

Soirée du 31 mai 2013

En voilà un compte-rendu qui s'est fait désirer... Mais après tout, je m'en suis fait une spécialité. Toute autre attitude vous aurait sans doute déçu... On ne déçoit pas ses amis, c'est une faute contre l'esprit... Alors oui, je reste fidèle à moi-même. Et comme au passage je tiens à mes 319,92€, je m'exécute (l'un d'entre nous comprendra !). Cela étant je dois confesser une difficulté dans cet exercice tardif. Non pas tant que la mémoire m'échappe, même si les brumes de la soirée se sont – je le regrette – évaporées. Non, c'est plus terre-à-terre, un de ces incidents tout con qui vous amènent à la conclusion que les enfants en bas âge et les soirées œnologie ne font pas bon ménage... Lors donc, ma première difficulté sera avant tout de déchiffrer les notes prises ce soir là, que Baptiste a entrepris de retapisser de son trait léger tendance « modern art »...

Revenons finalement sur cette soirée, qui à l'instar de tant d'autres fut mémorable, mais celle-ci peut-être plus encore. Quelques blancs autour de la table, non pas tant des vins, bien qu'il y en eût à satiété, mais des absents. Qu'à cela ne tienne, nous saurons leur faire honneur (aux vins comme aux absents... vous me suivez ?). Et qu'importe si, pour cela, il nous faut dépasser le quota habituellement alloué à ce genre de soirée... Pas moins de 9 bouteilles avant de s'être levés de table, le tout pour 8 personnes... et encore je ne parle pas de ce qui s'est ensuite passé dans la cave, je crois bien – comme on dit – que cela n'appartient qu'à nous.

Je jetterai un voile pudique sur l'apéro, tout comme Max et Mickaël. Pour tout dire, j'étais au volant, donc nous sommes arrivés à l'heure... à 21 heures... donc plus rien à se mettre en bouche ! Mais quelle idée aussi d'inviter les gens à 20 heures à l'Isle Adam un vendredi soir...

L'ambition, en tout cas, était réelle ; et le thème si bien choisi : « la qualité du vin vient-elle de la vigne ou du vigneron ? ». Voilà une vraie question de grande philosophie, qu'à travers les âges ni Platon, ni Kant, ni Kierkegaard n'ont réussi à résoudre... Tout aussi glissant qu'une autre question « la qualité d'une soirée vient-elle de nos hôtes, des convives ou du nombre de bouteilles ? » Vous voilà bien emmerdés, non ?

Un terroir, un beau, un vrai, qui sent la France jusque dans ses entrailles pouvait seul nous permettre cette expérience. Foin donc de mélange de vins de différents pays de la communauté européenne, mais les terroirs de Bourgogne (au sens large), que tous connaissons comme si nous y étions nés... à l'aveugle chacun resitue les terroirs et les appellations... qui nous a certifié que Gevrey était en côte de Beaune ? (silence gêné, pour le respect des réputations)

L'expérience est en tout cas préparée selon un protocole scientifique très strict, que nous nous efforcerons de tenir toute la soirée : une horizontale parfaite : même vin, même année. Voilà qui doit nous permettre de juger de la patte du vigneron – l'acquis – au regard de l'héritage de la terre, du soleil et du cépage – l'inné. Quelques bouteilles, débouchées depuis 19 heures, nous attendent soigneusement alignées.

Premier terroir à passer sous les fourches caudines de cette expérience : Chablis. Brillante idée, car de celui-ci, nous goûtons assez peu. Sébastien éveille nos consciences, allume la flamme et nous raconte par le menu les péripéties qui lui ont permis de rassembler les flacons. Puis nous défilons les Chablis 1° cru « montée de Tonnerre » millésime 2010...

En premier, un brillant vin du domaine Vocoret. Son nez est herbacé, tirant même sur le mentholé. On devine un peu l'alcool. Sa robe très pâle le rend délicat au regard. En bouche, il dévoile une belle trame, voire un fond d'agrumes, mais en tout cas aucune acidité. Même s'il se révèle un peu court, il n'en reste pas moins superbement réussi. La mise en bouche est donc à la hauteur, la soirée s'annonce merveilleuse...

Enchaînons sur une bouteille de la maison Jean-Marc Brocard. D'une belle couleur or un peu ténue, ce vin dévoile un nez raffiné, aux arômes prononcés de miel, d'abricot et de fleurs blanches. En bouche, il est surprenant, délivrant tour à tour une sensation de pain d'épice ou – encore – d'abricot. Cette bouche, justement, qui tapisse bien, légèrement grasse. Voilà un vin plein de surprise, beaucoup plus meursault, voire riesling pour certains, que chablis. Une agréable surprise.

Troisième larron de la tournée des « petits blancs », un classique des connaisseurs : la Chablisienne. La même belle robe or ténue et un nez qui dévoile, selon les avis, des notes de miel ou de fruits de mer (!). En bouche, l'ensemble est plutôt minéral, mais rapidement, nous convenons tous que cette bouteille, quoiqu'indubitablement de bonne facture, ne tient pas la comparaison avec ses deux devancières.

Fin de notre première étape, de notre premier tour d'horizon. Un constat s'impose déjà : même année, même appellation exactement, même cépage et pourtant, trois bouteilles bien différentes. Une première conclusion partielle : la main du vigneron pèse sur le contenu de nos verres ! (comme la main de certains, qui ont quand même une fâcheuse tendance à se servir des doses de polonais et qui obligent les autres à mendier leur dû... suivez mon regard...)

Ne nous arrêtons pas en si bon chemin et poursuivons notre rigoureuse expérience. Notre hôte a, pour cela, jeté son dévolu sur une belle appellation de la côte de Beaune : Aloxe-Corton 1° cru « les Valozières », millésime 2008.

Première bouteille à participer : le domaine Debray. Le nez marqué et généreux, aux notes de réglisse, de fruits rouges ou de pruneau, voire de pruneau à l'eau de vie !

Une belle longueur en bouche, mais un brin d'alcool encore... et le sentiment qu'il s'agit-là d'un beau bourgogne, mais que d'aucun trouve un peu légère, trop peu marquée pour un premier cru.

Nous passons donc ensuite au domaine Michel Mallard. Une belle couleur de bourgogne et un nez très expressif tirant vers la réglisse ou le menthol pour certains, la cerise griotte pour les autres. A la dégustation, il se révèle très bien construit, très fin et très fruité, d'une belle longueur, même s'il donne l'impression d'assécher un peu en fin de bouche. Un vin parfaitement réussi, typiquement « pinot », mais dont on peut se demander si ce millésime n'a pas été débouché trop tôt.

Troisième victime expiatoire de notre soif d'apprendre (ou de notre soif tout court, ça dépend pour qui), une maison « bien connue de nos services » : le domaine Comte Sénard. Cette bouteille révèle un nez de café et de réglisse, mais aussi comme quelque chose de cerise et de kirsch, qui laisse à penser qu'on est encore sur l'alcool. Cette sensation se confirme en bouche. Indubitablement, ce vin n'est pas encore assez « fait », plutôt sur l'alcool, voire avec une pointe d'acidité. Sans doute là aussi le vin manque de maturité, mais la bouteille est, dans l'ensemble, un peu décevante par rapport aux autres crus de cette dégustation. Dommage.

La soirée est généreuse, comme les Ramé. L'expérience œnologique se poursuit donc autour de l'Aloxe-Corton, avec une quatrième bouteille. Cette fois, elle est choisie dans une autre belle maison : Bouchard aîné et fils. Une belle robe rouge cerise et un nez pruneau et cassis. Toutefois en bouche, s'il semble bien construit, il se révèle malgré tout un brin décevant car il manque de longueur.

La deuxième étape de notre expérience s'achève ici. Elle nous a permis de toucher du doigt, également, la patte de l'homme dans le vin, tant la vinification à la base, puis l'élevage ensuite, influent sur le résultat final... Belle lapalissade me direz-vous. Mais encore fallait-il aller le vérifier par soi-même.

Cela étant, la maison ne reculant devant aucun sacrifice, le maître des lieux se montre décidé à honorer ses invités, en leur offrant une dégustation mystère. Et là, point de "33" export tiède ramenée d'un récent chantier... Bien au contraire.

Premier vin mystère : une belle robe rouge clair, un beau disque, un nez « cul de poney », en tout cas très animal. Une belle bouche qui ravit les amateurs de bourgogne (« c'est tout ce qu'on aime dans le bourgogne ! »). Les meilleurs palais ne s'y trompent pas, dont Christophe, qui reconnaissent un Corton « les Bressandes » de chez Bouchard. Un très beau millésime 2001. Mais à ce stade de la soirée, nous nous retrouvons collectivement déjà bien moins esthètes et bien plus soiffards... quelle tristesse...

Et dans la foulée, un deuxième vin mystère : le nez est riche, là encore pour tous plutôt animal, sur le gibier voire sur la truffe. La bouche est fine, très profonde en

milieu et d'une belle longueur sur la fin. Pas de doute, il s'agit encore d'un bourgogne. Plus difficile à découvrir sans doute, mais au final un très intéressant Michel Magnien, Gevrey-Chambertin 1° cru « les Goulots » de 2010.

N'en jetez plus, où alors si, justement... « encore et encore » comme dirait le poète. L'heure avancée se révèle propice à l'exploration du « ventre » de la bicoque Ramé. D'un bond, comme un seul homme, nous partons en pèlerinage vers la cave, voire les merveilles qu'elle recèle. L'envie est forte de boire, à leurs frais, à la santé de Yo ou de Tonio... Finalement, notre hôte, que rien n'arrête, semble bien décidé à marquer cette soirée d'une pierre blanche. Lors donc, dans la cave, sur les grands fûts et sous le regard de tant de belles bouteilles, nous montons à l'assaut d'un Châteauneuf du Pape la Gardine « l'immortelle » de 1998. A ce stade, je retiendrai juste que c'était beau et bon... tout le monde en conviendra.

Ma soirée s'arrête là. Je ne doute pas que ceux qui jouaient à domicile auront poussé, comme le 8 juillet 1982, jusqu'aux prolongations et aux tirs au but... pour finir, comme le 8 juillet 1982, avec la gueule de bois !