

SOIREE CHRISTOPHE

En déjeuner !

Vendredi 25 Juin 2021

La période COVID dure déjà depuis quelques temps, et nos soirées sont bloquées par des confinements et couvre-feu incessants, la période est longue

Mais qu'importe, nous nous adaptons, en mode « agile », et c'est à l'heure du déjeuner désormais que nous avons pris l'habitude de nous retrouver pour déguster nos belles bouteilles !

Cette fois ci, c'est Christophe qui nous reçoit.

On pensait être reçu dans son nouveau château de la rue de la Madeleine, mais le retard dans le bâtiment étant aussi indissociable que la petite vérole l'est de la prostituée, c'est à Cassan qu'il nous reçoit : « pour la dernière fois ! » nous dit-il (si tout va bien !)...

L'accueil se fait autour d'un verre de blanc, le temps que tous arrivent

Nous avons, comme à son habitude pour Christophe, des graines sur la table pour tout accompagnement.

L'ambiance est bonne, le sujet des nouveaux verres revient sur le tapis, Bas veut prendre le lead (on n'y croit pas bien sûr), mais c'est pour mieux le refiler derrière à Greg F (dont c'est « entre autre » le métier parait-il !)

Une fois que nous sommes tous arrivé et installé, Tof peut nous annoncer son thème :

Durant cette année passée, en plus du COVID, nous avons perdu deux êtres chers dans notre entourage œnologique : Paul et Dominique. Ayant pu avoir accès à certaines bouteilles de leurs caves (surtout celle de Paul), Tof nous propose, en leur mémoire et en leur honneur, de goûter certains de ces flacons.

Nous en sommes tous d'accord.

Le vin N°1 est rouille.

Nous avons du poivron au nez, un coté herbacé, cuir, sous-bois/maison de campagne qui nous donne un âge avancé

Evidemment, si les vins viennent de chez Paul, on ne va pas être en 2019 !

Une bouche soyeuse et élégante, un coté ciselé et précis, et un coté dentelle, qui manque un peu de longueur pour certain.

On retrouve une fraîcheur herbacée/mentholée en bouche. On donne Bordeaux Rive gauche pour tout le monde (sauf Babas qui verrait cela à droite)

Greg F le place entre 1985 et 1990, Nag entre 90 et 95, et Seb, Aurèle, Titou, Yo et Bas entre 1995 et 2000.

On est bien à Gauche, **en 1996, pour un Sociando Mallet**

Ca commence pas mal, on est dans le tempo.

Pour le Vin N°2,

On reste en rouge, sur une couleur un peu plus soutenue que le premier.

Beaucoup d'arômes tertiaires au nez, assez agréables : pas de poussière, mais du champignon, du sous-bois, de la truffe (pour Titou évidemment !)

Au goût, par contre, on a un côté un peu frappé, très oxydé. Il part vite.

Un coté pruneau, poivron confit, voir métallique. Pas d'équilibre

« Il tourne presque au vinaigre ! » diront certains. Aurèle, Nag et Yo, nous trouveront sévères sur le coup, car ils lui trouvent, malgré un côté très âgé, une certaine élégance quand même.

On est en 1988, sur un **Margaux, Labégorce Zédé**, qui, tout comme Paul et Dominique, n'existe plus désormais que dans nos souvenirs...

Vin n°3

Toujours en rouge, sur un côté très rouille (ce qui risque d'être le thème de la journée)

Un coté poussière pour Seb, cuir, fruits rouges confits, voir cerise pour Titou.

Nos naseaux commencent à comprendre (et à apprendre !) les arômes qu'on retrouve assez régulièrement dans des « vieux » vins

En goût, on est surpris par sa belle attaque, par son équilibre, sa longueur, sa fraîcheur, et son coté velours.

On le voit toujours en Bordeaux, plutôt sur de la rive droite (fraicheur !), sur des millésimes plus anciens que les premiers :

- 1995-2000 pour Seb Max et Greg
- 1990-1995 Pour Aurèle et babas.

On est encore plus vieux ! **1982 !**

Rive droite en effet ! **St Emilion Premier Grand Cru : Beausejour Duffaut la Garoce !**

Une pépite !

Vin n°5

Toujours ce côté rouille !

Un nez plus atypique, avec de la mine de crayon, du caramel, un peu brûlé. Un côté lacté pour yo.

Pas de sous-bois et pas d'arôme tertiaire trop présents

Serait-il donc plus jeune ?

En bouche, on est un peu déçu par son équilibre, car, derrière une belle attaque, il passe très vite.

On reste en Bordeaux, à part Greg qui l'envoie ailleurs

Rive droite pour Yo, Babas, Titou et Aurèle, pour le côté lacté

Rive gauche pour Seb, pour le côté mine de crayon

Aurèle le met entre 1980 et 1985, Nag le verrait bien avant, Titou entre 1985 et 1990, Seb entre 1990 et 1995

C'est un Bordeaux Rive droite, St Emilion Premier Grand Cru : CLOS FOURTE 1982

Arrive le vin n°5 !

Au nez, un bouchon de dingue !

Pas forcément au goût, mais le vin est tué, et complètement oxydé,

On n'ira pas plus loin dans la description

C'était un Bordeaux Médoc St Julien, **Clos du Marquis 1985...**

Vin n°6

Toujours cette couleur rouille, devenue traditionnelle

On retrouve au nez un côté caramel, un peu brûlé, avec du poivron pour Nag

On retrouve ce côté brûlé en bouche, avec un côté oxydatif assez avancé. On a un fond de café avec un manque de longueur et un manque d'équilibre, car derrière une attaque intéressante, il s'efface très vite.

On voit bordeaux rive gauche pour Greg, Seb et Titou. Titou pousse même jusqu'à St Julien, type « Leoville » (Mais lequel mon cher Titou ?)

Babas, qui donne enfin un avis, voit un Pauillac.

Nag, lui, seul dans son coin, le verrait plutôt sur la rive droite.

Devant les quolibets du groupe, ce dernier tient bon.

Et il a raison car nous sommes sur un **Bordeaux Rive droite, St Emilion Grand Cru , La Gafellière 1982**

Vin n°7

Un rouille toujours présent, mais plus intense !

Les nez est enivrant, voir entêtant !

On a du thé noir, et un coté alcooleux assez étonnant (puisque'on se doute de son âge respectable), coté alcool eux que nous n'avons jusqu'ici pas croisé dans les vins précédents.

En bouche, il est gras, velours, avec une très belle longueur

Titou émettra une légère critique, mais qui reste toujours incomprise par notre groupe jusqu'à ce jour : « Il manque de profondeur dans la longueur ! » Merci Titou !

On le voit donc plus jeune que ses prédécesseurs

Babas nous dit que, pour lui, c'est le meilleur.

On a Bordeaux rive droite pour Babas, Titou, Aurèle et Seb.

Greg le mettrait plutôt à gauche.

On tournerait autour des année 1995-2000 pour la majorité du groupe.

Et c'est toujours un vin **de 1982 ! Bordeaux Rive gauche, Médoc, St Julien, Léoville Barton**

Quelle conservation et quelle classe !

Vin n°8

Christophe nous prévient qu'il risque d'être « atypique »

Un ovni à la couleur : indéfinissable !

Au nez on a de la Ricoré, du porto, un vin complètement cuit et oxydé

En bouche, le vin est mort, « noir », pruneau à mort...

Christophe nous montre le bouchon de ce dernier que s'était désagrégé dans la bouteille. Le vin ne tenait plus dans cette dernière que par la capsule qui recouvrait le bouchon !

Ce n'était donc plus du vin....

On était tout de même sur un **Chambertin 1959**, dont le nom du domaine n'apparaît plus sur la bouteille....

Pour se rattraper Christophe, nous sort un autre vin

Et on change de décor !

Plus de rouille à la couleur, mais un noir profond

Un coté alcooleux et verni au nez

Avec des arômes de fruits noirs, et un coté sanguin

Un peu de cacao

Si on est bien dans la cave de Christophe, on sait qu'on n'est sorti des vins de Paul !

Au goût, nous retrouvons un fruit noir, d'une très belle longueur, jeune, alcooleux, un peu fermé encore.

On le met tous en Rhône, mais nous ne sommes pas d'accord sur la zone : plutôt au nord pour Greg F, Titou et Nag. Plutôt sud pour Max, Babas, et Aurèle

Les dates sortent et on tombe sur 2012, validé par Tof,

Et nous sommes en **Châteauneuf, Immortel de chez La Gardine en 2012**

N'en jetez lus la cour est pleine....

Mais quand il n'y en a plus, il y en a encore !

Notre cher Greg F, qui n'a toujours pas compris la règle du cercle, est venu avec une bouteille qu'il souhaite nous faire partager...

Sous une couleur noire, nous avons un nez puissant, avec un léger vernis, voir une pointe de pétrole

Un fruit noir présent

On le sent jeune (surtout vis à vis de ses acolytes...)

Au goût, on suit cette colonne vertébrale de fruit noir, sur le fruit, alcooleux. Une très belle longueur.

On verrait une belle grenache, mais sans la mettre en France.

Greg nous confirme que nous sommes à l'étranger

On a de la fraîcheur (altitude) et de l'alcool (chaleur, donc soleil)

On va sur le bassin méditerranéen

Certains disent « Hongrie »

La fameuse blague : « Le coup du Hongrois ? : Hongrois qu'on baise, mais on baise pas » passe au-dessus de l'assemblée concentrée sur ses verres

Et nous ne sommes pas loin, en Arménie, cuvée Trinity 6100 avec un cépage peu connu : l'Areni

Vin que nous avons déjà bu chez Greg pour certains et qui nous donne toujours autant de plaisir.

En bref, une belle après midi passée tous ensemble,

Certains vins n'ont pas supporté leur grand âge, d'autre ont eu un superbe vieillissement. Le Duffau La Garoce et le Leoville Barton sortent au dessus du lot chez les « Vieux ».

Les deux « jeunes » nous ont rappelé les standarts que nous buvons plus régulièrement.

A Paul !

A Dominique !

Merci messieurs pour ces moments de partage

