Chez Alexandre – 13 mars 2014

Allez, il fallait bien ça pour marquer le retour des sports d'hiver. Une soirée de chaude et franche amitié dans le fond d'une impasse de Meudon, une bicoque sans prétention, mais où la porte est ouverte... et visiblement la porte de la cave à vins autant que la porte d'entrée...

Pour une fois, même votre serviteur n'est pas trop en retard. En tout cas le soir même... Car pour son « wine report », il l'est encore. C'est un autre débat, mais je défends cette position : il n'est pas bon d'être deux fois dans les temps pour une même occasion... A vous d'en débattre.

Ainsi, pour la 5° saison, c'est le retour chez Alexandre. Tout a changé, en 5 ans : le terrain – il est loin l'appartement de Boulogne, les munitions – … Quoique. En tout cas, la mise en bouche est partie sur de bonnes bases. Pour se rincer le palais, notre hôte n'y va pas par quatre chemins : deux bouteilles de champagne, un Ruinart blanc de blanc et un Nicolas Feuillatte. Juste de quoi s'humecter.

Puis arrive le moment fatidique, celui de passer à table et de découvrir le thème de la soirée. Faisant durer le suspens, notre hôte nous lance le défi de découvrir son idée. Serait-ce « autour des rosés de Bandol » ? Ou serait-ce plutôt « les belles bouteilles de mon aïeul ? » Non, plus modeste et plus prosaïque, Alexandre a préféré une soirée « fond de cave »... C'est vrai, c'est plus simple : je regarde ce que j'ai, je souffle la poussière sur les étiquettes, je prends ce qui me passe sous la main et je débouche. Voila qui promet une soirée alléchante. Allons donc, sur quoi a-t-il mis la main ? Des bouteilles de l'année de la naissance de Louise ? Juste comme ça, elles étaient pile sur le rayonnage, à hauteur d'homme, à droite après la porte... Une trilogie côte-rotie Guigal... Ah. Effectivement.

Ainsi donc commence la soirée thématique « halte à la surenchère » d'Alexandre, que d'aucuns ont surnommé « soirée à 1 500 € »... Rapport à... rapport à quoi, d'ailleurs ? Quand on aime, on ne compte pas. Nous tournerons donc autour de ces 3 bouteilles prestigieuses, qui vont venir se confronter à quelques autres crus liés, qu'il nous faudra découvrir. Dégustation à l'aveugle donc, alléchante !

Les prolégomènes de Yo sur le terroir d'Ampuis, côte-rôtie et condrieu, sont une véritable leçon de choses, une véritable leçon de vie. Notre puits de science rhodanien nous épate. Vraiment. En tout cas fait-il au moins diversion. Car dans le même temps, Seb en profite pour servir la dose qui lui revient : une demie bouteille... Ah ça ouvre la soif, le bâtiment !

En avant : Gangloff – côte-rôtie « Barbarine » 2008

Première bouteille de la soirée à découvrir. Des arômes de poivre, d'épices, le disputent à un nez de caramel et de violette.

La dégustation en bouche révèle un nectar suave, aux notes de fruits cuits. Et même si l'ensemble, remarquable, manque un brin de longueur, il n'y a pas de doute : c'est une belle syrah.
Sans doute sera-t-elle de petite garde. Mais 2008 n'étant pas,

nécessairement, le millésime du siècle dans le Rhône, force est de constater que cette bouteille s'en tire bien plus qu'avec un brevet d'honorabilité. Elle est réussie, et à défaut de donner l'étiquette exacte, tout le monde s'accorde à reconnaître une côte-rôtie, sans que celle-ci fût une des trois stars de la soirée.

Continuons : Guigal – côte-rôtie « la Mouline » 2008

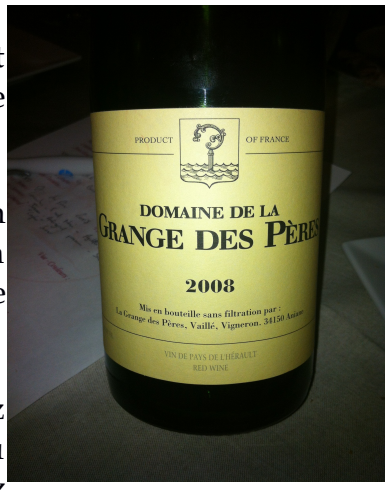
Le nectar coule dans nos verres bien trop grands (sauf pour Seb...), dévoilant une belle robe, aux reflets violet rosacé.

Le nez est frais, tout en subtilité, avec des arômes de menthol et d'anis. Dans le même temps, une pointe de chocolat. Un vin « aftereight », quoi ! Il paraît, cela étant, dès cette étape de la dégustation, encore jeune, sans doute un peu sur l'alcool.

En bouche, il s'impose par une très belle présence. S'invitant partout, il tapisse bien la bouche et dénote une belle longueur. Il se montre, toutefois, plus marqué devant. Des notes de vanille, mais aussi boisées... Sans doute a-t-il été vinifié en fût neuf ? La bouche confirme donc cette sensation d'un vin encore un peu jeune.

Nous nous faisons hésitant, mais c'est bien la Mouline que notre hôte a placé en deuxième. Elle est réussie. Dès ce moment, on peut déjà noter un contraste avec le premier vin. Mais elle aurait peut-être pu attendre.

Ne mollissons pas : Domaine de la grange des pères – vin de pays de l'Hérault - 2008



Alex a voulu nous surprendre, il y est parvenu, en proposant une troisième bouteille déroutante, surtout pour ceux – dont je suis – qui ne connaissaient pas cette étiquette.

Le nez est tentant, entêtant pourrais-je même dire. Tout en puissance et en soleil, autour des fruits noirs, du cassis ou de la mûre. Cette sensation est renforcée par de belles notes de poivre vert.

La bouche est conforme. Belle, gourmande et puissante, assez sur le sucre, elle fait, là aussi, la part belle au cassis et au pruneau. Le vin est même liquoreux. Pour ma part, au nez comme en bouche, je reconnais que l'assemblage intègre du mourvèdre. Mais ignorant tout de ce vin et la famille Vaillé, je ne peux aller plus loin.

Pourtant, c'est une révélation. Voila un vin qui gagne à être connu. Certains le connaissent déjà, Seb d'ailleurs n'est pas tombé loin, si ma mémoire ne me trahit pas.

Souple sur les pattes arrières, on enchaîne : Guigal – côte-rôtie « la Turque » 2008

Pas le temps de reprendre son son souffle... Sauf pour les fumeurs, qui eux vont reprendre une taffe... Mais la bouteille suivante promet de ne pas nous décevoir. Quelle est-elle donc, la coquine ?

Après un hymne du club tout en puissance et une « virile discussion de rugby » (avé l'accent rocailleux), nous pouvons faire notre œuvre d'œnologues avertis.

Le nez frais est encore, lui aussi, un peu sur l'alcool. Mais ses arômes poivrés, ses notes de prunes lui confère un réel charme. Sans aucun doute une belle bouteille.

En bouche, on est sur les mêmes touches de poivre, d'épice. Mais il s'y mêle aussi du café. La discussion rugby préalable pousse à la métaphore filée : avec sa grosse présence devant, ce vin tabasse comme une entrée en mêlée. En revanche, il tombe un peu ensuite.

En tout état de cause, voila encore un bon produit de terroir, parfaite illustration d'un merveilleux savoir-faire français. Cette coquine est démasquée par Seb, qui a tôt fait de la désigner par son petite nom !

Oui mais voilà. Sans doute quelques verres de trop, et Christophe se lance sur une digression sur l'esthétique de la bouteille et de l'étiquette, entre Mouline et Turque... Eh mais t'es qui, toi ? Tu préfères sans doute le look de la Treille ensoleillée... Pas mal au cul, quand même...

On garde le rythme : Clos des papes – châteauneuf-du-pape 2008

Il est là ! Dès qu'on a mis le nez dedans, il s'est révélé. Non pas la truffe de Titou, mais le cul de poney de Seb. Et même mieux, car ce nez délicat donnerait à penser qu'on a planté une rose dans le cul de poney... Mais quand même... un brin de fraîcheur, une présence de sous-bois, des notes de cannelle. Ça ne donne pas trop mal.

En bouche, l'alcool est encore un peu trop présent. Cette étiquette mythique, en tout cas, est ici un peu troublante. D'aucuns pourraient confondre avec du bordeaux.

A ce moment, Yo insiste : l'ordre de dégustation est pour l'instant parfait. Les bouteilles se suivent et se complètent dans une parfaite harmonie... pas de plus belle image : « ça s'enfile comme des pédés en boîte »... Ah, les poètes...

On n'a pas fait le tour : Guigal – côte-rôtie « la Landonne » 2008

Nous savons par notre hôte qu'il reste deux bouteilles à découvrir. Celle qui vient, donc, est attendue.

La robe est superbe, qui a un éclat de rubis profond invitant à faire plus ample connaissance.

Au nez, encore cette même fraîcheur, ce côté mentholé qui le partage à des notes de fruits noirs. En revanche, pas d'aspect boisé comme ont pu le révéler d'autres bouteilles de la soirée. Celle-ci se distingue encore par des arômes de pain d'épices, de cuir et de vieux rhum. Oui au nez, c'est là une superbe bouteille.

La bouche n'est pas en reste. D'une grande densité, il est soyeux, suave. Visiblement encore un peu jeune, il n'est pourtant pas du tout sur l'alcool et n'a pas ce côté un peu asséchant. S'il pourrait sans doute vieillir encore, ce vin est déjà une parfaite réussite.

Je n'hésite pas beaucoup, car je crois bien reconnaître la Landonne.

Ainsi donc nous avons fait le tour de la trilogie, intercalées de trois autres belles bouteilles. Pourtant, Alexandre ne compte pas en rester là, car un septième et dernière quille nous attend. Nul ne sait encore qu'elle sera un feu d'artifice !

Fêtons-ça : Guigal – ermitage « Ex-voto » 2007

Encore une, donc. Mais pas des moindres. Pour couronner cette soirée princière, il fallait bien une bouteille d'exception.

Dès le nez, nous sentons qu'elle est là, cette bouteille d'exception. Là encore, frais et mentholé, mais aussi un peu fumé. Un beau nez de côtes-du-rhône, mais visiblement pas une côte-rôtie.

En bouche, c'est tout simplement remarquable, exquis. Un nectar lacté, suave et soyeux, tout en rondeur. Un vin d'une rare finesse, tout en équilibre et parfaitement construit. Une belle longueur qui vous laisse des étincelles dans les papilles.

Il faut se jeter à l'eau. Les propositions fusent quant à l'appellation. Titou, Max et votre serviteur ont bien une idée : c'est sans doute un hermitage. Lequel ? Mais nul doute que c'est une belle bouteille. Alexandre nous a déjà habitué à de très belles étiquettes de ce terroir. Alors là ! Le dévoilement s'accompagne de murmures d'admiration. Splendide, pas d'autre mot. Et l'année 2007 n'est pas, non plus, un mauvais choix !

L'heure de la fin de soirée arrive, avec elle les bilans. Hormis pour Seb, notre bouteille conclusive, cette merveille d'ermitage, fait l'unanimité. Elle est bien la plus belle de la soirée. Derrière, la trilogie est bien placée. Le clos des papes, en revanche, semble un peu le perdant.

Il faut se remettre de tant d'émotions : Mas Ventenac 2009.

Là, c'était par gourmandise, pour la route... Il fait un peu tendre par rapport au reste de la soirée. Un nez de noix, une bouche dense et sucrée, qui fait penser à un vin de dessert. Encore un peu court, et encore un peu sur l'alcool.

Courage, Olivier !!!

Ainsi donc, avant qu'Antoine ne mette la barre plus haut à Bordeaux, c'est sur cette note que s'achève cette soirée « nouveaux riches »...

Et comme dirait le poète « y a plus sur l'étiquette qu'avec du vin bio »...