

CR Soirée Néné – 6 février 2014

Rive gauche

C'est une soirée spéciale.

Tout d'abord car c'est la dernière de notre Néné sur Paris avant que ce dernier ne se dirige vers de nouvelles contrées où il fera bon humer la marmotte fumée et le crozet. Mais également car notre N°1 autoproclamé va rater pour la première fois une soirée du cercle. Il a pourtant bien essayé de négocier mais s'est vu renvoyer dans ses 22 par le grand frangin (à juste titre, faut pas déconner non plus Bongo).

Il manquera également malheureusement à l'appel notre porte-flingue favori et de ce fait Alex arrivera bon dernier à 20h26.

Et enfin, c'est une soirée spéciale car Alain sera le guest et nous sentons déjà qu'il est impatient de planter son museau dans les verres proprement disposés sur la table. Pour être franc, nous aussi !

Pour s'échauffer les papilles, Néné nous sort une magnifique Doriane 2010 de chez Guigal. C'est un échauffement de luxe que nous avons là. Bouteille souvenir car ce Condrieu est une découverte pour moi via Néné lors de sa soirée de 2010. Quel nez ! Il est floral, citronné, un poil trop chaud dirons certains mais quelle longueur en bouche.

Ça discute, les voix commencent déjà à s'échauffer et nous expliquons à Alain le principe de notre cercle avec les thèmes des soirées qui sont principalement à l'aveugle. Il nous rétorque qu'il est impressionné car lui a plutôt des capacités à trouver à l'aveugle si telle ou telle poitrine est siliconée... C'est quand la prochaine soirée déjà ?

Néné nous annonce son thème : Bordeaux, rive gauche, années consécutives de 2000 à 2006. Forcément Alex lui demande pourquoi il s'est arrêté en 2006. Nous n'aurons jamais la réponse.

Château Moulin de la Lagune 2000 – Haut-Médoc



Le premier vin a une couleur rouille et s'est bien dommage pour Tof qui aurait été ravi d'interagir à ce niveau-là. Il est tuilé pour Titou. Au nez, ce dernier rapport encore la truffe, personne ne réagit, on a l'habitude. Il est poivron, cul de poney pour Micke, poussière et prune pour Yo. En bouche il est droit, tout simplement droit. Pas trop de bois, un peu d'alcool, vraiment équilibré.

Titou pense directement à un La Lagune, Alex et Micke sont plutôt sur un Moulis. Bravo à notre groin national, c'est bien un La Lagune mais le second de la maison : Moulin de la Lagune, ce que lui reprochera Alex pour avoir confondu 18€ avec 55...

Château Moulin de Duhart 2001 – Pauillac

Le second vin a un nez de caramel, cerise pour Yo en accord avec tout le monde. Alain est sur le poivre et nous lui donnons largement raison. Son tarin s'affine, espérons que notre progression lors de ses futures soirées à l'aveugle soit aussi vive...

Retour sur le vin, l'attaque est belle mais il s'éteint rapidement, il n'est pas très long. Nous sommes un peu perdus et avons du mal à le cibler. Néné nous mets sur la voie en nous indiquant que c'est un Moulin également et en Pauillac. Alex trouve direct, bravo mais ce col ne sera pas le favori ce soir.



Château Meyre Enclos Gallen 2002 – Margaux



Nous attaquons le troisième de la soirée et Néné nous mets à l'aise en nous indiquant qu'aucun de nous n'a jamais bu ce vin... ses couilles sur le billot ! OK, on prend le pari peu risqué pour nous. La couleur est violacée. Il a un nez mentholé pour Titou et Micke, fruits noirs pour Seb et moi. Il est un peu court en bouche mais très agréable. Titou penche pour un Haut Marbuzet mais il est déjà bourré.

Néné nous dévoile un Enclos Gallen... effectivement personne n'en a jamais bu. Ses parties intimes se sentent soulagées. C'est un vin vraiment agréable et bien construit, belle découverte, merci à notre hôte.

Château Branaire Ducru 2003 – Saint-Julien

Le prochain vin va faire parler. Un nez fumé pour Alex et lacté pour moi (oui comme d'hab... c'est un peu la truffe de Titou...). En bouche il est épais, ça sent le soleil, on retrouve encore le côté fumé. Seb penche pour le Talbot, j'aime bien l'idée, d'autres sont perdus. Nous restons sans voix lors de l'annonce de l'étiquette. Merde ! On l'a goûté il y a quelques mois en arrière chez notre jeune bleubite, et en plus de la même année.



Voici un passage de ce que nous avons dit à l'époque (CR fait par Titou donc pas d'alerte sur les tournures de phrases et autres ponctuations...) :

Nez de grande classe avec encore beaucoup de puissance et vraiment très frais .

Des fruits noirs (mûre) embaume 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 la laissé 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 a 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.

Est-ce donc la garde pour obtenir un comparatif si distinct ? La cave de Lavigna serait-elle trop près des pots d'échappements parisiens ?

Château Maucaillou 2004 – Moulis



Néné doit continuer d'enchaîner les bouteilles, c'est un « effeuillage de grand luxe ». Nous plantons notre nez dans le verre et surprise générale ! La vache ! il est superbe ! Vieux rhum pour Néné, banane pour Titou, ça sent la vanille.

Il a une finesse en bouche, il est long et bien construit. Bref, un plaisir pour tous. C'est du Margaux en bouche (Alex, Seb) et Pessac au nez (Micke, Max), Titou est sur Pauillac. Ce sera un Mouils, Château Maucaillou. Belle surprise, c'est une maison sûre (chacun sait combien j'apprécie le Mouils).

Château Haut Bages Libéral 2005 – Pauillac

Après une petite pause couverte d'Audiard érotique, nous attaquons un 6^{ème} vin (7^{ème} incluant la Doriane). Autant dire que mes notes se font plus rares ainsi que les adjectifs descriptifs de nos senteurs...

Je me souviens néanmoins que ce vin sentait la cerise, la mûre et le réglisse pour Micke. Il a une superbe longueur, il nous tapisse la bouche, bref du bonheur ! Ce sera un des podiums de la soirée.

Là aussi, col déjà ouvert à la soirée surprise chez Alex (bouteille apportée par notre bleubite encore.... décidément...) Voici ce que nous en avons dit à l'époque (Avril 2013) :



Truffe au nez pour Titou et Tof Il y a du bois, et des épices pour l'ensemble des convives : Bordeaux rive gauche ! On est encore tous d'accord et Mike acquiesce On le trouve jeune, voir trop jeune ! Seb Max et Tof le mette en 2008 Alex en 2009 Tout faux : c'est un 2005 ! Cette grande année a donc une garde exceptionnelle ! et un vieillissement très lent. On en boit pas souvent. On y a un côté mentholé, voir aftereight Seb le met en St Julien Tof en Pessac Alex en Ht Médoc Tout le monde a de nouveau tout faux, c'est encore un Pauillac

Château Boyd-Cantenac 2006 - Margaux



Ca commence à parler fort et surtout sans consonnes pour Titou dont nous ne comprenons plus trop les phrases. C'est pas faute de lui dire qu'un verbe est généralement nécessaire dans une phrase.

Bref, ce dernier vin de dégustation possède une belle odeur de café, en bouche nous penserons à la cerise, griotte là aussi. Il est bien construit, possède une longueur agréable. C'est un véritable plaisir à déguster.

Quelle soirée à l'aveugle ! Pour nous aider à travailler sur les vins dégustés, Néné nous donne enfin son Book tant attendu. C'est là qu'on voit tout le travail préparatoire de notre Colonel annéciens afin que nous profitons de ses recherches approfondies sur chacun des Châteaux. Merci pour cette longue lecture bourrée d'anecdotes et informations utiles à notre culture œnologique.

Alain doit maintenant nous quitter avec en poche des preuves vidéos de sa soirée afin que sa femme ne s'inquiète pas trop de le voir entouré uniquement de mecs.

Pour fêter cette magnifique soirée, quoi de mieux que d'ouvrir une belle bouteille ! Tiens, Alain a justement apporté un Ducru-Beaucaillou 2002 en Saint-Julien. Pourquoi attendre, laissons s'exprimer ce vin dès maintenant. Par respect pour son maître, j'ai tout de même noté que le nez était animal, de beaux arômes. La bouche tombe assez rapidement, est-ce réellement le vin ou mon palais de fin de soirée...

Le podium de la soirée sera donc :

1. Château Haut Bages Libéral 2005 – Pauillac
2. Château Boyd-Cantenac 2006 - Margaux
3. Château Maucaillou 2004 – Moulis
4. Château Meyre Enclos Gallen 2002 – Margaux
5. Château Moulin de la Lagune 2000 – Haut-Médoc
6. Château Moulin de Duhart 2001 – Pauillac
7. Château Branaire Ducru 2003 – Saint-Julien

Bravo mon Néné, tes soirées aux thèmes variés, aux lieux hors du commun, aux découvertes multiples vont nous manquer. Nous attendons avec impatience une verticale de Chignin-bergeron autour de ton lac.

