



Compte-rendu soirée Toff alias Numéro 1 / alias Bagbo / alias Kim Jung 1 (les gens sont parfois cruels...)

Convoqués un jeudi soir à l'Isle Adam nécessite une organisation sans faille : les allogènes se démerdent et se retrouvent à Ermont Eaubonne pour prendre un cab direction l'Isle Adam... Cela paraît simple, le plan est défini et comme dirait Hannibal Smith, le plan devait se dérouler sans accroc ! Mais c'était sans compter : trois changements, un coli suspect et SURTOUT la conduite de Jean-Pierre... Malgré tout, nous sonnons à 20 h 28 (pour une convocation à 20 h 30), Seb et Greg sont déjà là... L'ambiance est chaleureuse, Greg F mate la video du pote de Bas (alias 102 pour double 51) qui nous explique le rythme de travail « à la Française parce qu'on n'est pas des teutons merde ! ». Seb s'est déjà enfilé deux ou trois verres dans le gosier. Bref tout annonce une soirée traditionnelle, un demi livret A, Néné qui nous plante en mode last minute, 3 grammes à 8 h 00 le lendemain, et pas une dans le mile. Et non. Comme nous le verrons par la suite rien n'est classique (à part Néné, il faut bien se raccrocher aux fondamentaux) : que du blanc chez un Ramé ! (n'est-ceeeee pas !!) dans des verres noirs (pour la diversité). Pire que cela, le thème a été réfléchi et construit sur plusieurs années ! (putain ça va être long... Et je suis plutôt content de me fader le compte-rendu, les paroles s'envolent, les écrits restent ;-) ...).

Plus précisément nous serons sur 17 cépages. En bon capitaine du bâtiment, Seb propose que son frère nous envoie un château neuf du Pape, on se prend 13 cépages et après on picole... Pas faux !

Soirée spéciale Gilets Jaunes – 13 décembre 2018

Vin1 : Cour Cheverny Les Sables 2015 Domaine Philippe Tessier



Nous sommes à l'apéro et le verre est encore transparent. Jusqu'ici tout va bien... Nous sommes très agréablement surpris par un nez salin, poire pour votre scribe et Titou, des notes de coing et de miel.

Non seulement le nez est très plaisant, mais la bouche est très agréable avec son gras, ses agrumes pour Seb (de la mandarine pour être précis) et toujours cette structure saline. Il tapisse, Titou ira jusqu'à dire c'est une autoroute (barrière levée alors ?? Ca y est la soirée Gilets Jaunes est lancée). Nag lui trouve une acidité en entrée de bouche qui est plaisante. Les pronostics vont bon train et Aurel, ainsi que 4 autres, le voient en Chenin, Nag en patrimoine les autres en Bourgogne. Tout faux ! A notre décharge c'est une première puisqu'il s'agit d'un cépage inconnu, le romorantin, un cépage né du croisement du Pinot Noir et du Melon de Bourgogne (=muscadet).

Vin2 : Muscadet Sèvres et Maine Taurus 2014



Le premier nez n'est pas très flatteur, les deux compères professionnels du vin trouvent de l'urine de chat (il est toujours curieux de reconnaître ce type d'odeur...), puis la magie de l'aération s'opère et cette odeur peu accommodante laisse place à de la pomme et de la poire. La bouche fait apparaître un peu de sucrosité, de mandarine et une belle minéralité. C'est rond, c'est long, c'est bon (sans allusion)... mais c'est inconnu... On est tous largués. Nous sommes sur du blanc, pas de doute, seuls Seb et Max le voit en mono cépage et ils ont raison... Mais d'un cépage méconnu, alors ???... Oui, enfin pas pour tous puisque quelqu'un l'a déjà bu avec Toff. Pour sûr, ça ne peut pas être un des professionnels du vin !? Et encore moins notre truffe vivante, la mémoire de la bacchuserie... Et bien hélas mon Titou, tu n'as pas reconnu le Taurus du domaine de l'Ecu... A ta décharge Greg, Aurel et moi étions sur du Menseng (petit ou gros), Seb, Max et Bas en ligne sur du Pinot Gris et Titou sur du Sylvaner... Humilité, puisqu'il s'agit du Muscadet ou Melon de Bourgogne.

On peut toutefois se poser des questions sur la valeur de certains diplômes...

L'Académie du Vin de Paris a le plaisir de vous annoncer votre réussite à l'examen WSET Level 2 in Wines and Spirits !

Votre diplôme est désormais disponible, nous vous invitons donc à venir le chercher dès la semaine prochaine dans nos locaux situés à la Défense.

Si cette option ne vous est pas favorable, nous pouvons également l'envoyer directement à votre domicile moyennant la somme de 15 euros.

Encore félicitation aux fraîchement diplômés WSET Level 2 !

Vous êtes diplômé de l'Académie du Vin de Paris et du WSET, faites-le savoir ! L'Académie du Vin vous offre la plaque à accrocher en devanture de votre établissement, elle attestera de votre expertise auprès fournisseurs.

Pour la recevoir, contactez-nous à l'adresse : contact@academievin.fr

L'équipe de l'Académie du Vin de Paris

Académie du Vin de Paris

21, esplanade du Général de Gaulle

92060 Paris la Défense Cédex

01 49 03 03 03

www.academievin.fr



Une très belle découverte en tout cas que ce Taurus, qui accompagne parfaitement la terrine aux deux saumons / aneths et persils, entrée traditionnelle des repas de Noël adamois...

Vin 3 : Saumur Brezé 2013



Le premier nez ressort boisé (très) et fumé. L'évolution l'amène sur des notes de fruits secs (noisette) mais surtout sur les fruits jaunes. La bouche est perlante pour Seb, beurrée et d'une belle acidité (citron). Les fruits jaunes sont présents. Les avis divergent (bien que nous ne soyons que 9) : Greg F a rejoint le duo Seb – Max (qui a force d'être en ligne vont finir en bombe) sur du Pinot Gris, Aurel le voit en Riesling, Titou, votre humble scribe, Nag et Bas le voit en chenin, chez Guiberteau en Brezé pour les deux premiers et en 2013 pour Titou. Un seul mot bravo mon poulet !

Vin4 : Corton Charlemagne Domaine de Chevalier 2011



Toujours dans nos verres noirs, toujours dans l'obscurité. Mais là on retrouve des traceurs. Le nez est amande, miel, beurré. Un léger agrume, c'est cousu main... La bouche est encore plus belle. On retrouve le beurre, et de l'amertume mais pas de la peau d'orange, non là c'est plus ample, plus rond, plus puissant : c'est de l'amande... Il y a de la tension, peu de bois pour Seb... Unaniment, on le met en Chardonnay... Côtes de Beaune évidemment.

Bravo à tous, il s'agit bien du bon cépage et pour l'appellation et bien « C'EST PAS L'THEME !! »...

Vin5 : Provence : Château Simone 2013. Appellation Palette



Nous sommes en présence d'un nez animal (bio), abricot pour votre scribe fruit jaune pour la plupart. Un léger boisé bien intégré En bouche on a de la rondeur et de la longueur, c'est équilibré et puissant. On lui trouve de l'abricot, un côté paille sèche... Bref on est largué. D'ailleurs au Winamax du vin, on a trois KO (Greg, Aurel et Nag), 3 rieslings (Seb, Titou et Max) un Sauvignon (Babass qui aura fait une « air » dégustation ce jour) et un viognier pour moi. Tout faux, il s'agit d'un assemblage à majorité de clairette (80 %) Grenache blanc, Ugni blanc Muscat et bourboulenc pour le reste. Nous sommes sur l'appellation palette, appellation de Provence.

Vin6 : Ermitage Ex-Voto 2009



On enchaîne... Le nez tranche avec les précédents avec une dominante de litchi (pour Seb), de coing pour le scribe. Babass trouve de l'acacias, du miel pour Aurel. En bouche c'est puissant, et on trouve une belle longueur. Des arômes de fleurs blanches nous amènent naturellement sur du Rhône. L'assemblée est divisée : 1/3 le voit en grenache, 1/3 en Marsannes-Roussanes, 1/3 en Rhône.

Toff nous délivre et nous annonce un superbe **Saint Joseph** Ex-Voto... Il y a encore du travail... ☺. 90% Marsanne, 10% Roussane

En tout cas, cet **Ermitage**, est superbe et tient la dragée haute de cette très belle soirée...

Vin7 : Doriane 2012



Nous en sommes à 14 cépages... (ce qui change des soirées où au même moment nous en sommes à 14 bouteilles !!).

Mathématiquement, sauf erreur de Bagbo, il reste donc 3 cépages... Donc un mono cépage et un assemblage... Je vois le vide dans les yeux de Babass qui n'a pas compris...

Le verre se remplit et une belle robe dorée ne nous apparait pas puisqu'on est servi dans des gobelets en plastique noir... Un hommage de plus aux gilets jaunes... Le plateau de fromage est magnifique... On note un petit chèvre qui ne doit rien à personne... Nag est ravi...

Une fois rassasiés, nous portons nos verres, au nez d'abord : un seul mot ABRICOT !!! Pas de doute, on est entre Condrieu et Limony et ça sent bon le viognier. Même Nag n'a pas de doute : j'aime pas donc c'est Condrieu... Inculte ! Plus précisément, outre l'abricot on a de l'anis au nez. En bouche, on a de la longueur, mais du bois, qui nous restreint le champ des possibles. L'air goguenard, Babass demande à Seb et Max s'ils ne verraient pas un peu de pinot gris là-dedans... Seb et votre humble scribe verront juste et annonceront une Doriane 2012 (probablement que les 12 mois de fûts neufs ne sont pas étrangers à ce prono)...

Vin8 : Château Yquem 1996



Je me suis toujours dit qu'il était dommage de garder les meilleures bouteilles pour la fin : le palais est abîmé (façon polie de dire qu'on est rôti) et je ne suis pas certain que l'on rende hommage à la qualité des bouteilles. Pour autant, il est des vins qui agissent comme un électrochoc, comme une cure de dégrisement instantanée, comme un rêve. J'en fais trop me direz-vous ? Non absolument pas... Peu de personne autour de la table apprécient les vins doux voir liquoreux, mais après humé le miel, la mirabelle, la mangue... On trouve aussi du coing... Attention, il y a encore de l'alcool très présent et de la tension qui nous laisse à penser qu'on attendre encore 10 ans ? 20 ans ? 50 ans ? 100 ans ??? Aucune idée mais qu'est-ce que je kiffe... En bouche, un mot LONGUEUR !!!!!!! Des caudalies à couper le souffle... 5 minutes après s'être délecté de ce breuvage, on l'a encore en bouche !! Certes on retrouve les mêmes arômes de miel, de mangue, mais les mots nous manquent pour décrire ce plaisir sans nom. Ce vin fait partie des trésors de ce breuvage. C'est la deuxième fois que j'en bois, il n'est pas bon, il marque le temps : on se souvient d'où, de quand et surtout avec qui on l'a bu... Pas de lourdeur, de la fraîcheur et de l'équilibre... Ce vin, c'est une très belle femme qui vous attire par la manche vers sa chambre : vous êtes impressionné, submergé par ce moment mais rien ne peut vous réfréner... Après quelques recherches sur internet, c'est Frédéric Dard qui résume le mieux ce moment : « Yquem ? De la lumière bue »... Un grand merci mon Toff...

Puisque le thème était cépage, ci-joint le casting de la soirée :

Vin	Cépage
Cour Cherverny Les Sables 2015 Domaine Philippe Tessier	Romoratin
Muscadet Sèvres et Maine Taurus 2014	Muscadet (melon de bourgogne)
Saumur Brezé 2013	Chenin
Alsace Domaine Sylvie Spielmann Gypse 2014	Pinot Gris Pinot Blanc Pinot noir
Corton Charlemagne Domaine de Chevalier 2011	Chardonnay
Palette Château Simone 2013	clairette (80 %) Grenache blanc, Ugni blanc Muscat et bourboulenc
Ermitage Ex-Voto 2009	90% Marsanne, 10% Roussane
Doriane 2012	Viognier
Château Yquem 1996	Semillon / Sauvignon

Un grand merci mon Toff pour cette soirée riche en émotion gustative... Les résultats de ce soir ne sont pas sans nous rappeler d'avoir une certaine humilité dans le vin, car, et ce sera le mot de conclusion : même les profs peuvent oublier ou sortir de grosses saucisses !!!



Pour l'anecdote, le classement :

Greg	Corton	Yquem	Cheverny
Toff	Yquem	Saumur	Corton
Titou	Yquem	Corton	Cheverny
Seb	Yquem	Corton	Ex Voto
Aurel	Yquem	Corton	Cheverny
Max	Corton	Yquem	Ex Voto
Nag	Yquem	Corton	Muscadet
Babass	Yquem	Saumur	Cheverny
Yo	Yquem	Corton	Saumur