

Soirée NAG

Soirée Grand Cru

9 Juin 2022 (Scribe : S. RAME)

On se retrouve vers au début du mois de juin pour clôturer notre saison avant un départ vers nos contrées estivales.

C'est Nag qui nous reçoit, mais on fait ça chez Babas. Ne cherchez pas l'erreur, ni la logique, c'est devenu la mode dans notre cercle de faire sa soirée « à l'extérieure ». Peut-être que les points comptent doubles, je ne sais pas, mais nous n'avons pas tout compris des tenants et des aboutissants de ces rondes d'habitations.

On parle de travaux, garde d'enfants, plus tranquille, poussière.....

Mais nous profitons de la terrasse de notre « Demi Hôte » pour commencer un bel apéro à l'extérieur.

Didier, qui n'est pas non plus dans ses pénates, est la Guest de ce soir.

Nag nous lance son thème assez tôt, il nous reparle de vin, nous refait l'historique de ses thèmes, comme tout universitaire, à l'ego un peu surdimensionné, qui aime bien redonner l'ensemble de son pedigree et des fruits de ses recherches pour expliquer comment il en est arrivé là...

On repasse par la définition du terroir, qui avait déjà animé la soirée précédente, puis nous arrivons enfin sur LE thème : GRANDS CRU.

Nous n'allons boire que des grands crus ce soir, de région et de « terroirs » qui ont défini que les parcelles d'où provenait les breuvages avait le droit à l'appellation grand Cru.

C'est un effet la terre (provenance géographique du raisin) qui donne cette appellation au vin, pas le vigneron.

Le thème est arrivé assez tôt, mais Nag va nous faire une petite digression œnologique pour lancer sa soirée et aiguïser nos papilles.

En effet, il nous annonce que le premier vin n'est pas dans le thème....

Et il nous donne une seconde indication, en tentant une nouvelle expérience : c'est de le boire à l'aveugle,

De quoi parle-t-il ? Il débarque notre ami Nag !

Des aveugles, on en fait tout le temps,

Son pedigree est sans doute finalement un peu jeune dans ce cercle d'esthète.

NON ! Une VRAIE aveugle, c'est-à-dire les yeux fermés, pour n'avoir aucune idée de la robe du vin.

C'est assez déstabilisant, mais le jeu est intéressant.

On a des agrumes au nez, sur un vin assez léger

En bouche, il est plus épais, et plus complexe

On hésite donc entre blanc (Nez) et rouge (Bouche), donc on tente « Rosé ? »

On a un sucrosité et une jeunesse, qui nous le met au sud, et qui nous donne des cépages tel que grenache ou cinsault

On est bien sûr du cinsault (on n'est pas si mauvais !) en 2017

PARISY, en vin de table.

On le trouve un peu lourd pour l'apéritif, et on le verrait mieux sur le repas

S'en suit une logue dissertation, dirigé par nos experts « Wineset mes roupettes » sur les rosés de saigné et les rosés de macération...

La soirée commence bien !



Le Vin n° 2 n'est toujours pas dans le thème !

En fait on n'aura qu'un seul grand cru dans la soirée, commence-t-on à se dire

Là on est sur un blanc, très jaune clair, avec de l'acidité, une pointe de citrons, un gras et du beurre qui nous donne déjà des indices.

On a du bois, Il est long, assez épais, mais aussi très droit, sans une complexité folle.

Un plaisir simple quoi.

Bastien le verrait en Chablis

Je pense que non car je ne retrouve pas le coté pierre à fusil et la pointe d'iode de cette région, et je le mettrais plutôt en Beaune

Loupé, on est bien en chablis, Bravo Babas !

Chablis Premier Cru 2017, les Montmains de chez Bessin



Vin n° 3

On attaque enfin le thème

Mais nous devons attendre Babas qui couche sa fille, et Nag souhaite avoir tout le monde autour de la table pour attaquer.

On s'assèche à vue d'œil... et lorsque Mademoiselle Lia à enfin décidé d'arrêter de chanter , et que son père a daigné la laisser pour nous rejoindre, on peut enfin démarrer la soirée....

Le vin est un blanc, sec

De couleur très clair

On a un côté salin et un nez avec de l'abricot (Greg) de la poire (Titou) et du citron (Max)

On a surtout une pointe de pétrole qui nous aide à voir le cépage et dont la région

On le met en effet en Alsace, et on verrait bien un Riesling GC de chez notre ami Zusslin.

Il a une très grande longueur

Titou le met en 2016, Tof en 2018....

Loupé, on est en 2017 (pas loin !), bien chez notre ami, sur son GC PFINGSTBERG



Vin N°4

Nous sommes toujours sur un blanc

Avec, au nez, du citron, voir du coin pour votre scribe, de l'abricot, de l'ananas chez Titou, et de la pomme chez Yo

Il paraît donc avoir un peu d'âge

Il est effervescent

On le verrait donc en champagne ?

Il est complexe (assemblage ?), avec une belle tension, voir un côté tranchant (Titou)

Son côté oxydatif (Aurèle) lui donne un peu d'âge. On le verrait bien millésimé.

Un débat s'ouvre donc dans notre groupe entre un Crémant Alsace (millésimé OK, un peu d'âge, mais donc pas GC : Pirate ?) et un champagne (qui rentrera dans le thème, mais qui sort des caractéristiques précédentes)

Pour Titou, Bas, et Aurèle, c'est un crémant d'Alsace

Pour Tof, Greg, Seb et Yo, c'est un champagne

Et c'est un Crémant d'Alsace (comme quoi !), toujours de chez notre ami Zusslin, avec son Clos Liebenberg, en 2012 !



Pour le vin n°5, Nous attendons toujours car Bas est en cuisine..., et il aide plus Nag que Titou lors de sa propre soirée chez ce dernier....

On n'y comprend plus rien je vous dis !

On attaque le rouge

De couleur rouille et limpide à l'œil, on a au nez un côté cuir, avec une légère épice et un côté végétal (Yo). Ca pinote sévère !

On part tous en Bourgogne,

Au gout, nous avons un léger bois, très fondu qui lui donnerait un certain âge

Une superbe longueur

Tremblay Echezeau 2007 pour Titou, Bas peut suivre

Musigny 2006 pour Seb, suivit par Greg et max

Perdu !

Nous sommes en Charmes Chambertin de chez Duban

EN 2016 !

La jeunesse de ce vin nous étonne, tellement les arômes tertiaires étaient déjà présents dans ce dernier.

Mais un vrai régal !



Pour le Vin n°6, c'est une bouteille « bordelaise » qui arrive sur la table

La définition de « Grand Cru » revient alors que la table, et la définition, toute « bordelaise », de ce dernier, qui ont rajouté le mot « Classé » sur leurs étiquettes, change tout dans sa définition.

Le nez est très oxydatif, un peu vieux, avec une pointe de bouchon

Bouchon que nos retrouvons en bouche et qui nous amène à la même conclusion : Il est mort !

Il nous rappelle la petite Sibérie, bue chez Yo il y a quelques temps, et les mauvais souvenirs associés

Domage, c'était un Figeac 2001 !



Face à cet échec, Babas est parti dans sa cave pour aider Nag à sauver les apparences....

Vin n° 6 Bis

Nous sommes donc toujours en Bordeaux

On a du café, du mentholé, de l'Aftereight même pour Didier.

Il brule un peu le nez, avec un côté un peu vert, et végétal (yo)

Au goût, il est très concentré, un peu fermé, mais d'une très grande longueur

Une « belle pute » comme on aime le dire parfois.

La sortie de cave rapide de ce dernier ne l'a pas aidé dans son ouverture, mais il a un gros potentiel

On le met rive gauche pour Greg, Titou et Yo, avec un Pauillac Pontet Canet pour Titou et Max

Les Ramé le verrait plutôt rive Droite (mentholé)

Encore Perdu, nous sommes bien rive gauche, mais en margaux, avec un Giscours 2012

Toujours aussi agréable



Le vin suivant est un effervescent

On repasse au blanc en fin de soirée...

Au nez, on a de l'amande, de la poire et du cumin (Titou, Seb)

Un léger gout de brioche

Une belle acidité

On se voit bien en champagne ce coup-ci, sur un Grand Cru Blanc de Blanc

On le verrait bien plus jeune que celui de chez Zusslin

Tiou, Greg et Tof le verrait bien vers 2012

Titou donne 3 maisons potentielles pour ce vin :

ET pour une fois, il tombe pile,

En effet on est chez Lamandier

Bravo Titou !

Pour le vin suivant, c'est un nouveau « hors thème », apporté par Greg (on ne dit plus rien....)

C'est un rosé

Au nez, on a de l'agrumes, de l'ananas, du citron

Il est assez épais au goût, très construit, avec une belle sucrosité et une certaine longueur

C'est un Clos de l'ours 2021 !



Enfin le dernier vin de la soirée

Sur le dessert

Et encore un Grand Cru !

On est en Banyuls

De couleur brune, un nez très alcooléux, avec un goût concentré et oxydatif, on est dans les standards de l'appellation

Parfait pour finir un repas : Terramar 2008



N'en jeter plus, la cour est pleine....

La soirée, comme la saison, peut donc se finir de la meilleure des façons

Un grand bravo à Nag pour sa soirée

Merci à Babas pour l'accueil

Vivement l'année prochaine pour une nouvelle saison !

Bises les amis !