

Une soirée qui dérape...

C'est à ce type de soirée que, sans le savoir, nous allons participer en ce début de semaine du mois de juin, en nous dirigeant vers ce petit pavillon de banlieue niché sur une boucle de la Marne.

La date, que nous avons eu du mal à caler tous ensemble, est en effet tombée un Lundi, et nous comprendrons après coup, en fin de semaine, pourquoi nous préférons poser nos soirées œnologiques le plus proche possible d'un week-end.

Seul Titou est satisfait. En effet, et pour l'une des seules fois de l'année, on est au milieu de son repos hebdomadaire. Il va donc pouvoir se lâcher, ce qu'il ne manquera pas de faire !

Votre serviteur a pris l'habitude de prendre le forfait « soirée+nuit » chez les hôtes qui nous reçoivent tour à tour dans le cercle, et bien lui en a pris pour cette soirée particulière loin de ses terres.

Cette soirée est aussi marquée par les absents :

- Les absents traditionnels, parce qu'éloignés : Antoine et Néné, dignes représentants du cercle hors de nos contrées.
- Les absents de longues dates, qui avaient prévenus bien avant la date fatidique de leur impossible présence (Micke)
- Les derniers absents organisés, qui nous annoncent une visite professionnelle chez la belle Albion organisée à la dernière minute et qui l'empêche de nous rejoindre (Max)
- Les lâcheurs, qui appellent à 17H30 pour annoncer leur absence (Tof)
- Enfin, ceux qu'on attend toute la soirée (Nag), qui doit peut être venir, s'il ne sort pas trop tard d'une sombre réunion, mais qu'on ne verra jamais arriver.

Il ne reste donc que les « durs » du cercle, les vrais de vrais : Titou, Yo, Alex, Seb.

Et notre hôte bien sûr !

Cela faisait 24 mois que nous n'avions pas été reçus chez alexis.

En effet, il avait assuré la première soirée de la saison dernière, dans son poste précédent chez les motards de Paris. Il assure la dernière de cette année !

Depuis pour lui, les choses ont changées : nouveau poste, nouvelle maison, un enfant, un mariage en vue...En bref un autre homme, mais toujours fidèle à ses convictions, notamment celles œnologiques ,qui nous intéressent plus particulièrement en cette soirée.

Des plus, ce lundi représente le retour de son enterrement de vie de garçon. Ce dernier ne savait pas, en posant sa date, qu'il serait fatigué en l'organisant, et nous n'avions rien dit bien sur, étant dans la confiance de l'organisation de l'évènement, mais nous savions que son retour serait difficile.

Mais, Alexis, dur au mal on le sait, fait plutôt bonne figure et nous accueille avec un large sourire, et peu marqué de son WE.

Nous avons tout de même le droit à un résumé exhaustif de cette épreuve, entre hommes, mais les indiscretions de ce week-end ne pourront être trahies par écrit.

“What happen in EVG, stay in EVG!”

Alexis nous annonce donc enfin le thème de sa soirée.

En souvenir d'une vie lointaine où il a sillonné une terre belle et hostile à la recherche de « terroristes barbus » : Islamistes ?, Non « Indépendantistes », c'est pire ! Mais chut, tous ces dossiers sont TOP SECRET !

Le thème de la soirée donc : Soirée Corse !

Alex redemande, « c'est quoi le sujet ? »

Encore une fois, il n'a rien compris au thème de la soirée....

Le saucisson sur la table est local et explose en bouche, le temps est chaud et sec, on est bien en Corse !

On commence donc par des blancs :



Le premier est étonnant.

On a une sucrosité assez prononcée et une belle minéralité.

Yo pourrait penser pour un Gewurtz et pourrait le voir en Alsace

Titou trouve le cépage : muscat.

C'est le Domaine SANTAMARIA 2013, et détient l'une des AOC de l'île avec l'appellation « Muscat du cap Corse ».

Il est puissant et très agréable. La soirée démarre sur de très bonne base.

Nous restons sur un blanc pour le second Vin :



Au nez, nous avons de l'Anis.

Il est un peu court au goût, mais sa légèreté nous séduit.

Il ne tient cependant pas la longueur vis-à-vis du 1^{er} vin, alors que le cépage est similaire (Muscat petit grain).

L'histoire de Murielle Giudicelli est assez originale et sa méthode de vinification l'est tout autant.

On retrouve au goût cette volonté affirmée de biodynamie.

Le troisième vin est toujours en blanc. On se demande combien de bouteilles nous attendent, sachant que les Rouges Corses sont réputés plus « explosifs » que les blancs.



Canarelli 2013

Un nez gras, beurré, « bourguignon ». Le Vermentino, typique de cette région de Figari, est bien agréable. Un fumé au nez, sur une belle fraîcheur. Une légèreté en bouche, malgré une tension avérée, et une belle rondeur, qui marche bien sous le soleil de cette fin de journée.

Vin n°4 : Encore un blanc



Domaine du Comte Peraldi 2013.

Vin d'assemblage superbe. Une belle fraîcheur, Titou ira même jusqu'à « Perlant ».

Une belle acidité en bouche, et surtout une longueur..... une très belle longueur !

Le top pour finir la première partie de soirée !

En effet, on passe (enfin !) au rouge.



Cuvée l'ALZETO 2011.

Le premier a un fruit noir à l'œil, un nez de cerise et d'un fruit très dense.

Une odeur de melon ressort au fond du verre

Au goût il est épais, alcooleux, fruit de sa jeunesse. Un fond d'amende amère en fin de bouche.

Le cépage Niellucciu, donne un coté simple, direct, propre et croquant.

Un vin sur la jeunesse, fort agréable à goûter.

Pour le prochain vin, nous avons tout de suite une couleur rouille, type bourguignon, qui se glisse dans nos verres. Cette couleur nous étonne quand on connaît l'origine de la bouteille.



C'est un Castellu Di Baricci 2011

Au nez, on a un côté bouse de vache. Alexis nous précise en effet que c'est un vin bio. OK, on reconnaît une certaine filiation avec certains breuvages déjà bu dans le cadre du cercle. Le côté rouille peut aussi trouver ici une explication.

Il a en tout cas un vrai côté animal, une légère odeur de thé pour Alex et Titou. Yo a du mal à le retrouver. Une pointe de cerise kirchée pour certains. On est plus sur la framboise pour Titou et Seb, et la grenadine pour Alexis.

Il est très alcooleux en bouche. On a un vin « fin et fort », épais, puissant sans être astringent

UN REGAL !

Le Troisième rouge arrive sur la table et nous nous demandons quand finira cette soirée !



SANT ARMETTU 2012, en AOC Sartène, sur le sud de l'île, près du golfe de Propriano.

Au nez, on trouve une similitude avec de la syrah, qui nous l'aurait fait mettre dans le Rhône.

Alexandre, qui n'a toujours pas compris le thème de la soirée, se permettra même de demander où l'on se trouve ?

Derrière le fruit noir du nez, on a des épinards (Alexis), des petits poids écrasés (Seb), et on retrouve un côté ferreux. On s'accorde sur des tanins déjà fondus.

Certains voient du bois neuf dans l'élevage, Alexis nous dit que non (selon sa fiche), mais la persistance du bois dans le breuvage nous fait dire, avec insistance, qu'il y a certainement du bois dans l'élevage, et que les fûts étaient neufs ! Une discussion animée s'en suit. Après vérification sur internet, il y a en effet du bois neuf dans l'élevage, 18 mois dans des foudres de l'Allié. Comme quoi ! 5 ans de dégustations ont quand même servi à quelque chose ! Yo avait même reconnu en effet que les foudres venaient bien de l'Allié !

La dernière bouteille (officielle) nous est enfin présentée.



Un clos Signadoro 2009

L'histoire du domaine est belle : Après seulement 10 ans d'existence, cette 10ème cuvée est déjà très aboutie.

On a des grains de café au nez, un côté animal, voir rance qui nous fait penser un peu au côté viande crue, voir « cul de poney », si cher à votre serveurur.

La complexité du nez nous change un peu des vins précédents, mais le caractère fermé et puissant, sans doute signe d'une jeunesse encore excessive, ressort assez vite de notre analyse.

En bouche, on retrouve de la torréfaction, mais l'absence de bois, nous étonne. Elle sera confirmée par la fiche technique qui nous précise un élevage 100% en cuve inox.

Le côté confiture-groseille nous ravi, Yo et Alexis allant même jusqu'au « sirop de Violette ».

Le côté « trop jeune » du nez s'estompe rapidement par le plaisir du goût. Sa jeunesse lui donne droit à de la garde sans doute, mais son côté « à boire » à déjà commencé. Une vraie réussite.

La fin de soirée est plus nébuleuse....

Nous avons tous bien vu le Jacuzzi extérieur qui trônait dans le jardin, mais nous pensions, en homme sage de début de soirée, que la visite de ce dernier se ferait lors d'une prochaine visite.

Après avoir fait le tour de la Corse, de ses vins, de sa chaleur ambiante, nous voulions aussi goûter ses eaux chaudes et turquoise. Il ne fallut pas nous pousser longtemps pour tester, ensemble, cette « piscine » improvisée.

Afin de dessaouler un petit peu...

Et finir superbement cette très belle soirée !



Encore merci à Alexis pour son accueil et la qualité de sa soirée! Les absents ont toujours tort et ont loupé une superbe soirée, pléthorique !

