

Soirée BACCHUS

24, Septembre 2011

Chez Frédéric LABRUNYE

« Balade sur les Côtes Bourguignonnes »

Après un été où nous avons tous descendu des fontaines de rosés pour palier la chaleur accablante qui s'était alors abattue sur la France durant cette période estivale, il était temps de se retrouver afin de redonner du sens à notre grande consommation viticole.

Nous dûmes attendre l'invitation qui vint au dernier moment... Nous avons eu peur que notre Néné national aie oublié le calendrier, mais il n'en ait rien, l'appel est enfin lancé, tous répondent présents, sauf notre commissaire.

Nous pensions alors avoir encore la joie de vider la cave d'un bistrot parisien ou notre gendarme a ses entrées, mais il n'en est rien. Néné nous reçoit enfin chez lui. Dans son « petit » appartement, mal situé dans Paris, à la déco très typé. Tout le monde d'ailleurs s'extasie sur les papiers peints et le lino qui ont sans doute connu les premiers succès de Patrick Hernandez.

Alors que certains retrouvent les joies populaires du métro, tout en en oubliant le simple bon sens de la direction, notre hôte nous reçoit avec un champagne de chez Ruinart, afin de nous récompenser des 5 étages d'escalier que nous avons du monté pour nous retrouver.

Néné en profite pour nous présenter sa « guest ». Nous apprendrons par la suite que ce dernier à déjà participé par procuration à certaines de nos réunions par sa collaboration actives à fournir le contenues de quelques bouteilles de nos réunions.

Néné nous propose son thème : « Balade en Bourgogne, sur les 3 côtes (chalonnaise, beaune, et nuit,...) »

La dernière soirée sur ce thème nous a laissé de grands souvenirs, dont le seul nom de « Labouré Roi » dessine sur nos lèvres un plissement désabusé

La soirée peut enfin commencer....

Vin n°1 : Domaine Belleville, Rully 2007 La perche,



Nous sommes ici sur la Côte chalonnaise.

Néné nous indique sa localisation sur ses multiples cartes que forme son book.

C'est un vin blanc, couleur or clair

Il nous rappelle plus au nez un chablis, ou un vin de Loire, par ce côté un peu « vert »

On lui trouve des arômes floraux, qui penchent vers les fleurs des montagnes type génépi

Au goût, on retrouve un côté vif et acidulé, et un petit manque de longueur

Vin n°2 : Pouligny Montrachet « Les Perrière » 2004 de chez Etienne Sauzet



On sait ici qu'on est en Bourgogne

Sa couleur est Or-Jaune, on retrouve au nez le beurre « classique » des vins blancs de ces régions

Au goût, on garde les standards des grands vins bourguignons, le « gras », on retrouve le beurre,....

Une belle longueur

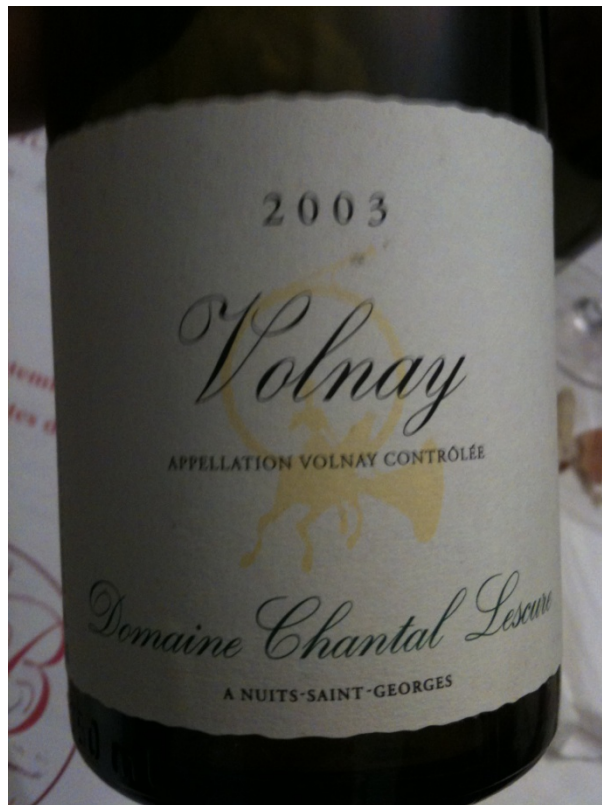
Un très bon moment de dégustation

Nos discussions faisant bon train, nous avons alors droit à la petite « Touche Culturelle » de la soirée

La guest de Néné nous parle des 6 Toiles de Moretti, peintes pour la famille Guigal et que ces derniers ont mis sur deux de leurs plus belles bouteilles, la Doriane et la Turque

Comme quoi on s'endormira ce soir moins con que la vieille !

Vins n°3 : Volnay 2003 de chez Chantal Lescure



L'étiquette de cette bouteille est la seule qui corresponde vraiment à celles présentées sur le « book » de notre hôte. En effet, à sa lecture, nous pensions avoir droit à une horizontale 2003, mais il en fut tout autre. Il est vrai que dans le vin, les années ne comptent pas pour beaucoup finalement... Une erreur de débutant sans doute pour ce futur «AS» de l'informatique.

Mais revenons sur le vin :

Notre hôte nous précise que cette maison ne fait que du vin Bio.

On peut le reconnaître à sa couleur trouble. On y retrouve au nez du réglisse et du cassis.

En bouche, on le trouve TRES alcooleux.

Pour le dire un peu vulgairement : « Il tabasse ! »

Selon Titou « Il décroche les molaires ».

Il pourrait même décrocher le papier peint de Néné, ce qui, soit dit en passant, serait une bonne idée

Il nous rappelle une citation d'un certain film :

« Il est un peu râpeux, mais je l'ai à un très bon prix »

Vin n°4 : Beaune premier cru « les Chouacheux » 2002 de chez Chantal Lescure



Il est moins trouble que son prédécesseur.

On y trouve au nez des arômes de poivre et d'épices, qu'on retrouve en bouche.

On le trouve assez long. On le dégusterait bien sur une viande blanche.

On a du mal à bien le situer sur la carte détaillé fourni par Néné

Vin n°4 : Pommard 1er cru les Jarollière « La pousse d'or » 2001



Le seul vin rouge « non bio » de la soirée

On retrouve à l'œil le côté tuilé des bourgognes d'un certain âge

La carte est toujours aussi précise chez Néné

Il a beaucoup de douceur en bouche, un côté soyeux et « velours ». Un bel équilibre

Il passe comme un songe.

Il est à boire !

Certain regrette un petit manque de force et de longueur, mais je les trouve très difficile

Pour moi, la bouteille de la soirée !

Vin n°6 : Nuit Saints Georges 1er cru les Vallerots 2005 de chez Chantal Lescure



Nous n'arrivons toujours pas à situer correctement la « parcelle » Les vallerots sur la carte
Ce vin à une attaque un peu vive, et on le trouve au goût un peu alcooleux.
Malgré un âge respectable, on pense qu'il est encore trop jeune et qu'il faut encore le laisser vieillir
On demande à le revoir dans quelques années

La fin de soirée se fait sentir car nos dérapages verbaux sont de plus en plus fréquents :
Titou verrait bien ce dernier vin avec un chèvre, Alex lui dit qu'il va en épouser une !
Yoan nous dit qu'il sent l'alcool de vanille, mais sans la vanille.
Alex renchérit en nous disant que ça sent le bloc op
Christophe ne voit pas le rapport
La réponse est pourtant simple : « L'Alcool »....

Les blagues continuent sur le théorème de la BX, forcément accompagné de celui sur l'AX

On parle de pantoufle, de tracteur, comme quoi on est bien dedans, mais qu'on ne sort pas avec....

Bref, une fin de soirée sympathique, comme toujours
Vivement la prochaine !