

## 17<sup>EME</sup> FOIRE AUX VINS

---

17ème édition déjà! Avec 2015, le BIO s'invite. En effet, les domaines de Servans (Côte du Rhone) et de la Fouquette (Provence) sont désormais certifiés BIO.

Votre fidélité et la qualité des vins présentés font le succès de cette manifestation empreinte de bonne humeur et de convivialité. Merci donc à tous les acteurs de ce week-end : visiteurs, viticulteurs, bénévoles et responsables.

Voici quelques mots sur chacun de nos invités. Les viticulteurs vous attendent pour parler de leur métier, de leurs produits. Il n'est de bons repas sans bons vins.

Profitez-en ...

Sachez que les portes de leurs propriétés vous sont grandes ouvertes.

Un conseil : prévenez lors de votre passage ! Vous ne serez pas déçus.

Pensez également à donner aux viticulteurs votre adresse **e-mail**. Vous serez ainsi informés dans les meilleurs délais.

### **BEAUJOLAIS**

**Antoine VILAND**

**Vigneron**

**LA ROCHE**

**F-69620 LETRA Tél. +33.4.74.71.54.46. GSM: +33.6.70.96.00.27.**

**e-mail** : [vilandantoine@orange.fr](mailto:vilandantoine@orange.fr)

Le Beaujolais est une région, c'est aussi une appellation d'origine contrôlée, aux côtés des Beaujolais Villages et des Crus : BROUILLY, CHENAS, CHIROUBLES, FLEURIE, COTE DE BROUILLY, JULIENAS, MORGON, SAINT AMOUR, REGNIE et MOULIN A VENT. L'appellation Beaujolais représente à elle seule la moitié des vins produits dans la région et offre 3 types de vins : le Beaujolais Nouveau, le Beaujolais Tradition et le Beaujolais Blanc.

Nos invités ont une exploitation de 12 hectares en coteaux exposés Sud-Sud-Ouest avec cépage gamay noir à jus blanc pour les Beaujolais rouges et cépage chardonnay pour le Beaujolais blanc sur terrain granitique à 80%.

Depuis 2010, Antoine VILAND exploite un demi hectare dans le plus rare des crus du Beaujolais, l'appellation Chénas.

Les vendanges se font toutes à la main et les raisins en grappes entières sont mis en cuves de fermentation avec régulation de température selon la tradition Beaujolaise.

Écoutons Antoine VILAND :

« Nos Beaujolais nouveaux ont des nuances fruitées et florales. Nos Beaujolais dit « Éléance et Tradition » ont du caractère, sont assez puissants avec une bonne longueur en bouche et dans le temps.

La Cuvée Vieilles Vignes aux arômes poivrés demande un peu de temps pour s'exprimer.

La Cuvée de Machurat est l'alliance du gamay et du pinot noir. Elle est élevée 6 mois en fûts de chêne.

Cru Chénas : vin de caractère et de terroir, il gagne à être gardé en cave quelques années.

Notre travail est récompensé aux Concours des Grands Vins de France à Mâcon depuis 1988 et dans le guide Hachette des Vins en 2010, 2011, 2014 et 2015.

A déguster cette année : Cuvée tradition, Vieilles Vignes, Machurat 2013 et le Cru Chénas 2013 et Cuvée Elégance 2014.

PB (Prix le plus Bas) : Cuvée Elégance 2014 : 5,90 €

MA (Maître Achat) : Chénas 2013 : 8,90 €

## **CHAMPAGNE**

**Champagne Thierry COLLIN et FILS**

**Chemin des Prés Ras 1**

**F-51500 LUDES Tél. +33.3.26.61.12.12. GSM: +33.6.07.31.03.96.**

**e-mail :** [champagne.t.collin@orange.fr](mailto:champagne.t.collin@orange.fr)

Notre vignoble est situé sur les terrains de LUDES, MAILLY-CHAMPAGNE et VILLEDOMANGE, coteaux bien ensoleillés, crus classés 94 et 100%.

L'élaboration de nos champagnes est faite par notre coopérative. Il repose dans les caves jusqu'à ce qu'il atteigne sa plénitude.

Pour une réception au champagne, nous vous conseillons :

- ❖ Une cuvée Prestige en apéritif
- ❖ Un Brut Carte Verte avec les entrées
- ❖ Un Rosé Brut avec les rôtis et les fromages
- ❖ Un Demi-Sec avec les desserts
- ❖ **A découvrir: notre Cuvée 1<sup>er</sup> Cru**

Notre coup de cœur : Champagne Brut Carte Verte : 14,90 €

## **BOURGOGNE**

**Michel GAY**

**Rue des Brenots, 1B**

**F-21200 CHOREY-LES-BEAUNE Tél. +33.3.80.22.22.73. Fax +33.3.80.22.95.78.**

**e-mail :** [michelgayetfils@orange.fr](mailto:michelgayetfils@orange.fr)

Le domaine Michel GAY est une exploitation familiale transmise de père en fils depuis 2 générations. Le domaine est situé à CHOREY-LES-BEAUNE, à 5 minutes de BEAUNE.

Il s'étend sur une superficie de 15 hectares répartis ainsi :

- ❖ 92 ares de cépage blanc dont 76 ares de Bourgogne aligoté, 16 ares de Chorey-les-Beaune blanc (cépage chardonnay) et 26 ares de Beaune 1<sup>er</sup> Cru Blanc
- ❖ 29 ares de cépage gamay (rouge) pour le Bourgogne passetougrain

Le reste est composé uniquement de pinot noir pour la production des grands vins rouges de Bourgogne :

- ❖ Bourgogne rouge : 41 ares
- ❖ Chorey-les-Beaune : 8 hectares 60 ares
- ❖ Aloxe Corton : 2 hectares 21 ares
- ❖ Savigny-les-Beaune 1<sup>er</sup> cru « les Serpentières » : 46 ares 36 ca
- ❖ Savigny-les-Beaune 1<sup>er</sup> cru « les Vergelesses » : 39 ares 6 ca
- ❖ Beaune 1<sup>er</sup> cru « les Toussaints » : 43 ares 70 ca
- ❖ Beaune 1<sup>er</sup> cru I « les Grèves » : 44 ares 52 ca
- ❖ Corton Renardes grand cru : 21 ares 39 ca
- ❖ Beaune 1<sup>er</sup> Cru « Aux Coucherias » : 72 ares 78 ca.

La proportion annuelle est d'environ 600 hectolitres de vin.

Tous les travaux de la vigne et du vin sont effectués sur le domaine. La vendange est manuelle et dure environ une semaine. La vinification est traditionnelle, en cuves ouvertes, avec pigeage et remontage tous les jours. Les cuvaisons durent de 12 à 15 jours suivant le vin et le millésime. Les vins sont ensuite élevés en fûts de chêne pendant 18 mois puis ils sont mis en bouteilles à la propriété.

Nos invités pratiquent surtout la vente directe à la propriété (caveau et dégustation) et sont légitimement fiers d'être primés dans le guide Hachette 2005, 2006, 2007 et 2008 ainsi que dans la revue des vins de France 2005, 2006, 2007, 2008 (avec 1 étoile), 2009 et 2010 et Bettane-Desseauve 2010. Les vins 2008 ont été sélectionnés par Gault et Millau et Bettane-Besseauve.

Ils proposent cette année :

- En vins rouges: ALOXE CORTON 2012; BEAUNE 1<sup>ER</sup> CRU « LES COUCHERIAS » 2012; SAVIGNY LES BEAUNE 1<sup>ER</sup> CRU « LES VERGELESSES » 2012; CHOREY LES BEAUNE 2012.
- En vins blancs: BEAUNE 1<sup>ER</sup> CRU COUCHERIAS 2011.

Les vins en 2012 ont obtenu les notes suivantes dans le GAULT MILLAU:

Aloxe Corton: 16/20, Beaune Grèves: 16.50/20, Beaune Coucherias: 16/20, Savigny Serpentières: 15/20, et Chorey rouge: 14.50/20. Tous ces vins ont été cités sur le site du guide des vins de BETTANE et DESSEAUVE 2015.

PB : Bourgogne Aligoté : 7 €

MA : Chorey les Beaune 2012 : 13,50 €

## **ALSACE**

**SARL Henri SCHOEPFER-MULLER**

**Route du Vin 4**

**F-68920 WETTOLSHEIM Tél. +33.3.89.79.94.24 Fax +33.3.89.79.90.65. GSM: +33.6.07.39.28.11.**

**Site :** [www.schoepfer-muller.fr](http://www.schoepfer-muller.fr)

**e-mail :** [cave@schoepfer-muller.fr](mailto:cave@schoepfer-muller.fr)

Le Domaine Schoepfer-Muller est une exploitation familiale de 13,5 hectares. Nos vignes se situent toutes sur les collines sous-vosgiennes au-dessus de la ville de Colmar entre 250 et 400 mètres d'altitude.

La déclivité parfois très forte (jusqu'à 50 %) a nécessité l'installation de terrasses permettant la mécanisation et l'entretien du sol dans le respect le plus strict de l'environnement.

Nous réalisons l'effeuillage et la vendange verte afin de maîtriser les rendements et de manière à obtenir la meilleure maturité possible. La récolte reste manuelle.

Afin de maîtriser les températures de fermentation à 18° C et de respecter les nouvelles normes, nous avons créé une nouvelle cave de vinification. Nos vins sont le reflet profond du terroir et expriment l'élégance de leur cépage.

Lors de notre séjour à Meix-dvt-Virton nous vous ferons déguster :

### ❖ **VINS PRODUITS :**

Edelzwicker (coupage de cépages sélectionnés): convient à toute occasion.

Riesling (vin distingué et racé): le roi des vins d'Alsace qui accompagne poissons et crustacés, choucroute et fromages.

Pinot Gris (vin capiteux et corsé): accompagne rôtis, gibier et foie gras.

Pinot Noir : s'accommode avec les viandes blanches ou rouges, grillades, barbecue ; seul cépage en Alsace à produire un vin rouge ou rosé.

Gewurztraminer (goût velouté et très fin): pour les desserts, les apéritifs et la cuisine exotique .

Crémant d'Alsace Blanc : pour les desserts et les apéritifs.

Pinot Noir Vieilli en Fût de Chêne : aux arômes de fruits rouges relevés par le Tanin du chêne des Vosges, il peut accompagner tout un repas.

Cuvée Alexis Gewurztraminer : vendanges tardives. Cette cuvée provient de vignobles d'appellation remarquablement exposés. Récolté après le passage du premier froid, ce cru enchantera le palais des plus fins connaisseurs pour sa douceur et son équilibre naturel.

PB : Edelzwicker bouteille 1 litre : 4,90 €

MA : Pinot Gris 75 cl : 5,40 €

Nous proposons un accueil en chambres d'hôtes sur le domaine.

## **VAL DE LOIRE**

**EARL DAVY**

**Caveau du Vieux Pressoir**

**Rue de la Belle Angevine, 30**

**F-49750 ST LAMBERT DU LATTAY**

**Tél. Bureau +33.2.41.78.30.25 Tél. Gilles +33.2.41.78.47.79. Fax +33.2.41.78.46.26.**

**Site :** [www.caveauduvieuxpressoir.fr](http://www.caveauduvieuxpressoir.fr)

**e-mail :** [info@caveduvieuxpressoir.fr](mailto:info@caveduvieuxpressoir.fr)

Paul et Gilles DAVY sont des habitués de la région puisqu'ayant de la famille à Grandcourt.  
« Nos vins proviennent uniquement des raisins de notre vignoble, situé à ST LAMBERT DU LATTAY sur la partie accidentée des COTEAUX DU LAYON. Ces vins sont vinifiés dans notre cave. Nous y apportons le plus grand soin pour vous donner toute satisfaction, verre en mains.

Nous proposons :

- ❖ LE COTEAUX DU LAYON : issus de nos meilleurs crus, vous pouvez le déguster à l'apéritif pour le plus grand plaisir de vos amis.
- ❖ L'ANJOU SEC : servi bien frais, il se veut être le meilleur compagnon des poissons et des fruits de mer.
- ❖ L'ANJOU ROUGE : d'une magnifique couleur rubis, il accompagnera agréablement vos viandes et fromages surtout si la bouteille choisie à 5 ans d'âge.
- ❖ LE CABERNET D'ANJOU : ce rosé demi-sec est le vin de l'amitié que l'on boit à tout moment de la journée.
- ❖ LE ROSE DE LOIRE : sorti du réfrigérateur, il excelle avec les charcuteries et entrées, il est très apprécié également tout au long des repas d'été.
- ❖ L'ANJOU METHODE TRADITIONNELLE : c'est l'enfant turbulent de la famille, il fait la joie des soirées de fête, c'est la conclusion de tous les repas.

La plupart de nos vins sont aussi disponibles en cubi de 32 litres ou en BIB de 10 litres (longue conservation de 6 mois).»

PB : Anjou Sec et Rosé de Loire : 5,85 €

MA : Coteaux du Layon Saint Lambert : 10,30 €

## **LANGUEDOC**

**Domaine Veuve Michel**

**Philippe RAMOND**

**Mas de l'Eglise**

**F 34800 OCTON GSM: +33.6.65.58.62.06**

**e-mail :** [pramond163@orange.fr](mailto:pramond163@orange.fr)

L'exploitation se situe dans le Sud de la France à 50 kms au Nord de Montpellier au bord du Lac du Salagou sur terrains graveleux de pétilites rouges métamorphisées du Permien à fort pouvoir drainant.

Le vignoble est constitué de 10 hectares de vignes à une altitude de 150 mètres en bordure immédiate du lac du Salagou sur des coteaux et petites terrasses balayés par le vent dominant de notre région qu'est la tramontane qui assainit les baies de raisins et les concentre avec l'aide du soleil estival.

L'encépagement est constitué pour les Rouges de Syrah, de Grenache, d'Oueillade, de Carignanet pour les Blancs de Terret Bourret, de Grenache Blanc et Carignan Blanc.

Les vins sont en **Indication Géographique Protégée IGP Coteaux du Salagou.**

La gamme se décline en 5 vins de la façon suivante:

- Veuve Michel Blanc 2013 (terret grenache carignan)
- Veuve Michel Rose 2013 (oeillade syrah)
- Veuve Michel Rouge 2013 (syrah oeillade carignan)
- Veuve Michel Rouge Cuvée R 2013 (syrah merlot)
- Veuve Michel Rouge Carignan Vendange Manuelle (carignan)

PB : Veuve Michel Blanc 2013 6,60€

MA : Veuve Michel Rouge Carignan Vendange Manuelle 13€

## **COTE DU RHONE**

**EARL DOMAINE DE SERVANS**

**Nuria, Pierre & Philippe GRANIER**

**AVENUE DE PROVENCE 526**

**F-29790 TULETTE**

**Tél. / Fax +33.4.75.98.31.47.**

**GSM: +33.6.62.63.77.56.**

**e-mail : [domainedeservans@orange.fr](mailto:domainedeservans@orange.fr)**

Le Domaine de SERVANS est situé sur la commune de TULETTE dans la DRÔME provençale sur les contreforts de la Vallée de l'Aygues.

Nous sommes vigneron depuis 3 générations. Le Domaine de SERVANS possède l'un des plus vieux vignobles Tulettien d'une superficie de 20 ha. La passion pour notre métier nous a motivé à vous faire partager ce produit noble qu'est le vin.

La situation du Domaine s'étend sur les coteaux du Perron, St Léger, Roue et Terre de Gau. Les cépages sont soigneusement sélectionnés : le grenache pour son moelleux, la syrah pour sa charpente (ce sont les principaux cépages en rouge). Durant les vendanges, tout est mis en œuvre, de la maturité et du tri de la vendange jusqu'à la vinification afin d'élaborer par la suite les vins durant 12 à 18 mois en barriques. Assemblés, ils donnent un vin puissant, fin, élégant avec beaucoup de gras au goût de terroir. Un vin que l'on conservera plusieurs années.

Les blancs, issus de vignes plus jeunes, sont composés pour l'un de 100% grenache blanc et le deuxième de 100% viognier. Ils sont cueillis manuellement en caisse et ciselés afin d'éliminer les grains de raisins qui altéreraient au bon déroulement de la fermentation et de la qualité recherchée. Vinifiés et élevés en barrique séparément par des méthodes des plus naturelles, ils vous surprendront par la complexité des arômes, tout en nuances, miel, fruits secs, fleurs, fruits. Depuis le millésime 2012, nous sommes en culture biologique.

Le blanc viognier 2000 a obtenu un coup de cœur au guide Hachette 2002, nos vins rouges et rosés y étant cités depuis plusieurs années.

Des vins que vous pourrez apprécier et garder en cave plusieurs années. A déguster cette année : en rosé, S de Servans 2013; en blanc, S de Servans 2013; en rouge, S de Servans 2014, Cuvée Jonas 2011 et Opulens 2011.

PB : S de Servans Rouge 2012: 7,20 €

MA : Opulens 2011: 16,50 €

## **MACONNAIS**

**DOMAINE DES CLOSAILLES**

**Jacqueline FOUILLET**

**F-71680 VINZELLES**

**Tél. +33.3.85.35.63.49.**

**GSM: +33.6.08.54.08.05.**

**e-mail : [domainesclosailles@voila.fr](mailto:domainesclosailles@voila.fr)**

Les coteaux argilo-calcaires de la commune de Vinzelles produisent un vin blanc sec, justement réputé, qui a beaucoup d'analogie avec le Pouilly-Fuissé.

Comme ce dernier, le Pouilly-Vinzelles possède la faculté de se conserver fort longtemps sans rien perdre de son bouquet et de sa saveur.

### A déguster:

- En blanc: Mâcon Vinzelles, Pouilly Vinzelles et Pouilly Vinzelles Vieilles Vignes.
- En rouge: Saint Amour et Bourgogne
- En pétillant: Brut Prestige et Charme de Rosé ainsi que Crème et Nectar de Cassis

PB : Mâcon Blanc 2013: 6,30 €

MA : Saint Amour 2013: 6,90 €

## **COTES DE PROVENCE**

**Domaine de la FOUQUETTE**

**Isabelle et Jean-Pierre DAZIANO**

**F-83340 LES MAYONS Tél. +33.4.94.73.08.45 GSM: +33.6.10.22.13.08.**

**Site :** [www.domainedelafouquette.com](http://www.domainedelafouquette.com)

**e-mail :** [domaine.fouquette@wanadoo.fr](mailto:domaine.fouquette@wanadoo.fr)

**Exploitation BIO certifiée par ECOCERT**

Le Domaine de la Fouquette est un domaine familial situé sur le contrefort du Massif des Maures. La superficie est de 15ha. Une ferme Auberge ainsi que des chambres et tables d'hôtes vous accueilleront du mois de mars à la fin octobre.

Les vendanges sont effectuées en partie manuellement en respectant la qualité du raisin. La vinification et la mise en bouteille (AOC Côte de Provence) s'effectuent en totalité au Domaine, désormais totalement en agriculture biologique.

Récompenses 2013:

- ❖ Concours général agricole: médaille d'or sur les 2 Rosés, médaille d'argent sur le Blanc.
- ❖ Guide Hachette 2014 : coup de coeur pour le Rosé « Pierres de Moulin ».

A déguster : Blanc 2014, Rosé 2014, Rouge Fût de Chêne 2011 et 2012.

PB : Rosé « Rosée d'Aurore » : 7,50 €

MA : Rosé «Pierres de Moulin» : 9 €

## **PINEAU DES CHARENTES - COGNAC**

**Michel FRADON**

**Le Château**

**F-17500 REAUX**

**Tél. +32.5.46.48.46.02.**

**Fax +32.5.46.48.20.63.**

**e-mail :** [contact@domaine-fradon.com](mailto:contact@domaine-fradon.com)

Sur une exploitation familiale de 24 hectares de vignes plantées en Ugni-blanc pour la plupart, mais aussi de Folle Blanche, cépage ancestral aujourd'hui presque disparu et en Colombard, Sauvignon, Merlot et Cabernet Sauvignon pour le Pineau et le Vin de Pays Charentais. Nous distillons, élaborons et vieillissons notre Cognac et notre Pineau. Notre vignoble est situé dans l'un des meilleurs crus du Cognac la Petite Champagne, caractérisé par un terroir exceptionnel composé de sols argilo-calcaires. La qualité de nos produits provient du long vieillissement en fûts que nous leur imposons. Nous proposons : Pineau Blanc ou Rosé (5 ans), Vieux Pineau Blanc (15 ans), Cognac de cru (5, 10, 20 et 40 ans).

PB : Vin de Pays Charentais : 4,50 € la bouteille ; 25 € les 6 bouteilles

MA : Pineau Blanc 5 ans d'âge : 10,5 € la bouteille ; 58 € les 6 bouteilles

## **AOC BORDEAUX**

**Château Vieux Planty**

**EARL OVIDE & Fils**

**LE BOURG 10**

**F-33820 SAINT AUBIN DE BLAYE Tél. / Fax +33.5.57.32.67.35. GSM: +33.6.72.82.92.35.**

**e-mail :** [chateauvieuxplanty@cario.fr](mailto:chateauvieuxplanty@cario.fr)

### Présentation du vignoble.

A 60 kilomètres au nord de Bordeaux sur la rive droite de l'estuaire, le vignoble du Château Vieux Planty s'enracine sur les rives de l'estuaire.

Situé dans la commune de Saint Aubin de Blaye, il bénéficie des appellations Bordeaux et Blaye, Côtes de Bordeaux.

Il s'étend aujourd'hui sur une superficie de 36 ha.

L'encépagement est constitué de Merlot à 82 %, Cabernet Sauvignon à 5% et Sauvignon Blanc 13 %.

La diversité des terroirs, argilo graveleux et argilo sableux confèrent aux cépages leurs pleines expressions et permet l'élaboration d'un vin de garde au caractère puissant et fruité.

### Vigne et Vin.

Les vignes âgées de 20 ans en moyenne sont travaillées dans la tradition en privilégiant la qualité par la limitation du rendement.

Par respect pour l'environnement, les traitements se font en lutte raisonnée.

Les raisins sont vendangés tardivement. La vendange éraflée, triée, macère à froid pendant 4 jours, favorisant l'extraction des arômes. La fermentation se fait sur levures naturelles et à basse température pour préserver les arômes de fruit.

Vinification en cuve thermo régulée assortie de remontages quotidiens. Selon les cuvées, le vin est élevé de 12 à 18 mois en cuves ou 12 mois en barriques.

De la vigne à l'élevage chaque étape est parfaitement maîtrisée pour maintenir au plus haut niveau la qualité de la production.

### Citations et Récompenses.

- ❖ Blaye Rouge Prélude 2011 : 1 étoile Guide Hachette 2014; Guide des meilleurs vins France.
- ❖ Blaye Rouge Prestige 2011 : Concours des Vins de Bordeaux 2013, médaille d'argent 2010.

### Dégustation.

Pour le salon nous aurons le plaisir de vous faire déguster le millésime 2014 en Blanc et en rosé et le millésime 2011 pour la gamme des vins rouges.

Nouveauté: Rouge Prélude.

PB : Clairet 2013: 5,60 €

MA : Blaye Rouge Prestige 2011 : 6,90 €

## **FOIE GRAS DU GERS**

**EARL OSPITAL**

**F-32290 MARGOUET-MEYMES Tél. +32.5.62.09.27.21.**

**Fax +32.5.62.09.25.32.**

**e-mail : [b.ospital@cerfrance.fr](mailto:b.ospital@cerfrance.fr)**

Foie gras – Confits – Plats cuisinés d'Oies et de Canards.

## **CHOCOLAT**

**CHOCOLAT BONHEUR SNC**

**Rue de l'Aubée, 3**

**B-6792 HALANZY**

**Tél. +352 661.319.113**

**Fax +32 479.54.13.97**

**e-mail : [regis@chocolatbonheur.net](mailto:regis@chocolatbonheur.net)**

**WEB: [www.chocolatbonheur.net](http://www.chocolatbonheur.net)**

Chocolatier depuis 25 ans,

Compagnon du Tour de France Pâtissier,

Ambassadeur du Chocolat Belge Barry-Callebaut,

Lauréat du Travail 2007 en Pâtisserie-Chocolaterie (médaille de Bronze)

Membre de l'Académie Nationale de Cuisine,

Travaillant avec 13 sortes de chocolat noir venant des quatre coins du monde (100% pur beurre de cacao), Régis vous fera découvrir des arômes subtils, naturels et inattendus.

Venez découvrir notre collection de bonbons en chocolat.

Voici quelques parfums que vous pourrez déguster:

- Fruits de la passion/Tabasco
- Gelée de vin de la Moselle
- Praliné Mimosa
- Rose
- Praliné aux olives confites
- Thé fumé noir de Chine
- Et bien d'autres encore...

Cette collection évolue continuellement selon les saisons et à travers les voyages effectués par Régis.

En exclusivité: Vente de montages pour la Saint-Valentin.

Aimez le chocolat à fond, sans complexe ni fausse honte, car rappelez-vous : «sans un grain de folie, il n'est point d'homme raisonnable». La Rochefoucauld.

***Le Cercle Musical de Meix-dvt-Virton et leurs Amis Viticulteurs vous remercient de votre visite et vous donnent rendez-vous en 2016, 18<sup>ème</sup> édition les 6 et 7 février 2016***



***Pascal FRANCOIS***

☐ ***+32.63.57.62.25.***

***Charles THEMELIN***

☐ ***+32.63.57.95.11.***

**et toute leur équipe.**

**LaMeuse** SUPPRESSE

**Must Fm**  
LA RADIO DE LA PROVINCE  
[www.mustfm.be](http://www.mustfm.be)