



Depuis sa création, la compétition cross du Beaujo rencontre un grand succès. Cependant, pour l'édition 2026, nous avons battu tous les records d'inscription et, malheureusement, nous ne pourrions pas accueillir tout le monde. À notre grand regret !

88 joueurs et joueuses sur un parcours de 13 trous, c'est déjà un maximum pour assurer la sécurité de tous et le plaisir du jeu.

Fort heureusement, une pause prévue pour une collation et une dégustation à mi-parcours devrait fluidifier le jeu.

Le parcours cross du Beaujo n'est pas un circuit officiel reconnu par l'outil de gestion des compétitions (RMS pour les initiés), c'est pourquoi nous ne pouvons pas diffuser les départs via les canaux habituels de la FFGolf.

Consultez ici votre départ

Attention : les numéros des tees de départ ne correspondent pas aux numéros des parcours Dolmens et Visons (ex : départ tee 12 a lieu au tee 6 Dolmens).

Votre emplacement de départ vous sera communiqué à la remise des cartes.



Rendez-vous au club-house à partir de 9h30 pour règlement des droits de jeu.

**Si vous deviez annuler votre inscription, merci de nous prévenir au plus vite pour nous permettre d'accueillir des équipes en liste d'attente
(Répondre à ce mail)**

Les remises de prix

A l'issue de la compétition cross, nous procéderons aux remises des prix :

- du challenge des vendredis 9 trous. Voir [le classement](#) définitif après le dernier tour du 14 novembre
- du challenge des mardis avec Vincent Fort

les résultats du challenge des mardis



Le classement final du challenge des mardis est déterminé par la somme des 3 meilleures moyennes en net et en brut.

Les joueurs ayant participé dans plusieurs catégories de couleurs ont été classés dans la catégorie où ils ont enregistré le plus grand nombre de cartes de score.



Challenges des Mardis de Vincent



Classement définitif :

POUR PARTICIPER AU CLASSEMENT FINAL, IL FAUT AVOIR FAIT AU MOINS 3 MARDIS

Série	Nom / prénom	Nombre de participations	Moyenne 3 meilleurs nets + Moyenne 3 meilleurs bruts	Rang	Meilleure progression d'index
F Série 1 : départs rouges	CASPER, Sylviane	3	47	1	
	RUTTEN, Sylvie	3	37	2	
	MICHELAT, Esther	3	36	3	
	GOUAUD POULVET, Agnes	6	31	4	-3,3
F Série 2 : départs violets	COLLIN, Corinne	3	41	1	
	MARY, Florence	4	39	2	
	SIMON, Christine	4	29	3	
H Série 1 : départs blancs	HERMANN, Francois	6	61	1	
	HERVOUET, Dominique	5	55	2	
	FLANDRIN, Jacques	3	50	3	
H Série 2 : départs jaunes	JAUBERT, François	5	58	1	
	BALHADERE, Jean	5	56,7	2	
	FAYS, Dominique	4	56,7	2	
	GUINET, Martial	5	56,3	4	
	CHATREFOUX, Philippe	4	56	5	
	HARTZER, Thierry	5	55	6	
	GAZEAU, Jacques	5	55	6	
	JUBLIN, Thierry	5	52,4	8	
	DARRIEUTORT, Robert	3	49,4	9	
	PASTOR, Frédéric	4	47,6	10	
	LEPERS, Patrick	3	47	11	
	CARVALHO, Paul Alexandre	4	44,7	12	
	PERDRIAU, René	3	42,3	13	
	MICHELAT, Francis	4	42	14	
	GAUDUCHEAU, Jean-Yves	3	40	15	
	CURCIO, Guy	3	39,6	16	
	JAILLON, Eric	3	34	17	
H Série 3 : départs bleus	LE THIEC, Stiven	6	43,4	1	-10,5
	DEPARDIEU, Christian	4	41,7	2	
	CALLAUD, Jean Bernard	4	39,3	3	

Préparez vos fêtes de fin d'année avec Vincent FORT



La Boutique Du Vin

19. Grande Rue 17450
Saint-Laurent de la Prée

Horaires d'ouverture :

Vendredi-samedi : 10h00-12h30 16h00-19h00

Dimanche : 10h00-12h30

L'offre spéciale golfeur de Vincent en novembre

3 champagnes de très belle qualité à moins de
30.00 euros ttc la bouteille !



CHAMPAGNE PREMIER CRU COSSY PECHON

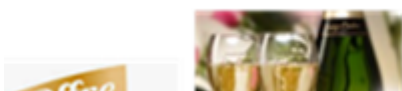
En direct de "Chigny Les Roses", charmant village classé 1er Cru au
coeur de la Montagne de Reims !

Le saviez vous ?

La mention **champagne Premier Cru** n'est portée que par les vins assemblés à partir de raisins issus d'une des communes classées Premier Cru de Champagne.

Véritable garantie de qualité, l'appellation champagne Premier Cru n'a été attribuée qu'à 44 communes sur les 319 que compte le vignoble.

Symbole de l'excellence du savoir-faire français, les champagnes Premier Cru sont des vins expressifs et élégants.



Champagne "Brut Tradition" 1er Cru



20.00 euros ttc la bouteille !

Cette cuvée est issue de l'assemblage des 3 cépages cultivés en Champagne : le Chardonnay, le Pinot Noir et le Pinot Meunier, le tout agrémenté de vins de réserve des années antérieures.

Plaisir de tous les instants, ce champagne à pleine maturité se caractérise par son corps alliant **fruité, souplesse et équilibre**.

Il est bien adapté pour les soirées festives, réceptions et cérémonies.



**Champagne "Cuvée Grand Réserve"
Blanc de Blancs 1er Cru
(100% chardonnay)**

24.00 euros ttc la bouteille !

Cette cuvée est composée exclusivement de Chardonnay. Vous pourrez apprécier les qualités de ce cépage : **fraîcheur, finesse et élégance**.

Ce champagne sera mis en valeur à l'apéritif, et accompagnera parfaitement vos crustacés et poissons.



**Champagne Cuvée Cœur de Pinot
1er Cru (100% pinot noir)**

27.00 euros ttc la bouteille !

Cette Cuvée est élaborée exclusivement avec nos meilleures vignes de Pinot noir, ce qui lui confère **un fruité exceptionnel et une grande puissance**.

En bouche, vous apprécierez ce Champagne pour son savoureux mélange de **finesse, équilibre et complexité**.

Vous pourrez apprécier notre Champagne Cuvée Cœur de Pinot de l'apéritif au dessert.

Elle est commercialisée en bouteille de teinte cannelle revêtue d'un habillage noir et argenté.



CONSULTEZ VOS DEPARTS, VOS RESULTATS ET LE CALENDRIER

- [Vos départs](#)
- [Vos résultats ffgolf](#)
- [Calendrier de nos compétitions](#)

"Vos départs" et "Vos résultats" sont également consultables via la page d'accueil de notre site internet (lien ci-dessous).

Golf-rochefort.fr



© 2019 A.S Golf club Rochefort Océan

Cet email a été envoyé à {EMAIL}.
Vous avez reçu cet email car vous vous êtes inscrit sur Golf club Rochefort Océan.

[Se désinscrire](#)

~~~~~