

Compte rendu Soirée de Yo Sortie des sentiers Bacchus

Une fois n'est plus coutume, nous voici chez Yo pour une nouvelle soirée œnologique du cercle Bacchus.

Ce soir, pour changer, je n'arriverai pas en retard, n'ayant plus Néné pour excuser mes retards, je me dois d'être à l'heure.

20h10, les 10 minutes de courtoisie sont écoulées, je sonne. La porte s'ouvre avec un franc sourire de notre hôte, apparemment enchanté de nous recevoir. Je rentre d'un pas décidé et je vois Seb affalé sur le sofa avec un verre à la main : « Ah, c'est toi mon Mike, vient donc ici t'en jeter un petit pour l'apéro » Est-ce qu'un jour j'arriverai avant Seb à une soirée ? Je ne crois pas, mais bref, passons !

Yo me sert un verre pour patienter. La bouteille est presque vide. Il faut dire que ça fait une bonne heure que Yo « attend » avec Seb. Le château neuf du pape blanc de chez Ogier, Reine Jeanne, 2009 plait bien au plus gaillard des Ramé. Beurré, fleuri avec des petites notes d'acacias et une note de miel, j'avoue que ça se boit sans soif.

A peine le temps d'affiner le gosier que le reste de la belle équipe se pointe. De mémoire, ils ont tous un bon mot pour la maitresse de maison, Leila, qui fini de donner le souper aux enfants. Titou fait une bise au petit dernier, et lui subtilise son pain discrètement, incorrigible.

20h38, nous rentrons dans le vif du sujet. Pour accompagner l'énoncer de son thème, Yo nous sert un petit Ruinart afin d'aviner le palais. Il nous présente son Guest, Olivier dit Francis car il est Belge. Il se lance : « Messieurs, bla bla bla, ouverture d'esprit, bla bla bla, 3 ans que je prépare ce thème, bla bla bla, 4 blancs 4 rouges, bla bla bla, sortie des sentiers Bacchus ! Nous voilà donc prévenu, nous ne passerons pas la soirée dans le Bordelais. Les verres servis, les langues se délient. Ça parle tennis, vacances, sur-classement, voyage, site internet, les verres toujours pas commandés, on change la date D'alex et celle de Max. Les verres se vident et nous passons à table, accompagnés par un quatuor à cordes de TSF Jazz ! Titou : Yo, tu comptes nous mettre cette musique toute la soirée ? Parce que là ...

Le plan de table effectué, nous prenons place. Alex grince, ou du moins, sa chaise. Pas sur qu'il finisse la soirée assis. 89 kilos sur une chaise bringuebalante, y a de quoi se retrouver le cul par terre.

Les quatre blancs

Le premier vin est servi. Les verres ne sont pas encore tous remplis que ça fuse déjà. Il va falloir faire une règle pour ça ! Abricot pour Titou et fleurs blanches pour Max. Alex, Seb et tof rajoutent pâte de fruits. Un vin frais et tendu pour Alex et Titou. Tof a le nez dans son verre. Impossible de mettre le nom sur cette senteur. Son œil brille et il s'exclame fier de lui : « Ah si putain, Ratatouille ! » Alex le regarde désappointé : « Non, ça c'est le reste de vomis sur ta veste ! » Titou propose pays d'OC, bingo ! Ce vin blanc plait à tout le monde. On notera aussi une grande différence entre le nez et la bouche. L'étiquette est dévoilée, Domaine Gauby les Calcinaires 2012.

La première quille terminée, nous rendons un hommage vibrant à Hubert de Montille, mort le 1^{er} novembre 2014 à l'âge de 84 ans pendant un repas entre amis. Un grand Monsieur de Volnay. Après cette minute de silence, tof ne peut pas s'empêcher de glisser à Yo : « t'as vu, on a tenu une minute, c'est pas loin de ton record » faisant bien sur allusion aux prouesses sexuelles de notre tenancier.

Deuxième vin, une belle robe dorée, limpide et brillante se déverse dans nos verres. Un nez intense et complexe. La craie prédomine pour Max voir calcaire pour Titou. Seb a un côté silex et le met immédiatement sur la voie du cépage, le chenin. Il a une bouche souple et fruitée avec une belle longueur pour Seb. Max relève des notes de citron et tof des notes de chenin. Il faut l'excuser, il est encore resté sur sa dernière blague. Avec toutes ses informations, on découvre rapidement que nous sommes en Loire et j'ose un vouvray qui fait mouche mais le Montlouis de Titou m'avait ouvert le chenin, pardon le chemin. Tof sort de se corps ! Clos du Bourg 2011 – Domaine Huet – Vouvray
La conversation dévie et ça commence à parler rugby. Alex parle de son nouveau formule 1. Max constate avec évidence que lorsque les verres sont vides, on raconte beaucoup de conneries.

Troisième vin, toujours un blanc et même bonne humeur à la dégustation. Au nez des notes ananas pour Alex et pêche pour Max. Tof et moi avons plus la vanille et Seb le trouve beurré. La bouche est bien équilibré mais on le trouve un peu lourd et écoeurant. Alex, seb et Titou détectent des notes de pêches blanches. Il est légèrement gras mais il fait parler, sauf peut-être Olivier dit Francis qui préfère la discussion avec Leila plutôt qu'avec nous. Il ne faut pas longtemps à Titou pour nous sortir l'appellation « Saint Peray » et pas longtemps n'ont plus à Tof pour lancer : « c'est plutôt Saint Perret, j'ai perdu ma couille au fond du jardin » faisant référence au chansonnier Pierre Perret confondant sans doute avec George Brassens. L'éternel humour de Tof ...
Domaine du Tunnel de Stéphanne Robert, Saint Perray 2012, Cuvée prestige.

Quatrième vin, toujours du blanc. Attention ça va aller très vite. On a au nez, tout de suite, une superbe minéralité, tof ira jusqu'à silex. En bouche une belle acidité et un vin bien tendu comme on les aime avec une note de poire pour Alex et moiet agrume pour Seb. On n'a pas le temps d'en dire plus, que Titou nous sort un Didier Dagueneau venu de nul part. Je tente bien d'en dire un peu plus, justement, mais je me fais rabrouer par Alex : « Tu te tais et tu notes » Ce vin a une telle complexité typique que l'on reconnaît tout de suite que c'est du Dagueneau, du moins c'est ce que nous confie Titou et il rajoute : « cette fois, j'ai bon, mais la prochaine, je ne mettrai peut-être pas dans le mille » c'est ce que me confirme Julie à chaque fois que je la vois. Quoi qu'il en soit, il reste humble jusqu'au bout et nous remémore la fois ou Seb avait fait un 6/6. La précision de Tof est alors cinglante : « normal, il était chez lui ! » Pour conclure ce vin, c'était très bon. Blanc Fumé de Pouilly, 2008 - Didier Dagueneau

Après ces quatre bouteilles, une petite pause cigarette est dument méritée. On notera au passage qu'on laissera Tof tout seul parler des problèmes d'Air France. Et pendant ce temps, Francis et Leila restent imperturbable.

Les quatre rouges

Premier vin, on retrouve ce bon vieux cul de poney que Seb et moi affectionnons particulièrement. Les amateurs du cul, tout cour, que sont Tof, Alex et Titou préféreront dire une odeur de cuir. Tu parles oui, ce sont des puceaux ! Le cul de poney, c'est le cul

de poney et pis c'est tout ! Des notes de sous-bois et poivre sont également présentes. En bouche, il est un peu asséchant pour Seb et moi. Alex le trouve un peu jeune et décèle des arômes de pruneaux. Malgré ça jeunesse, il est très explosif en bouche ce qui lui pardonne son immaturité. 2001 pour Tof, qui pour une fois, ne se trompe pas. Titou le met en corse, ceci dit, il ne restait plus que ça, étant donné qu'on avait préalablement fait toutes les régions mais il trouvera l'appellation, donc on lui pardonne. Quel show ! Les verres se vident et à chaque fois que cela arrive, on raconte des conneries. Tof propose un contenant-contenu au Stringfellow's et Alex propose une soirée livret A versus Monéo. Il est temps de remplir les godets. Antoin Arena, CARCO 2011 - Patrimoine

Deuxième vin, après le cul de poney, le fion. Titou quel poète ! Quoi qu'il en soit on a à faire à vin structuré, charpenté et charnu. Alex a du chocolat, seb du cuir et cave du chapelet pour Max. Pour ceux qui ne connaissent pas cave le Chapelet comme odeur, c'est un mélange de poussières, spermes, vomis et moisissures. On commence à sentir l'alcool poindre le bout de son nez chez Max. En bouche, on retrouve le chocolat pour Seb, Alex et moi. Titou le trouvant lui, un peu asséchant. Titou le place en gamay. Il fait chier, il a encore bon. Yo soulignera qu'Alex aime ce vin. Il retire le papier d'aluminium (désolé de te corrompre Yo) et on découvre un beaujolais. Un « ça c'est bon ça » s'en suit à découvrir en cliquant sur l'icône ci-dessous. Alex sort un rouleau de sopalin, on pense qu'il va s'essuyer les larmes pour avoir aimé un beaujolais. En fait, il sort tout juste d'un concert d'Elton John et c'est l'ustensile indispensable pour ce genre de concert. Je trouvais qu'il avait les cheveux un peu gras aussi, je comprends mieux pourquoi. Pour Titou, jusqu'à présent, l'ordre des vins est parfait. Tof rajoutera, les blancs avant les rouges c'est mieux ! Ce tof a toujours un petit calambour ce soir.

Moulin-à-vent Château des Jacques 2009 – Louis Jadot

Troisième vin, oh le cul de poney, ça faisait longtemps. Nous sommes tous d'accord, il est très animal. Un peu alcooleux pour Titou et Alex. Néanmoins il est intense sur des arômes de Cassis et mûre pour Max et moi. Il sent bon la garrigue. La bouche est concentrée avec une belle matière et des tanins soyeux, une peu réglissé pour Alex. On n'est pas d'accord sur l'année, on le pense tous jeune voir très jeune pour Alex qui le met en 2017. Il y en a qu'un, qu'on n'avait pas beaucoup entendu jusqu'à présent, Francis, qui le pense plus en 2006. Correct ! On ne l'entend pas beaucoup mais quand il l'ouvre, c'est pas pour dire que des conneries, n'est ce pas Maxime ! Yo nous donne donc le vin, Tempier, Bandol, 2006. Alex, qui on doit l'avouer, est en grande forme réponds, Bordeaux, Saint Julien, Beychevelles. En cette fin de soirée, il y a de plus en plus de conneries, ceci dit, on est au 7^{ème} vin, il faut nous pardonner. Alex demande le prix de la quille, tof répond 13,5 sur quoi Titou enrêchit un « HT ». Bref, il est temps de passer à la prochaine bouteille. A noter, cette fois-ci, que Titou n'a rien trouvé.

Quatrième vin et dernier flacon. Le plateau de fromage arrive en même temps que cet ultime vin. Vache, brebis aux piment d'Espelette, j'aime le piment d'Espelette et j'en passe et des meilleurs. Au niveau nez et bouche, (je pensais que je n'avais rien noté mais en écoutant l'enregistrement je me rends compte qu'on ne l'a même pas abordé. Chacun a apprécié le vin avec le fromage sans donner une seule impression. On est passé directement à la recherche de l'année et je peux vous dire qu'on n'a pas été bon. Titou le voit en 2007, Seb en 2004. Bref, personne n'arrive à trouver 2001. Ensuite, c'est au tour du cépage. Comment dire, ça sent la fin de soirée car personne ne cite les bon cépages.

Tof trouve Mourvèdre et moi le syrah mais il n'y en a que 5% de chaque. On galère grave. Pour finir, vient l'appellation, on les a toutes faites et aucun n'est fichu déchiffrer les secrets de cette dernière bouteille. C'est Titou, une fois de plus qui trouvera « La Muntada » de Goby. Alex, vexé de n'avoir découvert ce soir, reproche à Yo de ne pas nous avoir trouver une bouteille à moins 14,5 hors taxe sur quoi il surenchérit : «Heureusement que Titou n'est pas bon prof de golfe, ça serait dégueulasse pour les autres » La Muntada 2001 – Domaine Gauby

Yo nous gâte ce soir et nous a passionné avec ces précisions sur chaque vin dégusté tout au long de la soirée. De bels applaudissements retentissent.

S'en suit le classement final qui verra pour les blancs les vins 2 et 4 l'emporter et les vins 4 et 2 pour les rouges.

Au bout de 8 bouteilles, Seb décide de rester dormir pour le remercier à sa façon de la soirée. Les murs vont trembler ce soir.

Bravo Yo, quel show !

Et un bonus :