

Compte-rendu de soirée Œnologique chez MAX : 24 février 2011

Le mois de février sent bon la fin de l'hiver : les premières notes d'un redoux climatique, La gastro a laissé place aux petits rhumes, les vacances parisiennes laissent de la place sur le périphérique, les jours rallongent... Bref tous le monde est content de se retrouver.

Max nous convie pour la dernière fois rue Juliette Lambert. Les voisins ne nous regretteront pas... Monsieur et Madame quittent le XVIIème pour une banlieue chaude (et « oui les temps sont durs CAMILLE ») du côté de chez Balkany. Quand on n'a pas le sou....

Histoire de ne pas arriver en retard, votre serviteur ainsi que son frère décident de faire leur entrée sur les coups de 19H. C'est vrai qu'en BATMOBIL, ça roule plutôt bien pendant les vacances. Suivent en rangs serrés : Yo avec son sac de la marine marchande, Seb avec sa coupe de cheveux des plus beaux feuillets américains des années 70 (Happy Days), et Titou, tout juste rentré de Saint-Gervais pour le festival de l'humour avec son sosie et idole : Cyril Hanouna.

En attendant Néné, tombent successivement un Meursault 2006- clos ST philipert ainsi qu'un champagne Gimonet&fils- Blanc de blanc 1^{er} cru. L'heure n'est pas encore à l'analyse, juste le plaisir d'aviner nos verres. On échange, on discute (Et toi, t'as passé l'oral... ?)

Malheureusement, manque à l'appel notre divisionnaire préféré.

On passe à table, Néné arrive.

Notre Hôte nous présente le thème de la soirée : AFS !!!! ET oui au-delà d'être une nation connue et reconnue pour son rugby, l'Afrique du Sud est aussi réputée pour son....Apartheid (Néné arrête). Pour son vin bien sûr. Max y a passé 2 ans ; il décide donc d'exporter (1 première) le club Bacchus bien au-delà de l'hexagone. Surpris, déçus (de ne pas avoir de Labouré-Roi ce soir), l'impatience des invités se fait sentir. Au programme 3 blancs, 3 rouges et 1 vin de dessert. On ne mourra pas de soif ce soir... Le dossier est parfait, illustré de photos prises sur place. Notre guest du soir, étant la patronne des lieux, la table est divine, les plats d'exceptions.

Ca commence... Seb demande le digestif.....

MULDERBOSCH chardonnay 2007 :

Une couleur jaune clair, voire jaune vert. Un vin jeune sans aucun doute. Au nez, c'est étonnant. Le vin sent bon le soleil, et notre référentiel est mis à mal. Ca sent les sud-est, le viognier, le « Saint-Jo »... EN tout cas pas vraiment le chardonnay de la Bourgogne. En s'y attardant un peu, des notes d'amandes, de grillé, un peu de gras. En bouche une jeunesse toute relative. Un peu court diront certains. Titou nous répond « A 13€, tu te pignoles... » Quel poète !

MEERLUST Chardonnay 2008 :

Une robe « OR », dorée, plus foncée que son prédécesseur. Un nez, comme on pouvait s'y attendre un peu tourbé. Des notes de bougie nous dit Titou. En bouche, c'est tout le contraire, une fraîcheur minérale d'après Néné, un gout acidulé pour l'ensemble de la table. Plus long que le premier, il est plus construit. Le nez reste décevant. A laisser vieillir....on y reviendra un jour.

SPRINGFIELD Chardonnay 2006 :

Une robe dorée comme le dernier avec un disque néanmoins plus épais nous dit Yo. AU premier nez, des notes de fruits confits, de miel. En le laissant respiré, des senteurs d'agrumes de pamplemousse, de fruits de la passion. En bouche, il partage une belle longueur. Une complexité qui le met bien au dessus des autres (Notre hôte nous confirme la différence de prix également). On ne s'y est pas trompé.

MEERLUST Merlot 2006 :

Premier rouge de la dégustation, on reste en mono cépage, chose plutôt courante à l'extérieur de l'hexagone. Au premier coup d'œil, c'est un vin de soleil, un rouge noirâtre transperce le verre. Au premier nez (il n'y en aura qu'un puisque l'ensemble du groupe a perdu l'odorat), il « tabasse ». Des notes d'alcool très fortes. « 14°c » nous précise notre hôte, « Hors taxe » je me permets d'ajouter... EN le laissant s'aérer 3 ou 4 jours, Yo parvient à déceler des notes de murs, de réglisse- Titou des poivrons. Pour Elise c'est plutôt chocolat. En bouche, c'est assez décevant, court et concentré. Trop ? Pour Néné, c'est « un vin dans lequel tu as versé de l'aquavit » pour Yo « un vin de dentiste ». La profession appréciera....

GLEN CARLOU GRAVEL QUARRY cabernet sauvignon 2006

Le premier qui m'épelle le vin sans faute a un bon point...Un peu comme sur les blancs, nous sommes bien loin de nos « modestes » références. La robe ainsi que le nez ne nous indique pas forcément le cépage Bordelais. Des notes animales, de figes. En bouche, il beaucoup plus construit que le précédent, une longueur honorable avec des notes de fumé, de framboises. Sébastien parle de son cambriolage, d'après Néné, ce sont les Roumains qui ont fait le coup « Que les bijoux ? C'est des Roumains... »

SAXENBURG private collection Shiraz 2005

De couleur noir (les seuls qui restent ? Néné arrête !!!), il ne se démarque pas de ses compatriotes. On est à 15°c (selon la police, un peu plus selon les invités). Max va-t-il nous terminer la soirée au Martini ou au Porto... ?

Cette fois-ci, les notes d'alcool ne sont pas toutes seules. Certes c'est chaud, mais les senteurs de fruits noirs parfument joliment le verre. EN bouche c'est concentré, mais construit. Une belle longueur.

Quelques soupçons de bois sur le palais, mais le résultat est superbe. Les notes commencent à devenir moins précises car l'heure avance, mais le souvenir est sans appel, il est au dessus des autres.

CONSTANCIA 2005

Notre hôte nous convie au salon pour apprécier un vin de dessert made in South Africa. Par peur de manquer, on terminera donc la soirée à 7 flacons pour...8 convives. Mais pour nous rassurer, max nous précise que la dernier n'est que de 50cl....Titou s'enflamme en pointant son tarin dans le verre, des souvenirs d'une dégustation « là-bas, à 12000km » reviennent...Max connaît également bien le domaine pour y avoir été. Un vrai goût d'abricot prononcé, mais très équilibré, ce vin a une belle harmonie en bouche. Christophe ne cache pas son goût pour les moelleux. Puissant encore, un peu trop, il pourra voir la prochaine décennie.

Un grand merci à Max et Elise pour nous avoir si bien reçus. A dans 1 mois chez Seb...euh chez Titou.....