

Soirée Œnologique – 18 mars 2010 – Chez Max

La troisième soirée de notre club se déroule à la mi-mars chez Maxime.

L'histoire se souviendra qu'en cette semaine, le XV de France est en route pour un 9ème grand chelem au terme d'un "Crunch" finalement gagné "à l'anglaise". L'histoire se souviendra peut-être que 10 gars étaient en passe de boucler le tour du monde en moins de 50 jours. L'Histoire ne se souviendra pas que la Guest du soir, Grégoire est arrivé en retard....

3ème soirée donc, mais 1ère soirée effectuée à "l'extérieur" pour le clan Ramé à l'origine de ces réunions - l'attente est là, est-ce que le groupe est toujours motivé, est-ce que l'alchimie va prendre ?

En quelques secondes, le doute est levé, la table est prête, les flacons s'aèrent et le dossier est finement préparé. Le maître de soirée parle (essaye dirons-nous, car le groupe s'attèle si ma mémoire est bonne à trouver un nouveau métier à Néné), et nous présente le thème de la soirée " Balade autour de la montagne Corton". Région magnifique au cœur de la Bourgogne à quelques pas de Beaune, notre hôte connaît bien "le coin" et ses caves pour y avoir un guide de premier choix...

6 bouteilles ouvertes 2 Heures avant, 3 appellations, 2 blancs et 4 rouges – de quoi faire une belle ballade pour reprendre le titre du dossier

Savigny-les-Beaune – 1^{er} cru aux clous 2008 – Lebreuil & Jean-Baptiste (Blanc)

Les verres sont remplis, et c'est parti...

Le vin est jeune, c'est une évidence, le premier nez nous donne des arômes agrumes, de citron vert. La couleur est pâle, un jaune « camomille » nous dit Stanislas, une urine de fin de soirée nous dit Christophe, chacun son éducation et ses références. On retrouve en bouche l'agrumes, une pointe acidulée, les amandes grillées. Le produit est jeune mais équilibré. Il accompagnera un plateau de fruits de mer (ce soir 21H, l'Esquinade, 2 couverts, mettez une robe)

Pernand-Vergelesses- 1^{er} cru sous frétille 2005 – Domaine Pierre et Marey Fils (Blanc)

La couleur est un poil plus foncé – à peine. Le nez est par contre complètement différent : boisé, fumé et même tourbé. Une pointe d'oxydation, est-ce déjà trop tard ? En se concentrant le second nez est plus complexe sur des arômes végétales, d'iode, et de « graisses à cuir » nous dit Titou... On retrouve le fumé en bouche avec des phénols assez présents – trop ? Une pointe de chocolat. L'avis est général, on est quand même loin des grands Chardonnay de Bourgogne. Difficile de juger ce flacon, trop tourbé, trop tourné peut-être. Il fera l'affaire à l'apéro...

Aloxe-Corton – 1^{er} cru la coutière 2008 – Patrick Clémencet

1^{er} Bourgogne Rouge dégusté dans notre cercle. On est loin des Bordeaux qui ont fait le bonheur de nos précédentes soirées. C'est le combat du pot de terre contre le pot de fer. D'un côté des exploitations modernisées qui peuvent atteindre des centaines d'hectares ; de l'autre des vigneron de père en fils attachés à leur mono-cépage (100% pinot noir).

Le nez est superbe sur des teintes poivrés, réglisse puis grillottes nous dira Néné. Dans un second temps on y voit du caramel – Stan et Titou sont d'accord. En bouche la jeunesse est indéniable, mais on sent paraître déjà le caractère de ce vin. Aujourd'hui il explose véritablement en bouche. A revoir dans 3 ou 4 ans.

Savigny-les-Beaune – Labouré-Roi – 2005

De couleur noire, le nez est animal, alcooleux. Pour le reste le scribe n'a pas noté grand-chose, mais le sentiment est général : décevant. La bourgogne comme on le l'aime pas, un vin mono cépage sans gout ni saveur. Même pas sur qu'il ait vu un tonneau... les commentaires vont bon train : « ca allume la BMW de cricri », « un vin à sangria », « il ira très bien avec le coq au vin, non DANS le coq au vin ... ». Ne t'inquiète pas Maxime, personne ne t'en tiendra rigueur, nous ne sommes pas à l'abris d'expériences similaires dans nos quêtes vinicoles....

Pernand-Vergelesses- 1^{er} cru Les Fichots 2005 – Domaine Pierre et Marey Fils (rouge)

Un rouge cardinal à la vue, il possède un nez superbe. D'abord sur des arômes classiques de fruits rouge, de framboises, on y découvre des notes de café et d'épices ensuite. En bouche, un vin léger, fruité avec une belle longueur. Une note café pour les uns, de cuir pour les autres. « Il est difficile car complexe » nous dit Titou. Bravo, la Bourgogne résumé en 1 phrase !!! Il peut patienter en cave 2 ou 3 ans. A sortir avec une viande rouge.

Aloxe-Corton – Domaine de Chevalier 1998

Maxime connaît bien le domaine pour y avoir fait quelques visites lors de ses étapes à Beaune. Situé de l'autre côté du Mont Corton, sur la commune de Ladoix, le Domaine est accueillant si vous êtes reçu par une des filles Chevalier, moins si c'est par le père...Le scribe a déjà eu la chance de déguster quelques flacons, les souvenirs d'un Ladoix 1^{er} cru blanc d'excellente facture reviennent....

Le vin est plus rouille que ses prédécesseurs. Au nez il est superbe, des arômes de grillottes, de viandeux, de fromages pour certains. Puis une note florale, d'hortensia nous dit Stan, ceux de Mamie nous dit Seb. En bouche, il est sublime. Des notes de groseilles nous font exulter. Il Colle aux parois, remplit la bouche. Le vocabulaire est difficile à trouver, les notes sont imprécises, le souvenir restera...

Bravo Max pour cette première soirée « A l'extérieur ». Une première visite de la Bourgogne. On pourra y retourner c'est sur !!!