

Soirée Œnologie du 28 Janvier 2010

Le secrétaire de séance CR « dit N°1 »

Ce soir, nous sommes chez Alexandre, à Boulogne, dans son humble appartement... Bien évidemment, notre Pauline nationale se joint à nous pour cette soirée, afin de participer officiellement à la découverte de flacons ouverts par notre hôte, mais aussi afin de déceler officieusement les attentes et intérêts de cette entrevue matcho !

Yoan ne pouvant être parmi nous, et Néné préférant passer une soirée avec ses beaux-parents, un coup de fil tardif est donné à un guest : Gwenolé.

Afin d'attendre les retardataires, Alexandre nous accueille avec un Meursault 1^{er} Cru « les Santenots » 2003 du Domaine Douharet Porcheret.

Très agréable, ce flacon permet à tous de préparer, d'« aviner » comme on dit, son gosier, d'éveiller les papilles, de rentrer dans la phase de concentration sur la dégustation à venir...

En passant vers la « table », nous découvrons les livrets préparés avec le thème de la soirée : « 2002 en Bordelais »

Alexandre nous explique sa stratégie. « Enchaîner après l'excellente soirée du prédécesseur sur les comparaisons des vins français » (je cite bien sûr...), en recentrant la comparaison sur les différentes appellations du bordelais, en s'alignant sur le millésime 2002.

5 bouteilles, 5 appellations, 4 rive gauche, 1 rive droite : Haut médoc, Saint julien, Pauillac, Margaux et Pomerol.

Les comportements changent, les regards s'intensifient, l'atmosphère devient plus sérieuse. L'assemblée écoute Alexandre résumer l'année 2002 et les principaux cépages du bordelais, le livret est bien fait, c'est parti !!!

La dégustation.....

1- Château Grand Puy Lacoste – Pauillac - 2002

Chacun donne son commentaire, l'excitation est là...

Heureusement Titou recentre vite les choses : « on doit pas commencer par la couleur ! »

On reconnaît là l'enseignant qui est en lui, attaché à suivre les règles énoncées...

Sur une couleur classique, ce vin nous laisse paraître des arômes de bois de barrique et de fruits rouges en 1^{er} nez. Titou se lance sur la rose, (non suivi pour l'instant, mais à tord, le retour sur ce vin dans quelques heures prouvera le contraire !) Le second nez s'intensifie sur la cerise, le cassis, ainsi que le réglisse, le poivre.

En bouche, l'attaque est bonne, puissante, mais s'estompe assez rapidement. Un peu d'acidité, de l'amertume nous dit Alexis.

Nous aurions mangé avec : De la Charcuterie, du fromage nous dit Pauline

2- Château Durfort Vivens – Margaux - 2002

De couleur grenache, les premiers arômes sont alcooleux...

Alexandre nous explique qu'il l'a ouvert à 17h, connaissant ce flacon de près, et l'ayant par le passé toujours trouvé trop fermé...

En dépassant cette première impression, des arômes de caramel se libèrent. Moins complexe que le premier, il est plus sur le viandeux, grillé.

Très puissant en bouche, il est aussi encore très acide. Dommage car la longueur est forte agréable.

« Logique » nous dit Seb : couleur grenache, hyper alcooleux... trop jeune !

Evoluera-t-il dans le bon sens ?

Le suivi de ce millésime dans quelques années nous apportera sûrement des réponses...

Nous aurions mangé avec : Des tripes, des terrines, du gibier, une bonne andouillette (Sébastien salive !)

3- Château La Grave à Pomerol - Pomerol - 2002

Placé stratégiquement par notre hôte, le seul rive droite de la soirée vient installer les échanges sur le Merlot

De couleur grenache tirant sur le rubis (d'un autre côté on voit pas grand-chose car Alex ne sait pas changer les lampes de son plafonnier), il nous rappelle au nez des arômes de « réveil forestier ». Nos termes sont encore maladroits, le vocabulaire viendra avec le temps.

Lever du matin, rosée des sous bois, végétal. Certain se tente à dire « un peu yaourt »

En bouche, très grande attaque, bonne longueur, aucune acidité.

Des saveurs exotiques viennent au nez du secrétaire de soirée, confirmées par Max.

Vin parfait qui lance le débat sur la facilité et la fourberie du merlot et des rives droites.

Débat, faux débat, l'avis est pourtant général : Grand vin !

Nous aurions mangé avec : Escalope de veau normande

4- Léoville Poyferré – Saint Julien - 2002

En voyant la bouteille approcher, le secrétaire ne peut que sourire, connaissant l'attachement et l'excitation de notre hôte face à cette maison de Saint Julien, cher à son cœur. Il collectionne ce vin depuis déjà quelques années, ce sera l'occasion dans les années à venir de nous partager cette addiction avec une horizontale !

De couleur violet foncé, il a un nez très intéressant. « Beurre au fruit rouge » souligne Titou, Crêpe sucré pour Stanislas, jus de viande, réglisse cuit...

On ne fera pas de vagues sur l'arrivée tardive de Gwenolé... personnage inexistant dans ce type de soirée !

En bouche, gras, astringent mais pas acide (Acide pour Titou...)

Il colle aux parois nous dit Alex, charmé !

En résumé, nous sommes conquis mais il faut absolument lui laisser le temps d'atteindre son apogée, car son potentiel est bien présent, et cette ouverture, nécessaire pour le thème de la soirée, est un peu prématurée pour ce grand vin.

Nous aurions mangé avec : Fromage fort, type roquefort

5- Château La Lagune – Haut Médoc - 2002

Au nez, une poussière, de la croute de fromage pour Stanislas... un côté maison de campagne...

Au deuxième nez, des saveurs fumés, voir tourbées explosent.

En bouche, il est parfait

Il a un côté bourgeois, accueillant. Des fruits rouges « presque bourgogne » souligne Alexandre.

Aucune acidité, il est très présent en bouche mais manque un peu de longueur.
Les discours s'enchainent. Ce n'est pas la meilleure année pour le château La Lagune, la cave du père nous ayant dévoilé beaucoup d'autres millésimes... mais il paraît à son apogée, à boire !

Merci Alexandre, pour cette belle découverte sur les différentes appellations bordelaises. L'ordre du jour établi un classement 3-5-4-2-1 pour les préférences. Mais dans le potentiel futur, le Léoville Poyfféré prend la tête... Le scripte reste lui ravi par cette découverte imprévue concernant le Château La Grave à Pomerol.