

## Soirée chez Max du 9 décembre 2015...

... enfin chez Max... Disons plutôt chez ses parents, précision, qui a une certaine importance (si tant est qu'une centaine de m2 est une certaine importance). En effet, Max et Elise ayant décidé de délaisser leur duplex à Levallois sans ascenseur pour un appartement situé ... quelque part.

Nous nous retrouvons chez Fabienne et François les parents de Max à Neuilly. Ayant un peu plus d'éducation que certains autres (tous ?) je t'airai les sobriquets de « Baronne » et « Oua-Oua » que les plus fripons, malotrus et autres sacripants du Cercle osent prononcer...

100 m2 d'écart ? Pas uniquement. Déjà, une ambiance feutrée, un je ne sais quoi qui laisse à penser, que non, en dépit de ce que les cassandres laissent à penser, la France n'est pas en crise, la France ce beau pays qui fait la part belle à l'architecture d'intérieur, à la décoration, à l'amour des lettres, aux beaux meubles dans un bel immeuble, au plaisir de recevoir.... Je m'égare. Point de différence avec les soirées précédentes de Max : 6+1 bouteilles en chaussettes, une table raffinée, le calme et l'organisation maîtrisée de Françoise :



Mais qu'est-ce qu'on boit avec tous cela ?

Maxou, prévoyant comme à l'accoutumé nous sort un de ses must have :



Un très joli Côte de Beaune, beurré, poiré et qui dénote une jolie fraîcheur provenant d'une belle acidité. Ding dong, un personnage entre. Affublé d'un gilet et d'une cravate qui lui vont comme une ficelle à un saucisson, voilà le serveur à moins que ce ne soit notre professeur de golf préféré qui, pour

faire honneur à la « baronne » (sic) s'est décidé à ressortir de la naphthaline une partie de son costume de mariage :



*« Le fef vous propose fe foir, sur fon lit de fenouil.. »*

Sur ce, il est 20 h 15, et arrive un homme pressé, militant au quotidien de l'inhumanité, des profits immédiats, des faveurs des médias qui veut devenir riche, très riche et qui vient de faire dans l'immobilier... Tiens ça me rappelle une chanson. Bref, voilà Nag VP Corporate de la business unit, en charge de la consolidation du turn over et des net sales, bref un bagnard qui va bosser le premier janvier bravant ainsi les avancées sociales accordées par l'un des plus grands démocrates (non, le premier janvier n'est pas devenu férié sous le front populaire...). Celui-ci, peiné par l'accident de sa fille qui s'est cassé le bras au Parc Astérix, est heureux de compter sur la faconde solidaire d'un Titou tout en tact qui lui assènera un « dire que dans quelques années Charly va lui casser autre chose... »

A la suite d'un ding dong intense, une haleine fétide, chargé de tanins, de manque de sommeil et de nourriture saturée en graisses s'avachit sur le canapé : Kim Yun Chri-chri, paré de sa plus belle chemise taillée dans la nappe Vichy de son arrière-grand-mère. Nous comprenons (comme Champollion, mais nous c'est à l'oral) que celui-ci a reçu ses étrennes bachiques de son parrain (ce qui nous promet encore de belles dégustations en perspective).

Comme disait le philosophe, au rendez-vous des bons copains, il n'y a pas souvent de lapins, arrive donc Mike, en mode hipster (c'est sa tenue de travail) qui essaie de nous vendre une sombre histoire de problème de peau pour justifier une fainéantise naturelle à se raser. Pas rasé, mal habillé, certes, mais il a ses verres et on ne peut pas en dire de même pour tout le monde !!! Qui plus est, il arbore non sans fierté un T Shirt deux tailles trop petit qui laisserait à penser qu'il s'est mis au sport. Ceci est en partie vrai : vrai parce qu'il suit un programme de cardio training en partie parce qu'il espère nous faire croire qu'une demi-heure de séance correspond à une heure et demi d'entraînement... Ils sont bons en marketing ces américains !

Un seul être vous manque et tout est dépeuplé... En ce qui nous concerne, un seul être nous manque (sur le volume des possibles) et tout est découenné : Seb, pris dans une réunion matricielle des dirigeants du Val d'Oise des entreprises de moins de 35 salariés... A moins que ce ne soit une réunion informelle du CJD des dirigeants de Pme de – de 50 salariés mais de plus de 35 salariés, ou encore un colloq des DG alcooliques anonymes... bref même son frère, qui travaille avec lui ne sait pas où il est.... Nous commencerons donc sans lui.

La petite troupe presque au complet (ce cadre de Vaudeville, favorise une soirée où de nouveaux venus jalonne la soirée) est (très !) heureuse de voir sortir la deuxième bouteille non officielle de la soirée. Pour notre plus grand plaisir (ou nécessité, au besoin), nous nous délectons de ce doux breuvage au nez abricot et acacias (pour votre scribe) et thé vert pour Titou (putain mais où va-t-il chercher tout ça). Un équilibre superbe en bouche repose sur une entrée grasse, quasiment beurrée (!) pour finir sur une ronde amertume d'agrumes. Un délice, qui fera dire à Chri-Chri-Duce-Boccassa : « putain je me rappelais pas que Gerin faisait du Condrieu »... No Comment, nous nous contentons de déguster ce superbe La Loye 2013 de Jean-Michel Gerin.



Les discussions vont bon train, politique, enfants, investissement immobilier, nous nous délectons de ce breuvage rhodanien agrémenté de délicieuses vérines et autres saumons marinés... De pures merveilles...

Fin des bouteilles officieuses, place à la soirée « thème ». C'est à ce moment qu'un Bernard Thibault victime d'aérophagie et affecté par l'internement de sa coiffeuse gothique, entre en scène. Seb, qui rattrape en un clin d'œil ce que nous venons de déguster en une heure, est juste à temps pour participer à la dégustation des vins de Mauve.... Un indice : Ardèche. Votre humble scribe se remémore alors ses plus belles fins de saison rugbystique, dans ce département, à boire des piquettes locales dans un canoé ou un kayak d'ailleurs, du côté de Vallon Pont d'Arc : « mon Maxou, la soirée Labouré Roi serait-elle de retour ? »

Que nenni, la réponse à cette interrogation viendra de Victor Hugo (ce qui, en ces lieux, est un comble) dans les Misérables : « Mon frère lui fit boire un peu de ce bon vin de Mauves qu'il ne boit pas lui-même, car il dit que ce vin est très cher ». Si nous avions eu un minimum de culture générale, nous aurions dû reconnaître les vins de **Saint Joseph**, mais nous avons gentiment attendu que Max nous donne la réponse. Pour documenter cette dégustation, Max a un dossier (n'est-ce pas Mike) qu'il a imprimé en 4 exemplaires : Cop 21 ? Non simplement 6 années d'expérience qui nous fait prendre conscience, qu'au mieux 4 exemplaires sont emportés par des participants. Cette AOC (enfin AOP si je puis me permettre mon Max) est reconnue légalement depuis 1956. En rouge elle n'accepte que la (ou le) Syrah et en blanc la Roussane et la Marsanne.

Petite précision de l'organisateur, les vins que nous dégusterons ont été ouverts à 18h00 et carafés à 19h00.

1<sup>er</sup> vin :

Le nez présente un nez de Cornas pour Titou (t'as pas compris le thème ou quoi !!) de poivre pour Nag. Chri-chri entrevoit des notes de Chocolat (à moins que ce ne soit les réminiscences de son café gourmand de midi). Seb sera plus critique et le trouvera fermé manquant de finesse. En bouche, un fruit et une acidité exacerbée. On note la présence de soufre que le nez révélera ultérieurement. Une précision vitale se fait alors : il est en bio... Seb trouve alors la maison : Chapoutier, cuvée les Granilites. En conclusion, si l'élevage bio n'est pas encore notre apanage, force est de constater qu'il nous ravit. A noter qu'un succulent velouté châtaigne+foie gras nous met directement dans les pas du Père Noël et des fêtes qui agrémentent sa venue... Merci Fabienne.



## 2° vin :

Le deuxième vin enchaîne immédiatement. On retrouve un nez plus franc, plus marqué aussi du cépage (poivre blanc). Titou demande alors si celui-ci est aussi produit en bio, ce qui est confirmé par notre hôte. Toff le mettrait en Côte Rôtie (mais ce n'est pas le thème !). Ce vin est très élégant et ce qui me reste en tête c'est son équilibre. Du velours, un vrai régal. Mike trouvera l'année 2011. Pour le reste, il s'agit du « Châtelet » du Domaine Monier Perreol 2011 qui présente l'originalité d'avoir deux étiquettes sur chacune des faces de la bouteille.



Les discussions s'animent. Mike et Titou entament un débat passionné sur les « Bretts » (ou « Brettanomyces ») qui sont des levures qui se développent dans les chais à l'hygiène contestable... Pour citer le philosophe Néné, « Ca me rappelle une jeune fille... ». Mais bon je m'égare !). S'en suis une autre sur le bio et la tolérance au recours au soufre (toléré dans des proportions faibles). N'est-ce pas ! Dans cet entre-deux tours des régionales les imitations plus mauvaises les unes que les autres vont bon train.



### 3° vin :

C'est de la dobe ! Non Mike, c'est de la daube, une formidable daube qui s'est oxygénée pendant des heures et qui laisse transparaître un nez animal, faisandé, lardé et qui présente une énorme attaque en bouche... Je m'emporte : je ne parle pas du vin mais de cette délicieuse joue de bœuf qui accompagne ce 3° vin (tout aussi formidable comme vous pourrez le voir !).

D'une robe sombre, ce troisième vin présente un nez très complexe qui alterne sur le fruit noir, le poivre et les épices (Chri-Chri) de la Syrah. Seb trouve un nez de chocolat. Pour votre humble scribe, régional de l'étape il semblerait que ce soit, au nez, un de ses vins favoris, la cuvée du Papy de Stéphane Montez. La bouche confirme les sensations olfactives : fruits noirs, épices sont au rendez-vous. On note aussi un soyeux des plus agréables. Une magnifique longueur équilibrée et élégante encadre les arômes primaires. Pour Nag c'est superbe, pour Mike excellent. Unanimes, nous confirmons que ce n'est pas de la dobe ! Pour Seb aussi, il s'agit de la production de l'homme du plateau. Effectivement, la Cuvée du papy 2012 nous a emportés. Un rapport qualité prix démentiel pour un vin prêt à boire. Nous restons estomaqués par cette dégustation. Bravo mon maxou.



Petite pause clope pour les fumeurs invétérés. Dans ce Vaudeville œnologique, arrive le maître de maison François dit Ou-oua (je ne suis pas certain de l'orthographe n'ayant pas la genèse de ce sobriquet). Rapidement mis dans l'ambiance par le volume sonore, le teint « allé » et la carte des vins de France tatouée sur certains appendices nasaux, François témoigne de sa maestria dans l'art de déguster 5 vins en 5 minutes : comme quoi, on a encore des choses à apprendre !

#### 4° vin :

Pause effectuée, nous nous remettons à notre dur labeur (avec un plateau de fromage, d'un fort beau gabarit) avec le 4° vin (mais qui est le 6° si vous avez bien compté). Au nez, nous sommes surpris par des arômes de fleur (Titou), de fruit confit (pruneau), de poivre (Nag). Ce nez nous rapproche plus d'un Rioja (Mike) ou d'un languedoc (Titou). En bouche on a de la cerise à l'eau de vie, une concentration trop forte un alcool trop proéminent (pour votre scribe). Jeunesse ? C'est pour le moment le vin le plus âgé de la dégustation. Max nous communique une certaine déception quant à ce vin puisqu'il s'agit des célèbres Vignes de l'Hospice de la maison Guigal en 2010. Une bouteille mythique qui devra attendre, selon Eve Guigal herself, une bonne dizaine d'année.



Les discussions continuent, sans véritable fil conducteur, si ce n'est le plaisir d'être ensemble. On évoque le prochain thème qui ferait plaisir à Titou : Barton vs Poyferré. Mike est fier de nous annoncer qu'il a fait une dégustation Ladonne vs Fortis au cercle 2 (ce à quoi nous lui rappelons qu'il nous a fait une dégustation sur les cabernets Francs de Loire)... L'ambiance est toujours très agréable et a un avant-goût de Noël.

#### Vin mystère :

Des questions jaillissent pour savoir si Max est resté dans le thème ou pas. Nous revenons donc aux fondamentaux : une robe quasi noire, un nez lardé, fumé, alcooleux, fruits noirs. Pour certains (Chri-Chri, moi, Seb, Titou) il est torréfié. En bouche, il est charpenté et alcooleux. Difficile de lui trouver une origine : peu le voit en Saint Jo, certains plutôt en Rhône Sud (Gigondas pour Titou), Châteauneuf pour Seb et moi, Mike tranche alors en nous rappelant que lorsque l'on n'arrive pas à déterminer de consensus, c'est que c'est un vin étranger. Et connaissant l'ami Max, il s'agit d'un Sud Af. Un bon Shiraz bien charpenté qui marque son homme comme une entrée en ruck de Bacchis Botha ! Un Eagle Nest Shiraz de la région de Constatia sur le millésime 2010.



Tout aurait du se passer ainsi, sauf que Max, fier de nous avoir mis en échec nous a apporté cette bouteille :



Ce qui nous donne un léger indice sur les deux bouteilles qui suivent...

5° vin :

Est-ce Gaillard ou pas ? Personnellement (mais comme beaucoup), n'en n'ayant jamais bu je ne sais pas. Le nez est fumé, abricot pour Titou, thé earl grey pour Mike. Pour Titou, Nag et Chri-Chri on serait plutôt sur du thé vert. La bouche présente une (trop) forte acidité une certaine fraîcheur et tombe vite. On est tous un peu déçu. Est-ce la position vs le Sud Af ? Est-ce intrinsèque ? En tout cas :

- Titou « j'ai trouvé » ;
- Nag « Mouais, t'as raison » ;
- Max à Nag « tu sais ce qu'il a trouvé ? » ;
- Nag « Non ».

C'est Kafkaïen... ou cercle numéro 2 !

Max nous confirmera qu'il s'agit bien du Saint Joseph du Clos de Cuminaille de Gaillard en 2012.

## 6° Vin :

Un nez mentholé pour Nag, after eight pour Mike. Des arômes de fruit noir pour votre scribe des notes de soufre pour Titou.. En bouche on a du chocolat, de la fraîcheur. Max nous confirme un élevage bois (fût neuf) qui confirme le vanillé et toasté. C'est très bon mais très jeune. On a un énorme potentiel. Titou a trouvé rapidement (once more...), votre scribe (privilège scriptural) a trouvé en deuxième. Il s'agit du mythe à mon sens : le Saint Joseph de Bernard Grippa en 2013. Comme le laissera transparaître le classement, c'est le vin le plus segmentant de la soirée. Probable infanticide, il me semble déceler les marqueurs d'un sublime joyau à venir.



Passé cette dégustation, on échange on devise et on fait le sempiternel classement. Si Fabienne et François n'ont pas voulu nous influencer en donnant leur propre classement, il est à noter qu'ils mettaient aussi la Cuvée du Papy en numéro 1 :

	Titou	Nag	Yo	Chri-Chri	Mike	Max	Seb	Total	Classement	
Granilites	2	3	4	4	4	4	3	3	23	3
Péréol	3	4	3	2	2	2	2	2	18	2
Papy	1	1	1	1	1	1	1	1	7	1
Hospice	6	5	5	3	6	6	6	4	35	6
Gaillard	5	6	6	6	3	4	4	5	35	5
Grippa	4	2	2	5	5	5	5	6	29	4

Encore une belle soirée au sein du Cercle Bacchus... STOOOPPPP, ce n'est pas fini, après la bouteille pour attendre, l'apéro, le vin mystère vient le vin... surprise disons.

Pour celui-ci : soit j'ai perdu mes notes, soit je n'ai rien noté (le plus probable !). De mémoire, nous avons un nez porté sur le litchi et la mangue fraîche. Si la bouche présente une présence de miel, il est très marqué par la fraîcheur. On retrouve le litchi mais aussi les fruits jaunes (pêche, abricot). Un vin parfait pour les desserts et notamment les superbes macarons de Fabienne.

Pour la (très) petite histoire, j'ai trouvé la région Muscat de Baume de Venise, que Seb s'est empressé de reprendre de sa grosse voix pour laisser croire à l'assistance qu'il avait trouvé. Fort heureusement, on est toujours trahi par les siens et c'est Chri-Chri qui laissera éclater la vérité. Il s'agit donc d'un Château Baroncelli 2013 Muscat de Baume de Venise.





Encore une superbe dégustation au sein du Cercle Bacchus où les absents (Bordelais, Savoyard ou ... flicard !) nous ont bien manqué. (Je comprends que des digestifs ont suivi mais, que voulez-vous, certains sont plus sérieux que d'autres !!).

Un grand merci à François et Fabienne pour votre charmant accueil (vous m'excuserez, si vous avez l'occasion de lire ces lignes de ne pas vous appeler par vos surnoms !)

Un grand, que dis-je, immense merci à Maxou pour sa dégustation : qualité, organisation, découverte et livret A sont au rendez-vous.

Et un grand merci à vous tous pour votre bonne humeur et le plaisir de se retrouver. Ces soirées ne sont jamais assez fréquentes et un vrai grand moment de bonheur. Que cela continue le plus longtemps possible.