

On le sentait venir !

Alexis, qu'on adore tous, n'a pas brillé par sa présence, lors de cette saison !

Quel que soit notre opinion, nous ne remercierons pas les partisans contre le mariage pour tous qui ont maintenu notre poulet préféré au garde à vous durant SA soirée

Pour l'année prochaine, on propose qu'Alexis soit peut-être notre guest à chaque soirée. Cela permettra d'avoir un taux de remplissage statistique de 100% à pour les « permanents » de notre cercle.

Nous verrons bien !

Le fait est que ce dernier nous annonce, non pas 2 heures avant comme il en a l'habitude, mais 2 jours avant, qu'il ne pourra pas être présent à sa soirée.

Branle-bas de combat dans le cercle

La conclusion est simple : On ne va pas louper une soirée entre nous, on garde la date et on organise «sur le pouce» une nouvelle soirée avec ce qui dort dans nos caves : Le thème improvisé « Chacun à l'aveugle »

Alexandre accepte que cette petite sauterie se passe chez lui.

Par solidarité avec les représentants du maintien de l'ordre, Néné a aussi décidé de se faire porter pale pour cette occasion, pour une raison beaucoup plus obscure qu'Alexis, qui demandera à être validé la prochaine fois. Peut-être ne s'est-il pas encore complètement remis de son week end à Beaune ? Il faut reconnaître qu'il n'a pas fait le voyage à vide. Son ratio, temps de présence/Vins bu doit sans doute égaler celui de certaines personnes sur toute la durée du week-end !

Bref, la soirée s'organise donc et le jour J, Sebastien arrive à 17 h chez son frère pour ouvrir le vin, le chambrer et le laisser se reposer.

Il en profite pour prendre 3 bières et 2 bouteilles de rosé. Il est vrai que la température extérieure est particulièrement bonne et que nous n'en avons pas encore pris l'habitude.

Le reste de l'équipée arrive vers 20H

L'apéritif se passe en extérieure, de façon très agréable, on ressasse les souvenirs de ce week end Bourguignon qui restera dans les mémoires, on se projette même déjà sur un futur voyage...

Puis on rentre dans le dur de la soirée.

Le premier vin est présenté par Sebastien.

Une couleur rouille

Au nez, on y trouve une odeur de truffe, de vieux grenier, peut-être un peu passé se demande –t-on alors.

On le place bien vers Bordeaux.

Alex, qui sort du barbecue pour enfin mettre le nez dans son verre et participer au débat est catégorique : « Rive droite, Pomerol ! »

Au goût, il a une très belle longueur et nous ne retrouvons pas du tout le « vieux » du nez

Il est parfait : Les tanins sont soyeux, comme du velours, le vin est apaisé et superbe

Pas de doute, on est dans du grand

Un certain âge c'est sûr !

Alex et Mike le mettent avant 2005

Max le voit même avant 2000

Connaissant ma cave, Alex pense que c'est un Gazin

Non,

C'est une Conseillante 1997, qui lance superbement la soirée



Personne n'ose donc prendre la seconde place derrière ce vin de grande qualité

Finalement, c'est Christophe qui se lance.

On tombe tout d'abord sur un nez très animal.

Titou et Max penchent pour un Bourgogne et le verrait bien en Cote de Nuit

Mais ce côté terreux nous ramène ailleurs

Mike le mettrait bien en Pessac, les Ramé dans le Rhône

On y retrouve du pamplemousse pour Titou, du caramel pour Sébastien

Au moment des annonces, Titou le mettrai alors en Languedoc

Pour le millésime, Mike, Max et Titou sont d'accord sur 2002

Alex et Seb le voient plus vieux

En bref, on est un peu perdu, sans avoir de point de référence

Christophe se marre en voyant nos esprits chercher. Il nous annonce enfin le résultat : c'est un Bourgogne 2001, Corton Grand Cru « Rognier » de chez Chevallier



Titou et de Max sont déçus de s'être fait persuader que leur première impression était fausse.  
Dommage, c'est souvent la meilleure !

Pour des jeunes qui ont bu du pinot noir durant tout le WE dernier, et qui connaisse particulièrement bien la maison présentée, on ne fait pas les fiers !

On se trouve des excuses en se disant qu'il est agréable de boire un Bourgogne d'un certain âge et que nous n'avons bu que du jeune durant tout le week end.

L'évolution de ce dernier est quand même tout à fait intéressante. Comme quoi avec un peu d'âge, tout change aussi.

Le Vin n°3, nous est présenté par Titou

Ce vin est très particulier

On y sent du caramel, voir du camembert pour certain.

Il est très long en bouche et le sentiment général est qu'on est un peu pommé.

On ne retrouve aucune caractéristique de ce que l'on connait. On se fait donc tous un peu plus discret en écoutant ce que peu dire notre voisin....

Tof le voit entre 1998 et 2002, ce qui va bien à Seb qui le mettrait en 2001

Mike est en 2000

Alex en 1998

Et 97 pour Pauline qui entre dans le jeu

Max croit le reconnaître car il en aurait déjà bu avec Titou lors de leurs « soirées privées »

Titou lui confirme le point et Max se permet donc de « sortir » du jeu pour continuer à nous laisser dans la merde

On est ailleurs !

En effet...



Titou nous sort un vin espagnol , un rioja : Vina Tondonia de 2001

On avait bien l'âge, on n'avait pas la région !

Première fois que nous avons un vin espagnol dans le cercle et ses caractéristiques sont bien typiques. Thème à approfondir pour une prochaine fois.

On parle budget,

Pauline, jusqu'alors toute discrète depuis le début de la soirée, et qui n'avait rien demandé, en prend pour son grade, son mari lui lançant, avec son tact légendaire, qu'elle dépense sans compter l'argent qu'elle n'a pas. Bref le ton monte. Une certitude, il ne baisera pas ce soir.

Le 4<sup>ème</sup> vin est annoncé par Max

On a Bordeaux au nez pour Titou Alex et Seb

Tof y verrait peut être un gout de bouchon, mais comme ce n'est pas la soirée de Yo, il n'y a aucune raison pour qu'un vin soit bouchonné

On est tous d'accord pour dire que c'est un Bordeaux Rive Gauche

Mike y sent le charbon et la merguez, on lui demande alors gentiment de sortir le nez du barbecue et de le mettre dans son verre.

On discute sur l'année

Tof le voit en 2001-2002, Seb 2004-2006, Titou en 2003, Mike en 1998....

C'est Titou qui avait raison, on est en 2003 !

On affine la région : Alex, Seb et Mike le voit en Moulis, type Poujeaux, qui est un peu le vin fétiche de Max. Titou et Tof le voient en Pessac

Jusque-là on était bon, mais sur la fin, on déraile : c'est un Pauillac

Grand Puy Lacoste 2003



Tof nous dit qu'il avait raison, car il a confondu Pessac et Pauillac, mais on ne le croit pas !

Vin n°5 : Mike

1ère bouteille ouverte par ce dernier pour le cercle,

IL A LA PRESSION !

Truffe au nez pour Titou et Tof

Il y a du bois, et des épices pour l'ensemble des convives : Bordeaux rive gauche ! On est encore tous d'accord et Mike acquiesce

On le trouve jeune, voir trop jeune !

Seb Max et Tof le mette en 2008

Alex en 2009

Tout faux : c'est un 2005 !

Cette grande année a donc une garde exceptionnelle ! et un vieillissement très lent. On en boit pas souvent.

On y a un côté mentholé, voir aftereight

Seb le met en St Julien

Tof en Pessac

Alex en Ht Médoc

Tout le monde a de nouveau tout faux, c'est encore un Pauillac !

Château Haut Bages Libéral 2005



Tof nous ressort son refrain sur le fait qu'il voulait dire Pauillac à la place de Pessac, mais après trois ans de cercle, si Christophe ne connaît pas la différence entre Pauillac et Pessac, c'est grave ! Avec un coup comme cela, il s'exclue de lui-même du parti ! Il reste donc discret sur ses erreurs.

Pour Mike, pour un premier coup, sans dire que c'est un coup de maître, il ne s'en sort pas trop mal !

Il faudra garder ce niveau, voir l'élever, pour sa première soirée !

Le dernier vin est celui d'Alexandre

Une couleur sombre, un nez avec une prune à l'eau de vie dedans pour Tof, Titou et Seb

Une grosse puissance

Trop jeune ! Un infanticide

Mike y voit du réglisse, les noms de « Fruit noir » et « myrtille » partent vers le ciel.

On est vraiment sur le fruit, très concentré.

Pour l'année :

Tof est en 2006

Seb en 2008



Mike en 2007

Max en 2009 et Titou hésite entre 2007 et 2009

Max et Titou auront raison, on est en 2009, ce qui confirme l'infanticide.

On valide tous un Cote du Rhône

Seb le voit en Châteauneuf

Max y voit un clos de papes

Titou le mettrait plus au sud chez Gobi

Mais on est tous trop au sud ! on est en Cote Rotie, une cote blonde de chez Rostaing



Très grand potentiel pour ce vin, à perdre 10 ans dans nos caves !

La soirée touche à sa fin.

On s'arrose le gosier avec quelques Whisky pour ceux qui ne l'ont pas encore assez abreuvé.

Un rapide tour de table annonce que le meilleur vin de la soirée était sans doute le premier.

On reste très humble face à nos résultats laborieux, mais on se dit que certains reflexes sont quand même acquis.

Pour une soirée improvisée, on s'en sort quand même pas mal !

Un grand merci à Pauline et Alex pour nous avoir reçus

A la prochaine !

