

Mettre de l'eau dans son Beaujo



Bien que l'expression "mettre de l'eau dans son vin" soit très ancienne, c'est seulement depuis le 18^{ème} siècle que son emploi signifie « modérer ses prétentions » ou « revoir ses ambitions à la baisse ».

Revoir nos ambitions à la baisse.

En raison des intempéries annoncées, c'est bien ce que nous imaginions devoir faire pour la participation à cette compétition cross.

Nous n'aurons toutefois pas eu à mettre trop d'eau dans notre Beaujo : 76 des 88 inscrits étaient bien présents sur leurs départs ce dimanche, malgré la pluie.

Cette fréquentation remarquable est tout à votre honneur.

Bravo.

Bien entendu, nous avons hésité à annuler cette compétition.

Nul doute que pour "une simple compétition d'index" nous aurions pris cette décision.

Mais entre collation et cocktail, nous n'avons pu nous résoudre à jeter tous nos achats à la poubelle...

Alors oui, merci d'être venus !

Tous vos élus impliqués dans la préparation de cet événement vous sont reconnaissants de votre engagement.



Malgré les conditions de parcours parfois difficiles, certains tandems ont réalisé de belles performances à l'exemple des 3 premières équipes récompensées pour leur score en brut :

- Chez les Messieurs : Jean BALHADERE et Tony ABAUX
- Chez les "mixtes" : Karine PECQUEUR et Laurent LEVIEL
- Chez les Dames : Marie-Claude MAUGEIN et Sylviane CASPER



Attention, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Vous pouvez retrouver tous les résultats en cliquant [ici](#). Pour information, les calculs ont été effectués en considérant que pour les 5 trous non joués sur 18, tout le monde a fait le par.

Et vous retrouvez toutes les photos du jour dans la [galerie](#) de notre site internet.

Les remises de prix des challenges

Un très grand merci à Vincent Fort qui depuis 2 ans accompagne notre challenge des mardis.



Ici Vincent FORT remet son prix à Sylviane CASPER

Bravo à tous les récompensés du challenge de fin d'été dont nous avons diffusé les noms dans le précédent Flash-infos.



Merci également à Vincent pour ses offres "spécial golfeur" à tarif préférentiel chaque mois. Nous ne manquerons pas l'opportunité pour profiter de l'offre champagne de fin d'année (voir fin de flash-infos).

A votre grand regret, le challenge des vendredis, c'est fini pour 2025

À Rochefort, le challenge des vendredis s'impose comme une véritable success story, illustrée par deux chiffres : Au cours des 19 tours du 2^{ème} semestre, plus de 100 participants y ont pris part et plus de 500 cartes de score ont été enregistrées par l'AS. Un immense merci aux bénévoles qui, chaque semaine, se mobilisent pour préparer et gérer ces compétitions. Un remerciement particulier à Michel LECOSSOIS, le "grand prêtre" de cet office du vendredi.

Découvrez [ici](#) le classement et les récompensés de ce challenge où les premiers ont reçu des bons d'achat de 100 ou 80 € à la boutique BLUEGREEN, et les seconds, des bons de 40 € à valoir dans notre nouveau restaurant LE CLUB HOUSE qui ouvrira ses portes en janvier.

Retrouvez les gagnants (présents ce dimanche) sur [la galerie de photos](#) du jour.

Le challenge des vendredis 2026 reprendra en mars. Entraînez-vous et tenez-vous prêts.

Un nouveau Président pour le CD 17



Un rochefortais, Damien LOMAN, a été élu président du Comité Départemental de la Charente-Maritime, succédant à Daniel DESMAREST qui devient vice-président pour alléger son engagement.

Félicitations Damien.

Vice-président en charge des "équipes sport" du GCRO et président du CD17, le golf à Rochefort et en Charente-Maritime est entre de bonnes mains.

Une croix dans votre agenda le samedi 13 décembre : Le GCRO fête Noël

Au programme :

Le scramble "give & take" suivi du buffet spécial Noël.

Un flash spécial prévu à mi-semaine vous dira tout de cette journée.

D'ici là, préparez vos équipes : la jauge sera de 64 joueurs pour cette compétition sur 14 trous.

Ne soyez pas en retard pour vous inscrire.



**Préparez vos fêtes de fin d'année
avec Vincent FORT**

Vincent FORT



♥ LES COUPS
DE COEUR DE
VINS-CENT ♥

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.

Offre
spéciale



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](#)

~~~~~