



## LES PRINCIPES

### Définition :

Club d'œnologie, constitué en association à but non lucratif, affilié à la fédération culturelle des vins de France (68).

### Objectifs :

- faire découvrir le vin et le monde du vin, dans un esprit de convivialité, de bonne humeur et de détente.
- permettre une approche du monde des grands vins (par exemple : Château D'Yquem 98, cité après, est à la vente à 230 euros la bouteille).
- faciliter à ceux qui le souhaitent la constitution d'une cave avec des vins taillés pour la garde.
- faire découvrir des vins rares, des micro-cuvées comme un Ambonnay Rouge Grand Cru ou un Riesling vendange tardive du grand cru Rangen de Zind Humbrecht (600 demi-bouteilles/an).
- organiser des manifestations œnologiques et concourir à la promotion des vins de Moselle.

### Moyens :

Le club a passé un contrat avec la fédération culturelle des vins de France (68), de ce fait et moyennant un règlement mensualisé, il reçoit neuf fois par an un thème de dégustation qui comprend de la documentation pour chaque membre ainsi que 9 bouteilles de vin.

Ces vins sont sélectionnés par un jury d'experts pour assurer une logique certaine au thème de dégustation. Ils sont issus de domaines à forte notoriété et sont en général réservés aux restaurants de gastronomie et à des réseaux spécialisés ; ils sont dans leur grande majorité introuvables en grande distribution.

Un vendredi soir de chaque mois, en dehors des mois de juillet, août et décembre, les membres se retrouvent, *dans un esprit de convivialité et de bonne humeur*, dans une salle mise à disposition par la mairie de Marange Silvange, et dégustent et notent les vins à l'aveugle dans les règles de l'art, selon le principe des 4 analyses : visuelle, olfactive, gustative et globale.

La formation aux techniques de la dégustation y est enseignée.

De façon à rendre la soirée plus conviviale des petits accompagnements sont prévus avec les vins, de façon à les mettre en évidence.

Les 9 thèmes sont connus en début d'année et comportent une dégustation prestige.

La dégustation prestige est composée de « vins stars » du vignoble français et d'ailleurs dont voici quelques-uns dégustés ces dernières années :

Krug 1990 (un mythe), Château D'Yquem 98, Château Mouton Rothschild 93, Pago de los Capellanes Reserva 98 (Espagne), Emily's Paddock 2000 (Australie), Clos de Tart (grand cru de Bourgogne vendu à 95 % à l'export)

**Le but de ces réunions est basé uniquement sur de la dégustation de vin :** les vins pour l'analyse gustative devant être recrachés dans un matériel adapté.

*(Il est laissé bien entendu à la liberté et à la responsabilité de chacun de boire un peu d'un vin qu'il aurait particulièrement aimé, mais en aucun cas une personne ne doit terminer une dégustation enivrée).*

En fin de séance, chaque membre, parce qu'on lui a appris le principe de la notation, remet ses notes finales et reçoit le mois suivant un tableau avec graphique sur lequel il pourra vérifier lui-même l'étendue de ses compétences et de ses progrès.

A l'issue de chaque séance, un tarif des vins dégustés et d'autres des mêmes domaines, est remis à chaque participant.

Il n'y a aucune obligation d'achat ni d'incitation allant dans ce sens. Chacun agissant librement.

### **Constitution :**

Un groupe de dégustation, du fait de la contenance d'une bouteille, est composé systématiquement d'un maximum de 17 membres actifs.

Pour que le nombre de membres devienne supérieur, il convient alors de commander un deuxième thème de dégustation, ce qui double la cotisation du club auprès de la fédération. A ce jour, cette décision n'a pas été prise en assemblée générale.

Toute personne de plus de 18 ans, homme ou femme (un groupe mixte étant d'ailleurs souhaitable), néophyte ou professionnelle peut en faire partie.

### **Règles de fonctionnement :**

L'OENOPHILE MARANGEOIS est une association régie par la loi de 1924 (Alsace-Moselle) dont les statuts ont été déposés au tribunal d'instance de Metz.

Le fonctionnement est régi par un règlement intérieur qui doit impérativement être lu par tout nouveau membre.

Chaque membre règle **une cotisation mensuelle de 25 euros par virement automatique** sur le compte bancaire du club ou effectue **un paiement de 300 euros en début d'année** et cela, même si pour des raisons personnelles il vient à manquer à une ou à plusieurs séances de dégustation.

L'inscription au club vaut pour une année complète, celle-ci est automatiquement reconductible sauf si le membre signale qu'il souhaite quitter le club en fin d'année.

Chaque membre règle aussi (une seule fois dans sa vie) **ses frais d'inscription à la FCVF qui sont de 60 euros**, en contrepartie il se voit remettre son classeur FCVF et ses verres de dégustation en cristal.

Didier Amourette  
Président de L'Oenophile Marangeois  
54 rue du haut de la marche  
57535 Marange Silvanche  
☎ 03 87 51 87 57  
📞 06 71 58 30 56