



**Kiwaniis**  
TUBIZE RY-TERNEL

KI 16967 - EF 1590

District Belgium-Luxembourg

Division Brabant Wallon

Site : [www.kiwaniis.be/tubize](http://www.kiwaniis.be/tubize)

Trésorerie : BE18 7795 9274 1065



Réunions 2ème & 4ème jeudis

« Le Relais du Marquis »

Rue de la Planchette, 18

1460 ITTRE

Tél : 067 64 71 71



*Exercice 2020 - 2021*

Président : Charles HAINE, rue des Dignes, 18 à 1460 Ittre / 067. 64 89 12

Président Elect : Stan DEBIE, rue de Haut Ittre, 32 à 1460 Ittre / 067 64 61 21

Trésorier : Claude HAVAUX, Avenue des Cerisiers 16 à 1480 Clabecq / 02 355 95 90

Secrétaire : Marcel DEKAIRELLE, av du Château Jaco, 2/2 à 1410 Waterloo Tél 0475 82 73 61

Protocole : Ronald DEROYERE, chemin de Mons à Gand, 47 à 7822 Ghilenghien Tél 0498 68 31

**Kiwanigramme : 06**

**333ème réunion**

**14 janvier 2021**

N°	Taux de présence	Réunion				Cumul				%
		P	E	A	HC	P	E	A	HC	
6	<b>77%</b>									
	<b>Membres actifs</b>									
1	ADANT Guy	1				5	1			83
2	BIERNY Daniel		1			5	1			83
3	BONNET Thierry		Part time			1	5			17
4	DASPREMONT Christian		1			5	1			83
5	DE BIE Stan	1				5	1		1	83
6	DEKAIRELLE Marcel	1				6				100
7	DERASSE Albert	1				6				100
8	DEROYERE Ronald		1			4	2			67
9	DUBOIS Jean	1				5	1			83
10	DUQUENNE Olivier	1			1	5	1		4	83
11	GUERRIAT Willy	1	Part time			4	2			67
12	HAINE Charles	1				6				100
13	HAVAUX Claude	1				6				100
14	LACROIX Stéphane	1				5	1			83
15	LECLERCQ Claude	1				5	1			83
16	PADUART Rudi		1			1	5			17
17	PIRON Jean Claude	1				4	2			80
	Totaux	12	6			78	24			77
	<b>Membre sénior - Fondateur</b>									
18	LEFEBVRE Bernard		1							
	In Memoriam									
	MERTENS Robert									

**Menu de ce soir**

Chacun chez soi....

Ce Kiwa est encore un rapport de réunion à 4 mains, merci à Charles pour ses notes.

## Excusés de ce soir

Ce soir nous excusons Rudi, Ronald, Christian retenus par d'autres tâches, Thierry et Willy difficultés de rejoindre l'équipe et Daniel n'a pas eu l'occasion d'accrocher le wagon.

Pour nous faire patienter notre président Charles, a presté de longues heures pour préparer la réunion. Nous devons regarder en commission communication à faciliter les accès à Teams souvent utilisé par le KI et par d'autres à l'extérieur.

## Visiteurs

Néant

## Visite hors club

Lu dans la presse Kiwa...11 décembre 2020 Olivier Lt Gouv Elect a assisté à la réunion du KC Grez-Doiceau.

Merci à Olivier de me donner ses HC.

## Accueil

Notre chef du protocole, Ronald, est excusé par surcroit de boulot. Ce soir nous avons un autre protocole en la personne de Monsieur Christophe Stenuit Administrateur de chez Grafé – Lecocq et œnologue pour nous animer la dégustation de ce soir.

Même par Teams et malgré le Covid-19, nous accueillons Marie-Ange & Willy (part time). Notre sénior Bernard m'a annoncé qu'il n'était pas en forme et a préféré ne pas s'énerver en plus en essayant de nous rejoindre.

## A l'ordre du jour

## Carnet rose

Nous en parlerons plus tard ce soir était une organisation spéciale.

## Réunion statutaire

Nous nous rejoignons d'une manière très échelonnée. Le contact via Teams n'est pas aisé pour tous. Charles et Nicole ont invité Fabienne, la sœur de Charles et Claude L. Sont présents également, Edith et Stan, Nicole & Jean-Claude, Monique & Olivier, Guy (tout seul me semble-t-il), Agnès & Albert, Jean, Danielle et Claude, Stéphane, Marcel.



Voici ci-dessus les fioles de nos futures dégustations. Il nous a bien été conseillé de mettre les fioles de blanc et de rosé au frais la veille.

Nous voici tous bien sages à l'écoute de Monsieur Stenuit. Ce dernier nous signale qu'il a la possibilité de rendre muet les perturbateurs. Et rien n'en n'a été nous étions sages, il faut bien signaler que certaines épouses étaient présentes est-ce une bonne raison.

Voici ci-dessous le détail de nos divers vins à consommer.

## **Terra Quantum blanc 2019 BIO Languedoc - BE-BIO-01**

### **Origine**

Languedoc région du Pic Saint Loup, au Nord de Montpellier. Région à l'origine de vins aromatiques, fins et élégants. Terroir très calcaire.

### **Encépagement**

40% Grenache blanc, 50% Vermentino, 10% Roussanne. Petits rendements : taille courte en cordon de royat, palissage avec piquets inox permettant une bonne surface foliaire exposée, travail du sol.

### **Elevage**

Vinification en cuve thermo régulée. Vinification de chaque cépage séparément. Elevage de 3 mois sur lies.

### **Description**

Originaire du Languedoc, non loin du Pic Saint-Loup. Le nez est d'un parfum intense de fleurs et de fruits à chair blanche associés à des nuances citronnées et de pain grillé. L'attaque est dense, onctueuse, la suite plus minérale. Tout simplement délicieux !

### **Période de consommation**

2020 - 2023.

### **Service**

10-11°C.

### **Accompagnement**

Melon Jambon cru, Tarte salée, Tapas, tomate Mozzarella, Gambas, Poissons pochés, Poissons vapeur ou papillote, Rouget, Volaille à la crème, Terrine de gibier, Pâtes pressées cuites (comté, beaufort, gruyère), Paella, Préparations de légumes, Plat asiatique viande sauce onctueuse, Poisson/crustacé prépa parfumée (asiatique), Riz/pâtes prépa peu épicée (asiatique), Assortiment vapeur (dim sum), Apéritif.

## **Pouilly-Fuissé 2019**

### **Origine**

Célèbre vignoble de Bourgogne, planté au pied de la "Roche de Solutré". Exposition exceptionnelle. Terroir calcaire riche en sols alcalins, dont raffole le Chardonnay.

### **Encépagement**

Chardonnay 100%.

### **Elevage**

Vinification traditionnelle avec débouillage de 12 heures. Fermentation à 18-20°C. Elevage en barriques neuves pour 50% du vin et en barriques de 2 vins pour le solde. Clarification collage argile.

### **Description**

Un grand classique ! Nez racé et complexe, profond avec de jolies notes de fruits du verger (coing, pomme) associés à des nuances d'amande fraîche. La bouche est minérale, assez puissante avec du fruit, du gras, une note beurrée et en finale touche boisée bien intégrée. Associe volume et longueur. Pour crustacés et poissons en sauce.

### **Période de consommation**

2020-2024.

### **Service**

11 - 13°C

### **Accompagnement**

Entrée chaude, Terrine de poisson, Crustacés, Homard, Tourteau, Langoustines, Bar, Thon, Poisson/crustacé prépa épicée

## **Sancerre blanc 2019 Vignoble de Verdigny**

### **Origine**

Val de Loire, centre de la France. Très belle exposition. Vignoble de Verdigny reposant sur des terres argilo-calcaires.

### **Encépagement**

Sauvignon blanc (nommé sur place "Le Breton").

### **Elevage**

Elevage de 4 mois pour permettre au vin de se nourrir de ses lies.

### **Description**

Toute l'expression du cépage sauvignon sur le terroir calcaire du vignoble de Verdigny. Superbe nez racé aux arômes de fruits mûrs, de cassis, d'églantier, de buis. Belle expression en bouche, mariant minéralité et fruit, avec une belle fraîcheur. Un superbe Sancerre que nous vous recommandons avec enthousiasme !

### **Période de consommation**

2020-2023

### **Service**

7-8°C

## **Corbières AOC rosé 2019 AOC**

### **Origine**

Issu d'un vignoble situé au cœur des Corbières, terroir de calcaires blancs et de schistes.

### **Encépagement**

40% Grenache, 30% Carignan et 30% Syrah.

### **Elevage**

Rosé de pressurage direct suivi d'une fermentation à basse température afin de préserver le fruit, la fraîcheur et la vinosité. Clarification naturelle.

### **Description**

Robe rose pomelo. Nez gourmand, éclatant, aux arômes de fruits rouges frais (cerises, framboises, groseilles) associés à une nuance minérale. En bouche, les saveurs sont fruitées, minérales, épicées et généreuses, le tout en équilibre. En finale, il laisse l'agréable souvenir d'un rosé très gourmand, à la fois rond et vineux, au fruité intense. Très polyvalent, élégant et rafraichissant. Un véritable coup de cœur !

### **Période de consommation**

2020-2022

### **Service**

8-10°C

### **Accompagnement**

Entrée froide, Carpaccio de Bœuf, Salade estivale fraîcheur, tomate Mozzarella, Préparations italiennes, Paella, Préparations de légumes, Salades fraîcheur, Tomate crevettes, Préparations asiatiques, Apéritif, Barbecue.

*Au milieu de la dégustation, Charles prend la parole pour, d'abord, remercier les dames d'être présentes.*

*Il rappelle que malgré les circonstances, la vente de vins et biscuits rencontre un franc succès en signalant quand même que ce succès, nous le devons en grande partie à nos commandes personnelles. Il est vrai que nous « épargnons » tous les 15 jours les frais de nos retrouvailles au Relais du Marquis et que c'est une autre façon d'apporter une contribution à notre cagnotte « œuvres sociales » en se faisant plaisir.*

## **Cabardès 2018 – Cru du Languedoc**

### **Origine**

A l'extrême ouest du Languedoc, sur les contreforts de la Montagne Noire. AOC voisine (au nord) de Carcassonne réputée pour être à l'origine de vins très typés. L'influence climatique (combinée) océanique et méditerranéenne joue ici un rôle prépondérant. La nature est luxuriante (chêne verts, châtaigniers,) et permet la culture des cépages tant Bordelais que Languedociens.

### **Encépagement**

60% Syrah et 40% Cabernet Franc

### **Description**

Robe rouge profonde. Le nez révèle des arômes puissants de liqueur de cassis, de garrigue, de violettes et de réglisse. Cette intensité aromatique se poursuit en bouche avec une texture épaisse entourant un vin solide, charpenté.

L'équilibre demeure impressionnant avec la fraîcheur caractéristique de l'appellation et la générosité sudiste du Syrah. L'ensemble est long, structuré et harmonieux.

### **Élevage**

Agriculture raisonnée. Vinification traditionnelle de 20 jours. Elevage de 9 mois en barriques Bordelaises. Clarification naturelle. Bouchage liège naturel.

### **Période de consommation**

2019-2024

### **Service**

16-17°C

### **Accompagnement**

Viandes rouges, préparations riches en goût, préparations du sud, gibiers, fromages.

## **Signargues 2019 BIO Côtes du Rhône Villages BE-BIO-01**

### **Origine**

Le plus méridional des Côtes du Rhône Villages communaux (Sud de Tavel, Ouest d'Avignon). À la croisée des chemins, entre la cité des Papes et l'aqueduc romain : le Pont du Gard. Terroir remarquable composé de galets roulés (type Châteauneuf-du-Pape), rougis par l'oxyde de fer. L'AOP Côtes du Rhône Villages Signargues ne vaut que pour les vins rouges. Les vins sont à la fois concentrés, élégants et racés.

### **Encépagement**

50% Grenache - 40% Syrah - 10% Carignan.

### **Elevage**

Vinification traditionnelle (25 jours de cuvaison) avec macération pré fermentaire de 8 jours à 8°C. Fermentation alcoolique à 24°C. Délestage et remontage. Elevage de 6 mois.

### **Description**

Nez intense de fruits noirs associés à des notes d'épices (réglisse, bois de genévrier) et d'agrumes mûrs. Les saveurs mûres, sont à la fois intenses, racées et élégantes. La finale est longue, concentrée et opulente.

### **Période de consommation**

2020-2025.

### **Service**

16-17°C.

### **Accompagnement**

Viandes rouges, Ribs, Plateau de fromages, Préparations italiennes.

## **Saint-Amour 2018 – Côtes du Rhône Villages**

### **Origine**

Cru réputé du Beaujolais, partie nord. Sol granitique et schisteux d'origine volcanique. Présence calcaire à Saint-Amour.

### **Encépagement**

Gamay Noir à jus blanc. C'est ici qu'il donne le meilleur de lui-même.

### **Elevage**

Un élevage de 12 mois en barrique de 2 vins a permis à ce cru de développer toute sa complexité.

### **Description**

Excellent témoin de cette délicieuse et charmeuse appellation. Le nez est expressif, intense, aux arômes de fruits rouges et une touche épicée. Très belle texture en bouche, avec une belle trame sous-jacente et un beau volume. Laisse le souvenir d'un vin charmeur, ayant un joli caractère. Grande année de Beaujolais.

### **Période de consommation**

2020-2025

### **Service**

Idéalement aux environs de 15°C.

### **Accompagnement**

Carpaccio de Bœuf, Charcuteries, Poulet rôti, Viandes rouges grillées, Jambon braisé, Terrine de gibier, Pâtes pressées cuites (comté, beaufort, gruyère), Œufs pochés - en meurette, Asperges, Salades fraîcheur, Plat asiatique viande parfumée (coriandre, menthe), Assortiment vapeur (dim sum).

## **Ch. La Menotte 2014 Lalande-de-Pomerol**

### **Origine**

Magnifique propriété de moins de 6 ha sise sur un terroir argilo-graveleux riche en oxyde de fer. Ce terroir d'exception, très proche de son voisin direct de Pomerol, est à l'origine de crus de grande concentration.

### **Encépagement**

Merlot 80%, Cabernet Franc 20%.

### **Elevage**

18 mois. 2/3 barriques 1 vin, 1/3 barriques neuves.

### Description

Remarquable réussite. Nez complexe, profond, avec des petits fruits sauvages et une touche violette. Bouche démonstrative, concentrée. Un vin alliant puissance et élégance. Finale onctueuse laissant le souvenir d'un grand vin, tout en velours ! Un délice !

### Période de consommation

2020-2024.

### Service

17-18°C.

### Accompagnement

Magret, Dinde farcie, Poularde, Volaille à la crème, Viandes rouges poêlées, Viandes mijotées, viandes blanches en sauce, Ris de veau, Gibier à plume.

*La dégustation a été menée de main de Maître par notre hôte et nos dégustatrices & dégustateurs satisfaits. Pour terminer la soirée, nous avons droit à une visite des caves sous le Palais de justice et de la Basilique Saint Aubin, si ma mémoire est bonne il y a 500 mètres de couloirs...bordés de caveaux.*

Un vin, surtout d'AOC, a besoin de temps pour s'épanouir une fois mis en bouteilles. Certains crus nécessitent même plusieurs années pour se révéler pleinement.

Les caves de conservation sous la Cathédrale et le Palais de Justice de Namur abritent les crus après la mise. Les bouteilles sont soigneusement rangées dans les caveaux répartis tous le long des quelques 500 mètres de couloirs.

Ici aussi, l'environnement offre des conditions naturellement constantes idéales. Les vins qui y sont logés ne quittent cet environnement idéal que la veille de la livraison au client.

### **Les atouts Grafé Lecocq :**

- Température et hygrométrie constantes, ventilation, peu de lumière, stockage des bouteilles couchées, et ce jusqu'à la veille de l'expédition au client.
- La constitution permanente d'un stock important, permettant de disposer de vins épanouis au moment de la commande du client : par exemple quelques lots de grandes appellations de plus de 10 ans d'âge, issus de grands millésimes, quasi introuvables sur le marché.
- La garantie que l'élevage est appliqué systématiquement aux Crus de Bordeaux, de Bourgogne et de la Vallée du Rhône. Ce processus n'est pas réservé aux seuls « Grands Vins ». Ainsi, de nombreux Vins de Pays (Cépage Merlot, Syrah), en bénéficient également, selon les mêmes critères.
- Une approche **artisanale**, donc une orientation **qualitative** plutôt que quantitative.



*Merci à nos épouses de nous avoir accompagnés ce soir. Pour les personnes intéressées, je tiens à votre disposition les tarifs ou bien visiter le site de « Grafé-Lecocq ».*

**BONNE ANNEE 2021** et le plaisir de nous retrouver bientôt en présentiel

***Prochaine réunion statutaire :***

***Ce sera le jeudi 28 janvier 2021 à 19h00 précise.***

***Connexion possible à partir de 18h30.***

Merci aux secrétaires pour leurs proses, pour en savoir plus voir notre site internet ou face book:

<http://www.kiwanis.be/tubize/> ou <https://www.facebook.com/KiwanisTubize/>

Chers amis du club Kiwanis de Tubize,

## *Nouvelles de l'Action Kinshasa School*

Message de Josy Glatigny (Président Action Kinshasa School,  
Cher Président,

Au début de la nouvelle année, je tiens à remercier votre club pour son don de 300 euros du 29/06/2020 à l'action Kinshasa School.

Ce don a contribué à la réussite renouvelée de notre projet du District Belgique-Luxembourg: scolariser des enfants défavorisés qui, sans cela, seraient privés d'éducation.

En 2020, ce sont pas moins de 77 enfants qui en ont bénéficié.

Votre don va permettre à ces enfants de bénéficier quotidiennement d'un encadrement de qualité qui leur donnera une chance d'accéder au développement personnel.

Cela va de soi dans nos contrées, mais ce n'est pas du tout acquis là-bas!

Avec les enfants de l'école de Kinshasa, nous vous présentons nos meilleurs voeux pour 2021.

Bien amiKalement,  
Josy Glatigny  
Kiwanis District Belgium Luxembourg,  
Action Kinshasa School,  
Président.

