

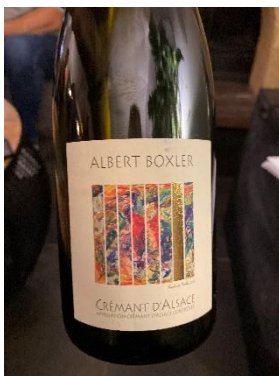


Compte-rendu soirée Titou

Ryder Cup en 2001: 14 octobre 2021

C'est avec beaucoup d'émotion que je me dirige vers cette contrée d'Enghein en ce jeudi soir après avoir vidé la moitié de notre appartement pour partir rejoindre des savoyards qui sentent bon la Mondeuse, le diot et le beaufort ! Titou est évidemment les doigts dans sa cuisine, et dans sa bouche entre deux préparations, COVID oblige. Tout le monde est là sauf Seb qui termine une grosse journée boulot à tondre le gazon d'un 18 trous.

Pour fêter mon départ (et oui, certains sont ravis pouvoir éviter le Cornas pendant quelques temps...) j'apporte un Jacquesson Dizy Corne Bautray 2009 en Extra Brut. Champagne délicieux, vineux, avec des longueurs de coing et poire. Beaucoup le mettrons en Pinot alors qu'il n'est rien (ça promet une belle soirée...).



Titou, en tant qu'hôte, fait péter un Crémant d'Alsace de chez Albert Boxler. L'ordre n'est pas idéal car plus sucré, nous hésitons avec un crémant de Loire pour Greg ou encore un Jura pour Babas. Heureusement que Yo est là pour relever le niveau qui part mal...

Comme à son habitude, notre « guest plus du tout guest qui en fait quasiment rien et qui a bien raison » apporte une quille d'apéro. Champagne Pertois-Moriset Grand Cru. Il est floral, des odeurs de coing et de miel, fumé en fin de bouche. Belle découverte, merci Greg.



Pour chahuter avec tout ça, Titou nous régale de moules à l'espagnol et chorizo, ainsi que d'une assiette de carpaccio de champignons/ciboulette/haddock fumé/citron de menton, et pour terminer un jambon de porc noir de Bigorre. Bref un régal !!

3 quilles pour l'apéro... la Ryder Cup s'annonce belle... Titou nous balance les règles que personne ne comprend comme d'hab... et enfin les équipes :

- Europe : Gregory, Seb, Tof, Yo
- US : Aurel, Babas, Max, Nag

Y a pas de match... on en a conscience... mais bon... certains vivent avec des peaux de saucissons sur les yeux.

Vin1 – Domaine François Raveneau - Chablis 1^{er} Cru Forêt 2008



Nez miellé, fruits confits, avec un peu de noix. Il y a aussi un petit côté beurré, une belle ampleur et une finale sur la coquille d'huître mais pas assez présente pour le mettre en Chablis. Nous aurons tous un pauvre point pour la région et merci aurevoir... Ca commence fort...

EU 1 – US 1

Vin2 – Domaine de Montille – Pommard Les Rugiens 2001

Quel nez ! Et je ne parle pas de celui de Titou ! Au nez il est terreux avec des notes de champignons et d'agrumes. En bouche il développe des accents de violette et de réglisse. Il dispose d'une accessibilité immédiate mais un vin que l'on sent toujours jeune avec une acidité en bouche assez présente.

Ici encore, belle prestation des 2 équipes avec 1 point chacun pour la région... On progresse bien.

EU 2 – US 2



Vin3 – Domaine Rostaing - Côte-Rôtie La Landonne 2001



Nous avons pourtant des facteurs qui ne trompe pas pour ce domaine très controversé... Cerise kirché et ce vernis.... Nez de chocolat, bouche de fruits noirs et une prédominance pour les épices. Mais un peu déçu par cette bouteille, ça pousse fort, c'est assez confus, pas tellement d'émotion. Ici encore nous n'aurons que la région...

EU 3 – US 3

Vin4 – Léoville-Poyferré 2001

Que c'est beau ! Puissant, lacté, une belle fraîcheur. Nous le placerons tous rapidement en rive gauche. Mais le millésime est étonnant car encore réellement puissant. Ce sera la première distinction de la Ryder avec l'Europe qui vote pour un Barton quand l'US votera pour un Poyferré.

EU 3 – US 9



Je me dois de mentionner le sauté de dinde à la crème ainsi que la purée Robuchon façonné par notre nez truffier préféré pour accompagner tout ça... un délice !!

Vin5 – Domaine du Coulet - Cornas Billes Noires 2010



Vin puissant aux tanins très élégant, aromatique sur le fruit rouge très mur et très complexe. De beaux épices en bouche et légèrement confituré. Une fin de bouche sur la fraîcheur et surtout la minéralité. Il fera l'unanimité (même de Greg qui le mettra numéro 1), ce qui n'est pas pour me déplaire... 😊. Ici encore l'US va se démarquer en plantant le décor en annonçant Cornas...

EU 3 – US 12

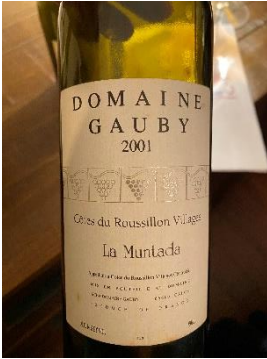
Vin6 – Domaine des Tours 2001 (Merlot)

Ha ce bon chocolat, ce cacao, ce vernis... Robe un peu orangée, légèrement trouble. Nez complètement addictif, notes orangées, de fraises et puis notes florales. Bouche très agréable complexe, c'est toujours fruits, agrumes, fleurs, épices. Mais il y a tout de même un marqueur avec cette fraise écrasée ! Ecrasée.... Comme l'équipe européenne qui n'y arrive plus...

EU 3 – US 18



Vin7 – Domaine Gauby – La Muntada 2001



Et BAM ! Quelle vivacité ! Une superbe puissance mais aussi une belle longueur dans ce Côtes du Roussillon Villages.

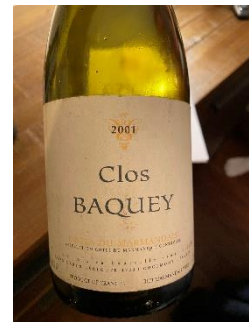
Bon, soyons honnêtes, cela commençait à ressembler à la débâcle infligée par le XV de France aux Blacks en ces tests internationaux automnales (utiliser une métaphore sur le rugby alors que la composition de leur équipe est faite de Seb et Yo est, j'avoue, osé...). De ce fait, nous avons user d'une solidarité hors du commun pour, comme eux, dire de la grosse merde type Hermitage La Chapelle... C'est cadeau !

EU 3 – US 18

Vin8 – Clos Baquey 2001

Là on commence à vraiment être chaud (pas plus précis ou bon hein... chaud bourré...). Néanmoins, on notera qu'il a une robe profonde, des notes de cassis bien mûres avec cependant une pointe d'alcool. L'attaque est belle et fruitée. La finale est longue très fruitée et épicée. Mais bon... on parle plus d'effeuillage de luxe qu'autre chose, du coup j'ai trop de notes... En tout cas, ici aussi, on va pas mettre un seul point...

EU 3 – US 18



Vin9 – Château de Beaucastel 2001



Belle robe, rouge grenat d'une belle intensité. Au nez il est dense avec un beau fruit, réglisse et cacao. Une belle longueur, confit avec des notes de fumée. Superbe bouteille que nous apprécions tous en cet instant. Cela ne changera pas la note finale...

EU 3 – US 18

Nous n'oublierons pas que notre hôte nous a régalié d'un St Nectaire, poire et miel truffé... Miam !!

La victoire est sans appel. Merci aux Européens d'avoir joué. Mais je pense que le Bacchusxit est de rigueur (pour être honnête, je n'ai mis sur ma feuille d'annotation que les points d'écart et non les totaux... donc vous avez peut-être plus que 3 mais la différence était bien de 15 pions dans votre fion... donc ça ne change rien, merci d'éviter vos réclamations habituelles bande de loser).

Un énorme merci à Titou pour son accueil et sa cuisine évidemment, rarement égalée.

Hormis le résultat de cette Ryder, voici également le classement des 3 meilleurs vins : 1/ Cornas, 2/ Beaucastel, 3/ Gauby

Quant à moi, je suis aux anges d'avoir pu « terminer » sur une soirée où Cornas est arrivé 1^{er}... revanche perso même si je vous avoue que cette appellation est confuse, aucune réelle identité, aucune trame parmi les différents producteurs. Dois-je m'identifier à cette volatilité ? Je ne crois pas... 😊. Je vais désormais me concentrer sur les vins de Savoie en espérant qu'ils apportent plus de stabilité...

Encore merci Titou pour cette superbe soirée !!

Maxime

