

Compte rendu soirée Bacchus du 19 Janvier 2018 chez Tof
L'aveugle sauvé qui croit ou non ce qu'il v(b)oit !!!

Allez ce soir c'est la soirée chez Tof ! On va se faire quelques Bordeaux ça va être sympa, j'espère que je vais réussir à reconnaître quelques trucs et au moins ENFIN comprendre la différence entre ces putains de rives gauche et droite !

Rdv est fixé à entre 20h et 20h30 chez Tof. Ok ben je vais prendre mon aprem alors parce que vu le temps de trajet c'est pas gagné d'arriver à 20h ! Heureusement on est vendredi et ça laisse un peu plus de flexibilité... et pour couronner le tout je n'ai pas de travail à faire derrière !

18h45 : je décolle du taf pour être à 19h30 chez Max et on prend un taxi à plusieurs. Au départ Babas, Max et moi. Tout roule. On arrive à Colombes, on prend Nag qui met approximativement 43min pour sortir, dire bonjour et rentrer dans le VAN... C'est pas qu'on est en retard mon poulet mais bon....



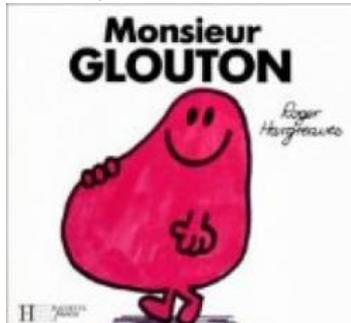
Ensuite on passe prendre Titou, et c'est parti pour la route ! Arrivée à 20h40 on est pas mal ! On rentre chez Tof, et Ô surprise, la brigade des touristes (Tof, Seb et yo) est là, un verre de Deutz à la main, probablement en train de se la couler douce depuis 14h... non mais sérieux les gars, on est à 100 bornes de Paris et vous êtes déjà là ??? Bon j'avoue tout ceci n'est que de la pure jalousie mais bon ce compte rendu est aussi mon moyen d'expression alors bon... Un invité de marque est présent : Dominique ! A titre personnel je suis content (vous me direz, même si c'était pas le cas on s'en foutrait et c'est vrai mais bon je le dis quand même...), je l'ai rencontré à la dégustation que Paul avait faite chez lui et j'avais eu un bon fit avec lui, c'est un rigolo, j'aime ça et du coup je sens qu'on va bien se marrer ! En plus il fait partie du cercle parent donc on va en apprendre ce soir !

A peine rentré, Titou se met en mode truffier, sauf que lui c'est pas une truffe qu'il cherche mais un morceaux de pain !



« Allez mon Titou, cherche le pain, cherche... »

Perso je jette un œil sur le niveau des vivres (il paraît que chez Tof on bouffe des graines alors faut que je vois s'il faut que je me mette en mode survie rapidement...) et je vois que mon hypothèse se vérifie : la brigade des touristes est bien là depuis 14h et ils ont asséché toutes les victuailles de l'apéro ou presque : il nous ont laissé un morceau de jambon chacun (MABOULE LE JAMBON ! Merci les gars fallait pas vous priver non plus). Du coup je saute sur les quelques dernier trucs qui restent en essayant d'être discret



Bon, le temps de laver mes verres qui puent le carton, on se fait enchaîner par Tof qui a l'air d'avoir un planning serré ! Eh oh du calme la ! Nous on vient juste d'arriver, on vient de faire 100km, on a traversé des banlieues plus dangereuses les unes que les autres (colombes, Enghien...) alors on se remet tranquillo de nos émotions !

Réponse de Tof : je m'en branle j'ai un programme à tenir... —> ok ben on y va alors !

Première Bouteille d'apéro :

On y va, on plonge dedans et a priori tout le monde a l'air sous le charme.

Au nez, c'est très floral, un peu citronné pour Nag, cela ne nous étonne pas pour un Condrieu, bien que Yo mentionne une absence d'abricot pourtant caractéristique du Condrieu. Mais il y a une belle minéralisé.

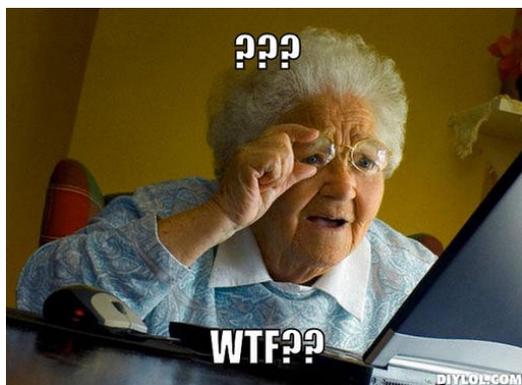
En bouche, fraîcheur incroyable, tout le monde est très surpris et le côté citronné donne une belle acidité en bouche même si Titou dira que la colonne vertébrale du vin est un peu verte à son goût. A titre personnel cela m'étonne beaucoup pour un Condrieu car ce n'est clairement pas un vin que j'apprécie beaucoup car je le trouve écœurant, et la, j'aime beaucoup, ce n'est pas écœurant pour un sou... la minéralité ressort bien en bouche et cela donne un vin très agréable à boire sur lequel on a envie de revenir !

2^{ème} vin d'apéro : on reste sur Condrieu et cette fois c'est une Dorianne ! Belle quille ! Les yeux de tout le monde brillent, ce qui démontre le niveau d'attente...

Déjà la couleur est beaucoup plus sombre qu'avant et au nez ressort un côté fumé. Nag lui dira que cela sent le liquide vaisselle... je note cela comme un compliment pour le vin !



Pour titou c'est un peu pétrole et Seb lui voit un point commun avec le précédent : le côté citronné sur lequel il dira : « ça fait un peu acide citrique, tu vois bien le poisson qui est derrière »



On est au deuxième vin et ça part en sucette niveau commentaires ! Ça promet !

Toujours sur le nez, Yo et Seb trouvent que ça fait un peu pharmacie...

En fait je crois que je me suis trompé de soirée, je dois être dans un club d'impro où il faut placer des mots qui n'ont rien à voir les un avec les autres pour en faire un truc cohérent : pharmacie, acide citrique et poisson, liquide vaisselle... du coup les mecs ont pensé que le seul moment où tu peux sortir ce genre de conneries les unes à côté des autres sans passer pour un guignol c'est pendant une dégustation de vin... bien joué les gars !

On enchaîne avec la bouche : « oh la bouche ! Oh la salope ! » Est-il bien utile de tracer l'auteur de ces propos ?

On note un léger manque d'équilibre, un peu trop de fraîcheur (ce n'est pas moi qui vais te jeter la pierre Tof !). Pour Nag et moi c'est un peu écœurant et là du coup je retrouve ce que j'aime moins dans le condrieu... Yo lui de son côté retrouve l'abricot qui lui manquait sur le premier, je le rejoins, l'abricot est là !

Pour Titou, le côté écœurant vient du Lys.

Pour Dom, c'est un vin « monolithique »

Ok donc je vois le thème de la soirée arriver : 7 guignols qui disent des saucisses sur le vin et on a foutu un intello au milieu. Le lien avec le cercle parent je suppose... faut toujours que les parents se

la jouent intello... mais bon en attendant entre les pharmacies, acide citrique et poisson, et liquide vaisselle c'est peut-être le commentaire qui se comprend le mieux. Je passe l'éponge pour cette fois Dom, mais ne me ressors pas trop de mots comme ça hein ! ;-)

Pour Seb, les deux vins n'ont rien à voir, celui-là est moins équilibré et il y a un peu de pêche en bouche qui lui fait penser à Chanson de Montez. Discussion sur Montez, Yo est ok ça fait penser à cela et c'est un vin qui vaut 34€ et donc moins que la dorianne.

Puis quelqu'un dans l'assemblée remarque un drôle d'objet qui trône sur le bar auquel nous sommes toujours adossés, une espèce de grande plaque blanche. Tof dit que c'est un truc d'Amanda qui fait de la lumière en mode luminothérapie et que tous les matins elle l'allume. Franchement chapeau Amanda, il faut avoir le moral de se mettre une lumière pareille dans la tronche quand on se lève le matin !!!



21h : Tof poursuit sur son rythme et ne nous laisse pas finir l'apéro, il fait son discours et va annoncer le thème pour que la soirée commence !!!

« 9eme saison du cercle » « 69 soirées », « 449 bouteilles »... Euh attendez là, on est pas en train d'assister à un plagiat en bonne et due forme ? C'est l'hôpital qui se fout de la charité ce discours, on s'est foutu de moi avec mes stars et voilà que numéro 1 fait pareil !!! Mais bon c'est pas mal ce petit discours et j'apprécie la dédicace aux stats...

Et là, l'annonce du thème : l'aveugle sauvé qui croit ou non ce qu'il v(b)oit !!!

J'imagine votre tête en lisant ce titre de thème :

Photo WTF

Petit silence dans la salle... personne ne comprends rien, le thème a l'air très compliqué... si y'en a pas au moins 2 ou 3 qui vont galérer avec le thème jusqu'à la fin de la soirée c'est qu'on a de la chance...

Tof reprend à merveille le cours de son discours et explique les règles :

8 bouteilles à l'aveugle

Chaque bouteille dégustée en 2 temps

- 1- On déguste normalement et on se prend le chou pour savoir qui a raison sur ce que c'est... concrètement jusque-là on change rien au bordel ambiant de d'habitude...
- 2- La on commence à mettre un peu plus de bordelais : Tof découvrira la chaussette et nous montrera la bouteille et 2 cas de figure :
 - a. Soit la bouteille est la bonne, ce sera le cas pour 4 bouteilles
 - b. Soit la bouteille découverte n'est pas celle qu'on a bue et ce sera le cas pour 4 bouteilles dans la soirée

Bon c'est moins compliqué que prévu mais c'est pas gagné non plus !

Allez hop c'est parti !!!

Mais avant de passer au 1^{er} vin, Tof nous dit que le thème a déjà commencé avec l'apéro ! Et la je me dis direct : « ah ben voilà, le premier ne m'a pas écœuré ce n'est donc pas un condrieu !

C'est donc le moment de dire ce que l'on pense et de dire si tous les deux sont des condrieu ou non et lesquels le sont...

Pour Dom et Nag, ce sont deux condrieux et ils sont dans leur bouteille

Pour Seb, Titou et Max, ce sont deux condrieu inversés

Pour Dom et Bas s'il y a un doute a avoir c'est pour le 2...

Pour Yo et moi (les seuls qui avons compris le thème a ce stade de la soirée j'ai l'impression...), le premier n'est pas un condrieu, le second oui... et Yo tente le condrieu de Chanson de Montez pour le 2 et un st Joseph de nez Montez pour le 1^{er}

Réponse : le premier est un 100% chardonnay (cuvée Préjugés 2016, de la maison Ventenac) et Titou l'avait goûté lors d'un dîner chez Seb il n'y a pas longtemps et avait dit qu'il pouvait faire penser à un Condrieu !!! Autant vous dire qu'il est j'en vénère de ne pas l'avoir trouvé... Pour moi c'est une superbe découverte !

Le second est le condrieu Chanson de chez Montez !!!

Yo et moi partons donc sur une bonne dynamique, on est chaud ce soir !!!

Pourvu que ça dure...

Allez on est parti pour le vin n°1 !

Dom attaque fort : « vu la couleur c'est pas du Bordeaux » —> ok je vois qu'il lui a fallu 20 min pour comprendre le niveau du groupe, il a recalé son vocabulaire et là tout de suite je comprends mieux !
Merci Dom !

Au nez tout d'abord : ça sent le bio pour Titou ça pianote, des notes de terre et d'humus, quelques notes de fraise aussi, voire de citron

Note du patron : tout a été ouvert à 19h et certains ont été carafés

On continue au nez avec de la cerise un peu kirchée pour Nag et moi

En bouche : c'est très bon, Dom et Yo y voient de la cerise aussi, mais un peu aigre selon eux..

Pour Max, il y a une belle fraîcheur en bouche

Nag se demande si ce n'est pas un chateaufort...

Bas reconnaît que cela minore et qu'il sent des notes d'humus, mais Pour lui on est pas en Bourgogne
Seb lui pense que certains Cote de Nuits peuvent avoir ces caractéristiques...

Titou enchaine : « le toucher de bouche est presque supérieur à Magnien »

Indice du chef : ce soir c'est 100% France... —> ça nous aide pas beaucoup là mais bon merci pour l'info

Dom reprend : « comme je sais que sur tout ce qui est dit il y a 80% de conneries, il y en a mathématiquement 1 ou 2 qui ont raison »

#Intello

Ok mais ça nous aide pas à savoir qui... mais bon j'avoue j'aime bien le raisonnement...

Bas continue sur son idée : c'est moins tranchant qu'un Bourgogne mais ça pourrait être un pinot de Loire

Dom : « j'ai peur de te suivre parce que tu m'as mis dans le caca la première fois... »

➔ C'est beau là naïveté... pour la prochaine fois Dom, Babas ne connaît que les trucs Bio et nature...

On revient sur la couleur qui est un peu guidée tout de même et qui nous fait penser à un vin un peu âgé mais il y a tout de même une belle quantité d'alcool donc on se sait finalement pas trop sur quel pied danser...

Premier tour de table :

Max : Bourgogne, Côte de Beaune, Corton

Yo : côte de Nuits, Gevrey de chez Magnien

Nag : c'est plat... ok, déjà on est pas d'accord mais tu as le droit d'avoir ton avis même s'il n'a pas de sens, mais sache que ce n'est pas la question qu'on te pose mon petit... je te laisse réfléchir et je reviens vers toi quand tu as un truc intéressant à me dire...

Dom : peut être que faux sur ce vin, pas sûr que ce soit un pinot, c'est vieux mais il y a de l'alcool, il est peut être en train de réduire... s'enclenche un débat avec Titou qui n'est pas sur la même longueur d'onde..

Ok merci Dom, tu as super bien résumé tous les commentaires fait jusque là, pour conclure que l'on est sur de rien sur ce vin. Non vraiment merci ça nous aide beaucoup... même remarque qu'à Nag... je reviens te voir quand tu as une réponse..

Tiens en parlant de Nag... alors ?

➔ Ok. N'est toujours plat, comme ton encéphalogramme qui t'empêche de me donner une réponse !!! Merci pour ta contribution !!!

Aurel : Bourgogne côte de Nuits

Bas : pinot de Loire

Seb : Bourgogne 2011, gevrey

Titou : Echezeaux 2012 de chez Noellat

Découverte de la bouteille ! C'est un Gevrey de chez Magnien !!! Yo si on fire !!!!

Tellement on fire que c'est louche en fait... t'es sur que t'as pas préparé la soirée avec Tof ?

Maintenant qui change d'avis par rapport à ce qu'il a dit avant vu la découverte de là Bouteille ?

Personne ne change.

Nag, Dom ? On change rien et on reste sur « rien » ? Ok on fait comme ça et on change rien alors !

En attente des réponses à la fin...

Vin n°2

On zappe toujours la couleur (cf précédente soirée de Tof) alors passons directement au nez.

Caramel pour Nag, impression à laquelle Tof ajoutera « c'est pas faux ». Qu'est ce que tu n'as pas compris Tof ?



Pour Dom, ça sent le brûlé et donc il y a des arômes empireumathques.#Intello

Et la Tof nous sort une brouillade truffée !!!! Ah elles sont loin les 3 graines qui se battent en duel !!!(désolé Tof je n'y étais pas a cette fameuse soirée mais on me l'a tellement racontée...je pense que ça va te suivre toute ta vie...)



La brouillade truffée, un régal !!! Merci Tof !!!

En bouche, très bel équilibre qu'apprécie particulièrement Dom et Bas qui dira que selon lui, la on est vraiment en Bourgogne !

Pour Nag, il y a un peu (trop ?) d'acidité et Seb note une longueur inférieure au précédent.

Titou, lui, voit une chauffe un peu trop présente avec du Bois neuf et il dit qu'on pourrait être sur la bouteille d'avant à savoir le Gevrey de chez Mangnien.

Yo lui nous alerte sur la couleur et va voir plus au sud !!! On ne la regarde jamais vraiment cette couleur et on en parle rarement, c'est bien dommage...

Seb prend moins de plaisir sur ce vin au contraire de Dom qui le trouve plus aboutit et plus équilibré, tout comme Nag qui l'aime beaucoup.

Allez on se lance dans les conjectures !

Titou : chateaufort 2012 ou 2014. Sidération dans la salle, d'abord il nous dit qu'on pourrait être en Bourgogne et ensuite il nous sort un chateaufort ! Personne ne le suit et tout le monde lui tombe dessus, il se fait fumer pour cette hypothèse un peu trop osée...

Max : Bourgogne, Côte de Beaune, Pommard

Aurel : pinot, Bourgogne, Côte de Beaune

Seb : Bourgogne, Côte de Nuits, 2006 ou 2008, Gevrey vosne ou corton. Eh ben on se met en mode

Titou mon Seb ? On balance tout ce qui nous passe par la tête comme ça on maximise les chances d'avoir bon, voire de tomber pas loin ? Chapeau...



Dom : « je vais la jouer modeste parce que je connais moins la Bourgogne que vous, et je vais dire Beaune »

On enchaîne alors un débat sur le niveau d'alcool... qui en a le plus ? Le premier ou le second ? Comme d'habitude on arrivera pas à converger mais bon...

Bas : corton !

Nag : pommard

Yo : il est emmerdé, il a envie de dire côte de Nuits, mais il y a un truc caché qui le dérange...

On dévoile une bouteille !

La Chapelle 2000 !!!

Bas enchaîne de suite : « ça aurait été sympa de l'ouvrir avec nous celle là ! » cela traduit bien l'avis de l'assemblée, personne ne croit au fait que ce soit une Chapelle sauf Titou, donc personne ne change d'avis !

Titou nous rappelle qu'il est intimement persuadé que ce n'est pas un Bourgogne...

Vin n°3

Peu de discussions sur ce vin puisque tout le monde en a pensé à peu près la même chose et tout est allé très vite.

On sent très bien le bois, le poivron, un peu en mode « aristocratique » comme dit Titou.

Un débat tout de même sur le fait qu'il soit bouchonné ou non...

Dom : il a le cul sale celui là

Yo : ça me rappelle une fille

Dom : tu la retrouveras sur Facebook

Pour Titou, c'est un cabernet Sauvignon pas mûr, et Yo dira que la fermentation Malolactique a été faite à l'envers...

Quoi qu'il en soit, c'est un consensus sur Bordeaux sans trop discuter car le vin ne nous transcende pas...

Tof découvre la bouteille : Lynch Bages 2001

Yo dira tout de suite : si c'est un Lynch Bages 2001 alors c'est qu'il a avalé un chêne liège !!!

Pas de discussion sur qui pense quoi... —> NEXT

Vin n°4

Au nez : violette pour Max, réglisse pour Nag

Pour Dom, une de ses expressions typiques s'applique bien nous dit-il : ce vin c'est comme Jeanne Moreau, on sait qu'elle a été belle mais on ose pas lui dire ce qu'elle est devenue. Il dit cela quand un vin a beaucoup de matière mais qu'il s'est oxydé...

Il enchaîne : le vin que tu achètes, ça doit être une rencontre et une chance

Je dois dire que je suis assez d'accord avec Dom sur ce coup...

En bouche c'est frais, fruits noirs, toujours un peu alcooleux, avec des notes d'épice et de menthol.

Pour Titou c'est monstrueusement bon voire même addictif !

Pour Nag c'est très grand !

On met en avant des notes de sous bois, de champignon...

Alors c'est quoi ?

Bas : chateaufort

Dom : le menthol lui fait dire Bordeaux

Seb va en Rhône Nord

Dom lui fait remarquer que dans ce vin il n'y a pas de Syrah mais du cabernet sauvignon et Seb change d'avis !!!

Dom en rajoute une couche de manière très asservie, « une construction comme ça c'est Bordeaux ! »

Yo est ok, il n'y a pas de Syrah et Nag ne trouve pas de poivre donc pas de surah non plus
Dom enchaîne avec un très beau Pauillac

Nag : Haut Brion

Titou : Trevallon en raison du menthol, des fruits frais et de la complexité qui vient selon lui du soleil, et il ajoute 2005 quelques secondes plus tard !

Max : Bordeaux Rive droite

Yo : rive gauche, pauillac 2008

Nag revient sur un grand Pessac de 2006 ou 2007

Personnellement je reste sur un simple Bordeaux (Babas, il faut vraiment qu'on avance sur ces vins de Bordeaux...)

Seb change finalement d'avis, une fois n'est pas coutume : rive gauche, pauillac 10-12, type Baron ou Comtesse

On découvre la bouteille et c'est un MONTBOUSQUET !

Dom dit que cela pourrait être le Lynch Bages d'avant mais c'est impossible car les bouteilles qui ne sont pas les bonnes ne se retrouvent pas plus tard donc on est sûr que ce n'est pas un Lynch Bages...on attendra un peu pour avoir la réponse !

Vin n°5

C'est lacté, des notes de sous bois, on est peut être bien de l'autre côté par rapport à celui d'avant... on note le côté apaisé du vin.

Au nez c'est tout de même assez alcooleux, mais en beaucoup plus apaisé.

Du café et de la torréfaction pour Titou, Yo et Dom

On note aussi une certaine acidité que l'on associe à la jeunesse du vin, ou alors à une grande année pas encore fondue. Peut être 2010 pour Dom.

Il y a tout de même une certaine puissance.

Seb qui se met en mode PDG qui fait l'évaluation de son COMEX en dira : « pour trouver un axe d'amélioration, il faudrait un peu plus de longueur » —> ok tu trouves rien à dire donc tu dis un truc histoire de dire que tu as dit quelque chose quoi...

Pour Titou : Poyferre

Seb : clos fourtet st emilion 2005

Nag : un peu plus fin qu'un Poyferre selon lui, il se positionne donc sur un Barton

Titou fait remarquer qu'il y a une colonne de cabernet sauvignon

Yo : il y a une attaque intéressante mais ensuite ça tombe un peu

Dom : figeac car c'est un peu hybride, beaucoup de Cabernet... Yo aile ce raisonnement et s'y rallie

Bas : Pavie

Aurel : St Emilion me va bien, je commence à comprendre la différence entre gauche et droite

Titou et Dom s'entraînent l'un l'autre : Ce n'est pas trop lacté, ils pensent que le cabernet est entouré de quelque chose d'autre, probablement du Merlot.

Tof découvre la bouteille : Conseillante 2007 !

Dom : « ah ben voilà, la conseillante dans une mauvaise année c'est ça ! »

Titou est ok, ceux qui l'ont positionné en rive droite aussi. Nag ? « Ben oui puisque tout le monde change je change avec ! » eh ben voyons !

Au final tout le monde change et se met sur la conseillante ! NEXT !

Vin n°6

Du café. De la torréfaction, un peu de menthol et un poil de poivre...

Pas mal d'alcool pour Titou qui évoque même la colle, ce à quoi Dom dira : « il est aldéhydé »

➔ Ok 20 point vocabulaire pour Dom qui atteint le score de 200 points vocabulaire pendant cette soirée ! t'es sérieux Dom quand tu dis ça ? Non parce que je ne suis pas sûr qu'il y ait un seul d'entre nous qui sache ce que c'est qu'un aldéhyde...

Pour les plus curieux, vous pouvez aller voir ce lien : <https://fr.wikipedia.org/wiki/Aldéhyde>

Pour Max, ça pétrole à mort, on reste dans le même registre donc... et Seb trouve quant à lui qu'il manque d'aération...

Au bout de quelques minutes dans le verre, les fruits, et en particulier la myrtille se font plus ressentir

On évoque la grenache et donc le chateaufort, théorie qui prend du sens lorsqu'on mentionne les pruneaux qui peuvent être parfois très présents sur cette appellation.

On évoque aussi de la confiture, des épices... tout cela nous laisse dans l'univers de là Grenache, de la Syrah, voire du Mourvedre... cela doit être une année hyper solaire pour Titou car il est d'accord avec Nag qui le trouve très alcoolisé

Allez on se lance dans les hypothèses à l'aveuglette !

Dom : chateaufort sans conviction mais il le trouve trop épais et hésite avec un Languedoc (on boit du Languedoc chez les Ramé ???)

Titou : très joli vin, il pose la question de l'âge qui engendre un débat. Une fois encore pas de conclusion... il se lance sur un Clos des Papes 2005

Yo : La gardine

Dom qui goûte et regoute et regoute encore se range sur le Languedoc car il y a pour lui du Grenache Je me permets de dire à Tof que son thème est impossible et qu'il se fout bien de notre gueule ! Il me charge en me disant que le mien n'était bien pire ! mouais... c'est surtout que vous n'avez pas été au top !



Titou change d'avis et se range à l'avis de Max pour un Gilel Pierres Noires. Nag fait de même en optant pour Gimel.

Babas : Bordeaux Rive Gauche

Seb : chateaufort La Gardine 2012

Pour moi ce sera chateaufort, et plus particulièrement Beaucastel en raison des pruneaux

Tof découvre la bouteille et c'est un... Pichon longueville 2004 !!!

Babas le sent bien mais personne ne change d'avis et tout le monde campe sur ses positions... à suivre...

Vin n°7

Tout de suite Seb nous fait une Titou sans attendre que les autres aient pu être servis : « ah ben là on a changé de Région !!! »

Dom est quant à lui resté sur le vin précédent : « tu te moques de nous avec le Pichon ??? »

« Ce serait pas la première fois qu'il se fout de notre gueule » répond Yo

Nag lui « surkiffe », « bande », « adore » mais « il n'a pas la bouche du nez »... dis comme ça en effet...

Pour Seb il a un nez de Bourgogne, mais la bouche le mène en Rhône. Il opte pour une Landonne 04. Dom lui note beaucoup d'alcool. Décidément tous les vins de ce soir auront été qualifiés à un moment ou à un autre d'alcooleux !!!

Max adore aussi

Quelqu'un note qu'il y a des épices et qu'il faut y faire attention !!!

S'enchaîne alors un débat sur la Landonne proposée par Seb... certains sont ok d'autres non mais un consensus se dégage sur Cote Rôtie, en particulier pour Titou, Nag, Yo, Max et moi.

En revanche on revient sur le fait que cela pourrait être une des bouteilles déjà découverte mais certains semblent ne toujours pas comprendre qu'une fois qu'une bouteille est découverte soit c'est la bonne soit les vins suivants ne seront pas ça... quand je disais au début du CR que le thème s'annonçait compliqué... on en est au vin numéro 7 mais c'est le 9eme vin dégusté et la soirée commence à devenir un joyeux bordel !!! Il devient très dur de suivre...

On lance les réponses !

Titou : Vialliere 2012

Seb : Landonne 04

Bas : côté rôtie

Nag : Ampuis 11

Dom : côte rôtie

Yo : se range pour la Landonne 01 ou 04

Max :côte rôtie

Aurel : Ampuis ou vialliere pour le café...

Tof découvre la bouteille : Vialliere 2009 !!!

Personne ne souhaite changer on est dans la bonne direction...

Vin n°8

« Cho choc ho chocolat !!! » pour Max, Titou et Yo

Dom se contente d'un « ça a l'air bon » en humant son verre (point vocabulaire pour moi aussi !!!)

Max note que cela crame les poils du nez, signe d'un vin alcooleux une fois de plus...

Certains évoquent le chateauneuf, alors que Titou penche pour peur bleue...

On note de la mûre, des myrtilles, des fruits noirs quoi...

Des notes de bois aussi, du bois neuf pour Titou qui lui ferait penser à La Gardine... on évoque même plus que du bois, mais une chauffe un peu forte !

Dom : chateauneuf, domaine La Nerthe

Max : jeux donjon

Yo : chateauneuf, clos st jean 14

Nag se range à cette idée lui aussi

Bas : chateauneuf

Seb : La Gardine 2012 ou clos st jean

Titou reste sur leur bleue 2011

Perso j'opte pour le vieux donjon pour son côté croquant

Tof découvre la bouteille : Côte Rôtie côté blonde du domaine Rostaing !!!

Titou s'exclame : « oh oui c'est ça ! Rostain c'est toujours un truc de petite pute je change pour Rostain !!!

Babas, opportuniste le suit...

La soirée se clôture et il est temps de donner les réponses et de voter pour les vins préférés !

Réponses :

Vin n°1 : Gevrey Chambertin 1^{er} cru, les Goulots, 2010, Domain Michel Magnien

→ 3 bonnes réponses : Yo (appellation et Domaine) et Seb et Max (Côte de Beaune)

Vin n°2 : Charmes Chambertin Grand Cru 2008, Domaine G. Prieur

Bouteille dévoilée : Hermitage La chappelle 2003, Domaine Jaboulet

→ Seul Titou a trouvé du Rhône en disant Chateauneuf, mais bon c'est pas tout à fait le même endroit non plus hein...

Vin n°3 : Château Ducru-Beaucaillou – Saint Julien, 1990

Bouteille dévoilée : Château Lynch Bages, Pauillac, 2001

→ Tout le monde avait dit Bordeaux, mais personne ne s'était vraiment avancé sur un domaine (ou alors j'ai raté une partie des discussions...)

Vin n°4 : Château Montbousquet, Saint-Emilion Grand Cru, 2011

→ Seuls Titou et Bas n'ont pas trouvé la région, et dans tous les autres qui ont dit Bordeaux, seul Max a donné Rive Droite !

Vin n°5 : Château La Conseillante, Pommerol, 2007

→ Une fois la bouteille découverte, tout le monde se range sur cette idée !

Vin n°6 : Clos des Papes 2009

→ 3 personnes ont dit Chateauneuf, Yo, Seb et moi. A noter que Titou avait dit au départ Clos des Papes 2005, mais s'est finalement rétracté... dommage... l'influence des gens qui parlent autour de nous... c'est moche d'être aussi près et de foirer à cause d'un copain...

Vin n°7 : La Landonne 2004 de chez Gerin

→ Tout le monde était en Côte Rôtie, mais Seb puis Yo qui s'est rangé à son avis ont tout trouvé ! Bien joué !

Vin n°8 : Cote Rotie, Côte Blonde, 2012, Domaine Rostaing

→ Tout le monde était en Chateauneuf au départ mais Titou et Babas se sont rangés à dire que c'était finalement la bouteille dévoilée ! Bien joué à vous aussi !

Bon au final, on a pas tout trouvé mais la performance a été d'une très belle facture, et en tout cas bien meilleure que chez moi, bravo à tous, ça c'est une performance de Division 1 !



Les vins dégustés



Les vins dégustés, suivis des bouteilles « pirates » dévoilées

Concernant les vins préférés du soir... nous avons choisi 4 vins sur les 8 :

Titou : 1,5,7,8

Bas : 3, 5, 7, 8

Max : 1, 4, 5, 7

Seb : 1, 3, 5, 7

Dom : 1, 4, 5, 7

Nag : 2, 3, 5, 7

Yo : 1, 3, 5, 7

Aurel : 1, 3, 5, 7

Une première remarque est que le vin n°2, le Charmes Chambertin Grand Cru n'a été cité que par Nag... Encore un camouflet pour la Bourgogne ? Le Clos des Papes, lui n'a été cité par Personne ! 2^{ème} remarque, les Côtes Rôties, si adorées par le cercle, ne sortent pas très bien et ne sont clairement pas les vins préférés de ce soir...

Le Gevrey de Magnien ressort 6 fois sur 8 en tête, c'est donc naturellement le grand gagnant de cette soirée. A remarquer que les gens qui ne l'ont pas mis en premier ne l'ont pas cité !

Si j'applique une méthode un peu mathématique en attribuant : 8 points quand on a mis un vin 1^{er}, puis 6 quand on l'a mis second, 4 si 3^{ème} et 2 points si 4^{ème}, on arrive au résultat suivant :

Vin Préféré : Gevrey de Magnien avec 48 points

2^{ème} vin préféré : La Conseillante avec 36 points

3^{ème} vin préféré : Ducru Beaucaillou avec 32 points, donc très près de la Conseillante

4^{ème} vin préféré : La Landonne avec 20 points

Le Montbousquet ressort avec 12 points, puis Le Charmes Chambertin grâce au vote de Nag qui l'a mis en premier (8 points) et enfin, la côte rôtie de Rostaing ressort avec 4 points.

En synthèse, je finirai par 3 points :

-Merci beaucoup Tof pour cette superbe soirée, le thème était très sympa, finalement pas si compliqué et on a passé un moment très sympa ! Et merci de nous avoir fait goûter de si belles bouteilles, pour ma part il y en a un certain nombre que je n'avais jamais bues et j'ai pris énormément de plaisir ! Par ailleurs, cette soirée restera pour moi comme le point de départ de la compréhension entre Rive Droite et Rive Gauche... Je vous rassure on y est pas encore mais j'avance petit à petit...

-Merci à Dom qui a été un super guest comme attendu ! J'ai un peu charié dans mon compte rendu, mais j'espère que tu ne m'en tiendras pas rigueur, les membres du cercle Divino te diront que c'est mon style de Compte rendu... ;-)

-Désolé pour le retard, j'ai un peu losé sur le timing... je paierai ma bouteille de Silex 2010 comme promis lors de la prochaine soirée !

La bise les amis et à demain pour le We en Loire !

Aurel

Written from my Ipad, please excuse itypos