

Tradition, modernité et savoir-faire

Non ce n'est pas le triptyque d'un partie politique, ni le nouveau slogan de la FNSEA, mais bel et bien le thème d'une soirée qui, pour ma part laissera un très grand souvenir. Pourquoi me demanderez-vous :

- Parce que la soirée commence à 21 h 30 HT ?
- Parce que cette espèce de pince de Nag a trouvé le moyen d'organiser une soirée financée à 95 % par le guest ?
- Parce que je suis venu en transport et vais, de fait, pas rentré au volant à 4 grammes ?
- Parce qu'au moment du coup d'envoi de la soirée, le LOU en a déjà 20 dans la musette ?
- Parce qu'elle fut l'occasion d'une rencontre unique, alchimie de personnes différentes guidée par cette même passion, le Vin ?

En effet, derrière ces petites blagounettes qu'il est de bon ton d'agrémenter nos comptes-rendus, nous avons eu le plaisir et l'honneur de partager un moment unique avec Cédric Lecareux, cousin de Nag et propriétaire exploitant du Domaine Les Capréoles en Beaujolais à Régnié Durettes.

Mais revenons à la chronologie de ce qui aurait pu s'annoncer comme une soirée foirée. Arrivé le premier, votre humble scribe franchit le portail du 28 rue des Champarons à Colombes à 20 h 20. Surprise, je suis le premier. En même temps l'invitation a de quoi être surprenante : « pour des raisons logistiques, la soirée ne pourra commencer avant 21 h 00, mais vous pouvez venir à 20 h 00 ». Et on fait quoi pendant 1 heure, un baby ?



Les enfants et Mag jouent, le chat ronronne, Nag regarde son Iphone... Dans la cuisine figure une seule carafe remplie d'un liquide rouge. Nag ne semble pas speed. Certes la table est mise et le four rejette sa lumière dans la pièce, mais sauf si je suis le seul et que Nag et Mag me regardent, ça risque de faire juste sur les quantités...

20 h 35, Seb arrive. Le signal est donné. En temps normal, le steack est déjà quasiment au digeot, il va donc falloir envoyer. Nag semble avoir retrouvé un tir bouchon, une première bouteille en chaussette fait enfin son apparition sur la table. Assoiffés, nous nous jetons sur le précieux liquide, d'un jaune pâle aux reflets légèrement verts. Le nez est... Putain Titou et Toff arrivent, il sera dit qu'on ne picolera pas

ce soir !! Après les bises de circonstance et les nouvelles baclées, nous nous jetons de nouveau sur nos verres. Un nez fleur blanche pour le scribe, gras et beurré pour Toff. Seb ressent de la pierre à fusil. Les avis divergent : au nez Toff le voit en Chardonnay (à cause du beurre), Titou et le scribe sur une Marsanne, Seb discute de l'allergie de Mag au blanc : après ingestion, elle se transforme en Elephant Woman... Etonnant, car les femmes aiment le goût du blanc... Après avoir rédigé sa prescription médicale, Seb se range à la majorité. En bouche, il y a de la tension pour Seb, de la minéralité et un bel équilibre. Les avis, à l'instar du saucisson, restent tranchés et chacun sur sa position : Toff voit un Charonnay, Titou reste sur son avis : un Chardonnay du Sud de la Bourgogne ou une Marsanne ou un Viognier... Et si c'est pas ça c'est forcément un Sauvignon, à défaut un chenin...



Redaere Bagbo quae sunt Bagbo il s'agit bien d'un Charonnay, un Côteaux du Lyonnais « Prestige » du vigneron Regis Descotes

Très belle découverte à un rapport qualité prix imbattable (8 €). Nous félicitons Nag sincèrement. Celui-ci nous avoue avoir pris un risque ce soir, mesuré, mais un risque tout de même. Il est 21 h 05, et le seul risque que je vois à ce moment c'est que le steak n'a que deux verres dans le gosier et une communion à préparer le lendemain. A tout moment il peut descendre se servir à la cave, même si « c'est pas l'thème » !

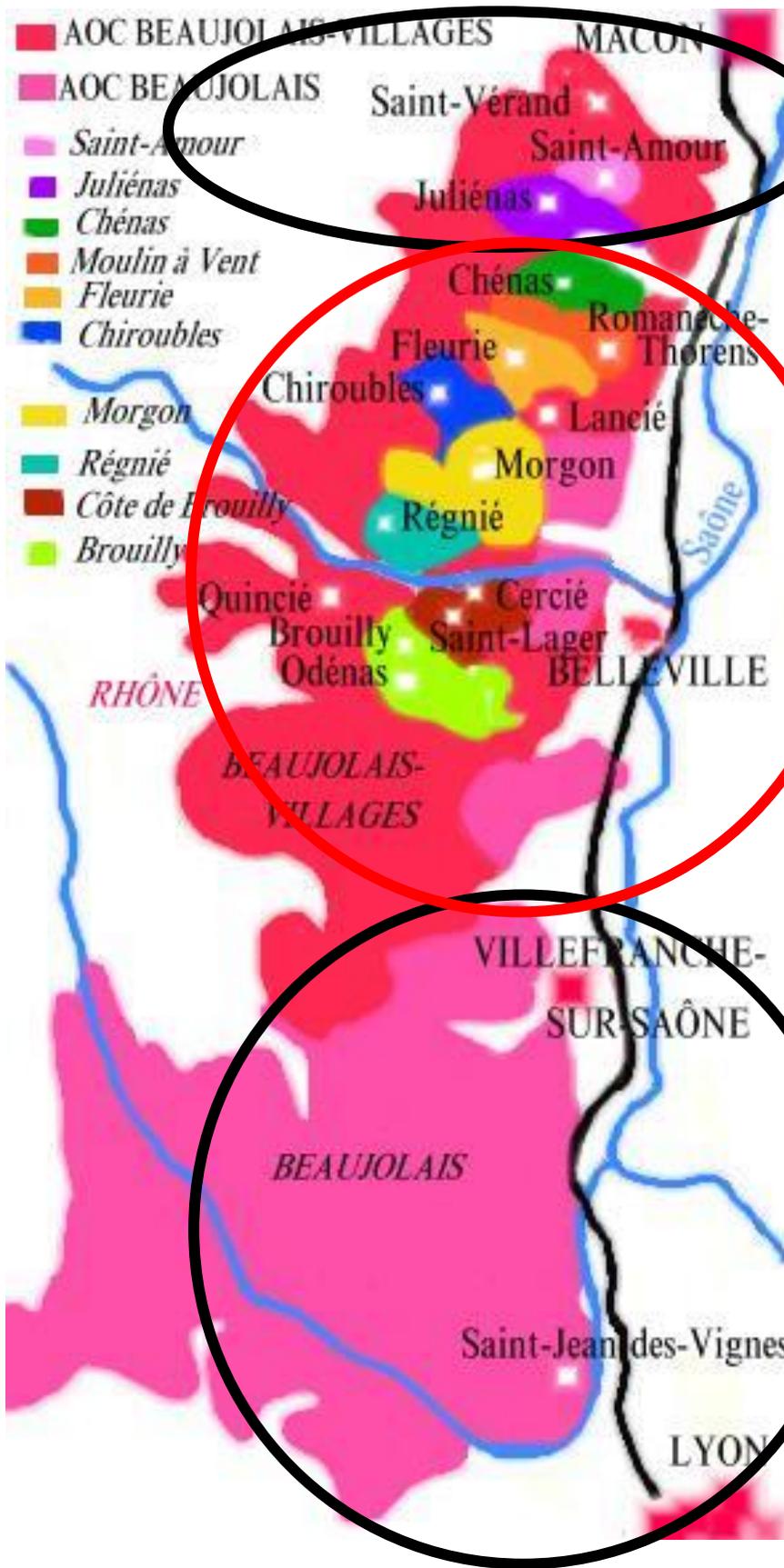
21 h 05, arrivée de Babass et Aurel trempés de la tête au pied... Nous comprenons enfin que c'est le guest qui amène les bouteilles du soir (sauf la carafe dans la cuisine)... Qui est-il ? Les pronostics vont bon train : peut-être l'acheteur de vente privée ? Peut-être le mec de Cumel ?

Aurel, homme de parole s'il en est, s'aquitte de son retard de CR (d'où mon empressement de rédiger celui-ci en un temps record ;-)) et nous fait l'honneur de laver le sien avec une cuvée Silex 2010. A l'ouverture, le nez est oxydatif (très / trop ?), entêtant, il révèle du coin, de la noix et des notes de poivre de Sichuan pour Titou (quel snob !!). En bouche, on a des notes d'hydrocarbures, de melon jaune, de fleurs blanches. C'est long, très long et très bon (comme quoi c'est lié ☺). Titou nous dit que cette longueur est symptomatique du Silex et que le changement du père au fils a conduit à un changement de tension : le fiston cherchant des sauvignons plus taillés à la serpe. Ce vin associe longueur et équilibre, il nous transporte vraiment. C'est un véritable régal. Merci Aurel, tu es tout pardonné !!



21 h 12, enfin le guest : la pierre angulaire de cette soirée, la poutre maitresse, arrive. Les bras chargés de quille. L'œil du scribe pépète... J'ai bien fait de venir en transport !!

Cédric Lecareux est vigneron propriétaire depuis 2014. Auparavant il travaillait dans le vignoble de Gerard Bertrand pour ses propriétés en propre. La propriété occupe aujourd'hui 5 hectares d'un seul tenant. La maison mise sur la qualité au détriment des rendements (quitte à acheter du raisin les années défavorables comme nous le verrons un peu plus tard). Il est en bio et est présent au salon des Vignerons indépendant Bio au Parc Floral. Il ne produit que du rouge et du rosé et ce soir nous ne dégusterons que du rouge. Il y aura des vins de Cédric mais pas que. Les vins sont de la région administrative.



Foncier (agricole) trop cher !!

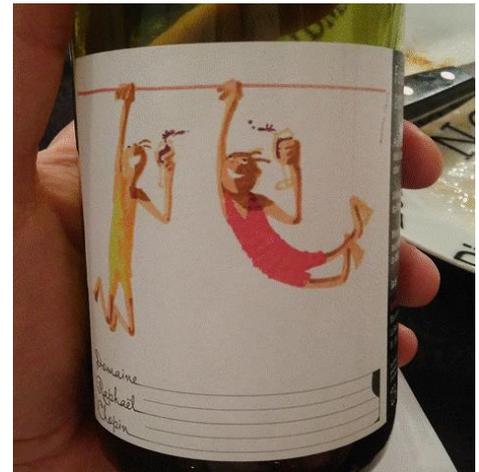
C'est là qu'il faut être !!

Foncier (habitat) trop cher !!

1^{er} vin : Raphaël Chopin Funambules 2017

Passé la description, place à la dégustation. Le 1^{er} vin présente une robe grenat. Un nez sur le fruit rouge croquant avec un très léger fumé (Titou). Toff ressent l'alcool. Ce nez m'amène sur un Gamay. Pourtant, la bouche m'en, éloigne : on a de la tension, et de l'alcool mais le fruit est fondu là où on attendrait un fruit croquant en bouche pour un beaujolais (humilité, toujours !). Seb évoque le panier de fruit, Nag le Yoplait... L'alcool est également très présent pour Toff : le scribe et Seb se retrouvent sur la cerise à l'eau de vie.

Cedric nous explique que nous sommes sur une macération carbonique ou carbo (pas carbonara Bass !!). On laisse faire les grappes entières avec les levures indigènes). Ce n'est pas le vin de Cedric mais celui d'un ami, Raphaël Chopin, et sa cuvée Funambule 2017.



2^e vin : Les Capréoles / Beaujolais Lantignié / L'Amourgandise 2017

De l'influence du vin sur notre bande de copain. Alors que l'atmosphère est souvent studieuse dans notre cercle à l'approche de flacon, c'est la camaraderie la gouaille qui l'emporteront à la dégustation de celle-ci. Mag se permettant un commentaire judicieux sur ce vin se verra rétorqué par Titou « qu'est-ce que tu fous là toi encore ? ». Si on retrouve certains marqueurs du beaujolais avec son fumé et ses fruits rouges (groseilles et fraises) des notes herbacées de ronce et un fond de noisette pour Titou le caractérisent. En bouche, on a de l'épice du cacao des fruits rouges. Un mot ? Plaisir... C'est le vin des copains par excellence. Copain du saucisson et amant de la rillette, ce vin n'a pas son pareil pour sublimer un match du tournoi en fin d'après-midi...

A noter que ce vin est réalisé à 50 % en carbonique.



3^e vin : Les Capréoles / Brouilly / L'Hydrophobe 2017

Un nez : la banane... La banane noire qui traîne au fond du frigo. Ce nez me dérange. La bouche est plus flatteuse, elle présente une belle longueur, des épices (poivre), de la banane et une présence d'alcool du à son jeune âge. Cedric partage notre remarque sur la banane et est d'autant plus surpris que ce sont des levures indigènes et non des levures industrielles (et notamment celles fréquemment employées dans cette région pour donner ce goût caractéristique – ou stigmatique...). En fait ce vin est réalisé avec des raisins de négoce. Ils proviennent de Brouilly terroir particulier du beaujolais qui présente la caractéristique de reposer sur une pierre bleue la diorite. Ce vin est élevé 6 mois en barriques et présente de fait un léger bois. Toff lui trouve de la matière. Passé l'aération, la banane disparaît et fait apparaître un très joli fruit bien rond. Cette découverte est d'autant plus intéressante qu'elle partait sur une déception (toute relative) et se termine sur un vin vraiment intéressant. A voir dans son évolution...



4^e vin : Gamay d'Auvergne 2009 / Vignes de 50 ans

Un disque qui laisse à penser qu'il a quelques années. Ce gamay nous met plein d'agrumes dans le tartin, de la fraîcheur, du poivre. La bouche part sur le poivre également. Nous touchons au sensible, au subjectif. Ce vin est issu de vignes cinquantenaires qui furent arrachées... en 2009. Il s'agit donc du dernier vin produit par le domaine familial en Auvergne (n'oublions que là-bas un chou est un chou et l'arrachage des vignes a été l'occasion de vendre des droits de plantation ☺). Un joli vin, sur la fin, il faut le reconnaître, mais qui transmet une certaine émotion.

5^e vin : Raphaël Chopin Archambault 2016

Un nez alcooleux mais du fruit rouge et noir pour certains (Aurel et Bass notamment). Titou y voit des notes herbacées, votre humble scribe de la menthe (poivrée précisera Titou). En bouche on retrouve des fruits rouges (framboise) mais aussi une présence d'alcool un peu dérangeante. Il s'agit d'un Morgon. Nous ne sommes pas spécialistes de cette région et encore moins de cette appellation de fait. Mais force est de constater que l'on retrouve tout de même des marqueurs que l'on peut avoir chez Marcel Lapiere. En dépit de l'alcool trop prononcé, c'est bon, gourmand.



6^e vin : Les Capréoles / Régnié / Diaclase 2016

Nous enchainons notre visite au gré des pierres dorées. Une nouvelle appellation Régnié.

Un nez de fruit rouge framboise et noir (cassis) pour d'autres. On retrouve ces notes herbacées mais aussi un peu d'épice (poivre). Il présente un très bon équilibre en bouche et beaucoup de fraîcheur du fait du citron jaune assez présent. Très joli vin, probablement le plus abouti des beaujolais de la soirée...



7e vin : Vignes de l'Hospice / Guigal / 2012

Pause !! Clope ? Non, pause sur le Gamay et place aux épices (mais pas de poivre blanc) au nez, au cacao et à la vanille... On est en Syrah... et probablement à 100 %. Rhône Nord à coups sûrs. Pour les plus pertinents, la vanille nous amène chez Guigal. Deux camps s'affrontent : Titou, Aurel et Babass sont en Côte Rôtie (et pourquoi pas Cumel... même si ce n'est pas encore une Côte Rotie), Seb, Toff en Saint Joseph. Et Titou ? En 2012...

Bravo à Toff et plus particulièrement à Seb qui a trouvé les vignes de l'hospice et bravo (tout de même à Titou qui a trouvé l'année).



8e vin : Les Capréoles / Régnié / Sous La Croix 2017

Abreuvés (et non avinés – encore que...) comme il se doit, nous basculons dans le mystique. Si les marqueurs ne nous laissent que peu de doute (c'est plus simple avec le bouteille sous les yeux !!) ce qui marque c'est la minéralité et la longueur. Le fruit est plus rond, il a plus de corps pour Aurel et plus de matière. Cette évolution est d'autant plus notable que ce vin est mis en bouteille depuis... 10 jours !!! Et, comme le dit Toff, il s'est tapé 500 bornes !!

Cette réussite provient probablement de son terroir puisque nous sommes sur un 100 % parcellaire, égrappé à 100 %, bâtonné et élevé en barrique. Nous sommes donc loin de la carbo des amoureuses... et la différence se voit : est-ce meilleur ? A mon sens c'est différent, l'un est le vin canaille, comme évoqué plus tôt alors que Sous La Croix est la cuvée phare de ce domaine avec un élevage particulier. Ce vin fera le compagnon idéal d'une belle viande bien persillée (pas vrai Nag ;-)).



Un grand merci à Nag et à Cédric pour cette soirée en terre rhodanienne. A la vue de notre oenothèque sur le site internet, force est de constater que nous avons comblé une partie de notre retard sur cette appellation qui mérite d'être plus que considérée...