

## Soirée Chez Babas

**Jeudi 28 Juin 2018**

**Paris**

Par une belle soirée de Juin, Babas nous reçoit pour la première fois dans le cadre du Cercle Bacchus.

Un bel appartement, dans les beaux quartiers....

Une grande terrasse, avec vue sur la tour Eiffel....

La classe quoi, en toute simplicité !

Je me dis alors, en mon fort intérieur : « Ce soir, on boit dans les cases bleues du Monopoly ! » (la vérité du jeu me dira que l'avenue Mozart est dans les cases orange, beaucoup moins prestigieuses...)

Les choses changent, votre scribe a décidé d'être sérieux ce soir là, et a été déposé en taxi pour cette soirée.

Il ne prendra donc pas le volant au retour, il est prévu qu'il dorme chez Yo.

La soirée s'annonce donc (TRES ?) lourde...

Tout comme l'humour en vogue du moment qui nous annonce que les Allemands, qui viennent de sortir de la Coupe du Monde 2018, « ont toujours été meilleurs en 14 qu'en 18 »

Les spécialistes apprécieront.....

Le temps est superbe, et la soirée s'annonce des plus douces.

Le temps que tout le monde arrive, Babas nous sert un vin blanc, d'une couleur jaune clair.

Au goût, certains reconnaîtront « un chardonnay classique », alors que d'autres le verraient plus en chenin, par son absence de « beurre » et de « gras », ou alors un chardonnay, mais du côté de Chablis.

Pourtant, c'est une maison connue des convives, et une « classique »:

C'est un Puligny Montrachet 2010 Les Rechaux de chez Boyer Martenot



A noter que la température est parfaite pour le déguster pour votre scribe (alors que certains vont la critiquer pour son côté légèrement trop chaud !)

Comme les derniers se font attendre, cette bouteille sera doublée pour faire patienter les soiffards autour de la table.

Par la suite, un champagne sera sorti à l'aveugle pour « célébrer » l'anniversaire de Babas.

Il sera en carafe.

Au nez, on a un côté effervescent, poivré, avec du coin et une légère surmaturation. Un côté acide « citrique » aussi, qu'on retrouve au goût, avec un fort côté miellé, voire « ciré », qui lui donne un certain âge.

On le trouve un peu court au goût, peut-être un peu passé ?

On pense voir du pinot Meunier dedans.

C'est pourtant 100% chardonnay :

Dom Ruinart Blanc de Blanc 2004



Il est bon, très bon, mais certains d'entre nous ne sont pas éblouis, voir un peu déçu, car elle n'est pas à la hauteur de ce que nous attendons face à une bouteille de cette qualité.

Arrive enfin le thème de notre hôte :

**« 4 couples, 4 cépages !, Ou le mariage du terroir et du raisin »**

On retrouve, ce qui devient une habitude dans le Cercle Bacchus, une précision dans le thème qui n'est compris que par notre hôte...

Pour les autres, ce n'est pas clair, voir le bordel !

Après quelques explications, nous comprenons que nous allons travailler sur des Cépages identiques, mais provenant de régions différentes....

Il nous faudra donc trouver le cépage commun, puis éventuellement les régions de provenance des bouteilles présentées.

### **Le premier couple est composé de 2 vins blancs**

A la couleur, c'est déjà assez surprenant:

Un jaune profond, voir orangé, pour le premier,

Un jaune clair, tirant sur le vert pour le second

Même cépage !

Même cépage ?

A noter que notre hôte nous sert le second dans une carafe « dé à coudre » qui manque de déborder, façon « pichet de Côte du patron ».

Nous penserons à lui offrir de vraies carafes pour son anniversaire (l'année prochaine donc?)

Le coté gras du premier nous donne chardonnay, mais un coté iodé amène certain sur du chenin.

Le second est beaucoup plus difficile à situer. Nous ne sommes pas sur des « classiques ».

Une précision de notre hôte, important pour nous : « Nous sommes en France ! »

Le premier dégage un côté « pomme cidrique » (y en a !), voir poiré, et une sucrosité impressionnante, un côté rond et une certaine longueur, avec une légère amertume en fin de bouche.

Un côté pain grillé toasté pour Tof, que ne retrouve pas Titou.

Une belle intensité et un bel équilibre

Pour le second, on a au nez un côté Bonbon acidulé, type bêtise de cambrai

Au goût, on a de la noix, voir noix de pecan, et un côté fumé.

Au goût, on a un côté gras, rond (un peu trop pour Max).

Ca nous donne un certain âge...

A noter que Titou, qui a déjà bu ses deux verres, n'a encore rien dit, et cela nous change....

Yo et Seb annonce chardonnay

Tof les met en Viogné

Max en chenin

Les autres n'osent pas parler

Bref, on est perdu !

Et nous sommes en effet sur du chardonnay :

Un chablis pour le premier (gauche), Le domaine Pattes de Loup de chez Thomas Pico en 2014



Nous sommes tous très étonné car nous ne retrouvons rien des classiques de l'appellation, (le côté coquillage, pierre à fusil, vert, minéral....) même s'il est très intéressant.

Nag ira même jusqu'à nous dire « J'aime pas le chablis ».....

Pour le second, en connaissant le cépage nous annonçons donc :

Languedoc pour Tof, Seb et Nag,

« Sud » dira Yo, en bon Suisse

Titou ira dans le Juras

TOUT FAUX ! :

Nous sommes en Corse, un Vecchio de chez Florence Guidicelli-Girard (bravo Yo, pour le côté « Sud »)



**Pour la seconde rencontre, nous passons sur du rouge**

A gauche, nous avons une couleur rouille, qui nous donne déjà des indices.

On a de la fraise écrasée au nez, un côté herbacé, légèrement sanguin.

Au goût, un superbe équilibre, une finesse incroyable, un velours et une longueur....

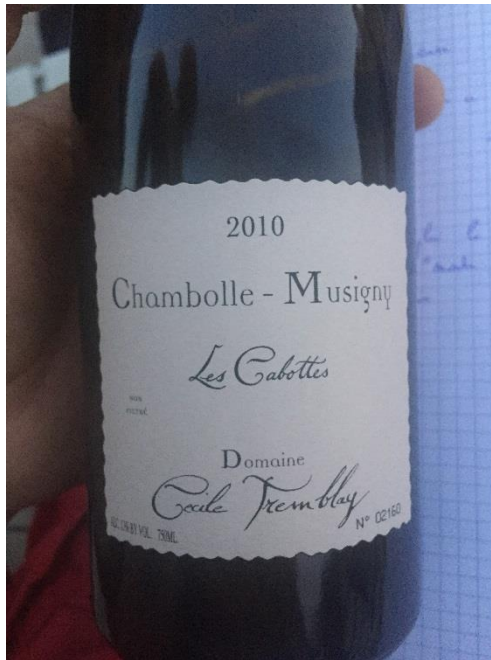
« Ca pinote grave ! », unanime....

Bourgogne bien sur.

On va sur la cote de nuit.

C'est un Chambolle Musigny 2010, les Cabottes de chez Cécile Tremblay !

Une merveille !



A droite, nous avons un coté beaucoup plus violacé, qui nous étonne donc pour du pinot.

On a du fumé au nez, du viandeux, du caramel brûlé.

En goût, du cassis et de la vanille, qui nous donne un bois très présent (trop ?),

Il est un peu « Boddybuildé », type « pute au gros Seins ! », sans doute assez jeune, mais il est très agréable

Titou et Yo lancent « Alsace » : Gagné

On donne « 2016 » : Encore gagné

On est sur un Strangenberg de chez Agathe Bursin,



Une belle découverte que nous demandons à revoir dans quelques années ...

### **Le prochain couple reste en vin rouges**

Sous une couleur rubis soutenu, le nez révèle de la fraîcheur, et un coté «acide citrique », avec un coté fruité.

Une partie des convives, derrière Nag, partent sur du cabernet franc,

Yo part en Gamay, suivi par votre scribe, le coté banane « naturelle », coté bio de la vinification, nous semblant un indice indiscutable.

On le voit jeune.

On annonce donc Beaujolais : en effet, c'est un Fleurie 2014 de chez Foillard



Le second est assez similaire : toujours cette fraîcheur et ce côté banane mentholé...

On pense alors être toujours en Beaujolais, mais pour le différencier du premier, on pense Savoie.

NON, Nous somme à Roanne, à 40 km de l'AOC Beaujolais, effectivement toujours en Gamay



Avec un Domaine Serol, les Originelles 2017.



A noter que notre hôte connaît si bien sa cave (et la dégustation qu'il nous a préparé) qu'il nous annonce « SOLAR » pour le nom du domaine ! Un must pour Babas.

**Arrive le dernier « couple », toujours en rouges**

Sous une couleur très foncée, on sent le « soleil »,

Un coté très « cuit », « pruneau », qui nous donne un indice qui nous amènerait en grenache, mais Tof nous annonce Syrah.

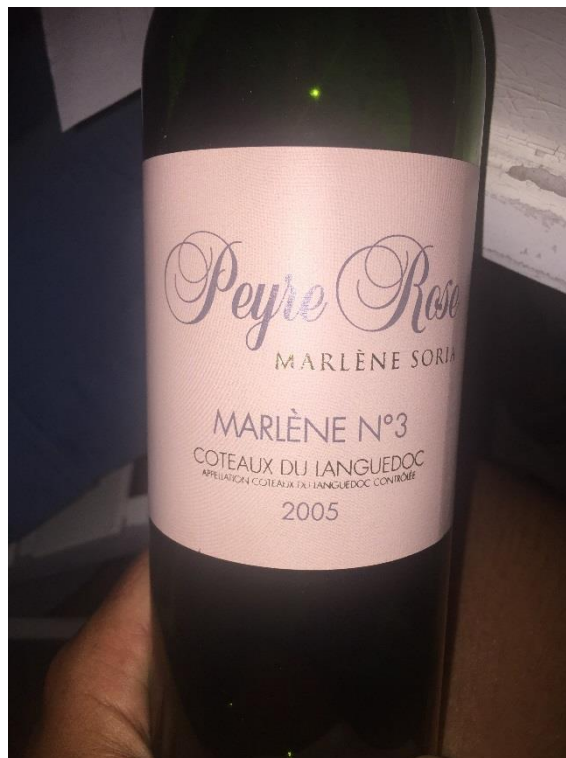
A droite, on a le même doute. Le coté «chaud » du vin étant très présent.

Nag Seb, Yo et Max votent donc pour du Grenache

Tito va même jusqu'à Mourverdre....

Et non, nous sommes en Syrah....

On a Peyre Rose, Marlène n°3, 2005 à Gauche, surprenant par son coté très « Chateaufort »



Et Billes Noires 2010 de chez Nicolas Barret en Cornas à droite, très chaud aussi



Nous arrivons à la fin de la soirée « Officielle »

De façon unanime, c'est le Cécile Tremblay qui ressort comme LE vin de la soirée...

Et par la suite, Peyre Rose et Billes noires se battent,

Pour finir, Babas nous ouvre « sur le pouce » un Burg 2012 de chez Marcel Deiss qui viendra plus arrondir la fin de soirée que la révolutionner.



Le retour est flou pour votre scribe, qui finira la soirée sur le canapé de son ami de toujours... Et pour ne pas finir la soirée « comme ça ! », ils s'ouvriront une petite Viallière 2012 bien connu de notre Cercle...



Bref une superbe façon de finir notre saison....

Bravo Babas !

Pour un coup d'essai, c'était un coup de maître....

Vivement la 10<sup>ème</sup> année...

Que tout recommence !

