé ces trésors en compagnie de Paul, ou Paulo pour certains plus intimes, qui se faisait un réel plaisir de communiquer moult détails à toutes les questions posées. Une fois de plus, sa simplicité transparaissait au sein d'une petite fierté plus ou moins bien contenue.

En fin de journée, sous un chapiteau géant s'ouvrait un buffet ouvert au public et largement arrosé de cognac de 3 ans, XO, hors d'âge ou autres. Le signataire a particulièrement bien représenté toutes les associations de collectionneurs.

En marge de cette inauguration, en plus des échanges bilatéraux largement orchestrés de fous rires (Fig. 7), tous les collectionneurs repartaient avec une enveloppe renfermant de précieuses étiquettes de cognac, un canif publicitaire de cognac et un magnifique cendrier en porcelaine de Limoges du début du 19<sup>ème</sup> estampillé cognac Gauthier frères. Tous ces présents étant gracieusement donnés par Paul à chacun d'entre nous.

Pour cette magnifique journée de fête, au nom de tous les collectionneurs absents pour leur travail, excusés au téléphone ou par écrit, les derniers partis, Claudia MURET, Philippe PARES, Annie PHILIPPE...et moi-même renouvelons nos sincères amitiés à Paul RONNE. BRAVO aussi à la municipalité de la ville de Cognac pour cette belle réalisation.

(Pour voir les photos, tourner la page)





**Paul Ronne**



**Barik arytm anime musicalement l'inauguration**



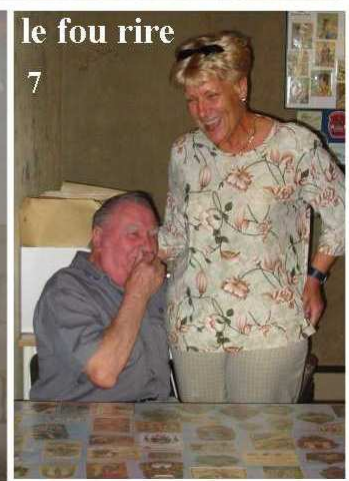
**Madame la députée européenne**



**voyez, comme je tiens ma page d'étiquettes**



**avec le chapeau du guide tonneau**



Et toujours pour vous servir : l'**A.C.A.V.E** :

- Président : Philippe PARES, 57 rue Emile Deschanel, 92400, Courbevoie, Tel : 01.47.89.13.11
- Vice-Président : Serge VIALATTE
- Secrétaire Général : Gérard TELLET-LARENTE, 93 Bd Victor Hugo, 78410, Elisabethville  
Tel : 01.30.91.12.44
- Secrétaire Général Adjoint : Yves CRICKX, Tel : 01.42.07.60.13
- Trésorier Général : Gilles COLIN
- Trésorier Général Adjoint : Patrick LAPERROUSAZ



## USAGES THÉRAPEUTIQUES DE L'ALCOOL

Cognac du D<sup>r</sup> JANNET, de Cognac

Dans un ouvrage récemment publié (\*), le docteur Jannet, après avoir énuméré les indications thérapeutiques si nombreuses de l'alcool, fait remarquer que, dans la plupart des cas, le médecin prescrit le précieux médicament sans se préoccuper le moins du monde de sa provenance. Au moins, le pharmacien supplée-t-il, par une sélection éclairée, à l'indifférence du docteur ? Nullement : ne recevant ni avertissement ni réprimande, il s'approvisionne des produits à bon marché que lui offre le Commerce. Les distillateurs savent fort bien que les rebuts de leur marchandise trouveront toujours un écoulement facile... dans la pharmacie !

Or, les alcools d'industrie exercent une action déplorable sur la santé et, d'autre part, les eaux-de-vie de vin ne sont pas toutes exemptes de produits toxiques. On sait pertinemment que l'eau-de-vie de Cognac, et particulièrement la grande Champagne, n'en renferment certainement pas.

Le docteur Jannet fait ensuite observer que les accidents de l'alcoolisme sont excessivement rares à Cognac. C'est que, dans l'alcoolisme, le principal coupable n'est pas l'alcool, mais bien les agents toxiques qui le contaminent.

(\*) *Usages thérapeutiques de l'Eau-de-Vie de Cognac*, par le docteur Léopold JANNET (de Cognac). — 1890, G. Bérauld, éditeur à Cognac.

Quand il s'agit de définir l'action thérapeutique, les expériences sur les animaux ne prouvent rien, et les expériences sur l'homme sain pas grand'chose : d'autre part les expériences sur l'homme malade sont interdites. Néanmoins le docteur Jannet peut, fortune rare, en citer deux cas et l'expérimentateur ne fait pas les choses à demi; ce fut, dans un cas, le hasard, et, dans l'autre, le malade lui-même. Nous recommandons la lecture de ces deux observations : elles nous paraissent fort démonstratives : la quantité d'alcool administré avait été vraiment excessive ; toutefois aucun symptôme fâcheux ne se manifesta, on obtint au contraire un effet thérapeutique remarquable. C'est l'eau-de-vie de Cognac, dite grande Champagne, qui avait été employée.

Résumant ensuite son travail, le docteur Jannet énonce les conclusions suivantes :

I. *L'eau-de-vie de Cognac est dépourvue de toxicité à dose élevée.*

II. *L'ivresse produite chez un malade par l'eau-de-vie de Cognac n'est jamais dangereuse : elle est parfois salutaire.*

III. *Les propriétés de l'eau-de-vie de Cognac se résument en trois mots :*

**ANTI-INFECTIEUSE — ANTI-PYRÉTIQUE — DYNAMOPHORE**

IV. *L'eau-de-vie de Cognac combat efficacement la Pneumonie, dont elle peut être considérée comme le Spécifique.*

N. D. — Le cognac du docteur Jannet, spécialement destiné à l'usage des malades sur prescription du médecin, a été recueilli chez le propriétaire même sans l'intervention d'aucun intermédiaire. — On le trouve dans les pharmacies. — On peut encore s'adresser directement à M. le D<sup>r</sup> JANNET, à Cognac.



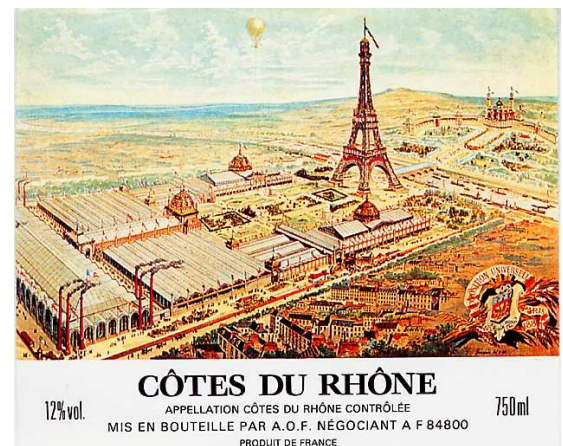
## THEME : T'AIME A TIC

Quoi de plus normal pour commencer cette nouvelle rubrique que de parler d'un thème très parisien : **LA TOUR EIFFEL !**



Gustave EIFFEL (1832-1923), grand architecte français, a réalisé de nombreux ouvrages tels le viaduc de Garabit, les charpentes métalliques du Crédit Lyonnais et du Bon Marché à Paris, l'ossature de la statue de la liberté à NEW-YORK et bien d'autres durant son existence.

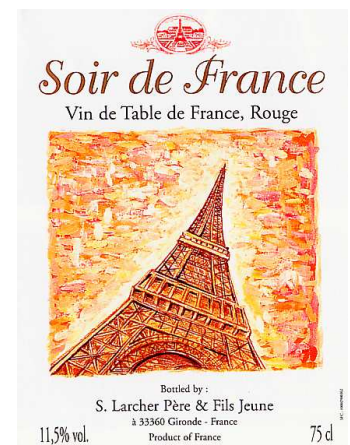
Pour la Tour, qu'il fit construire pour l'exposition universelle à Paris de 1889 il n'en fut pas directement à l'initiative. Deux ingénieurs de son bureau d'études Maurice KOEHLIN et Emile NOUGUIER eurent l'idée de cette tour métallique mais dans un premier temps Gustave Eiffel s'en désintéressa tout en laissant à ses ingénieurs le soin de continuer les études.



En 1884 il décida de s'associer avec ses deux ingénieurs à qui il racheta par la suite le brevet pour son propre compte. Les travaux furent achevés en 1889 pour l'exposition, construction qui dura 2 ans 2 mois et 5 jours.

La Tour EIFFEL a obtenu le 1<sup>er</sup> prix ex aequo du concours de l'exposition universelle.

**Elle est devenue le symbole de PARIS et de la France dans le monde entier.**



Nous vous invitons pour nos prochains numéros à nous faire parvenir un sujet sur vos thèmes favoris ou insolites afin de faire vivre l'envie et la passion qui est la notre. A BON ENTENDEUR..... ou plutôt COLLECTIONNEUR.

**Gilles COLIN**

Une nouvelle collection: "**Le sang de la vigne**", est née; Ses héros, Benjamin Cooker (dégustateur type Parker), aidé de son assistant Virgile, sont confrontés à des énigmes où les personnages de fiction voisinent des personnages réels du vignoble, avec leur nom, leur fonction, évoluant dans des châteaux connus, élaborant ou buvant des vins qui ne doivent rien à la fiction.

L'œnophile se régale, d'autant plus que l'écriture de Jean-Pierre Alaux et Noël Balen se situe au niveau d'un Premier Cru. Cette collection compte aujourd'hui quatre titres.

## Les auteurs

**Jean-Pierre Alaux** est directeur de la rédaction du magazine Cigares & Co. Il vit au milieu des vignobles de la vallée du Lot.

**Noël Balen** partage ses activités entre littérature et production musicale. Il a choisi Bordeaux comme port d'attache.

## Les titres déjà parus

Le premier volume qui porte le titre "**Mission à Haut-Brion**" est paru en janvier 2004.

Benjamin Cooker, œnologue conseil, est une personnalité incontestée du monde du vin. Dans ce monde où chacun se bat sans relâche pour être reconnu, Benjamin va devoir dénouer des énigmes, des drames humains. Cette fois, on fait appel à lui pour comprendre ce qui a provoqué les moisissures sur les tonneaux du célèbre Château Carmes Haut-Brion. Il découvre vite qu'il s'agit d'un acte malveillant ...

Le second volume, "**Noces d'or à Yquem**", est paru en février 2004.

Léonie et Louis ont le privilège de vendanger deux mois durant dans les vignes pourries du Château Yquem. Lorsqu'ils sont retrouvés étranglés dans leur lit, c'est Cooker qui est soupçonné ...

Le troisième volume, "**Pour qui sonne l'Angélu**s", est paru en mars 2004.

En décembre 2002, une épicerie parisienne et un caviste bordelais se font voler une centaine de bouteilles des millésimes 65 et 67 du Château l'Angélu. Le lendemain, les deux commerces reçoivent une mystérieuse carte de vœux musicale. Benjamin Cooker, le fameux œnologue, ami du propriétaire du château, mène l'enquête.

Le quatrième volume, aujourd'hui disponible, "**Cauchemar dans les Côtes de Nuits**", est paru en avril 2004.

Tandis que Benjamin Cooker, le célèbre œnologue, doit être intronisé Chevalier de Tastevin, on découvre des signes cabalistiques sur les murs du village et plusieurs parcelles du Clos Vougeot ont été profanées. Alors que tout le monde croit à une plaisanterie, Benjamin trouve la trace d'une malédiction dont furent victimes les moines de l'abbaye de Cîteaux, fondateurs du vignoble...

## Les titres à paraître

- Question d'eau de vie ... ou de mort
- Saint Pétrus et le saigneur
- Sous la robe de Margaux
- Le dernier coup de Jarnac
- Le vin nouveau n'arrivera pas
- Les veuves joyeuses

## Mon avis

Ces ouvrages, édités chez Fayard, vendus au prix de 17 €uros chacun, sont à consommer sans modération



## 9<sup>ème</sup> SYMPOSIUM DES VIGNES D'ILE DE FRANCE

Le 9<sup>ème</sup> Symposium se déroulera cette année le samedi 23 octobre 2004 sur la commune de VILLIERS SUR MARNE et sera organisé par la Confrérie des Trois Grappes présidée par Monsieur Alain LOONES, Grand Maître de la Confrérie.

Depuis 1988, sur l'initiative de la Confrérie de SUCY EN BRIE, le symposium se déroule tous les 2 ans sur une commune viticole d'Ile de France. Ce rassemblement met à l'honneur les vins de la région parisienne.

Cette manifestation sera sous l'égide de COCORICO (association loi 1901 regroupant plus de vingt confréries – dont Bagneux, Montmartre, Villiers, ...); COmité de COordination, Région Ile de France des COnfréries vitivinicoles qui a pour but de promouvoir les vins franciliens par l'organisation, entre autre, d'un concours des vins lors du Symposium, mais également par la reconnaissance du patrimoine important en matière vitivinicole de l'Ile de France et la reconnaissance de "Vins Culturels" s'appuyant sur des racines culturelles ou historiques locales.

Le concours sera présidé par Monsieur Bernard BURTSCHY, auteur du Gault et Millau du vin, du guide Malesan des vins de France, coauteur du dictionnaire de la vigne et du vin chez Larousse, journaliste et membre du comité de dégustation à la Revue du Vin de France. Ce concours portera sur tous les vins : blanc, rosé, rouge à la seule condition bien entendu qu'ils soient d'Ile de France.

Aujourd'hui, on recense plus de 130 vignes dans et autour de Paris, et de plus en plus de ceps sont replantés régulièrement sur des lieux qui autrefois accueillait des vignobles. En effet, il y a plus de 150 ans la plus grande partie de la consommation des vins de la capitale était produite en région parisienne. De nos jours ces vignes implantées sur de petites surfaces souvent inférieures à 1000 m<sup>2</sup> produisent des vins réservés exclusivement aux membres des confréries ou à leurs propriétaires, mais servent également d'outil pédagogique pour les écoles de notre région.

### PRE PROGRAMME du 9<sup>ème</sup> SYMPOSIUM



8h30

Accueil des Confréries participantes et du public.

9h00 – 9h30

Séance d'ouverture

9h30 – 12h00

Conférences :

- "VIN ET SANTE" par le professeur Ludovic DROUET de l'hôpital Lariboisière.
- "VOIR ET BOIRE" par le professeur Jean-Robert PITTE Président de l'université Paris-Sorbonne.
- "LA VIGNE DANS LA VILLE, UNE OPPORTUNITE PEDAGOGIQUE", table ronde.

10h00 – 13h00

Réunion du jury du concours des vins

12h15 – 14h15

Pause déjeuner

14h30 – 15h30

Election de la "Reine des vignes d'Ile de France"

15h45 – 17h00

Grand défilé dans la ville

17h15 – 18h30

Grand Chapitre et baptême des nouvelles vignes

18h30

Résultat du concours des vins d'Ile de France

18h45 – 19h00

Cérémonie de clôture puis vin d'honneur offert par la Mairie

20h00

Soirée de gala sur réservation

Pendant toute la journée se tiendra un grand marché des produits du terroir sur le parvis de la médiathèque.

Bien entendu, votre association préférée (l'ACAVE sûr!) sera de la partie en exposant de nombreux et somptueux tableaux d'étiquettes.

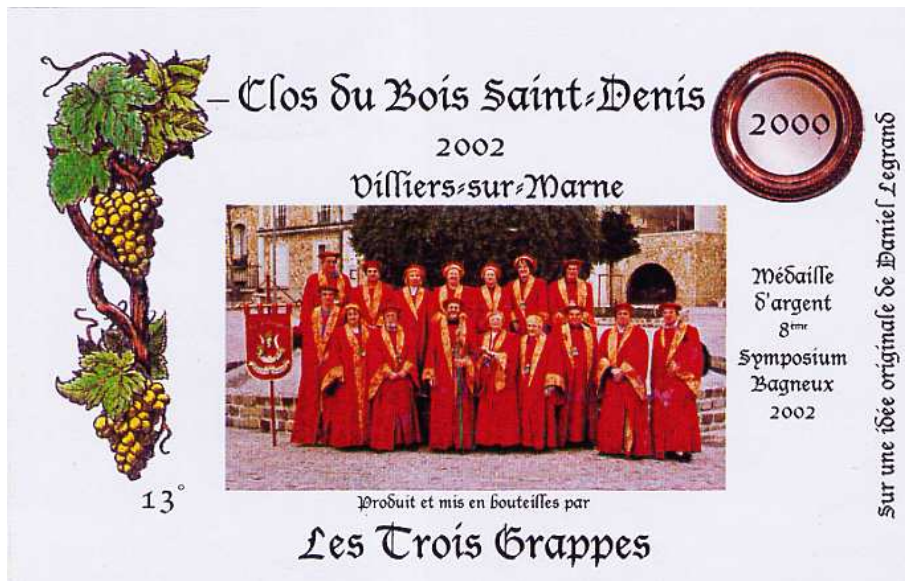
## LA CONFRERIE DES TROIS GRAPPES

Inspirée par le mouvement de la renaissance des vignobles d'Ile de France, la Confrérie des Trois Grappes voit le jour en 1995.

Trois grappes en référence au blason de la ville de Villiers sur Marne emprunté à la famille des Budé, seigneurs de Villiers. Sa devise : "Le vin d'ici vaut mieux que l'eau de là".

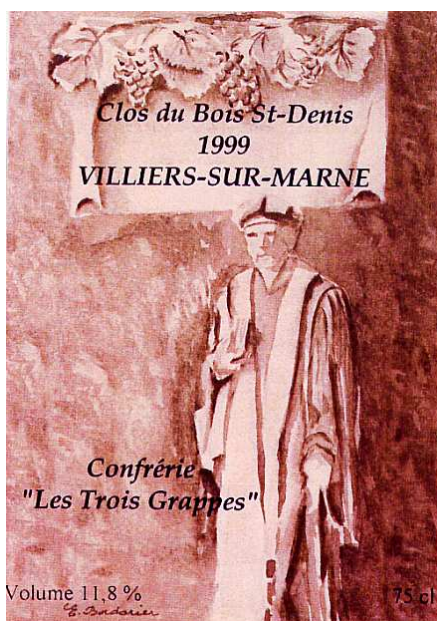
Son premier but est de produire un vin culturel ; La municipalité de Villiers a octroyé à la Confrérie deux terrains :

- Un premier terrain, en 1995, de 750 m<sup>2</sup> situé dans le parc municipal du Bois Saint-Denis qui comprend 220 pieds de Chardonnay plantés en avril 1996.
- Un second terrain, en 1998, de 300 m<sup>2</sup> "la parcelle des chapelles" qui comprend 100 pieds de pinot blanc et 100 pieds d'aligoté.



Les vendanges se déroulent de façon traditionnelle, cueillette à la main et pressage des raisins à l'ancienne. Ces récoltes permettent, sur les trois cépages, une production d'environ 600 litres de vin.

Les vendanges publiques et le pressage du raisin devant le belvédère, le Grand Chapitre annuel et son défilé en ville participent à l'animation de la cité.



Gilles COLIN (avec l'aide de la Confrérie des Trois Grappes)



## **\* Lafite**

Titre : **Château Lafite Rothschild - Le premier des Grands Crus Classés du Médoc**

Raconté par Denise Bourdet

Livret hors-commerce, accompagné de l'étiquette du château Lafite - Rothschild de 1949.

Titre : **Lafite -Rothschild**

Raconté par Denise Bourdet

Achévé d'imprimer le 20 avril 1963

Livret hors-commerce, accompagné de l'étiquette du Château Lafite - Rothschild de 1961.

Titre : **Lafite -Rothschild**

Raconté par Denise Bourdet

Achévé d'imprimer en juin 1990

Livret hors-commerce, accompagné de l'étiquette du Château Lafite - Rothschild de 1990.

Titre : **Lafite**

Texte de Eric de Rothschild avec ses vœux pour 1990

Photographies de Michel Guillard

Brochure hors-commerce - Album de photographies du personnel du Château.

## **\* Langoa Barton**

Titre : **La saga des Barton**

Texte d'Anthony Barton et Claude Petit-Castelli

Aux Editions Manya

Achévé d'imprimer en 1991

Dépôt légal : 1991

Résumé : la formidable saga d'une famille

## **\* Latour**

Titre : **La seigneurie et le vignoble de Château Latour - Histoire d'un grand cru du Médoc (XIVème - XXème siècle)**

Sous la direction de Charles Higounet (Professeur à l'Université de Bordeaux)

par : H. Enjalbert, J.-B. Marquette, J. Cavignac, Chr. Huetz de Lemps, P. Butel, R. Pijassou, P. Guillaume

Collection publiée par la Fédération historique du Sud-Ouest (2 Volumes)

Achévé d'imprimerie 15 décembre 1974

Dépôt légal: 1974

Notes : Ouvrage épuisé.

Résumé : Sous la plume d'éminents spécialistes, l'histoire d'un premier Grand Cru Classé.

## **\* Margaux**

Titre : **Les très riches heures de Château Margaux**

Achévé d'imprimer pour les vendanges 1960

Dépôt légal: 1960

Notes : Brochure tirée à 3.000 exemplaires hors commerce

Résumé : A tous ceux d'autrefois qui ont consacré leur vie au Château Margaux, à tous ceux d'aujourd'hui qui travaillent pour maintenir son prestige, à tous ceux qui l'aiment..

Titre : **Château Margaux**

Texte de Nicholas Faith

Aux Editions Fernand Nathan

Achevé d'imprimer en 1981

Dépôt légal: 1981

Résumé : Trois siècles d'histoire fidèlement reconstitués pour la première fois grâce à Nicholas Faith qui a fait oeuvre d'historien en se plongeant dans les archives du château.

Titre : **Château Margaux**

Texte de Nicholas Faith

Préface d'Emile Peynaud

Photographies de Michel Guillard

Achevé d'imprimer en octobre 1988

Dépôt légal : Novembre 1988

Résumé : Nicholas Faith nous entraîne à sa suite dans la visite du domaine actuel.

## **\* Marquis de Terme**

Titre : **Je suis le Marquis de Terme**

Texte de Bernard Ginestet

William Blake and Co. Editeur

Achevé d'imprimer le 31 mai 1999

Dépôt légal : mai 1999

Notes : Tirage du volume à 500 exemplaires hors-commerce, numérotés de 1 à 500, sur bouffant libris ivoire, l'ensemble constituant l'édition originale.

Résumé : Ainsi que son titre le suggère, cet ouvrage est consacré à un cru de Margaux, le Château Marquis de Terme (quatrième Cru Classé).

## **\* Montrose**

Titre : **Château Montrose**

Texte de Jean-Louis Charmolüe

Achevé d'imprimer le 30 septembre 1984

Notes : Livre hors commerce

Résumé : L'épopée du Château Montrose avec ses réussites, ses difficultés, son évolution : sa vie à travers celle de ses propriétaires successifs depuis sa création.

## **\* Mouton Baronne Philippe**

Titre : **Mouton Baronne Philippe**

Livret publié en 1982, par Baron Philippe de Rothschild pour les publications de Christie's Wine.

Rédigé en anglais.

Bien entendu, dans notre prochain numéro vous pourrez découvrir la suite indispensable des ouvrages traitant des Grands Crus Classés.



# L'APPELLATION "CASSIS"

Gérard TELLET-LARENTE

Cassis et ses célèbres calanques (Port Miou, En Vau..) est un charmant petit port situé au bord de la grande bleue à 25 km de marseille. Village chanté par Frédéric Mistral, son vignoble s'étage en gradins (restancos) dans un cirque de roche calcaire exposé plein sud. L'appellation accède à l'A.O.C par décret du 15 mai 1936.



La réputation des vins de Cassis est fort ancienne, le duc de Guise exonérait la ville d'une réquisition de rameurs en échange de flacons de vin (archives de la commune) et ils figuraient sur la table du roi Louis XIV.



Si elle produit des rouge, blanc et rosé, l'appellation est surtout réputée pour ses vins blancs



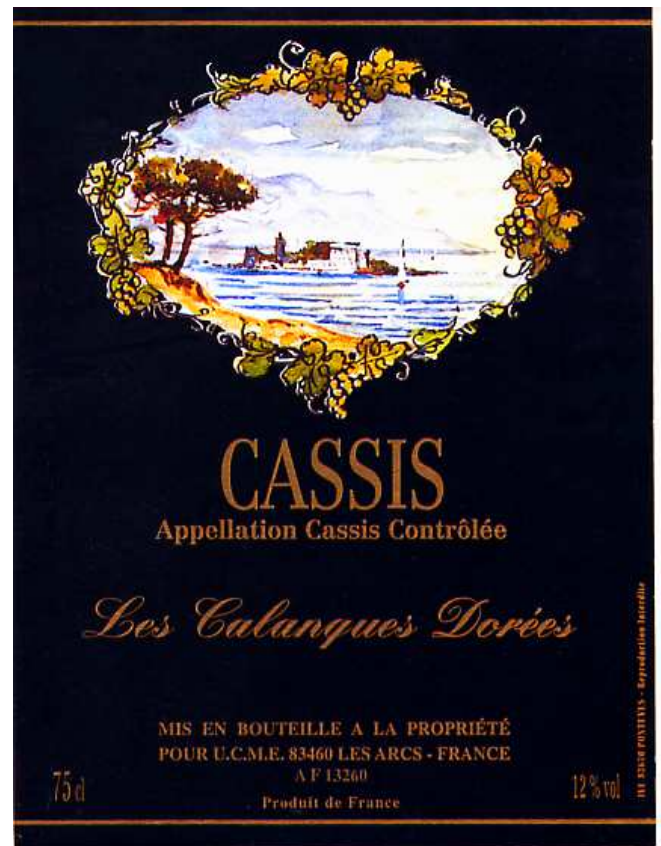
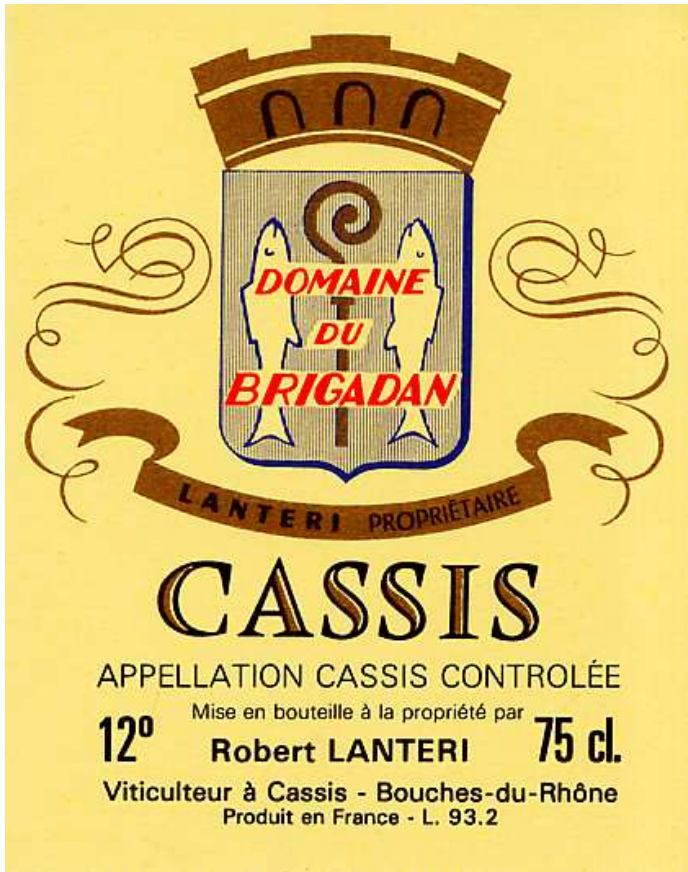
## L'APPELATION "CASSIS" (suite)

Le vin blanc est issu des cépages Ugni blanc, Clairette, Doucillon, Marsanne, Sauvignon, Terret et Pascal blanc.

Les vins rouges et rosés doivent provenir des cépages suivants : Grenache, Mourvèdre, Terret, Carignan, Cinsault et Barbaroux.

Tous les vins ayant droit à l'A.O.C doivent titrer 11° avec un rendement butoir à l'hectare de 45 hectolitres. Ils sont produits uniquement sur le territoire de la commune.

Le Cassis blanc, et à un degré moindre le rosé, est réputé pour être le vin de la bouillabaisse.



Vous avez dit bouillabaisse ? Hum !!!! Ça sent bon les vacances, le soleil et la mer. Et puis, il me vient une idée ! Et si, dans l'Echo, on mettait des recettes simples de cuisine tournant autour du vin ???

