

Soirée 21 mars – Néné

C'est le printemps, le retour des vacances de ski. Il pleut sur Paris, mais les fidèles se sont données RDV pour une soirée de plus... le quartier de notre Colonel est TRES, TRES GAY...Une gendarmerie en plein marais, pourquoi pas mettre une permanence du FN au milieu de la Courneuve....

L'adresse a changé, mais le décor à peine : une vaste cour carrée entourée de mirador. Un escalier de collège du début du siècle, toujours pas d'ascenseur, et puis devant la porte : un caddy pour madame, des pompes de running pour Monsieur....

Les guests de la soirée ont finalement décliné l'invitation, pour des raisons différentes : Julien a joué avec Seb...bizarrement, il a perdu....Alain, quant à lui est « indisposé »....Merde, c'est le cas de le dire.

Maxime et Titou sont extrêmement déçus, ils pensaient pouvoir récupérer ce qu'ils avaient dépensé il y a quelques temps au SQ.... « Bonjour Alain, tu ne me connais pas, mais ma carte bleu si..... »

L'apéro commence à l'heure, vu que Néné est sur place, avec un Juraçon CLOS-HUSTE, Cuvée plaisir, 2001. « En parlant de Cuvée Plaisir, Alain arrive à quelle heure ? »

Vendanges tardives assez classique, il est rond et gras, des arômes de fruits confits pour tous, d'abricot. « En parlant d'abricot, Alain est toujours pas arrivée ? », le fil rouge de la soirée est trouvé...

On passe à table. Le thème de la soirée est dévoilé, ce sera Chili, Allende, Esteban, Zia, Taô les cité d'Or...Pas de deuxième soirée Bio....Le dossier est épais, Christophe aussi.... Néné a très bien préparé sa soirée. Il nous présente tour à tour, les différentes régions du Chili, les cépages, l'histoire du vignoble chilien... On ne l'arrête plus, Titou angosse car le pain n'est pas sur la table, votre scribe également car les gosiers s'assèchent....

Seb demande à quelle heure les bouteilles ont été ouvertes - 18H. Ce à quoi Tof répond « tu bosses pas »....

Titou demande si les vins ont été carafés ? y a 6 bouteilles devant lui.....

Maycas del Limari Quebrada Seca 2009 (Blanc – 100% Chardonnay) :

De couleur jaune très pâle (je vous passe le côté urine...), il a nez acidulé. Arlequins pour Néné et Tof, florale pour Titou. Seb le mettrai en Chablis. Un côté presque effervescent, en tout cas très jeune. C'est un chardonnay qui s'éloigne un peu de nos références. En bouche Max y voit même de la poire. Il a pris le soleil (le vin, pas Max) – 14,5°... résultat, on le mettrait plus en Rhône blanc. C'est dépayasant, Néné est ravi.

Cono Sur 20 Barrels Sauvignon Blanc 2007 :

Deuxième vin blanc, même couleur, très pâle. Un nez TRES fleur blanche, Lys pour Titou. EN bouche c'est différent, on part sur des notes exotiques, fruits de la passion pour Titou, agrumes pour tous, Limoncello pour ma part. Une longueur un peu décevante (comme disait Brigitte Lahaie)...il reste un goût amer/oxydé en fond de bouche.

Néné amène les empanadas. C'est quoi les empanadas ? Un truc avec du poulet et du riz....Un truc de pauvres quoi, de chicanos....

Concha y Toro Puente Ato Don Melcor 2008 (Rouge- 97% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc)

On passe au rouge. Néné affiche la couleur, c'est du 14,5°...Hors taxe alors.....

La couleur est dense, rouge, presque noir. Au nez il est café pour Max, Alcooleux pour Tof/titou, boisé pour Seb. De manière générale, il sent la scierie après son passage de 15 mois en barrique....En bouche, il est dense également, épais (Tof aussi). Des notes de fruits noirs pour tous, assez classique des vins du nouveau monde. Puissant, mais pas très long. Finalement un peu brut, très (trop ?) boisé.

Pause clope

Errazuriz Don Maximiano Founders Reserve 2007 :

La couleur est dense également - rubis. Au nez des notes de myrtille (Max , titou), groseille pour Seb. Plus souple que le vin précédent, il est aussi plus agréable. Pour tous on y retrouve des notes de Chocolat. Finalement, il nous fait penser à un château neuf, alors que nous sommes avec des cépages typiquement bordelais. Là encore, le débat est relancé entre les cépages, et la façon de les vinifier....Une belle longueur qui lui promet un bel avenir. On regrette un peu Sa jeunesse. Pour autant il est déjà rond et fort agréable et équilibré. Bonne pioche.

Casa Lapostolle Clos Apalta 2009

78% de Carménère, ça fait mal au derrière.... « En parlant de derrière, je m'inquiète pour Alain... »

Effectivement, c'est musclé ; la couleur est presque violet. On retrouve au nez des notes chocolat. ON part ensuite sur de l'amende pour ma part, menthe pour beaucoup. Le vin est complexe, bien construit. Il est long, un peu boisé, pas trop, un peu mentholé. AftEr eight nous dit Néné. C'est définitivement bien fait... remarquable. Belle découverte.

Vina Almaviva Puente Alto 2009

66% cabernet Sauvignon, 26% Carmenère....

Jeune, très jeune. Un infanticide. Il est tellement puissant qu'il aurait fallu le carafer la veille.....Il est aussi plus atypique. On y trouve une fraîcheur assez particulière, il n'y a pourtant pas de merlot, et peu de cabernet franc (8%). Complexe et bien fait, il promet un bel avenir aussi. Un peu moins agréable aujourd'hui que ses compagnons de soirée.

Je relis mes notes, et je pense que tout le monde a passé une excellente soirée. Tellement bonne qu'on en a oublié de faire le classement traditionnel.... Je vous donne le miens, comme ça j'aurai le dernier mot (et sans gueuler pour une fois) :

4 /5/6/3 pour les rouges

2/1 pour les blancs

La soirée se termine sur un verre de whisky pour les uns (Néné sait recevoir) et de Rhum Clément pour les autres....

Vivement la prochaine, et bravo Néné !!