

Club Œnologie Canéjan

Séance du 23 septembre 2016 : ASSEMBLEE GENERALE

- Ce soir, nous accueillons de nouveaux adhérents et nous leur souhaitons la bienvenue.
- Lecture du *rapport moral* de l'année écoulée → rapport approuvé à l'unanimité. Moyenne de 93 adhérents par séance, 140 adhérents au total.
- Lecture et commentaire du *bilan financier*, lui aussi approuvé à l'unanimité. Pas d'augmentation des cotisations cette année.
- Composition du bureau :

Présidente : Véronique

Vice Président : Philippe

Secrétaire : Pascal

Secrétaire Adjoint : Annie

Trésorier : Jean

Trésorier Adjoint : Daniel

Membre : Chantal et Thierry acceptés à l'unanimité

- Pascal a créé un site web : www.oenologie.canejan.fr
Le code d'accès pour les adhérents : 33COC610
- Philippe continue à l'Ecomusée de Gradignan des dégustations le samedi à 17h30 (maximum 100 personnes, 5 euros la séance).

- **RECOMMANDATIONS :**

1. Jean demande de répondre à l'e-mail envoyé quelques jours avant afin de gérer au mieux les quantités à acheter.
2. A chaque fin de séance, rangement et nettoyage de la salle.
3. Pendant la présentation du vin, merci de respecter la personne qui parle.
4. Respect de l'heure 18h30 pour démarrer la séance.

- Pièces jointes : bilan moral, bilan financier, perspectives de programme pour la saison 2015/2016.

Ce soir, dégustation de 4 vins tête de gondole chez Leclerc .

1^{er} vin : Chhâteau Plaisance 2014

Cotes de Bourg

60% Merlot , 30% Cabernet Sauvignon , 10% Malbec

Terrain argile calcaire .

1/3 de barriques neuves , 1/3 barriques un vin , 1/3 barriques 2 vins

Bon pour viandes rouges , lamproie et fromage

2^{ème} vin : Château Amour 2013

Cru Bourgeois Médoc depuis 2012

50% merlot , 50% Cabernet Sauvignon

Traitement raisonné et micro oxygénation

3^{ème} vin : Château Le Sartre 2012

Couleur : sombre , intensité normale , propre

60% Cabernet Sauvignon , 40% merlot

12 mois en barrique

4^{ème} vin : Angélique de Monbousquet 2011

2^{ème} du Château de Monbousquet Grand Cru St Emilion

60% Merlot , 30% Cabernet Franc , 10% Cabernet Sauvignon

18 mois en barrique

Le merlot apporte le fruité , le gras , la rondeur

Le cabernet franc qui est un cépage tardif apporte une grande finesse

Le cabernet sauvignon apporte la structure et la matière tanique

Oenologue conseil : Michel Roland

Prochaine dégustation

Le mercredi 12 octobre 2016

Pour

Fraicheur et Saveur dans les vins (blanc et Rosé)