



CLUB ŒNOLOGIE DE CANEJAN (C.O.C)

ASSEMBLEE GENERALE DU 9 SEPTEMBRE 2026

Rapport Moral

Cette saison 2025-2026 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 aussi à nos volontaires pour leur investissement, Thierry, Jean, Eric, Christian et Sébastien.
- **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 rosés à l'aveugle.
 - Les Bordeaux à l'aveugle Châteaux Thieuley et Carignan
 - La traditionnelle dégustation de Champagne
 - Les cépages oubliés tels que le Noah, le Picpoul de Pinet, le Fer Servadou...

- Accords Mets et vins avec le chocolat de chez Cadiot-Badie.
- La traditionnelle Galette avec des Sauternes.
- Les Moulis
- Le Cépage Sauvignon en France.
- Les côtes de Beaune.
- Les vins corses
- En vins étrangers, les Vins italiens.

Et la dégustation qui nous a le plus marqués, personne n'y croyait mais Je(an) l'a fait !!! lors des Vignerons indépendants, il a réussi à faire venir Annabelle, responsable du caveau du Mas Daumas Gassac à Aniane qui nous fait découvrir 8 vins dont 5 du Mas Domaine Daumas Gassac, 2 du Moulin de Gassac et 1 de l'Atelier.

Pour des raisons météorologiques indépendantes de notre volonté, la soirée fort sympathique de fin d'année n'a pu avoir lieu.

Et enfin, le dîner au Relais de Compostelle a été un très agréable moment où nous avons apprécié de nous retrouver tous ensemble.

A cette occasion, nous avons dégusté les vins du Château La Garde à Martillac (1er et second vin en blanc et rouge).

Pour 2027, nous allons rechercher un autre restaurant, le Lycée Hôtelier n'acceptant plus les groupes.

- **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](http://œnologie.canéjan.fr)) vous trouverez tous les comptes-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/09/09/2026