

Compte rendu Soirée Cercle Bacchus de TOF

Comme toujours, je fais les choses à la dernière minute.

Me voilà donc dans l'ultime ligne droite, pour vous envoyer un compte rendu digne de son nom. Du moins, être à la hauteur des précédents qui m'ont tantôt ému, donné soif et même poêlé.

C'est vrai que je ne me suis pas ennuyé depuis un an avec vous, à me délecter de quelques breuvages forts sympathiques, avec pour dernières quilles en date, les offrandes de notre dernier hôte, Tof ! Après ce préambule flagornant, démarrons si vous le voulez bien.

Non, vous ne le voulez pas !

Ca veut dire que je me suis fais chier à vous pondre un texte de quatre pages, sur cette soirée champagne et pain grillé, où j'ai oublié mes notes comme un gros con, et que du coup, je suis obligé de tout faire de tête ?

Je crois que vous le voulez ! Commençons.

20h00, nous arrivons à l'heure, quand je dis nous, je parle de Max la Baveuse, Titou la Râpeuse, Mat la perceuse (guest de la soirée) et moi. Vous remarquerez que je n'utilise pas de superlatif pour me qualifier. C'est moi qui raconte et je vous emmerde. Je suis un peu couillon de dire ça alors que vous faites tous 2 mètres, mais bon ... je le suis moi même un peu, pas double mètre, mais couillon.

Seb et Yo sont déjà présents à se moucher au Champagne Lamiable, que nous ne présentons plus, avec Tof and family, c'est normal c'est sa soirée, qui, comme à son habitude est très Lamiable de nous recevoir. Je sais, je sors !

20h25, Néné arrive. Non je déconne, il nous prévient juste qu'il aura un peu de retard. Tiens ça me rappelle quelque chose. Sans doute un déjà vu, enfin un déjà entendu. Bref !

20h30, Sir Alex rentre la main tremblante. Il jette un regard furtif vers l'assemblée. On le sent rassuré. « Bon ça va, je n'arrive pas après Néné, tout va bien ». La soirée semble déjà lancée au niveau de la vanne. Vanne qu'il ouvre d'ailleurs avec plaisir en se versant son premier godet.

20h40, rentrée fracassante du Colonel ! Et oui, notre Néné national nous apprend qu'il est promu. Tof lui tend un verre pour trinquer et le nouveau nommé lui tend une bouteille de vin. « Il aime pas le champagne Néné, du coup, il vient avec sa bouteille » répond Alex. S'en suit une longue tirade du même protagoniste, sur le remplacement de Néné par Nag la Matraque dans le Cercle. Il est chaud !

20h45, nous sommes enfin réunies et Tof nous sert l'apéro. Cuvée Le petit Clos 1996. Veuillez me pardonner mais je n'ai plus de souvenir sur ce champagne et les conneries d'Alex ainsi que les rires de Max ont couvert vos analyses.

21h00, Tof lance son thème et son explication. Les cuvées prestiges des grandes Maisons de Champagne, millésime 1998. 98, à dommage répond Alex qui visiblement est en forme. Las Vegas, ça vous tonifie un homme.

S'en suit une longue, très longue tirade de Tof sur le détail de son thème, les cépages principaux de Champagne, Pinot noir, meunier, chardonnay et Malbec (merci Titou). S'en suit alors une discussion fortement intéressante sur les parcelles et quelques anecdotes peu banales, du genre, c'est la grande dame qui a inventé la levrette. Ce mot réveille immédiatement Nag la perceuse qui nous annonce qu'il va être papa pour la troisième fois et sort immédiatement une bouteille pour fêter l'occasion. Non, ça c'est de la fiction, comme pour la bouteille de naissance de Diane. Enfin, je me comprends !

23h15, Tof termine son explication ultra complète sur son thème, on voit qu'il a bossé et nous passons enfin à la dégustation. Nous savons ce que nous buvons, grâce à un très beau dossier imprimé par les établissements Sébastien Ramé, mais nous ne connaissons pas l'ordre des bouteilles. A nous de retrouver le nom des quilles. Tof arrive avec le premier élixir et commence à détailler, une fois encore, la raison de son thème et comment cela lui fut pénible de trouver le millésime 1998. On a soif bordel !

Vin Numéro 1 :

Une belle couleur or pale pour Seb et une couleur manège à bijoux pour Yo. On reconnaît les connaisseurs. Au nez, nous avons de belles notes de pain grillé que nous retrouvons à l'unanimité. Légèrement beurré pour Titou, ça change. Un peu de fleurs blanches pour Seb ainsi que de la noisette et une pointe de mine de crayon toujours pour Titou. Quel tarin ! Au nez Max en écarte déjà trois, il ne faut pas longtemps à Alex pour lui dire : « Max, écartes-en une déjà ! » A son habitude, la foreuse est en forme.

En bouche, un peu court mais une belle attaque. C'est bon, équilibré mais il manque quelque chose. Certains le place sur un Dom Ruinart, d'autres sur la cuvée Louise. Alex et Titou ont alors raison, il s'agit bien du Dom Ruinart, millésime 1998.

Vin numéro 2 :

Comme pour le vin numéro un, on se prend la tête pour les doses. Certains ont la main lourde, du coup Seb et moi, en bon dernier de table, sommes un peu lésés et le repartage se fait un peu dans la douleur. N'est ce pas Maxime !

Les verres équilibrés, on découvre une belle couleur dorée et des bulles fines.

Au nez, il est beurré avec des notes de Miel pour Titou, amande pour Nag et Alex le trouve un peu vert. Info ou intox, on a toujours du mal à savoir avec son impudence légendaire.

D'ailleurs il en profite pour en rajouter une couche et estime qu'un foie gras aurait été parfait pour accompagner se breuvage. En bouche, il est d'une très belle longueur, pas Alex, ça toute le monde le sait, le champagne bien sur ! Néné, pour reprendre ses mots, trouve qu'il tapisse bien et Yo y voit des notes de miel voir de coing ce que Max confirme. Ceci dit, la baveuse, avec son palais ...

Après délibération, on est plus ou moins d'accord sur ce champagne, nous le mettons sur la Cuvée Louise. Mais il faut rendre à César ce qui appartient à Seb, c'est le premier à l'avoir reconnu. Il s'agit donc bien du Champagne Pommery, Cuvée Louise, Millésime 1998.

Vin numéro 3 :

Alex n'a pas aimé les 2 premiers, il espère enfin boire un bon champagne. Il a une langue bien pendue ce soir, c'est un show de geignement. Le manque de sexe sans doute !

Les flutes se remplissent avec une équité, une fois de plus, douteuse. Cette fois, Amanda n'y est pas pour rien dans cette histoire. Elle a une bonne descente. Jusqu'à présent, discrète,

car concentrée, on sent que le champagne produit son effet. D'ailleurs, elle n'entend même plus Diane pleurer à bâtons rompus, réclamant sans doute, elle aussi, une goutte de cet excellent nectar.

A la vue, nous avons une couleur or pâle avec de belles bulles fines. Titou, au nez, découvre des notes de truffes blanches, ça faisait longtemps. Cerise à l'eau de vie pour Nag. A ce moment, je crois avoir déjà reconnu ce Champagne et le dénouement me donnera raison, la classe !

La bouche nous livre une belle longueur et une puissance supérieure aux précédents. Seb le trouve vineux et Yo limite fermenté. Max et Nag sont sur des notes herbacées. Seb y perçoit également des notes abricot.

Tof qui est une star et je dois l'avouer, mon idole, car c'est un beau gosse avec sa classe de numéro 1. Avec son choix de bouteilles extraordinaires, nous ravis. J'espère pouvoir avoir son talent et son palais. Putain, Mais c'est quoi ces notes ? Et en plus ce n'est pas mon écriture ! Quel enfoiré ce Tof, il me pique mes notes pour y glisser les siennes. Ça vaut une quille supplémentaire ça ! Bref, après cet intermède, reprenons sur ce troisième vin. Nous sommes tous unanimes, nous le trouvons vraiment très bon et parfaitement équilibré. A ce stade, certains penchent pour la Grande Dame d'autres pour le Dom Pérignon. Nous ne sommes pas mauvais car il s'agit bien d'un Veuve Clicquot Ponsardin, La Grande Dame, Millésime 1998.

On délibère sur les premiers vins et le choix est assez difficile. Toutefois une bouteille se détache. La discussion se fait autour d'un plateau de fromages. Manque de bol, Alex et Nag n'aiment pas le fromage. Titou le fait remarquer à Tof un peu désabusé et c'est Néné qui lui sauve la mise avec un : « Qu'il crève ! » en se resservant farouchement.

Vin numéro 4 :

Nous ne sommes toujours pas désaltérés vu la pagaille que c'est à chaque service d'une nouvelle bouteille. Alex pense d'ailleurs qu'à la vue de la dose que Tof se sert, c'est le Krug. Il va vraiment falloir trouver une solution.

Au nez, Seb y trouve des notes de bois, vanille pour Yo et tof et Max des senteurs de réglisses. Il est vineux et puissant. Pour Alex, il n'y a pas de doute c'est le DP. Lisez double pénétration. Titou lui fait remarquer qu'il a été le premier à le signaler sur quoi Alex répond : « En parlant de ça, comment va ta femme ? »

Je crois que c'est à ce moment là que tout a basculé. Néné commence à faire son imitation légendaire de Jean-Marie Le Pen, s'en suit alors la chanson du cercle et Alex fini par manger du fromage. Ce qui devait arriver, arriva. On venait de réveiller Diane...pour la quinzième fois. Sur ce champagne, il y a moins d'évidences. La table est plus partagée. Seul Titou, Seb et moi avons la bonne réponse. Le verdict tombe : Champagne Moët et Chandon, Dom Pérignon Millésime 1998.

Vin numéro 5 :

Les décibels montent toujours au moment du remplissage mais au nez nous sommes moins agités pour la redistribution. En effet, ce vin sent le madère et plus on le sent et plus il est madérisé. Au goût, plus de doutes, il est oxydé. Nous n'en dirons pas plus si ce n'est qu'il n'y avait pas de quilles de rattrapages, et ça, Tof, c'est l'erreur du débutant. Avec sans doute également le fait de servir du fromage à son frère.

Nous découvrons alors un champagne Philipponnat Clos des Goisses, millésime 1998.
Dommage !

Vin numéro 6 :

A peine servi, nous commençons déjà le classement et nous ne sommes pas tous d'accord.
Quoi qu'il en soit goutons d'abord celui-ci.

Une belle couleur, or claire, des bulles bien présentes et fines. Il dégage des arômes de mangue pour Seb, un peu vineux pour Max, des notes de poires pour Nag. Alex y sent du pamplemousse quant à moi j'y vois quelque chose de très typé avec de belles senteurs agrumes.

Au goût, nous ne sommes pas déçus, on retrouve un peu toutes les senteurs. Yo perçoit de la Granny Smith et Alex du coin avec un final de pamplemousse.

Nous sommes déjà plus disciplinés à la dégustation de ce champagne.

Le rideau tombe c'est un Champagne KRUG, millésime 1998.

La délibération est longue et le débat est acidulé. Du coup, nous avons bu, je devrais dire assommé, la bouteille que Néné avait apportée. Pardonne moi Colonel, mais j'ai oublié le nom. Je me souviens que c'était un peu jeune mais délicieux et que ça aidé au classement. Il ne faut pas omettre qu'à ce stade là, nous ne savons toujours pas ce que nous avons bu exactement. Chacun donne ses réponses et c'est Titou qui rendra une copie parfaite avec son 6/6, mais dans l'ensemble, nous avons été plutôt bons.

Le classement final sera celui-ci : 3-4-6-2-1-5. (je crois)

En relisant mes notes et en décortiquant d'un plus près ce compte rendu. Je m'aperçois que le vin qui a eu le plus d'avis et de goûts différents, est de loin le Krug. Au final, peut-être que sa position a joué en sa défaveur. Quoi qu'il en soit, j'ai personnellement passé une excellente soirée.

On peut dire encore un grand bravo à Tof et Amanda pour cette belle soirée même si j'entends déjà, de là, Alex râler, désabusé d'avoir mangé du fromage.

