

## Soirée Œnologie du 18 Mars 2011

Le secrétaire de séance MS « dit Maxou »

Cette soirée se passe chez notre ami Titou et sa douce Julie dans les bas-fonds du 95. Le thème : « Les 7 étapes du Tour de France ». Notre hôte aurait pu dire « les 8 étapes »... car croyez-moi, c'en est une que d'aller jusqu'à Enghien-les-bains à 4 dans un taxi avec une moyenne de 22 km/h. Mais que faisait Néné pendant ce temps là ?? Et Alexis aurait pu nous ouvrir la route à coup de gyro!

Après 1 heure de tape-cul, nous voilà arrivés, chauds comme la braise, le gossier déjà bien sec. Julie nous accueille chaleureusement avec l'annonce d'un CDI qu'il va falloir trinquer. Titou s'emballe et sort ses verres, il cassera le 8<sup>ème</sup>... Tof, vite, recommande une palette pour notre ami. Tu prendras des verres en polycarbonate 4cm d'épaisseur s'il te plait. La table est belle, l'appart fleure bon la pitance, les cahiers sont imprimés (par Seb ou Julie ?? on ne sait plus) et le citron est sorti. Bref, la soirée s'annonce parfaite (mais où est Néné enfin !!).

En attendant Alexis à contre-sens sur l'autoroute, notre serviteur nous propose une mise en bouche en passant par un Viré-Clessé Quintaine 2008 du Domaine Michel. Nos hôtes sont encore timides et Alexandre croit entrevoir une éventuelle annonce de mariage. Il ne peut s'empêcher de sortir « Annonce de mariage mon Titou ? Range le Quincy, sors le Pulligny ! »... La soirée est lancée. Je sens que ça va fuser. Vin floral, belle robe doré, encore acide, un peu trop jeune mais définitivement à garder. Ce sera le rapport qualité/prix de la soirée. Merci Julie pour ce bon plan.

Sur ce beau commencement, Titou nous lance un « On passe à table les gars » suivi d'un majestueux rot sorti de nulle part, qui ne fera même pas fuir Julie, trop habitué à ce genre de laisser-aller de son colocataire. Finalement Alex tu vois, pas d'annonce ce soir... le romantisme du début de soirée n'aura pas passé l'apéro...

Titou nous présente le thème du jeu de ce soir. Dégustation à l'aveugle et pointage de la région sur la carte de France imprimée (par Seb ou Julie ?). Ca s'annonce très bien !

7 bouteilles, 7 appellations, 7 régions (sans compter l'apéro) :

Alsace, Pays de la Loire, Bourgogne, Aquitaine, Rhône Alpes, PACA, Champagne Ardenne.

Comme le témoigne cette photo, Seb est déjà en grande concentration...



La dégustation.....

**1- Pfersigberg – Jean-Louis & Fabienne Mann - Riesling 2008 (Alsace)**



A la forme de la bouteille, nous sommes nombreux à pencher pour l'Alsace d'instinct (sauf Alexis toujours gyro à fond, et Néné que nous avons toujours perdu...). Un brin déçu au nez car peu de saveur et un peu gazeux (Titou nous traitera de guignol pour cette première analyse, mais difficile de rivaliser avec son nez !). On trouvera néanmoins de l'abricot par Yo, relance faite par Alex pour de la pêche. Au goût il est très bien fait, on est sur du citron confits. Très bien à boire maintenant mais sûrement meilleur à garder. Pendant ce temps, les crustacés à table n'en finiront pas de remplir nos estomacs.

La majorité trouvera donc que ce vin vient d'Alsace sauf Julie qui le classe en vin Corse avec un sourire en coin.

**2- Le Bel Ouvrage –Damien Laureau - Savennieres 2005 (Pays de la Loire)**



Ce deuxième vin va dérouter pas mal de monde. Il est d'un beau jaune doré, un peu tourbé et très fruits confits au nez. En bouche, l'orange nous émoustille les papilles, un brin amer. Tof va jusqu'à nous sortir le cépage : chenin ! Mais nous partons chacun dans des directions opposées. Alex et moi-même voyageons en Rhône Septentrional, Yo est dans le Languedoc, Julie toujours en Corse, quant à Seb, il plante la tente dans la Loire. Ce sera donc Seb le vainqueur (nous ne sommes pas au bout de nos surprises...).

Les crevettes aux citrons de nos hôtes iront parfaitement avec ce vin.

### **3- Les dessus des Marconnets – Maison Champy – Beaune – 2000 (Bourgogne)**



Il est 21h30 et notre ami Alexis arrive enfin (mais que fait Néné ??). A peine le gyro éteint, il a le vin n°2 en main et (surement le goût de l'aventure encore en bouche) balance « on le met dans les réservoirs ça ! ». Titou appréciera... Tellement qu'il nous en lâchera un second rot pendant que sa douce est dans la cuisine (la classe...).

Ce troisième sera trouvé directement au nez par votre scribe qui se trouve un peu chez lui. Mais beaucoup d'autres auront reconnu ce beurre caractérisant tellement la Bourgogne. Il sera malheureusement un peu plat en bouche, bien mieux au nez. Peut-être ouvert un peu trop tôt ? Ce sera donc un 3/3 pour notre ami Seb qui continue son sans faute.

### **4- Les Pagodes de Cos – St Estèphe – 2002 (Aquitaine)**



Les Bordelais le sentait venir, vin poivré pour Alex, lacté pour Titou et moi-même, corsé pour Julie (☺). Il est viandeux, rond, bien fait mais un peu court en bouche. On retrouve le coté charnus, solidement charpentés, et puissant d'un Cabernet. Nous serons nombreux à le mettre définitivement en Bordeaux, puis en rive gauche. Seb n'aura pas de difficulté sur celui-ci...

#### **5- La Chapelle – Paul Jaboulet Aîné – Hermitage – 2001 (Rhône Alpes)**



Voici un autre vin que nous connaissons un petit peu. Il a une belle robe rubis intense. Au nez de cerises noires, la Syrah est présente avec finesse, avec des fruits noirs et légèrement boisé. Il est puissant comme Yo et moi les aimons ! Nous nous jetons sur la Côte du Rhône et Julie sur Bastia. Seb nous achèvera en trouvant Hermitage et 2002. Loupé ce sera 2001... bel effort... Ce vin est d'exception !

#### **6- Château de La Gardine – Chateauneuf-du-Pape – 2005 (PACA)**



Un magnifique plateau de fromage arrive pour achever cette dégustation (mais où est Néné bordel ??). Titou m'en voudra de ne pas trouver ce vin poivré comme j'aime mais ma capacité de dégustation est déjà terminée depuis longtemps. Un nez fabuleux, long, voire très long en bouche. Note de fruits, onctueux et raffiné en bouche. Ça part dans tous les sens mais Seb, une fois de plus, nous ramène tous à la réalité en trouvant Châteauneuf ! C'est l'euphorie, c'est le grand vainqueur de la soirée.

## 7- Paul Goerg 1<sup>er</sup> Cru – 2002 (Champagne)



Pour terminer en beauté, nous passons au salon en rampant afin de goûter au dernier vin de Champagne. Mais là, ça dérape, le palais n'est plus là et Alex compare les leds du tableau à un piercing de la –BIB- de Julie. Cette dernière appréciera... Le champagne est très bon mais tout le monde attend avec impatience (outre l'arrivée de Néné) les crêpes aux Rhum préparées par Julie.

Et pour terminer, comme si cela ne suffisait pas, nous attaquons un Rhum 20 ans d'âge, Plantation de Barbados. L'apothéose !!



**Merci Titou pour cette merveilleuse découverte. Que de surprises! On en redemande!**

**Merci à Julie pour ton accueil et ton aide dans la préparation du cahier ainsi que dans cette découverte des vins Corses.**

**Cette soirée restera dans nos mémoires et nos caves, j'en suis sûr, vont se diversifier avec un peu plus de régions des étapes du Tour de France.**