**Soirée chez Christophe – Jeudi 11 février 2016**

**« Le vin et l'Eglise »**

Nous partîmes à 3 dans un CAB dont le GPS Waze indiquait un chemin détourné pour gagner 1 minute sur le chemin classique. Aucun regret, quelle visite de la région ! Superbe balade à travers champs. Après avoir sorti les pneus neiges, retirés les troncs d'arbres qui jonchaient la route, nous apercevons enfin la lumière d'une maison perchée fleurant bon l'hospitalité.

Il est 20h, nous entrons enfin chez Tof et Amanda qui nous accueillent d'un large sourire accompagnés de leurs enfants. Le feu crépite, Titou a sorti une chemise assortie à ses chaussettes, Mike est coiffé, Patrick est le guest, Seb était au resto avec Yo le midi, bref la soirée s'annonce longue et bonne comme disait Brigitte lors de l'une de nos rencontres.

Et pendant ce temps-là, les Bordelais rentrent dans leurs pénates en pinasse car la saison de la mousson vient de commencer.

Sur un superbe pâté maison dixit Nag, non loin du Monochrome de White Man, notre hôte lance la soirée d'un délicieux Billecard Brut. Agréable, frais, doté d'une belle attaque mais tombant assez vite. Titou lui trouvera un coté poire, citronné pour d'autres. Seb le placera chez Louise, ce doit être les restes de ce midi, Yo s'en remets à peine.

Il nous faudra 2 minutes 43 pour terminer cette mise en bouche car le feu nous donne chaud. Le deuxième champagne, carafé cette fois, entre en jeu. Il est fumé, une belle tension, coing confituré pour Yo, fumé pour Titou (mais non c'est le feu derrière toi !), complexe, vanillé, bref superbe ! Le côté boisé (trop ?) rappel le Dompé pour la majorité d'entre nous. Loupé… c'est un Dom Ruinard ! Nous nous délectons de ce très bel apéro.

Et pendant ce temps-là, les Bordelais terminent de sécher leurs espadrilles avant d'ouvrir un bon Jurançon devant Scène de Ménage.

Nous passons à table qui pour une fois n'est pas remplie de graines d'oiseaux mais de belles victuailles pour pouvoir s'en mettre pleins la panse. Entre deux roucasseries de notre ami Mike, Tof réussi à présenter son thème : Le vin et l'Eglise. Mais pas que… notre cher Bagbo va nous faire déguster 3 vins et ensuite découvrir les 6 bouteilles. A nous de les mettre dans le bon ordre.

<u>Vin 1 – Château l'Evangile 2002</u>

Pendant que j'explique le thème à Seb qui ne comprend jamais les thèmes, les premiers servis fourrent leur gros tarin dans leur verre sans attendre que les autres soient servis (mon pauvre Alex, tu aurais bondi).

Le vin est tuilé, une certaine fraîcheur au nez mais un côté un peu pruneau. Mike lui trouve un léger côté iodé au nez. Il sème le doute. Titou, Seb, Yo le mette en Châteauneuf au premier abord (ils changeront d'avis pour le mettre en Hermitage par la suite). Mike et Patrick parient sur un Bordeaux. Les autres plutôt Rhône. Bref, ça commence bien… Le commentaire global est qu'il ne plait pas trop, il semble un peu passé.

Et pendant ce temps-là, les Bordelais vérifient que l'omelette garnie de peaux de canard soit bien baveuse et que les pommes salardaises bien graisseuses.

Vin 2 – Hermitage La chapelle 2001

Nez terreux, sent le foin, lacté et caramélisé dixit Nag. Belle longueur, droit, Mike partira Rive Gauche, j'irais avec Seb plutôt sur la droite à cause de ce côté lacté. Nag lève la main en premier, on pense qu'il va dire une connerie, il annonce Hermitage. Titou change potentiellement d'avis pour la dixième fois (tu vas gagner comme ça c'est futé), Yo et Patrick embraye le pas sur l'Hermitage mais changeront malheureusement d'avis plus tard pour un Evangile. C'est la confusion.

Et pendant ce temps-là, les Bordelais décantent un magnifique Bergerac 2014 qui mérite un brin d'aération.

Vin 3 - Clos Vougeot 2009

Quel nez !! C'est un roc! Que dis-je un roc, une péninsule! Il est juste exceptionnel ce tarin de rose! Quelle finesse en bouche, une belle longueur. A l'unanimité nous partirons en Bourgogne.

Et pendant ce temps-là, les Bordelais préparent une magnifique tourtière landaise bien imbibée d'armagnac.

C'est la pause clope pour certains, et le moment de découvrir les bouteilles afin de pouvoir commencer à mettre une belle pagaille dans nos choix… et ça commence d'entrée de jeu avec Patrick qui découvre qu'une des 6 bouteilles sera un Pape Clément 2008. « C'est le vin numéro 1 » dit Patrick, enchaîné directe par Titou qui se demande comment il peut croire à ça car ce n'est certainement pas un Bordeaux. Mon titou, ait le respect de tes aînés (même si ces derniers ont tords…). Pendant ce temps-là Christophe nous demande si on veut encore manger… ben on a pas vu le plat chaud pour l'instant en fait… on est pas sur la terrasse du petit Nice à manger un gaspacho en été mon loulou !! C'est l'hiver entre Sarcelle et le Balto après 1 heure à travers champs donc fait péter la pizza !!!

Les 6 bouteilles découvertes sont donc : Pape Clément 2008, Clos des Papes 2008, Château l'Evangile 2002, Clos Vougeot 2009, Château L'Angelus 2004, Hermitage La Chapelle 2001.

Vin 4 - Château Pape Clément 2008

Un beau nez truffé (pourtant c'est pas Titou qui l'a dit…), un attaque dense avec un belle bouche. Il est un peu fumé avec des tanins très fins. Titou et Seb sont branchés sur le Pape Clément mais Titou va changer d'avis ce qui le perdra... Ca parle beaucoup et Micke préfèrerai qu'on note la prochaine fois plutôt que de parler. Yo lui rétorquera que c'est qu'on n'est pas là pour se voir 1 fois par mois et fermer sa gueule… pas mieux.

Et pendant ce temps-là, les Bordelais se terminent avec un floc de Gascogne « Marque repère » tout juste acheté pour passer l'hiver.

Vin 5 - Clos des Papes 2008

Il est fruité, anis pour Nag, animal, champignon, brioche… et même framboise ce qui le rend « érectif » pour Yo. Il a une belle attaque et surtout superbe longueur. Titou le met en Clos des Pape

Et pendant ce temps-là, les Bordelais s'installent confortablement devant Enquête Exclusive pour baver sur la gauche qui ne fait rien de Marseille qui reste une ville sous haute tension.

Vin 6 - Château l'Angélus 2004

Sa robe est noire, il a une expression très mûre, mine de crayon, cassis. Il a une bouche agréable mais tout de même assez austère (et non pas hostère, hein tof ?) car l'alcool est étonnamment encore bien présent. Il ne fera pas l'unanimité ce soir.

Et pendant ce temps-là, les Bordelais, après avoir essuyé un refus catégorique des mamans de fournir un ultime dessert maison, vont s'achever aux Bas-Armagnac en ouvrant une superbe bouteille à l'étiquette féodale, gage de qualité comme chacun le sait.

Vin mystère – Charmes-Chambertin 2011 Domaine Magnien

Comme nous n'en avions pas assez, rien de tel qu'un bon vin mystère pour se débarbouiller…

Il a une attaque franche en bouche suivi d'une belle longueur. Il est clairement trop jeune mais superbe dentelle, agréable à déguster et une belle finesse. Heureusement qu'il n'a pas été servi au milieu car sinon cela aurait été un beau merdier !

Le temps des comptes est arrivé… c'est une belle pagaille comme d'hab sauf sur le vin numéro 3 que tout le monde a mis en Vougeot. Bravo à Yo qui termine avec un superbe 4 sur 6 ! En tant que scribe je me permets d'indiquer que je prends la seconde place avec 3 sur 6. Les Ramé Seb et Patrick termineront bons derniers avec 1 sur 6 (une fois n'est pas coutume dirons-nous !).

Il en ressortira un numéro un qui sera le Clos des Pape, vin de la soirée pour beaucoup.

Merci mon Tof pour cette exceptionnelle soirée Livret A. Il est toujours un plaisir de découvrir tes thèmes qui ne manquent pas de nous faire parler (surtout que là on avait bien compris le thème). Mais pourquoi ne faisons-nous pas 2 soirées par mois ????

Et pendant ce temps-là, les Bordelais tentent péniblement de rejoindre leur couche en espérant que ce bruit incessant de la pluie sur la tôle de leur toit d'arrêtera avant le solstice d'été.

Amitié à mes amis de tous lieux

Maxime