

SOIREE d'OUVERTURE

11 octobre 2016

Chez Titou-Maurice

« 2000 contre 2001 »

Cette soirée n'a pas démarré le soir même !

Non, elle a démarré bien avant, déjà dans la tête de notre hôte, mais aussi entre les membres du club pour savoir quand nous allions nous retrouver pour débiter la saison : Entre les dates annoncées, non confirmées, la piscine des uns, le tennis des autres, les anniversaires de famille, on se retrouve, non pas en septembre, mais en octobre, pour démarrer cette saison !

C'est tard me direz-vous !

C'est pas faux, et il faut ajouter que cette date est prise grâce à Max qui accepte le créneau, en nous annonçant qu'il atterrira à 20 h à CDG, et qu'il arrivera directement, encadré d'un cordon de CRS qui lui ouvrira la route bien sur, sans doute un peu en retard.

On a que des ministres dans ce groupe ! Pas un soir pour mettre entre parenthèse nos vies bien remplies et passer une bonne soirée entre potes avec de jolies partenaires (les bouteilles bien sûr!) ?

Heureusement que nous n'avons pas attendu la validation du Commissaire, du Colonel et des Bordelais.....

A 19H45, le jour annoncé, alors que certain ne sont qu'à 100m de l'appartement convoité, en approche terminale, Max nous annonce être sur le tarmac, non pas de l'arrivée, mais du départ de son vol : 1h qu'il a embarqué et tjrs pas bougé !

On se dit que s'il ne vient pas ce soir alors que c'est lui qu'à fait l'effort de se « libérer » pour cette date, l'année va être longue...

Lorsque les deux Ramé arrivent sur le (futur) lieu du crime, ensembles, ponctuels, à l'heure demandée, les deux guests sont déjà dans la place :

- Greg, ami du cercle, et qualifié d'Oeno-golfo-entrepreneur,
- et Maurice, dont la présence pour cette soirée n'est pas une surprise : En effet, afin de laisser sa femme profiter un peu de son appartement sur une semaine qui s'annonçait compliquée en réception, Titou a décidé de délocaliser cette soirée particulière chez son père, habitué des réunions du cercle, qui nous reçoit donc chez lui, dans sa « garçonnière ». Mais les bouteilles sortent bien de la cave de Titou. Parait-il !

Yo et Micke arrivent juste après, en formation rapprochée.

Et c'est Nag, qui habite et bosse à 200m, qui arrivera le dernier, légèrement en retard.

Son retard n'est pas grave me direz-vous, car il savait qu'il pouvait prendre son temps.

En effet, le début de soirée sera une longue attente, celle de l'hypothétique arrivée de Max.....

Pour attendre donc que l'avion veuille bien décoller, et nous faire patienter, nous avons donc le droit à un Chamboureau du Domaine FL en 2010.



Le vin est jaune pâle, minéral, fruit de son terroir et de son assemblage.

Il manque un peu de longueur mais entame parfaitement la soirée.

Bonne nouvelle, Max a décollé !

Pour continuer d'attendre, nous avons donc le droit à un champagne.

En le goutant, on y trouve du bois, on y voit un assemblage avec un peu de pinot meunier, mais Titou nous reprend en annonçant un 100% Chardonay.

On est surpris par cette annonce. En effet, nous avons une pointe de madère, un peu de coin, et un léger zest d'orange au goût.

On s'interroge sur un millésimé, Titou acquiesce. Nous annonçons alors un certain âge, mais non, c'est un 2009 !

Surtout une année solaire donc, originale....



C'est un champagne Les Rachais de chez Francis Boulard.

Comme nous attendons toujours Max, Titou nous sort un blanc complémentaire, à l'aveugle, pour patienter.

Nous le nous mettons rapidement en Bourgogne

On a du beurre, on a du gras.

Certains le voient oxydé (Yoan et Greg), pour Seb c'est plutôt le côté minéral et floral qui ressort
Yoan y voit de l'iode, avec un léger bois, Titou de l'anis.

Pour l'année, nous ne sommes pas très vieux,

Yoan et Greg annonce 2008-2009, Tof 2010. Seb et Micke annoncent 2011, validé par notre hôte.

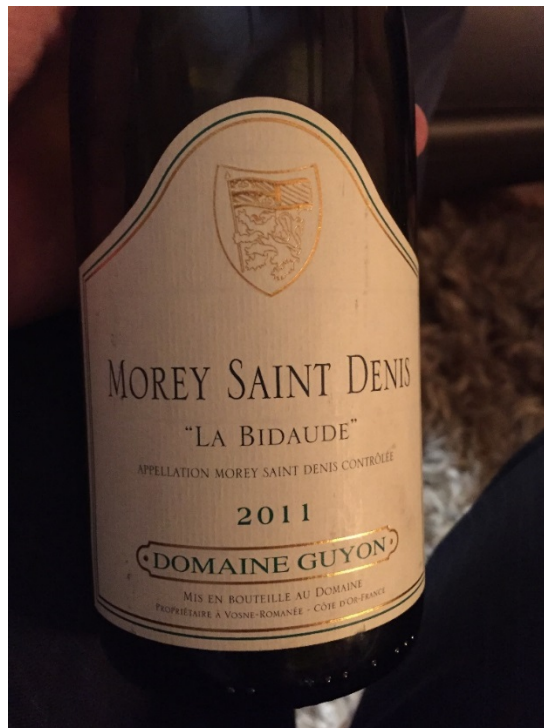
Pour la région, on le voit au sud de Beaune : Mersault ? Puligny ?

Yoan le remonte vers le nord, sur Beaune même, Greg remonte encore plus vers Corton.

On se trompe tous !

La maison est connue, mais nous passons à côté. Nous sommes en Côte de Nuit,

Morey Saint Denis « La Bidaude » de chez Guyon en 2011



Max a atterri !

On commence à avoir vraiment, soif. Commencer la soirée ne pourra que le faire arriver !

On passe donc à table.

Le temps d'une dernière cigarette et de faire chauffer les nouvelles plaques à induction de Maurice, les gosiers s'assèchent.

On apprend de bonnes nouvelles : L'A 86 est fermée. Ca retarde l'arrivée de Max et on attend toujours !

Titou annonce alors son thème, pour nous faire encore patienter :

« 2000 contre 2001, sur une même appellation », et il ergote sur les termes techniques, la description des années, des terroirs, le choix des bouteilles...

Effet de manche de juriste (qu'il n'est pourtant pas !) pour gagner encore du temps.

En bref : On sait ce qu'on boit, en doublette, il nous faut les reconnaître.

Et n'en pouvant plus, on entame alors la dégustation !

1^{er} rencontre :

Nous sommes en Pomerol :

Clinet 2000 contre Evangile 2001



Sur le premier verre, **celui de gauche**, derrière sa couleur rubis, on le trouve frais, légèrement métallique, mentholé, minéral. On lui trouve aussi un manque de longueur, et il tombe un peu vite en fin de bouche.

Sur le second, **celui de droite**, il se targue d'une couleur rouille, on a du lacté, un côté légèrement viandeux, il est plus long que le précédent, avec un velours fort agréable

Une embrouille passe autour de la table et nous pensons que certains ont inversé leurs verres tellement nos sensations sont en contradiction.

Titou est fou. On lui casse son jeu, et comme il joue avec nous, il ne sait plus où il a mis les bouteilles.

Max arrive enfin, et se joint à nous pour la fin de ce premier match !

Le ton monte tellement nous sommes en contradiction sur nos impressions.

Pour Greg, Nag, Maurice, on a à gauche Evangile 2001, et à droite le Clinet 2000.

Pour Micke, Tof, Yo ou Seb, on a le Clinet 2000 à Gauche, et Evangile 2001 à droite.

Max, en juge de paix, se range sur le premier groupe, et c'est ce groupe la qui a raison (à l'inversion des verres prêt !)

Première dégustation de la saison et première discussion TRES animée. Ça promet !

Les voisins de notre hôte doivent être sourds.....

Le second match nous amène en Pauillac

Et nous avons la même maison : Pontet Canet.



Une attention toute particulière est mise sur l'ordre de service des vins, mais comme Titou veut toujours jouer avec nous, lui-même ne sait pas où il met les bouteilles !

Les couleurs dans les deux verres sont très proches : rubis profond.

Sur notre premier verre, **celui de gauche**, nous avons un « cul de poney » qui nous ravi, un coté animal, du cuir.

En second nez, nous avons du chocolat, avec une pointe d'anis, et une pointe de bois : Superbe !

En bouche, on est un peu déçu, surtout après le superbe nez, car derrière une certaine puissance et une belle attaque, on trouve qu'il tombe vite, qu'il assèche, voir «gratte» un peu.

Trop vieux ? Pas assez fait ? Encore de la garde ? Conservation douteuse ? On ne sait pas.

Sur le verre **de droite**, son nez à une belle fraîcheur, avec un côté mentholé très agréable, minéral, et toujours ce chocolat. Mais on sent un peu la chauffe du bois.

En bouche, par contre, il glisse superbement, un bel équilibre, long, de parfaites caudalies...Une grosse érection !

Un nez contre un goût ! Quel match !

Pour Yoan, Seb, Max et Nag, on a 2001 à gauche et 2000 à droite, car nous pensons que 2000 est au-dessus de 2001.

Pour Micke, Greg, Titou, Tof et Micke, on a le contraire, Titou ventant la supériorité de 2001 sur 2000.

Et c'est le second groupe qui a raison !

Après une pose clope et une bonne « discussion » sur le calendrier 2016-2017, le troisième match nous emmène en St Estèphe :

Montrose 2000, contre Cos D'Estournel 2001



Nous essayons de nous servir avec parcimonie, « avec qui ? »

Sur notre premier verre « **A GAUCHE !** », nous avons au nez l' « écurie » traditionnelle du bordeaux. Et du graphite, de la mine de crayon, caractéristique du terroir.

Une belle attaque, un bel équilibre...

D'un classicisme parfait.

A « **droite** », (ca claque des bottes !), nous avons de la fraîcheur, du cacao, une pointe de café. Nous avons en complément une pointe de menthe, et aussi cette mine de crayon, un peu de bois. Puis les épices, si caractéristiques.....

Et quelle longueur.....

Titou « se coupe les couilles » si ce n'est pas Cos Estournel !

On est tous d'accord avec notre hôte, et nous avons tous raison, pour la première fois de la soirée :

Montrose à gauche et Cos à droite !

On a déjà bu ce Cos d'Estournel 2001 dans le cadre du cercle et, suite à la reprises de nos notes sur le site, nos remarques sont unanimes : Depuis 4 ans, il n'a pas bougé.

Mais notre soirée ne pouvait pas se terminer comme cela : Arrive une bouteille surprise, la première !

Au nez, on a le coté animal, voir sanguin, avec de l'humus, de la terre, des champignons, des sous bois.

En bouche, on a de la mûre, des fruits rouges. Il est suave, il est long, très long, très très long.....

SUPERBE !

On reste en 2001, classique pour notre hôte. C'est un margaux : Château Palmer 2001 :

EXCEPTIONNEL !



Arrive une seconde bouteille surprise.

La bouteille, malgré la chaussette, nous dit que nous sommes restés en Bordeaux (c'est pas le thème !).

A la couleur rouille et tuilée, nous avons de l'âge dans cette bouteille ! La couleur est « Bourguignonne » !

Au nez, nous avons du sous-bois mouillé, de la violette, de la groseille. Beaucoup d'arômes tertiaires.

Au goût, on dira que son apogée est sans doute passé, mais il se tient, et plutôt bien.

On a de la rondeur, un léger coté lacté : Rive droite ?, non plutôt gauche, mais vieux.

Unaniment, nous pensons avoir rarement bu un aussi vieux vin : Respect pour la vieille dame !

On tente des années, « vieille » pour nous :

« 1995 » pour Seb

« 1990 », pour Yo

Et non, nous sommes en 1979 ! L'année de naissance de notre hôte, pour un Léoville Las Cases



Cette bouteille est belle, pour l'histoire, et même l'étiquette porte son âge...

Nous ne la rentrerons pas dans notre comparaison de la soirée, tellement les monstres du soir qui l'ont précédé ont « écrasé » cette vieille dame respectable.

Petit listing, pour ce faire plaisir, de ce que nous avons bu, en rouge, ce soir :

1	Clinet	2000
2	Evangile	2001
3	Pontet Canet	2000
4	Pontet Canet	2001
5	Montrose	2000
6	Cos D'Estournel	2001
7	Palmer	2001
8	Las Cases	1979

Cette liste pourrait faire pâlir bien des amateurs.....

Et résultat du match :

Palmer sort n°1 chez **tous** les convives (c'est assez rare, il faut donc le souligner), puis Cos d'Estournel 2001 pour une majorité (Seb, Max, Micke, Tof et Yo) avant le Pontet Canet 2001, quand d'autres (Titou et Greg) placent Pontet Canet 2001 devant le Cos.

Pour la suite, c'est plus confus, et beaucoup préfèrent ne garder que le podium.

Maurice, très humblement, nous dira que son vin préféré de la soirée était le Palmer 2001.

Reste en conclusion que, sur cette soirée, 2001 sort devant 2000 !

Peut-être le match était-il déséquilibré sur la comparaison de certaines bouteilles, mais on gardera que chez Pontet Canet, 2001 est aujourd'hui devant 2000.

Titou a sa conclusion !

La photo finish est impressionnante :



Grosse soirée, ENORME même !

On lance superbement l'année, vivement le mois prochain.

Pour l'année prochaine, on cale la date dès le mois de juin !

Il est trop con d'attendre un mois de plus pour boire ce genre de bouteilles.