

**Compte Rendu soirée chez Tof**  
**Thème : Enculerie ou pas ?**  
**Lieu : Far Far Away**

Aujourd'hui, je suis méga chaud, c'est soirée Bacchus, ça va envoyer et en plus comme c'est chez Tof j'ai été obligé de poser une demie-journée pour arriver à l'heure donc c'est parfait ! En plus, Tof a fait du gros gros teasing en expliquant qu'il allait se faire le Directeur Marketing du groupe, j'ai hâte de voir ce que ça va donner ! Je m'attends à avoir des domaines bien marketing et à se dire que franchement c'est bon le marketing quand c'est bien fait ! Et comme il a dit qu'il s'était inspiré d'une de mes soirées, j'ai peur que ce soit une petite suite d'enculeries...

On s'est arrangé avec Yo pour partir ensemble en voiture, on décolle à 18h30 de Sèvres, motivés à block pour les 2h de voiture qui nous attendent. Mais O surprise, nous arrivons après seulement 1h20 de trajet !!! Comme quoi cette connerie d'Hidalgo est en train de réussir son pari, plus personne n'ose prendre la voiture de peur de devoir passer par Bercy pour aller à Neuilly.

Bref, 19h50 nous voilà frais et pimpant sonnant à la porte de Tof, record à battre !!! Et comme cette soirée s'annonce magique en tous points, à 19h57 l'intégralité des membres est là, il ne manque... que le guest !!! Encore un mec qui n'est pas capable de respecter les horaires, ça me saoule ce genre de trucs mais bon passons.

Peu importe, on commence par la bouteille traditionnelle de notre Directeur Marketing qui qui ne change pas sa politique malgré la soirée qui s'annonce...

Le temps de mettre le nez dans le verre, de sentir de la levure pâtissière, et de la poire que le guest sonne à la porte ! C'est Alec le beau-frère de Babas ! Il est 20h01, j'avais raison il est en retard, ça fait déjà 1min que personne ne l'attend. Le mec ne s'excuse même pas.

#NouvelleGeneration #GenZ

20h02, le vin est servi depuis maintenant 3 bonnes minutes, et Titou se sert déjà un nouveau verre : « Quoi ? j'ai été servi chiche !!! ». Ce mec est une légende, c'est notre Rais, notre maître à tous.

Après un nez plutôt joli, on enchaîne avec la bouche qui de l'avis général n'est pas au niveau du nez. La bouche est ronde, crémeuse, beurrée. C'est globalement une belle mise en route même s'il n'y a pas une grosse longueur et que cela tombe assez rapidement.

Vient la discussion sur la bouteille :

Du chardo et du Meunier pour Seb, Tof est plutôt sur du Chardonnay. Les autres ne se mouillent pas, peut-être sentent-ils l'enculerie qui arrive...

Le Directeur Marketing nous révèle la bouteille, c'est un Champagne d'Eric Taillet, 100% Pinot Meunier !

S'en suit une discussion sur le taux de sucre pour le brut et l'extra-brut. Et là commence un fight entre nos 2 « WineSet mes ronflettes ».

Titou dit que l'extra-brut est entre 0 et 4g, alors que notre Directeur Marketing lui dit que c'est entre 0 et 3g. Vu la différence et l'importance du concept, ça vaut le coup de se prendre la tête. La discussion continue, et Titou balance : « Si y'a un truc dont je suis sûr et dont je me rappelle du WineSet c'est bien ça ! ».

Devant cette assurance de son compère, je vois le Directeur Marketing vaciller. Et s'il avait tort ? Je le vois, il se remet en question. Et si le Marketing pouvait donner des vins acceptables après tout ? Et si y'avait des petits domaines non marketing qui étaient dégueu ? Pire, et si Dom Pérignon c'était bon ? Putain ça me fait mal de le voir dans cet état. Des convictions si profondes remises en question si brutalement. C'est moche.

Pour mettre fin à la discussion de Tic et Tac, Babas prend sa posture de grand sage et d'une voix grave dit : « Il faut checker sur le net ». T'es sérieux mec ? Depuis quand tu te la joue Dalai Lama ??? On était en train d'assister à un combat de titans pour savoir un truc dont tout le monde se fout (suffit de lire ce que c'est sur l'étiquette) et toi tu fous tout en l'air en une putain de phrase en mode maître d'école qui met fin à la bagarre entre Hypolite et Charles-Henri pour savoir qui a les plus beaux mocassins. Le combat de MMA n'aura pas lieu.

Bon ben du coup, on range les armes, et on checke sur le net. La sanction tombe sans appel.

- Champagne Extra Brut : 0-6g de sucre
- Brut : 6-12g

Personne n'avait raison, Titou n'a décidément rien retenu du WineSet et le Directeur Marketing a peut-être eu son diplôme dans le Mercator (je vous laisse chercher pour ceux qui ne connaissent pas)

Allez, on passe à la suite, il est déjà 20h20, et Tof commence le traditionnel discours, et on attend tous le thème !!! Can't wait !!!

Ce sera une soirée ENCULERIES !!!! Oh tiens comme c'est bizarre ! Tout le monde me regarde en mode je suis le roi des enculeries, j'essaie d'expliquer que je ne pratique pas l'enculerie, et que c'est juste le piètre niveau du groupe. Mauvaise stratégie, je suis à deux doigts de me faire sortir du groupe manu-militari. J'esquive et change de sujet : « Et sinon c'est quoi le taux de sucre maximum autorisé dans les champagnes ? Les WineSet un avis ? »

Le principe est le suivant : à chaque vin, Tof sortira une bouteille et on devra dire si on pense que c'est celle qu'on a bu ou non. En mode ce que tu nous sors c'est une enculerie ou pas. Personne ne pipe mot, et tout le monde fait mine de comprendre. J'ai comme un doute mais on verra à l'usage comme on dit dans le milieu.

Tof me sauve finalement et lance le mouvement pour rejoindre la table et prendre l'apéro !!! On s'assoit, il est 20h36.

Discrètement je note que l'escalier n'est pas fini, probablement l'escalier pour quand on a pas envie de changer d'étage dans la maison. Ça n'a pas l'air de choquer Tof, je ne dis rien.

### **Allez on commence avec le vin n°1 !!!**

Service en cours quand Titou se met à galérer avec son tel. Il peste et demande à Bas de l'aider.

Babas lui répond « T'as cru qu'on était à l'IT ici ou quoi ? T'as le numéro de ta femme ? Ben c'est bon t'as besoin de rien d'autre ». Elle est loin la soirée bienveillance de Yo ou on se donne les réponses avant d'avoir bu les vins et quand on dit de la merde on te dit que t'es le meilleur et que même si t'as faux ton raisonnement est super. Très loin même.

A peine servi, Titout..... se plaint d'être servi chiche !!!!! Une fois n'est pas coutume...

Au nez : C'est beau, élégant, des arômes de coing, de salinité, un léger oxydatif qui nous fait penser à de l'âge. Le nez est globalement nerveux, et très gin ( ???)

Le Directeur Marketing qui sent l'enculerie demande si on a déjà bu ce vin. Il a envie de dire qu'il aime... Mais imagine c'est Marketing ? il va passer pour un con. Compliqué. Mais s'il dit qu'il n'aime pas et que c'est un petit producteur qui fait ça dans son garage avec passion et qu'il ne le sent pas, on va le lui reprocher. Putain de dilemme...

Seb se lance et dit que si c'est du champagne alors c'est du Meunier !

En bouche : Vif, long, bel équilibre, de la structure, certains disent que c'est une tuerie, gros traçant.

Le directeur Marketing essaie de reprendre du poil de la bête et de faire confiance à ses sens : c'est confit au nez, ce n'est donc pas du chardonnay, il y a un côté cépage fort, il penche pour un assemblage des 3 cépages principaux.

Yo abonde en son sens.

A titre personnel, je trouve que c'est un très beau champagne, qui pourrait être une très belle quille. En tout cas le champagne est parfaitement « On Tempo ».

On parle du Millesime : c'est plutôt vieux, on se dit entre 2004 et 2006.

A l'unanimité, tout le monde trouve ça très bon.

Vient le moment de révéler la bouteille qui sera soit la vraie, soit une enculerie... suspense  
Tof dévoile un **Laurent Perrier Millésime 2008 !**

Comme on pouvait s'y attendre, le débat se lance immédiatement. Non mais pas sur l'enculerie, ça on s'en fout ! Sur est ce que c'est marketing ou pas !!! Alec demande ce que ça veut dire Marketing.

Oh putain mec fallait pas poser la question t'es ouf ! Le Directeur Marketing tente de reprendre la main sur la discussion pour éviter que l'on trahisse sa définition mais Tof en bon maître de cérémonie fait un résumé succinct mais limpide : marketing c'est quand on fait de la pub, ou qu'il y a beaucoup de volume. Alec n'a pas l'air de comprendre en quoi c'est si important de s'engueuler la dessus, mais il dit un « OK » très sobre. On passe à la suite. Notre Directeur Marketing gromelle : « Non mais pas du tout c'est pas ça... vous avez rien compris de toute façon »

Tof nous demande de nous prononcer : cette bouteille de Laurent Perrier 2008 c'est la bouteille qu'on a bue ou c'est une enculerie ?

Côté enculerie : Le Directeur Marketing qui ne peut pas dire qu'il a aimé un Laurent Perrier, Yo, Alex et Seb

Côté c'est pas une enculerie : Titou, Bas, Aurel → la Frange radicale Divino quoi

Nag de son côté n'a pas compris et ne souhaite pas se prononcer !!! Ah ben voilà, on le tient celui qui n'a pas compris le thème !!! Je me disais bien aussi... Mais attendez... c'est pas toujours le même qui ne comprend rien aux thèmes ???

Magnanimes, on lui ré-explique, et finalement il rejoint le groupe Divino. Pas d'enculerie selon lui donc.

Réponse à la fin de la triplète de blancs/bulles !

### **On passe au vin n°2 !**

Tof se gourre et goute un rouge alors que c'est pas du tout le programme ! Il a du tirer sur la corde ce midi avec Yo et son frère...Il se reprend et nous sert le bon vin.

Le breuvage (à ce stade je n'appelle pas ça du vin...) coule dans mon verre, et j'ai l'impression d'être chez Babas tellement la couleur est dégueue et tellement c'est trouble. J'ai mal à mon Tof. Ça sent le vin type « Catherine Pisse » qu'on a bu chez Tandem à Mulhouse ça...

Babas le sniper, dégaine le premier : « t'oublie la couleur c'est magnifique au nez » . Je ne sais pas pourquoi mais ça m'étonne pas venant de sa part.

Le Directeur Marketing et Yo se dirigent directement vers un breuvage qui n'est pas du vin, Tof abonde en ce sens et pour ma part, je sens tellement d'amertume que je me dis que c'est de la bière !!!

C'est affreux, tout ce que je déteste.

Tof me regarde et me dit : « on est d'accord, c'était la seule dans la cave »

Mec, la prochaine fois que t'as qu'une bouteille dans ta cave parce que tu sens que c'est dégueu, t'es gentil tu la gardes pour quand Babas vient dîner chez toi, mais tu la mets pas dans un Line-up Bacchus !!!! On n'est pas chez Divino merde à la fin !! C'est quoi cette putain d'ouverture d'esprit, j'en ai ras le cul de ces bobos de Divino qui disent que c'est bon dès que ça sent le cul de poney ! Foutez-moi du bois, des tanins, et une bonne dose de soufre ! Et par pitié arrêtez de ne pas filtrer vos pinards ! On dirait ma pisse après une soirée Bacchus, c'est pas beau à voir !

Au nez : C'est citron (Oh bonjour Catherine Pisse !), beaucoup d'amer, les discussions sont peu nombreuses, tout le monde est sous le choc de se voir servir ça chez Tof. J'attends sa conférence de presse, il va sûrement nous annoncer son départ de Bacchus pour rejoindre Divino c'est pas possible autrement.

En bouche : On retrouve bien les amers très forts, le côté citron, et une bouche ou on sent du soufre. C'est incompréhensible, tout le monde est perdu.

Tof essaie de nous remettre sur la voie. Réfléchissez au cépage. Ben moi je dirais cépage houblon !

Titout voit de la Loire, du Sauvignon et un pet'Nat !

Certains évoquent des cépages de liquoreux  
Puis on se demande dans quel millésime on est. Nag vote pour 2024 ! Cohérent, rien à redire. Certains disent 21/22.

Comme on est perdu, Tof nous apporte la bouteille et il sort Un **Sancerre de chez Vacheron !!!**

Non mais Lol. A l'unanimité c'est une enculerie ! Même Nag se prononce sans problème ! Puis Tof nous fait remarquer que la bouteille est une bouteille de Rouge !!!! on est donc bien sur une enculerie. J'ai hâte de voir ou a été fait cette bière de bobo.

**On passe vite au vin 3 pour oublier cet égarement. On continue sur les blancs**

Au nez : ça sent la bourgogne, c'est beurré, il y a du bois, on pense directement au Chardonnay

En bouche : on retrouve le bois, il y a une belle acidité qui tient bien le vin et qui permet de garder l'équilibre vs. le bois et le beurre.

Bas se lance dans le vide : « Ça, ça pourrait être Vacheron par contre ! » Tollé général !!!

Titou répond du tac au tac : « Si ça c'est Vacheron, jette toi contre un mur ! »

Titou arrive à l'âge de la maturité, et comme il sait qu'il se gourre souvent, il met dans la balance les attributs des autres, en mode si j'ai tort tu te coupes une couille. Bien vu l'artiste.

On parle cépage, Seb lance un « Chêne Massif !!! » Cohérent clairement. Les autres se rattachent au Chardonnay.

Côté millésime on débat, et chacun prend position : 2016 pour Titou, 2018 pour le Directeur Marketing et Seb, Nag est plus sur du 17.

Un consensus semble se dégager autour d'un Meursault.

Tof dévoile la bouteille : **Meursault de chez Jobart en 2016 !!!**

Nouvelle unanimité, on est pas sur une enculerie ! Ah non, Babas ne souhaite pas se prononcer, il a toujours son Vacheron dans un coin de sa tête peut-être...

Après ces 3 premiers blancs, vient l'heure de la vraie révélation !

**Vin n°1 : Pierre Peters, les Chatillons** → ENCULERIE !!! C'est vrai que Laurent Perrier c'est pas aussi bon que ça...

**Vin n°2 : Cuvée EMMA, IGP Charentais** → ENCULERIE !!! Je n'ai pas noté le domaine, je ne veux pas savoir, pour ceux que ça intéresse, je vous laisse voir avec Tof

**Vin n°3 : Puligny Montrachet 2015 de J-M. Boillot .**

C'était quoi déjà le thème ? Ah oui c'est vrai, ENCULERIE, j'avais zappé.

Allez hop on passe aux rouges !!!

On se sert de ce premier rouge, et la couleur et le tout premier nez me font directement penser à de la bourgogne que j'aime ! Et je ne suis pas le seul !!! Cela va vite s'estomper...

Alors que pendant ce temps Titou se plaint pour la 5<sup>ème</sup> fois d'avoir été servi chiche !!!  
Au nez : du confit, de l'alcool, du pruneau, du cassis.

Nag aime ce nez !!!

Se lance le débat sur le fait que ce soit nature ou pas, et Tof nous dit qu'il a ouvert la bouteille à 18h30-19h

Puis la question de tof : monocépage ou assemblage ? Nag penche pour un assemblage, En bouche on sent quand même le soleil, et on retrouve ce qu'on avait au nez. Le vin fait parler, mais globalement tout le monde est positif.

Puis la discussion autour du cépage :

Du Gamay pour Titou, en 2003 ! Précis comme à l'habitude !

Le Directeur Marketing est lui sur du Merlot, Cabernet Sauvignon pour un Bordeaux Rive Droite. Bas est ok avec ça.

Pour Nag, il y a du soleil et on est dans le sud avec de la Grenache et de la Syrah. Yo abonde mais rajoute « une pointe de Mouvedre ». Alec ok et rejoint la team sudiste.

De mon côté je suis perdu, je ne dis rien.

Donc en résumé on a Gamay, Bordeaux, Sud/Languedoc potentiellement.

Bref, on est perdu.

Tof montre la bouteille : Un beaujolais de Thibault Liger Belair, du Gamay donc !

Titou exulte et se fout de la gueule de tout le monde !

Alors Enculerie ou pas ? Comme attendu, Titou dit que ce n'est pas une enculerie, tout le reste du groupe reste sur une enculerie.

## **Vin n°5 !**

Au nez c'est très expressif, du fruit, des notes de thé, vert ou noir ça dépend de qui, et un côté un peu sirop

Pour ma part, je m'avance et dis que ça pue le bio, voire le nature !!!

Pour Titou c'est un très beau vin de Loire, genre du Grolleau ou du Pinot d'Aunis, un Domaine de l'Ecu, sur un millésime 2018 !

Eh ben voilà, on a même pas encore goûté à la bouche que Titou a senti, bu, cherché, trouvé une réponse complètement fausse, s'est plaint d'avoir été servi chichement et s'est resservi !!! La routine quoi.

En bouche, c'est d'une belle complexité, mais beaucoup le décrivent comme un vin compliqué à cerner.

Pour Nag c'est du Merlot, pour Seb c'est du Gamay, et peut-être bien de la Savoie. Yo et Alex sont ok pour le Gamay

Bas de son côté est en pleine hésitation : Grenache ou Gamay... entre les deux son cœur balance, puis, dans un éclair de génie, il prend son portable et cherche la réponse sur le net.

Il conclue de ses recherches qu'il s'agit de Gamay. L'équipe Gamay est rejointe par notre Directeur Marketing.

Pour ma part, je me lance sur un beau Pinot noir, mais probablement pas un Bourgogne cela manque d'un côté terreux. Peut-être de l'Alsace, ou un très beau Loire

Une fois que tout le monde s'est fait un début d'avis, Tof découvre la bouteille : il s'agit d'un Clos des Lambrays ! Tout le monde est sur une grosse enculerie, et j'annonce que si c'est bien du Pinot Noir, cela pourrait être un petit Zusslin des familles. Affaire à suivre !

### **Allez hop, on enchaine avec le vin n°6 !**

Au nez, beaucoup de vernis pour la plupart d'entre nous dont Seb qui le clame haut et fort, Yo dira même « Et encore, vernis c'est pour être poli, on pourrait dire que c'est de la colle ! » Pour Titou qui ne s'est toujours pas plaint d'avoir été servi chichement, il y a des arômes de Myrtille, un côté chimique, et du fruit rouge type groseille des alpages suisses en début de saison. Il a un putain de nez ce mec c'est fou...

Seb se lance et après avoir goûté : ce serait un Poyferré non carafé !!! Probablement sur un millésime jeune, parce que comme le dit si bien notre maître à tous, le vénéré Directeur Marketing, pas besoin de carafé un Poyferré jeune. Et puis de toute façon, qui carafe aujourd'hui ? C'est marketing tout ça putain !!! Cœur cœur avec les mains.

Après quelques instants, Yo fait remarquer que quand ça s'ouvre, ne lez devient très joli !!! Ah tient, on me fait signe dans l'oreillette que finalement peut être que la carafe a un intérêt...

Les discussions se concentrent sur Bordeaux !

Babas demande à Titou s'il aime, et Titou lui répond que c'est la première fois qu'il en boit ! Cela fait marrer Babas qui comprend bien que Titou se fout ouvertement de sa gueule... Puis c'est au tour du Directeur Marketing de donner son avis : et si c'était du Cabernet Franc ?

Titou lui voit un Leoville Barton, ce qui lui vaut une volée de bois vert de la part de Seb et de Yo !!! C'était juste une hypothèse et il s'est fait allumer... la bienveillance est de sortie alors il replonge son blaze dans le verre, reprends une petite gorgée et y voit de la prune et du cassis, ce qu'Alec confirme.

Il faut qu'on se positionne, et on a deux équipes :

Un Loire pour le Directeur Marketing, Alec, Yo, Nag et moi

Un Leoville Barton ou un Guiberteau pour Titou !!!

Seb et Bas ne se prononcent pas de peur de dire une connerie...

Tof dévoile la bouteille, et c'est un Figeac 2007 !!! Est-ce une enculerie ?

Oui c'est une enculerie pour tout le monde, sauf pour Seb qui croit en Figeac !!!!

Il est temps de dévoiler la triplète !

**Vin n°4 : Thibaut Liger-Belair, Moulin à Vent, les Rouchaux 2015** → Pas d'enculerie !!! Bravo

Titou pour le Gamay, en revanche pour le millésime 2003...

**Vin n° 5 : Zusslin cuvée Luft 2016** → Enculerie ! Et hop un Zusslin dans mon escarcelle !

**Vin n°6 : Loire, Amateus de chez Bobinet !** En voyant la bouteille, Titou dira « Oh mon préféré ! » ce à quoi Bas rétorquera : « ca m'étonne pas ! » → Enculerie !

Allez hop on embarque pour une 3<sup>ème</sup> et dernière triplette, faite uniquement de rouges !

### **Vin n°7**

Alors là on change de catégorie et on voit clairement un joli disque tuilé qui nous indique que le vin a un peu d'âge !

Au nez, on sent du confit, du café, des pruneaux, du fumé et une bonne dose d'arômes tertiaires

En bouche, Bas perçoit de la fraise écrasée en plus de tout ça, et note une certaine puissance toujours présente malgré l'âge qu'on anticipe un peu avancé. On note aussi une belle longueur, et on retrouve globalement ce qu'on avait au nez avec du pruneau, du confit...

Titou se jette à l'eau et soulève l'hypothèse de Chateauneuf du pape, je suis d'accord avec cela mais ajoute que si c'est bien ça, c'est une vinif un peu tratra genre Beaucastel, Lagardine...

Titou renchérit en disant que cela pourrait être Gaston Philippe de La Gardine ce à quoi Yo et Seb déclarent « pouvoir adhérer à cette théorie »

On essaie de voir qui d'autre pourrait faire cela, on pense à Avril mais on se reprend vite, Avril ce serait plus fin que cela (cf. mon premier commentaire, la vinif est tratra et donc un peu lourde, bien que ce soit très bon)

Le Directeur Marketing indique que selon lui c'est presque passé. Je le trouve un peu sévère, il doit sentir une pointe de marketing la dedans qui le tend un peu... classique.

Babas est retourné sur son tel pour chercher la soluçe, et nous fait une sortie dont il a le secret, à contre-courant complet des discussions : « c'est du cabernet franc, domaine de la chevalerie ». Silence dans la salle, un ange passe. Je note rigoureusement dans mon petit cahier.

Les discussions vont bon train, mais on évince Beaucastel, et on est à court d'idée à part La Gardine.

Tof nous révèle la bouteille – Hermitage La Chapelle 2003 de Jaboulet en MAGNUM svp !!!! Tout le monde est d'accord pour dire que c'est une enculerie car malgré le côté chaud, on ne voit pas de Syrah là-dedans, ou en tout cas pas en mono-cépage.

Ce qui vaudra à Babas une merveilleuse réflexion : « J'aurais bien aimé boire les bouteilles qu'on a pas bu ce soir ! »

Seb renchérit : « C'est vrai que c'est marrant comme principe de nous faire rêver avec des étiquettes pour nous faire boire de la merde ! Concept à creuser ! »

ET BOUM ! Tof en prend pour son grade ! Tout le monde est encore traumatisé par l'IGP Charentais EMMA... La bienveillance, cet ADN de Bacchus qui fait chaud au cœur, même en famille...

## **En avant pour le vin n°8 !**

Au nez on sent de la maison de campagne, l'alcool aidant, les commentaires sont de moins en moins nombreux, et de moins en moins pertinents. Yo pense que c'est à l'ouest, et assez vite on se dirige vers de la Loire ou un Bordeaux

En termes de cépages on a deux équipes :

- L'équipe Cabernet France : Seb, Nag, Aurel, Yo, Alec et Bas
- L'équipe Cabernet Franc + Cabernet Sauvignon : les WineSet mes ronflettes, j'ai nommé le Directeur Marketing et notre Titou national

Titou va plus loin et propose Montrose 2008

Tof nous dévoile la bouteille : il s'agit d'un clos des papes 2009

L'unanimité est totale, tout le monde dit que c'est une enculerie, cela ne correspond pas du tout à ce qu'on avait dans le verre, on reste sur notre Bordeaux, voire Loire mais sûrement pas Châteauneuf. Tout le monde est d'accord

Tout le monde ? Tout le monde sauf... Babas !!!! Qui après consultation de google et le lancement d'un modèle d'IA générative sous le thème « comment avoir dit Cabernet Franc, puis dire que c'est un chateauneuf du pape sans passer pour un con » nous dit : « Non moi je pense que c'est ça ». Voilà, la bonne stratégie, c'est sûrement de ne pas se justifier, comme ça on évite de dire des conneries. Nouveau silence dans la salle, on est incapable de répondre à cette bombe que nous lâche Babas. Je note consciencieusement. Puis Yo lance : « non mais t'es sérieux Babas ? ». Babas dit fièrement « Ben oui pourquoi ? » → Ben je sais pas parce qu'on était en Franc, en se disant Bordeaux ou Loire et que tu dis que c'est un Chateauneuf par exemple ? Cette question naive de Yo a le mérite de réveiller tout le monde, et Bas se prend une volée de bois vert. Mais il tient bon. La soirée bascule dans l'irrationnel.

## **On enchaîne et on passe au vin n°9 !**

Au nez, c'est très Werters Original (sic).

Titou balance une petite bombe qui ferait trembler toutes les boîtes si un de leurs employés disait ça : « Ca c'est pas fait pour les homos ! » Bravo pour cette belle sortie ! Un membre de l'équipe, probablement de la frange LGBTIQ+ (lesbian, gay, bisexual, transgender, intersex, queer/questioning, asexual. Many other terms - such as non-binary and pansexual) that people use to describe their experiences of their gender, sexuality and physiological sex characteristics) a transmis aux RHs qui sont en train de mener les investigations. Gbagbo a déjà statué avant la fin des investigations : Titou est réintégré et promu président du groupe « Diversity & Inclusion » de Bacchus.

En bouche ça tapisse beaucoup et le directeur marketing dira « putain c'est ultra fort ». Titou se sachant en sursis se pince les lèvres pour ne pas renchérir, puis se lâche de nouveau : « Reste avec tes paysans, et bois ton jus de fraise ». Pas sûr d'avoir compris la référence, mais je suis déçu, la sortie route tant attendue n'est pas là.

Pour Seb on est sur de la Syrah, type Rostaing en 2009 et il ira même jusqu'à dire « si c'est pas Rostaing je ne comprends pas »

Pour Nag il y a de la grenache en plus de la Syrah alors que Babas lui penche pour « tous les cépages de Châteauneuf ».

Babas est persuadé qu'il va y avoir du Châteauneuf, donc il le ressort à toutes les sauces. Il a surement jeté un œil en cuisine.

Cette hypothèse semble convenir à certains et Yo renchérit en revenant sur La Gardine et en disant que cela pourrait être l'Immortel

Titou est lui plutôt sur Peyre Rose Clos des cistes.

Tof nous sort la bouteille : Gérin, Landonne 2004 ! Enculerie ou pas ?

Tout le monde est d'accord pour dire que c'est une enculerie !

Tout le monde vraiment ?

Ah ben oui, Google a confirmé la Cote Rôtie, donc c'est bon cette fois Babas est avec nous, il reste sur son Châteauneuf comme la plupart d'entre nous.

Allez hop on dévoile les vraies bouteilles pour savoir si c'était bien des enculeries ou pas !

**Vin n°7 : Jaboulet Chapelle 2003, HAUT DU MAGNUM !!!** Pas d'enculerie !! Tout prend son sens, magnifique Tof ! Elle était là la dédicace à une de mes soirées ! Et du coup le vin 9 est naturellement la fin du magnum, ce qui prouve encore une fois que les deux parties sont différentes, même si on a eu une analyse très proche, personne n'a pensé à dire que c'était le même vin que le 9 ! bravo !

**Vin n°8 : Talbot 2006 !** C'était bien une enculerie, et on était bien sur un Bordeaux Rive Gauche. Sauf Babas qui malgré la révélation reste en Loire. In Google we trust.

**Vin n°9 : Jaboulet Chapelle 2003, BAS DU MAGNUM !!!**

Et voilà, ainsi se termine cette superbe soirée, un grand merci Tof pour ce concept innovant autour des enculeries et des magnums qui me parle beaucoup ! Une sortie de route dans le line-up mais ça arrive même aux plus grands, on ne t'en tient pas rigueur.

Quelques notes pour la prochaine soirée :

- Penser à finaliser l'escalier
- Mettre un Chateauneuf pour Babas
- Oublier définitivement tous les vins qui viennent de Charente quand ce n'est pas du Pinneau, la Maison Boiteau ou le Domaine Arica (Ile de ré)
- Vider toutes les bouteilles de cuvée EMMA dans l'évier le plus proche
- Continuer à carafes les bordeaux, bien que marketing, c'est assez utile finalement

Allez c'est pas tout mais il est 0h30, je vous laisse, j'ai encore 1h30 de route pour rentrer à Sèvres, et j'ai quelques slides à faire sur la route !



*Le line-up sans enculerie*