

Terre Brûlée

16/01/14

Chez Max

Scribe N°1

C'est avec grand plaisir que notre cher ami Max nous attendait ce jeudi de janvier pour attaquer l'année 2014 en beauté. Certes il avait un peu la pression suite aux nombreux tacles à la carotide exécutés par Alex et Titou ces dernières semaines sur le niveau de ses précédentes soirées...

Cependant, il gardait au fond de lui, comme un secret précieux à ne pas dévoiler, un travail personnel de plus de 5 mois, qu'il allait nous sortir sur un plateau, comme un magnifique coup franc de 25m en pleine lucarne !

20h05, Alex et Tof passe la porte de l'appart. Mick et Titou sont déjà là, en bon soifards !

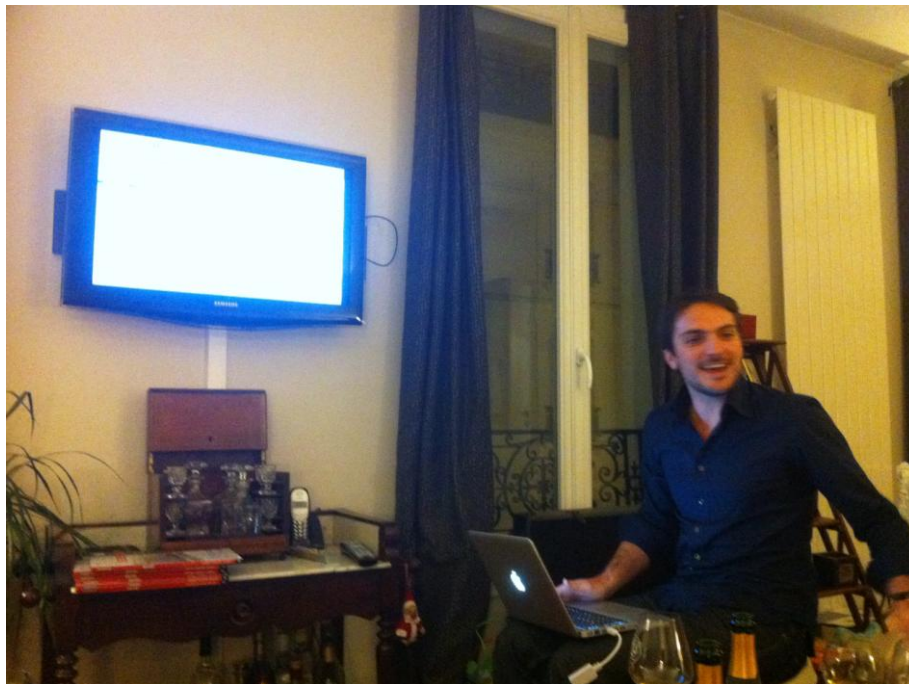
2 bouteilles sur la table : 1 champ et un blanc... déjà presque vides... ça commence bien !

Arrive par la suite Seb, puis Yo.

Comme d'habitude, Néné et Alexis se feront attendre... Ah le professionnalisme de la police et de la gendarmerie !!!

D'un autre côté, ce retard est acceptable étant donné que le cercle se retrouve au complet (excepté notre ami de Bordeaux, resté à bon port...)

Max se lance alors dans une introduction de soirée atypique, en allumant sa télé.



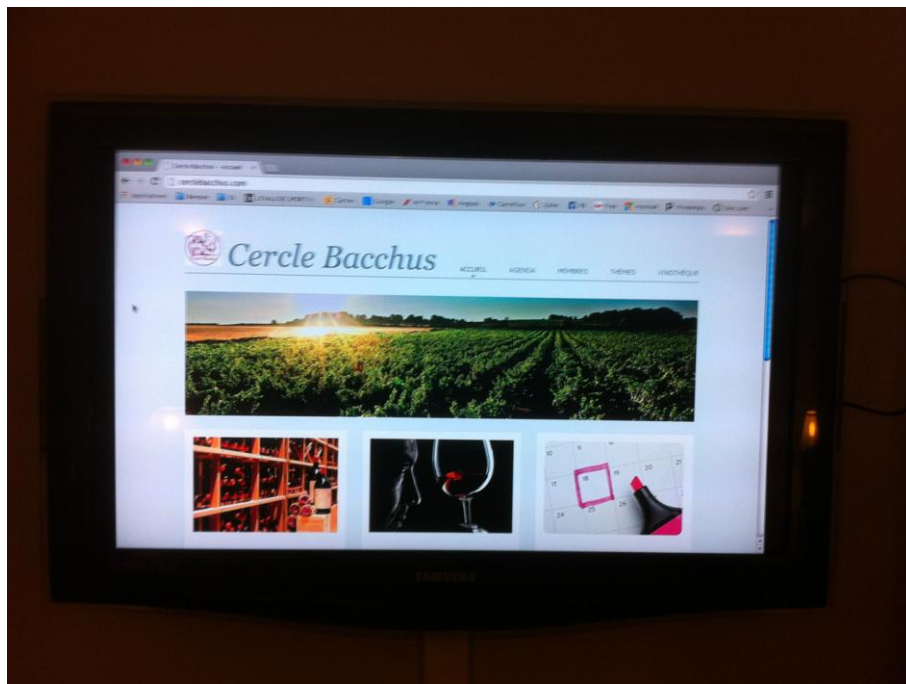
Il nous présente alors son œuvre :

Le cercle Bacchus a désormais son site internet !!!!

Les membres, les dates, les comptes rendus... tout y est !

Les idées de chacun seront les bienvenues pour développer la page et alimenter ce bel espace, lieu de mémoire d'une belle aventure entre amis...

Standing ovation !



Passons aux choses sérieuses, Max annonce sa soirée :

Terre brûlée !

Certains ont peur et se disent qu'il nous sort des vins de soleil venant du Pérou... D'autres s'attendent à une soirée « Michel Sardou, les lacs du Connemara » mais ne voient pas trop le rapport... D'autres plus connaisseurs, savent qu'il nous a préparé une soirée 100% Cornas, soit 100% syrah !

Bref, une bonne soirée à 13,5°...

Nous revenons rapidement sur le site internet, qui nous permet de vérifier en 2 clics que depuis la création du cercle, nous n'avons bu que 3 cornas : Domaine Colombo la louvée 2000, domaine Durand Empreinte rouge 2007, Domaine du Tunnel Stéphane Robert 2007.

Max nous annonce alors que ces 3 flacons ne seront pas de la partie ce soir... alors soirée découverte !

Alexis se permet, « tu ne te permets juste rien... », de nous annoncer une grande nouvelle !!!

Il va être Papa d'une petite fille !

Félicitations et n'oublie pas comme d'autre de payer ta bouteille au sein du cercle ! Je dis ça je dis rien moi...

Vin N°1

Ça sent le poney pour Mick et Stan, chocolat pour Titou, pruneau pour Seb...

En bouche, on a une belle puissance, une grande présence mais peu de longueur à mon sens (suivi par certains...)

Cependant il a une persistance caché intéressante.

Régliisse, melon, belle finesse en bouche mais le nez annonçait mieux.

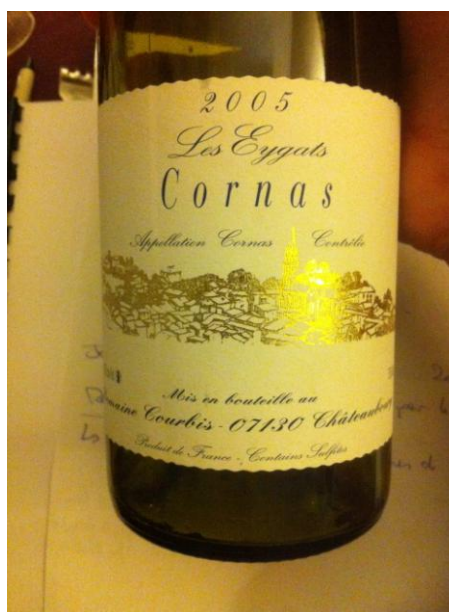
Pour le vin N°2,

Max laisse la serviette, pour copier Mick et la cacher sous du papier d'aluminium.

L'ambiance devient habituelle concernant le tour de service :

Les premiers se font plaisir et les derniers gueulent !!!
Nez superbe qui annonce du lourd, mais la peur d'avoir le même contrecoup que le premier vin nous mets en réserve...
Pas de fausse surprise cette fois-ci, la bouche est grande et longue.
Belle puissance sans agressivité. Lacté, poivre, très droit !
Superbe...

Max se joue de nous alors sur son aveuglette en binômes :
Quelles années ? Laquelle est la plus jeune ?...
2007 et 2009 pour beaucoup, 2003 pour Alex
Tous sont alors d'accord pour dire que la 1ere est la plus vieille.
Résultat des courses :
2001 vieilles vignes de chez Voge pour la 1ere bouteille
2005 Les Eygats de chez Courbis pour la seconde.



La soirée est bien lancée, On attend la suite avec impatience...

Le 3^e pue le chocolat, cacao... Menthol pour Titou et Alex
Sirop de Cassis pour Seb
En bouche, le moins qu'on puisse dire, c'est qu'il est concentré !!! Mais pas alcooleux.
Donc Epais ?
Nos termes sont toujours approximatifs, mais on s'en fout, c'est du bon !!!
Il est très sur le fruit en bouche, cassis, grillotte – Aucune acidité.
Pour Titou, il n'y a pas de Truffe, c'est rare, mais il faut le noter !!! Bravo Titou !
Max nous précise alors qu'ils ont tous été ouverts à 15h et carafés à 18h
Ça bosse dur !
Un peu d'acidité quand même... 2010, 2011 ??

Le 4^e sent lui aussi le poney pour Seb.
Non ! Beaucoup ne sont pas d'accord.
Mûre pour Alex, épisses pour Titou et Tof...
Alcooleux pour Stan.

En bouche, N°1 est à fond sur la violette. Une fine et belle matière !

Titou nous annonce alors qu'il préfère le 1^{er}.

Alex se permet alors de lancer que les redoublants devraient rester dans le 2^e cercle...

Mick demande l'année du Brie

La coupe de cheveux de Mick à la candeloro passe sur la table...

Bref, ça dérape !!!

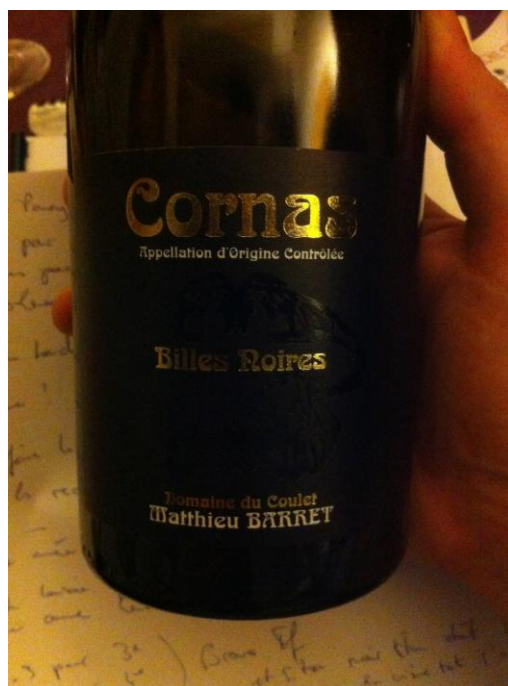
Max et Alex nous ressortent une vidéo porno des années 70 ou les dialogues valent du Audiard !

...

Ça tape un peu, la Terre brûlée !

2009 Les vires de chez Cuilleron

2010 Billes noires de chez barret



Pour le 5^e, on est dans l'écurie !!! Ah la syrah !

Jus de viande froid pour Alexis, confirmé par beaucoup

Gigot, ail pour Tof

Thé pour Mick, Titou et Max

Pas d'astringence, une légère acidité en entrée de bouche, mais une belle longueur qui tapisse.

Le 6^e reste similaire à la terre brûlée...

Nez viandeux, alcooleux, très Animal !

En bouche, il est court, plat et alcooleux

Il passe en force pour Seb (tout à fait d'accord)

Brut au nez et en bouche, viande, alcool... Trop jeune ?

2009 ?

2014 pour Yo ?

Décevant en tout cas...

« Quoique, pour un vin à 7 euros », ça le fait nous dit Stan

Max rie jaune, connaissant son flacon :

2010, granit 30 de chez Vincent Paris
2010, Renaissance Du Domaine Clape



Le classement verra 2 groupes distincts mettre en avant le 4^e et le 3^e, mais une généralité mettra le 6^e en dernière position, malgré cette belle maison... (Il faudra le retenter...)

Un grand Merci, Max !!!

Belle découverte pour certains, Grand moment quoi qu'il arrive... et puis :
Je suis sûr que tu t'imagines en train de me... au rythme du claquement

Bref, quelle poésie !

PS. On ne parlera pas des flacons hors liste qui sont sortis après...No coment !

