



## Compte-rendu soirée Yo - 11 2018 - Le Roussillon

C'est parti pour 2<sup>ème</sup> soirée de la 10<sup>ème</sup> saison de Bacchus, nous voilà engouffré dans l'hiver et nous avons hâte de nous réchauffer grâce aux mets de notre super cuisto Yo et de ses quelques breuvages.

Deux guests sont présentes à la soirée, notre bon vieux Grégory François toujours fidèle au poste et aussi le fameux RedJo, dont j'ai eu plusieurs fois échos sans avoir la chance de le rencontrer, qui nous vient tout droit de Lyon pour aider Yo (ou pas d'ailleurs) à officier pendant sa soirée. Pour des raisons professionnels, Néné n'est hélas pas de la partie cette fois-ci.

Nous sommes bons retardataires avec Aurélien (et oui il a un vrai métier), ce qui nous fait hélas louper l'apéro mais on a tout de même la chance de déguster un fond de verre des 2 bouteilles accompagnées d'une fin de morceau de saucisson (mais on ne va pas râler alors qu'on est en retard 😊).



### 1<sup>ère</sup> bouteille d'apéro : Champagne Théophile - Brut

Composée à partir des jeunes vignes de la maison Louis Roederer, la cuvée Théophile est un assemblage de chardonnay et de pinot noir.

### 2<sup>ème</sup> bouteille d'apéro : Mas Delmas Marie Delmas - 2017

En second round de l'apéro, on continue sur un ptit blanc, un assemblage Grenache et Macabeu. C'est droit au nez avec des notes de fleurs et de fruits.



Nous nous installons direct à table (eh oui on a les crocs avec Aurel comme on nous a laissé une rondelle de saucisson chacun, sympa les gars). On se bascule les 2 blancs de l'apéro (le champ et le pti blanc) pour rattraper notre retard.

On est tous prêts à entendre l'introduction de notre maître de cérémonie en featuring avec RedJo (qui m'a l'air d'avoir déjà un pti coup dans le nez 🤔).

### « Il nous annoncent leur thème : Le Roussillon

Trop souvent on a recours au substantif Languedoc-Roussillon pour définir ces vins du Sud de la France, tanniques, concentrés et qui nous font croquer le Soleil. Pourtant, confond-on Montpellier et Perpignan ? Loulou Nicollin et Marc Lièvreumont ? La fac de médecine et le camp de manouche ? Non certainement pas. Alors pourquoi confondre ce vignoble de Roussillon avec celui de son voisin du Languedoc. En effet, bien que cultivé sur des latitudes similaires, le vignoble du Roussillon est le plus méridional de France. Implanté sur le seul département des Pyrénées Atlantiques, ce vignoble représente aujourd'hui un peu moins de 25 000 ha (10 % environ du total du Languedoc Roussillon). »

### [1<sup>ère</sup> bouteille du thème : Domaine Danjou-Banessy Coste – 2015](#)



Sur une fabuleuse et absolument délicieuse terrine de Cabillaud/Crevettes/Saint-Jacques/Citron vert, nous rentrons dans le thème sur un blanc très salin, c'est une pute mais c'est bon comme le dit le dicton. On a de l'acacia au nez et des notes de miel, perso j'adore. Nous sommes sur un assemblage équilibré de Grenache Gris, Grenache Blanc et Macabeu.

### [2<sup>ème</sup> bouteille du thème : Domaine Olivier Pithon - Cuvée Laïs – 2017](#)



Je suis un grand fan de ce vigneron qui a toujours travaillé en biodynamie (bizarre vous me direz), le domaine propose 8 cuvées différentes dont la cuvée Laïs. C'est de nouveau un assemblage Grenache Gris, Grenache Blanc et Macabeu. Pour donner un ordre d'idée sur l'état d'esprit du domaine : « Bizarre d'appeler un vin par un nom de vache. Pas si tordu quand on connaît Laïs, une Jersiaise, en pays catalan. Ça résume pas mal le vin. Toute la fraîcheur et la vivacité septentrionale mariées à la richesse méditerranéenne ».

On a des agrumes au nez, des fleurs blanches et du citron, sûrement lié à l'élevage de 18 mois en foudre. Pour Yo, c'est du jus de raisin.

## 1<sup>ère</sup> Triplette rouge du thème : Domaine Le Roc des Anges - Astérolide 2016 - Unic 2015 - Australe 2016

On enchaîne fort sur ce superbe domaine (aussi en biodynamie, c'est bizarre 😊), Yo nous propose de comparer 3 cuvées correspondantes à 3 monocépages différents.



Le col des 3 bouteilles a été fait vers 19h, ça aurait peut-être mérité un bon petit carafage mais j'ai l'impression qu'ils ont dû oublier en attaquant l'apéro avec Red Jo avant.

**1<sup>ère</sup> Cuvée Astérolide 2016**, 100% Mourvèdre sur un sol Argiles Rouges et Galets Roulés, on a du café au nez et du cassis, c'est assez court en bouche avec une pointe d'acidité.



**2<sup>ème</sup> Cuvée Unic 2015**, 100% Grenache sur un sol Schistes, vendange en grappes entières, il est légèrement moins expressif que le 1<sup>er</sup>, c'est puissant, on a des arômes sanguins en bouche. Les vignes datent de 1991



**3<sup>ème</sup> Cuvée Australe 2016**, 100% Serine sur un sol, on a du chocolat lacté, un peu trop de soleil pour Seb. C'est celui que Titou préfère le moins des 3 (pourtant il le classe en 1<sup>er</sup> à la fin, à croire qu'il ne retourne vraiment plus sa veste 😊). Grégory nous lance que c'est « une nana sur le bord de la route en bas résille ». C'est mon préféré en bouche sur les 3.

### Résultats :

Qui	Classement
Seb	Unic 2015 / Astérolide 2016 / Australe 2016
Titou	Australe 2016 / Unic 2015 / Astérolide 2016
Max	Australe 2016 / Unic 2015 / Astérolide 2016
Nag	Australe 2016 / Unic 2015 / Astérolide 2016
Tof	Australe 2016 / Astérolide 2016 / Unic 2015
Red Jo	Astérolide 2016 / Unic 2015 / Australe 2016
Yo	Australe 2016 / Unic 2015 / Astérolide 2016
Aurel	Australe 2016 / Unic 2015 / Astérolide 2016
Wam	Australe 2016 / Astérolide 2016 / Unic 2015
Grégory	Unic 2015 / Australe 2016 / Astérolide 2016
<b>Résultat</b>	<b>Australe 2016 / Unic 2015 / Astérolide 2016</b>

### Bouteille surprise : Château Latour - 1992



On ne l'a pas vu venir, Grégory nous sort une petite bouteille surprise, un Premier Grand Cru Classé de Château Latour en 1992 !!!

N'étant pas un grand fan de Bordeaux, je dois confesser qu'il y a de la magie dans ce flacon. Tof et Titou nous trouvent le millésime direct. Titou se lance sur Saint-Estèphe mais Tof trouve bien évidemment Pauillac. Seb renchérit pour trouver le château exact. Chapeau messieurs.

Un grand merci à Grégory pour ce monument.

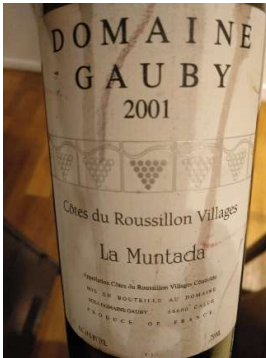
### Domaine du Clos des Fées – 2003



On est passé à côté d'une bouteille de Clos des Fées 2003 qui était hélas bouchonnée à notre plus grand désespoir. Une prochaine fois peut-être ou juste un peu plus tard sur une autre cuvée.

## 2<sup>ème</sup> Triplette rouge du thème : Domaine Gauby – Domaine de Trévallon - Domaine du Clos des Fées

La triplette nous est servie à l'aveugle et a été carafé autour de 19h cette fois.



[Domaine Gauby, La Muntada, 2001](#), c'est un porte drapeau de cette région qui travaille en bio où beaucoup de jeunes vigneron du coin viennent s'y former. Cette cuvée est un assemblage en majorité de Grenache Noir & de Carignan, 5% de Mourvèdre et de Syrah. L'attaque est souple, on a du fruit et une pointe d'acidité en bouche, de la cerise et des fleurs au nez.

Yo nous envoie qu'il sent un « air asséché mais humide qui vient de la mer »

[Domaine de Trévallon, 2003](#), on observe beaucoup de larmes d'alcool sur le verre qu'on ne retrouve pas en bouche, il y a de la fraîcheur venant du cabernet. Aurel, Titou et moi sautons au plafond, c'est bien Trévallon.



[Clos des Fées, La Petite Sibérie, 2003](#), chanceux comme nous sommes, après la malédiction du bouchon sur une autre cuvée, Yo nous régale et avait prévu sur une Petite Sibérie aussi en 2003. Pour Nag, on dirait un Banyuls, RedJo/Aurel/Wam trouvent le vin correct mais sans plus, on est globalement déçu. La bouteille n'est pas touchée mais pourtant nous avons tout de même un doute, ce n'est pas à la hauteur de nos espérances. On n'aura pas eu de chance ce soir avec le domaine du Clos des Fées (désolé mon Yo pour ton CODEVI 😞)...

Pour compenser notre déception et surtout parce que c'est Yo et parce qu'on n'avait peur de pas avoir assez à boire, Yo descend à la cave nous chercher [Domaine de Montille, Clos Vougeot Grand Cru, 2009](#), on part tous très vite sur la Bourgogne, quelques hésitations avant de découvrir que c'est bien un grand cru et de plus chez De Montille, c'est tout simplement un délice.



[Dernière bouteille du thème : Domaine Mas Delmas - Rivesaltes Ambré - 2013](#)

On termine cette belle soirée sur un Rivesaltes Ambré, on a un bel équilibre, une belle sucrosité avec des épices en bouche, parfait sur le dessert.

## Conclusion



Un grand mega merci à Yo (et Red Jo/Grégory), on a passé une superbe soirée qui nous a bien réchauffé grâce à cette belle région du sud le Roussillon (à ne pas confondre avec le Languedoc 😊).