



Le CEP BAULOIS

Réunion du 18 décembre 2025 : Soirée festive

Ce soir, chers membres du Cep Baulois, c'est le premier diner d'exception et de haute tenue que vous propose le bureau du Club. Il devrait rester dans les annales. Les vins que vous allez sentir d'abord, goûter ensuite et enfin boire, ont été conservés dans la prestigieuse cave de notre Ami Luc Piton. Conservés depuis des années, ils vous seront servis dans l'ordre : 2018, 2015, 2013 et 2005

CHAMPAGNE MANDOIS - 2018

Cette maison de Champagne a été fondée à Pierry (Sud-ouest d'Épernay) en 1735. Elle s'étend sur 40 hectares (dont 23 hectares certifiés en BIO en 2020):

-70% Chardonnay -15 % Pinot noir -15% Pinot meunier.

C'est aujourd'hui Claude MANDOIS (la neuvième génération) qui dirige le domaine.

Les caves s'étendent sur plus de 2 kilomètres. Le vieillissement sur lies est de 3 ans minimum pour les non millésimés et 4 à 10 ans pour les millésimés. Les Champagnes produits sont repartis comme suit : -Collection Origine pour les non millésimés -Collection 1735, blanc de blancs et blanc de noirs pour les millésimés -Collection unique pour les cuvées spéciales.

Le Champagne que nous buvons ce soir est blanc de noirs M.2018 de la collection 1735. C'est un 100 % pinot noir qui développe une couleur OR avec des reflets ambrés qui annoncent un Champagne de corps et de structure. Au nez on retrouve des arômes de cerise à l'eau de vie et de fruits à noyau, caractéristiques du Pinot. C'est la promesse d'un Champagne gourmand. Son bel équilibre lui permet d'exceller tout au long d'un repas.

CHATEAU MONT REDON

Le vignoble du Mont-Redon existe depuis l'Antiquité. Les romains l'appelaient 'Montem Rotundum'. En 1344, le vignoble appartient au domaine pontifical.

Au dix-neuvième siècle le domaine devient la propriété de la famille Astier-Mathieu. Henri Plantin se porte acquéreur en 1923 des 2,5 Hectares de vignes. C'est aujourd'hui la quatrième génération qui est aux affaires, la famille Abeille-Fabre. La propriété s'étend maintenant sur 186 hectares dont: Châteauneuf du Pape 100 Ha - Lirac 32 Ha et Côtes du Rhône 25 Ha.

L'appellation Châteauneuf du Pape devient Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) en 1936 Châteauneuf du Pape est réparti sur 3 terroirs: -sol safre (mélange de sable et d'argile) -sols calcaires -sols galets Cette complémentarité parfaite permet aux terroirs alliés à de faibles rendements d'assurer l'identité et la constance des vins de Mont-Redon.

Dans les chais vinification moderne: Cuve inox, contrôle des températures, tri optique des raisins à la récolte et élevage partiel en fûts de chêne pour certaines cuvées.



MONT REDON BLANC - 2015

Cet assemblage de Grenache (55%), Clairette(20%), Roussanne (10%), Bourboulenc (5%) et Picpoul (5%) représente les meilleurs sols de la vallée du Rhône. Dans sa jeunesse, ce Châteauneuf du Pape blanc séduit par son profil gustatif élégant et sec ainsi que par sa texture finement équilibrée. Avec le temps, il évolue vers des profils plus complexes:

Agrumes confits, fleurs blanches, miel, notes d'acacia et de truffe blanche.

Accords: curry de poisson au citron vert, truite rôtie avec poire au gingembre, vol au vent.

MONT REDON ROUGE - 2013

Pour moitié élevé en barriques bourguignonnes, ce 2013 est issu de 7 cépages dont les principaux sont: Grenache (60%), Syrah (30%) et Mourvèdre (8%). Au nez un boisé discret côtoie harmonieusement les fruits cuits et les épices. Bel équilibre en bouche, une texture assez riche et des tannins charpentés. De beaux arômes de fraises, de mûres avec quelques traces d'évolution sur le cuir, la prune et une note de torréfaction.

C'est juteux et c'est bon !!

CHATEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY

L'origine du domaine remonte à un ancien château-fort du 13ème siècle nommé château Pichard. Après la révolution, le domaine devient la propriété de la famille Lafaurie puis prend le nom de LAFAURIE-PEYRAGEY. Lors de la classification de 1855 le domaine obtient le rang de 3ème meilleur liquoreux. Au fil des siècles la propriété change plusieurs fois de mains.

Depuis 2023 la majorité des parts est détenue par le groupe Laliq et se diversifie dans l'œnotourisme. Le domaine s'étend maintenant sur 41 hectares.

Les cépages sont: Sémillon 93% Sauvignon blanc 6% Muscadelle 1%

Le domaine produit également un grand vin blanc sec.

Le Lys de LAFAURIE-PEYRAGUEY LAFAURIE -PEYRAGUEY - 2005

De robe paille dorée, le vin se présente avec un joli nez fin.

En bouche l'abricot, le citron, la datte et d'autres fruits confits se découvrent. On retrouve quelques petites notes épicées et exotiques qui soulignent la richesse de ce millésime 2005.

Ce vin est d'une grande élégance et pourrait se garder jusqu'en 2055.

L'assemblage de ce millésime exceptionnel est le suivant: Sémillon 90%, Sauvignon 8%, Muscadelle 2%. Accords: Foie gras, Roquefort, plats exotiques, tarte à l'abricot, tarte tatin.

Le menu

Toasts de pâté de foie

Bouchée à la Reine au ris de Veau
Et aux champignons

Bœuf Strogonov

Tarte tatin et sa glace vanille