

APRÈS DEUX ANNÉES DE PARTENARIAT AVEC LA FÉDÉRATION CULTURELLE DES VINS DE FRANCE (FCVF), *VINTAGE* FAIT LE POINT SUR LES ACTIVITÉS DE CETTE DERNIÈRE ET LE FONCTIONNEMENT DE SES CLUBS DE DÉGUSTATION. LA FÉDÉRATION EN COMPTE DÉSORMAIS PLUS D'UNE QUARANTAINE.

Invitation au Carafon

Aucun amateur ne se méprendra, le club de dégustation constitue le meilleur moyen de parfaire sa connaissance des vins. La Fédération culturelle des vins de France propose depuis plusieurs années un programme annuel de neuf dégustations thématiques de haut niveau à près d'un millier de membres. À ce jour, la FCVF compte une quarantaine de clubs répartis sur toute la France. Ces instants privilégiés de découvertes et de plaisir permettent à tout amateur de vin de partager et parfaire sa passion, en toute convivialité et sans contraintes.

La FCVF offre un concept global incluant la logistique. Les dégustations thématiques comprennent les vins (issus de domaines de tout premier plan), mais également toute la documentation (fiches techniques, rédactionnel, sous-main de dégustation...), le matériel approprié (verres, crachoirs, cache-bouteilles, tire-bouchons, etc.).

Les dégustations sont réalisées en aveugle par les clubs

LE CLUB

Le Carafon à Charbonnières (69),
localité proche de Lyon.

Année de création du club : 2002.

Lieu de réunion : la Maison des associations
de Charbonnières, aimablement prêtée.

Nombre de membres : 15, parité entre les deux sexes.

Moyenne d'âge : 48 ans.

de la FCVF (de trois à cinq cents résultats collectés pour sortir le classement de l'œnophile). La Fédération a également préparé des carnets de route de visite en vignobles que *Vintage* vous relate depuis deux ans.



Fédération culturelle des vins de France
3, rue des Alpes, 68390 Sausheim.

Tél. : 03 89 61 52 38. E-mail : info@fcvf.com.

Site Internet : www.fcvf.com

*Les membres du club
Le Carafon à Charbonnières.*



**DIDIER RESSÉGNIER,
PRÉSIDENT DU CLUB LE CARAFON
« CONNAÎTRE LES TERROIRS
POUR FAIRE DE BONS VINS »**

Comment concevez-vous le vin, les dégustations, les accords mets et vins ?

Principalement comme un plaisir à partager, un moment de détente très convivial qui donne l'occasion de parfaire ces connaissances vitivinicoles. Les mets sont le petit plus apporté par chacun lors des séances.

Quel est, selon vous, l'intérêt d'un club de dégustation ? Et le rôle de son président ?

Il s'agit essentiellement de découvrir le vin ensemble. Le président n'a qu'un rôle de coordinateur pour faciliter la vie du club.

Quel est le viticulteur qui vous fascine le plus ?

Le seul viticulteur qui me fascine est un membre de ma famille passionné par son métier de viticulteur alors qu'il n'y était pas prédestiné. Il connaît une belle réussite. Il s'agit de Philippe Maury du domaine Coudougnou-sur-Faugères.

Votre meilleur souvenir en vin et à quelle occasion ?

En qualité de comptable, j'ai eu à intervenir à la cave coopérative de Lirac et Saint-Hilaire de Zian. La passion du personnel m'avait enthousiasmé et leurs vins également de par leur franchise.

Quelles dégustations ont eu le plus de succès ?

Les premières, pour la découverte. Puis, celles des vins bio. Bonne accroche également pour l'Alsace et le Sud-Ouest. En revanche, j'ai été plutôt déçu par les vins corses au rapport qualité/prix assez négatif.

Suivez-vous l'actualité du vin ? Comment ?

Actuellement assez peu, par manque de temps. Je viens cependant de m'abonner à *Vintage*.

Que pensez-vous de la notion de terroirs ?

Sans la terre pas de culture. Donc la connaissance du terroir est primordiale pour la réalisation de vins de qualité. Cette notion est indissociable de celle des cépages et des conditions de réalisations de vins de qualité.

Vous intéressez-vous aux vins étrangers ?

Si oui lesquels ?


Tous les vins sont bons à découvrir. Avec la FCVF, nous avons pu apprécier de très bons vins espagnols par exemple.

Que représente pour vous la France dans le monde du vin ?

La France est le pays de la gastronomie et à ce titre, elle doit continuer de tirer la qualité de ses produits vers les sommets pour garder cette belle image. Ceci s'applique parfaitement au vin. Nous devrions cependant insister davantage sur la diversité de nos appellations.

Une citation qui vous vient à l'esprit en matière de vin ?

In vino veritas.



**CHÂTEAU
PUY CASTÈRA**

2001

**CRU BOURGEOIS
HAUT-MÉDOC**

APPELLATION HAUT-MÉDOC CONTRÔLÉE

S.C.E. CHATEAU PUY-CASTÈRA - CISSAC - 33250

M.M. MARÈS PROPRIÉTAIRES

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

GRAND VIN DE BORDEAUX - RED BORDEAUX WINE

750 ml

PRODUIT DE FRANCE
PRODUCT OF FRANCE



12,5% alc./vol.

33250 CISSAC

Tél. 05 56 59 58 80 - Fax 05 56 59 54 57

**CHATEAU
LA GARELLE**

*Toute l'élégance
d'un Saint-Emilion Grand Cru*



Château La Garelle - 33 530 Saint-Émilion
Tél. : 05 57 24 61 98 - Fax : 05 57 24 75 22
e-mail : chateaulagarelle@wanadoo.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.