

# Soirée Œnologie du 20 Janvier 2011

Le secrétaire de séance CR « dit N°1 »

Cette journée du jeudi 20 janvier 2011 restera à jamais gravée dans les mémoires !!!  
En effet, cette date laissera dans nos souvenirs une excellente soirée dégustation passée chez notre hôte Alexandre, au 32, route de la Reine (dernière soirée œnologie en ces lieux car d'ici peu, Alex nous recevra du côté de Meudon !!!! Bravo le voisin...)

Date mémorable par le fait que l'ensemble du cercle (sans guest) a répondu présent à cette belle soirée, malgré des angines, gastros ou gripes de courtoisie...

Date à laquelle on fête la Saint Sébastien, et que malgré un calendrier détaillé, offert par la belle-sœur, certains en ont fait l'oubli...

Mais cette date restera à jamais dans les mémoires car, le 20 janvier 2011 est un grand jour mes amis :

Nous avons tous reçu par mail le compte rendu de Néné de la soirée dégustation chez Yo du 25 nov. 2010 !!!!

Alléluia !!! Nous pouvons fêter Pâques avant les rameaux...

Après Marie le 24 décembre et Noémie le 7 janvier, notre lieutenant Colonel a lui aussi accouché... avec une prose et une répartie ayant fait ses preuves tout au long de ses études militaires (et encore bien appréciées dans les soirées cousins !!!)

Mais ne nous égarons pas...

« Avec l'expérience, nous prenons de l'assurance » disait le poète... et il n'a pas tort !  
2° soirée du Cercle chez Alex, et les petits défauts de sa première réception sont déjà comblés...

- Les enfants et Pauline sont chez ses beaux-parents (sur un prétexte d'une préparation de week-end...)
- Gwenole, l'alcoolique qui n'est plus anonyme, n'a pas été réinvité, allez savoir pourquoi !!!...
- Le foie gras, les terrines et jambons sont magnifiquement présentés.

Si je peux quand même me permettre un détail Alex, tu as bien fait de ressortir la même nappe que l'année dernière, mais tu aurais pu, je pense, la laver entre tes 2 soirées...

« Pour ta déco Alexandre, je te mets 3 ! »

En attendant Titou, qui a pris le temps d'essayer son nouveau canapé (paraît-il), Alexandre nous fait patienter avec un champagne Deutz (bien connu par les Ramé cette année) et un champagne rosé de chez Jean Bobin.

Remercions au passage Sébastien d'être venu avec les dossiers... Il est bien normal que quand on travail chez HP, on n'a pas d'imprimante chez soi... Bravo Alex ! (Titou, sors de ce corps !!!)

Cette attente bien longue du retardataire nous permet au moins de rappeler une nouvelle fois à Néné à quel point ses chaussures de montagnard sont en parfait accord avec son jean Levis 501 des années 80...

« Avec l'expérience, nous prenons de l'assurance... mais c'est pas toujours positif » aurait pu rajouter le poète !

Bref, le mouvement vers la table dressé fait arriver Titou. Les choses sérieuses peuvent commencer !

Alexandre, en grand maître de cérémonie, nous introduit sa soirée.



3 châteaux, 2 années de chaque : 1 vieux, 1 jeune !

- Domaine de Chevalier 1975 / 2002
- Château Gruaud Larose 1981/2002
- Léoville Poyferré 1994 /2002

Avant toute dégustation, un commentaire : Notre cher ami Paul Beaulier, amateur des vieux millésimes se permettrait une remarque :

Où sont les vieux vins ???

En effet, la jeunesse de nos caves ne nous permet pas encore une comparaison sur plusieurs dizaines d'années... mais Alexandre a trouvé les ressources pour aller puiser de vieilles bouteilles jusqu'à 1975 (et sans l'aide de nos aînés !)

Pour les jeunes, il a eu l'intelligence, vu les grandes étiquettes choisies, de sortir (ce qu'il a en cave !!!) une année intéressante, mais qui ne prévoit pas une grande garde... (Quoi que...)

Nous commençons donc par **le Domaine de Chevalier 1975**.

D'une couleur rouille (héhéhé), il dégage en premier nez des arômes de vieillesse... (Un peu comme Néné, décanter de la même année, mais moins bien conservé...)

Au second nez, il laisse entrevoir de très belles choses... Arômes de pruneaux, de cerise noir et de réglisse, il rappelle à Titou une ambiance de maison de campagne (Titou est encore sur son canapé...)

Poussiéreux quand même soulignent Yo et le scribe.

En bouche, il tapisse gentiment mais manque de longueur à mon gout.

Yo contredit en expliquant une bonne longueur mais très légère...

Le réglisse est très présent, moins sur le fruit qu'au nez, il est loin d'être passé !!!

**Gruaud Larose 1981**

Nez épicé, poivré, pain grillé.

Stan se lance sur une odeur de viande rôtie. Nous fermons alors les yeux pour mieux rêver cette odeur, pour mieux visualiser la scène de cette peau de poulet croustillante, de ce jus de dinde dégoulinant...

Seb revient à la réalité et se ressert du foie gras...

En bouche c'est moins éblouissant... Il s'éteint vite !

Il laisse présagé sur le palais plein de choses mais... hélas !

Petite parenthèse, les pensées fulgurantes de Titou sur son nouveau canapé lui font casser un de ses verres... Bravo le veau !

### **Léoville Poyferré 1994**

L'intendant ne peut qu'être subjectif... c'est son bébé !!! Mais il aurait pu tomber sur plus mauvais choix...

Au nez, acidulé, sans aucun doute... Bravo Néné, pour une fois, tu n'as pas tort !

Très sur le fruit rouge. Je renchéris sur du Van Hotten (chocolat en poudre...)

Magnifique.

En bouche il tapisse énorme ! Puissant, grande longueur.

On ne lui donne pas 16 ans nous dit Seb, validé par tous.

Belle complexité...

Un vrai plaisir

### **Domaine de Chevalier 2002**

Au nez, on retrouve beaucoup plus de jeunesse (en comparaison aux 3 premiers)

Aurions-nous eu cette remarque à l'aveugle ? Nous verrons cela lors d'une prochaine soirée...

On le sent tous sur le sirah. Intéressant, nous savons pourtant tous (sauf Max mais soyons sympa, on va l'inclure dans la collégialité) qu'il n'en a pas...

Intuition étrange.

Grenadine, lait de Fraise, à l'aveugle, on ne le mettrait pas en Bordeaux.

Banane flambée nous dit Stan. Je valide !!!!

Chocolat liégeois...

Belle fraîcheur, on le prendrait bien avec un moelleux au chocolat, du moins un dessert sucré...

Etonnant !

A tester...

### **Gruaud Larose 2002**

Nez très animal

Vanille pour Stan, Champignons pour Titou, tout le monde se rejoint sur le sous-bois.

En bouche, il a un goût de « pucelle parfaite » d'après Néné

« Il ne force pas le passage » renchérit Stan...

Les poètes apprécieront

On appelle cela le passage de la 5<sup>e</sup> bouteille, certains tiennent le coup, d'autres...

En bouche aussi, il est très animal mais part vite sur le fruit.

Légère astringence, mais très bien équilibré, il est remarquable.

Pour ma part, je lui laisserai encore quelques années.

### **Léoville Poyferré 2002**

D'une couleur violacée foncée, il nous apparaît au nez animal et lacté !

Alexandre jubile sous nos remarques.

C'est un grand vin !

Très sur le café et le fruit (mûre), il est d'une grande puissance et d'une belle complexité.

Vin magnifique.

Ça nous rappelle une soirée chez Alex il y a un an ou ce millésime avait été déjà dégusté.

Je ne peux faire hélas que la même conclusion :

C'est un vin magnifique mais dégusté trop jeune...

Alex, si il t'en reste, et connaissant ta cave oui, oublies les 5 à 10 ans dans un coin !!! On y reviendra avec le plus grand plaisir...

S'installe un débat sur laquelle des 3 dernières est la meilleure de la soirée...

4 penchent pour le Domaine de Chevalier, les 4 autres pour le Gruaud Larose.

Nous sommes au moins tous d'accord pour dire que le léoville est le plus prometteur mais qu'il a besoin de temps...

Ayant le dernier mot sur ce compte rendu, je vais donc faire pencher la balance pour le Domaine de Chevalier, car il est, j'en suis convaincu, au Top de ce qu'il peut offrir (alors que le Gruaud a encore quelques années devant lui...) Avis plus que subjectif bien évidemment mais ne nous en privons pas !!!

3 nouvelles propositions viennent terminer cette belle soirée :

- La mise en place d'un hymne du Cercle, choisi par Néné et Stan (Le duc de Dampière)
- Le choix d'une date en juin pour un dîner avec les femmes (chacun apporte une bouteille de sa cave). Idée à développer mais la date est prise.
- Mise en place d'un week-end en bourgogne. Date à préciser. Max se propose pour ce premier voyage d'organiser les hostilités sur place.

Que du bonheur !!!!

Bravo Alex pour ce beau voyage sur le bordelais et :

RDV chez Max en Février...