

Soirée Œnologique – 22 avril 2010 – Chez Alexis

Après un mois de longue attente douloureuse, nous voilà enfin regroupé autour d'une bonne tablée non loin du commissariat de police. Nous n'avions pas été au grand complet depuis la première chez Christophe en novembre. Nous avons même eu la chance d'avoir le petit Baptiste en Guest pour cette soirée. Quelle belle éducation de son père qui le met directement sur les rails pour prendre dignement la relève d'ici quelques années !

Tout le monde est à l'heure pour une fois (Greg n'était pas invité c'est pour ça), les discussions fusent, la table est magnifique, la cuisine garde au chaud les 18 baguettes de pain pour Titou, les bouteilles sont prêtes, la soirée s'annonce parfaite.

L'hôte nous annonce direct la couleur : « Soirée Freestyle, on vide les restes de ma cave, 10 bouteilles en vue dont une surprise ». Je vois encore l'œil larmoyant d'Alex, heureux d'être venu en Vélib contrairement à moi qui regarde vite sur mon téléphone l'hôtel le plus proche...

L'apéritif est servi et l'on commence par un Tariquet « premières grives ». Vin sucré, liquoreux, nous sommes en pleins dans les vendanges tardives. Une bonne mise en bouche surtout pour Tof qui le compare à un demi-pêche fond de pompe.

Le deuxième vin d'apéro sera très proche. L'été Gascon du Domaine Pellehaut 2008. Vin très bien fait, arôme de fruits, moins sucré que son prédécesseur. Il nous émoustille les papilles avant de passer à table pour la suite tant attendue car Néné commence à parler de « coups de Karcher dans les ovaires ». Vite à table !

Château de Sancerre 1997 – Domaine Marnier Lapostolle (Blanc)

On est lancé ! Les verres se remplissent, Titou enfle ses tartines de tarama, et on note tout de suite la couleur jaune d'or, paille, du vin. Les fins limiers que nous sommes à l'aveugle auraient senti un Bourgogne mono cépage en Chardonnay. Il n'en est rien, c'est du 100% Sauvignon Blanc ! Quelle surprise ! Ça sent les fruits secs, les raisins secs ou encore « la pisse de la rosée du matin » d'après Néné.

En bouche il laissera moins pantois, il y a une pointe d'amertume et il tombe très vite. Nous sentons qu'il est vieux mais pas madérisé. Il n'en reste pas moins désagréable mais il était temps de le boire.

Avec ceci nous aurions mangé des fruits de mer, peut-être même plus du poisson.

Avec ceci nous aurions discuté du journal du Hard.

Château Fonréaud 1989 (Rouge)

Notre premier rouge (sauf pour Sébastien qui en est déjà au 4^{ème}...). La couleur est brune, limite rouille. Il sent le cacao, le cuir, le perfecto mouillé, le cuir de vachette d'Interville, le Chesterfield... bref que de belles comparaisons. Alexis tente la fleur telle le lys ou la violette, Yo enchérira sur plutôt le chrysanthème. En bouche nous retrouvons le cacao mais celui-ci tombe également très vite. Il fait moins vieux en bouche qu'au nez. En phase descendante, à boire (ce que nous faisons très bien d'ailleurs).

Avec ceci nous aurions mangé un fondant au chocolat.

Avec ceci nous aurions discuté de soirée Hot d'Or.

Château Lafite-Canteloup 1994 (Rouge)

La couleur est encore très rouille d'après Christophe. Au nez il est alcooleux et légèrement fumé. En bouche très décevant, pas beaucoup d'arôme, pas très long. Ce sera la déception de la soirée. Le vin est passé. Pas de problème Alexis, ces choses arrivent, et heureusement Seb nous confirme que la suite est fabuleuse puisqu'il en est déjà au café gourmand.

Avec ceci nous aurions fait un coq au vin, une sangria.

Avec ceci nous aurions discuté du nez de Tof qui retrouve de la banane sur le Fonréaud et du madère sur le Lafite-Canteloup. Ne s'est-il pas brûlé les poils du nez avec sa Z4 ?

Château Cantemerle 1994 (Rouge)

Nous attaquons donc le 6^{ème} vin de la soirée. Nos papilles sont plus qu'en alerte, elles vont bientôt être en cellule de dégrisement. La couleur du vin est rouge sang ou « un peu rouille » pour Tof. Le nez est explosif ! Sous-bois, champignon, légèrement fruits rouges (myrtille), quel bonheur. En bouche il est bien fait, un côté un peu sucré, on retrouve les fruits rouges. Il est vraiment satisfaisant.

Avec ceci nous aurions mangé une escalope normande.

Avec ceci nous aurions discuté des conquêtes de Néné et Alexis dans les bars australiens à la clientèle aux têtes d'élans.

Château Fonréaud 1996 (Rouge)

Petite comparaison avec notre quatrième vin mais plus jeune de 7 ans. Il est également rouge sang mais toujours aussi rouille pour Tof..

Au nez il est boisé, il sent le chocolat noir. En bouche il est puissant, très présent, boisé voire avec un zeste d'orange pour Alexis. Vin très bien fait, meilleur que le 1989.

Avec ceci nous aurions fait un barbecue.

Avec ceci nous aurions discuté de Tof en train de se vider avec la copine de Franck Ribery.

Château Lynch-Moussas 1995 (Rouge)

Nous voyons déjà les bordelais s'illuminer, ils connaissent bien ce vin. Il est d'un rouge sombre quoiqu'un peu rouille pour Tof, et au nez explosif. On y retrouve la mûre, le bois, le cassis. Tout autant surprenant en bouche, on ne retrouve pas ce côté bois mais vraiment le fruit, légèrement sucré et très long. Le scribe, hyper concentré depuis le début n'arrive pas à suivre tellement ça part dans tous les sens. « Belle longueur », « Fabuleux », « Vin de la soirée »,... ! Un vin comme on les aime, il faudrait être difficile autrement.

Avec ceci nous aurions mangé de tout pour certains, du fromage en priorité pour d'autres.

Avec ceci nous aurions discuté des soirées Monday Brothers et du cousin vignoble qui après un master en œnologie est devenu un expert mais trop difficile pour ce genre de soirée.

Château La Tour Carnet 2001 (Rouge)

Difficile d'enchaîner après notre précédent vin mais notre hôte à plus d'un Tour Carnet dans sa besace (blague de Jean Roucas). La couleur est pourpre pour certains, rouge bordeaux pour d'autres et toujours autant rouille pour un... Le nez est vanille, crème brûlée et pourquoi pas crème brûlée à la vanille d'après Néné ? Alex rajoutera Carambar, bien vu. Titou ne rajoutera rien, il termine sa 6^{ème} baguette de pain. Seb n'ajoutera rien non plus, il en est au dijo. Le vin est prometteur, rond et bien fait, il est à garder sans problème.

Avec ceci nous aurions mangé plus rien, nous sommes trop bourré.

Avec ceci nous aurions discuté de plus rien, on aurait plutôt chanté « Pourvu que ça dure » de Patrick Sébastien.

Arbois Vin Jaune 1979 – Domaine Rolet (Blanc)

Le scribe est content, nous arrivons à la fin, 10^{ème} bouteille en perspective et je n'ai plus de place sur ma feuille.

Voici donc la surprise du chef. Mis en carafe le vin est d'un jaune magnifique, « urine de fin de soirée » comme on dit dans notre Cercle de Bacchus. 100% Savagnin, l'odeur de noix nous remplit les naseaux. Ceci rappelle le fromage aux noix d'Alex lors de son séjour chez Taillevent. Ceci rappelle les huîtres de Cancale pour Tof... Au goût nous sentons toute la noix, fruits secs, il est très puissant, bien sucré, bref un vrai vin de paille sauf que c'est un vin jaune (explication sur la différence faite par Alexis mais tout le monde est concentré sur le compté qui accompagne tellement bien cette découverte).

Avec ceci nous aurions mangé du compté comme prévu, mais pas de volaille comme conseillé.

Avec ceci nous aurions chanté dans le lointain mon chien qui baise le tien...

Ce magnifique vide-cave se terminera par des plateaux de petits desserts plus colorés les uns que les autres. Avec en prime une dégustation de Whisky qui commence avec différents Singatory. Il est temps pour moi et mon acolyte de Titou de rentrer car sinon je vais vraiment le réserver cet hôtel.

Merci à Alexis pour cette superbe soirée réellement réussie. Je rêve déjà de pouvoir organiser une si belle dégustation avec des « fonds » de cave. Il va falloir investir et attendre un peu pour l'égaliser.