

## Compte rendu de la soirée œnologie Titousien...Chez Seb Ramé (Nouveau concept)

En préliminaire, je remercie l'ensemble de ce cercle d'ivrognes de me donner une nouvelle fois le rôle de scribe, selon une loi coutumière des plus obscures inventée sur les lieux par un escroc notoire...son altesse sérénissime Christophe R.

Alors je tâcherai de m'acquitter au mieux de cette lourde mission pour faire revivre dans les lignes qui suivent un vrai moment de convivialité...rare.



Vous reprendrez bien un peu de tarama...car comme le disait si bien Fred...le Tarama et les mines du Roi Saumon...et oui Titou comme mot d'ordre de la soirée...

.....**That's the law**

Vous le comprendrez bien chers amis les hostilités sont lancées, un poil caustique, mais qui ne serait rire de soi ne serait rire ...deux soirs....(non moi j'aime bien...).

Plus sérieusement, voilà quelques semaines que Titou nous mettait en haleine avec une dégustation de quelques grands crus de Quincy, finalement il n'en sera rien d'ailleurs le programme est perturbé dès le rendez-vous pour cette dégustation....

En effet, nul ne serait ignorer que les frontières parisiennes s'étendent jusqu'à L'Isle Adam, à ce titre rapidement Titou nous organise une soirée atypique en nous convoquant...chez Seb...comme de bien entendu...d'où on reviendra bourré mais comme on est joueur il faudra ruser entre les routes de campagne de l'Oise, du Val d'Oise, du Vexin, de la petite couronne parisienne et enfin des rues microscopiques du XVème arrondissement pour déjouer tous les pièges de la gendarmerie et de la police nationale...à ce rythme là on pourrait organiser la prochaine dégustation directement dans une chambre de dégrisement du 4<sup>ème</sup> arrondissement elles sont grandes et neuves et c'est central....A vous de voir pour les réservations je dois pouvoir m'arranger.

Mais reprenons, un cadre merveilleux, un staff très réduit à 20h30...et oui même l'invitant (Titou je précise) vient juste de mettre les pieds dans cette merveilleuse demeure, il chope quiconque passe à sa portée pour tenter de remonter le temps. Une petite précision, Titou ne faisant que les choses parfaitement...pris par le temps...en a oublié ses verres et le citron pour le saumon...alors là..Ça frôle le carton, pas de vin, le carton jaune.

Les invités arrivent au fil de l'eau pour l'apéro...et là la soirée peut se lancer comme Titou a tout prévu, on commence par un rosé...excellent ...mais pas de Titou mais du clan Ramé à priori appartenant à Seb mais dont Alex revendique l'achat...cependant en juriste pointilleux « en matière de meuble possession vaut titre ».

Bref sortis de cet interlude nous nous attaquons à la pré-dégustation de Titou avec un joli plateau de charcuterie...la Classe.

## La pré-liste :

### Premier Breuvage :

#### Château La Tour du Pin Figeac de 2000 (St Emilion grand cru) :

Vin à la couleur Vermillon, qui nous présage un beau passage, un nez agréable tout en souplesse. Des arômes de fruits difficiles à déterminer au nez, certains y sentent un peu de fleur...à moins qu'ils ne le goûtent trop près de la pelouse.....

En bouche, ce vin s'étouffe, il est un peu court avec une pointe d'amertume, il a néanmoins un bel équilibre, certain le trouve même lacté....

Vin à boire.

Nous l'aurions aimé avec, une viande rouge, une terrine ou un peu de charcuterie...ça tombe bien

### Deuxième Breuvage :

#### Château la Gaffelière (année approchante entre 2002 et 2004)...

Non Titou n'a pas perdu l'étiquette, c'est qu'il a une combine pour avoir du la Gaff en cubi de 30 litres à 1,5 euro par un pote Portugais qui le stock dans un hangar vers Porto à 38 °c...ça le vieillit parfaitement.

Non je plaisante, Titou réussit à obtenir un vin déclassé de cette excellente maison de St Emilion sous le nom de contrebande de Moulin de Palat.

Ce breuvage nous cueille dès le départ, Tof qui semble bien connaître ce vin l'authentifie immédiatement, effectivement les arômes nous comblent le nez.

Moins boisé que le premier vin, on lui trouve des senteurs de marrons, pas trop de fruit, c'est un vin que nous qualifierons de « Charnel ».

Le vin en bouche est de très belle longueur, un vin plein, rond...hummmmmmmmmmm

Nous l'aurions bien dégusté avec une belle viande grillée, un foie gras poêlé.

Mais là n'est que l'entrée...le vif nous saisit avec le thème de la soirée de Titou qui nous conduit en terre Champenoise... coup de barre à droite et cap au Nord Est Moussaillons...

## **Le Saint Graal de son Altesse TITOU 1<sup>er</sup>**

Avant tout Titou a mis les pieds dans les grands, non les plats...nous sommes servis à l'assiette, des produits de la mer, poulpe, petits supions, saumon fumé, tarama....de quoi à satisfaire les estomacs les plus creux.

Titou nous fait une belle leçon sur le champagne, en nous indiquant que le champagne se boit plutôt au printemps avec des truffes noires...et en été les truffes sont plutôt blanches et 9 autour de la table...

### **1-Champagne de la Maison Soutiran (Blancs de Blancs grand cru)**

Couleur : en revenant aux fondamentaux, certains parlent d'urine claire...style tour de France 2010, nous aurions préféré le définir comme blond « Helena ».

Sur les arômes, la table s'accorde sur les fruits d'été, pour ma part sur la pêche et après réflexion je me range à l'avis d'Alex...il s'agit d'Abricot sans nuance en toute évidence. Seb nous affine les odeurs en parlant de liqueur d'abricot...y'en a aussi. Yo lui trouve un petit goût vineux, et des similitudes avec certains vins cuits.

Ce vin est légèrement sucré, il va à merveille avec le saumon comme le maître de cérémonie l'a fait ...c'est parfait...pour Yo...un petit fromage irait bien aussi.

### **2-Champagne Lenoble :**

Titou nous prévient qu'il est un peu en froid avec cette maison car il a été relativement déçu par deux essais non transformés.

Pour la couleur sans nul doute, elle est Or ou paille pour certains, au nez on s'offre des arômes de pommes en évidence, Fred précise finement « Cidre » c'est vrai on se croirait au bar quand on hésite en période de régime à prendre une guinness et que l'on s'envoie treize pintes de Stongbow.

Nous le trouvons tous très court en bouche, une acidité est réellement présente, même en y revenant en laissant le temps ...il est très en dessous du premier...Titou confirme son impression, il ne complètera pas sa cave à Champ c'est Lenoble... nous sommes durs...il est tout de même acceptable...si on le coupe avec un bon sirop de pêche et du Curaso

Ce Champ allait très bien en apéro.

### **3-Champagne Billecart-Salmon (BdB)**

L'étiquette nous séduit immédiatement on rentre dans un des temples de champagne...chuuuut et sentez ces arômes...écoutez ce vin aux fines bulles qui nous chuchotent des merveilles.

Une couleur claire semble-t-il mais la lumière est un peu basse, il est peut être jaune pâle.

Au nez, il se révèle en agrume, plutôt zest d'orange.

Le maître de cérémonie nous sert un petit plateau de fromage, il est à noter que le fromager est à côté du poissonnier, ce qui laisse augurer le meilleur...en fait Titou il te reste juste à changer de caviste en Bref....On remarquera deux très bon chèvres sur le plateau et 8 à table en train de tailler notre serviteur Titou qui nous régale.

Ce vin est très fin, il fait l'unanimité, nous sommes comblés et surtout très gâtés et notre causticité ne serait effacer nos yeux remplis de bonheur face à ces trésors de bulles que TITOU nous a sortis. Ce vin est puissant, long et complexe...un régal  
Nous aurions parfaitement accordé ce Champagne avec du fromage....bravo Titou carton  
...plein

#### **4-Champagne EGLY-OURIET (Rosé)**

C'est un champagne familial, on apprend à la lecture de la fiche que tout le domaine est en confusion sexuelle...bref vous aurez compris on ne sait pas si il est Gay ou pas ce raisin

Couleur : il est sombre mais là aussi l'heure et l'éclairage ne nous aident pas beaucoup...je lance un essai sur ...rouge-rosé fin de règles...ça passe...

Ce vin a une légère acidité, il est beaucoup plus alcooleux que les précédents, les bulles sont un peu plus grosses, il est très bon...même si nous avons une préférence majoritaire pour le précédent.

Nous l'aurions bien dégusté avec quelques bulots mayonnaise.

#### **5-Champagne Billecart-Salmon (rosé)**

Une couleur « rosé de Provence », il a un arôme rond et nous en met plein les narines.

Il est fort en bouche tout en restant très fin, c'est la marque de fabrique locale.

On note une très belle longueur avec des fines bulles...Divin.

Pour les arômes, on le trouvera un peu plus sucré que le précédent et de manière surprenante un peu mentholé...à ravir avec les des fraises à la menthe....

Mais Titou rassure toi, ta soupe de pêches est excellente, nous sommes des chieurs et des enfants difficiles.

Ce vin nous a conquis.

#### **6-Champagne Laurent-Perrier (Rosé)...fallait terminer sur de la merde bien évidemment**

Titou nous assomme d'une dernière très jolie bouteille.....nous sommes des petits veinards

Sa couleur est orangée, saumon cru.

Au nez il est divin, presque difficile de lui trouver un arôme qualificatif, on se risque encore sur les agrumes et la clémentine.

On s'accorde vraiment pour dire que ce breuvage est excellent, les bulles sont moins fines que le Billecart-Salmon mais la longueur en bouche est parfaite.

Pour moi qui ne suis qu'un petit amateur de champagne...je me régale et je découvre plein de saveurs merci l'ami.

En fin de match, Lapin prend en carton rouge car il snobe ce Laurent Perrier... là aussi de l'avis de tous...l'Homme de Levallois reste à Levallois.

Voilà il est temps de finir ce beau voyage que tu nous as organisé...un seul mot ....MERCI à toi et Seb pour le gîte.