

## Transversale de Muscats

AOC Alsace – Burgenland – Beames de Venise  
Pantelleria – Muscat de Rivesaltes

Salle La Grange à Groffliers à 19 h 30

Bienvenue aux nouveaux adhérents et aux invités de ce jour.

Les élus du Conseil d'Administration d'Ampélopale,  
vous souhaitent de bonnes découvertes et une excellente dégustation.

Conférence dégustation : M05-128-V50-C12-1267 depuis le 04.12.2008

### À 19 h 30 Assemblée générale

#### Conférence dégustation :

1. Autriche –AOP Burgenland – Muskat ottonel – Nittnaus\*\* 2008 11,5° lieblich capsule 0.8 – SR !!!
2. AOC Alsace –muscat d'Alsace – Weinbach Faller\*\*\*\*\* –2008 13° cuvée réserve – 0.15 – SR !!!!!
3. Vin de table de France (Cairanne) – muscat petits grains – Marcel Richaud\*\*\* biodynamie –2015 13,5° 0,15 – SR !!!
4. Autriche AOP Burgenland –muskat ottonel – Aloïs Kracher\*\*\*\* – 2006 13,5° Süss – SR !!!
5. en aveugle
6. Roussillon –AOC Muscat de Rivesaltes –muscat petits grains mas Karolina 2007 15,5° VDN
7. AOC muscat de Beames de Venise – domaine Fenouillet – 2009 – 15° –VDN –.
8. Italie – DOC Pantelleria – Carole Bouquet – muscat d'Alexandrie (Zibbibo) –14,5° – passerillé –service 9 à 11° – Classé par l'UNESCO

**Apprentissage** : reconnaissance des arômes, aller vers les terroirs complexes de l'AOP, œil, nez, bouche, retro olfaction, caudalies, PAI...

**Tarif conférence** : adhérent : 0,00 € Invité non adhérent : 0,00 €

**Buffet**: adhérent : offert € Invité non adhérent : 25,00 €

Buffet offert aux adhérents par Intermarché Rang du Fliers

#### AVIS – CHOIX CONFERENCE :

Régions, AOC, cépages, crus, vinifications, domaines, exploitants, les conférences et thématiques associées sont choisis pour leur originalité, typicité, qualités reconnues, mais aussi afin de comparer bons et moins bons.

Les Administrateurs du CA souhaitent vivement avoir ton avis, « coups de cœur » personnels, souhaits, appréciations et critiques sur les conférences, dégustations, soirées, organisation et gestion du club.

#### VENTE DE VIN :

Le club n'a pas pour vocation de faire la promotion d'un domaine ou d'un vin, ni de faire concurrence ou se substituer aux professionnels, et ne souhaite donc pas être revendeur ou entremetteur, mais chacun appréciera, qu'il peut être frustrant de ne pouvoir retrouver ou acheter les vins dégustés, en conséquence, si vous le souhaitez, il est donc possible, ponctuellement, de donner des informations sur l'origine d'achat et le prix, ou lors de la venue d'un vigneron de regrouper les commandes de ceux qui le souhaitent, avec, selon les vignerons et les quantités commandées, retour de la remise au seul bénéficiaire de l'adhérent.

#### NB :

Prépaiement par chèque à l'ordre du vigneron ou du club Ampélopale. Seuls les chèques au nom des adhérents (inscrits) sont acceptés.

#### Prochaines soirées :

Contact et suivi : Jacques LANNEAU ou Jean Pierre NAVET.

Le club prend une marge réduite, mais nécessaire, pour le port, mise à disposition, casse, assurance et frais administratifs de regroupement afin d'assurer sa pérennité.

#### DINERS - RESTAURANTS :

Les réservations sont à effectuer au plus tôt afin de garantir la meilleure organisation pour le respect de tous, professionnels, intervenants et commensaux, car le club se doit pour la bonne réussite, de négocier menu, prix et nombre de couverts 1 à 2 mois à l'avance.

Chacun comprendra que les couverts non annulés dans un délai raisonnable, même pour cas de force majeure, seront à régulariser. Vous pouvez les offrir à un proche.

Le club ne marge par sur les restaurateurs et offre gratuitement les vins ou les facture au prix d'achat.

#### Contacts :

Christine Cousin Verton – Pascal Deguine - PVC Deguine –  
Lionel Deparis - Garage Ford Berck.

Chers Adhérents, Amis et Amateurs responsables, nous qui aimons le vin et en usons sans en abuser, nous qui dégustons sans boire, nous qui en parlons sans nous enivrer, en aucune façon nous ne cautionnons une consommation d'alcool déraisonnable.

VINO NON AQUA - ABUSUS NON TOLLIT USUM

« L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À DÉGUSTER AVEC MODÉRATION »