

Ces vins d'un autre siècle Et 10 ans après !

Compte rendu de la soirée du 9 juin 2017 chez Seb

Je ne sais pas comment j'en suis arrivé là, mais j'avais compris qu'il fallait écrire un compte rendu par an, et c'est mon deuxième de 2017... je me suis encore fait avoir !

Bref, vous trouverez dans cette prose les informations clés de notre dernière soirée de la saison, chez Seb, as usual. 2 invités nous font l'honneur d'être présent : Greg et Aurélien. A noter aussi la présence d'Antoine qui voulait tester les 450cv de son tout nouveau XC90 ;-)

Une fois n'est pas coutume, la simplicité, ou devrais-je dire la complexité du thème nous fera parler quelques minutes : Ces vins d'un autre siècle !

Preuve de simplicité, pardon complexité, j'ai du mal à m'y faire, notre hôte écrit son discours sur un papier pour ne pas oublier. En synthèse, ce n'est pas un thème, mais bien 2 que nous allons étayer toute la soirée.

Comme toute bonne soirée, la mise en bouche est de mise avec pour animer nos papilles 2 Cuvées Louise de 2004. Les convives s'installent, Greg arrive et trouve que la bulle est belle. On apprendra d'ailleurs que Seb et Tof connaissent quelqu'un chez Pommery 1 an et 3 mois après notre visite en Champagne, et nous informent qu'on aurait pu avoir une visite « je vous kiffe Bacchus, suivez-moi on va goûter du vrai champagne », mais nous avons préféré la faire « à la japonaise avec les touristes » c'est tellement mieux... mais j'ai montré mon cul !



Allez... lancement du thème, enfin des thèmes, il est 20h55 :

- Ces vins d'un autre siècle (indice : ils sont tous d'avant 2000) – 5 bouteilles
- 10 ans après pour des vins de 2008, (bouteilles déjà bues, qu'on reteste 10 ans après vs leur millésime) – en fait c'est 9 ans car on est en 2017, mais ce n'est pas grave, on est chez le DG qui fait les comptes de sa boîte il paraît ;-)

Ouverture du premier vin

Nez : c'est un vieux vin pour Greg, fermé avec des agrumes pour Yo, orange amer pour Seb, beurré, façon cave humide pour Titou – Là je ne vois pas le rapport entre le beurre et la cave humide, mais ce n'est pas grave, et ce n'est surtout pas le thème !

Bouche : citron, manque d'équilibre voir sans équilibre, mais une belle longueur, gras et beurré

Sans l'indice du thème « avant 2000 », pas évident de le placer dans ces millésimes.

Le 2eme verre est plus révélateur, il s'est bien aéré.

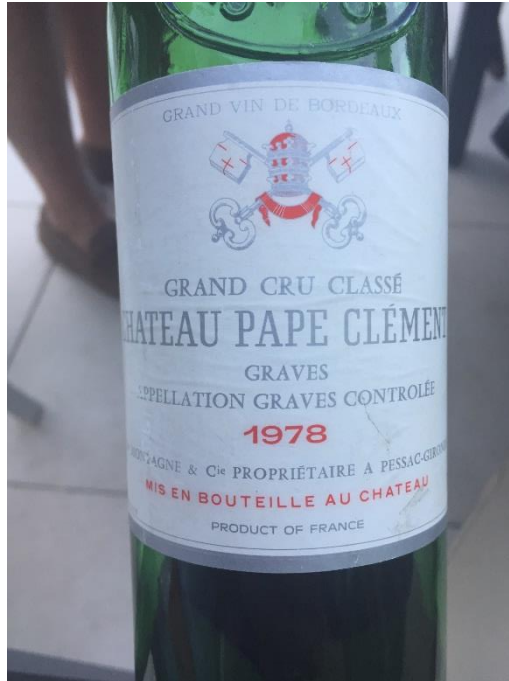


Louis Jadot – Chassagne Montrachet – Morgeot – Monopole Clos de la Chapelle 1990

Le deuxième vin est servi

Nez : ça sent l'humus, le cuir pour tout le monde. C'est quelque chose qu'on l'on connaît, mais son âge certain nous fait douter.

Bouche : il est largement temps de le boire, un peu râpeux mais encore un semblant de fraîcheur qui nous confirme sa région. Ça reste fin. Nous sommes tous unanimes sur le fait qu'il ne s'améliorera pas.



Nous voilà sur la 3ème bouteille

Nez : alacoleux, légères nuances de café, humus, sous bois mais aussi « tarte au citron »

Bouche : très belle longueur, une légère acidité (trop acide pour Antoine) mais un très bon équilibre, avec du fruit et ce qu'il faut d'alcool. Nous hésitons entre Bordeaux et Bourgogne.

C'est une cote de nuit, Latricière Chambertin, 1998, Domaine Faiveley



Quatrième concurrent

Nez : café, cuir, menthe, léger chocolat.... Un peu de kirsh ?

Bouche : Le kirsh du nez fait douter certains de nos convives, nous avons bien compris que nous étions sur des millésimes agés, et cela perturbe quelque peu nos réflexions. Il y a une belle longueur, mais on a l'impression de soigner nos aphtes ! Est-ce que le vin serait mort ? En tout cas il n'évoluera plus.

Le verdict nous étonne quelque peu – Nous n'avions pas remarqué cette Syrah abondante.



5^{ème} et dernier vin du premier thème

Nez : selon Titou, « ça sent le gland après 3 jours de camping et ensuite tu mets le oide », amis poète... Sinon une odeur de maison de campagne, fruit confit, abricot, noix, orange sanguine. Il est vieux c'est sur, mais la diversité des parfums nous intrigue et étonnent à la fois.

En bouche, c'est d'une fraîcheur incroyable. Nous sentons bien la vieillesse mais ce vin est d'un équilibre et d'une longueur impressionnante. Il goute le sang. Nous aprenons par le même occasion que c'est Greg qui fournit cette bouteille, et qu'elle a fait 20km dans le top case du scoot avec 40° ! Visiblement ça ne l'a pas dérangé !

En tout cas belle surprise : Savigny les Beaune de 1957 !



Fin du premier round, nous sommes unanimes, la surprise vient de la Bourgogne, avec un vin de 60 ans qui n'est pas encore mort !

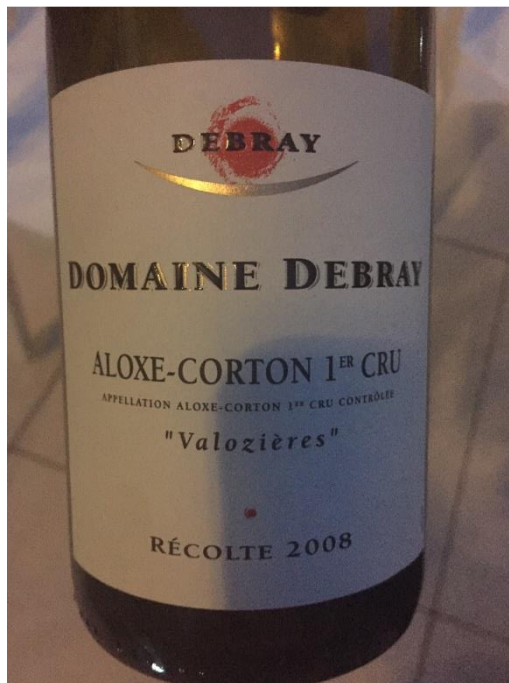
2^{ème} tour et 2^{ème} thème, vins déjà dégustés dans le cercle, on prend les mêmes et on recommence, mais quelques années après.

C'est parti pour les avants

La première a été bue en 2013 il paraît,

Nez : Flateur pour certains mais pas pour Greg. Plutôt sur la fraîcheur, fruits rouges (framboise pour Titou, plus groseille pour Tof

Bouche : de l'acidité, pas assez équilibré, toujours cette présence de fruit rouge mais un peu plus marqué.



Nez : alcool, alcool et alcool

Bouche : trop d'acidité qui complique la dégustation... il n'avait pas laissé une meilleure impression lors de sa première dégustation



Nous passons sur la seconde ligne

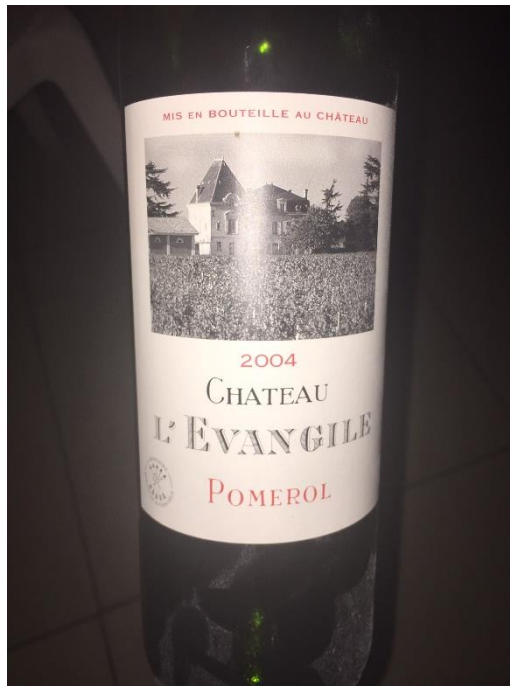
Nez : un beau nez de cerise, on a envie de le boire c'est sur. Beaucoup plus de finesse que le vin précédent

Bouche : superbe longueur avec de la griotte mais peut être un peu trop de fruits confits pour certains d'entre-nous. C'est une belle petite pute ! Du fruit, de la longueur et de la finesse. A la lecture de l'étiquette, nous sommes donc sur 2 appellations et millésimes identiques et pourtant il n'y a pas photo ! CQFD et merci le vigneron.



Nez : Lacté, cigar, minéralité, pierreux

Bouche : Ample, riche et puissante, encore cette acidité mais l'équilibre est là ! Belle bouteille.



Heureusement il y a les ailliers, et ses bouteilles mystères !

Antoine nous apporte une nouvelle bouteille

Nez : Myrtille et Chocolat, sa puissance est bien là, personne ne parle de bodybuilding mais il est présent ! Aromes présents, léger alcool mais pas désagréable. Quelques senteurs mentholées aussi.

Bouche : la bouche confirme que le vin a encore un maximum de potentiel, mais c'est très bon, et dans une certaine mesure l'équilibre reste présent malgré les tanins et la force du vin. Ça sent et goûte le grand ! Nous goûtons notre plaisir, mais nous restons unanimes sur le fait qu'il est encore trop tôt pour le boire. Tonio a voulu nous faire plaisir, c'est réussi !



Il est 22h56 et la fin du match approche mais l'aillier gauche se lève, Yo le buldo, avec son petit sourire en coin « Alors là les filles, je vais chercher ma bouteille ».... Manquait plus que tu nous dises qu'il fallait qu'on le fasse en plus ! Alors qu'il fait semblant de mettre du temps, nous parions tous sur une étiquette blanche en losange, avec un paysage coloré en couché de soleil.....

Logo Bingo Janny Longo !!

Nez : framboise comme il se doit, une subtile senteur de confit mais tout en délicatesse, café et chocolat et déjà du velour dans nos narines

Bouche : c'est long, c'est doux, c'est fruité, et force est de constater que le vigneron a fait du beau travail. Serait-ce l'apogée de ce millésime 2004 ? Excellente question, il passe pourtant après un vin plutôt en travail et donc fort, et pourtant, nous l'avons bien en bouche ! Eternel débat : c'est excellent maintenant alors buvons le, ou il en a encore et il peut attendre ?



En synthèse :

Bravo Seb pour cette belle soirée, improbable réussite avec ce vin de 60 ans, le vigneron a une pète et, bonne ou mauvaise, on la retrouve malgré les années, vivement qu'on attaque les vieux Opus d'Antoine, et vivement que Yo aille chercher sa bouteille surprise !

