

1 juin 2018 – L'Isle Adam

Comme chaque année à cette période, l'été devant pointer le bout de son nez, le mois de juin est synonyme de L'Isle Adam pour la soirée Bacchus chez Seb ! Ambiance, soleil, chaleur, terrasse et bonne humeur (ou pas). Et comme chaque année c'est bibi pour le compte rendu. Au passage, merci à Yo mon chauffeur du soir !

Le seul problème en 2018, c'est qu'il a plu en 5 jours l'équivalent de 3 mois sur la région parisienne (dédicace pour Alain – et pas Ducasse) et qu'il fait 12 degrés – Ce sera pour plus tard si jamais la nouvelle piscine devait être inaugurée par le cercle.

Arrivée sur place, nous avons le plaisir d'accueillir Gwenole comme invité surprise, et notre hôte nous fait patienter avec un vin de mise en bouche, Chardonay du Sud-Ouest. C'est un peu désorganisé je trouve, nous sommes dans la cuisine, les enfants ont le droit à des crêpes, on discute de la dernière manicure des filles, Gwenole se plaint du problème du pont de Gennevilliers sur l'A15 car il a mis 5h pour rentrer chez lui...

Une fois nos gosiers mis en exercice, nous sommes conviés, enfin, à rejoindre le salon pour découvrir les 2 premiers vins de la soirée. Les vins font ils partie du thème ? => Ce n'est pas le thème de demander, il faut plutôt goûter et trouver.

Ce sont donc 2 bouteilles en chaussette qui nous sont présentées.

Le premier est pétillant, avec un nez de pamplemousse, mais tout le monde n'est pas d'accord sur l'effervescence. En bouche, il n'y a pas de bulle, ça sent la paille, la grenadine, très atypique, ou le « bonbon anglais » d'après Yo

Le deuxième à un nez plus pétrolé, mais qui s'estompe avec l'aération. En bouche, c'est une certaine sucrosité que nous notons. Encore une fois atypique, et nous nous demandons si nous sommes en France car un peu perdu quand même. Cela pourrait être un Pinot Blanc, ou du Gewurtz pour certains. Gwenole prône pour un vin des Vosges, et c'est gagné !


« Prestige » et « vintage » de la maison Thomas, vin à base de Rhubarbe !




Il est 21h et nous avons droit à l'annonce du thème, après s'être installés à table : « Classique, pas classique ». Il est donc demandé de qualifier les vins que nous allons déguster ce soir selon ces 2 catégories. Par pas classique, Seb précis qu'il s'agit d'un référentiel « par rapport aux Ramés », ou par rapport au « Cercle ». Précision supplémentaire, toutes les bouteilles ont été ouvertes tôt le matin.

Il y a 7 vins à découvrir, dont 3 sont considérés comme « classiques » et 4 « non classique ».


Vin N°1

Nez	Ca pinote, il y a de la framboise, un peu d'alcool, c'est langoureux, fruité qui devient confit après quelques minutes. La couleur est assez claire
Bouche	Pruneau, fruit et alcool, avec une certaine longueur qui n'est pas pour nous déplaire.
Feeling	Pour Titou, c'est un Beaujolais, pour Yo, il y a de la Grenache pour sur, c'est donc Gimel ou Vieux Donjon, Tof confirme pour vieux Donjon, Gwenole et Greg partent sur la Bourgogne, Aurel, Max et Bas sur du Languedoc
Verdict	<p>C'est un vin Corse ! Donc pas classique – Granit 2014</p> 

Vin N°2

Nez	C'est du vin Bio qu'on connaît pour Bas, qui le place en Pontet Canet. Le nez est animal, avec de l'alcool qui rappelle le vin précédent pour certain, mais sans grande expression.
Bouche	La bouche est plus intéressante. On a du fruit rouge, du cacao, encore de l'alcool, et une belle longueur avec une légère astringence. On sent la chaleur !
Feeling	Pour Aurel, Tof et Greg, c'est du Languedoc, Titou le place sur du Cabernet Franc, Yo en Rhône sud. Certains précise que ça pourrait ressembler à un vin d'Italie, en tout cas cépages très au sud !
Verdict	C'est une nouvelle fois un vin Corse ! Donc pas classique – Ministre Impérial 2014 

Vin N°3

Nez	Le fameux cul de poney ! Nous sommes sur des notes de cuir, de sous-bois, de café, de chocolat, de fruits rouge, et quelques senteur de vanille (bois neuf ?). En tout cas c'est très riche
Bouche	Une belle longueur avec du lacté, de la finesse, de la fraîcheur et un peu de minéralité. C'est très très bon !
Feeling	Nous nous orientons donc vers un classique à priori ! Saint Emilion pour Greg, Bordeaux rive gauche 2009 pour Yo (sans doute un Pauillac), un Margaux de 2009 pour Bas, rive gauche 2012 pour Aurel qui valide le Margaux, un Saint Julien pour Tof et Titou.
Verdict	<p>Un classique ! Saint Julien – Beychevelle 2004</p> 

Vin N°4

Nez	De la poussière, de l'acidité, du Kirsh
Bouche	Très décevant comme le nez : très court, métallique et encore beaucoup d'alcool
Feeling	Cabernet Franc pour la majorité d'entre nous.... Sauf Yo qui le met sans hésitation en Gamay et Beaujolais.
Verdict	<p>Chopin 2012 – Reigné => Pas classique !</p> 

Vin N°5

Nez	Du pruneau, de l'alcool mais encore beaucoup de fraîcheur.
Bouche	Une belle longueur mais une légère acidité qui « dérange ». Des saveurs de citron.
Feeling	Nous avons envie de dire qu'il s'agit d'un classique, mais quelque chose cloché. Le vin serait-il fermé ?

Verdict	<p>Clos Fourtet 2005 => Classique !</p> 
----------------	--


Vin N°6

Nez	Du fruit rouge, de la légèreté, un semblant de fraise.. peu de doute
Bouche	Léger fumé, du fruit croquant qui conforte l'idée du nez et du Gamay
Feeling	Classique dans cette appellation, mais sans doute pas classique par rapport au thème si le Beaujolais est confirmé.
Verdict	Domaine Lagneau – Côte de Brouilly vieilles vignes => Pas classique ! 

Vin N°7

Nez	Herbacé, lacté, ça sent bon putain ! Presque pas envie de boire tellement c'est agréable ! Du fruit noir, un léger fond de café, juste ce qu'il faut pour un parfait équilibre.
Bouche	De la pure dentelle, de la finesse, de la délicatesse, putain que c'est bon !! Vin de la soirée sans aucune hésitation. C'est un moment de plaisir comme on les aime.
Feeling	Classique sans hésitation, et tous unanime sur la région de Bordeaux !
Verdict	Château Giscours – Margaux 2005 => Classique ! 

Vin N°8 (oui je sais plus haut c'est marqué qu'il y a 7 vins... mais ce n'est pas moi qui ai décidé du thème. Je vous rappelle aussi que nous sommes chez ce même hôte qui 1 année en arrière, donc en 2017, nous donne un thème avec des vins de plus de 10 ans d'âge, et qu'il sort des vins de 2008.... Vous vous rappelez ? Le fameux directeur qui fait aussi les comptes de sa société...)

Nez	On dirait de la colle, de la glue, c'est bizarre. Aussi des fruits noirs, un léger mentholé.
Bouche	Très asséchant, de la réglisse, et une acidité marquée.
Feeling	Nous sommes plutôt sur du non classique
Verdict	Philippe Gimel - La Pierre Noire 2011 => Pas classique ! 

Et voilà la fin de notre soirée ! Il est à noter une remarque importante de N°1 : « La rubarbe au début ça flingue la soirée ! »

Et bien sûr, quand on est chez Seb, impossible de terminer la soirée sans que Yo aille nous chercher sa Landone de chez Gérin en 2004 !!! Et bien nom, cette année, ce sera Champin Le Seigneur ! Et pour être certain que tout le monde rentre bien comme il faut chez soi, Seb nous sortira un classique Château D'Ampuis.

Merci à tous et surtout, vous noterez que pour la première fois je livre ce compte rendu sans retard 😊

Zib Zib les amis !!!!!