

SOIREE MAXIME – 29 janvier 2015

Le rendez-vous est fixé depuis longtemps, même si la date a changé pour essayer de rassembler le maximum de membres. Le scribe ayant eu des problèmes d'update sur son téléphone (je sais c'est pas un iphone) a bien failli arriver une semaine en avance chez notre hôte...

Malgré cela 2 absences sont à noter. Notre divisionnaire préféré manque à l'appel pour des raisons professionnelles tandis que Mike est cloué au lit pour des raisons gastriques....

Je suis donc le dernier à arriver vers 20H20, le reste de la troupe a déjà entamé fortement le champagne Jacquinet. Pour pallier aux absences, Max a invité, Mathieu, le frère de Claire. Amateur de bonnes bouteilles (plutôt les 100 Parker), il rentre vite dans l'ambiance. La maitresse de maison est déjà au lit depuis 18H30, mais elle a de bonnes excuses, avec un ventre à faire palir Séb....

On rince les verres, et Max nous sort un Meursault 1<sup>er</sup> cru, Comte de Moucheron 2007. Un nez un peu sur le bois (trop pour certains), fumé pour les autres (titou « lardé, fumé !!!»). En bouche c'est agréable, il est à boire maintenant.

Max en profite pour nous présenter le thème de sa soirée : ça sera « grand cru classé du Médoc et leur Second vin »

On a souvent discuté au sein du cercle des seconds vins, spécialité bordelaise, pour savoir si c'était des bonnes affaires. En fait l'apparition des seconds vins remontent au XIX<sup>ème</sup> siècle, les différents châteaux ayant déjà senti le bon filon. 2 conceptions se développent. L'approche traditionnelle qui sépare les meilleurs raisins des plus abimés. La seconde est parcelaire et sépare les parcelles les plus nobles des autres.

Comme l'explique très bien le dossier de notre hôte, les critiques sont nombreuses en goûtant les différents vins, car aucune réglementation ne contrôle ces flacons dégriffés. D'abord réservés aux crus classés, le phénomène a pris une ampleur commerciale....A nous de juger !!

Les flacons sont carafés, et max nous donne les étiquettes :

Branche Cantenac / Baron de Brane 09

Gruaud Larose / Sarget de Gruaud 09

Montrose / La demoiselle de Montrose 08

Les vins sont servis en doublette avec leur second vin à l'aveugle, c'est parti !

1ère Doublette :

On reconnaît assez rapidement le grand cru du second vin. Celui qu'on pense être le Baron de Brane a une couleur rouge foncé. Au nez du bois, un peu trop. C'est racé mais un peu trop brut. La limite du bordelais pas affiné lors de la vinification. Ça sent le poivre pour Max, c'est presque pas très agréable pour l'ensemble des convives. En bouche ça se confirme, c'est asséchant pour Titou, Tof, Seb. On aurait pu la garder pour un dîner pour Rib & Claire....

Au contraire, le second vin est soyeux, rond. On reconnaît les douceurs du Margaux bien ficelé, le plus rive droite des Médoc. Un peu d'épices pour Yo et Titou, je le trouve d'un équilibre épatant en parfaite opposition avec le premier. En bouche il est complexe, c'est un grand ! Certes un peu sur la jeunesse pour Seb et Yo, mais il a un très bel avenir.

Comme cela est écrit dans le dossier, « il y a des seconds vins qui sont la poubelle du premier, mais rapporte bien plus que lui » Mr Delon, propriétaire de Las Cases.

Petite pause nourriture, à base de charcuterie et de cake fait maison. Après on est pas chez Yo non plus....

## 2<sup>ème</sup> doublette

On reconnaît rapidement le grand cru du second là aussi, pour le reste la table est partagée entre St Estèphe et St Julien. C'est finalement Titou et Matthieu qui ont tout bon pour le Gruaud !

Le Sarget sent un peu la mine de crayon et l'alcool. En bouche c'est un peu court, mais équilibré. Une légèreté appréciable qui marque une vraie différence avec le Baron de Brane. Voilà un vin qui mérite sa place.

Le grand cru est puissant, fumé. Il est très concentré. Le millésime 2009 est vraiment une année exceptionnelle et pourrait prendre perpet'... Très bon vin (Le roi des Vins, le vin des Rois), la maison conserve aussi un prix plutôt abordable, ce qui est rare en Médoc. Est-il meilleur que le Brane Cantenac ? On attendra la fin de soirée pour faire le classement.

Petite pause cigarette dans la cuisine. Titou parle déjà de sa soirée en septembre prochain. Max sort le dessert. Une petite boule de glace : « C'est une testicule après une castration chimique... » accompagnée d'une galette des Rois (en attendant de bourré sa reine....hein max...)

## 3<sup>ème</sup> Doublette, de force St Estèphe 08

Sans grande difficulté, on reconnaît là aussi le grand cru du second. La demoiselle de Montrose sent le fumé. Le bois est présent de manière bien plus respectable que le Baron de Brane. Il est un peu « Hostaire ?/ Ostère ?/ Hausterre ? » pour Christophe. Pour le reste des convives, il est plutôt austère...

En bouche c'est plutôt équilibré pour un bordeaux « raisonnable ». Il se rapproche du Sarget. Alors meilleur ? Difficile à dire, la table est partagée.

Le Montrose est sans aucun doute bien plus complexe et long que la Demoiselle. Pour autant, l'ensemble des membres le trouve un peu décevant. Des notes là aussi fumé, graphite (typique de St estèpe, titou). Il est certes présent en bouche, mais un peu brut. Est-ce une question de temps ? Pas sûr, on est sur un millésime bien différent des précédents.

Voilà on termine par le classement de la soirée en comparant ce qui est comparable à savoir les grands crus avec les grands crus, les seconds avec les seconds (faudrait pas mélanger les torchons et les serviettes)

Gruaud/Brance Cantenac/ Montrose pour les premiers

Sarget et La demoiselle/ puis Baron de Brane

Un peu sur sa faim (sa soif...) le cercle quémande une dernière bouteille, que notre hôte avait préparé...On fait une aveugle, c'est vrai qu'à 2 grammes, c'est plus facile...

5 sur 7 le mettent en étranger, alors qu'on est en France

6 sur 7 le mettent en Rhône/bourgogne/languedoc et on est en Bordeaux

Etant le plus proche sur l'AOC, j'annonce donc bordeaux/ rive gauche avec 15 ou 20 ans alors qu'on est en 2008..... Humilité, humilité, humilité.....

Pour rester dans le thème, c'est une Sirène de Giscours 2008 !

Un grand merci à Max pour cette très belle soirée. Un thème intéressant pour savoir où placer les seconds vins. Le dossier très complet, précise bien qu'il n'y a vraiment pas de règles et qu'il y a comme partout des déceptions voire des abus (un peu comme les cons, même si on sait qu'il y en a plus dans l'armée et la police qu'ailleurs)...

L'idée intéressante serait maintenant de comparer se seconds vins avec des équivalents (au niveau du prix par exemple) pour juger si le marketing, et le nom sur l'étiquette prévalent sur un savoir-faire, et un rapport qualité/prix.

A suivre....