



Le CEP BAULOIS
Réunion du 18 septembre 2025
Les coups de cœurs des adhérents

1^{er} vin

Un rosé de Loire Apéritif - 2023
Il en prend au petit déjeuner
Présenté par Olivier

2^{ème} vin

Un Morgon – 2023
100% Gamay noir à jus blanc
Une sélection de l'Assemblée nationale
Présenté par Max

3^{ème} vin

Le premier clou de la soirée
Un haut médoc de 2015
Présenté par Luc

4^{ème} vin

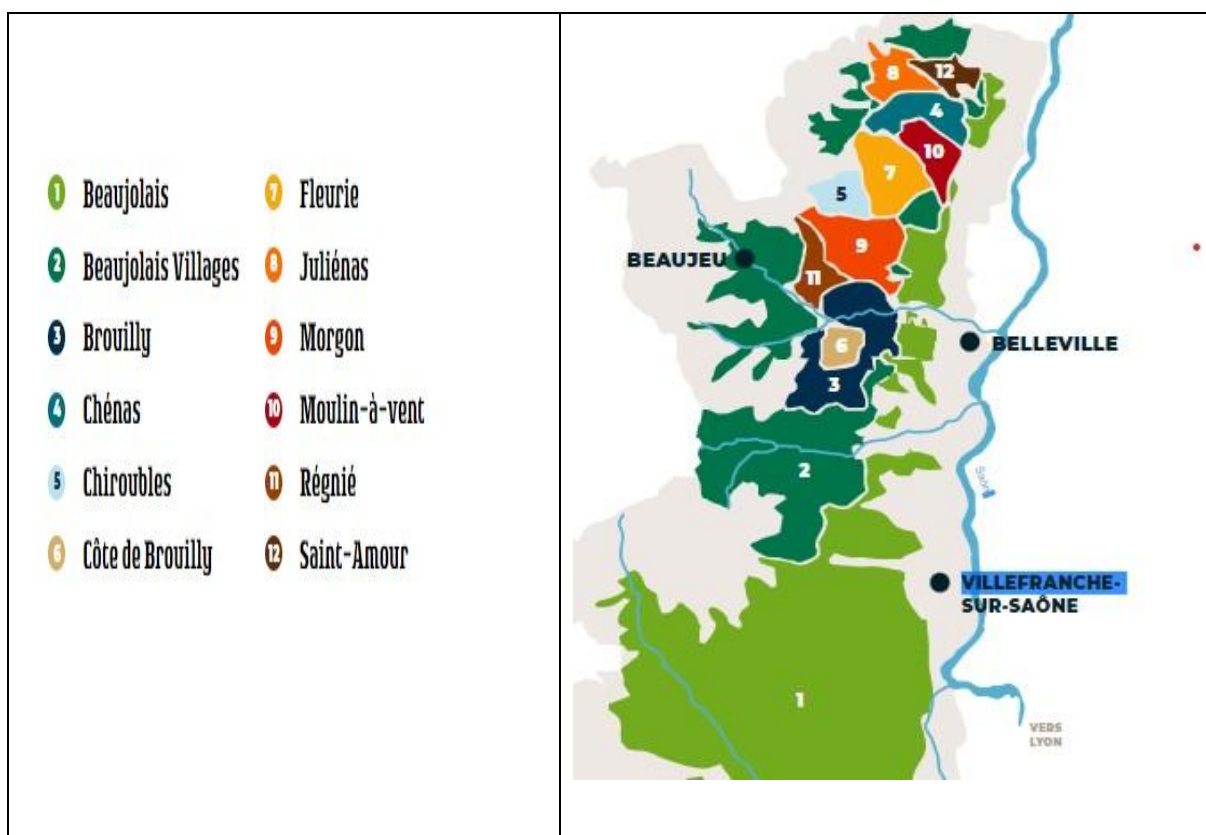
Le must : Une récolte du Sud de la Loire
Rouge 100% négrette
Présenté par Olivier

2^{ème} vin

Le Morgon de l'Assemblée nationale

Il existe 12 AOC dans le beaujolais :

Brouilly, Côte de Brouilly, Chénas, Chiroubles, Fleurie, Juliéna, Morgon, Moulin à vent, Régnié et Saint-Amour sans oublier : Beaujolais et Beaujolais village



Le Morgon de l'Assemblée nationale

Réserve des Marcellins - Villié-Morgon -2023 – 13°

Les arômes sont à rechercher du côté des fruits à noyau (abricot, pêche, cerise, prune). Les cuvées bien structurées développeront avec le temps des senteurs de fruits mûrs, de noyaux et de kirsch, parfois même de fruits cuits.

De bonne garde cette réserve de l'Assemblée nationale, il évolue vers des notes sauvages de sous-bois.

Le morgon est charpenté, puissant, riche, charnu et rappelle parfois les vins de Bourgogne. Le slogan de l'appellation est : « Morgon : le fruit d'un beaujolais, le charme d'un bourgogne ».

3^{ème} vin

Le CLOS MANOU

Le CLOS MANOU est la propriété de Françoise et Stéphane DIEF .

Le premier millésime a été produit en 1998. La production était alors de 600 bouteilles. C'est ce que l'on appelait à l'époque un vin de garage.

Ils ont acheté des vignes ces 20 dernières années passant de 12 ares à 18 hectares.

LE TERROIR

- 25 % de graves
- 28% de calcaire de couquèques
- 25 % de sables colluvions
- 13 % de sables argileux bruns
- 5 % sables graveleux
- ... Devinez quels sont les 4% qui restent.

LA VIGNE

- 53 % de merlot
- 43 % de cabernet sauvignon
- 2% de vieux cabernet franc
- 2% de petit Verdot
- ... là, on a bien 100%

L'Age moyen des vignes est de 40 ans

LA VENDANGE : Elle est exclusivement manuelle.

LES VINS : Il y a deux vins à la propriété:

- Le clos MANOU qui est un vin de longue garde
- Le petit MANOU qui est le second vin

AVIS DE LA REVUE DES VINS DE FRANCE

Avec un style tendu et racé, le clos MANOU brille par une énergie vibrante, profonde au fruité pur et éclatant. Il conjugue allonge et densité. Incontestablement la plus belle révélation du nord MEDOC dans les derniers millésimes

LE VIN DE CE SOIR

Il s'agit d'un clos MANOU 2015 qui est un **millésime exceptionnel**. L'assemblage est le suivant: -68% de cabernet sauvignon -23 % de merlot -8 %de petit Verdot -1% de cabernet franc. Là aussi nous avons bien 100%.

Luc PITON

Le Menu

Assiette de charcuterie

Bœuf Bourguignon,
Tagliatelles fraîches

Tarte au chocolat noir
sur sa gelée de framboises