COMPTE RENDU DE SOIREE
Chez NAG
Jeudi 04 Mai 2017
Scribe : Christophe

Manon - 2011

Putain, j'ai soif !!!
Voilà comment a commencé ce jeudi 4 mai au matin pour un grand nombre d'entre nous, que ce soit au réveil à 5h pour certains, ou au réveil à 9h30 pour d'autres... (ça va Mick ?)
En effet, nous avons tous eu une impression de gueule de bois au réveil, suite à ce « magnifique » débat politique du 2e tour entre Manu et Marine, où le respect, la délicatesse et la subtilité étaient de rigueur... Manque de pot, cette gueule de bois n'avait pour cause uniquement que le tambourinage pitoyable de la vendeuse de poisson face au collégien de 3e, devant 2 « profs » journalistes incompétents de la veille à la télé ; aucune trace d'alcool hélas dans cette analyse matinale !
Heureusement, « aujourd'hui est un autre jour » comme dit le proverbe, et notre Nag nous a préparé sa soirée annuelle pour émerveiller nos papilles...
Enfin, préparer...
Les mails des jours précédents nous auront mis dans le doute, étant donné son malin plaisir à nous faire croire qu'il allait nous sortir ce qu'il avait sous la main, un peu à la dernière minute...
Préparé ou non, peut importe, nous sommes là pour déguster, motivés comme jamais !

Il est donc 20h01 quand les 2 Ramé passent la porte de maison familiale de Colombes, assoiffés comme jamais. Ils seront suivis par Mick (qui devait arrivé à la bourre, mais vu qu'il tournait un film de boules avec des éjaculateurs précoces, les scènes ont été plus rapides que prévues), puis Max et Yo.

Arrive ensuite Babas, co-organisateur de soirée œnologiques par intérim, mais qui n'a jamais passé le stress d'attaquer dans le dur pour lancer sa première soirée (du moins en Ligue des Champions et non en DH).
Titou et Aurél clôtureront les arrivées en passant la porte vers 21h, retard qui ne leur permettra pas de mettre le nez dans le premier flacon ouvert par notre hôte : un champagne
Charles Lafitte Brut, bien connu à Colombes car déjà ouvert l'année dernière pour attendre l'assemblée. Il n'est pas servi pour déguster, mais plus pour aviner nos gosiers trop secs !
Pendant que Titou se précipite sur le jambon, pain et gâteaux apéros qui trainent sur la table, Nag nous serre un premier blanc, à savoir un Condrieu 2011 La Galopine de chez

Delas. Il est « bien glace » comme dirait Max, mais présente malgré cette sortie tardive du frigo déjà de belles approches au nez. En le laissant réchauffer dans le verre, il dévoilera une matière intéressante, mais le souci est que personne n'a pris le temps de le laisser se réchauffer dans le verre ! Dommage...

Arrive ensuite un Chassagne-Montrachet 2011 de chez Patriarche.
Déjà les regards se lancent entre TItou et Aurél, pas fans du tout de la maison, étant donné qu'elle est connue pour être la plus grosse boutique de négoce en Bourgogne privilégiant donc la quantité à la qualité.
Certaines critiques seront dures, mais il présente quand même de beaux aromes gras, beurré, et une belle fraicheur en bouche...
On sent hélas, au nez comme en bouche une présence forte de bois qui vient déstabiliser une potentielle longueur... Il est sur courant alternatif résume Yo, à savoir très irrégulier en bouche. Nous conclurons qu'il manque de finesse pour un Chassagne !

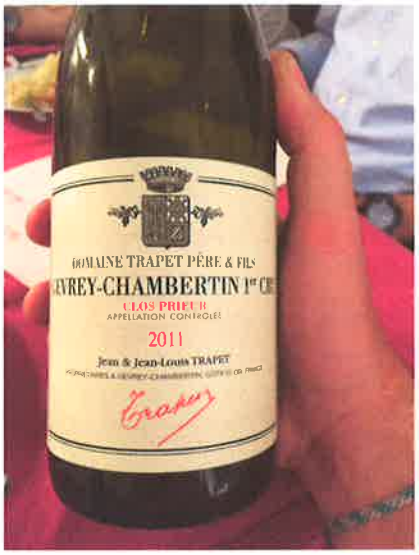
La soirée s'annonce bien me direz vous...
Un champagne connu, un vin trop glace, un autre surement acheté au Leader Price de Colombes... Nag nous aurait-il vraiment fait une soirée à l'arrache ???

Heureusement, les rouges qui suivront enlèveront rapidement le doute...
Vins servis à l'aveugle, nous mettant aussi un peu plus en éveil, en bloquant notre analyse parfois trop rapide, voir faussée d'une étiquette connue !
Humble !!!

Les 2 blancs auront permis d'annoncer un thème pressenti : 2011 sur 3 régions !

Servis 2 par 2, nous attaquons donc avec 2 flacons que nous mettons tous rapidement en Bourgogne, vu la couleur... Sauf Max qui le mettrait en Alsace... ☺
Le nez et la bouche conforteront notre orientation.
Le premier est fumé, lardé et terreux au nez. Ronce pour Titou, mure pour Babas. Le scribe aura même des saveurs florales au 2e nez.
Il est magnifique pour tous au nez, et nous souhaitons au plus vite le gouter, mais la discipline n'est bizarrement pas mauvaise en cette soirée de Mai, et l'ensemble de la table (hormis Seb qui a déjà terminé les 2 verres) reste sur le travail du nez en attaquant le 2e vin.
Celui-ci est plus trouble, légèrement plus foncé. Au nez, on sent le cul de poney pour Yo et beaucoup d'autres, le fumé pour Nag. Des pointes de Chocolat, mais un gros coté terreux...
Bref, moins flatteur que le premier, nous comparons les 2 verres et passons aux choses sérieuses !

En bouche, le premier est décevant car son nez promettait beaucoup plus. L'attaque est belle mais il tombe vite. Un peu acide, l'assemblée est assez d'accord sur le fait qu'il manque d'équilibre.
Pour le 2e, la bouche est magnifique !
Parfaitement équilibré, on sent une petite confiture en début de bouche, mais qui prend une magnifique ampleur pour devenir une dentelle sublime…
Aurel le trouve Top aussi et sent la patte de chez Demontille en le mettant en Pommard !
Chapeau l'artiste, dans le mille ! Tu as gagné ta place dans le cercle 1…
Tu prendras d'ailleurs celle de Max qui persiste à le mettre en Riesling… ☺
En découvrant le premier, à savoir un Gevrey-Chambertin de chez Trapet, Bas qui connaît la maison confirmera notre analyse, à savoir que l'acidité et le léger manque d'équilibre est typique de ce domaine, du moins sur ce qu'il a déjà bu… Cela ne fait que lancer le débat sur le thème : A garder, ou déjà fatigué ? va grandir ou non…



Nous passons au 2e Duo :
La couleur est sombre pour les 2, pas évidente à définir.
Le 3e a un beau nez de Pruneau pour presque toute la tablée, de la grenache pas mure pour Titou, fraicheur, mentholé pour Aurél, cacao pour Yo.
Ces signes nous emmènent trop rapidement sur le Rhône, et c'est là toute la complexité de nos soirées… Nous nous laissons porter par les idées lancées, parfois un peu rapidement d'ailleurs ! Un peu comme la France me direz-vous et le complot judéo-journalistique-maçonnique… N'est-ce-pas !
Mais, force est de constater que certains tiennent dans l'adversité, Mick et Aurél auront tendance à proposer Bordeaux.
Votre Scribe ayant déjà 2 enfants n'a plus besoin de ses c…
Ça tombe bien car j'avais prévu de me les couper si on était en Bordeaux… Humble !!! Humble !!!
Max, est lui sur un Vin Corse… On passe rapidement sur ses remarques peu intéressantes, et surtout complètement hors sujet. ☺

Ce vin est probablement trop jeune, mais présente un bel équilibre et une très belle matière !
Le 4e a lui aussi un nez tendant sur le Pruneau et le cacao. Grenache pleine balle pour Seb. Du bois aussi pour d'autres, un peu de Colle pour le scribe.
Mick et Aurèl reste sur Bordeaux, mais une hésitation avec Titou qui met sur la table un possible Trevallon ouvre une discussion forte et passionnante.
Le fait est que nous sommes un peu tous pommés, mais qu'au delà de cette situation, nous apprécions fortement ces 2 flacons, de grande qualité !!!
Le rideau tombe, nous sommes en Bordeaux chez Pape et Léoville Barton (Le scribe se coupe tout de suite la seconde, Nag l'a bien baisé...)
L'analyse à bouteille découverte soulignera 2 points : 2011 est surement encore trop jeune pour les grands Bordeaux ; et petite pensée pour Pierre-Philippe : A l'aveugle, on peut facilement confondre des grands Bordeaux avec des Grands Châteauneuf...

3e Round, le 5e vin a un magnifique nez de fruits rouges pour Tof, de Gibier pour Mick, de sang pour Seb et Max, de cul de poney pour tous !!!
Violette pour Yo et Titou par la suite...
En bouche, il est un peu astringent, mais bien équilibré.
Max le métrait en Loire ☺
Il est vite mis de côté hélas, car les premiers à avoir senti le 6e vin détectent rapidement du cacao et des épices, typique de la Côte Rotie...
Nous commençons a devenir expert sur cette appellation (Humble !!!) et tout le monde souhaite faire mieux dans la découverte de l'étiquette.
Max propose un 2011,... Tu sors ! ☺
Certains se lancent sur une Landonne de chez Gerin (ou une Viallière...) D'autre iraient chez Guigal sur une Mouline ou une Landonne.
Il manque le nez vanillé pour Titou et Yo pour être chez Guigal !
Personne ne veut se planter, mais tout le monde se concentre pour gagner le jeu...
On va plus ou moins tous se planter car nous sommes chez Ampuis (et oui, il nous baise encore celui là !!!). Certains l'avaient dit, mais noyé dans d'autres propositions...

Le 5e est un Saint Joseph de chez Chave qui méritera a être de nouveau ouvert dans les prochaines années, car trop jeune à mon gout.

Le Classement des préférences de la soirée fait ressortir l'Ampuis en tête suivi du Pommard et du Pape Clément.
Nag nous ouvrira pour compléter un petit magnum de champagne, ça fait pas de mal pour digérer…
Quelques analyses en guise de conclusion :

- Nous attendons toujours le compte rendu de la précédente soirée à faire par Mick (Etant donné la diffusion de celui-ci, il ne doit pas 1 mais 2 bouteilles au cercle… On a hâte !)
- Nag nous a régalé, que ce soit dans l'assiette, mais surtout dans les verres avec une soirée pas si mal organisée !!!
- On attend toujours la soirée des 2 guests de Division d'Honneur (Bas et Aurél), c'est beau de promettre, va peut être falloir transformer maintenant !
- Je pense que Mick recevra ce compte rendu avant que son réveil ne sonne… Du jour au lendemain, qui dit mieux !
- Max n'est pas si mauvais, il s'en est même bien sorti tout au long de la soirée, mais le scribe étant rancunier…
- Vivement la prochaine soirée !!!

Dernière remarque, et je pense que ça peut devenir l'hymne de notre cercle :

Humble ! Humble ! Humble !!!

2011
CONDRIEU
DELAS
SAINT-JOSEPH
BILLECART-SALMON