

Jeudi 4 Octobre 2012

Soirée chez Antoine

C'est avec un plaisir non dissimulé que nous nous retrouvons pour une nouvelle, et 4^{ème}, saison après de (trop ?) longues vacances qui, si elles n'ont pas été sans consommation viticoles, ont sans doute plus visé la quantité que la qualité.

Beaucoup de choses ont changé en un été : certains se sont mariés, et reviennent de voyage de noces (avec ou sans alliance, Alexis proposera gentiment de prêter (il en aura encore besoin nous a-t-il dit ! est-ce une future annonce ?) celle qu'il a en occasion chez lui), d'autres nous ont annoncé que, sans quitter notre cercle, ils suivront son évolution d'un peu plus loin, mais plus près de la Source, à Bordeaux.

Les choses bougent et évoluent..., rien n'est immuable.

L'apéritif est agrémenté d'un champagne « La grande réserve » de chez Damien Coutelas et très vite, deux bouteilles sont vidées sans qu'on ait le temps de s'en apercevoir.

Titou, pour fêter son mariage, remet le couvert avec « la cuvée du centenaire » de chez Paul Berthelot. On attendra par la suite, et ce durant toute la soirée, la bouteille de Christophe pour fêter le sien.

On discute plus qu'on ne déguste, nos entrevues sont animées et on gardera de ces breuvages leur caractère sympathique et plaisant, qui se marie si bien avec ce moment de la soirée

Dans ces discussions animées, Néné lance une idée : « Soirée à Pierre Mondy », dont son rôle important dans « Cordier Juge et flic », nous rappela une maison bordelaise d'une certaine qualité, très présente à une époque dans la famille (éloignée bien sûr) Ramé. L'idée est prise en compte. On la gardera. Ou pas.

Puis vient le thème de la Soirée :

Antoine nous propose 3 matchs « David contre Goliath » sur 3 millésimes : Un en 1998, un en 2002, et un en 2004.

La région dont proviennent ses bouteilles possède son propre type de fermentation. Tout en ayant bu un certain nombre, ce n'est que la seconde fois qu'on nous propose, au sein de notre cercle, de le découvrir un peu plus précisément: Le Champagne

Encore me direz-vous ? Il est vrai que, non content d'avoir descendu 3 quilles à l'apéro de ce nectar, nous garderons donc ce thème pour toute la soirée.

Nous connaissons les flacons en confrontation, nous les dégusterons à l'aveugle.

A nous de les (re)-connaître !

1^{er} Match

1998

Grande Dame contre Comte de Dampierre Grand Cru



La bulle est plus grosse dans la première bouteille que dans la seconde, la couleur Or est similaire, mais la lumière est plus diffuse dans le premier et très clair dans le second.

Champagne n°1

Nous avons un coté fumé, associé avec des agrumes, ananas, jusqu'à un coté poiré-mièlé. Il est long et puissant. Cette qualité gustative fera dire à tort par certain qu'on était sur une Grande Dame.

Champagne n°2

Une grande finesse, un plaisir non dissimulé, une petite acidité sur la fin qui nous fera dire qu'il est (peut-être) en train de passer. Max adhère, Alex s'insurge, avec sa discrétion légendaire,

Verdict :

La majorité tombe d'accord (mais certaines erreurs sont à noter, notamment de la part de votre scribe)

Champagne n°1 : Dampierre

Champagne n°2 : Grande Dame

Le résultat sur la préférence gustative de chacun est très partagé, à notre grand étonnement aux vues des bouteilles en présence. Certains osent même affirmer que « Le Comte à enculé la Grande Dame »

Sur le livret nous pouvons lire les étapes de fabrication de ce breuvage. Après les différentes fermentations, on retrouve successivement : l'assemblage, le tirage, le remuage, le dégorgement et le dosage.

Nous avons bien dans notre inconscient l'image du remuage, avec ces $\frac{1}{4}$ de tour de bouteille effectué quotidiennement à la main. Alex nous dira que, s'il faut bien remuer quotidiennement, il ne faut pas aussi oublier de dégorgier tous les jours, et toujours à la main.... Les spécialistes apprécieront.....

En plus de nous régaler les papilles avec les bouteilles, les Catteloin nous ravissent aussi avec les plats.

L'entrée est superbe: Carpaccio de Saint Jacques avec une purée d'avocat-crevette légèrement relevée.

Si le relevé de l'avocat est un peu fort pour goûter pleinement le champagne, le carpaccio est superbe et il se marie parfaitement. Nous l'arrosons juste avec un filet d'huile, présenté par nos hôtes sous la forme d'un spray type anti-moustique.

Certains d'entre nous, les plus distingués bien sûr, s'écrieront qu'il ne faut pas « hésiter à pomper » pour arroser correctement notre entrée.

Second Match

2002

Dom Pérignon contre Veuve Clicquot millésimée



Ici, les deux bulles sont très fines avec une couleur toujours similaire entre les deux jus.

Champagne n°3

Un nez très complexe qui fait la plus grande joie des plus fins d'entre nous.

Un fumé, des amandes grillées, du gras et du beurre, presque bourguignon, un coté vineux qui nous donne déjà certains indices.

« Une belle pute ! » selon Titou

En bouche, la bulle est présente, symbole de puissance, qui passe sur la fin ? NON, il peut encore se garder !

Un très bel ouvrage !

Pourtant Tof, qui se présente en spécialiste sur cette Bouteille, nous dira, l'air un peu pédant, que « Ce n'est pas une grande année chez Dom Pé »

Champagne n°4 :

Un breuvage frais, une bulle plus sage, un gout déjà fait, très élaboré. Un nez moins complexe, mais très agréable.

Une très bonne maturité, à boire en ce moment. Un vrai plaisir gustatif.

On garde un coté vineux qui amènera Titou, notre spécialiste ès-champagne, à commettre une erreur. En effet, malgré l'avis de tous, Titou se trompe à l'aveugle car les résultats sont :

Champagne n°3 : Dom Pérignon 2002

Champagne n°4 : Veuve millésimée 2002

Une fois encore, les préférences de chacun ne sont pas unanimes, et on ergote sur la qualité olfactive du premier, face à celle gustative du second. On parle de maturité accomplie pour le dernier, face à une garde plus importante pour le premier....

Bref, nous ne sommes pas d'accord, et c'est ce qui fait l'intérêt de nos soirées.

Il ne faut pas oublier ce qu'on a dans l'assiette. On se consolera du fait qu'on est en train de louper Master Chef à la Télé. Ce n'est pas grave, on le vit en direct avec nos papilles et pas à travers un écran.

En effet, le plat qui suit est un tartare de saumon-avocat et mangue légèrement relevé à l'échalotte accompagné de son délice de riz arrosé à la crème.

On se régale, tant dans nos verre que dans nos assiettes.

Troisième Match

2004

Osiris contre Cristal



Après la désormais traditionnelle chanson du «Duc de Dampierre », qui a pour but d'éclaircir nos larynx, nous attaquons le 3^{ème} match :

La cuvée Osiris, qui est la cuvée phare de la Maison Damien Coutelas, dont nous avons eu un aperçu à l'apéro, contre le Cristal, fleuron de la maison Roederer, doit-on encore le présenter ?

Champagne n°5 :

Une bulle plus grossière, une couleur qui diffère des autres, légèrement plus claire.

Un nez fruit de la passion, papaye, goyave, jusqu'à melon diront certains. Ce dernier fruit rappellera à quelques convives des blagues sur « Melon/Melèche » qui ne manqueront pas de choquer nos chastes oreilles. On trouvera même au nez du madère qui nous fera penser que cette bouteille, aussi belle et originale soit-elle, est déjà passée.

Au goût, on retrouve beaucoup de sucre résiduel, Alex appuiera ce constat en affirmant qu'il boit un Orangina.

Une légère déception face à la qualité des bouteilles en présence ce soir, cette dernière ne tient malheureusement pas la comparaison.

Champagne n°6 :

Et en effet, la comparaison est difficile tellement ce dernier breuvage est au-dessus.

On retrouve au nez un côté beurré, gras....

Il est moins vineux que les autres grands de la soirée, mais reste long et puissant en bouche. Certains d'entre nous sentent une pointe d'anis. En fin de bouche, il est fin et léger. Avec une très belle longueur....

Le top !

C'est sans doute, pour la majorité du cercle, le champagne que nous connaissons le moins, mais quel plaisir à le découvrir.

Nous sommes enfin tous unanime sur le résultat

Champagne n°5 : Osiris

Champagne n°6 : Crystal

Et toutes nos préférences vont au dernier.

Les fromages qui l'accompagnent, un chèvre frais aux herbes et au thym ainsi qu'un Briare Savarin, sont très bien choisis et se marient parfaitement avec le champagne.

Nos deux gendarmes, grisés par les saveurs, n'hésitent pas à s'embrasser pour partager le leur.

On touche à la fin de la soirée. Les résultats ne sont pas unanimes, les discussions et les arguments eux, s'animent :

Match 1: 5/5

Match 2: 5/5

Match 3: 10/0

Les résultats globaux sont, eux aussi, partagés :

5 d'entre nous votent pour le Crystal, les 5 autres pour la Grande Dame. Le match du milieu était sans doute trop serré pour sortir un vainqueur.

Pour finir cette superbe soirée, parce qu'on avait soif, et pas assez bu, nous avons élargi notre dégustation de la gamme Roederer avec le brut premier de la maison, accompagné par un fondant chocolat-caramel que la maîtresse de maison nous sert coulant, comme on les aime !

On finit par une autre prestigieuse maison champenoise avec une Rosé de chez Billecart Salmon.

Pour d'autres raisons qu'à l'apéritif, la dégustation n'est plus notre priorité. Nous finissons la soirée sevrés et heureux de ce bon moment passé ensemble.



Pour finir, Antoine dira à sa femme : « il faut le pomper ». On parlera alors du matelas qui me servira pour la nuit.

Le bilan pour la soirée est élogieux : 10 convives : 11 Bouteilles, tout va bien

L'année peut commencer.

A Pierre Mondy !