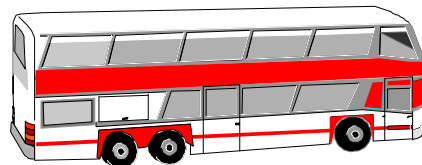


Editeur responsable  
PARMENTIER Adelin  
Route de Bastogne 355  
6700 ARLON  
☎/Fax 063/21.72.06  
parmentierrosiere@pi.be  
Bureau de dépôt : ARLON 1



Belgique - Belgïe  
P.P.  
6700 ARLON 1  
11/616

Dans ce numéro :  
L'assemblée générale  
La bière  
Le calendrier



## A PI A L'COPEPTE

*Feuillet d'information de l'Arel's Club Marcheurs  
Affilié à la FFBMP - LUX 012  
Mensuel - n°116 Février 2002*



*Combien de participants au car de Schaffen ?  
Peut-être autant qu'au souper du club !*

<u>Les anniversaires</u>		<u>Les marches du mois</u>			
JACOB Tharsile	01	D 03 08h	LINTGEN	L	6-11
KRIER Jacques	05	S 09 14h	MARCHE/FAMENNE	B	6-12
FRETZ Virginie	08	D 10 07h	TETANGE	L	6-12
VAN LAAR Alicia	10	D 17 07h	DUDELANGE	L	5-12
HAUBRUGE Marie-Madeleine	12	D 17 08h	TALANGE	F	10
DAENEN Louis	14	D 17 ATH	BATTICE	B	
ROUSSEL Daniel	14	S 23 14h	MASBOURG	B	6-12
DION Pierre	16	D 24 08h	PERLE	L	5-12
DAMIEN Robert	16	D 24 CAR	SCHAFFEN-DIEST	B	4-6-8-12-16
GRANDGENETTE Marie-Chantal	18				
MARTIN Pascal	18				
DAGONNIER Georgette	18				
SANEM Kevin	21				
DECHAMBRE Jacques	22				
JACQUET Didier	24				
EVEN Josua	25				
MARTELEUR Véronique	25				
THEISMANN Adrien	27				



**Bon anniversaire**

#### **Pour se rendre à :**

LINTGEN : A Mersch, prendre la direction de Luxembourg jusque Lintgen (28 km)

MARCHE EN FAMENNE : Suivre la N4 en direction de Namur (80 km)

TETANGE : A Athus, prendre direction Pétange, prendre la voie rapide vers Dudelange et sortie Kayl – Tetange. On peut aussi s'y rendre au départ d'Esch sur Alzette (38 km)

TALANGE : Suivre l'autoroute Luxembourg puis Metz. Talange se trouve une dizaine de kilomètres après Thionville (75 km)

MASBOURG : N4 jusque la barrière de Champlon, puis direction Nassogne et dans cette localité, à gauche vers Masbourg (74 km)

PERLE : N4 en direction de Martelange et avant la descente, prendre à droite (18 km)

SCHAFFEN : se rendre à la place des Chasseurs Ardennais pour prendre le car

BATTICE : prendre contact avec le club d'Athus (063/38.87.18).

### **Nouvelles du club**

#### **Malades**

Annette REMY a dû être hospitalisée quelques jours mais a pu rentrer chez elle. Nos meilleurs souhaits pour sa convalescence

#### **Blessés**

Maria SCHOLTES s'est cassé la cheville sur le marché d'Arlon et a dû être opérée. Nous lui souhaitons un prompt et complet rétablissement. Courage Maria, tu pourras encore danser.

#### **Décès**

Josiane LASSENCE, Daniel LASSENCE; Aline et Frédéric remercient les membres qui leur ont témoigné leur sympathie lors du décès de la maman de Josiane et Daniel.

Guy CORMAN et Marie ont la douleur de vous faire part du décès de la maman de Guy.

Francis MICHOTTTE vous annonce le décès de sa maman.

### **Souper du club**

Notre traditionnel souper aura lieu le samedi 2 février 2002 à l'INDA. L'apéritif sera servi à partir de 19.00 heures et le repas à partir de 19.45 heures.

Le prix est de 5 € pour tous les affiliés, ceci à l'occasion du 25<sup>ème</sup> anniversaire du club. Pour les extérieurs, le prix est de 20 €. Les boissons sont à prix démocratique. **Les paiements se feront uniquement en Euro.** Pensez au courageux qui vous servira et facilitez-lui la tâche. La soirée sera animée par un disc-jockey. Les déguisements sont les bienvenus.

**Il est trop tard pour les réservations. On demande volontaires pour préparer la salle à 14 h.**

## Assemblée générale du 13/01/2002

Présents : PARMENTIER A. KRIER J DELTENRE CL EPPE M. LAVIOLETTE J.J. FOURNY M. DEPIERREUX F MEYER H PASCAL M. LEYENS V. DEBOUGNOUS V. FELLER M. WIOMONT R. BRASSEUR G. ERNSNT M.F. WAGENER J.M. LECOMTE J. de GRAEVE A. BRENY H. WARNAND CL. KEZER D. MARS G DEPIERREUX M.R. FLOCK J GERARD M. REMY A MUSCHANG A. MAUBRY J. SCHOLTES M FRETZ N. CHARNET A. LASSENCE D. MATHIAS J. NERENHAUSEN M.J. DAENEN L. PIRET M.T. COLLIN L. LAMBOTTE D. RAPAILLE J. HAUBRUGE M. DUBUS F. GARLEMANT H. VAN DE WOESTYNE CH. MARS F. PARMENTIER P. SANEM J.M. REISER C. SANEM K. SANEM A. VANDERVILT R. GIORDANENGO E. THEISMANN A. DEBRESSING A. MULLER C. PARMENTIER A. LECOMTE T. LASSENCE F. LICK H. WEISGERBER N. COULON M.R. GUEBEL J.M. LABRO N. PAQUAY L. GERARD CH. FELLER R. ROSIERE G.

### **1. rapport sur la situation du club par le président**

Je vous présente au nom du comité et en mon nom les meilleurs vœux pour l'année 2002. Qu'elle voie la réalisation de tous vos souhaits et qu'elle vous garde en bonne santé.

Je remercie tous ceux qui se sont déplacés pour être ici cet après-midi. Ils prouvent par leur présence qu'ils s'intéressent à la vie du club.

Chaque année, lors de l'assemblée générale, je dresse l'état du club. Je suis très heureux de vous dire que notre club va bien. Cependant, plusieurs de nos membres ont perdu un être cher et deux membres sont décédés en cette année 2001, René Andrianne et Jacques Guillaume. Pensons à eux pendant ces quelques instants de silence.

Notre club n'a jamais compté autant de membres, soit 210 pour l'année écoulée et 130 étaient déjà réinscrits pour 2002 avant cette A.G. parmi ceux-ci, 17 nouveaux, ce qui témoigne de la vigueur du club. Nos finances sont saines. Tous ensemble, nous avons un minimum de 3.560 participations, soit une moyenne de 17 participations par membre. Je vous laisse juge si c'est bien ou non. Ce qui n'est certainement pas bon, c'est que 30 membres n'apparaissent pas dans ceux qui ont marché, soit qu'ils n'ont pas marché du tout, soit parce qu'il n'ont pas communiqué leurs marches. Dans les deux cas, ce n'est pas normal. Le président, les membres du comité et certains membres se décarcassent pour que le club soit dynamique, pour vous proposer des activités intéressantes. Beaucoup de membres marchent régulièrement et communiquent leurs marches.

Il est inadmissible que certains s'inscrivent on ne sait trop pourquoi et qu'ensuite, ils ne participent à rien.

Un autre mauvais point est la participation de nos membres à nos marches. Alors que ces manifestations devaient être une fête où tous se retrouvent;, il n'y a jamais eu plus de 120 membres. Vous reconnaîtrez que c'est peu.

Je pense donc qu'il y a un problème de ce côté et le prochain comité tentera d'y remédier. Si la situation devait s'aggraver, nous devrions changer le nom de notre club pour nous appeler "les pantouflards d'Arlon".

Heureusement, il y a encore de marcheurs. Je citerai deux de ceux-ci, Frédéric MARS qui a effectué pour la deuxième fois Paris – Tubize, soit 295 km en 4 jours et Kévin SANEM qui à l'âge de 7 ans a parcouru les 42 km de notre circuit d'octobre. Bravo à eux deux et à tous les autres.

Pour l'année 2002, nous continuerons à favoriser les marcheurs. Nous organiserons plusieurs voyages en car. Nous vous en parlerons tout à l'heure. Il y avait jusqu'à cette année un rassemblement avant les marches. Depuis longtemps, plus personne ne s'y rend. J'invite donc les non motorisés à prendre contact avec des amis pour les voyages. Je vous invite tous à faire du co-voiturage. Pensez à votre portefeuille et au réchauffement de la planète.

Je termine en vous disant "Continuons et faisons mieux en 2002".

### **2. Rapport de la trésorière**

La trésorière Monique EPPE distribue à tous le bilan et c'est le trésorier adjoint, Henri MEYER qui explique les différents compte qui s'y trouvent.

### **3. Rapport des vérificateurs aux comptes**

Louis PAQUAY et Pierre PARMENTIER ont contrôlé les comptes. Ils félicitent la trésorière pour la bonne tenue de ces derniers et nous demandent de les approuver pour l'année 2001

### **4. Votre pour l'approbation des comptes**

Les comptes sont approuvé à l'unanimité.

### **5. Election des vérificateurs aux comptes pour 2002**

RAPAILLE Julien, FELLER Marcel, suppléant, FLOCK José.

## 6. Divers

### a) Car

PASCAL Maryse dresse le bilan : l'année passée, notre club a organisé 7 bus dont Paris, Philippeville, Jemeppe sur Sambre, Weywertz et Butgenbach, Boofzheim et Neufgrange, Herk de Stade. Certains étaient moins remplis que d'autres. Que faut-il faire pour remplir un bus de 50 places? Compte tenu de ce que nous sommes plus de 200 dans le club. Néanmoins, je remercie tous ceux qui m'ont permis de remplir les bus en espérant que cete année, d'autres nouvelle têtes viennent se joindre à nous.

Cars pour 2002 : 24/2 à Schaffen (marche nationale flamande), 20 et 21/04 à Plancher-Bas et Saverné, 5/5 à Lembeek, 15/06 à Binche, 11/8 à Dourbes et Hompré, 10/11 à Lodelinsart et 24/11 à Grivegnée, ce qui fait un total de 9 cars.

### b) Polos

T-shirts et vestes, on en reparlera prochainement au comité.

### c) A pi a l'copette

Le président souhaite recevoir des articles non copiés dans d'autres brochures mais du cru de nos marcheurs. Il attend vos romans fleuves.

### d) Calendrier des marches

On attendait d'avoir la liste des cars. Il paraîtra dans le bulletin de février

### e) Itinéraires pour se rendre aux marches

L'imprimeur pressait et ils ont été oubliés en janvier.

### f) Souper du club

Se fera le 2 février à 19.00 heures à l'Institut Notre Dame, (entrée par la rue du Casino et est annoncé comme le souper du 25<sup>ème</sup> anniversaire.

### g) 25<sup>ème</sup> anniversaire du club

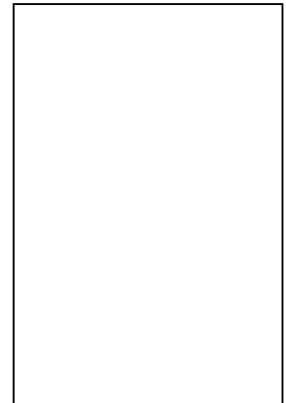
Il devait avoir lieu l'an passé mais comme le jour de la marche de l'Arelerland, la ville d'Arlon organisait le jumelage avec Dayton-Market, il avait été remis à 2002. A une des dernières réunions du comité, le secrétaire avait signalé que partout en Belgique, au Grand-duché de Luxembourg et à beaucoup d'endroit, les 25 ans d'un club étaient fêtés, non seulement avec les membres du club mais aussi avec les clubs amis car c'est eux qui en venant chez nous nous aident à vivre. Que nos 20 ans avaient été bien fêtés que surtout, Arlon, chef lieu de la province et le plus gros club de la province se devait de faire quelque chose car dans le cas contraire, on se ferait encore remarquer comme d'habitude. Il proposait éventuellement d'imprimer une médaille plaquette en étain que l'on conserverait pour la vie et bien moins chère que la réduction pour un souper proposé par d'autres. Aux votes : majorité moins deux voix pour le souper. Le secrétaire a souligné que c'était une décision qui devait se traiter en assemblée générale puisque cela concernait le club. C'est pourquoi la question est posée. Certains approuvent l'idée d'une plaquette en étain mais d'autres (la majorité) préfèrent le souper à prix réduit...plus un tee-shirt avec 25 ans (à revoir) arguant qu'une médaille se met dans un tiroir et est oubliée. Et le repas lorsqu'il est mangé ? Il n'en reste rien. Et les clubs amis, on s'en fout. L'avenir dira qui avait raison, le secrétaire qui est à l'écoute des clubs de la fédération ou la majorité des membres présents à l'A.G. Alea jacta est.

## L'inconnu du mois

Notre inconnu est très économe et avec l'arrivée de l'€uro, il a utilisé ses devises étrangères. Après l'Alsace où il a écoulé ses marks et pfennigs, il a pu acheter une tartine avec des florins à Herk de Stad. C'est en vain qu'il a essayé de liquider la totalité de sa monnaie. Notre inconnu est alors redevenu un homme d'église convaincu ce qui lui permet lors de l'assistance aux différentes messes d'écouler ses florins à la grande satisfaction de l'abbé HANSEN.

*Sur une idée de Florent DUBUS*

L'inconnue du mois dernier était *Carine REISER*



## LA BIÈRE

L'hydromel, nous l'avons vu est une très ancienne boisson. A l'exception du vin, dont Noé fêtant la fin du déluge, s'offrit une de ces cuites dont on parle encore aujourd'hui, il fut une des premières boissons élaborées. A moins que ce ne soit la bière ! En effet, comme les hommes eurent très tôt l'idée d'ajouter à cette boisson sucrée, une décoction de plantes, à mon avis, on peut déjà parler à propos de cette boisson, autant de bière (archaïque et balbutiante certes) que d'hydromel. Quoi qu'il en soit, si l'hydromel est quasiment devenu aujourd'hui une boisson folklorique, la bière elle est en pleine gloire.



Chope romaine ?

L'origine de la bière, que nous buvons aujourd'hui, est comme le pain, un produit céréalier. Il est donc parfaitement légitime qu'après avoir demandé au père éternel de nous fournir notre pain quotidien, certains préfèrent consommer ce pain à l'état liquide plutôt que solide

Les Gallo-Romains lui avaient d'ailleurs donné le nom de *cérévisia* en l'honneur de *Cérès* la déesse des moissons, d'où le nom de *cerveoise*. Ce n'est qu'au xv<sup>e</sup> siècle que viendra le nom de bière, qui marque l'avènement d'une technique nouvelle dont notamment la cuve à double fond et l'utilisation du houblon. Ce mot vient de l'allemand ou néerlandais *bier*, (boisson) tiré du latin *biber* ou *bibō* (boisson, buveur). Nos ancêtres les Gaulois buvaient de cette cervoise, des quantités phénoménales. A l'occasion des fêtes de Samain (1 novembre), début de la nouvelle année, ils organisaient des concours à qui en boirait le plus. La cervoise ainsi consommée devait leur assurer l'immortalité. Et on continua à boire de la cervoise. Il y avait à cela de bonnes raisons. L'eau était souvent porteuse d'épidémies. Pour faire de la cervoise il fallait bouillir l'eau et à préférer cette boisson stérile on se prémunissait un peu. Saint Arnould au xv<sup>e</sup> siècle, qui devint le patron des brasseurs, constatera que les buveurs de cervoise attrapaient beaucoup moins de coliques que les buveurs d'eau.

Qui a inventé la bière ? On peut imaginer que c'est une femme. Cette ménagère antique, aurait oublié une bouillie faite de céréales germées et d'eau. Cette bouillie aurait fermenté, produisant

de l'alcool. N'ayant rien d'autre à servir à son mari rentrant de la chasse, elle lui aurait servi cette bouillie. L'ayant consommée, il en aurait éprouvé un grand bien-être jusque là inconnu et aurait récompensé aussitôt son épouse. Celle-ci, tout heureuse aurait répété la formule et tenté de l'améliorer. Cette hypothèse en vaut bien une autre. Les plus anciennes tablettes écrites découvertes et datant du iv<sup>e</sup> siècle avant J.C, parlent d'une boisson forte distribuée aux ouvriers. Il s'agit déjà de bière car le processus de fabrication y est décrit. Mais elle n'avait pas toujours cet aspect limpide et engageant que nous lui connaissons. On aimait l'épaissir de farine en brassant le mélange avant de le laisser fermenter à nouveau. Le malt ayant servi à l'opération était récupéré et mangé ce qui donnait une précieuse source de vitamines. Les Egyptiens auraient beaucoup amélioré l'art de la brasserie à tel point que leur bière s'exportant, arriva chez les Grecs qui la firent connaître aux Gaulois. Ceux-ci, et leurs successeurs par la suite firent de la cervoise à toutes les sauces si on peut dire, ou plutôt à tous ingrédients. De petite garde, elle moisissait vite et on y ajoutait pour la conserver et l'améliorer, des aromates, de la marjolaine, du laurier, du myrte, de la sauge, du raifort, du trèfle, du pouillot, du lupin, de l'écorce de chêne, de la menthe, de l'absinthe selon qu'on la voulait parfumée, rafraîchissante, forte ou douce. Au moyen âge, l'usage d'excitants était toutefois puni.

On pourrait dire encore beaucoup de choses sur la bière, ou sur la cervoise, je ne sais plus très bien. Le moyen dont au xv<sup>e</sup> siècle, en

Alsace-Lorraine-

Bavière, les

contrôleurs chargés de

fixer les prix s'y

prenaient pour

déterminer la densité du

produit mérite d'être

relatée. Ils portaient des

fonds de culotte en peau.

Ils versaient un peu de

bière à expertiser sur un



Un contrôleur ?

banc de bois et s'asseyaient dessus. Ils allumaient alors tranquillement leur pipe et au bout d'une heure ils se levaient ; Si le banc restait collé aux culottes, la bière était conforme aux règlements. Dans le cas contraire elle devait être vendue à bas prix. Comme quoi, pour faire respecter la loi, il faut parfois s'asseoir dessus.

## Car à SCHAFFEN-DIEST

Ce dimanche 24 février, le club organise un déplacement en car à Schaffen-Diest où se déroule la marche nationale de la V.W.F. Comme d'habitude, le départ se fait à la place des Chasseurs Ardennais à 07.00 heures. Le retour se fait entre 18.00 et 19.00 heures. Nous resterons 4 heures à Schaffen et en fonction de l'horaire et de la météo, nous ferons un petit arrêt lors du retour.

**Attention !** Il n'y a pas de repas chaud lors des marches en Flandre et ce sera probablement le cas ici. Il y aura probablement des grillades.

Les inscriptions se font auprès de Maryse au 063/21.88.99. Maryse travaille. Ne lui téléphonez pas trop tard.

## Bière d'ortie

et du jus de citron

INGREDIENTS (pour 5 litres de bière)

1 Kg de jeunes orties - 4 litres d'eau - 4 citrons coupés en rondelles - 500 gr de sucre - 20 gr de levure de boulanger délayée dans un peu d'eau.

PREPARATION. Laisser bouillir doucement dans l'eau, les orties et les citrons durant 45 minutes. Filtrer et ajouter le sucre. Dans le liquide encore tiède (pas plus de 30 ° C) verser la levure diluée. Bien mélanger. Couvrir le récipient avec un tissu et laisser fermenter pendant quatre jours.

Ecumer et remplir des bouteilles à parois épaisses (bouteilles à champagne ou à mousseux) Fixer le bouchon (en plastique pour plus de facilité) avec un muselet. Servir très frais après deux mois de cave.

**Certains dénieront à cette boisson le nom de bière. On ne leur fera pas un procès. Seul le résultat compte. Ils peuvent toujours se rabattre par exemple sur la recette fabriquée par les premiers émigrants en Amérique, venus surtout d'Irlande. : doser soigneusement un tiers de lait, un tiers de crème, un tiers de bière vert délayant de la cannelle. A votre santé.**

Transmis par Victor LEYENS

## Le calendrier

### **La semaine**

La subdivision en 52 semaines correspond approximativement au nombre de quarts de lunaison (Une semaine) renfermés dans l'année. Une semaine, quant à elle, est divisée en 7 jours: Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi, Samedi, Dimanche nommé ainsi en l'honneur des sept astres connus à cette époque

Lune, Mars, Mercure, Jupiter, Vénus, Saturne, Soleil

### **Le calendrier républicain**

Un décret de la convention du 5 octobre 1793 mit en usage un nouveau calendrier, le calendrier républicain La proclamation de la république eut lieu le 29 septembre 1792, jour de l'équinoxe d'automne. Profitant de ce hasard, les révolutionnaires ont pris cette date pour 1ère et fixé le début de l'année au jour civil où tombe l'équinoxe d'automne pour le méridien de Paris.

L'année comporte 12 mois de 30 jours. Les noms des mois, dus au conventionnel Fabre d'Eglantine, ont une sonorité poétique accordées aux saisons: Automne: Vendémiaire, Brumaire, Frimaire

Hivers: Nivôse, Pluviôse, Ventôse

Printemps: Germinal, Floréal, Prairial

Été: Messidor, Thermidor, Fructidor.

Les mois était divisés en 3 décades et le nom des jours était tiré de

l'ordre naturel de la numérotation: primidi, duoti, tridi, quartidi, quintidi, sextidi, septidi, octidi, nonidi, décadi. Le calendrier républicain devait durer 13 ans, jusqu'à son abolition et son remplacement par le grégorien, par Napoléon le 1er janvier 1806.

### Vers un calendrier universel ?

Le calendrier grégorien a été reconnu par la quasi-totalité des nations. Cependant les irrégularités et anomalies multiples de ce calendrier posent d'innombrables difficultés économiques et sociales: Le nombre de jours du mois varie de 28 à 31, le nombre de jour de travail oscille entre 20 et 23. Les statistiques mensuelles, bases des prévisions de l'industrie et des grandes exploitations, tant pour la production, que pour les salaires, ne sont pas comparables entre elles et demandent des ajustements incessants.

Il y plus d'un siècle que l'on propose de faire subir au calendrier grégorien une révision plus ou moins profonde. En France, dès 1849, Auguste Comte conçut le plan d'un calendrier de 13 mois égaux de 28 jours suivis d'un jour blanc. Ce calendrier, mis au point par P.Delaporte au début du siècle, est repris en Amérique sous le nom de Calendrier universel. Dans Le calendrier universel, l'année comporte 364 jours, 12 mois et 52 semaines. Un jour supplémentaire, stabilisateur, férié et non daté (Jour blanc) se placera à la fin du mois de décembre. Le jour bissextile sera placé à la fin du mois de juin. Chaque date correspond à un jour de la semaine bien déterminé et en fait un calendrier perpétuel:

Le nombre de jours ouvrables dans chaque mois est partout le même, 26, ce qui permet la comparaison avec d'autre mois de la même année ou d'autres années.

## LA CÔTE DE NUITS

### 6. LES APPELLATIONS (Suite)

#### ■ CHAPELLE-CHAMBERTIN, CHARMES-CHAMBERTIN, GRIOTTES- CHAMBERTIN, LATRICIERES-CHAMBERTIN, MAZES-CHAMBERTIN, MAZOYERES-CHAMBERTIN, RUCHOTTES-CHAMBERTIN

AOC 1937

Pinot noir

11,5° - 14,5°

Une guirlande de sept grands crus complète Chambertin et son Clos de Bèze; du même côté de la route se situent Ruchottes et Mazis (entre Gevrey et le Clos de Bèze) et Latricières (entre Chambertin et Morey Saint-Denis); de l'autre côté c'est-à-dire en contre bas: Chapelle Griotte, Charmes et Mazoyères (maintenant sans l'appellation Charmes).

Bien qu'ils forment une même famille, on décèle entre eux des nuances: Latricières serait plus bouqueté mais moins puissant que Chambertin, charmes moins tannique, chapelle serait le plus fruité.... et griottes fleurirait la cerise, justifiant ainsi son nom.

#### ■ MOREY SAINT-DENIS

AOC 1936

Pinot noir voir Nuits-Saint-Georges

A Morey St-Denis, la D122 marque la limite entre les premiers crus (à l'est) et les grands crus: Clos de la Roche, Clos St-Denis, Clos des Lambrays, Clos de Tart... effectivement "clos" de mur comme leurs noms l'indiquent.

On y trouve de belles saveurs d'amande ou de noyau de cerise.

Dans les vins d'appellation communale, on trouve plutôt des parfums de fruits rouges.

#### ■ CLOS DE LA ROCHE, CLOS ST-DENIS, CLOS DE TART, CLOS DES LAMBRAYS

AOC Clos de la Roche 1936

Clos St-Denis et Clos de Tart 1939

Clos de Lambrays

Pinot noir 11,5° - 14,5°

Quatre clos classés grands crus: autant de titres de gloire pour le village de Morey St-Denis.

Issus de sols comparables à ceux de Chambertin, les vins de Clos de la Roche allient une structure parfaite et profonde à un fruité très riche; ceux du Clos St-Denis, les plus racés, brillent par leur finesse et leur charme, non démunis d'une certaine mâche.

Plus au sud, le Clos de Tart donne des vins puissant dont les complexes saveurs de jeunesse évoluent vers un goût concentré d'épices... cependant que le Clos de Lambrays, classé grand cru seulement est promis à une belle vie. *(Transmis par Louis HANIN)*

## FEVRIER 2002

<u>Anniversaires</u>	<u>Marches</u>	<u>Mémo</u>
V 1 <i>Tharsile JACOB</i>		
S 2		<b>Souper du club</b>
D 3	<b>LINTGEN</b>	
L 4		
M 5 <i>Jacques KRIER</i>		
M 6		
J 7		
V 8 <i>Virginie FRETZ</i>		
S 9	<b>MARCHE EN FAMENNE</b>	
D 10 <i>Alicia VAN LAAR</i>	<b>TETANGE</b>	
L 11		
M 12 <i>Mady HAUBRUGE</i>		
M 13		
J 14 <i>Louis DAENEN Daniel ROUSSEL</i>		
V 15		
S 16 <i>Pierre DION DAMIEN Robert</i>		
D 17	<b>DUDELANGE TALANGE BATTICE</b>	Car d'Athus
L 18 <i>Marie-Chantal GRANDGENETTE Georgette DAGONNIER (épse DELTENRE Claude) Pascal MARTIN</i>		
M 19		
M 20		
J 21 <i>Kévin SANEM</i>		
V 22 <i>Jacques DECHAMBRE</i>		
S 23	<b>MASBOURG</b>	
D 24 <i>Didier JACQUET</i>	<b>PERLE SCHEFFEN-DIEST</b>	<b>Déplacement en car</b>
L 25 <i>Véronique MARTELEUR Josua EVEN</i>		
M 26		
M 27 <i>Adrien THEISMANN</i>		
J 28		



Servira-t-il encore en février ?



## ■ CHAMBOLLE-MUSSIGNY

AOC 1936

Pinot noir voir Nuits-St-Georges.

Les vins de Chambolle-Mussigny se flattent d'être les plus fins, les plus tendres, les plus féminins de la Côte de Nuits. Aromatiques et racés, ils offrent des senteurs de framboises et d'épices. Les premiers crus (une bonne vingtaine) s'épanouissent en contre-bas du village en un arc de cercle qui joint le grand cru de Bonne Mares au nord à celui de Mussigny au sud

## ■ BONNE MARES MUSSIGNY

AOC Mussigny 1936

Bonne Mares 1939

Pinot Noir: 11,5° - 14,5°

Bien que situé chacun à une extrémité du village, (Bonne Mares au nord déborde sur Morey St-Denis et Mussigny au sud jouxte Clos Vougeot), les deux grands crus partagent cette aptitude à produire des vins "féminins" qui distingue Chambolle des autres terroirs. Les vins de Mussigny suscitent le plus grand lyrisme: parfum sublime, délicatesse ravissante, finesse soyeuse, subtilité, sensualité. Ceux de Bonne Mares, dont le corps est plus apparent et le bouquet vire à des senteurs de sous bois, n'en sont pas moins remarquables.

## ■ VOUGEOT

AOC 1936

Pinot noir voir Nuits St-Georges

Surtout célèbre par son Clos, la minuscule commune de Vougeot, 88 hectares dont 69 plantés en vigne donnent du vin de premier cru et d'appellation simple, fin et séduisant proche de ceux de Chambolle Mussigny et une petite proportion de vins blancs.

## ■ CLOS DE VOUGEOT

AOC 1937

Pinot noir 11,5° - 14,5°

Le Clos d'une superficie de 50 hectares entièrement ceints de murs se trouve aux mains de +/- 80 propriétaires. .

Etant donné ses dimensions - exceptionnelles pour un clos bourguignon, un climat - le terroir n'est pas homogène. Aussi distingue-t-on une partie haute vers le sud-ouest où se situent les meilleurs sols; - les moines en tiraient jadis la "cuvée des Papes" - une partie médiane excellente qui donnait la "cuvée des Rois".

Une partie basse (le long de la RN 74) la moins favorable parce que la moins bien drainée, c'était celle de la "cuvée des moines".

La diversité du terrain et la multiplicité des propriétaires (chacun vendangeant et vinifiant à sa façon) rend assez difficile la caractérisation des vins du Clos; disons qu'ils doivent être riches, généreux, pleins mais non massifs, dotés d'un nez puissant et d'un très long fini.

Parfums subtilement amalgamés de la réglisse et de la truffe, de la violette et de la menthe sauvage. C'est tout l'arôme du printemps

## ■ GRANDS ECHEZEAUX

AOC 1937

Pinot noir 11,5° - 14,5°

Bien que situés à l'ouest du Clos de Vougeot, ces deux grands crus se trouvent sur le territoire de la commune de Flagey-Echezeaux, laquelle ne constitue pas une appellation

communale. Ses vins classés prennent l'appellation voisine. Ces vins allient la vigueur et la sève du Vougeot à la délicate élégance des Vosne Romanée...

#### ■ VOSNE ROMANÉE

AOC 1936

Pinot noir voir Nuits-Saint-Georges

" Il n'y a pas de vin commun à Vosne" affirmait Courtepée, auteur Bourguignon du XVIIIème siècle. Joli compliment plus que jamais mérité car le village détient le privilège de produire, en son cœur même, les vins peut-être les plus rares du monde, issus de 5 grands crus.

Les premiers crus, eux aussi remarquables de velouté sont réputés pour leur parfum d'épices qui serait unique en Bourgogne; dans les vins d'appellation communale simple, cette odeur évoque souvent le cacao.

#### ■ ROMANÉE, ROMANÉE CONTI, ROMANÉE-ST-VIVANT, RICHEBOURG, LA TÂCHE

AOC 1936

Pinot Noir : 11,5° - 14,5°

Disputé à Madame de Pompadour par le Prince de Conti - qui l'emporta en 1760 - le minuscule vignoble de la Romanée Conti (1,8 hectare) figure depuis au moins trois siècles au sommet de la hiérarchie bourguignonne ... où il ne distance en vérité que de très peu ses homonymes. Exceptionnels à tous égards, les vins de ce terroir unique offrent un foisonnement de senteurs, une voluptueuse velouté, une persistance du goût au palais... auxquels aucune description ne saurait rendre justice. Et s'il faut dégager des nuances, on dira que la Tâche se rapproche le plus de la Romanée Conti, que les vins de Richebourg sont plus charnus, ceux de la Romanée plus pleins.

#### ■ NUITS-SAINT-GEORGES OU NUITS

AOC 1936

Pinot noir

Rouges : 10,5° - 13,5°

1er cru : 11° - 14°

Blanc : 11° - 14°

1er cru : 11,5° - 14,5°

La capitale de la Côte de Nuits ne possède pas de grand cru mais on compte une quarantaine de premiers crus. Ils sont répartis en deux zones sur les coteaux: au nord font suite à ceux de Vosne Romanée et au sud ceux qui surplombent la RN 74.

A l'extrême sud se trouve le premier cru dit " Le Saint-Georges" constitué en vignoble dès l'an mil.

Riches et capiteux, les premiers crus de Nuits possèdent une solide charpente et une plénitude de texture qui les distinguent de leurs voisins.

#### ■ COTES DE NUITS - VILLAGES

AOC 1964

Noir : 10° - 13,5°

Blanc : 11° - 14°

Cette appellation concerne exclusivement des vins originaires des communes de Fixin et Brochon au nord et de Premeaux-Prissey, Comblanchien et Corgoloin au sud qui peuvent du reste être assemblés.

Souples et fruités, ils ne demandent que quelques années pour atteindre leur plénitude.

#### ■ BOURGOGNE - HAUTES COTES DE NUITS

AOC

Les Hautes Côtes de Nuits donnent des vins de très remarquable qualité, en égard à la situation des vignobles à 400 mètres d'altitude en moyenne.

Transmis par Louis HANIN.