Avril 2022

Soirée Œnologique chez Aurel

« De Montille sans enculerie »

Numéro 1

Rendez vous donné au **Géographique degré décimaux X**: 48.833328 **Y**: 2.25 **DMS X**: 48° 49' 59.98" **Y**: 2° 15' 0"
Horaire : 20H 00

On est prévenu officiellement du thême.

Ce sera « Ballade au domaine de Montille »

On a raté la première date pour des raisons falassieuses, mais là on est chaud. Max et Nag sont les premiers arrivés sur place. Ils sont chauds les gaillards et n'avaient pas envie de rater la soirée sur ce thême. Un guest aussi est présent : Juien. Etrange il est en train d'allaiter quand j'arrive. On en apprendra plus sur lui pendanr la soirée…

Comme d'habitude Babas est en vacances et donc absent, et greg a pour la 16eme fois le COVID. On se demande surtout si il n'a pas dû rester a la maison pour garder les enfants sous peine d'excommunication ? Même peine pour notre YO qui malgré le divorce est encore obligé de se coltiner les moufflets les soirs de garde de sa femme. Yo va falloir expliquer quelques règles à ton ex !

Pas grave diront certain, cela en fera plus pour les présents. Christophe et Seb arrivent plus tard avec de belles histoire de taxi a nous raconter. Ils ont voyagés les bougres, apparemment ils reviennent d'un voyage entre le Maroc et la Colombie… j'ai pas tout compris, comme le thème mais ça on en reparlera plus tard dans la soirée…

Indice pour vous a la maison :
Ce n'était pas en début de soirée que cette photo à été prise !

142 rue du Point du Jour Boulogne. Belle bourgade de banlieue. Un endroit connu des seuls initiés a l'art de boire des bouteilles entre amis.

Retour sur le thème

Montille « Sans enculerie »

J'avoue que quand Aurel nous annonce une soirée « sans enculerie », le doute nous habite. Comment pourrait il nous baiser ? C'est pas qu'on aime, mais franchement il nous a dillater plus que de raison, et du coup on reste sur nos gardes. On évite les postulats trop rapides ou les certitudes bruyantes. Ca bien sûr c'est surtout en début de soirée, parce que après quelques quilles, on se découvre, on prend de l'assurance et on est même prêt à poser ses couilles, sa maison et sa femme sur la table. Faut pas déconner, on est des bonhommes et l'alcool aidant on prend de l'assurance ! Mais ça encore une fois on en reparlera…

Il y aura donc 1 bouteille apportée par votre serviteur, puis 7 bouteilles dont un Magnum. Sur ces 7 bouteilles il y aura 6 De Montille et un Pirate Nous aurons 6 appélations, 6 millésimes. Pour simplifier Aurel nous annonce que nous aurons que de la côte de Beaune pour De Montille et un Côte de Nuit pour la pirate.

Là je suis désole mais je dois m'arrêter 2 minutes pour rappeler à Max que la côte de Beaune se situe en dessous de Beaune et que le côte de nuit se situe au dessus de Beaune. (Merci Julien pour la précision).

Donc finalement le thème semble en effet simple et sans « enculerie ». Nous avons le domaine, l'appélation, le cépage, la région… le terroir en somme ? NB. Je met un ? pour Aurel.

Il nous reste donc plus qu'a découvrir le village et le millésime. Puis le Pirate qui doit se trouver par-dessus Beaune. Franchement cela va être la soirée la plus simple de l'année et les Ramé sont contents, ils vont peut être pouvoir mettre une quille ce soir. Max n'a aucune chance il regarde son téléphone pour trouver Beaune sur la Carte de France. Nag lui comme d'habitude attends que les autres se positionnent avant de donner son avis. Bah oui les gars on ne devient pas Partners en prenant des risques… faut pas déconner.

Le scoop du jour

covid

Monsieur Salgues aurait vidé les stocks Nationaux des Auto Test covid

Le scoop du jour

Chasselas

Babas aurait attrapé la chiasse suite à l'ingérance d'un Chasselas frelaté

Le scoop du jour

Info ou intox

Julien : « Nous on ne vend pas de missiles a Poutine ». Par contre on se demande quand même si Poutine n'en achète pas ?
Page XX

04.2022

Soirée Œnologique AUREL suite

Numéro 1

Début de soirée

Nous nous retrouvons sur la terrasse pour déguster le pemier vins. Ce sera le vin que j'ai apporté. Je dois m'arrêter une minute sur ce point ! Certain diront que je n'ai toujours pas compris le principe de ces soirées et que je ne dois pas amener de vin dans ces soirées, c'est un peu comme ramener sa femme dans une partouze. Et bien justement c'est comme la partouze et ma femme, en ramenant mon vin, je suis certain que je boirai quelque chose de convenable dans la soirée… La parenthèse étant fermée nous avons donc un vin dans le thème annoncé. Mais évidemment il y aura une enculerie de ma part (Pas la peine de revenir sur la notion de partouze, sauf pour Nag). C'est un vin vif assez floral et frais au nez. En bouche nous avons un joli gras et une belle longueur. Il est globalement apprécié avec les 16Kgs de rillettes, le saucisson tranché a la machine par Max et des bidules rouges posées nonchalamment dans une coupelle. Je ne parle pas de la burrata car apparemment elle été destinée à Seb. Il faut bien nourrir la bête et ses 100Kgs HT !

Comme c'est une enculerie Personne ne le trouvera mais nous sommes bien en Bourgogne sur un Pinot Beurot 2018 de Champvallon. On est assez proche d'Auxerre donc Max regarde son téléphone pour tenter de le situer sur la carte…

C'est le moment pour Aurel de tenter de nous préciser son thème. Pas facile avec les Ramé qui fort de leur taille sont aussi fort de leur bouche. Ils doivent nous raconter leur voyage en Colombie avec un Marocain cocainoman.

Alors ce sera donc un thème pour les nuls. Simple sans « enculerie » et avec des supers bouteilles. Il en a en effet profité que Babas et Greg ne soient pas là pour sortir « l'artillerie lourde »… Non Julien on ne parle pas de toi encore…

Première bouteille de la soirée : Un Blanc.

Oui Max cela risque fort d'être du Chardo. Oui encore forte probabilité d'être en dessous de Beaune… Putain ils sont cons ces provinciaux…

Nez puissant avec des notes d'agrumes, peau d'orange, un peu de bois et une belle fraicheur.

Bouche : Badaboum… ca explose, c'est puissant, très arômatique et on ressent de manière bien plus persistante le bois… c'est très très bon (Note personnelle)

Pour Nag on est sur un Puligny de 15 ou 16. Pour Tof on est sur un Puligny le Cailleret 2015. Je dois encore m'arrêter pour vous fournir une information cruciale. Nous avons eu pendant cette soirée des anti sèches ramenées par les Ramé. L'ensemble de la liste des vins du Domaine, imprimé sur une format A4 de belle facture.

Les mecs se sont mis la préssion grave et veulent briller ce soir. Il est vrai que les dernières soirées n'ont pas été a leur avantage… logique y avait pas de Bordeaux…

Retour : Pour Max qui à enfin placé Beaune sur la carte de France, nous sommes à Puligny sur un « La garenne » de 2015. Julien débute doucement, comme ses missiles… on est en 2015. Ok on note, mais va falloir te tirer les doigts du cul bonhomme, car ici on doit plus ! Pour Seb qui a essayé de réviser dans le Taxi mais qui n'a pas pu entre 2 railles de cocaine, on est sur Puligny Les Follatières 2009. Puis je me jette sur un Puligny Follatières aussi mais en 2012. La couleur du vin, très clair me fait dire qu'il n'est pas si vieux. Mais la bouche me dit que SI… pas facile la vinification cache un peu l'âge…

Résultat : Nous sommes en effet sur un Puligny Montrachet de chez De Montille, là-dessus on a tous bon, sur un Folltières en effet MAIS de 2019 !!! C'était vraiment bon, et surprenant par rapport au millésime aussi jeune !!!

Vin Numéro 2

Pour le second vin nous aurons un rouge et en magnum !

Ca commence par un gros débat sur le vin. Est il bouchonné ou simplement vieux. Les esprits commencent déjà à se chauffer et la table est divisée. On décide donc de le mettre de côté et de le déguster un pleu plus tard.

Il y avait du bouchon pour Seb, Tof et moi (Julien trouvait aussi au début, mais il a vite retourné sa veste. Il est chez son pote et j'ai l'impression qu'il souhaite pouvoir être ré-invité… je dis ça je dis rien)

Vin Numéro 3

Nous avons là au Nez un vin très fruité, fruits rouges, cerise, avec un très léger bois et des arômes primaires très présents. Les Ramé qui ont pourtant révisés trouvent des arômes tertiaires dans ce vin. C'est moche de prendre la la cocaine, car ça te pête un nez en moins de deux… Y avait déjà pas trop matière a …

En bouche ce vin est ultra ample et long, une belle acidité en fin de bouche, c'est un excellent vin avec un bel équilibre. Assez représentatif de son terroir (celle-ci elle est pour toi Aurel)

Pour Seb nous sommes sur un Pommard les Rugiens Bas 2004 de chez Montille. Pour Nag c'est un Volnay 2005 de chez Montille. Julien à enfin décidé de porter ses couilles et annonce Pommard 2005 Montille. Pour Tof nous sommes aussi à Pommard les Pezrolles 2004 (Il ne lache pas la feuille A4 et dois kiffer ce nom, car il va nous le refourguer a toutes les sauces… Mais sans dévoiler de secrets le Pezerolle il va rester coincer dans ton cul…), Pour Max qui viens d'apprendre que Pommard prenait 2 M on est sur un Monthélie Nature….. tuuuuuttttttttt…… là je dois m'arrêter plus que une minute….. Forest alloooo…. Le gars qui t'invite ce soir t'a annoncé dans le thème que nous n'aurons que des climats ce soir…. Allllooooo des climats…. On ne parle pas écologie là coco, mais de petites parcelles avec des jolies noms… comme Pezerolle… ou pucelle…. Tu vois ??? donc ton Monthélie VILLAGE il n'est pas dans le thème… ils sont vrament cons ces provinciaux. Donc Mooonsieur après reconnexion neuronale décide de changer d'avis et nous annonce un Beaune 1er cru les perrières 2008. C'est bien Max, c'est mieux, tu es bien le digne padawan de Titou… Pour moi je pense être sur un Volnay Montille 2004

Résultat nous sommes sur en effet de Montille mais en Beaune 1er cur les Sizies 2004

Bravo… (Max tu y était presque avec ton Monthélie)… il regarde encore sur la carte… pfffff

Le scoop du jour

Monthélie

Aux dernières nouvelles, il ne s'agirait pas d'un prénom féminin, mais bien d'une petite bourgade de côte d'or.

Notre reporter sur place aurait trouvé une Provincial érrant, criant que son téléphone n'avait plus de batterie et qu'il ne pouvait plus se retrouver sur la carte des vins de France… A suivre

04.2022

Soirée Œnologique AUREL suite

Retour sur le Vin N2 le magnum

Nous revenons donc sur la magnum afin de nous faire une opinion définitive.

Il s'avère qu'en effet après un peu de temps, et donc après une petite oxygénation, le vin se révèle sans goût de bouchon, nous avons un vin vieux, avec des arômes tertiaires très dominants (Les Ramé, là y en a, vous pouvez le dire...)

Pour Max nous sommes sur un Volnay 1997, pour Seb un Beaune 1er cru les perrières 1997 (il a toujours sa petite feuille A4), pour Christophe un Pommard brrrrrrrr roulement de tambours LES PEZEROLLES.... Brrrrrr et encore dans le cul lulu, pour Nag un Corton 1997, pour julien ???? puis un Volnay, je crois qu'il commence a comprendre le thème... c'est pas parce que on est bons qu'on est là, c'est parce que on ose.... Je ne citerai pas les tontons flingueurs... et pour moi nous sommes sur un Volnay Les Champans 1997 de chez Montille.

Résultat : C'est effectivement un 1997, mais on le savait, car Aurel nous avait dit que le vin était de cette année lors de la discussion sur le bouchon. Et sur un Volnay Les Champans 1997

Putain on est pas mauvais quand même, on est tous en côte de beaune, chez montille...

4eme Vin

Ce sera donc de nouveau un vin rouge !

Nez sur les fruits rouges, très légérement Kirché, c'est superbe au nez !
En bouche c'est très long, très subtile avec un équilibre parfait entre le fruit, la fraicheur et l'acidité en fin de bouche qui te donne envie de revenir. Tout le monde est assez unanime sur la beauté et la qualité de ce vin ! Mais très vite dans la discussion nous sentons que le Pirate est là. Ca pue la côte de Nuit et du coup Max reprend son téléphone pour tenter de placer la côte de nuit sur la carte... bonne chance copain c'est pas le nom d'une ville...

Pour Julien nous sommes sur Nuit St Georges 2017 en pirate, pour Nag toujours sur Nuit les Thorey de chez Duband en 2015, pour Max nous sommes en Charme chambertin 2011, pour Seb et Tof en Gevrey chambertin de chez Magnien (moins facile de donner des climats quand on a plus de feuille A4) Pour moi nous sommes en Vougeot 2011 grand cru

Résultat : ce sera un Chambolle Musigny les Amoureuses 2007 . Merci Aurel c'est beau ! il restait encore tellement de fruit et d'arômatique dans ce vin !

5ème Vin

Il est tard, on commence à être chaud mais le niveau des vins est tellement exceptionnel que même Nag essaye de s'accrocher ! Pas facile pour lui, il est Partenrs désormais et il à hériter d'un bon client qui veut lui soutirer 10M d'€ par jour. Il se dit au fond de lui qu'il saurait quoi en faire de ces 10 patates... ca en fait des chambolles dans la cave...

Nous avons un Nez pour ce 6eme vin qui est sublime. Sur les fruits rouges, un léger poivre et quelques épices subtiles. En bouche c'est tellement BON... putain.... Ce vin est fantastique, long, puissant mais subtile, c'est vraiment une bombe atomique !!! (A noter que nous sortons d'un Chambolle qui était tout a fait parfait...)

Pour Max nous sommes à Volnay de chez Montille en 2015. Le gars a remis un peu de batterie dans son portable, car pas facile d'avoir sons GPS allumé H24. Tof... il va nous dire PEZEROLLE.... Et bein non ! le gars il nous annonce un clos fourtet 2015... la coc les gars ca fait des ravages de dingue, surtout sur les CSP+ ! Pour Seb nous sommes à Volnay en 2016 de chez Montille, pour Nag il nous annonce Pommard Montille 2011. Julien est lui aussi sur Pommard en 2013. Il en profite pour nous expliquer comment on lance bien un missile... important en ce moment de ne pas se planter quand tu balance un suppositoire a 30M d'€ ! Je suis moi aussi sur Pommard les Epenots (j'ai récupéré la feuille de Seb !) en 2017.

Avant de vous donner le résultat, je voulais juste tenter de vous expliquer le Kiff de ce vin ! C'est comme quand tu as une super envie de pisser et que tu te retiens pendant 3 heures... quand enfin tu arrives à y aller les premières gouttes sont une sensation de bonheur absolue... bah ce vin c'était ca...et même mieux.

Résultat : Pommard les Rugiens Bas De Montille 2011 !

Bravo Nag tu avais bu juste ! (je le note car le gars est encore en train de se demander ce qu'il va faire de ses 10 patates !)

Les Rugiens Bas

On aurait pu l'appeler Pezerolles mais ces cons de Beaune ont préférés l'appeler Rugien.

De source certaine un gars en DS7 complétement défoncé aurait tagé le climat d'un grand P.

La police le recherche activement pour comprendre ?

6eme vin

La soirée continue et les esprits fatigués commencent sérieusement à se chauffer. Pour des raisons qui me sont inconnues Aurel part sur une envolée lirique : Maillard c'est pas Bon ! Les vins de Savoie c'est franchement de la merde et surtout le Royal Roussette. Babas en prend un petit coup au passage, puis c'est au tour de Greg. Les gars pensez a me rappeler de ne jamais être absent aux soirée Oeno, car t'en prend plein la gueule quand tu peux pas te défendre... il va vite s'avérer qu'avec Aurel tu peux aussi en prendre plein la gueule quand tu es présent.... Désinhiber le gars est incontrôlable... on doit rien dire on est chez lui et il a cassé 4 PEL pour acheter les vins de la soirée...

Nous avons donc un Nez subtile de nouveau, très fin et assez frais. En bouche c'est un vin arômatique et long, avec un équllibre parfait. L'avis général est que nous avons encore un grand vin, mais hélas pour lui, en passant derriere le Pommard, il est en train de prendre une claque.

Pour Nag nous sommes sur un Beaune en 2014, Seb annonce un corton clos du roi 2015, Julien un Beaune 1er cru en 2014, Tof est sur un Pommard 2015....brrrr les Pezerolles.... Non rien... la fatiggue surement ! Max est sur un Beaune 1er cru 2011... il n'a de nouveau plus de batterie, il a fait tout de même quelques bornes sur son gps ! Je suis pour un Beaune les Sizies 2011

Résultat : Nous sommes en effet comme la bien dégusté Seb sur un Corton Clos du Roi 2011 de chez Montille

Ce vin est vraiement un très grand vin, avec de belles arômatiques et un équilibre parfait, mais il a fait les frais de la comparaison avec le Pommard d'avant qui était parfait en terme de tempo !

7eme Vin

A ce moment de la soirée tout aller bien lorsque Aurel pour des raisons que nous ne maitrisons pas à décidé de refaire le match TERROIR. S'en est suivi des heurts, des hurlements, des vociférations et autres mouvements brutaux.

Ma position de scribe ne m'autorise pas à détailler l'ensemble mais me permet néanmoins de lui carrer dans le cul quelques définitions :

Terroir : **D'abord utilisé au sens de « pays » et de territoire, le terroir désigne aujourd'hui la combinaison entre milieu local et savoir-faire qui donnent ses spécificités à une production, en général alimentaire. Le terroir représente la plus petite portion de territoire, « la plus petite unité taxonomique, homogène à tous les points de vue**

Une terre et des hommes : les terroirs résultent de l'exploitation sur une période longue, par une société humaine, d'une partie des potentialités d'un espace naturel ou d'agroécosystèmes.

Leur définition dépend étroitement des caractères de la civilisation qui occupe les terres. Ainsi, dans un même espace, avec des potentialités et des contraintes physiques identiques, des sociétés humaines différentes sont susceptibles de développer des terroirs distincts.

Cela étant donc posé passons aux choses qui nous intéressent, a savoir le dernier vin de la soirée

C'est un vin au nez de fruits rouges, avec une belle arômatique primaire (pour les Ramé, cela veut dire qu'on est sur le fruit et qu'on ne sent pas le champi ou le bois humide... comme dans le magnums... vous voyez les gars ou vous avez toujours le goût de la cocaine dans le pif ?)

Max non ne cherche pas primaire sur la carte...

Nag.... Ouhou nag, tu dors ?

Julien caclul les bénéfices de sa boite sur la dernière vente de missiles faite a un certain P.... Non TOF ce n'est pas Pezerolle putain !!!

Je n'ai pas beaucoup de retours des personnes présentes car c'était assez vivant...

J'ai dans mes notes un Volnay Champans 2015 pour Nag et la même chose mais en 2017 pour moi !

Résultat : Volnay En Champant 2015 ; bravo Nag tu as été bon ce soir, depuis que tu es Partners j'ai l'impression que tu as plus de temps pour picoler et préparer tes soirées...

Nous finissons tout de même avec une dernière bouteille. Une erreur d'ouverture selon Aurel. Franchement le mec il a tellement de Chambolle dans sa cave qu'il peut se tromper de climat. La soirée va lui coûter une couille... pas grave il a deux enfants et n'a besoin que d'une pour assurer avec sa femme.

Nous finissons donc sur un Chambolle Musigny Les Charmes 2016, sans prétention.... Holalala mais non bordel, encore un vin de dingue pour des gueules avinées et fatiguées, autant donner du foie gras à des cochons !

Moi j'ai Kiffé la soirée, kiffé le moment partagé, kiffé de vous retrouver et j'ai hâte de boire des vins de merde chez Babas ! (Par contre interdiction de nous ouvrir des bières !!!)

La soirée s'est terminé avec la perte de Aurel dans les bras de son bébé.

Max Nag et moi à on dû entamer le rhum... après...

Greg