



CLUB ŒNOLOGIE DE CANÉJAN (C.O.C)

ASSEMBLEE GENERALE DU 18 SEPTEMBRE 2024

Rapport Moral

Cette saison 2023-2024 a été marquée par une participation excellente avec environ 70 adhérents en moyenne sur l'année, dans une ambiance toujours conviviale et décontractée .

Nous tenons encore à remercier la Mairie de Canéjan qui nous prête gracieusement la salle de la Bergerie du Courneau et nous octroie encore une subvention de 200 euros.

Sur notre site Web du Club Œnologie (<http://œnologie.canéjan.fr>) vous trouverez tous les compte- rendus ainsi que toutes les informations sur le vin (journées portes ouvertes , les dates des dégustations prévues dans l'année ainsi que celles de l'Ecomusée de Gradignan) .

Les faits marquants de 2023-2024 auront été :

- dans l'organisation des séances, des volontaires participent désormais aux présentations des vins, les dégustations étant toujours animées par Philippe que nous remercions particulièrement. Merci aussi à Thierry, Jean, Christian et Sébastien qui ont pris en charge respectivement la présentation des Côtes d'Aix, du Chablis, des Vins de glace et des vins espagnols.
- dans le choix des thèmes qui se renouvellent en essayant d'équilibrer le programme avec quelques vins renommés mais aussi la découverte de vins plus accessibles.
- dans le détail de nos dégustations :
 - L'Assemblée générale suivie de la "Sélection parcellaire de Bordeaux", la présentation très intéressante de Pierre Forget le caviste de la Ronde des Vins à Cestas Bourg.

- Les vins du négoce présentés par Philippe.
 - Vins espagnols de la Ribera del Duero, joven crianza et reserva présentation de Sébastien.
 - Champagnes, présentés par Philippe, dégustation qui finit toujours très animée.
 - Château l'Hospital et sa large gamme de vins des Graves, une belle découverte.
 - Les vins de glace qui ont accompagné la traditionnelle Galette, avec des origines diverses allant des Côtes de Gascogne et Alsace, à la Roumanie et et l'Autriche présentés par Christian.
 - Vins des côteaux d 'Aix présentés par Thierry notre Président.
 - Vins rosés de Provence et son Rose et Or du Château Minuty.
 - Vins blancs des Côtes du Rhône présentés par Philippe.
 - Vins du caviste : vins italiens des Pouilles
 - Les toujours aussi bons vins du Château Le Frègne.
 - Grands crus de Chablis : les préférés du Trésorier.
 - Soirée fin d'année où tout le Club participe convivialement en jouant à un quizz permettant le passage en année supérieure !!!
- A toutes ces soirées, s'ajoutent les dégustations qui ont lieu tous les mois à l'Ecomusée de Gradignan grâce à Philippe Prévot .
- Et enfin, le dîner au Lycée hôtelier, un très agréable moment avec un menu de qualité autour des vins de Loire.

Merci aussi au membres du Bureau qui élaborent le projet des dégustations, à Chantal pour son travail de secrétariat qui vous a permis d'avoir un compte-rendu de chacune de nos séances et aux adhérents qui nous aident à la préparation et au nettoyage de la salle .

Merci à tous les membres du Club qui ont fait que le triple objectif PARTAGE CONVIVIALITE et PLAISIR soit largement atteint voire dépassé