



Soirée du 7 Janvier 2022

« Les Cépages de Bordeaux »

Hôte : Christophe Rame

Guest : Alex

Scribe : Titou

Quel Plaisir de venir dans cette belle contrée de L'Isle Adam pour la soirée Œnologique annuelle du N°1.

Je passerai sous silence le retard de notre planning dû à la Pandémie et le plaisir de se retrouver tous ensemble après nos 36 Déjeuners/Dîners de Noël.

Nous arrivons tous à une heure convenable et certains ne peuvent qu'être ébahis par l'architecture de la maison de Tof et d'Amanda.

Après la visite qui dure 20 minutes dont 10 dans la cave, nous pouvons enfin passer aux hostilités !

Apéroooooooooo !

1^{er} Vin : Champagne Chartogne Taillet « Saint Anne »

Nez très agréable sur des notes de citron (Greg, Nag, Scribe) et de Poire (Seb, Aurel, Yo) ce qui va légèrement perturber certains membres du cercle. La question de la région du vin est soulevée, Champagne or not Champagne ? Greg et Seb le voit en crémant de Loire mais la majorité le situe en Champenois.

C'est très fin (Babas, Aurel) long en bouche (Scribe, Aurel) pour certains, quand d'autres sont plus circonspect sur le creux de milieu de bouche.

Alex, le Guest de la soirée, fait son apparition, nous écoute 5mn et commence à siffler :

Je comprends que dalle à ce que vous racontez, perso je trouve ça bon et le reste je m'en tape !

Ok mon petit on sait à quoi s'attendre ! Le reste de la soirée nous prouvera le contraire !

La bouteille est dévoilée, maison Familiale et bien connue des adorateurs de Champagne.

Une bien belle façon de démarrer la soirée.

2^{ème} Vin : Menetou Salon Van Remoorter Blanc

Très beau domaine familial que nous avons découvert au week-end Loire grâce à Greg.

Antoine Van Remoorter a repris le flambeau depuis 2011 et fait passer le domaine en conversion biologique.

Le nez se révèle beurré et gras pour certains tandis que la majorité penche sur des notes végétales et citronnées.

La bouche est ample et traçante mais notre WSET trouve un léger déséquilibre et trouve le vin un brin fouilli. Un peu dure mais tous les vins ne peuvent pas plaire.

Bagbo en profite pour nous présenter son thème qui sera centré autour des cépages bordelais.

9 vins seront présentés par trio et à l'aveugle en essayant de les positionner en bordelais ou ailleurs.

Comme d'habitude, on ne bite pas un mot de ce qu'on nous raconte et chacun d'entre nous devra se faire réexpliquer le thème au fur et à mesure.

S'en suis un long résumé de N°1 sur notre escapade Alsacienne ! Des Chicos valsent dans tous les sens et le Cornas nous manque.

Tof se permet à juste titre de préciser que LUI, n'a pas fait un book avec des feuilles en Recto verso.

Ça s'est fait et j'ai bien du mal à retrouver ma canine.

Nous passons à table avec une farandole de charcuterie et une burrata à se damner.

1^{er} Trio : Grand mont Domaine de La Chevalerie 2012/Masut Da Rive 2015/Château Ducru Beaucaillou 2000

Il est à noter que c'est très compliqué de déguster 3 vins en même temps. La tentation est de n'être focalisé que sur un seul vin et surtout de le boire trop rapidement. Les repères changent vite et la concentration doit être poussée à son maximum. Je pense que notre prise de note est trop vague et pas assez précise sur chaque vin.

1^{er} vin :

Ce vin est vite cerné par le cercle. Des forts arômes de graphite, d'humus et de fruit compoté sautent au nez des membres. La bouche est terreuse et la longueur plus que convenable. Un consensus est vite trouvé par le cercle sur le cépage Cabernet Franc. La région Bordelaise est vite écartée sauf pour Nag. La Loire remporte les suffrages et nous ergotons sur le domaine.

Bagbo : *Ce n'est pas le thème !*

Choix :

Cabernet Franc /Domaine de la Chevalerie pour WSET et Babas / 2007 /2011

Cabernet Franc/Thierry Germain 2011 pour YO et Aurel qui n'aiment pas le vin

Cabernet Franc/ Guiberteau 2011 pour SEB et le scribe

Rive gauche pour Nag.

Alex ? *Je m'en fous ce n'est pas le thème et j'y connais que dalle ! En revanche c'est du franc.*

Tof : *Enfin une personne qui a compris le thème !*

2ème vin :

Une cacophonie générale. Notre Wset a la géniale idée de ramener une bouteille pour chaque soirée œnologie, ce qui déstabilise le cercle entier. Greg semble avoir trouvé son vin, ce qui amène à de nombreuses supputations. Etant adorateur des vins du monde, chacun imagine où il a pu dénicher les cépages Bordelais dans un pays étranger.

Je suis le premier à malheureusement oublié ce qu'il y a dans le verre et à me concentrer sur des choses futiles. Le vin se révèle épicé, puissant, charnu et des notes balsamiques viennent ajouter un caractère spécial à ce joli vin.

Choix :

Syrah / Côte Rotie pour YO,Bas

Syrah / Merlot / Chili : Nag

Grenache / Espagne : Scribe

Merlot : Alex

Sauvignon / Merlot / Bordeaux : La Poutre

3ème Vin :

Aoutchhhh, ce n'est pas le perdreau de l'année. Ce vin a déjà eu une vie bien rempli.

Le nez est lourd comme les seins de Virginie Effira ou d'un médecin de Boulogne Billancourt.

C'est truffé et viandeux. Le vin est totalement parti sur des notes tertiaires et on commence à perdre du temps à deviner son âge.

Tof : *ce n'est pas le thème !*

Certains d'entre nous le trouve magnifique et à son apogée d'un point de vue de l'appétence.

D'autres comme Greg et le scribe mettent une légère nuance et le trouve un peu fané.

Choix :

Merlot / Rive droite / Fourtet : Yo, Seb, Titou, Aurel, Chon
Cabernet Sauvignon / Chili : Alex
Cabernet / Merlot / Rive Gauche/Saint Julien : Greg
Merlot /Rive Gauche/Fourtet : Babas !!!!!!!!!!!!!!!

Silence de plomb et Tof livre les résultats :

1^{er} vin La Chevalerie : Tout le monde a bon sur le cépage mais pas sur la région vue que Nag a décidé de rester ferme sur le bordeaux. Greg et Babas exultent sur leurs choix.

Babas : *et allez ! 1^{er} Vin et une Toll mon Chon*

Greg : *Dans le cul mes petits*

Yo : *Il ne va pas nous faire chier le WSET de mes couilles !*

2ème vin : Nous sommes sur un magnifique vin italien avec un cépage Merlot et plantage général pour la Team sauf pour Alex qui a tout bon sur le cépage.

3ème vin : le château Ducru Beaucaillou 2000 est annoncé par notre N°1.

Une nouvelle fois, Greg et Alex nous désossent. Ils font 3/3 et on ne peut qu'applaudir des deux mains.

WSET : *Mais putain Babas tu es une burne ! Rive gauche, merlot et Fourtet ! Tu es énorme*

Scribe : *ah il est loin le 9/9 mon Bas*

Aurel : *Surtout quand on ne fait pas un petit tour dans la cuisine hein !*

Second Trio : La Marginale 2013 thierry Germain / Palhmeyer 1998/ Château Leoville Barton 2008

1^{er} Vin :

Un vin déroutant. On ne peut pas dire que ce vin fasse l'unanimité. Un vin plein de finesse et de délicatesse pour les WSET et Alex. Le reste de Bacchus le trouve trop fin voir de la maigreur pour Aurel, Nag et Yo.

Des notes de prune compoté et de fraise fraîche s'élèvent du verre. Une rétro olfaction sur le graphite et la minéralité fait dire à Seb et Yo qu'on pourrait se trouver en bordelais et en pleine appellation Saint Julien. On s'inscrit en faux avec Greg et on persiste sur le terroir ligérien.

Yo : *Ça va les deux WSET mes ronflettes (ça restera) !! On ne vous dérange pas !*

Crise de rire générale et Nag et Aurel décident de nous suivre, pourquoi les Gars ?

Nag et Aurel : *Parce que c'est dégueulasse donc on doit être chez Thierry Germain !*

Ça s'anime, ça gueule, heureusement que Bagbo à une demeure relativement grande.

Choix :

Cabernet Sauvignon / Saint Julien / Barton 2013 : Seb, Yo

Cabernet Franc / Espagne / 2005 : Alex

Cabernet Franc / Loire / Thierry Germain / 2011 : Nag et Wset

Cabernet Franc / Loire / Thierry Germain / 2016 : Aurel

Cabernet Franc / Loire / Thierry Germain / 2013 : WSET à moitié !

2ème Vin :

Crénom quel vin ! Un nez d'une puissance phénoménal ! Un nez qui fera parler dans le cercle, parole de scribe ! Une truffe noire du Périgord s'élève bien au-delà du verre. Pour une fois je ne fais pas caillasser par le reste du cercle car tout le monde est unanime. C'est long et séducteur. Un côté pruneau et thé noir terminent la rétro olfaction et on ose à peine le mettre à nos lèvres.

La bouche est large, ample, longue à souhait. On retrouve toutes les notes du nez dans notre gorge, ce qui est un gage d'un vin construit et abouti.

Nous sommes plus mesurés sur nos choix et on fait ça en catimini et surtout avec un volume bien inférieur au vin précédent. Je lance Grenache/ Beaucastel 2001 et beaucoup me suivent, quand d'autres sont plus sur le côté lacté et sont intimement persuadés que nous sommes sur le merlot et la rive droite.

Choix :

Grenache / Beaucastel / 2001 : Yo, Aurel, Nag, Scribe

Merlot / Rive droite / Fourtet/ 2005 : Babas, WSET

Merlot / Rive droite / Fourtet / 2001 : Seb, Alex

3ème Vin :

Seb : *Alors là comme dit Titou, si on n'est pas en Rive Gauche je me coupe une couille !*

Scribe : *Fais gaffe, on m'appelle mono Burne !*

Un vin d'un grand classicisme, des notes de bois aristocratiques et bien fondues se retrouvent au nez et dans nos bouches. Une très grande vivacité et un graphite fort présent nous orientent vers la rive gauche bordelaise et nous commençons à ergoter sur les domaines et les appellations sauf notre consultant fraîchement Papa qui maintient que nous sommes en rive droite et que nous y connaissons « que dalle ».

Tof : *Ce n'est pas le thème !*

Choix :

Cabernet Sauvignon / Saint Estephe / Montrose / 2008 : Seb, Yo, Scribe, Aurel, Nag

Cabernet Sauvignon / St Julien 2015: Wset, Alex

Merlot / Saint Emilion / 2008 : babas

Silence de plomb et annonce des résultats par le maître des cérémonies :

Tout le monde a bon sur le cépage sauf Seb et yo ! Nous sommes bien chez Thierry Germain et même si ce n'est pas le thème, Titou fait carton plein.

Aurel : *Ben ouai c'est Germain donc c'est dégeulasse !*

WSET : *Non mais vous êtes incorrigible, de toute façon vous ne comprenez rien à la finesse.*

Nag : *Sorry mais le pipe est énorme entre la finesse et la maigreur !*

Tof : *En parlant de maigreur, on l'a bien aimé avec Titou à Auschwitz !*



2ème Vin : Palmeyer 1998 : Plantage général pour l'assemblée. Tof a réussi son pari et nous a bien berné sur cette pépite Américaine que nous avons découverte en 2012 chez le scribe. Comme quoi, les vins étrangers ne sont pas que des vins de pute ! Personne n'a réussi à découvrir le cépage et l'année.

3ème vin : Leoville Barton 2008 : Tout le monde a bon sur le cépage sauf Babas qui continu son purgatoire. Alex et Greg continuent leur festival car le reste de l'assemblée c'est dirigé vers Saint Estephe alors que nous sommes chez Leoville Barton, le Bébé de TOF et qui se situe dans l'appellation Saint Julien.

Seb : *Ça va Babas ?*

Babas : *J'ai dû attraper froid en attendant le Train !*

3ème Trio : Château Figeac 2006 / Sassicaia 2010 / Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 2006

1^{er} Vin :

Un vin d'une grande pureté, facile, limpide et que nous avons beaucoup aimé à la dégustation. C'est minéral, traçant et séducteur. Beaucoup l'ont mis en deuxième position de leur vin préféré de la soirée. Des notes minérales et boisés ? On peut être en Loire ? Non, on revient vers la contrée Bordelaise et tout le monde plante son drapeau en Cabernet Sauvignon et plus précisément en Pauillac. Sauf qui ? Babbbbassssss bien sûr, qui nous annonce bien fièrement qu'il se coupe une couille si c'est bordeaux. Le graphite + les notes terreuses c'est certainement Trévallon !

Babas : *Allez ! All In les gars et vous allez le regretter*

Aurel : *Arrête Babas, arrête, tu vas te retrouver comme Titou...*

Choix :

Cabernet Sauvignon / Pauillac / 2008 ou 2005 : Assemblée

Cabernet Sauvignon, Syrah / Trevallon / 2001 : Bastoun

2ème Vin :

Mon dieu que ce vin est difficile d'accès et compliqué à traiter. Un nez très fermé à l'ouverture et qui sur le coup ne nous a pas laissé un souvenir impérissable. Nous préférons naviguer entre le 1 et le 3 et délaissions totalement la dégustation.

Nous restons sur notre Babas pour lui expliquer que son Trévallon est une absurdité.

WSET : *Ça s'ouvre les gars, ça s'ouvre fort.*

Scribe (en lui) : *il a raison ce con ça s'ouvre bien*

Seb : *Pas faux Greg*

Après 10minutes sur le 3, on revient vers le 2 et des magnifiques notes de fraîcheur, herbes coupées et de fruits noirs viennent nous titiller. Le cassis et la mûre nous tapissent le palais et les caudalies sont au Zénith.

Scribe : *un côté métallique et verni au démarrage mais qui se transforme en beauté fruitière me fait penser à la Landonne de chez Rostaing les gars !*

L'assemblée me suit, sans trop de conviction.

Wset : *Bolgheri, Sassicia 2010 les Mecs ! je vous le dis*

Yo : *Bolgheri ! Non mais sans déconner, Eh le WSET mes Ronflettes faut te calmer.*

Choix :

Syrah / Côte Rotie / Rostaing / 2011, 2012 : Aurel, Seb, Scribe, Alex, Babas
Cabernet Sauvignon / Bolgheri / Sassicaia / 2010 : Greg
Pinot Noir / Greywack / 2014 : Yo

3ème Vin :

Un vin très particulier, nous sommes tout de suite d'accord sur le cabernet Sauvignon avec des notes empyreumatiques et végétales. Une belle fraîcheur s'exhale du verre et de fort fruit noir nous brûle le nez. Je pense que nous sommes en Argentine avec des touches de malbec. Tof trouve ma remarque intéressante. L'assemblée n'y croit guère sauf Aurel, le cercle reste en rive gauche sur l'appellation Pauillac. Greg va à contre-courant et plante sa tente en Merlot / Rive droite.

Choix :

Cabernet sauvignon, Malbec / Argentine / 2010 : Scribe, Aurel, Alex
Merlot / Saint Emilion / 2001 : WSET
Cabernet Sauvignon / Pauillac / 2005 : Seb, YO, Nag, Babas

Silence de plomb et annonce des résultats :

1^{er} vin Figeac 2006 : On a tous bon sur 1^{er} cépage mais ils nous manquent cruellement ce qui fait la moelle de ce domaine si particulier en Rive droite : Le cabernet Franc.

Seb : *Putain c'est encore cette petite pute !*

En effet, Figeac n'est-il pas le plus Médocain des Rives droites (35% CS/35% / CF/ 30%Merlot) !

Il serait intéressant de faire un thème Figeac vs Rive Gauche. A creuser à mon sens. Nous sommes passé à côté du velour et du lacté. Dommage !

Aurel : *Babas, une intervention ?*

Babas : *Ben quoi, il y a plus de Cabernet Sauvignon dans mon Trévallon non !*

2ème Vin Sassicaia 2010 : Bim ! crochet au foie et uppercut pour terminer. Bravo à WSET de ne pas avoir lâché et d'avoir permis à certain de comprendre ce qu'est vraiment le WSET ! Une ouverture au monde !

Très grand vin et surtout un grand admirateur des vins bordelais.

Greg : *Yo, on en parle du Greywack ?*

Yo : *J'en peux plus de ce mec ! Qui la ramené ?*

3ème vin : Bravo a ceux qui ont trouvé le cépage et le vin (seb , yo,Bas,Naguichon). Très joli vin mais on reparle de la fameuse garde Bordelaise de plus de 15ans !

Résultat finale :

WSET : 7/9

Alex : qui s'est baladé dans le monde entier mais 7/9. Ce qui montre l'importance du cépage ! Bravo

Tof : ce n'est pas le thème !

Scribe et Nag : 5

Seb et Aurel : 4

Yo : 3

Babas : 2,5

Vin préféré :

Palhmeyer : Seb , Alex , Yo , Aurel , Chon, scribe

Babas : Ducru Beaucaillou

Greg : Grand Mont / Figeac

Va-t-on se coucher ? Et bien non bien sûr ! Nous rentrons dans l'ancre de Christophe pour se servir une dernière rasade ! Tout le monde est estomaqué par la taille du sous-sol et surtout de la Cave . On fouine, chacun a envie ouvrir sa petite quille en pute mais N°1 décrète que cela serait dommage car on est fort aviné.

Pas grave, la Cave est bien fraîche et un petit champagne nous va comme un gant.

Nous avons un souvenir mitigé de Pol Roger « Winston Churchill » chez Greg donc on se dit pourquoi ne pas la re-tester ! BAAAMMMMM aussitôt dit, aussitôt fait.

C'est mûr , vineux , crémeux . un grand Champagne pour les WSET mais pas au goût de tout le monde qui le trouve un chouille cuit. On est pas d'accord et on se remet a gueuler.

Pour nous faire taire, Christophe n'accède pas à la requête de faire pêter un Krug mais d'ouvrir un sublime Charles Heisdeck « Blanc des Millénaires ». C'est beurré, gras, long.

Aurel : Voilà, ça c'est du champagne

Yo : Bien dit mon poulet

Greg : Sublime mais un peu trop Pute !

Aurel : j'en peux plus ! Tu as pas un Champagne qui fout la chiasse !

Sur ces belles Paroles, je ne peux que remercier Christophe pour cette magnifique soirée et la diversité des vins proposés.

Greg n'a pas touché terre de la soirée, un vrai show de WSET (pour toi public) .

Nous n'avons pas à rougir de notre performance et vive le Cercle Bacchus.

A bientôt pour de nouvelles aventures

