CLUB ŒNOLOGIE DE CANEJAN (C.O.C)

ASSEMBLEE GENERALE DU 10 SEPTEMBRE 2025

Rapport Moral

Cette saison 2024-2025 a encore été à la hauteur de nos objectifs avec :

- Une participation toujours excellente, entre 70 et 80 adhérents en moyenne sur l'année, dans une ambiance toujours aussi bon enfant, décontractée et conviviale.
- Des dégustations toujours aussi intéressantes alliant la découverte des terroirs, l'histoire du vin, la vinification avec les présentations de nos bénévoles et de Philippe
  et l'enrichissement de notre champ d'appréciation et de nos connaissances avec les dégustations animées par Philippe.
  Un grand merci à nos volontaires pour leur investissement, Thierry, Jean, Eric et Sébastien qui ont pris en charge respectivement la présentation des Vins du Languedoc, des vins portugais, des Vins du Maroc et à Philippe pour les commentaires des dégustations.
- Le choix des thèmes qui, au fil des années, se renouvellent en essayant d'équilibrer le programme avec quelques vins renommés mais aussi la découverte de vins plus accessibles, moins connus... preuve en est le zoom sur le détail de nos dégustations de la saison dernière :
  - Lors de l'Assemblée Générale, la dégustation de vins rouges de Bordeaux médaillés d'or et notamment le Cru Bourgeois Pontet Barrail, belle réussite d'équilibre.
  - En vins étrangers, les Vins portugais et ceux du Maroc.
  - Vins blancs de La Brède.

- Accords Mets et vins dont la Roussette de Savoie, parfaite sur un pain de poisson et un vin des Pouilles Donna Margia Salento IGP sur un moelleux au chocolat.
- La traditionnelle Galette avec des vins effervescents de Loire.
- Le Château Rouillac : Jean-Christophe Barron nous a organisé une séance originale où nous avons dégusté 2 assemblages de blanc et 3 de rouge élaborés à partir de la récolte 2024 et pour lesquels nous votons individuellement et anonymement pour notre préféré.
- Le Château St Hilaire à Castres/Gironde et le Clos de la Périchère présentés par le fils du Domaine Clément.
- Vins du Languedoc avec ses Pic St Loup et Terrasses du Larzac.
- Et notre dégustation Grands crus St Estèphe : Haut Marbuzet, Phélan Ségur, Le Boscq, Lafon Rochet.

- A toutes ces soirées, s'ajoutent la soirée fort sympathique de fin d'année et 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, cette année, des vins des Graves avec quelques surprises dont les Lions de la Louvière en apéritif, un Château l'Hospital rouge sur un médaillon de lotte et un Maury sur un dessert agrumes, rhubarbe.

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) .

Merci aussi aux membres du Bureau qui élaborent le projet des dégustations, à Chantal pour les comptes-rendus 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 pour le plaisir et la bonne humeur toujours là, à venir se retrouver autour de nouvelles découvertes oenologiques, le tout dans le respect des personnes qui animent.

COC/CF/10/09/2025