

# Compte Rendu Soirée Mick: Tour de France de nos régions (27/11/2013)

*20 Novembre 2013*

14h05 : 1ere soirée de Mick dans le cercle !!! Moment de tension pour l'intéressé, il a senti que la barre était haute et que les snipers sont prêts ....

15h25 : Déception : le mail tombe, fatidique mais Alex va louper sa première soirée oeno !!!  
Promotion a la clé ?? Sûrement !!! Dîner chez son patron ?? Sûrement !! il va boire du grand ?? Sûrement !! C'est un enulé ??? Sûrement.

**16h00** : Le drame !!!!!!!!!!!!!!! . Mick est tendu, fébrile, chevauche son scooter et va chercher son dernier vin sur Paris mais une connasse ne l'entend pas de cette oreille et brusquement ouvre sa portière , la chute est inévitable et la mort de notre soirée également !!

Mick ??? Ben tout vas bien , il taille bavette avec Oscar Pistorius pour sa future prothèse !!

20h04 : Stan « Poncherello » débarque rue de la Béotie , grimpe au 5ème étage , remet son pistolet dans ses couilles tel Belmondo dans un bon Lautner, sonne à la porte et balance « alors Les mecs prêts a ssssss""eeeeennccccc » !!!!!!! Mick ouvre tout penaud, prothèse a la main et Alexis comprend qu'il a dû louper un épisode : « merdeeeeeee pour une fois que je suis là !!! » . Un bon verre d'eau du 8eme arrondissement et au lit !! .

04h02 : Alex fête sa promotion avec Alain et Cristal !!!!!!!!!!!!!!!.

**Rendez vous au 27 Novembre**

# 27 Novembre 2013

5h25 : Alex et Néné sorte du Secret square , Bises a nikita et a cristal !!.

14h03 : Mick se réveille !!!!! Julie bosse depuis 8heures !!

15h : Julie plie boutique !! Normal c'est la « boss ».

16h03 : Sebastien vient de sortir de chez « Papinou »

18h15 : Julie délivre tout ses talents culinaires pendant que Mick hésite entre sa prothèse noir ou verte .

20h00 : Arrivée globale . Ca hume une délicieuse odeur au bas des escaliers et en plus on a retrouvé notre « condrieu » national qui en avait plein les bottes de la ville de bordeaux !!. c'est bon de retrouver notre tonio !!! . Gros bisous à Alexis qui n'était pas présent la bonne semaine et a notre Bordelais d'adoption.

Waoouhhhhhhh ca brille dans le salon !!! Normal , Mick a caché ses bouteilles avec du papier aluminium . Ahhhhhhhhhh amateur.

20h01 : Désolé pour l'arrivée globale , je ne compte évidemment pas néné qui fera son apparition sous les coups de 20h39....

20h02 : Max : « Tof tu es venu a pieds ?? » doigt d'honneur , ca commence bien non ?.

20h10 : Deux ST Véran sont sortis . celui de 2010 a une trame ciselé , pierre a fusil , c'est bon , c'est relativement long et en plus ca nous réveille bien .

Le 2011 se révèle complètement différend, La majorité du cercle le trouve plus confit, avec des notes d'abricots et de poire . Néanmoins, N°1 le trouve un peu vert et légèrement perlant. Ses deux frères soutiennent la remarque mais cela reste bon .

20h12 : Je me tourne vers Alex : « c'est bien fait ce petit st Veran du Rhône »

20h12 et 20secondes : Alex ..... je pense désemparé.

20h13 : sifflement intérieur de yo « putain il a progressé lui pendant mon absence »

20h13 : Je sais pertinemment que c'est en côte chalonnaise mais je vais de ce pas creuser un trou.

20h39 : Arrivée de Néné « c'est sûr j'arrive plus tôt ! on n'est pas obligé de se coltiner une banlieue pourrie cette fois ci ».

## **20h40 : Annonce du thème : Le tour de France de nos régions + mets correspondant aux vins .**

20h45 : on ouvre les hostilités et ça ne vas pas faire semblant !! Dégustation à l'aveugle et pour le 1er Tour de France n'oublions pas le brio de Sébastien pour découvrir les quilles .

### **1er vin : Domaine Nicolas Joly « Coulée de Serrant 2008 »**

C'est un très jolie domaine que nous propose Mick , mondialement reconnue pour ses vins d'une grande pureté et le fait que ce soit à lui seul une appellation contrôlée .

Nous sommes tous d'accord pour le côté très confit de cette bouteille .

Yo tend vers le coing alors que tof s'égosille sur la poire « belle Hélène ». Avec Alexandre et Séb nous sommes d'accord sur le côté miellé et mick insiste sur le côté alcooleu de la bouteille . Je discerne avec Seb le cépage chenin et l'appellation savennière . Certains sont plus orientés vers le Rhône (tof,max,néné).

La bouche n'est pas a la hauteur , elle a dû mal a s'exprimer , fermé , plate avec une pointe d'alcool. Mick est déçu car il connaît bien la bouteille . Il la découvre « coulée de Serrant » . surprise pour la majorité de l'assemblée . Un débat s'engage sur la transformation du savennière entre sa jeunesse(fruit) et l'oxydation future .

Alex : « Tiens tu as une bonne réponse ca te change non ?? » No comment, je ne peux pas sortir de mon trou pour l'instant.

Chanson du club et Julie nous regarde d'un air amusé !. Forcément on braille , on rigole , on est heureux , surtout avec toutes ces petites amuses bouches qui nous régale les papilles (ahhhhhh le chèvre !!!)

### **2ème Vin : Domaine William Févre ,Chablis Gc les clos blanc,2007. ( la verinne hummmmm...)**

Nous changeons de catégorie !!. on revient dans notre belle contrée de Bourgogne et particulièrement sur les terres chabliennes !!. Rien qu'au nez , on a l'impression de se retrouver chez Seb quelques mois plus tôt .

Le nez est superbe , fin , élancé , miel (Mick,Julie, max,seb,Titou) , Silex (tof,alex ) roche calcaire ( yo , néné) . Ce détail nous ramène instinctivement vers le terroir chablisien .

La bouche tapisse (tof) et la longueur est superbe ( majorité ) .

Le cercle se concentre sur l'année et 2007 et 2008 ressorte . Bingo !! on est bien et l'assemblée peut bomber le torse . Je m'élançe et crois reconnaître un grand cru « valmur » ou les « Clos » . Mick me félicite et je souffle.

Alex « La vache, 2/2 mais arrête mon gars !!. Tu crois pas qu'on va te féliciter !! Allez Rhône encore un effort ».

Belle prise en tout cas que ce magnifique Chablis. Merci Mick.

### **3eme vin : Domaine Faiveley ,Corton Gc Clos des Cortons,2007**

Autre bouteille mais même constat : « c'est très très bon » . Nous sommes de nouveau dans la région bourguignonne mais l'appellation va forcément être plus difficile à localiser .Le disque est magnifique et la robe montre un joli signe d'évolution. Le nez se libère facilement , des effluves de fruits rouges se font immédiatement ressentir (tof,max,alex).Mick,yo et Néné se retrouvent dans la confiture de mûre.

Titou « il est truffé celui là !! »

Alex « Tiens ça fait longtemps que tu ne l'avais pas dit !! Pour la peine tu retournes dans ton trou du Rhône !! ».

Seb « t'es dur il y en a foison »

Max « Pas faux mais il retourne quand même dans son trou ».

Tout le monde est d'accord sur un point , on se dirige vers un côté de nuit. La bouche monte en puissance , ça tapisse bien , c'est long et c'est bon donc immédiatement je passerai sous silence les vanes graveleuses de Néné et Alex .

Même si le côté animal et puissant se fait sentir nous ne déviions pas de notre choix et restons sur l'appellation de vosne romanée . Certains d'entre nous évoque le corton avec des années variant entre 2003 et 2007. Mick sourit et nous dévoile un corton gc 2007 . On n'est pas loin .....

Top...

### **4ème Vin : Château Branaire-Ducru 2003 :**

AHHHHHHHHHHHHHHH on revient au pays bordel !!!!!!! . Nez de grande classe avec encore beaucoup de puissance et vraiment très frais .

Alex « je te préviens, si tu dit qu'il est truffé je te met une mandale !! ».

Des fruits noires(mûre) embaument le verre et le côté frais se matérialise par la menthe(assemblée) et le poivron vert. Certains y verront de la jeunesse d'autre de la noblesse.

La rétro olfaction propose des notes de réglisse(yo,max,alex) et de sous bois terreux (seb,n°1, néné,) champignons(mick,ju et tit).

Max « Dis moi Mick ta bouteille tu l'as laissée combien de temps dans le coffre du scooter ??? »

Alex « non mais c'est pas grave j'ai acheté un bon dentifrice pour renforcer l'émail !!! ».

Bon c'est vrai c'est froid mais ..... c'est bon . puissant à souhait, avec une belle matière en bouche et des tannins parfaitement fondus . Ca se révèle encore jeune mais on prend déjà beaucoup de plaisir.

Trouver une 'appellation bordelaise est une affaire de famille mais on peut s'apercevoir à quel point yo et max sont maintenant des fins limiers !!. néanmoins on laisse tranquillement la fratrie Ramé et particulièrement Vespa boy trouver un Magnifique ST Julien Branaire Ducru.

Nous sommes particulièrement surpris par l'année car il est encore très frais et pas écrasé par le côté confiture/ soleil de certains 2003.

## **5eme Vin : Château du Cèdre gc2003**

Couleur opaque , disque relativement jeune et explosion au nez ....

Seb « olivier sors de ce corps bordel !!!! » .

J'ai noté que toute l'assemblée était unanimement d'accord sur les notes de chocolat.

Néné relève également le côté caramel et d'autre l'alcool qui est encore trop présent.

La bouche est dans la même lignée. C'est opulent , puissant , musclé et relativement jeune . Après quelques minutes, la bouche se met au diapason du nez et le côté chocolat lacté revient en puissance.

Néné et la fratrie Ramé le verrait bien chez olive alors que Max et Yo le situerait plutôt Provence . Je reste plus sur le Rhône jeune .

Mick nous livre la vérité et le sud ouest remporte la mise !!.

Alex « c'est con tu étais à 3sur 4 maintenant tu retournes dans ton trou !!! ».

2003 !!!!!!! Soyons sérieux, il pouvait encore grappiller 10 bonnes années. La magie du cépage Malbec pour certains, une appellation difficile..... pour d'autres.

## **6eme Vin : Hermitage,Delas Frères les Bessards 2007**

Honnêtement mes notes se sont arrêtées au Cahors donc je ne peux davantage faire vivre ce vin .

Il est évident que des notes d'épices , de chocolat et de fruits rouges ont été trouvés .. On sait déjà par nature que max s'est pignolé 5 bonnes minutes devant le verre et que yo,néné et alex retrouvaient un terrain de jeu connu . Par mes souvenirs , je me souviens d'un vin fort agréable ,encore un peu jeune vu son année mais merci mick pour cette belle bouteille ...

Mick et julie pour finir cette belle soirée décidèrent de nous faire plaisir et d'ouvrir un jolie flacon de grande Dame 2004 . Bouteille connue de la majorité du cercle et qui fait décidément partie des très grands champagnes. Ce dernier bien qu'étant trop jeune, se livrait sur des belles notes de poire , de granny smith et d'une grande onctuosité .quelle longueur !!!.

Nous avons également pu déguster le superbe champagne de la famille de Julie, ce qui n'était pas facile après une grande dame !; il s'en tira avec beaucoup de brio et de légèreté.

## **Conclusion :**

Mick je tenais au nom du cercle a te féliciter pour cette très très belle 1ere soirée. Tu as su relever avec brio les valeurs du cercle et on a hâte de revenir !!!.

Un grand bravo a la maîtresse de maison qui a su nous faire plaisir avec ses accords mets et vins qui était top !!!!.

Quel show !!!

00h12 : Ou est Alain ??

