

Remonter le temps en compagnie du Clos Fourtet. Antoine 15 décembre 2011

Une première, une réussite. Tous les ingrédients étaient là :

Un lieu chaleureux : au fin fond de la rue Truc selon la précision bien connue de la Gendarmerie.

Des copains : notre ravissante « guest » Caro (d'une classe irréprochable comme à l'accoutumé) et le Cercle Bacchus, amputé, il est vrai, de deux membres : Max Papa d'un petit Arthur (encore une fois toutes nos félicitations et nos vœux de rétablissement à Elise !) et ce cher « Stan » (surnommé « Fantomas » au vu des dernières dégustations) occupé à poursuivre avec son pistolet à bouchon des voyous à la kalachnikov facile).

Un vin : Le Clos Fourtet.

Ce Saint Emilion Grand Cru classé B est un château situé au centre du village éponyme (Seb, tu l'as celui-là ?). Ses caves, creusées dans le calcaire, s'étendent sur 40 ha et présentent la singularité d'être sous le village.

Le saviez-vous ? Le calcaire des caves a servi à construire certaines maisons de ce village girondin.

Le saviez-vous ? A la prochaine dégustation de Stan, la guest, ce sera lui.

20 h 20, votre humble scribe se présente au 56 de la rue Carnot (10 minutes d'avance sur l'horaire annoncé naguère : Antoine t'as le droit de lire tes mails !). Première surprise, Titou est là, un morceau de pain à la bouche (surpris par sa ponctualité, pas par le pain !). Outre, « el professor », une assemblée confinée, discrète, (ce malgré la présence de la fratrie Ramé) se délecte d'un premier vin : Comte de Dampierre 98 – Blanc de Blanc. Les œnologues avertis que nous pensons être, commencent la dégustation. Muselés par l'absence de muselet, nous constatons une bulle fine qui perle le long du verre, et une robe tirant probablement sur l'or (Antoine la lumière pour les dégustations c'est pas mal !). Ce champagne présente un nez beurré, tirant sur le fumé et l'amande, une bonne tension et se termine sur une arrière bouche aux notes de miel. Un très bon blanc de blanc que nous apprécions accompagnés de boudin : spécialité d'Antoine à ce qu'il paraît, mais, comme le dit si bien Alex, rien à voir avec Caro.

20 h 30 : attendant le représentant de la place Beauvau, Antoine, nous propose un deuxième champagne : un grand cru, la cuvée Prestige de la maison Vicheron. Il est vrai que passer après le Dampierre (Néné le Comte, pas le Duc) n'est pas chose aisée pour ce champagne mais il fait valoir ses arguments : équilibré, il est très agréable à boire et enchante cet apéritif où se succèdent les boudins blancs aux truffes et noirs aux oignons et les autres châtaignes (Néné une petite blague - n'est-ce pas ?). Comme me le glisse notre cher Chri-Chri-Noriega l'auto proclamé numéro 1 : « celui-là je le bois, je le travaille pas ! ».



20 h 37, Néné Jambier arrive après sa traversée de Paris. Il nous explique être éreinté de ses 28 heures hebdomadaires de cache-cache avec Green Peace.

21 h 01, le groupe est au complet. Captain Catteloin nous fait embarquer à table pour un voyage œnologique dans le temps (et non pas pour une dégustation de mignonettes !). Seb, présent depuis 18 h 00 (soit 4 après notre hôte de maison), a déjà booké les places près des sorties.

Notre hôte nous explique avoir choisi ce thème depuis longtemps : outre la découverte du Clos Fourtet (Titou en est tout émoustillé – il est vrai qu'après une semaine avec Nicolle, un rien l'émoustille), Antoine nous rappelle que boire le vin d'une année c'est voyager dans l'année... alors, PNC aux portes, armement des toboggans, vérification de la porte opposée.

Première escale : **Clos Fourtet 2004.**

Un petit quizz nous rappelle que cette année-là, la France a fait le Grand Chelem alors que Gaudio et Miskina remportaient Roland Garros. Mais revenons à ce qui nous intéresse.

A la vue, ce vin présente une robe noire et un disque déjà formé. Le nez est exceptionnel : café – chocolat (cacao) pour tous, boisé pour Titou, vanillé pour votre humble scribe. La bouche est droite, franche et concentrée probablement embellie par un long carafage depuis 15 h 30. (Si vous permettez ce néologisme : Seb néologisme c'est sans y, comme monolithique mais pas comme pyrolyse !!). Elle présente, en outre un bel équilibre lacté qui tire sur le fruit rouge.

Ce vin terminera 4° selon la gente masculine, 2° selon notre charmante hôtesse.

Premières turbulences : **Clos Fourtet 2002.**

Carafé lui aussi à 15 h 30 (mesdames, messieurs, je vous invite vivement à renégocier vos primes d'assurance), la robe est plus trouble surtout pour le disque. Titou lui reproche un nez métallique. Pour Seb et Néné, le nez est moins chaud mais les personnes autour de la table lui reconnaissent des notes torrifiées (filtre à café, moka) typique du Clos Fourtet. La bouche est moins fine, plus dure et présente une moindre longueur.

S'il est reconnu comme le moins bon de la soirée, n'oublions pas que c'est une comparaison et cette bouteille n'en demeure pas moins un superbe flacon. Il est à noter que ce millésime semble être le premier vinifié dans le chai rénové, ceci explique peut-être cela...

Le masque à oxygène : Clos Fourtet 2001

Carafé à 17 h 00, il arbore une robe très foncée et un joli disque. Nous sommes stupéfaits par ce nez de cassis, de cerise à l'eau de vie et de champignon. Pour moi, le plus beau nez de la soirée. En bouche, Chri Chri lui reproche une certaine astringence d'autres une certaine acidité. Il est toutefois beaucoup plus long que le précédent et on retrouve la marque de fabrique : le café.

De l'avis de tous, il monte sur le podium.

La, lala, la, la, lalalalala : le Zidane de la soirée ou pour reprendre notre métaphore aéronautique : le Rafale de la soirée (mais celui-là on l'achète !) : le **Clos Fourtet 98.**

Titou ayant enfin réalisé qu'il est assis à côté d'une dame, je n'ai plus besoin d'officier. Le verre se remplit et nous découvrons avec plaisir robe sombre (à moins que ce ne soit encore l'éclairage) auréolée d'un disque rouille. Le nez animal, viandeux (selon Seb) présente une forte dose d'épices, de poivre que nous n'avions pas eu jusque lors. La bouche sur le pruneau est souple et présente une très, très belle longueur.

De l'avis de tous c'est sans contestation, la classe affaire de la dégustation.

Pause : on sort les sabres !

Le trou d'air : Le Clos Fourtet 95.

Après la turbulence, le trou d'air. Ce vin à la robe « rouille » (Chri Chri), présente un nez de Carambar, de chocolat. Si la bouche est équilibrée et produit des notes de framboise sur le retour, une grande acidité en fin de bouche nous dérange.

S'il ressort avant dernier, il n'en restera pas moins exceptionnel et sera un complice parfait d'une côte de bœuf voir d'un gâteau au chocolat noir.

Le vin de l'hôtesse : le Clos Fourtet 89.

Numéro 2 pour ces messieurs, numéro 1 dans le cœur de la dame, ce vin est sans conteste une franche réussite. Arrivé en dernière position (à un moment où la qualité des palais est inversement proportionnelle au volume sonore), ce vin aux arômes animal (de thon selon Titou et comme nous l'a précisé Alex, en la matière, il est expert !) et de sous-bois (humus) présente des notes de poivron et champignon.

En conclusion, une superbe soirée où, à l'amitié et à la joie de nous retrouver sont venus se joindre une nouvelle hôtesse, un nouveau lieu et un domaine d'une très grande qualité. Donc un grand merci à Caro de nous avoir supportés et à Antoine de nous avoir gâtés.

