

Compte Rendu : Soirée Italienne

Guest : Chanel Girl

Date : 15/10/2014

Hubert de Montille « Ou il y a de la vigne, il y a de la civilisation .il n'y pas de barbarie. » 1930-2014

Dans le cercle Bacchus, certains détails sont en train de devenir des traditions.

En premier lieu, l'absence de notre cher Stan, qui n'est pas bloqué par des contestataires récalcitrants mais plutôt par un virus intestinal couramment appelé la « chiasse »

Dans un deuxième temps, l'envie irrémédiable de certains Bacchusiens à s'exiler dans des contrées diverses. Merci de ton retour yo, mais hors de question de traiter la question de la délocalisation !!.

Par une journée pluvieuse, le cercle Bacchus est attendu chez Mickael et Julie. Le thème ?? Secret. Le cercle essayait bien de glaner quelques informations mais le bougre resta muet !!!.

20h : Arrivée de Max et de Titou. A l'heure, ce qui n'est plus le cas des Ramé depuis fort longtemps !!.

Zoé est comme une dingue et il faut attendre 15 bonnes minutes avant que Mick daigne nous offrir un verre de blanc pour humecter nos gosiers. La maîtresse de maison apparait, fort apprêtée et garnissant déjà joyeusement nos estomacs affamés !!.

20h30 : Arrivée de Michel Rolland, Fabien Pelous et Guillaume de Baskerville !!! En effet, arrivée triomphale de notre numéro 1 qui s'est trompé de coiffeur et a pris conseils auprès des acteurs du film : « Au Nom de la Rose et des visiteurs !! ».

20h35 : Arrivée de Yo, passablement énervé par tous ces cons de Vinci.

L'apéritif commence par une belle Burrata et une crème de thon dont la consistance et la couleur fera dira à Alex : « Dis moi Mick ton chien a vomi dans l'assiette ?? ».

Les deux vins servis à l'apéritif sont censés nous donner une indication sur le thème de la soirée . Ils sont tous les deux légèrement perlant , avec des notes d'Anis, de miel et avec une belle longueur pour le deuxième. On pense tous à une région française , max, titou, Yo, seb (Alsace). Alex et christian Clavier (Chablis jeune). Mick sourit et nous annonce un grand plantage général car nous sommes en :

ITALIE.

Number 1 : Au fait mick, ta soirée c'est ouverture de Champagne depuis 3jours !!. no comment .. Très bon.

1^{er} vin : Erse Etna bianco DOC 2012

Cépage : 80% Carricante 20% catarrato et Minella



Nous passons a table sur les ordres du maître de cérémonie.

En homme rigoureux, il a préparé un dossier important sur cette contrée viticole qui est pour nous globalement inconnue. Un dossier, que dis je ! un livre !!.

Après moult explications, yo ne tient plus en place et balance ce que tout le monde n'ose pas dire : « Envoi le pinard ca ira plus vite !! ». Rires gras et bonne humeur de rigueur.

Avant de commencer la dégustation, la maîtresse de maison apporte avec profusions moult victuailles qui sont d'une grande finesse. Merci encore Julie pour tout ces beaux produits ..Italiens.

On s'attendait à du Chardonnay (voir coupe du monde soirée Max), et bien que nenni !. Mick nous sert un vin de sicile, qui soyons bien clair nous était complètement inconnu.

Le coing saute au nez de notre futur bordelais, max est sur la poire pendant que Seb et yo se rejoignent sur l'abricot. Alex « il est rasé ?? ».

Je suis plus sur un bonbon type barbe a papa voir légèrement médicinal.

En bouche on est d'accord, c'est très sirupeux(chris) avec étonnamment beaucoup de notes sur les fruits rouges. C est croquant , bien fait et avec une belle longueur.

Rapport qualité/Prix parfait car l'assemblée trouve tout de suite son prix !!.

Vin 2 : Serralunga Barolo DOCG 2008

Cépage : 100% Barbera



Curieuse surprise que ce Barolo. Pourquoi ?

Chris : « Les gars il est rouille » !!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

En effet, étonnant pour un 2008 voir bluffant !.

Est-ce l'effet du cépage ? il n'en ai rien car le barbera est réputé pour sa charge tannique et sa belle conservation.

Le vin délivre des notes épicés(n1,yo), poivre pour alex et seb .

Max se demande si il est train de boire le café chicoré du grand père ?? . Je lui répond qu'il est toujours mieux que son château Siran 1982 de la soirée disco !!. Ambiance.

Votre scribe le trouve pruneaux et alex me demande aussitôt des nouvelles de Stan !!.

Nous sommes tous d'accord sur une bouche a l'eau de vie voir Châteauneuf du pape en fin de vie.

On ne s'éternisera pas sur cette bouteille qui terminera dernière de notre classement final.

Vin 3 : Sito Moresco 2011 DOC (Angelo Gaja langhe)

Cépage : Nebbiolo 35%, Merlot 35%, Cabernet Sauvignon 30%



Voilà sans conteste un des producteurs les plus réputés en Italie voir dans le monde. Elu Homme de l'année par Decanter en 2008 et pour wine enthusiast. Ses vins s'arrachent au 4 coins de la planète, et Mick nous avait déjà fait découvrir durant la soirée finale de la saison 5. il y revient pour notre plus grand plaisir.

On passe un cap par rapport au vin précédent, le Langhe est taillé pour la puissance et la robustesse. Il s'en exhale des parfums de mûre (alex, tit) cassis (seb, yo) et des notes fumées pour notre couple du soir.

Une remarque tombe sur le côté plaisir de cette bouteille, « comme quand tu déflores une gonzesse » !! Merci alex...

La bouche se révèle pleine, entière, rond, avec des notes caramel vanillé (seb, Max, Mick), la nougatine épaissit le palais de Christophe et la myrtille celle de son frère et notre condrieu national. Arrivée en 3ème position de notre classement. Belle bouteille et possibilité de vieillissement.

Vin 4 : Ca'Marcanda promis 2011 IGT (Angelo Gaja)

Cépage : 55% Merlot, 35% Syrah, 10% Sangiovese



Photo Magnifiquement prise par le scribe avec clopes et autres !! bref ... no comment.

Deuxième vin d'Angelo Gaja en dégustation .

Malheureusement celui-ci ne rencontrera pas le même succès.

Pourquoi ? autant le Langhe arrivait à proposer une combinaison puissance/profondeur , autant le promis était encore en phase de travail. Ses tannins étaient rudes et surtout la bouche très asséchante. De l'autre côté de la pièce, je ne pu que brièvement noter le fou rire énorme entre yo et alex sur le côté Rocco Sifredi de la bouteille.

Le café et le chocolat sont les deux grands arômes qui ont retenu notre attention . Ca sera fabuleux ca s'est certain mais à l'heure actuelle, ce vin est trop jeune .

Arrivée en 5ème position de notre classement.

Vin 5 : Brunello di Montalcino Gaja 2008

Cépage : 100% Sangiovese



Troisième bouteille de Angelo Gaja ce soir. La plus aboutie, pleine de saveurs et de plaisirs. Le vin s'ouvre très vite, l'odeur du sang et du fameux cul de poney vient automatiquement à nous. La rétro olfaction propose des notes de poivre(alex,max) , musc(jean reno) et de figue (julie, yo,titou,mick). Crénom quel vin !!. La bouche s'ouvre avec une grande sapidité (dico max !!!dico). Festival de tabac(seb) et de réglisse(assemblée). Le spectre aromatique est immense et malgré sa relative jeunesse, il fait l'unanimité . Arrivée en 2eme position sauf pour discale qui préfère le côté sudiste du Langhe.

Vin 6 : Solaia 2008 IGT super Toscan Antinori

Cépage : 75% Cabernet sauvignon 20% Sangiovese, 5% Cabernet Franc



Je ne compte pas dresser des louanges a la famille Antinori mais quel vin !!!.

Vin qui comptera au yeux du cercle !! Parole de scribe.

Ce vin avait tout, des arômes de griottes(yo,titou), myrtille(n1,julie),cassis(mick,max,alex) .

La retro olfaction délivrait tout le côté animal et fougueux de la bouteille.

Le cercle bacchus est transi de plaisir par cette bouteille. Mais attention, rien que par le nez !!.

Comme la dit très justement Alex « c'est une des première fois ou on ne bois pas au bout de 30secondes ».

La bouche ne venait que confirmer nos attentes. Du velours dixit La poutre, une longueur phénoménale, plus de 60 secondes de plaisirs et il revient tranquillement en poussant au fond de notre gorge.

Bien sûr il n'est pas encore tout a fait calme et assagit mais honnêtement on s'en contrefout car le plaisir est là et bien là. Merci Mick pour cette somptueuse bouteille. Position n1 de la soirée bien évidemment.

Un grand bravo a Mick et Julie pour cette belle soirée Italienne. Des vins très très intéressants et divers mais qui demande de revenir vers eux pour approfondir nos connaissances.

