

Enculerie... ou pas !

Jeudi 09 Février 2023



Quelques mots...

Chers amis

Après une soirée mémorable chez One Master mes couilles en décembre dernier... je dis mémorable car, qu'elle ait été bonne ou non, elle a fait énormément parler !!! Et ce sont souvent ces soirées qui restent longtemps dans les souvenirs et qui écrivent l'histoire de notre Cercle.

Donc suite à cette soirée mémorable, disais-je, mon thème s'est imposé à moi très rapidement...

Pour ceux qui auraient eu un lavage de cerveau en passant la nouvelle année, un petit rappel pour tous... Le thème était de mon point de vue très intéressant, à savoir : marketing ou pas marketing...

Ce qui m'a par contre déçu, c'est l'impartialité de l'organisateur dans le déroulé de cette soirée car son objectivité a eu tendance à être dépassée et remplacée par une franche orientation à peine masquée, afin d'arriver à la conclusion qu'il souhaitait nous faire dire !

Je ne citerai pour cela que 2 exemples :

- Le fameux : « il est quand même top celui-là... » pour parler du champagne non marketé mis dans le duel face à une grande référence (qui l'a démonté, mais ce n'est que mon point de vue...)
Et
- Le fait de nous servir un Bordeaux Poyferré 2015 sans même le carafier, et en l'ouvrant à peine 1h avant de le servir...

La réflexion sur le fait que « plus personne ne carafe un vin aujourd'hui » me laisse à penser que premièrement, Greg a eu son diplôme sur un malentendu, et deuxièmement, il serait bon qu'il passe à d'autres vins que ceux qui donnent la chiasse et qui se boivent sur le pouce...

Arrête de trainer chez Babas qui doit avoir en tout et pour tout 1 carafe dans sa « bibliothèque Design », et vient plutôt chez les Ramé qui sauront t'en prêter une bonne dizaine pour ta prochaine soirée...

Quand je parle de Ramé, j'exclu mon cousin Olivier, qui, travaillant lui aussi dans le vin, partage les mêmes réflexions que Greg sur le marketing du vin, les prix dingues de certaines régions et leur hora sur une certaine population de passionnés, là ou d'une (et je le cite) :

- 90% des vins produits dans le monde sont à moins de 10 balles
Et deuxièmement :
- La France représente que dalle dans l'œnologie mondiale...

Sur ces 2 points, j'entends les affirmations..., je les intègre..., et je m'en branle complètement !!!...

Il ne faut pas oublier que notre cercle est avant tout un RDV de potes qui partagent une même passion : Gouter, déguster et découvrir des flacons de raisins fermentés.

Nous ne travaillons pas dans le milieu, et donc les analyses et les paramètres professionnels que les gens du métier doivent prendre en compte tous les jours ne peuvent pas être partagés de la même manière par les amateurs épicuriens que nous sommes...

C'est comme si

- Nag ou Bas me disaient que mon ordinateur portable HP était pourri en comparaison avec le tout dernier cri qui vient de sortir sur le marché (ce qui est sûrement le cas),
- si Yo lançait que mon forfait Orange est une anarque avec le réseau de merde qu'on a à l'Isle Adam (ce qui est vrai) et que je devrai passer à la 5G, à la 6G...
- si Titou disait à Greg qu'il a un swing de merde (ce qui est vrai aussi), et qu'il devrait plutôt se mettre au Curling
- si seb et moi disions à Nag que sa cuisine est chère payée malgré la rapidité de livraison de l'entreprise qu'il a contracté, et qu'il aurait du prendre des vrais professionnels nommés GTPR...
- ou enfin si Aurel disait, ba je sais pas trop quoi, parce qu'on a toujours pas bien compris ce qu'il branle à faire des powerpoint jusqu'à 2h du mat...

Bref, nos RDV sont des moments de partage ou, de mon point de vue, la découverte et le kif prennent le dessus sur l'analyse financière et marketing du produit... mais pour aller au bout de mon propos, **cette analyse est la mienne** et n'a pas à être obligatoirement partagée par tous, malgré le fait que je sois le n°1 proclamé BAGBO 1^{er} et que ce que je dis est « parole d'Évangile » !!!

Je disais donc que mon thème de soirée m'est apparu lors de la soirée de Greg, mais sachez qu'il s'est précisé lors de la soirée d'Aurel le mois dernier !!!

En effet, si on prend au moins les 5 dernières soirées d'Aurel, un point commun ressort dans ses thèmes...

Il a d'ailleurs tendance à bien le préciser à chaque fois dans son élocution d'intro... à savoir, « ce soir, pas d'enculerie ! »...

J'ai donc, pour ma part, décidé d'intituler ma soirée 2023 :

« Enculerie... ou pas ?... »

Oui « Enculerie... ou pas », car tous les membres du cercle ont un plaisir fou à sodomiser les participants de nos soirées, tout en jouant les saintes nitouches, du genre : « mais c'est facile... » « y'a rien de compliqué... »... en nous sortant des vins du fin fond du tiers monde, ou avec des assemblages de cépages imprononçables...

Non, ce soir, pour ma part, on fait simple... mais : pas de pommade, pas de vaseline, pas de phrase à la con pour vous dire que vous êtes bons... Ce soir, c'est à sec !!!! mais pas dans le verre, rassure-vous !

Les règles du jeu sont donc simples, et quand je dis simple, encore une fois ce n'est pas du simple à la Titou ou, dans ses règles à lui, le terroir et l'âge du vigneron



doivent s'additionner pour permettre l'obtention d'un facteur à 2 différentiels permettant d'obtenir le pourcentage d'assemblage entre les 13 cépages des Châteauneuf...

NON, les règles du jeu sont simples ! A savoir :

- 9 flacons
- 3 blancs – 6 rouges
- Pour chaque flacon, un jeu en 2 temps :
 - Travail à l'aveugle total dans un premier temps
 - Découverte de la bouteille dans un second temps.

L'enculerie ou pas commencera à ce moment-là... à savoir est-ce que la bouteille correspond au vin bu, ou est-ce que c'est une enculerie ???

Réponse en 3 phases, soit toutes les 3 triplettes...

Pour finir pour ceux qui connaissent bien ma cave, ne perdez pas de temps à chercher dans votre mémoire... l'enculerie est bien préparée... même pour ceux qui sont passés dans ma cave il y a moins de 2 semaines, pour bien analyser mes flacons...

Quand je dis : « ceux qui sont passés dans ma cave », on parle bien de la pièce de mon sous-sol ou sont stockées mes bouteilles de vins... Les regards vicieux que je viens de voir briller ont besoin de se recentrer sur la soirée qui commence à savoir : Enculerie... ou pas !

Chers amis, Bonne soirée !

Champagne Pierre Peters Les Chétillons 2014

Cuvée spéciale blanc de blancs

100% Chardonnay

Dans une bouteille de Laurent Perrier millésimé 2008 (50%C – 50%PN)

HISTORIQUE DOMAINE :

Maison familiale depuis six générations, le domaine Pierre Péters, situé au coeur de la côte des blancs dans le village du Mesnil-sur-Oger, élabore des Champagnes Blancs de Blancs, Grand Cru depuis 1919. Elaborateurs passionnés, nous mettons tout en œuvre pour révéler nos grands terroirs de craie. Notre maison exploite aujourd'hui un peu plus de 19 hectares de chardonnay, principalement situés sur les communes du Mesnil sur Oger, Oger, Avize et Cramant. Notre famille a développé, de génération en génération, sa propre sélection de plants (sélection massale), qu'elle a su entretenir et faire vieillir pour travailler aujourd'hui un vignoble d'un âge moyen supérieur à 30 ans.

Chaque année, dans le respect de l'environnement, nous adaptons nos modes de culture pour obtenir des raisins sains afin que nos Champagnes expriment le plus précisément la richesse, la finesse et l'élégance des grands terroirs de la Côte des Blancs.



CUVÉE DEGUSTÉE :

Les raisins qui entrent dans la composition de cette cuvée sont issus exclusivement de 3 vieilles vignes de sélection massale, cultivées sur le terroir des "Chétillons" au Mesnil sur Oger. La minéralité de nos sols, au calcaire affleurant, s'exprime pleinement dans cette cuvée de Chardonnay, toujours millésimée, uniquement élaborée les grandes années.

Dosage : 3,5 à 4,5 g / L

Cuvée Emma 2021

Domaine Grains d'Estuaire - IGP Charentais

100% Sauvignon blanc

Dans une bouteille de Sancerre Belle dame 2016 de chez Vacheron (100%S)

APPELLATION

IGP Charentais

CÉPAGE

100% Sauvignon blanc

PRODUCTION

50 HI/Ha

TERROIR

Sols argilo-graveleux

VINIFICATION

Tri des raisins après vendange
Débourbage pré-fermentaire à froid

ÉLEVAGE

Élevage sans utilisation de sulfite
Élevage sur lies pendant 8 mois

DÉGUSTATION

Nez très expressif sur des notes de caramel
pêche de vigne, arlequin, et arômes meringués
En bouche, un vin généreux et gras
Longue finale aromatique

ACCORDS

Apéritif, fromages à pâtes fermes, poissons au beurre
A boire entre 14 et 16C°



Puligny-Montrachet 1^{er} cru les Referts 2015

Domaine Jean-Marc BOILLOT

100% Chardonnay

Dans une bouteille de Meursault Poruzot 1^{er} cru 2016 d'Antoine Jobard (100%C)

A propos du domaine

Situé à Pommard, le domaine Jean-Marc Boillot fut créé en 1985. Jean-Marc Boillot a d'abord fait ses armes chez Olivier Leflaive avant de s'installer. Et aujourd'hui, il passe progressivement le flambeau à sa fille Lydie et son gendre ainsi que son fils Benjamin. Le vignoble s'étend sur 11 hectares, dans les appellations Meursault, Pommard, Puligny et Chassagne-Montrachet, Beaune, Rully, Montagny et Volnay. Le domaine achète aussi des raisins pour compléter sa production. Jean-Marc Boillot est aussi propriétaire de deux domaines dans le Languedoc – les Roques et les Truffières, qui produisent surtout du rosé.



A propos de la cuvée

Situé à Pommard, le domaine Jean-Marc Boillot signe toutefois un puligny-montrachet 1er cru de grande élégance. Son secret ?

Une culture raisonnée du chardonnay qui bénéficie d'un emplacement idéal en coteau sur des sols de marnes et de calcaire. Ainsi, les pieds sont encouragés à se faire concurrence grâce à une haute densité de plantation. La terre est labourée afin de forcer les racines à puiser profondément leurs nutriments et éviter l'apparition de racines superficielles. Enfin, la vendanges est manuelles et acheminée vers la cuverie dans des petites caissettes afin d'éviter que les baies ne s'abiment. En cave, le raisin fait l'objet d'une vinification en grappes entières qui se traduit par un pressurage direct, une fermentation alcoolique en fût, une fermentation malolactique entière, des batonnages hebdomadaires afin de remettre les lies en suspension et un élevage en fûts. La dégustation nous dévoile un vin à la robe jaune dorée marquée par un disque épais annonciateur d'un joli gras. Ce dernier se retrouve aussi au nez à travers des notes lactées qui accompagnent celles de fruits blancs, de fleurs blanches et d'amande fraîche.

Nous recommandons d'accompagner ce vin légèrement onctueux et minéral de mets en sauce et/ ou aux accents maritimes.

Moulin à vent Les Rouchaux 2015

Thibault LIGER-BELAIR

100% Gamay

Dans sa propre bouteille.

HISTORIQUE DU DOMAINE :

Ayant effectué une partie de mes études dans le Beaujolais, notamment à Belleville, j'ai toujours été très attiré par la beauté de cette région, ses paysages mais aussi par la qualité et la diversité de ses sols. Je me suis alors posé la question : pourquoi ne pas créer un modèle bourguignon en isolant chaque terroir à l'intérieur d'une même appellation pour essayer de le comprendre puis d'en tirer le meilleur de son identité ? La curiosité sans cesse plus importante m'a toujours donné l'envie de comprendre d'autres sols, d'autres cépages, pour ainsi recommencer ce que j'avais construit à Nuits-Saint-Georges en 2001, à Moulin à Vent en 2009. La région du Beaujolais représente le bout du Massif Central, composé très majoritairement de vieux granites. Le granite est une roche dure et pauvre qui convient bien au cépage généreux qu'est le gamay. Cette région est située à une centaine de kilomètres au sud de Nuits-Saint-Georges. Nous retrouvons beaucoup de similitudes avec le modèle Bourguignon, tant sur les crus et les climats, que sur les modes de vinification et d'élevage. Nous retrouvons également des points communs avec les arômes, mais également, la structure des vins de Bourgogne. Je dirais que les vins du beaujolais sont les cousins des vins de Bourgogne. Pour créer le domaine et acheter les vignes j'ai déjà essayé de comprendre les différents types de sols en me renseignant auprès des vignerons, en dégustant les vins, mais surtout en parcourant le vignoble. Ce qui m'a surpris en premier lieu c'est de voir autant de différences dans un périmètre aussi restreint, cela m'a rappelé les terroirs bourguignons. Cependant, pratiquement aucun des producteurs ne fait la différence entre chacune de leurs cuvées. En effet, s'ils ont des vignes à Moulin à Vent, ils font une cuvée de Moulin à Vent sans isoler les différents types de sols par différentes cuvées. Difficile à comprendre quand on a une approche bourguignonne qui a pour principe d'isoler chacune des parcelles. J'ai donc eu l'idée d'acquérir les meilleures parcelles du secteur, toutes situées sur la colline historique de l'appellation surplombée par le Moulin à Vent, avec pour objectif : comprendre et produire des vins ressemblant à leur climat ainsi qu'à leur cépage : le Gamay. Les premières parcelles ont été achetées en 2008, afin de produire le premier millésime en 2009. Nous avons reproduit les mêmes méthodes de travail que le domaine de Nuits-Saint-Georges en remettant en place les labours tout en





supprimant tous les désherbants. Nous avons converti l'ensemble des parcelles dès la première année en culture biologique puis Biodynamique.

CUVEE DEGUSTEE :

Cette parcelle s'étend sur 2,04 hectares, issue de vignes de Gamay âgées de 65 ans en moyenne. Cette vigne est située sur la commune de Romanèche-Thorins, lieu-dit "Les Rouchaux".

Terroir

Ce terroir situé au bas de la colline est le sol le plus profond du domaine avec environ 2 mètres de profondeur, avec du sable, de l'argile et du limon. Le granit est bleu et riche en manganèse.

Ce sol plus profond et plus argileux maintient l'humidité dans le sol permettant à la vigne une meilleure circulation de la sève à l'intérieur de la plante. Nous avons peu de stress hydrique pendant les périodes sèches ce qui permet d'avoir une meilleure régularité dans la maturation du raisin, offrant ainsi plus de rondeur.

Vinification

Les vendanges sont manuelles avec 40% de vendanges entières. 3 semaines de fermentation en cuve ouverte avec une extraction très douce. L'élevage est réalisé en foudre de chêne pour une période de 15 mois.

Cépages

Gamay : 100%

Bollenberg Luft 2016

Domaine Valentin ZUSSLIN

100% Pinot Noir

Dans une Bouteille de Clos des Lambrays Grand Cru 2013 (100%PN)

Le Bollenberg est l'une des collines sèches de la région de Rouffach. Extraordinaire îlot de biodiversité, unique dans cette région de l'Europe, les milieux naturels dont elle recèle sont les habitats d'espèces végétales et animales rarissimes.

D'un point de vue géologique et pédologique, on trouve sur le Bollenberg des dépôts datant de l'Oligocène (période glaciaire : 23 Ma).

Les parties calcaires (conglomérats) formant la majorité de la colline sont d'origine torrentielle.

Les parties marneuses sur le versant Est résultent de dépôts côtiers marins. On y trouve également du loess, ancienne poussière amenée des Alpes à l'époque glaciaire, formant des dépôts plus ou moins épais et riches.

La vigne prospère sur cette belle colline en harmonie avec la faune et la flore autochtone.

En effet, la vie animale ne fait pas défaut sur cette colline aride (précipitations annuelles inférieures à 400mm). De nombreux oiseaux peuplent le Bollenberg : le bruant jaune, la linotte mélodieuse l'alouette des champs et les belles huppés fasciées !

Afin de faire venir un maximum d'oiseaux dans notre vignoble, nous avons installé plus d'une centaine de nichoirs dans nos rangs de vignes. Véritables travailleurs de l'ombre essentiels, ils nous aident à lutter contre certains insectes nuisibles pour la vigne et apportent diversité et énergie dans nos parcelles.

Vous pourrez également voir sur la colline des lézards des murailles et des lézards verts, ainsi qu'un petit escargot caractéristique des zones sèches : le bulime radié !

La flore du Bollenberg est également très variée et particulière entre les différentes zones de forêt, de vignoble, de pelouse et de pierriers, flore s'épanouissant grâce à la création d'une zone protégée Natura 2000.

Plus de 150 variétés de plantes différentes y prospèrent : l'oeillet sanguin, la tulipe sauvage des vignes, la dame d'onze heures, la gagée... mais les plantes les plus célèbres de cette colline restent les orchidées sauvage Ophrys !

Terroir principal du Domaine, nous y vinifions plusieurs cépages ainsi qu'un Crémant en sélection parcellaire.



Amatéüs Bobi

Domaine BOBINET – AOP Saumur Champigny

100% Cabernet Franc

Dans une bouteille de Château Figeac Saint Emilion 2007 (35%CS – 35%CF – 30%M)

HISTORIQUE DU DOMAINE :

Le domaine existe depuis 2002 : Sébastien reprend alors les 1,8 ha de vignes et la cave de ses grands-parents maternels, à la retraite depuis 15 ans.

Le choix de la culture biologique s'impose, notamment sous l'influence d'Olivier Cousin. Il cultive 1,5 ha de cabernet franc et 0,30 ha de chenin, vinifiés dans la cave historique du domaine creusée dans le coteau de Saumur. Les vins élevés en barriques dans la cave en tuffeau donnent naissance aux cuvées Amatéüs Bobi et Echalièr.

En 2007, son insatiable désir d'expérimenter est comblé par la rencontre avec Bernard Pontonnier, dit « Ponpon », qui lui ouvre les portes de la macération carbonique.

Puis vient le temps de grandir : en 2010, il reprend 2h de cabernet franc en fermage. Sébastien a aussi envie de vinifier d'autres cépages que le cabernet franc et le chenin, et décide d'acheter quelques raisins de

cépages Pineau d'Aunis, Gamay et Côt. Du rififi à Beaulieu est né !

En 2011, il est rejoint par sa compagne Emeline, sommelière de formation. Leur collaboration donne une nouvelle ampleur au domaine qui continue de grandir, s'équipe, s'affirme dans un souci constant de tenir le cap d'une activité pérenne et éthique.

CUVEE DEGUSTEE :

La cuvée « historique » du domaine. C'est un vin structuré par de beaux tanins fins et veloutés, au nez explosif d'une riche complexité. Si intensément minéral qu'il ne peut nier son terroir ! Vin de gastronomie qui s'accorde à des mets fins et complexes. AOC Saumur-Champigny

Un vin de garde racé, l'équilibre entre structure et minéralité.

- vieilles vignes
- élevage 18 mois en fûts de chêne
- sol calcaire



Hermitage La chapelle 2003 (Magnum)

Domaine Paul JABOULET aîné

100% syrah

Dans une bouteille d'Hermitage La chapelle 2000 du même domaine.

La cuvée La Chapelle provient d'un terroir qui surplombe le Rhône où une petite chapelle « Saint-Christophe » y est érigée. Le millésime 2003 de La Chapelle est fabuleux, **ce vin offre une densité et une structure impressionnantes.**

Il est évident que ce grand hermitage possède un énorme potentiel de garde. La Maison Paul Jaboulet Aîné est l'oeuvre d'Antoine Jaboulet qui créa ce domaine en 1834. Paul est l'un des deux fils avec Henri, qui développèrent avec succès les vins de la vallée du Rhône et particulièrement ceux de Tain-L'Hermitage.

Depuis 2006, la Maison Paul Jaboulet Aîné est la propriété de vignerons champenois, la famille Frey, qui détient par ailleurs le cru classé du Médoc Château La Lagune. Le célèbre oenologue bordelais Denis Dubourdieu est le consultant de la Maison Paul Jaboulet Aîné.

La Maison Paul Jaboulet Aîné réalise de multiples cuvées en cornas, châteauneuf-du-pape, côte-rôtie, crozes-hermitage. La grande cuvée de cette maison rhodanienne est l'hermitage La Chapelle qui est un des sommets de l'appellation.



Château Talbot 2006

Saint Julien

62% Cabernet Sauvignon – 31% Merlot – 5% Petit Verdot - 2% Cabernet Franc
Dans une bouteille de Clos des Pape 2008 Domaine Paul Avril (Grenache, mourvèdre, syrah)

C'est sur le plateau de Saint-Julien que l'on aperçoit de loin le Château Talbot, au milieu d'un océan de vignes, entre les grands arbres de son parc.

L'histoire de ce cru est riche. Il porte le nom du Connétable Talbot, comte de Shrewsbury, célèbre homme de guerre anglais et gouverneur de Guyenne, défait à la bataille de Castillon en 1453.

En 1855, lors du classement des crus du Médoc et des Graves commandé par l'Empereur Napoléon III, le Château Talbot est promu quatrième grand cru classé de Saint-Julien. Après avoir été la propriété des Marquis d'Aux pendant des décennies, le domaine est acquis en 1918 par Désiré Cordier.

À l'aube du XXe siècle, Désiré Cordier confie dans les pages d'un de ses carnets, probablement le conseil le plus précieux qu'un homme amoureux du terroir et de la vigne peut donner à ses enfants et aux générations futures :

“Simple vigneron, mais passionnément attaché à ma vigne, je me contenterai de dire par quels efforts sont obtenus ces fameux vins essentiellement naturels, dont la perfection et les effets bienfaisants sont pour nous tous le sujet d'un légitime orgueil. Il est un fait abondamment prouvé : pour être et rester propriétaire d'un cru en renom, il faut être doué d'une réelle aristocratie s'identifiant à celle du domaine et du vin. Tout doit y être sacrifié, à commencer par les intérêts (...). Il faut donc pour être propriétaire d'un cru en être en quelque sorte amoureux...”

Son fils Georges puis son petit-fils Jean se succédèrent à la destinée de cette propriété. Sous leur impulsion, Talbot s'imposa comme l'un des crus les plus célèbres du bordelais.

A la disparition de Jean Cordier, ses filles Lorraine et Nancy, prennent en main les rênes de Talbot. Enrichies de la mémoire toujours vivace des gestes et du savoir-faire des générations qui les ont précédées, toutes deux s'accorderont pour faire vivre ce grand cru avec tout le talent et le respect qu'il mérite.

Aujourd'hui Nancy Bignon Cordier, son mari Jean-Paul, leurs enfants Philippine, Marguerite et Gustave Bignon poursuivent l'histoire de Talbot, un long parcours qui unit passionnément le destin d'une famille à celui d'un vignoble.



Hermitage La chapelle 2003 (Magnum)

Domaine Paul JABOULET aîné

100% syrah

Dans une bouteille de Côte Rôtie - Landonne 2004 de Chez GERIN

La cuvée La Chapelle provient d'un terroir qui surplombe le Rhône où une petite chapelle « Saint-Christophe » y est érigée. Le millésime 2003 de La Chapelle est fabuleux, **ce vin offre une densité et une structure impressionnantes.**

Il est évident que ce grand hermitage possède un énorme potentiel de garde. La Maison Paul Jaboulet Aîné est l'oeuvre d'Antoine Jaboulet qui créa ce domaine en 1834. Paul est l'un des deux fils avec Henri, qui développèrent avec succès les vins de la vallée du Rhône et particulièrement ceux de Tain-L'Hermitage.

Depuis 2006, la Maison Paul Jaboulet Aîné est la propriété de vignerons champenois, la famille Frey, qui détient par ailleurs le cru classé du Médoc Château La Lagune. Le célèbre oenologue bordelais Denis Dubourdieu est le consultant de la Maison Paul Jaboulet Aîné.

La Maison Paul Jaboulet Aîné réalise de multiples cuvées en cornas, châteauneuf-du-pape, côte-rôtie, crozes-hermitage. La grande cuvée de cette maison rhodanienne est l'hermitage La Chapelle qui est un des sommets de l'appellation.

