SOIREE ŒNOLOGIQUE
Jeudi 12 mars 2020
« Soirée sur le Pouce ! », chez Nag

On se rappellera sans doute tous de cette soirée !

Non pas par la qualité des vins qui, comme d'habitude, était exceptionnelle, et à trop d'exceptionnel, on n'en retient plus une plutôt qu'une autre, mais bien par le contexte de cette dernière.

Cette soirée devait être celle de Néné : date imposée par le groupe lors de la première soirée alors qu'il n'était pas là, qui lui avait été bien sûr communiquée par la suite par mail, whats'app, fax, telex et autres…, mais sa « présence » depuis le début de l'année nous avait empêché de bien lui rappeler cette date, gravée dans le marbre de nos agendas.
Bref, le groupe est agile : Néné ne peut pas : Ok, on ne lâche pas la date et chacun ramène une bouteille. On fait ça en terrain neutre et médian, et c'est Nag qui nous reçoit chez lui. Titou nous dit qu'il s'occupe de la cuisine….
Bref, on est à bloc !
Même N°1, qui avait une petite baisse de régime et avait annoncé son absence, réorganise son agenda et nous assure de sa présence. On ne va pas louper une soirée du cercle, bordel !

Mais le contexte je vous dis !

Nous sommes encore dans une douce torpeur d'une menace éventuelle d'un virus qui sévirait de l'autre côté du monde, en Chine. Cela se rapprocherait, parait-il, chez les Italiens (à ces ritals !). Tout le monde s'y prépare, mais personne n'y croit vraiment et n'a pas encore agit. Tout le monde voit ça comme une grosse grippe, un rhume de fin d'hiver quoi !
On se fait tous la bise à l'arrivée, Aurèle revient de Toulouse via avion. Tout le monde bouge et s'en fout.
Le home office « s'organise » quand même dans les grands groupes, mais tout le monde bosse et circule librement, comme d'habitude quoi.

Cependant, ce jour marque le démarrage des premières grosses mesures :
A 20H, prise de parole de Macron, nous sommes tous devant la télé : Fermeture des écoles, collèges, lycées et universités pour une durée indéterminée. Confinement des enfants.
C'est le début de la fin, le premier jour du reste de notre vie, on commence à prendre conscience que ca va être un peu la merde.
Suivra le samedi soir à 20H00, fermeture des ERP (établissement recevant du Public) « non essentiels », et donc tous les restau, bars, boites …. Suspension des championnats nationaux et européens, dans tous les sports.
Puis une demande de confinement strict pour l'ensemble de la population, annoncée le lundi 16 mars 2020 pour le Mardi 17 mars à 12H00.
En une semaine, le paysage et notre vision de cette pandémie a changé, et La France s'est arrêtée.
Et aujourd'hui, on est loin de ce temps béni de nos soirées…

Mais revenons à cette soirée.
Durant cette avalanche de mauvaises nouvelles, sous le ton grave et solennel de notre Président, on déguste un St Romain ouvert par notre hôte pour nous faire patienter.

Notre concentration sur la dégustation n’est pas encore tournée vers nos verres, mais bien fixée sur la télé.
On ne gardera en souvenir qu’un coté frais et agréable, qui contrebalance la réception de ces mauvaises nouvelles apocalyptiques

A noter que, en plus de Mag, qui se joint à nous, nous avons la joie d’avoir Martine et Didier autour de nous. Ca sent le confinement tout ça !

Donc le thème de ce soir : « Chacun amène une bouteille à l’aveugle et les autres dégustent ! »

L’ordre est toujours compliqué car personne ne sait comment il doit positionner sa quille vis-à-vis des autres en fonction de l’année, du cépage, du terroir…

On commence naturellement par les blancs

Et c’est Nag qui démarre

VIN N°1 NAG

Derrière une bouteille bordelaise, qui pourrait nous donner un indice, on a vin blanc très clair, avec des arômes foraux, de pêche blanche, et une forte minéralité.
Au goût, il est sec et tendu, avec Yo qui nous annonce un peu de gras, pas forcément partagé par le groupe, notamment votre scribe.
On a un côté acidulé et salin, qui nous donnerait une influence maritime
On pencherait donc vers du sauvignon et l'indice de la bouteille nous amènerait en Bordeaux

NON ! Réponse claire et précise de Nag

On n'est pas complètement aux fraises car, on est bien en sauvignon, mais il vient du Vaucluse : Celle, 2016, de chez le Grand Callamand.

Pour votre scribe, une belle découverte.

VIN N°2 : TITOU

Titou, qui s'affaire en cuisine depuis le début de la soirée, tarde à nous servir (il ne peut pas tout faire !)

Il a pourtant un commis de cuisine de tout premier ordre en la présence de Martine, mais il s'embrouille tout seul dans son organisation (Je crois qu'il ne nous manquera que de la mousseline pour que ce repas soit parfait ! Ah, quand les amateurs s'y mettent…).
Comme l'a demandé Macron, chacun doit garder ses distances, et ces consignes sont bien respectées entre les bouteilles : On a soif et les gosiers sont secs !

Quand le service arrive (enfin !) dans nos verres, on découvre un vin rouge, clair, rouille, limpide.
Qui contraste avec un nez un peu cuit (Tof) et des fruits noirs.
La couleur fait penser à Babas qu'on pourrait être chez Reynaud, mais sa limpidité (qui est un débat entre Yo et votre scribe) nous envoie ailleurs.
Un coté perlant à l'attaque, avec une légère acidité.
On a un fruit croquant, voir gourmand qui donne une certaine jeunesse.
Avec une longueur toute relative.

Une petite fraise en fin de bouche qui conforte Babas dans son choix de chez Reynaud, même si cette idée n'est pas partagée par l'ensemble du groupe.
Yo pense plutôt à du gamay, avec un beau beaujolais, Seb le rejoint, avec Max, Tof et Nag
Didier verrait ça en Loire

Et, nous sommes en Alsace, cher Albert Boxler (Bravo Messieurs ! Pas une bonne touche !)
Pinot Noir « S » en 2016

Didier nous fera une « Titou », en nous disant qu'il l'avait dit.
Oui mon cher Didier, comme tous les autres cépages et régions que vous avez cités juste avant !

Il faut quand même nous arrêter trente secondes sur le repas que Titou nous a préparé :
« Se Soir, Le Sef Vous Propose, Sur Son Lit de Fenouil :

- Jambon noir de Bigorre Pierre Osteiza
- Jambon de Parme 18 mois
- Saucisse sèche Cantal
- Concombre-avocat en marinade, coriandre, ail, gingembre, murin, citron vert
- Saumon mariné à la cebette, façon thaï, saisie minute
- Filet mignon de porc noir basse température, petit pois blanchis, poitrine basque et champignons de Paris avec sauce champignon.
- Plateau de Fromage (fourni par un MOF) »

Bref, en plus des verres, on va se régaler avec nos assiettes.
Seules les quantités vont manquer (pour la nourriture en tout cas…. Car pour les vins, on est booké) !
Et la mousseline….

C'est à cette heure que choisit d'arriver notre dernier convive Aurèle, fraichement débarqué de Toulouse. On ne loupe pas une soirée !
On lui sert le premier vin. Il nous dit « Ce n'est pas Sauvignon », on le fustige en lui disant qu'il a tort.
Mais c'est lui qui a raison, il boit le Bourgogne, et il ne lui restera pas de Sauvignon à déguster

VIN N°3 YOAN

Yo prend la suite,
Une couleur rouille « âgée »
Un nez poivré, avec un bois bien fondu, une densité qui contraste avec la couleur
Du sous-bois, de l'humus et des champignons.
Une acidité très « minérale »

On voit tous un Bordeaux âgé, mais on n'est pas d'accord sur la rive :
A gauche, Seb, sur un St Julien de 1999, rejoint par Titou,
A droite, Tof et Babas
Et Aurèle et Nag qui, par une fulgurance qui prend tout le monde à contre-pied, annoncent de concert : Roc de Cambes !
En effet, bravo messieurs : Roc de Cambes 1997 : Un régal !

VIN N°4 : SEB

A la couleur, nous avons un vin noir-rubis, et limpide
Au nez des champignons et du sous-bois
La bouche est très concentrée (sans doute trop !)
On a du chocolat et du cacao amer
Un coté mentholé pour Didier
Il parait très jeune

Conforme à la proposition de thème qui avait été donné dans la semaine, le scribe indique que cette bouteille a déjà été bue dans le cercle, le 12 décembre 2014 chez Alex.
Ci-joint les commentaires que nous avions conservés :
« Ce vin présente un très beau nez marqué par l'alcool le chocolat et le café.
La bouche offre une belle matière, une forte concentration mais aussi des notes lactées.
(On a hésité avec Figeac, dans l'aveugle que nous proposait alors notre hôte)

Nous avions aussi bu la même bouteille, mais sur le Millésime 2005, en septembre 2014 chez Titou
« Pour le n°1, on a au nez du cacao, un coté café torréfié, qui tournera vers du Caramel carambar une fois bien aéré.
Au goût, le vin n°1 à une très belle longueur, un bel équilibre, et est déjà assagi »

On retrouve donc des caractères communs, mais, si l'année est avant 2014 (date de la première dégustation) on le trouve encore très jeune. On est à la limite de l'infanticide.
Il est long, solaire, mais encore très fermé.
Pour Tof, on pourrait être chez le Cousin en Cabardès, et il nous dit ne pas être en Bordeaux
Didier parle de mourvèdre
Yo oscille entre Bordeaux, ou pas
Max assure que c'est du Bordeaux. Et il a raison.

Pour Yo, on n'a pas le coté lacté donc on est à gauche.
On valide.
St Julien pour Yoan, Pauillac pour Tof, Margaux-Giscours pour Max
Titou le voit en 2010, et Yo en 2008.
Nous sommes entre les deux, en 2009 (année solaire !) Et nous sommes bien en Margaux (bravo Max, qui avait Bordeaux sans tergiverser et Margaux) : Château LASCOMBES

De l'avis de tous, trop jeune, à revoir dans 5 ans

<u>VIN N°5 : AURELIEN</u>

Arrive le vin d'Aurélien, arrivé par Fedex en livraison privée chez son frère.
Sa couleur est violacée-rubis profond. Et très dense.
On retrouve la violette au nez, de la prune, du fumé, Un léger coté confit et kirché.
En bouche, on retrouve une filiation avec les autres sens : un coté confit, kirché, avec du fruit et une belle acidité. Pas forcément très long, mais très gourmand.
Seb le verrait en Alsace sur un pinot un peu mûr, validé par Nag.
Tof le verrait plutôt en syrah, malgré une absence de poivre et d'épice.

Et Titou sort de nulle part un « Clos de la Faille 2016 ! », sûr de lui, avec ses attributs sur la table, prêt à se les couper s'il se trompe.
Verdict du propriétaire de la bouteille : TOUS FAUX (merci Titou !)
Nous sommes dans la région de Bordeaux, sur le plateau de St Emilion, en 2016, sur un assemblage classique 85% merlot, 14% cabernet sauvignon, avec 1 % de Carménère qui vient sans doute troubler nos connaissances :
Le Puy Emilien 2016

L'appellation exacte est « Cote de Bordeau »
Une belle découverte et une grosse surprise car aucun de nous ne le voyait là où il était !
Est-ce le 1% de Carmenère que fait toute la différence ?
A redéguster en sachant ce que l'on boit, pour une analyse plus poussée.

VIN N°6 : BASTIEN

Au tour de Babas de nous proposer son breuvage.
Sur un couleur rouge vif, nous avons au nez un coté végétal, avec des orties et des épices.
Tof trouve que ça pinote, votre scribe n'est pas vraiment d'accord.
On le trouve alcooleux, astringent, voir asséchant. Un coté pharmaceutique pour Didier, qui rappelle le côté « vert » et végétal du nez.
Un coté « Purain » qui nous amènerai sur un coté bio, en adéquation avec les valeurs du propriétaire de la bouteille.
Et pourtant, Babas nous annonce qu'il n'est pas sûr qu'il soit en bio.
On part sur un Languedoc, certains pensent au plateau du Larzac et si on cherche les cépages, on a :

- Carignan-mourvèdre et grenache pour Titou (belle liste !)
- Grenache pour Max
- Puis Syrah pour Titou (il nous aura donc tout dit…)
- Sinsceau pour Aurèle, 100%, et il nous annonce « la Pradèle »

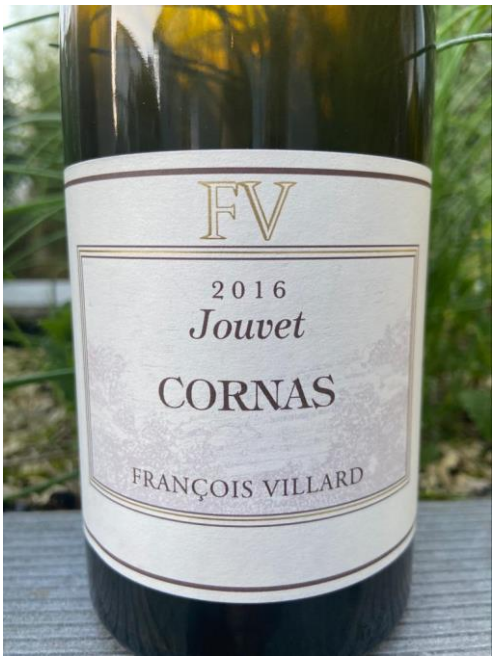
Babas nous annonce 100% Mourvèdre, en Pays de l'Hérault, : Terrasse D'Elise, L'enclos 2016.
Titou nous dira qu'il nous l'avait dit (entre les autres cépages !)

Il nous dira surtout qu'il adore, et qu'il pense avoir été servi chichement, « Comme la bouffe » lui répondra Babas.

VIN N°7 : Maxime

Une couleur très noire
Un coté torréfié et café au nez
Un poivre blanc au goût, avec de la vanille, un bois certain, une pointe de Cassis, une belle longueur, avec une pointe de « cuit » en fin de bouche.
On pense à une syrah bien sûr.

Nag le voit chez Clape, sur une cuvée renaissance.
Seb le voit un peu plus au nord, type St Jo 2015, pourquoi pas Papy.
Max nous dit qu'on n'est pas si mauvais que ça :
On est bien en Rhône nord, sur un 100% Syrah
On ne l'a jamais bu dans le cercle (ce n'était pas le thème Max !)
Et c'est un Cornas, cuvée Jouvet, de chez Villard, en 2016



Merci Max de nous réconcilier avec cette appellation (le vigneron peut-être ?)
A part la pointe de cuit en fin de bouche, rien ne nous donnait les standards de cette appellation. Et la fraicheur et la finesse de ce breuvage est vraiment top !

VIN N°8 : TOF

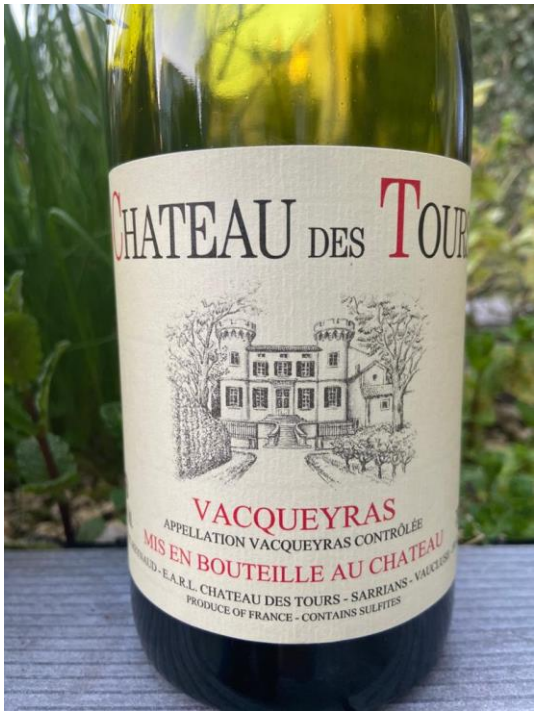
Sur une couleur rouille, tuilée, qui nous donne sans doute un indice sur l'âge.
Un nez un peu cuit, avec une pointe de fumé.
On retrouve au goût le coté cuit, des fruits noirs, du pruneau, du thé noir, confit. Un léger coté oxydatif, peut être lié à l'âge.
Une belle longueur.
On va tous vers un Châteauneuf.

On pense La Gardine, « Cuvée des Génération », voir « Immortel » pour certains.
Le coté très construit et puissant, (voir bodybuildé !) du breuvage nous donne en effet les traits de ce type de maison
Seb le mettrait en 2001
Didier nous donne les années : 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005.
Merci Didier, ce n'est pas une Fourchette, mais un râteau que tu nous donne ici.

C'est bien un 2005 (Bravo Didier, dans le scope), en Châteauneuf en effet : chez le domaine du Comte de Lauze. Inconnu au bataillon pour le cercle (ce n'était pas le thème, bordel !) Un fond de cave peut-être, mais en tout cas un fond de cave très agréable, on tempo ! A boire !

VIN N° 9 : Nag (encore !) en version Officielle

Une couleur rouille carmin. Qui nous redonne encore de l'âge ?
Au nez, on a du thé, un coté viandeux, du gaz et du pep's. Et une odeur de Fraise écrasée.
En bouche, on un un léger perlant à l'attaque, avec un coté concentré, un peu d'alcool. Une jeunesse au goût qui contraste avec la couleur mais quoi nous donne encore un indice :
Rouille-Fraise-Concentré : Reynaud !
Nag nous annonce qu'il a été ouvert hier soir est on en est tous pantois, car le pep's de la bouteille ne donne rien d 'une ouverture aussi longue.
En effet nous sommes chez Reynaud, avec son Vacqueyras, en 2009
Encore fermé : A revoir dans 10 ans.



VIN N°10 : Didier

Didier joue avec nous jusqu'au bout et propose aussi sa bouteille.
On a une couleur noire, trouble. Sans doute jeune.
Au nez, un coté torréfié, un coté viandeux, noir concentré et sanguin avec des herbes aromatiques.
Titou nous donne « Domaine Coste »
Au goût on a du pruneau chez Babas, du confit, un coté chaud et alcooleux, de la noix.
On pense à de la grenache, situé en Rhône sud.
Tof le mettrait en 2012, Babas en 2014.

C'est un domaine de la Charité Cayenne, en côte du Rhône, (AOC Signargues exactement) en 2006, en 50% syrah, 50% grenache
Très belle découverte. Merci Didier.

<u>VIN N°10 : Nag (encore et toujours, en complément « Vin surprise »).</u>

Nag nous dit, « c'est un test ». S'excuse t'il déjà de la qualité de sa bouteille ?
Nous avons pourtant le palais déjà assez rôti pour être indulgent en cette fin de soirée…

De couleur rouge carmin et limpide, on a au nez des épices, du poivre et un coté herbacé.
En bouche, on a Bordeaux pour Max, Titou et Tof (sans doute influencé par le flacon, nous verrons ça plus tard)
Seb le met plutôt en Rhône nord, type St Jo (suivit par Didier), en 100% Syrah. Babas suit aussi cette analyse.
La forme de la bouteille sous chaussette intrigue car nous sommes sous une bouteille Bordelaise, mais votre scribe annonce qu'on doit être chez Jean Luc Colombo, qui vinifie avec ce type de bouteille.
Et en effet, nous sommes sur un Cornas, les Ruchets, de chez Colombo

Encore superbe (pour un Cornas !) ! Max s'est vraiment gouré lors de sa dernière soirée sur ce thème !
Comme, en plus, il a été « absent » toute une partie de la soirée, discutant avec Martine, Mag, et autre… Il gagne le droit de faire le prochain compte rendu de soirée (décidé par votre scribe à la mode Bagbo !)

Si on fait le bilan de la soirée, la préférence de la majorité du Cercle va vers le Roc de Cambe, Le Cornas de chez Villard et le Puy, même si tous ont sorti leurs épingles du jeu.
Bref, encore une très belle soirée, organisé sur le pouce, par l'agilité de ses membres.

Profitons-en car on ne sait pas quand sera la prochaine (Vive le confinement) !

« Qu'importe le flacon, pourvu qu'on ait l'ivresse ! »