



# LA GAZETTE DU CEP

Organe de liaison de « l'Ordre international  
des chevaliers du cep ».

***Périodique à parution aléatoire, au bon vouloir de ses rédacteurs, sous le haut contrôle  
de notre vénérable Grand Maître Edgard-François LAPEYRE.***

Numéro 1.

Décembre 2021.

*Week end du 9 aout, premier chapitre 2021 de l'ordre à Chamonix.*

Ce week-end du 9 aout à Chamonix, premier chapitre 2021 de l'Ordre Universel des Chevaliers du Cep, les vins de la cave "Belle dame" à Mireval mis à l'honneur. Belles rencontres, bonnes dégustations, et bonne table, dommage pour le régime. Merci à tous les participants. Per vitem ad vitam.







**La photo de souvenir de ce 70<sup>ème</sup> Anniversaire**



**Les intronisés :** Bernard Bardou,  
Jérôme Despey, Bernard Muntzer et son épouse,  
Beatrice Mazas



**Les confréries amies :**



**Nôtre grand Maître et son staff.**

Ce 9 octobre, à l'ouverture de la foire internationale de Montpellier, le Grand Maître E.F. Lapeyre et ses Dignitaires ont accueilli de nombreuses confréries pour célébrer le 70<sup>ème</sup> Chapitre de l'Ordre Universel des Chevaliers du Cep. Le Grand Maître a ouvert le chapitre en remerciant l'assemblée, ensuite il donne lecture des commandements qui régissent notre Ordre, pour procéder à l'intronisation de six impétrants, une cuvée exceptionnelle pour ce 70<sup>ème</sup> anniversaire. Nous avons ensuite déambulé dans les allées de la foire avec les confréries amies. Pour reprendre des forces, nous nous sommes retrouvés autour du verre de l'amitié dans une salle réservée à cet effet dans les locaux du parc des expositions, avant d'aller déguster un déjeuner gastronomique. Merci au public, aux confréries présentes et à tous ceux qui ont contribué au succès de cette belle manifestation.



## Jeudi 18 Novembre le Beaujolais nouveau est arrivé.

Ont été intronisés : Christian Theny, Iouri Becq, Jean-Yves Cogne



## 706<sup>ème</sup> édition de la foire de Gignac.

Après deux années blanches, la 706<sup>ème</sup> foire de Gignac s'est tenue. C'est la plus vieille foire de la région Occitanie. A l'origine, l'événement était une occasion de se réunir pour fêter la fin des vendanges. Malgré un temps incertain plus de 150 exposants étaient présents, proposant produits régionaux, artisanaux, restauration, mais aussi une mini ferme et une fête foraine au centre de la ville. L'Ordre universel des Chevaliers du Cep, très attaché aux traditions séculaires autour de la vigne et du vin, était représenté, autour de son grand maître Edgard-François Lapeyre, par une délégation qui a échangé, (et dégusté...) avec les vignerons et les élus locaux.

Une très belle journée.

Per vitem, ad vitam.



### ***Chevalières et Chevaliers,***

***Cette gazette est la vôtre, elle n'est diffusée qu'en interne, elle a pour but de maintenir le lien entre nous. Je vous invite donc à prendre connaissance de son contenu, mais aussi à participer à sa rédaction. Si vous avez un article à proposer, une information ou un événement à communiquer, un vigneron ou toute autre personne à mettre à l'honneur, n'hésitez pas à contacter notre Grand secrétaire dont l'adresse suit :***

*Christian Bringues*

*153 Boulevard des fontaines*

*34 750 Villeneuve lès Maguelone*

*Tel 06 12 80 90 38*

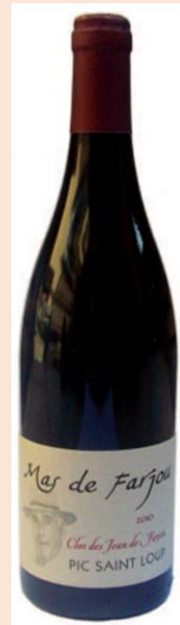
*Mail : [christian.bringues@hotmail.fr](mailto:christian.bringues@hotmail.fr)*

*Le Grand Maître E.F.Lapeyre*

***Per vitem ad vitam.***



# Mas de Farjou



## Des pratiques respectueuses des traditions et empreintes de modernité

La culture et l'entretien du vignoble sont réalisés dans le plus grand respect de la biodiversité propre à une production de grande qualité.

Les raisins récoltés à maturité sont ensuite travaillés dans une cave où rien n'a changé depuis plus d'un siècle avec notamment son pressoir Marmonier de 1911.

Tradition, authenticité associées à la modernité dans la compréhension du comportement des terroirs et des techniques de vinification confèrent aux vins issus du vignoble du Mas de Farjou la fraîcheur et les saveurs que vous recherchez.

## Contact

**Christian Jean 06 09 73 13 92**

**E-mail : [masdefarjou@hotmail.fr](mailto:masdefarjou@hotmail.fr)**

**Accueil au caveau sur rendez-vous**

## Bienvenue dans les Caves Belle Dame !

Une cave de vente de vins a été créée sur la route des plages et offre à tous les curieux, gourmets, gourmands, épicuriens, la possibilité de déguster notre gamme de muscat doux, muscat sec, rosé moelleux, rosé sec, cartagène, un rouge soyeux, un blanc sec très atypique et depuis cette année un muscat moelleux, très léger, aérien, équilibré.

Un petit détour s'impose, un accueil chaleureux vous sera réservé. Les caves Belle Dame vous feront découvrir d'autres vins de la région ainsi que des produits du terroir.



Muscats

Muscat de Mireval, muscat sec, cartagène



Rosés

Rosés moelleux ou sec



Pétillants



DOMAINE DE LA  
**BELLE DAME**



☎ 06 62 24 10 10

✉ [contact@belledame.fr](mailto:contact@belledame.fr)