

# Compte rendu : Chez Mick

## Thème : Je sais pas on a pas eu le book !!!!!

Par une soirée somme toute automnale, le cercle Bacchus se dirige tout droit vers un irréductible Lutecien !!. En effet, Mickael est le dernier des Mohican du cercle à habiter dans la capitale. Certains d'entre nous se sont délocaliser en province et bien Mick a eu la panache de se délocaliser à Paris !!. Faut en vouloir n'est-ce pas !!.

En parlant de délocalisation, certains membres d'un club dissident ont réussi a se faire inviter et essaye tant bien que mal de rapprocher le cercle n1 et Divino !!. Peine perdue me direz vous ? L'avenir nous le dira. En tout cas nous sommes ravis d'accueillir Babas et Aurelien en tant que guest.

La soirée démarre sous les meilleurs hospices avec des huîtres sympathiques et un vin qui nous annonce le thème selon le maitre des lieux : La LOIRE.

Voila la seule information digne de ce nom car notre mickael national nous annonce tout penaud que sa cartouche d'encre est vide et que nous allons forcément nous brosser pour avoir de l'information sur les vins proposés !!. Autant vous dire que les snipers sont de sortis !! Yo enchaîne avec Maestria et Bagbo s'en donne à cœur joie.

Le thème de ce soir est un choix de cœur pour notre hôte car il faut stipuler que Mick est choletais ce qui rend cette soirée spéciale et attachante. Nous sommes de plus en plus portés vers cette région viticole ou le cercle Bacchus a pu déguster quelques pépites comme le « Silex » de Daguenaou ou le savennière « Le Bel Ouvrage » de Damien Laureau. Néanmoins un thème entier sur la Loire est une nouveauté et nous sommes très heureux de plonger dans ses contrées !!!.

Max : Quels sont les cépages dominant en Loire Mick s'il te plaît ?? Ah pardon cela doit être inscrit dans ton BOOK !!!.....

Mick : Maxime , voyons, ne joue pas trop ton fanfaron !! je ne te souhaite pas une deuxième soirée Labourée Roi !!. Allez à table les petits !!. Julie tu nous rejoins pour les rouges !!

Tof : Les deux membres du cercle n°2 peuvent rester ??

La soirée est découpée en 2 parties : 4 blancs puis ordre de préférences et 4 rouges .

# Vin n°1



Dès le départ, le cercle a eu un avis divergeant. Certains ont considéré qu'il était fantastique et d'autre l'ont trouvés a la limite de l'oxydation. Le scribe est très embêté et le trouve dynamique, plein, entier et déploie toute la gamme de saveur que le cépage Chenin est capable de donner. Bastien la tout de suite reconnu ce qui clou légèrement le bec a n°1 mais je vous rassure, il en faut d'autre pour désarçonner notre pivot.

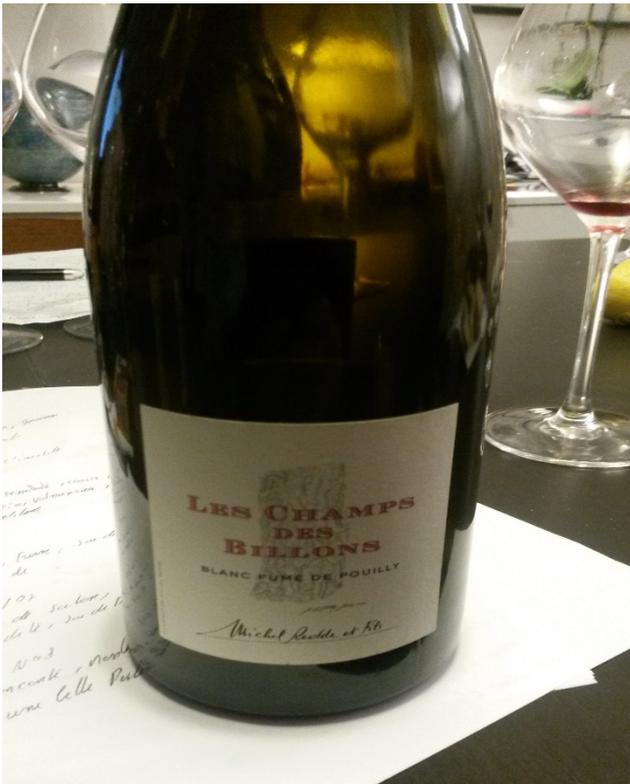
Au nez, nag le trouve ananas rôti mais vraiment Cameroun !!. Aurelien lui rétorque que c'est lui qui est rôti et distille une touche miellé que je ne peux qu'applaudir des deux mains. Yo le trouve coing a mourir mais ça ne l'emballer pas plus que ca. Seb et Max se rejoignent sur le côté confituré et algues verte pour Mick .

En bouche il est plein, se donne à gorge déployé avec une pointe d'acidité et saline qui ajoute du mordant et du peps final. L'orange claque dans la bouche de Mick et l'amplitude de bouche est superbe.

N°1 : Ah bon je ne savais pas que l'hydrocarbure c'est de l'amplitude !!!.

Bouteille qui fait débat mais merci Mick ...

## Vin N°2



Pour le cercle tout entier, le dilemme a été de déterminer le cépage. Je pense que tous les cépages de la Loire ont été cités. Mais on peut avouer, que dès le départ Seb et Max ont plantés leurs drapeaux sur le sauvignon. pffffff pour une fois que Maxime trouve quelque chose on ne peut que de s'agenouiller devant lui !!

Le scribe doit avouer qu'il ne connaissait pas cette belle maison Sancerroise. C'est toujours un vrai plaisir quand un membre du cercle fait connaître un de ses petit protégé surtout quand c'est bon !!

Yo avec toute sa flagornerie habituelle ne peut que s'exclamer « il est pas oxydé celui-là !! »

Le cépage nous ramène instinctivement sur des notes minérales, floral (seb,Max,yo), pêche de vignes( titou,Mick) citronnés(Bas et nag) et anisés( n°1 et aure).

Ouffff en bouche c'est droit comme une autoroute !! tendu à souhait et citronné comme le cépage peut nous l'indiquer . Parker dit souvent que le sauvignon peut vite déborder sur le poivron vert un peu écoeurant et bien Sebatién Ramé lui rétorque que c'est végétal !!. Un vin qui est très bien noté par yo,max,seb et flying chris . les autres le trouveront légèrement acide. Quand a nag ce n'est vraiment pas sa tasse de thé. Beau vin tout de même.

## Vins N°3



Grande Maison de Saumur !!. Certains d'entre nous ont des grands souvenirs de guiberteau qui est au zénith de la région. Mick nous présente son port étendard : Brézé

Aure : Ca va titou la Chrono Nutrition ??



Je ne sais pas pourquoi on me vilipende pour 2-3 morceaux de charcuteries....

Le nez est superbe, un fumé nous envahit mais pour certains peut être un tout petit peu marqué par le bois neuf. Bas et Chon se rejoignent sur la noisette et yo et seb sur le coing. Nous sommes légèrement déstabilisés par son côté très « bourgogne ». Le débat est lancé sur l'élevage en bois neuf qui peut masquer ou marquer les arômes.

En bouche, c'est la déception. En effet, le bois est décidément un marqueur trop important. Mick est déçu car il le connaît fort bien et pense qu'il est ouvert trop jeune. Certains pensent à un défaut de bouteille tant l'acidité est mordante.

N°1 : « En clair la bourgogne c'est degeulasse !!. »

## **Vins N°4**



Superbe bouteille !!. l'intégralité des deux cercles le juge n°1 sur les blancs. Un vrai plaisir de dégustation. La pâte de fruit est ce qui ressort le plus sur l'olfactif. Nous avons le gras tant espéré mais sans aucune lourdeur. Yo le trouve noix de Coco et rôti pas comme le premier . Ce qui fait dire a nag qu'il est ananas ce qu'approuve avec finesse maxime.

En bouche il tapisse sévère et d'une grande sapidité . Le scribe le trouve mieillé à souhait et la pâte de fruit ressort de nouveau. C'est une farandole de saveurs et on hume ce jolie nectar. Bravo !!.

Classement :

Yo : 4 ;2 ;1 ;3

Seb :idem

Max :idem

Bagbo :4 ;2 ;3 ;1

Chon : 4 ;3 ;1 ;2

Aure : 4 ;1 ;2 ;3

Bas : idem

Titou : idem

Mick : 4 ;1 ;3 ;2

Unanimité pour thierry Germain !!!! La scission est marqué pour le vouvray. Certains l'ont vraiment trouvé a leurs goûts et friands de générosité alors que l'autre moitié le trouve trop oxydé et ne le retienne pas dans leurs favoris. Seuls Mick et nag n'ont pas été convaincu par le champ des billons.

## **Vins rouge**

## **Vins N°6**



Nous retournons vers Guiberteau mais alors la ce n'est pas la même musique. dès le départ son disque est superbe et s'en exhale des notes de fruits noirs( max,yo, seb) . Aure et votre scribe détaille des petites notes fumés et truffés. C'est animal pour mick alors que nag le compare a du cabernet pour son côté mentholé. Bas se demande si les petites notes de souffre vienne d'une agriculture bio.

Seb : « Temmerde pas prend le book... »

N°1 et Bas sont moins dithyrambique au nez et le trouve un peu fluet et la fraise sont pour eux plus « beaujolais ». autant vous dire qu'on leurs tombe rapidement sur le museau.

En bouche c'est Volnaysien (seb) , ca pinote sévère pour la majorité de l'assemblée et julie qui est de retour pour sa couleur favorite applaudie des deux mains la remarque de seb.

Bas et N°1 le trouve également maigre en bouche et ne sont pas d'accord avec la majorité.

## **Vins n°6 : La Marginale**



Autant l'insolite nous a charmé, autant la Marginale nous a decue !!!

L'olfactif est loin d'être désagréable, des notes de fumées s'en exhalent et julie lui note des petites notes de fraises, mouai bof remarque n1 ca fait plutôt jus de presse !!. Des notes de fruits noirs tardes à venir et le soufre du vin jeune est très présent .

En bouche c'est la deception, le vin est très tendu,fermé et ne souhaite pas se livrer. Mick décide de le carafer aussi sec et d'y revenir dans 1heure

## **Vins N°7 : Clos nouveau**

Autant vous dire que la qualité de mes photos depuis le départ laisse plus qu'à désirer (sans compter les cigarettes négligemment posés !!) et sur celui la c'est injouable.

J'ai envie de vous dire que d'un côté ce n'est pas grave vu la face de la bouteille et en plus elle ne restera pas dans les mémoires du cercle !!. Bulle de savon , un peu de canelle mais surtout énormément d'acidité et le vin ressemblait plus a un jus de fraise. Next...

## Vins n°8



Le clou du spectacle !!. Les frères foucault ont été parmi les premiers en France a faire de grands vins « bio » a partir des années 70. Certains membres du cercle ont déjà eu la chance de boire du clos rougeard et c'est tout bonnement mythique.

L'olfactif est a son zenith, le mentholé est très présent(nag,seb), on peut ressentir une grosse concentration(n°1) et une groseille(yo) ce qui lui laisse augurer de grand jours. Le caramel (max et julie,mick) nous amènerais presque dans ds contrées bordelaises ce que le scribe valide.

En bouche c'est café a mourir, la puissance se développe mais d'une manière légèrement trop désordonnée. Il n'est pas a son apogée c'est sûr, mais cela reste une référence et comme dirai un amis très cher qui nous manque « c'est une belle pute » .

Yo : 5 ;8 ;7 ;6

Seb : idem

Max : idem

Titou : 5 ;8 ;6 ;7

Mick : idem

Nag : 8 ;5 ;6 ;7

Aure : idem

N°1 : 8 ;5 ;7 ;6

Bas ; 8 ;6 ;5 ;7

L'assemblée est un peu plus divisé même si la majorité tend vers guiberteau . Le clos rougeard suit de très près et le clos nouveau se prend une petite gifle . Thierry germain qui était a son zenith avec son blanc perd de sa superbe même si ce cornichon de bastien lui trouve des vertus que tout un cercle a dû louper !!. A moins qu'il se soit siffler la carafe quand tout le monde est parti !!.

Un Grand Merci a Mick de nous avoir fait decouvrir sa région !!. Ton book est désormais légendaire et on a passé une très belle soirée. Certains vins ont déçus mais nous avons toute une vie de cercle pour y revenir.....

La bise