



Compte-rendu soirée Babass

C'est par une belle journée printanière que nous nous dirigeons Aurel et moi vers notre prochain rassemblement œnologique. L'âme légère, les papilles affûtées, le ventre déjà tendu. Car, si le COVID s'est éloigné de nos préoccupations quotidiennes, ce soir c'est la soirée de Babass : comme on dit dans le jargon, soirée « vins qui filent la chiasse ».

Je rejoins mon acolyte Boulonnais en son humble demeure (et oui il y a encore dans ce cercle des gens de valeur qui résident dans les banlieues chics du sud parisien) direction Colombe... Et non, le fourbe Babass a délocalisé sa soirée chez notre Titou (à en croire la rumeur populaire, un carton rouge aurait été brandi, les Ramé étant beaucoup trop bruyants pour des enfants en bas âge... ce que les gens peuvent être mesquins).

Le saviez-vous ? Le terroir est dépendant la patte de l'homme

Le saviez-vous ? Le guest à la soirée de Babass, c'est Babass...

Direction Enghien-Les-Bains, son casino, son grand hôtel, son champ de course, son Titou. Parvenus après une bonne heure de trajet (j'en profite pour doubler la quantité d'immodium, une heure de trajet entre deux visites aux toilettes ne sont pas envisageables après une soirée Babass), nous sommes accueillis par Titou, paré d'un magnifique tablier Vins et Cadeaux (avec près de 3000 balles de commandes sur le site, j'aurais apprécié d'en recevoir un...). Digne d'un restaurateur étoilé, l'anguille pendante, le tourteau dans la mayonnaise ou d'un boulanger de renom (aux dires de Julie, la brioche semble pousser plus vite que la baguette), Titou s'affère à préparer ce qui devrait être un régal culinaire. Copa corse, toast de pinces de tourteaux à la mayonnaise safranée, champignons à l'anguille mozza et pesto accompagnent un premier vin. Alec, nous accompagnera ce soir en tant que guest (ce qui ramène le nombre de guest à deux, si on inclut Bas).



1^{er} vin hors thème : Champagne blanc de blanc Ruinart NM

Le nez est miellé et légèrement poiré. Des notes de coing viennent compléter une bouche que Seb trouve trop courte. Votre humble scribe lui reproche un manque d'équilibre que vient probablement perturber le côté trop oxydatif que relève Greg. Titou trouve cela très bon. Nous sommes un peu déçus par cette étiquette que Greg conchie allègrement « y font du vin, y mettent pleins de trucs dedans et hop y nous enculent »... Je ne savais pas que la gauche syndicaliste avait rejoint le cercle...

2^{ème} vin hors thème : Champagne blanc de blanc Ruinart NM

Deuxième vin hors thème... sauf si le thème est sodomie. Le nez est plus frais, plus minérale. Il présente de jolies notes d'agrumes et de granité de poire. La bouche est plus marquée champagne et chardonnais plus particulièrement. On note une grande domination de coing en bouche et une grande fraîcheur. Puis plus rien, au nez, plus de goût mais plutôt du dégout, la raison en est toute simple, Toff qui était le seul à avoir gardé ses chaussures vient de s'exécuter.

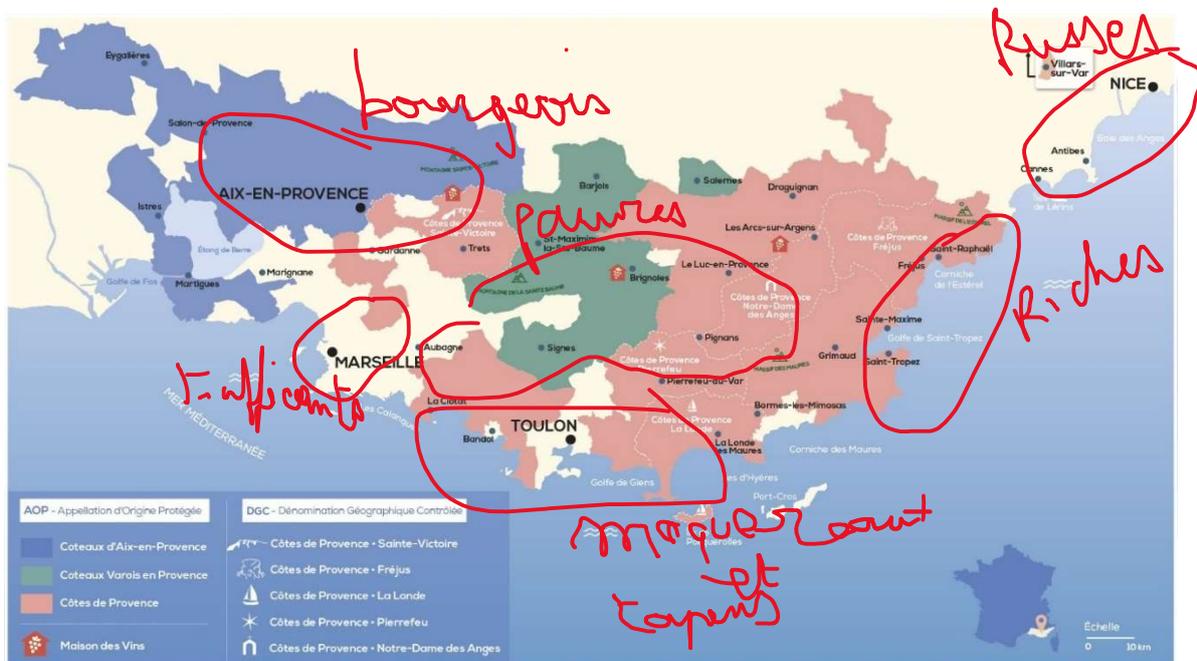
Cette comparaison était vraiment intéressante car ces deux bouteilles n'avaient strictement rien à voir : pourtant, elles ont été conservées au même endroit et achetées en même temps. On ne peut pas dire qu'une était flinguée par rapport à l'autre, mais vraiment différente (encore une enculerie de Ruinart, camarades !!).

L'apéritif passé, les discussions vont bon train : après un sujet lancé par Aurel, Babass dit qu'il va s'occuper des verres... et du site... bref, il ne va rien faire et Nag va l'aider.

Discuter c'est bien, mais ça donne soif. Babass nous annonce alors son thème : la Provence. Dans le détail il y aura 2 blancs, 4 rouges et 2 rosés. Un pirate est présent dans cette soirée.

Ce sont principalement des vins natures ou au pire (ou au mieux, tout dépend du point de vue) en agriculture raisonnée. Ma boîte d'immodium a des sueurs froides.

Pour rappel (ou pour information), la Provence c'est ça :



8 appellations composent cette région vinicole :

- Bandol
- Baux-de-Provence (Les)
- Bellet
- Cassis
- Coteaux-d'aix-en-provence
- Coteaux-varois-en-provence
- Côtes-de-provence
- Palette

(y'a pas à dire, un book c'est pas mal)

Vin1 : Domaine Hauvette 2013 Dolia



La soirée débute officiellement avec deux blancs. Le premier présente un nez minéral avec des notes de miel d'acacia et de pétrole. La trame minérale se poursuit en bouche et fait place à une forte intensité. Du beurré pour Titou, du menthol pour Seb, et des notes de réglisse pour Greg. Il tapisse et c'est fort agréable. Titou le mettra en Bandol, dommage, tu peux retourner préparer le 16^{ème} amuse-bouche de la soirée. Nous sommes donc sur ce vin Des Alpilles qui fait la part belle à la Marsanne (40%), mais également à la Roussane (30%) et à la Clairette (30%).

Vin2 : Henri Milan Le Grand Blanc 2016

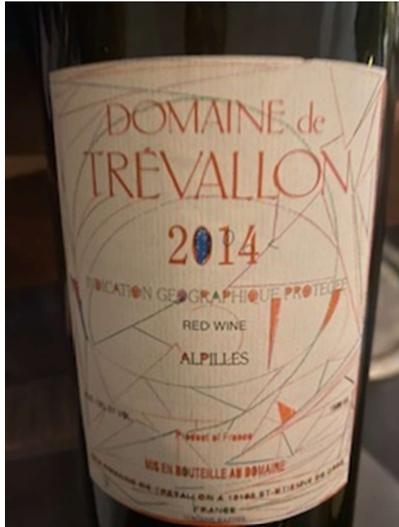


C'est pas la même ! Le nez est très agrume pour Toff et votre humble scribe, Titou parle de fenouille, Seb de pétrole, à croire qu'il a passé la journée au cul d'un camion benne ! La bouche présente également un fort agrume et une forte concentration, un léger melon pour Aurel. En d'autres terres, nous pûmes le confondre avec du maccabeu. Ce vin n'est pas issue d'agriculture raisonnée, ni bio, ni même nature mais HYPER nature, les notes de CO2 au nez, la légère salinité en fin de bouche, le côté brute ne laisse pas de doute. Nous sommes sur un assemblage Grenache Blanc, Rolle, Roussane, chardonnay, Musca et uigny blanc... Mais le propriétaire n'exclut pas de rajouter du Chenin, du Riesling et du viognier sur une prochaine cuvée.

Nous patientons en attendant les rouges avec cette superbe entrée :



Vin3 : Trevallon 2014



En magnum s'il vous plait !

Alors là ça cause. Un nez sanguin vient nous chatouiller les narines, de l'épice mais également une fraîcheur mentholée qui nous fait rentrer dans une belle maison de campagne. Toff le trouve alcooléux, Seb lui donne du soleil. La bouche est plus acide, mais toujours très chaude. Greg lui trouve toutefois une certaine fraîcheur, il y a du cuir également. La robe n'a pas de disque. Des voix émettent l'hypothèse bordelaises, d'autres celle du Rhône... Pas de doute, 50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Syrah, 100 % Vin des Alpilles. Aurel et Titou n'auront pas mis longtemps à trouver et sont rejoints pas la majorité de la table (même Babass !). Pour le millésime, Titou et Toff sont en 2009, Seb en 2012, Greg (wineset mes ronflettes) en 2013 (c'est bien la peine)...

Les discussions vont bon train, on parle de tracfin, de chèque de 5000 €, de vente de bagnoles, de découverts bancaires... bref tout va bien Macron est repassé.

En outre Babasse s'est vraiment cassé le cul pour nous préparer ce qui est un véritable REGAAAAAAAAAAAAAL



Saint Jacques au beurre / sel de curry / galette de sarrasin grillee et pesto à l'ail des ours

Vin4 : Bandol Terre Brune 2014



Un nez de garrigue (Titou), d'agrumes nous saisit. On trouve des notes de champignon également (Seb). Un fruit noir est également présent (olive ?). La bouche présente une mâche importante, beaucoup d'alcool et de soleil. Une légère note astringente est également présente en début de dégustation. Une fois ouvert, ce vin est sublime : le fruit noir prend le pas et la bouche reste très équilibrée, avec une belle longueur.

Cette bouteille illustre parfaitement le thème : des vins rouges puissants mais très équilibrés. Le soleil et les fruits noirs s'invitent également. Il faut garder en tête que les Bandol sont des vins amenés à beaucoup vieillir. Votre humble scribe a bu récemment un 1998 qui se tenait encore parfaitement.

La bouche du vin nous a beaucoup plus, et la bouche de l'assiette nous ravit avec ce risotto au bouillon de corps de langoustine, petits pois, joue de cochon anguille et asperge... Un régal digne d'un étoilé !



"tout ce foin pour faire une paella au riz blanc" Nag

Vin5 : Montcalmès Le Geai



Ca y est, le rythme d'alcoolique s'accélère. Le nez présente des notes d'épices de soleil. Une pointe saline ainsi qu'un côté astringent nous saisit. La bouche est puissante avec de subtiles notes épicées et de pruneau (grenache). Une certaine trame herbacée vient compléter cette belle bouche. On trouve un bel équilibre. C'est délicieux, ce qui fera dire à Toff, c'est bon, c'est donc le pirate, ça ne peut pas être de provence. Cette très belle cuvée du Domaine de Montcalmes, vin Ô combien choyé par notre Bas national, se compose de 5% de Mourvèdre, 70% de Grenache et 25% de Syrah.

Vin6 : Bandol Pibarnon 2014



L'un des étendards de Bandol. Un nez de chocolat, de caramel complété par des notes végétales et herbacées. La bouche est lactée avec une belle acidité. On a des notes d'olives confites, de torrification. Aurel la trouve très précise. Passé les stigmates de la jeunesse, et notamment l'alcool, ce vin présente un très bel équilibre entre acidité, minéralité et puissance.

Probablement l'une des plus belles bouteilles de la soirée.

Vin7 : Baux de Provence Domaine Hauvette Cuvée Petra



« En provence tu boiras du rosé »

Bas pour sa soirée aura osé »

Pour un coup d'essai, c'est un coût de maître ! Très loin du rosé piscine, le nez est surprenant avec ses notes poivrées, épicées. Une certaine trame pétrolifère le complète. L'hydrocarbure est également présent en bouche où un fruit rouge nous saisit. Il est légèrement perlant. Aurel échange avec Alec, guest du soir, et lui trouve l'odeur du gaz même, Toff soulignera que cette expression à un polonais n'est pas à propos...

Vin8 : Côtes de Provence Domaine de Rimauresq



Les yeux brillent, le ton monte. Deuxième rosé. Nous revenons sur des standards plus classiques : un nez de fruit rouge (framboises), une bouche sur des fruits jaunes (abricots), de la pêche, un côté grenadine (Seb). Il est à noter que cette cuvée est confectionnée par la méthode de la saignée.

Une très belle soirée mon Bas qui a abouti au classement suivant :

Aurel	Terre Brune	Trevallon	Hauvette blanc
Seb	Terre Brune	Pibarnon	Trevallon
Nag	Trevallon	Terre Brune	Pibarnon
Bas	Terre Brune	Hauvette blanc	Petra Rosé
Toff	Pibarnon	Montcalmes	Trevallon
Alec	Trevallon	Terre Brune	Petra
Titou	Terre Brune	Pibarnon	Hauvette Blanc
Yo	Pibarnon	Terre Brune	Hauvette Blanc



Un immense merci pour cette belle soirée mon Bas, tu nous as régales. Une mention spéciale à Titou, à qui je renouvelle ma propal de racheter un restau 😊.