

Vendredi 19 Janvier 2018



L'aveugle sauvé qui croit ou non ce qu'il v(b)oit...



Soirée Chez Christophe

Chers amis

Cette année, nous sommes dans la 9e saison de notre cercle (pour mémoire, la 1ere a eu lieu le 13 novembre 2009). Prenons un peu de recul et revenons sur ces 69 soirées, ces 449 bouteilles dégustées (chiffre officiel!) et ces 5 voyages réalisés, je constate que :

Premièrement, nous aimons boire !

Deuxièmement, nous aimons partager, découvrir, être éblouis ou bluffés...

J'ai aussi constaté depuis toutes ces années que nous prenons un réel plaisir à travailler notre nez, notre palais, notre mémoire, et que les plus belles soirées de mon point de vue, sont celles où nous dégustons à l'aveugle.

En effet, ces soirées demandent plus de concentration, moins de dispersion, et donnent l'envie à chacun de se surpasser, d'être bon !

Ce sont aussi des soirées qui nous rappellent à tous avec quelle humilité il faut aborder la dégustation d'une bouteille de vin !

Je ne prendrai pour exemple que la merveilleuse soirée organisée en décembre par Nag, heu par Aurélien...

Il nous a fait explorer les multiples visages du Pinot noir, par un travail à l'aveugle sans trop d'indices...

Nous avons tous été paumés, déroutés, mais non moins éblouis par ces belles découvertes ! Merci Aurél...

Mais ces soirées à l'aveugle sont aussi magiques car l'organisateur, qui lui sait, est amené à entendre des échanges, des débats, des positionnements, très souvent intéressants et formateurs...

Une façon parallèle d'appréhender et d'apprendre sur le vin.

Ce soir, j'ai donc, vous vous en doutez, choisi de vous préparer un thème à l'aveugle mais pour pimenter le challenge, je vous propose des règles spécifiques qui n'ont pas encore été testées.

Il y a 6 ans, j'avais pris grand plaisir à vous faire une soirée « contenu/contenant » où les indices apparaissaient au fur et à mesure de la soirée, permettant à chacun d'organiser progressivement ses cartes...

Cela permet toujours à des personnes comme Titou, de briller en fin de soirée, même si il a retourné 18 fois sa veste tout au long de la dégustation...

L'idée est donc un peu la même.

J'ai intitulé cette soirée :

L'aveugle sauvé qui croit ou non ce qu'il v(b)oit...

Je m'explique :

Nous allons déguster ce soir 8 bouteilles à l'aveugle.

Chaque flacon sera apprécié en 2 temps.

Pour commencer, la bouteille sera servie cachée par une chaussette. Nous dégusterons le breuvage pour chercher à positionner sa région, son millésime et pourquoi pas son domaine.

Ensuite, je retirerai la chaussette pour révéler l'étiquette et y confronter les propos de chacun.

MAIS...

... et là est la subtilité de la soirée ! Sur les 8 bouteilles présentées ce soir, seulement 4 contiennent leur liquide d'origine !

Les 4 autres n'ont rien à voir, ou presque, avec leur contenu...

Pour conclure, je voudrais faire une parenthèse et remercier chaleureusement notre guest de ce soir : Dominique

Merci de t'être joint à nous pour cette soirée !

Membre fondateur du cercle « parrain » de l'Isle Adam, tu vas, j'en suis sûr, nous bluffer par ton expérience et tes connaissances, pour vous permettre à tous de briller sur cette soirée...

(Pas de pression Dom !)

Dernière chose, je me demande si la soirée avec ce thème proposé n'aurait pas déjà commencé ?

Petite question : Avez-vous vraiment bu 2 Condrieu en apéritif ?

Dans l'attente...

~~CONDRIEU Chanson 2009 — Domaine Stéphane MONTEZ~~

PREJUGES 2016
Maison VENTENAC



- Chardonnay 100%
- Foudres 20hl à 70%
- Sol : argiles profondes, Alt. 250m

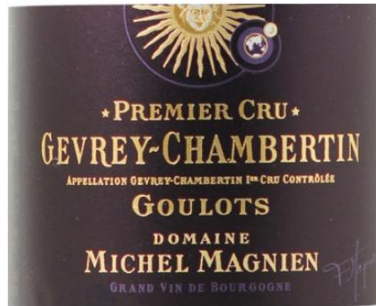
~~CONDRIEU La Doriane 2012 — Domaine GUIGAL~~

CONDRIEU Chanson 2009
Domaine Stéphane MONTEZ



- Cépage : Viognier
- Terroir : Granitique à muscovite (Arzel), Chanson (2,5 hectares).
- Élevage : 18 mois en demi-muids de chêne de la forêt de l'Allier. (tonnellerie locale : Valaurine).

GEVREY CHAMBERTIN 1^{er} CRU - LES GOULOTS - 2010
Domaine Michel MAGNIEN



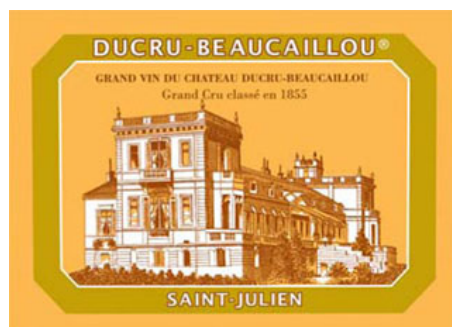
- **Note moyenne** : 90/100
- **Cépages** : Pinot noir (100%)

~~**HERMITAGE LA CHAPELLE 2003 - Domaine JABOULET**~~

CHARMES CHAMBERTIN GRAND CRU - 2008
Domaine G.PRIEUR

~~**CHATEAU LYNCH BAGES - PAUILLAC 2001**~~

CHATEAU DUCRU BEUCAILLOU - SAINT JULIEN - 1990



- **Note moyenne** : 83/100
- **Critiques** : WS82 JMQ82 RG
- **Cépages** : Cabernet sauvignon (~70%), merlot (~30%)

CHATEAU MONTBOUSQUET– SAINT EMILION GRAND CRU – 2011



- **Note moyenne** : 89/100
- **Critiques** : WA90 WS92 JMQ89 JR14.5
- **Cépages** : Merlot (~60%), cabernet franc (~30%), cabernet sauvignon (~10%)

CHATEAU LA CONSEILLANTE– POMEROL – 2007



- **Note moyenne** : 91/100
- **Critiques** : WA92 WS88 JMQ90 JR17 RVF RG17
- **Cépages** : Merlot (~80%), cabernet franc (~20%)

~~CHATEAU PICHON LONGUEVILLE – PAUILLAC – 2004~~

CLOS DES PAPES – 2009 - Domaine Vincent AVRIL



- **Note moyenne** : 96/100
- **Critiques** : WA WS96 GM19 JR19
- **Cépages** : grenache mourvèdre

~~COTE ROTIE – La Viallière – 2009~~
~~Domaine Jean Michel GERIN~~

COTE ROTIE – La landonne – 2004
Domaine Jean Michel GERIN



- **Note moyenne** : 93/100
- **Cépages** : Syrah (100%)

COTE ROTIE – Cote Blonde – 2012
Domaine René ROSTAING



- **Note moyenne** : 94/100
- **Critiques** : WA WS92 JR17+
- **Cépages** : Syrah (100%)