



Soirée Mickael – 21 février 2017

Enfin! Pas de soirée officielle depuis décembre 2016! Plus de 2 mois à attendre patiemment que la rue Jules Lefebvre nous ouvre enfin ses portes. Autant vous dire que tout le monde était à l'heure, surtout les Ramés arrivés pour 19h30 histoire de ne rien louper de la première mi-temps. Notre guest permanent Babas les suit de près. Nag sera le bon dernier alors que nous avions tout misé sur Titou, sèchement aviné d'une après-midi dégustation Bordeaux Grands Crus lors d'un salon pour lequel il n'avait invité personne, on reconnaît bien là les grosses pinces d'Enghien.

Quoiqu'il en soit nous sommes tous présents et très contents de fêter l'anniversaire de notre ami Yoan qui pour l'occasion nous délecte d'un Bollinger Grande Année 2005. Va falloir que la suite assure. En tout cas Julie (champenoise de mère en fille) peut enfin boire un vrai nectar autre que les claires habituelles que lui sert son amant.



Pendant que Babas tente de nourrir son filleul qui va rapidement apprendre ce qu'est la faim... notre hôte nous sert un délicieux blanc avec des notes d'anis et agrumes. Une belle fraîcheur se dégage de ce vin que Babas va trouver du premier coup (ce sera ton seul pour la soirée ☺) : l'Insolite en 2015.

Bon, c'est pas tout ça mais on l'attaque ce thème ??

Une appellation, Deux pirates

Pour plus de détails, Micke nous sort 8 bouteilles (on réduit fort heureusement la cadence de nos soirées...). 6 d'entre elles ont la même appellation, 2 bouteilles sont là pour semer la confusion. Pas de problème Mickou, les challenges on les renvois dans leur 22 aussi rapidement qu'une châtaigne lancée à l'élastique !

Vin1 : Château de Beaucastel blanc 2014

Le nez est remarquable, d'une belle longueur avec des notes de pêche, citron vert, abricot. En revanche la bouche est un peu plus aride avec un peu de minéralité.

Ça commence à partir dans tous les sens même si tout le monde le met en Rhône Nord, ça change pas mal d'avis, comme d'habitude les girouettes sont de sorties. Je vais tout de même noter que Titou l'a placé en Châteauneuf du pape en premier... rendons à César...

Vin2 : Domaine Saint Préfert 2012

Ce deuxième vin a un nez épicé, cacao avec du poivre mais surtout de l'alcool. Il est sûrement trop jeune. En bouche on retrouve du confit, un côté « brulé », surcuit.

Babas, Titou et Tof sont sur Bordeaux, Seb en St Jo, Nag pas en Rhône (on ne saura jamais trop où est Nag de toute façon). C'est le bordel, on aurait pu voter l'étranger mais notre hôte nous confirme que tout reste en France, n'est-ce pas !! Et on aime autant !

Vin3 : Château de la Font du Loup 2012

On retrouve au nez de la banane, du café, du menthol avec une trame de Cabernet. Il a en bouche un bel équilibre, une belle longueur, il attaque mais n'explose pas.

On notera que Titou commence à être rôti à ce moment de la soirée avec son marathon des vins. Il ne parlera qu'en morse entrecoupé de hoquets jusqu'à la fin de la soirée. La preuve en est qu'il inscrira ce vin entre Margaux et Châteauneuf (653km d'erreur, une paille à l'échelle planétaire dira-t-on), Yo est en Rhône Nord, Seb est en Bordeaux, Tof en Châteauneuf, Babas est aux chiottes.

Vin 4 : Château Vieux Taillefer 2012

Yo trouve un nez de graphite, je pars sur du champignon, titou a de la truffe (pléonasme), seb sur du cuir (l'odeur de son fauteuil au bureau lors de la sieste ?) et Nag sur du chocolat. La bouche est apaisée, d'une belle longueur et très belle fraîcheur. Titou balance sans hésiter un « Margaux, Lascombe, 2005 ! »... 7 ans d'écarts, une paille à l'échelle des cyprès. Tout le monde le met néanmoins en Bordeaux Rive Gauche pour votre scribe et Seb, Rive Droite pour le reste.

Vin5 : Domaine de Marcoux 2012

Unanimentement en Châteauneuf avec ce nez mentholé, frais, plein de café. Nuancé, avec un fruit pinotant, la bouche dénote néanmoins un fond de pruneau. Est-il trop jeune ? Il faudra y revenir car il peut laisser penser à quelque chose d'intéressant pour les années futures mais définitivement pas à boire tout de suite.

Vin6 : Château Malartic Lagravière 2012

Egalement ici à l'unanimité nous le mettrons en Bordeaux avec une belle fraîcheur au nez, un menthol, un cul de poney (ça faisait longtemps) et un graphite pour Titou. En bouche on part dans les sous-bois, ce champignon très bordelais. On le mettra en rive gauche, c'est un Pessac.

Vin7 : Vieux Télégraphe 2012

Un très beau nez griotte, noix et une belle attache en bouche. Mais jeune, beaucoup d'alcool qui nous lance sur un pruneau.

Il divise le groupe avec Châteauneuf pour Nag, Yo, Tof, Bordeaux pour Titou et moi, Rhône Sud pour Seb, Chilien pour Babas qui n'a toujours pas compris le thème.

Vin8 : Domaine de la Mordorée – La Reine des bois 2012

C'est le dernier et mes notes s'en ressentent... Néanmoins nous allons vraiment tous sauter sur ce vin au premier coup de nez ! On aura de la cassis, une myrtille concentrée, de la confiture, il est excellent ! Nous partirons tous pour un grand Châteauneuf en 2009.

Nous aurons donc trouvé le thème en annonçant à Micke Châteauneuf avec 2 pirates en bordelais, jusque-là nous sommes plutôt bons. Après quelques avis vont diverger quant à la place des 2 pirates mais grosso modo nous allons tout de même les placer en 4 et 6 ce qui s'avère être juste. Pour une fois, nous nous sommes bien débrouillé sauf Babas qui cherche toujours à comprendre le thème mais c'est le nouveau bleu maintenant ☺. A noter que notre Bagbo national a tout de même fait un sans-faute pour ces 8 cols... Il est de mon devoir de scribe de l'ajouter au CR afin de ne pas retrouver une tête de cheval au pied de mon lit un matin d'hiver.

Pour le classement des préférences, c'est un beau bordel. Vous me connaissez je suis un dingue d'Excel et bien j'ai dû passer par ce monopole de Billou, via un tableau croisé dynamique pour en ressortir les bonnes stats...

Par ordre de préférence :

1. Domaine de la Mordorée
2. Château Vieux Taillefer
3. Château de Beaucastel blanc
4. Château Malartic Lagravière
5. Vieux Télégraphe
6. Domaine de Marcoux
7. Château de la Font du Loup
8. Domaine Saint Préfert

Applaudissement général à Mickou pour cette superbe soirée mais également à Julie pour son accueil chaleureux. Bien joué sur le thème qui nous a préparé les papilles pour notre weekend Vauclusien.

