

Mercredi 16 Octobre 2013, chez Titou

Il y a des jours qui se marquent d'une pierre blanche et celui-ci en fait partie !

Nous sommes convié chez Titou, dans son nouveau chez lui, trop loin diront certain, pour une soirée :
« Ces vins qui nous rassemblent »

Tout un programme.

Les premiers arrivés sont « les voisins », ayant leurs bureaux à quelques kilomètres : Patrick Et Sébastien : Patrick, Guest de notre hôte, transfuge du club des « Aînés » (avec tout le respect qu'il se doit), venu s'encanailler avec les jeunes, à la plus grande joie de ces derniers.

Les second est un convoi amenant Mike et Max, ainsi que Nag, ayant immédiatement répondu à l'appel pour remplacer notre Shadow-membre : Alexis qui devait pourtant tenir le rôle de scribe pour cette soirée. C'est donc bibi qui s'y remet, avec un but annoncé : Ne pas oublier ses notes en fin de soirée ! (j'oublierai quand même une bouteille, mais c'est moins grave : elle était vide !)

Alex et Tof arrive sur le tard, habitude héritée du mois dernier qui devient une constante pour cette nouvelle saison.

Néné, enfin , en traditionnel bon dernier, plus énervé qu'à l'accoutumé me direz-vous, ayant failli faire un « retour-assiette » avant même d'avoir gouter le premier verre !

1^{er} Constat : Enghien : c'est loin !

Pour faire patienter les premiers convives, Titou, dont les lunettes nous font penser à la pub d'Afflelou qui nous disait : « Cà, c'était avant ! », nous sert un Champagne NPU (Nec plus Ultra) 1995 de chez Paillard. Un peu de rancio au nez, un peu d'abricot et de pain grillé.

Vineux à souhait en bouche avec ce goût de miel fort agréable.

La première bouteille est vite tombée.



On pense alors que Christophe va enfin fêter avec le club la naissance de sa fille Diane (qui a déjà 3 mois !) Mais non, toujours pas. Une autre fois peut-être.

Titou est donc obligé d'ouvrir une bouteille de blanc afin d'attendre les (Le ?) retardataires.

Au nez, Seb y voit du chenin, vite félicité par Titou, qui nous a en effet ouvert un Montlouis sur Loire « Les Choisilles » 2010 de chez François Chidaïne.



On est donc bien en Loire. Léger et agréable, il fait son office, et nous fera patienter jusqu'à l'arrivée des derniers convives.

Titou nous présente alors son thème

« Ces vins qui nous rassemble (ressemble ?) »

Si le thème est alléchant, le décor l'est un peu moins : Les photocopies sont en noir et blanc, sans reliure, et nous avons interdiction de les feuilleter !

C'est la crise me direz-vous !

Certes, mais nous pensions que notre Golfeur avait mieux négocié son retour à Montgriffon : En tout cas, c'est ce qu'il nous raconte.

Mais « ces vins qui nous rassemblent » résonnent en nous comme de bons souvenir de ces déjà quatre années passées ensemble à déguster.

Certains sont devenus légendaires : le Labouré roi de Max, le vin Bio de Néné,...

Pour cette soirée, Titou nous donnera une citation, qui éclairera le vin et la personne à qui il est destiné. A lui, ou à nous, de le reconnaître, les vins présentés ayant tous une histoire particulière entre Titou et l'un (ou plusieurs) d'entre nous.

Mais commençons la soirée.

Vin N°1 : « le 1^{er} vin du cercle »

On se rappelle en effet cette première soirée qui avait vu se former ce club que nous chérissons tous tant aujourd'hui.

Premier approche : c'est un blanc

100% des convives sont d'accord, il n'a qu'à voir la couleur du liquide dans nos verres. Comme quoi 4 ans d'œnologie, cela sert quand même à quelque chose.

Jaune clair, fleur blanche et fraîcheur au nez

On sait qu'on est en bourgogne, mais il n'y a pas le beurre et le gras que nous recherchons.

Assez atypique en fin de compte, mais très bon au demeurant.

Au goût, toujours cette fraîcheur, une belle longueur, une certaine minéralité, de la rondeur....

Pour l'année on le voit assez âgé

Seb le donne en 2006, Patrick en 2005 et Alex en 2002

Mais c'est encore plus vieux que cela :

Titou nous annonce CORTON CHARLEMAGNE 1999 de chez Bonneau Du Martray



Max peut se reconnaître dans ce vin, étant un spécialiste du mont Corton, souvenirs d'une de ses dégustations sur le thème.

Mais, une première erreur s'est immiscée dans cette dégustation. En effet, les 1^{er} vins dégustés dans le cercle n'ont pas été des Corton Charlemagne, mais des Meursault, et si le doute subsistait lors de la soirée, la relecture de nos comptes rendus m'ont confirmé ce point.

Mais qu'importe me direz-vous ! Et vous aurez raison !

Le vin est superbe, et c'est bien tout ce qui compte.....

Vin n°2 : « Chassé-Croisé »

Au nez du thé ? Fruit noir

On pense à de la syrah

On le voit en Cote du Rhône, sans doute en Chateauneuf ?

Il est long, une cerise noir pour le goût

Assez atypique en fait car peu puissant, il glisse en bouche, mais avec une longueur étonnante.

Signe d'un certain âge ? Peut-être.

2003 pour Max, 2002 pour Tof et Patrick, 2001 pour Seb

Néné pousse même jusqu'en 2000

Et on retrouve ce thé en bouche !

Pour tout dire, on est perdu.

Les traits caractéristiques de ce vin sont vraiment prononcés, atypiques.

Mais nous ne savons les rattacher à une appellation.

Pour un vin qui doit nous rappeler quelque chose, nous ne faisons pas les malins....

En effet, ce vin est italien, sicilien même, de 2011 (!), sur un monocépage que nous n'avons jamais goûté : Le Frappato.



C'est alors que les personnes concernées, c'est-à-dire Nag et Mike, reconnaissent enfin un nectar qu'ils ont en effet déjà bu avec Titou, et qui les avait déjà laissé sans voix la dernière fois.

La jeunesse de l'année nous impressionne. Les tanins sont déjà fondus, et il est déjà apaisé.

L'histoire d'Arianna, cette jeune viticultrice italienne travaillant en biodynamie, dans une région où les femmes et la modernité ont du mal à faire leur place, surtout dans le vin, nous ravie.

Une très belle (re-, n'est ce pas Mike !) découverte.

« Vin n°3 : « Découverte Infantile »

Couleur grenat

Café au Nez, un peu de réglisse, un côté torréfié...

Les 4 Ramé respirent : on est chez eux, sans aucun doute !

Rive gauche ! Nous sommes tous d'accord.

Tof croit se reconnaître dans le vin. Alex lui demande alors « parce qu'il est dégueulasse ? »

On rigole bien entendu...

En effet, ce vin a participé aux longues discussions de Tof et Titou lors de l'hiver dernier, alors qu'ils attendaient tous les deux, en partageant leurs angoisses, leurs premiers-nés.

Christophe se tait donc sur l'étiquette et nous laisse encore un peu chercher.

Mais Titou emmène la bouteille en ne cachant que l'étiquette, et la bi-coloration bleu et jaune de la bague ne laisse aucun doute aux « Bordelais » du groupe :

Duhart Million !

Millésime 2001. Encore de la force pour ce bel âge.

Une puissance toute Pauillacienne.

Vin n°4 : « Réciprocité »

Dès le nez, Patrick annonce que ce vin peut être le sien.

Il y a de la Truffe, ce côté « cul de poney » que nous aimons bien.

Pour sûr, nous sommes toujours en Bordeaux

Une grande puissance, une belle longueur.

Il colle à la bouche !

Pour citer un de nos illustres aînés, nous annonçons qu'« Il prend perpète ».

Et dans des termes moins élaborés (nous n'avons pas la verve des anciens !) l'un d'entre nous s'écrie : « C'est comme Brigitte Lahaye : Une Autoroute du bonheur ! »

On cherche un peu plus, se doutant que Titou à puisé dans la liste de la superbe dégustation vécue chez Patrick l'hiver dernier.

Les tanins fondus de ce vin nous font dire que il peut être un rive droite, assez jeune alors.

Ou, s'il est à gauche, il a déjà de l'âge.

Il a toute la force de la rive gauche, mais aussi toute la finesse de la rive droite.

Une énigme !

Tof, Néné, Seb, Patrick et Max le voient bien en rive droite

Alex et Mike sont à gauche eux (c'est bien leur problème, dans un autre domaine bien sûr !)

Titou, par quelques indices imperceptibles nous fait comprendre que ces derniers ont raison.

Un éclair me passe alors par la tête : c'est le Pape Clément 2001, qui déjà lors de la dernière soirée, nous avait emmené dans des endroits inexplorés.

Gagné !



Ce vin est vraiment top !

et il est vrai que les Grand Graves mélangent des caractéristiques Médocienne et Pomerolienne (j'aime les néologisme !)

Vin n°5 : « Nouvel Amour »

Au premier nez, Néné lève le bras. Ce vin peut être pour lui, on est en Ermitage, il en est sûr.

On retrouve le cul de poney, le coté humus, la viande cru

Certain y voit du goudron et du pétrole !

Un petit goût de pruneau trouvé par Alex en bouche remporte l'adhésion de tous.

On rejoint Néné dans ses conclusions, et de l'avis de tous, la Syrah de ce vin est superbe.

Aussi grand et aussi bon soit-il, son placement dans la dégustation le dessert un peu car il passe derrière un monstre .

Alex rejoint enfin Néné en se reconnaissant aussi sur ce vin.

Des souvenirs de « La Chapelle » dégustés de nombreuse fois dans le cercle remonte alors à la surface.

En effet, nous sommes bien en Hermitage.



Mais c'est Un Pavillon 1999, l'autre grand Nom de l'appellation, chez le concurrent Chapoutier.

On ergote sur la présence ou l'absence du H de Hermitage

Certain, dont votre scribe, pense avoir la réponse....

A tord bien évidemment.

Afin de vous endormir moins ce soir, vous lirez les explications suivantes glanées sur Internet à ce sujet.

Wine and Co

Le passé historique de l'Hermitage est riche. Les Romains appréciaient déjà ces vins sous le nom de « vins de Vienne » puis ils prirent le nom de « vins du coteau de Saint-Christophe », en raison de la présence d'une chapelle dédiée à ce saint homme.

Il semble que c'est au 17^{ème} siècle que le nom d'Hermitage apparut, en souvenir du chevalier Gaspard de Stérimberg qui, au retour des croisades et las de guerroyer, aurait vécu en ermite sur cette colline cédée par Anne de Castille, reine d'Espagne. Il y aurait réimplanté un vignoble qui, depuis, se nomme « Hermitage ».

Ermitage sans « h » est le nom historique de l'appellation. Mais au 19^e siècle, les échanges commerciaux avec le Royaume-Uni s'intensifiant, son nom devint difficile à prononcer pour nos bretons cousins. Un « h » fut accordé aux sujets de sa Majesté, et entériné dans les décrets de l'appellation, pour enterrer toute revendication linguistique. Certains domaines ont conservé l'orthographe originale du mot, pour les cuvées les plus prestigieuses dans la plupart des cas.

Guide du Vin

Par déduction, l'Ermitage sans H est plus proche du mot dont il tire son origine, cette fameuse chapelle en haut du promontoire. Et donc on peut aisément penser qu'à l'origine, on parlait sans H. J'ai même mis la main sur une citation d'Alexandra Dumas Père : « Ah! Roquefinette, tu te fais vieux, mon ami... Il y a dix ans, rien qu'à goûter de ce vin (il boit), tu aurais vu tout de suite que c'est de l'ermitage de 1702 »

Soit... Mais je ne suis pas du genre à parler vieux français... Un peu plus loin dans mes recherches, je trouve que ce serait au 19^{ème} siècle et par le truchement des échanges commerciaux croissants avec les Anglais que le H apparut pour leur permettre une prononciation correcte de l'appellation. Arg quelle horreur ! Si le H nous vient des Anglais, je crois bien que je commence à me faire un avis sur là où ira ma sympathie (pour ceux qui ne me connaissent pas, rassurez-vous je ne suis pas nationaliste, simplement j'ai pratiqué le rugby et au rugby l'ennemi, c'est l'Anglais).

Enfin, plus pragmatique, je suis allé chercher qui utilisait encore le vieux nom Ermitage pour ses vins. J'ai découvert que c'est presque exclusivement M. Chapoutier et M. Ferraton qui l'utilisent pour leurs cuvées prestigieuses. Monier de la Sizeranne est un Hermitage, Le Pavillon ou Le Méal sont des Ermitages. Zut, je ne suis pas snob et me voilà à pencher dans l'autre sens.

Quelques mots et quelques recherches plus tard, je n'ai toujours pas fait mon choix. La loi nous dit que l'on peut utiliser les deux. Le langage usuel utilise le H comme la ville dont il vient. Certaines cuvées prestigieuses préfèrent revenir à l'originel : Ermitage. Et moi, moi je n'en sais fichtre rien mais j'en sais un peu plus.

Vin n°6 : Beau Moment de Vie/vin en Février

Je lève doucement mon verre pour le humer, et je me permets d'affirmer à Titou que ce beau moment n'était pas en février, mais en mars.

En effet, cette truffe au nez me rappelle des souvenirs....

Souvenirs d'un salon du vin de la porte de Champerret passé ensemble à découvrir (surtout pour moi !) de superbe chose.

Au goût, ce vin est EXCEPTIONNEL !

Il y a de la puissance, de la longueur, il remplit complètement la bouche

Il y a de la douceur, comme du velours, qui caresse nos papilles....

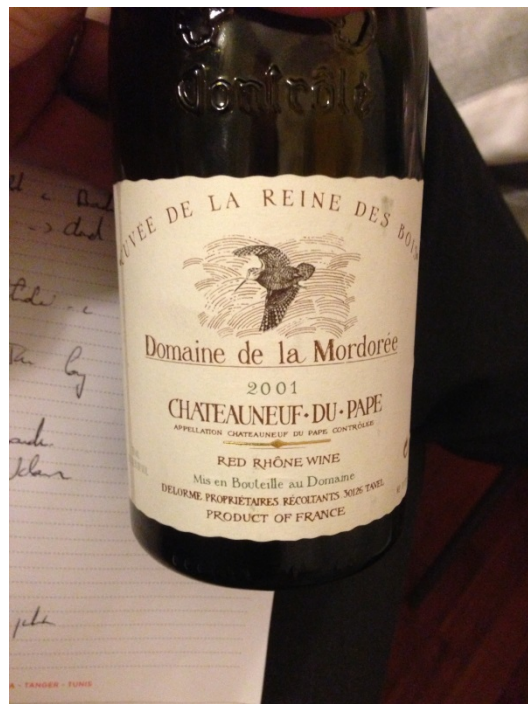
Il a un côté chaud, type chocolat, qui lui donne aussi de la rondeur.....

Mais Il a aussi un côté frais, avec des effluves mentholées

Il est long, long, long, vraiment très long....

Un Grand Château Neuf !

Je penche pour Un Immortel de chez Lagardine, mais nous sommes en fait chez un confrère :



Cuvée de la reine des Bois 2001, Domaine de la Mordorée.

Ce vin a pris 100% chez Parker et on sait pourquoi !

Une MERVEILLE !

Vin n°7 « Waterloo »

Comme d'habitude, les langues se délient et on se demande quel vin peut passer après ce dernier.

Mais Titou nous avait gardé une surprise, il nous sort un vin blanc, qu'il nous propose sur le dessert, qui est une salade de fruit bien relevée.

Au nez, nous savons tous à qui se vin est destiné, sauf l'intéressé lui-même qui n'est déjà plus là pour goûter, mais bien pour prendre du plaisir....

Un effet, nous avons déjà bu ce nectar si particulier lors de la dégustation faite par Max sur les vins d'Afrique du Sud : Klein Constantia



Un nez très sucré, mais un goût beaucoup plus suave et moins chargé qu'un bon nombre de nos sauternes où le côté sirupeux peut parfois nous écœurer.

Il se marie parfaitement au dessert.

C'était l'un des vins préféré de Napoléon ,

Le Top.

Arrive le moment fatidique du classement.

Nous sortons volontairement les deux blancs, inclassables dans cette dégustation, pour ne se concentrer que sur les rouges.

Tout le monde a vu le meilleur vin dans le Châteauneuf, sauf Mike, preuve de sa jeunesse et de son manque d'expérience dans le groupe. Cela viendra sans doute par la suite.

Le second est pour tous le Pape Clément (sauf pour Mike : Cf ci-dessus !)

Puis cela diverge.

Patrick, Seb, Max, Néné ont vu dans l'Ermitage le Troisième, l'Italien en 4, le Duhart à la fin (quel dégustation, pour avoir Duhart Million en dernier !)

Titou et Mike ont inversé les places entre le l'Occhipinti et l'Ermitage

Alex et Tof ont préféré le Duhart Million devant le Sicilien.

Nous regardons les notes de chacun.

Mike à seulement mis les noms des vins dégustés. Max n'a tout simplement rien noté, préférant sans doute ne garder que des souvenirs de cette belle soirée.

Pour en finir et recadrer les intentions de notre hôte :

Le vin n°1 n'était pas pour Max, mais pour Néné, grand amateur de blanc

Le n°2 était bien pour Mike et notre guest Nag

Le n°3 était bien pour Christophe,

Le n°4 correspondait bien à Patrick

Le 5 à Alex, même si Néné et Alexis avait un droit de regard

Le n°6 pour Sébastien

Et le n°7 pour Max

Un grand bravo à Titou !

Vivement la prochaine

Mais quelle pression !

Nous allons en effet pour la première fois chez Mike !

Il n'a pas le droit de se louper....