



LE CHO DE L'A.C.A.V.E



Eric BESSON

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

Une fois n'est pas coutume, c'est par un hommage à trois absents que je débute cet édit. Lors de notre réunion d'échanges du samedi 13 novembre 2004 en l'école Ferrandi, Yves et Nicole Crickx étaient à l'étranger et notre ami Gérard Tellet-Larente connaissait des soucis de santé. L'équipe organisatrice (Philippe, Serge et leurs épouses respectives, Gilles et votre serviteur) ont essayé de combler l'absence de ces trois piliers de notre association. Tous les adhérents présents ce jour ont pu mesurer tout le travail que fournissent nos trois amis lorsqu'ils sont avec nous. Réunion d'échange au cours de laquelle nous avons tenu notre assemblée générale (le compte rendu de cette assemblée est joint à la présente revue) Ce qu'il faut en retenir, ce sont les objectifs que nous nous sommes fixés pour l'année 2005, à savoir : l'organisation d'un voyage dans le vignoble français et la réalisation d'un ouvrage collectif portant sur les étiquettes du Château Mouton-Rothschild.

Pour l'accueil, comme à l'accoutumée, il convient de remercier notre hôte Jacques Vallet ainsi que l'ensemble de son équipe. Une fois de plus, nous avons été particulièrement gâtés.

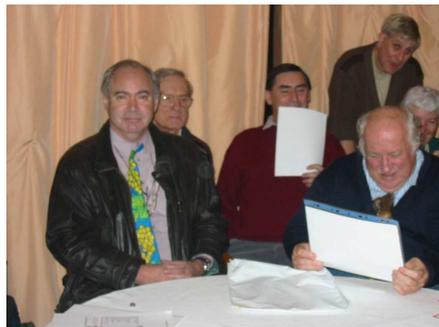


Encore un grand merci à celui qui associe gentillesse, disponibilité, savoir-faire et goût de la surprise. Helmut Von Temski, ancien sommelier de chez Maxim's et Michel Laroque, grand maître de la Confrérie de Clamart, avaient répondu à notre invitation. Je crois qu'ils ont été très heureux de cette journée passée avec les collectionneurs. En tout état de cause, nous étions très honorés de leur présence. Si comme moi, vous avez parlé vin avec ces deux éminents personnages, vous devez

avoir alors mesuré toute la connaissance qu'ils ont en la matière.



En ce début 2005, l'équipe du bureau de l'association vous souhaite, ainsi qu'à ceux qui vous sont chers, une bonne et heureuse année, riche en découvertes de nouvelles étiquettes, riche en réunions d'échanges, riche en convivialité et amitié.



Voilà un beau programme !!



Le bureau de l'association reste à l'écoute de toutes les propositions que vous voudrez bien lui soumettre.



A ce propos! Vous avez peut être quelques anecdotes à nous narrer, voire quelques photos à nous communiquer ?

Prochaine réunion à Ferrandi :

SAMEDI 23 AVRIL

Renvoyez très vite vos réservations

Patrick LAPERROUSAZ

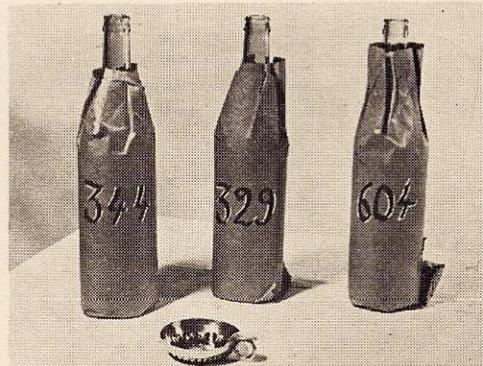
**Au concours de dégustation
de la FOIRE INTERNATIONALE de MONTPELLIER**
(la plus importante manifestation vinicole d'Europe)

UN JURY DE VIGNERONS

SÉLECTIONNE LES MEILLEURS VINS FRANÇAIS ET ÉTRANGERS
parmi 750 bouteilles anonymes



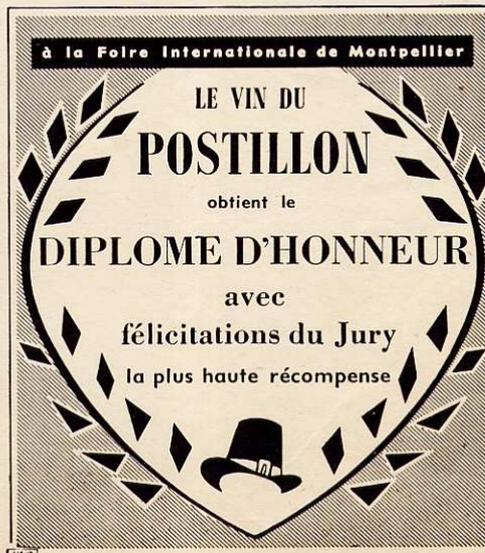
Les 50 experts appelés à constituer le jury de la Foire Internationale de Montpellier sont élus parmi les vignerons les plus réputés.



Les 750 vins français, italiens, yougoslaves, roumains et allemands soumis à l'appréciation de ce jury, lui sont présentés de façon rigoureusement anonyme. Seul un numéro permet d'identifier ultérieurement les lauréats.



Cette année, les plus hautes récompenses ont été attribuées aux vins du Postillon : "Postillon Rouge 11°5" et "Gai Soleil" : Diplômes d'Honneur avec félicitations du jury. Diplôme d'Honneur également au Postillon "Clair".



Et toujours pour vous servir : **I.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

Quelques vues de la dernière réunion



Une nouvelle rubrique "petites annonces" s'ouvre dans la revue afin que tous les adhérents puissent faire passer leurs messages : échanges par correspondance, thèmes, désirs particuliers (du moment que cela rejoint l'environnement du vin et de l'étiquette). Il est évident qu'il n'est pas question d'y vendre des meubles, ni même d'étiquettes.

Les petites annonces de l'Echo

- Echanges vieux papiers divers (revues, billets de Loterie Nationale, Calendriers, buvards, 400 numéros de La Vie du Collectionneur, L'Amateur de Bordeaux N°58 à 68, La revue du Vin de France Spécial Millésimes 95/96/97/98, actions etc.) contre étiquettes. Contacter G. Tellet-Larente (coordonnées en dernière page de la présente publication)

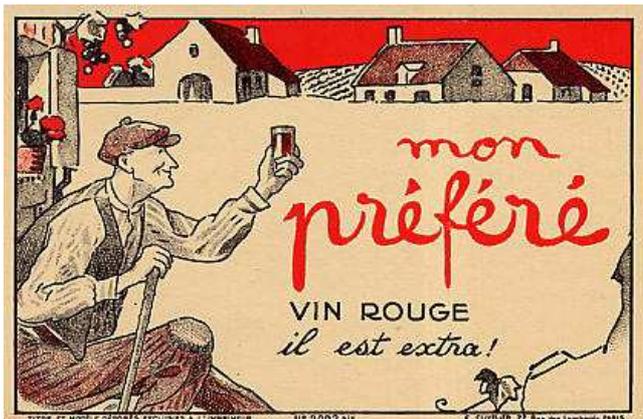
Attention l'estomac !!

Gérard TELLET-LARENTE

Comme vous pouvez le constater sur les quelques spécimens représentés sur cette page, les vins de table (qui n'en avaient pas encore le nom) n'ont jamais lésiné sur les noms et marques commerciales sous lesquels ils étaient distribués – je n'ose dire fabriqués ...

Heureusement, car aujourd'hui ils nous permettent ce collectionner avec le sourire, ce qui n'est pas du luxe compte tenu de l'environnement dans lequel nous vivons.

Ceci n'est qu'un minuscule aperçu des trésors d'humour mis en œuvre pour dénommer les "velours de l'estomac" et autres délicats breuvages qui ont enchanté et réchauffé bien des clochards.



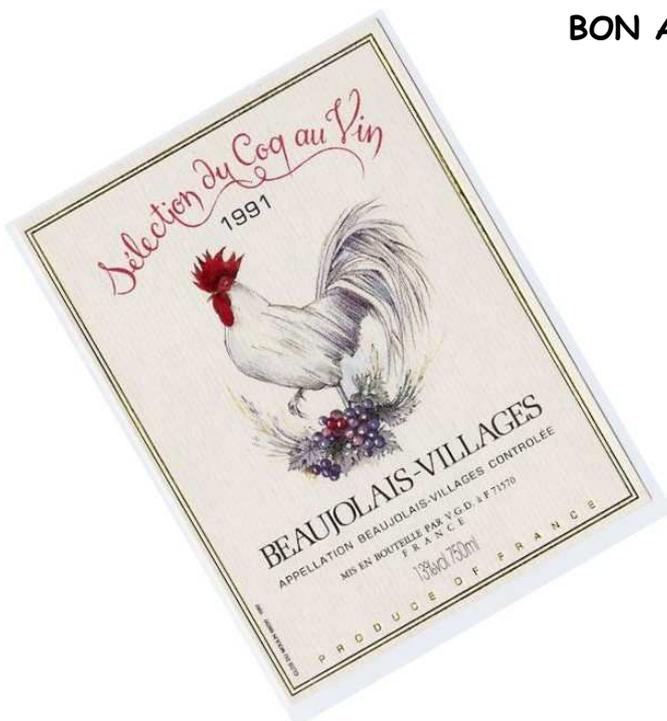
HUMOUR

RECETTE DU COQ AU BEAUJOLAIS NOUVEAU

Ingrédients : 1 coq d'environ 3 kilos, 1 carton de 12 bouteilles de Beaujolais nouveau, sel, poivre, huile d'olive, barde de lard et 1 bouteille de Cognac.

1. Préchauffer le four pendant 10 minutes puis barder le coq de lard, le saler, le poivrer, ajouter un filet d'huile d'olives.
2. Se verser un verre de Beaujolais et le boire.
3. Mettre le coq au four dans un plat de cuisson.
4. Se verser 4 verres de Beaujolais et les boire.
5. Après une demi-heure, fourrer, l'ouvrir et surveiller la cuisson du coq.
6. Prendre la bouteille de Cognac et s'en enfile une bonne rasade, voire deux.
7. Une demi-heure après, accrocher du bouillon, ouvrir la porte, reburner, retourner enfin bref mettre le coq dans l'autre sens.
8. S'asseoir sur une butaine de chaise et se reposer 6 ou 7 verres de Beaujolais.
9. Boire, non boire, non cuire le phoque pendant 4 heures.
10. Et hop, 5 verres de plus !
11. Retirer le four du coq.
12. Se reposer une bonne bouteille de Beaujolais nouveau.
13. Rabaisser le coq (l'est tomber bar terre) l'étuyer, le voutre sur un blat....sur un clat..... sur une assiette.
14. Se bétifier la figure à cause du gras sur le barilage de la cuisine, ne pas essayer de se relever.
15. Voir si qu'on est bien bar terre et finir le carton de Beaujolais nouveau et la bouteille de Cognac.
16. Plus tard, ramper jusqu'au lit, dormir ce qui reste de la nuit.
17. Le lendemain matin prendre 2 dolipranes et 2 aspirines, manger le coq froid avec de la mayonnaise, et nettoyer le bordel que vous avez foutu dans la cuisine.
18. Recommander un carton de 12 bouteilles de Beaujolais nouveau et une bouteille de Cognac.

BON APPETIT !!



LES HOSPICES DE BEAUNE (historique)

Philippe PARES

Organisme de charité, les Hospices de Beaune datent de 1443 lorsque Nicolas Rollin, chancelier du duc de Bourgogne et son épouse, Guigonne de Salins, emploie sa fortune pour fonder un hôpital pour les malades et les indigents. Des bienfaiteurs continuent depuis lors et, aujourd'hui encore, de faire don de leurs terres comprenant des vignobles. Les Hospices comptent actuellement 60 Ha de vignes réparties en 39 parcelles sur toute la Côte. Ils cultivent eux-même

leur vignoble et vinifient leurs vins qui sont ensuite élevés par des négociants. Les prix que ces vins atteignent lors de leur spectaculaire vente aux enchères du mois de novembre servent de référence pour tout le millésime. Les vins rouges et blancs des Hospices, élaborés de façon traditionnelle sous tendent à être extrêmement chers.



LES VENTES DES HOSPICES

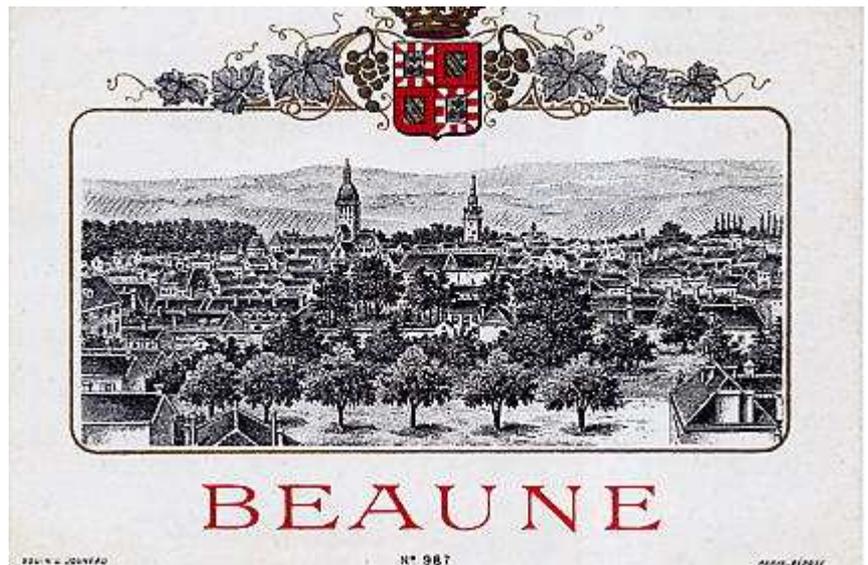
Gérard TELLET-LARENTE

Source : Encyclopédie des vins et alcools d'Alexis LICHINE (1982)

La vente aux enchères des Hospices de Beaune marque le plus grand événement de l'année bourguignonne. Les négociants y affluent du monde entier. Elle a lieu le

troisième dimanche de novembre. Trois jours avant, déjà la foule grouille dans la ville et, la veille, tout le monde envahit les chais pour goûter le vin. A la fin de cette journée, le premier banquet des *Trois Glorieuses* a lieu au Clos de Vougeot.

Les enchères ont lieu selon un rite traditionnel : "à la chandelle". On place trois petites bougies dans des bougeoirs et les enchères commencent quand on allume la première. Lors qu'elle se meurt, on allume la seconde puis la troisième. Le dernier prix entendu avant que la dernière bougie s'éteigne est celui de l'adjudication. Les enchérisseurs se livrent à une concurrence fiévreuse car posséder ne serait-ce qu'une petite quantité de vin des Hospices de Beaune assure un prestige considérable tant au négociant en vins qu'au restaurateur. Les prix dépassent donc souvent la valeur réelle du vin, mais l'acheteur a au moins la consolation d'apporter sa contribution à une bonne œuvre.



A la fin des enchères, le second banquet des *Trois Glorieuses* a lieu dans les caves des Hospices. Le lendemain, cette trilogie se termine par la *Paulée* : un banquet au village de Meursault; les vigneron sont censés y apporter une bouteille de leur vin le meilleur et le plus rare et la faire passer autour de la table. A la fin de ce dernier repas chacun retourne chez soi pour se remettre...

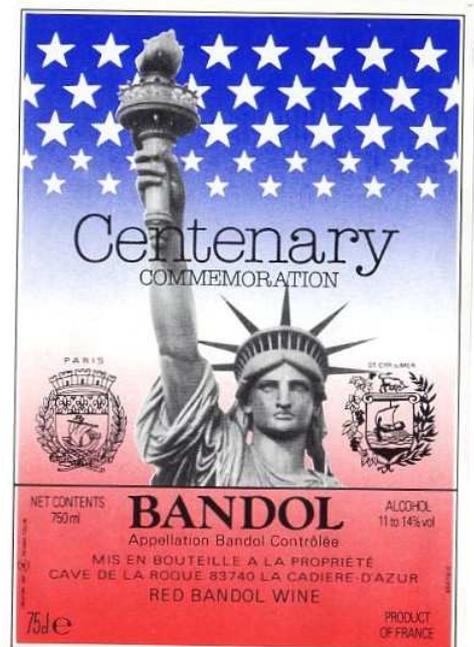
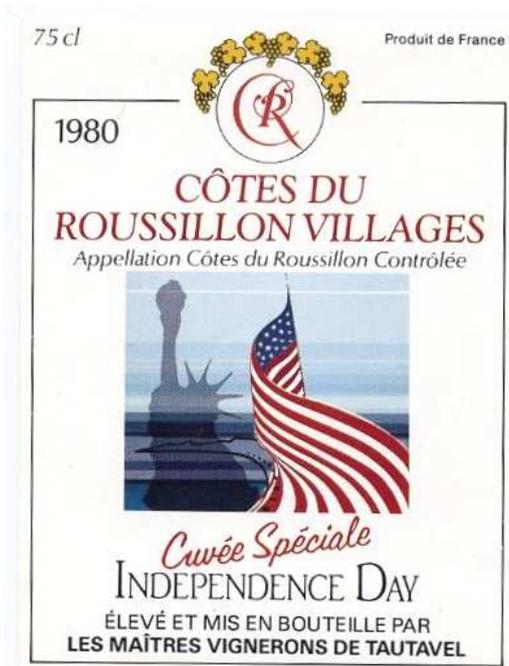


THEME : T'AIME A TIC

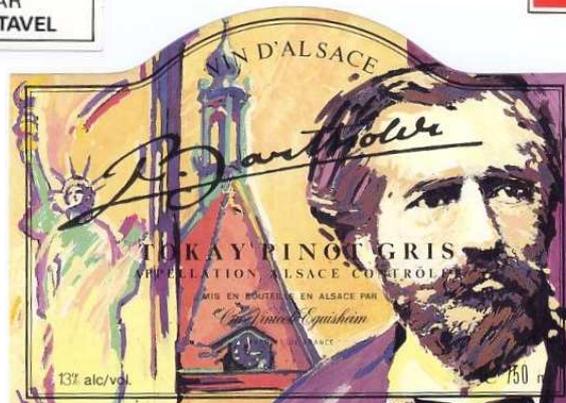
Pour cet Echo de l'A.C.A.V.E. n° 6, le thème de notre rubrique "T'aime à tic" mis à l'honneur est :
LA STATUE DE LA LIBERTE



Conçue par le sculpteur Frédéric Auguste BARTHOLDI (1834-1904), français né à COLMAR, la statue de la liberté symbolise l'amitié Franco-Américaine. Inaugurée en 1886 le projet vit le jour en 1875 avec la création du comité de soutien au projet de construction d'une statue à la gloire de l'indépendance américaine. Le modèle pour la tête fut la propre mère de BARTHOLDI, Charlotte. Le nom exact de cette œuvre est « **La Liberté éclairant le monde** ». L'inauguration eut lieu le 28/10/1886 sur la pointe de l'île de Beldoe, aujourd'hui rebaptisée Ile de la Liberté, à l'entrée du port de la ville de NEW YORK. Une copie offerte à la France par la colonie américaine de Paris se trouve au pont de Grenelle à PARIS



Caractéristiques : Hauteur du dont statue 45,3 m – 168 barreaux à l'échelle qui fanal – 40 personnes peuvent t. L'ossature métallique fut



piédestal à la torche 91,5 m marches à l'intérieur et 54 conduit au bras droit tenant le tenir dans la tête – Poids 225 réalisée par Gustave EIFFEL.

Gilles COLIN

Une bibliothèque bachique (suite du N°5)

Patrick LAPERROUSAZ

* Mouton Rothschild

Titre : **Vivre la vigne - du ghetto de Francfort à Mouton Rothschild 1744 - 1981**

Texte du Baron Philippe

Préface de Gaston Bonheur

Aux Editions Presses de la Cité

Achevé d'imprimer le 26 mai 1981

Dépôt légal: 1981

Résumé : Un ouvrage qui permet aux visiteurs de Mouton Rothschild de mieux situer l'aventure, d'où est né ce qu'ils voient, ce qu'ils ont vu ou ce qu'ils vont voir

Titre : **Mouton Rothschild - L'art et l'étiquette**

Catalogue réalisé à l'occasion de la présentation de l'exposition "Mouton Rothschild -

"L'art et l'étiquette" à Waddesdon Manor, Buckinghamshire, Royaume-Uni. Du 31 mars au 16 octobre 1995.

Achevé d'imprimer en mai 1995.

* Nairac

Titre : **Château Nairac**

Textes de : Bernard Ginestet, Philippe Maffre, Jean-Pierre Bériac, Jacqueline du Pasquier, Monseigneur Pierre Eyt, André Boucherie.

Cette édition a été spécialement réalisée pour la fête du Soleil 1992

Achevé d'imprimer le 8 septembre 1992

Dépôt légal : 1992

Notes : Ouvrage hors-commerce.

Résumé : Une petite histoire du Château Nairac

* Palmer

Titre : **Château Palmer - Noblesse oblige**

Texte de René Pijassou

Photographies : Jean-Pierre Lagiewski

Aux Editions Stock

Achevé d'imprimer en 1997

Dépôt légal: Avril 1997

Résumé : L'histoire d'un Grand Cru Classé de Margaux.

* Bien choisir son vin

Titre : **Le Guide Hachette des Vins**

La cuvée 2005 du Guide Hachette des Vins de France, du Luxembourg et de Suisse vient de sortir.

Vingt ans que l'ouvrage fait référence aussi bien chez les œnologues confirmés que chez les simples amateurs de bons vins.

Une sélection de près de 10.000 crus, classés par régions et par appellations, choisis pour leur caractère exceptionnel et non uniquement par leur notoriété. Un guide indispensable pour pouvoir choisir sereinement les bouteilles qui rejoindront bientôt votre table.

Disponible dans toutes les bonnes librairies et en grandes surfaces, au prix de 25 Euros environ

*** Yquem**

Titre : **Yquem**

Texte de Richard Omev

Préface de Frédéric Dard

Photographies de Michel Guillard

Aux Editions Flammarion

Dépôt légal : Septembre 1997

Notes : Il s'agit d'une réédition. Edition originale : 1985

Résumé : L'histoire extraordinaire du plus grand vin blanc. Une édition entièrement réactualisée pour comprendre le miracle d'Yquem et suivre les enjeux qui animent le monde prestigieux du vin.

Titre : **Pour Yquem**

Quelques témoignages de sympathie d'Amis d'Yquem, d'Alexandre de Lur Saluces.

Exemplaire hors-commerce

Aux éditions Mollat

S.d.

Titre : **La morale d'Yquem**

Alexandre de Lur Saluces - Entretiens avec Jean-Paul Kauffmann.

Aux Editions Grasset - Mollat

Achevé d'imprimer en septembre 1999

Dépôt légal : Octobre 1999

Résumé : Dans ces entretiens avec Jean-Paul Kauffmann, Alexandre de Lur Saluces parle pour la première fois de l'histoire, de la morale et de la magie d'Yquem.

Titre : **Les Lur Saluces d'Yquem de la fin du XVIIIème siècle au milieu du XIXème siècle.**

Texte de Marguerite Figeac-Monthus.

Editeur : Mollat - Fédération historique du Sud-Ouest

Achevé d'imprimer en avril 2000

Dépôt légal : Avril 2000

Résumé : Grâce à une correspondance très riche et à des registres de comptes exceptionnels, Marguerite Figeac-Monthus retrace l'histoire d'une puissante maison de la noblesse provinciale.

*** Les Grands Crus Classés de 1855**

L'an prochain marquera le 150^{ème} anniversaire du classement des Grands Crus du Médoc.

A cette occasion, un livre d'art s'imposait pour célébrer l'évènement. Grandes photos, textes courts signés Franck Ferrand, Jean-Paul Kauffmann ou Hugh Johnson, études du terroir, rappel de l'histoire, portraits des familles, il ne manque pas grand-chose à ce beau répertoire des soixante crus qui ont hissé le Médoc sur l'Olympe viticole

Titre : **Bordeaux Grands Crus Classés - 1855 - 2005**

Préface : Jean-Paul Kauffmann

Avant-propos : Hugh Johnson

Editeur : Flammarion / 2004

Format : 320 p ; ill. en noir et en couleur. 32x28x3,5

Paru le 29/09/2004 au prix de 50 €uros

Autre reliure : à paraître le 01/10/2004 en édition de luxe au prix de 150 €uros

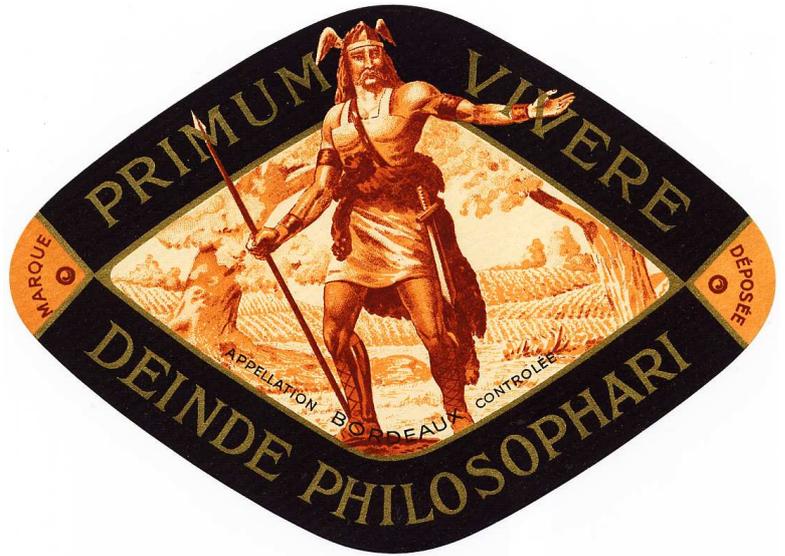
LES FORMATS DE L'ETIQUETTE

Gérard TELLET-LARENTE

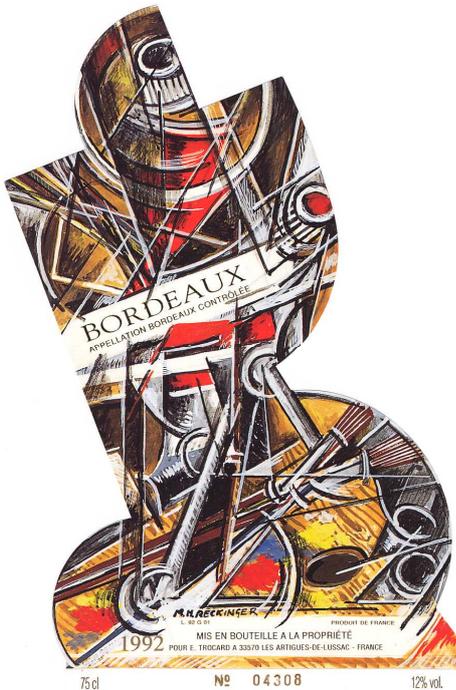
Traditionnellement, l'étiquette a présenté une forme rectangulaire (voir carrée, ce qui était alors très osé). Les temps changent et du rectangle nous sommes passés au carré, puis au rond, puis au losange puis au ... ! Désolé, mais certaines formes ne sont pas répertoriées dans les précis de géométrie.

En bref, les formes et les figures ont explosé dans tous les sens entraînant avec elles, devinez-quoi ? Les couleurs !

Eh oui ! Auparavant, la plupart étaient d'un triste à pleurer malgré les divins breuvages dont elles ornaient les flacons.



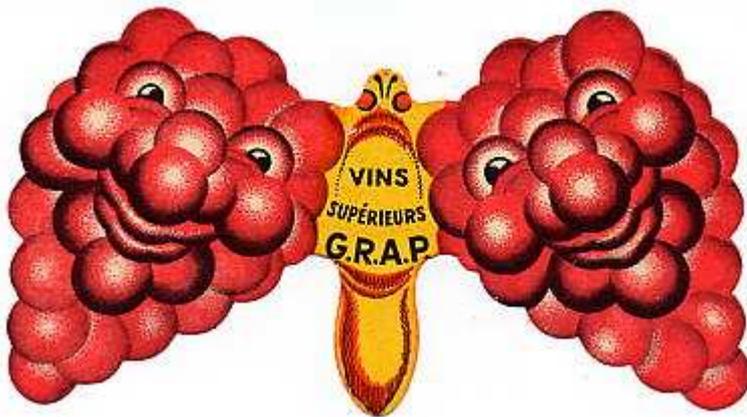
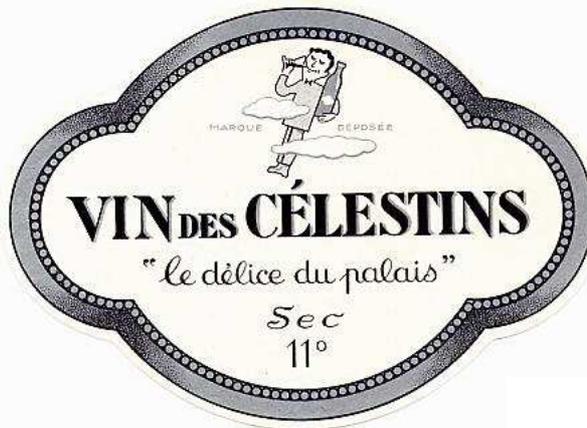
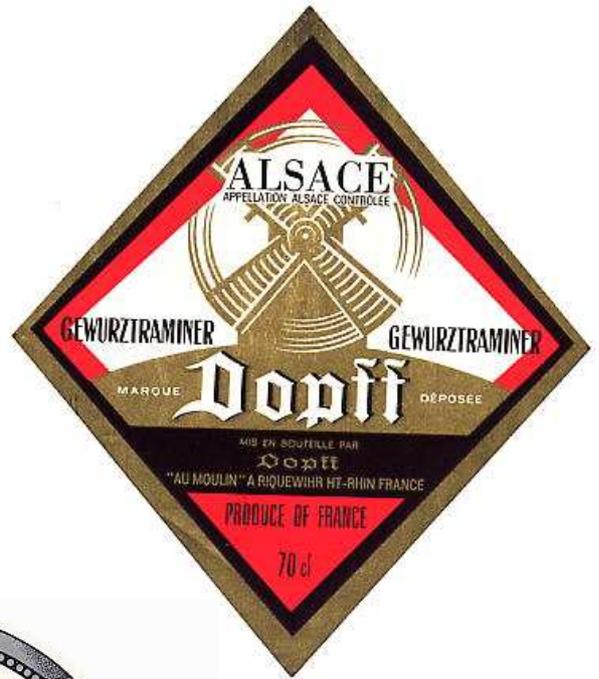
Les nouvelles générations ne s'embarrassent plus des codes ancestraux qu'elles digressent pour notre plus grand plaisir. En effet, quel bonheur de voir, que dis-je, de posséder certains modèles totalement exubérants. Voilà un thème qui, à lui seul, permet des recherches tous azimuts.



Bien œnographiquement votre.

P.S : pourquoi pas des étiquettes en volume ? Du moment qu'elles ne sont pas autocollantes....





Etc...