Kiwanigramme

BRAINE-LE-COMTE / SOIGNIES

EF815 – KI 12606

Année 2017-2018

Soirée Goûte-Vin du 30/03/2018

à Saint-Alfred

www.kiweb.org

Président :
Kaptain Flamm
Geoffrey MAYOR
Rue de la Saisinne, 61
7061 Thieusies
+32 496/123.084
geoffrey_mayor@yahoo.fr

Trésorier Vice-Président
Souris Alerte
Daniel CALLEBAUT
rue A. Renard, 26
7110 Houdeng-Goegnies
+32 495/822.340
daniel@callebaut.org

Prochaine Réunion :
RS 780 13/04/2018
à l'Envers du décor

Prochaine Manifestation :

Intérieur et Protocole
Bébert
Bernard BOTILDE
rue du sabotier 23
7110 Houdeng-Goegnies
+32(0)64/226.567
bernard@botilde.org

Secrétaire : Kristoff
Administration
Christian BOUGARD
Rue Balasse, 196
7110 La Louvière (H-A)
0496/507.149
christian@bougard.org

Secrétaire : Kristoff
Rédaction
Christian BOUGARD
Rue Balasse, 196
7110 La Louvière (H-A)
0496/507.149
christian@bougard.org

Lieux des réunions :

2e vendredi: Envers du Décor – Casteau

4e vendredi: Bibli Neufvilles

Nous vous attendons dès 20H00

Editeur responsable : Yves Papleux rue Caulier,138 - 7083 Neufvilles

KIWANIS
Serving the children of the world
Club Service fondé en 1915

Kiwanis Klub Braine-le-Komte / Soignies 12606 – EF 815

RNS du ve 30-03-2018 – 20h - SRA St Alfred

«Goûte-vin»

Liminaire.

Pour la 33e fois nous avons le plaisir de recevoir et d'écouter Patrick Fiévez, oeunologue bien connu et ami de notre club. Je vous renvoie à son site :

www.leguidedachatdesvins.eu

Cette année, nous visitons le Jura et une partie de la Savoie

Je dirai, avant tout un grand merci à notre hôte de ce soir, Le Geômais, et à ses cuistots.

Grand merci aussi à Patrick qui nous consacre cette soirée devenue traditionnelle !

Ouverture.

Kaptain ouvre cette réunion particulière, festive et porte un toast à nos amis de St Brieuc,

Il passe la parole à **Bébert** qui souhaite la bienvenue à nos séniors, à nos épouses/compagnes, aux visiteurs et invités, sans oublier notre conférencier Patrick.

Nous étions 36 présents ce soir pour écouter notre ami et … déguster…

Bébert, Blanche I et Kristoff, Blanche II et SA, Koketier et Touffu, Karsimore, FM, Plume Facile et Kommissar, Harry Potter, Annie et Pétou, Afska, Karole et Kaptain Flamm, Le Geômais, La Drôle de Karak3 et Karak3, Fanjo et Marc

Les visiteurs : Nelly Moreau du KC Tournai Princesse d'Espinoy ; René Boël du Fifty-One de Leuze, Mithy (Marki-Christine De Beer)du KC Le Roeulx Ville Princière

Les invités :

De tous : Patrick Fiévez, notre conférencier ; Maman (Armande Colson) ; Karen et Thomas Lattanzio

De Kommissar (Voir The Celtic Seven) : Monique et Didier Verriest

De Harry Potter : Sabine et Jean-Philippe Dupont, Christophe Coetrier

De Kaptain Flamm : Isabelle et Philippe

Bébert nous présente ensuite le **menu….** Adapté !

Salade de lentilles et saucisse de Morteau

Suprême de pintade aux morilles et vin jaune – Pdt Boulangère

Comté servi avec du vin Jaune

Comme d'habitude, **Patrick** commentera les vins servis avec les plats, au fur et à mesure, après nous avoir fait une petite introduction sur les régions visitées.

Mais avant qu'il n'ait pu prendre la parole, **FM** tient à lui faire un petit présent personnel… *une tenue du Rugby Club de Soignies, dans lequel son petit-fils joue et qui vient d'être sacré « Champion de Belgique ».*

Patrick reçoit donc Tshirt, bonnet et écharpe aux couleurs du club. Bon enfant, il portera le Tshirt toute la soirée. Patrick remercie FM pour ce cadeau « exceptionnel »…

Enfin notre ami peut prendre la parole.

Le **Jura** est un petit vignoble de seulement 1850 Ha.

Pour les blancs, les cépages sont le Chardonnay (floral) et le Savagnin (que l'on trouve uniquement dans le Jura).

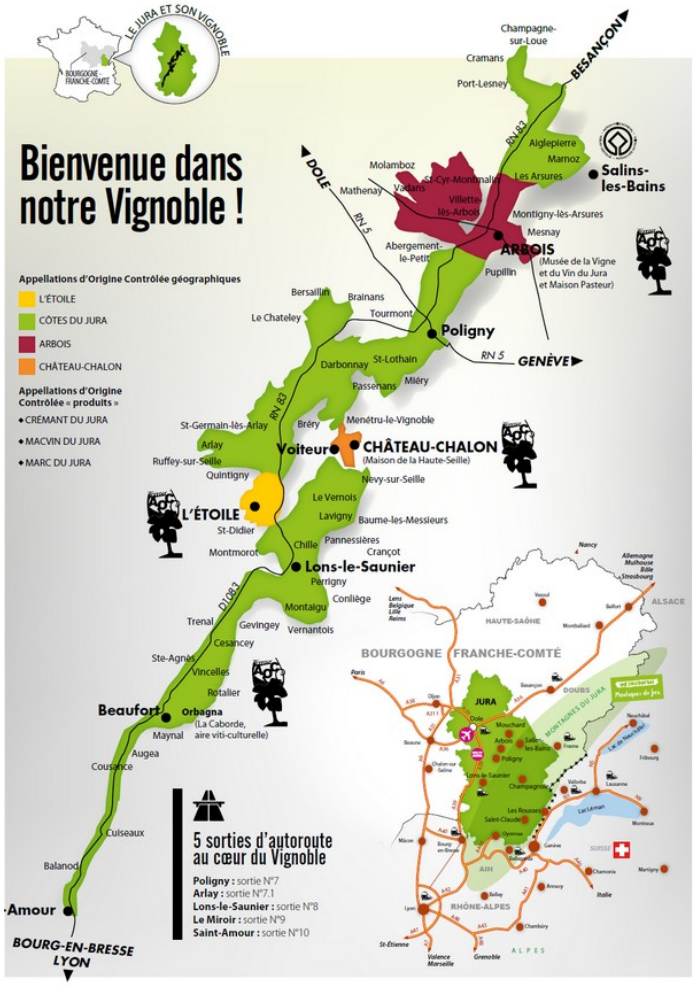
Pour les rouges (peu nombreux), on retrouve le Poulsard (fruité), le Pinot Noir (tannique) et le Trousseau (charpenté)

Le vin Jaune est élaboré uniquement avec du Savagnin.

Les fûts en chêne ne sont pas complètement remplis. Le Savagnin se transforme en Vin Jaune sous l'effet naturel de l'évaporation. Un voile de levure se crée. Il va protéger le vin de l'air, le nourrir pendant six longues années et trois mois, minimum. Aucune intervention extérieure n'est tolérée : ni soutirage, ni ouillage. Alors le divin nectar pourra laisser s'échapper l'extraordinaire complexité de ses arômes. La bouteille de Vin jaune, le Clavelin, contient 62 cl, soit ce qu'il reste d'un litre de Savagnin au départ. La partie évaporée s'appelle « **la part des anges** ».

Il y a également une production de vins effervescents « Crémant du Jura », liquoreux « Vin de Paille) , mistelles « Macvin du Jura », marc « Marc du Jura »

Presque à l'extrémité nord du vignoble, on trouve le vin d'Arbois. « Le vin d'Arbois, plus on en boit, plus on va droit » dira notre conférencier.



A l'apéritif, nous apprécions deux Crémants du Jura accompagnés de gougouilles (fromage, magret de canard fumé, rillettes, houmous, …), accompagnées de pain « maison ».

- *Un crémant « tradition » Côtes du Jura (AOP), brut, du domaine de Savagny, alliance de Savagnin et Chardonnay. Ce vin tradition révèle les arômes du Vin Jaune tout en finesse et discrétion. Il a des effluves de noix fraîches, amandes et noisettes.*
- *Un crémant du Jura, Marcel Cabelier (AOC), extra brut « Vintage 60 » Les raisins sont vendangés à la main et déposés délicatement dans des caisses à fond percé. Le pressurage se fait par grappes entières et est limité à 100 l de moût pour 150 kg de raisins. Méthode traditionnelle de prise de mousse après une seconde fermentation en bouteille s'étendant sur plus de 12 mois et atteignant 60 mois avant dégorgement pour le crémant présenté*

Avec l'entrée, Patrick nous propose :

- *Un vin de Savoie de la région de Chignin Bergeron (AOP), « Les Bouillettes ». Issu du cépage « Roussanne », il a trouvé son terroir de prédilection sous les contreforts et dans les éboulis de la montagne « La Savoyarde », sur les côteaux de Chignin. C'est un vin souple alliant les senteurs de l'aubépine,de la noisette et de l'abricot qui lui confèrent une bouche ronde et puissante.*
- *Un côtes du Jura (AOC), Chardonnay du 5 à 6 ans d'âge (2012), du Domaine de Savagny, au caractère puissant, typique du terroir jurassien.*

Avec le plat, nous dégustons :

- *Un vin blanc typique du Jura de cépage Savagnin*
- *Un cépage rouge « Trousseau », typiquement jurassien. Sa robe est légère. Il est doté d'une belle longueur et d'une grande complexité. On y retrouve des senteurs de poivre, groseille, cerise et griotte. Parfumé et fruité, il évoluera sur les arômes épicés avec les années.*

Avec le Comté, *un Vin Jaune on ne peut plus typique du Jura, qui est un des 5 meilleurs vins blancs au monde.*

Les prix et les lieux d'achat :

• Crémant Tradition :	8,79	Cora/Carrefour
• Crémant Vintage 60 :	11,99	Foire au vin Intermarché
• Chardonnay de Savoie	11,05	Caviste
• Bergeron de Savoie	12,99	Delhaize
• Savagnin	14,15	Caviste
• Trousseau	11,95	Caviste
• Vin Jaune	23,65	Delhaize/Cora

MERCI à Patrick par Le Geômais qui lui remet

- un Saugrenier, chansonnier (à boire, paillardes, …) des Saugrenus d'Augrenoise
- un set de 2 verres à dégustation « Norlan Glass Vaild », Black Edition

La réunion se clôture. Il est plus de minuit. Les participants partent. Quelques-uns restent pour le café ….

Chouette réunion, très conviviale, excellents vins très typés, très bon repas, super ambiance.

Bref, réunion très réussie. Merci à tous des participants, à Patrick et au Geômais.

Votre dévoué Kristoff

Amitiés les Amis, bisous les Amies

Quelques infos Club….

- **Repas du 27/04** à Neufvilles : *Bébert et Kommissar*
- **Réunion de Comité le mardi 3/04, à 19h30, chez Kommissar.** *Nous remercions Plume Facile de nous avoir « acceptés ».* Tableau sur le site
- **Cadeau officiel pour la visite à St Brieuc.** (Nous ne parlons pas des cadeaux personnels à nos hôtes).***Réfléchissons-y*** *pour la prochaine réunion du 30mars, mais ce sera sans doute un casier d'Augrenoise.*
- Le 28 avril à 20h, **Kambronne** organise, avec la Division H-O un **concert d'Empire à Ste Waudru,** au profit de l'enfance défavorisée de la Division.

  Inscriptions et prévente auprès de Papy.

Pour les **autres activités** (Festival de la bière des amis, Foire St Alfred, Soirée des Dames, ...) voir **agenda** ci-après !

Visite au KC St Brieuc.

Ils nous attendent bien le WE des **7 et 8 avril**. Rendez-vous est donné au Chêne Vert le vendredi 6 à19h. Retour lundi matin.

Les partants : Bébert et Bobo qui seront déjà sur place, Blanche 1 et Kristoff, logés chez Claude Fairier ; Michelle et Jeepee, logés chez Philippe Ribardière… soit 6

Personnellement, je pars le jeudi et rentre à Houdeng le mardi, en ayant fait un périple à l'aller et au retour !. Jeepee part également le jeudi et rentre le lundi.

Bon anniversaire *(> fin avril)*

- 03/04 : Karole
- 08/04 : Afska
- 10/04 : Bangui
- 26/04 : Doudoune

Activités des clubs « voisins », de la Division et des Divisions voisines.

Toutes les invitations vous ont été transmises par mail...

- 08/04/18 : K Division – **Départ** « Enfants à la mer »
- 14/04/18 : K Division – **Soirée de l'amitié** à La Panne
- 15/04/18 : K Division – **Retour** « Enfants à la mer »
- 28/04 : Kambronne et K Division H-O – Concert de musique d'Empire – 20h – Collégiale Ste Waudru
- 02/06 : KC Lessines-Ath. **Paëlla.**

.... **et si vous voulez en savoir encore plus : http://www.kiwanis.be/fr/agenda**

... et pour notre Division : http://www.kiwanis.be/hainaut-ouest/agenda

Activités dans les entités sonégienne et brainoise.

- 15/04 : KC BLC/S : Inauguration CMA Thieu (CHR Haute Senne)
- 29/04 : Lions Soignies Salmonsart : Vide-Dressing de 10 à 17h

AGENDA *(à court terme, + voir sur le site* www.kiweb.org*)*

- 25/04: 14 à 20h - Inauguration officielle du CMA à Thieu (CHR Haute Senne)
- 04/05: 16h – Festival de la bière des Amis à St Alfred, organisé par les Saugrenus
- 06/05: 9h30/18h30 – Buvette K à la Foire aux artisans et à la brocante St Alfred
- **29/06**: RS 785 – **LN** – **Soirée des Dames** à St Alfred – Buffet cuistots St Alfred

Prochaine RS

RS 780 – Ve 13 avril – 20h

«Envers du Décor»

Inscrivez/désincrivez-vous au plus tôt

facebook

http://www.facebook.com/kiwanis.brainelecomte.soignies