

# COMPTE RENDU DE SOIREE

## Chez BABAS

Jeudi 18 Janvier 2024

Scribe : Bagbo

### Les 17 régions viticoles Françaises

Il fait soif...

Le scribe est ravi de venir du côté de la Garenne Colombes pour déguster les vins préparés par notre amis Bas. Il est un peu constipé et les vins de notre hôte vont surement le libérer dans les 2 heures...

Etant donné la vague de neige et de froid qui s'est abattu la veille sur l'île de France, le scribe et son acolyte ont pris large pour ne pas être en retard et que le taxi les dépose proprement et sans glissade au pied de l'immeuble de notre hôte.

C'est donc à 19h15 qu'ils passent le pas de la porte du Babas.

Première surprise, et ça fait longtemps que Babgbo n'est pas venu en terre Garrenoise, Paula a changé sons style vestimentaire et son apparence générale... Elle est désormais bien bronzée et porte le voile...

Oups, c'est la nounou d'Ana et Lia qui est sur le départ !!! Les temps ont bien changé, N'EST-CE PAS ! Il est bien loin le temps de l'Avenue Mozart, ou les seules personnes colorés du quartier revenaient en fait de 3 semaines de vacances à Maurice...

Yoan nous suit de prêt en posant le manteau à 19h25.

Paula passe le pas de la porte à 19h25 (on est bien reçu...)

Lia et Ana sont pleine balle !!! On sent Babas un poil tendu et à l'arrache avec 3 gus en avance de 40mn et 2 enfants de 2 et 4 ans, ravi de participer à une soirée picole en pleine semaine ! Leurs espoirs se dissiperont rapidement, mais laissons-leur le temps de communiquer joyeusement avec les voisins du dessous par un jeu de vibration de plancher, et de discours à 265 décibels...

Heureusement, depuis qu'ils sont propriétaires, le gros turn-over des voisins du dessous s'est stabilisé sur un couple de sourds-muets tétraplégiques...

Le 1<sup>er</sup> verre est servi à 19h50... Putain, ce n'est pas trop tôt, c'est sympa de boire des cafés imaginaires préparés par Lia, mais bon, on est quand même venu pour se la col... euh déguster des vins !

Le débouchage du magnum à l'aveugle fait arriver les derniers... Aurélien, Greg et Titou complètent les rangs pour attaquer la soirée !

Ce vin d'accueil, « hors thème, mais dans le thème », bref, encore un thème ou on va rien biter... Je disais donc, ce premier vin est blanc et effervescent.

On s'éloigne très rapidement de la Champagne. Il est perlant pour Aurel, agrume en bouche pour Yo et Seb avec un gros fumé pour Tof. Le nez part même sur l'orange.

Constatation commune à tous, il est hélas très court en bouche et tombe vite !

On prend nos places à table pour attaquer le saucisson et les jambons (que Titou et Greg ont déjà défouraillés comme des porcs en ayant encore le manteau sur les épaules... L'éducation n'est vraiment pas donnée à tout le monde, vivement les uniformes scolaires de Macron !)

EDUCATION MINIMUM, hein !!!! (pour les connaisseurs...)

Pour revenir sur le blanc d'apéro (c'est quand même un magnum...), il y a le groupe des créchants de Loire et ceux du créchant d'Alsace...

C'est la Loire qui l'emporte avec un millésime 2014 en Vouvray brut de chez Huet.

Babas, enchaîne donc, avec Paola en guest, pour nous dévoiler le thème de sa soirée...



Après un discours technique d'ingénieur en fin de carrière, on comprend que le Chiffre 7 est important pour Babas. C'est le nombre d'années qu'il a passé au sein du Cercle Bacchus, c'est le chiffre commun à toutes ses plaques de bagnole, c'est le nombre de pièce qu'il a toujours en poche (mais qu'il ne sort jamais...), c'est la longueur de son chibre en érection... Bref, une explication imbitable pour comprendre finalement qu'on va boire ce soir 8 bouteilles sur le millésime 2014 !

Bah oui, 2+1+4 font 7... Pas con le gars !!!

On connaissait le mythique thème de Titou sur le Terroir, les soirées d'Aurèle avec sa thématique dite « facile », mais là mon Babas, tu as pris une Pol position qui va être dure à détrôner !!!

Nous comprenons donc, entre les difficultés de Titou à comprendre que 2+1+4 font 7, que notre hôte va nous faire découvrir (et surtout chercher à l'aveugle) sur 2 soirées les 17 régions viticoles françaises, en commençant ce soit par 8 ! Il y en aura donc combien lors de la prochaine soirée ??? Attention Titou, après les additions, on passe à la soustraction !!!

## **1<sup>er</sup> vin : CHAMPAGNE**

Belle bulle ouverte, confiture d'églantine pour Titou (il est vrai que j'ai toujours une petite confiture d'églantine dans mes placards...), il est fin, long et équilibré !

Tous le mettent en champagne dans une belle maison.

Valeur sûre et première bouteille très agréable...

Etant tous à l'aveugle, Yo le met en 2014, Titou en 2010, Greg en 2011...

Ba oui, étant donné l'explication du thème, on n'a toujours pas compris ce que le chiffre 7 vient foutre dans les millésimes... mais bon, on ne va pas y revenir non-stop !!!

Babas nous découvre donc un champagne DELAMOTTE blanc de blanc 2014



## 2<sup>e</sup> vin : POITOUX CHARENTE

Joli blanc aux senteurs floral, il est miellé pour Seb et Yo.

Très herbacé pour les autres, voir médicinal pour Titou et une bonne partie de la tablée qui se rallie à son propos.

Il présente une belle fraîcheur en nous emmenant peut être en altitude ??? On est tous un peu paumé... Le scribe le met dans le Jura, certains suivent, d'autres sont perdus !

Aurel est plus catégorique : C'est pas bon ! Pas sa came...

On est pourtant sur un 100% chardonnay, mais de Poitou-Charente, de la maison Boiteau. Aurel est dégouté car il l'avait bu chez Coutanceau et il était kifant, sans ce côté oxydatif que nous avons tous noté pour ce millésime servi peut-être un peu trop jeune...



C'est un 2017 car, 2+1+7 font... ah ba merde, ça marche pas... « oui mais il y a 7 dedans et puis, on va dire que c'est un pirate... » Magique, mon Babas !!!

## 3<sup>e</sup> Vin : ALSACE

On passe au Rouge.

Il est fruité, très cerise... Tout le monde va très vite sur le pinot ! Un vin comme on les aime... Grosse fraîcheur, léger « acidulé », il a de belles épices alsaciennes pour Yo, Seb et Tof. Greg et Titou le mettent de manière catégorique en Bourgogne !

On se met tous d'accord pour le mettre en 2014, parce que 7... 😊



Les 2 wineset mes rouflettes ont retourné la table pour que tout le monde penche sur la bourgogne ? Seul Seb tient bon la barre sur l'alsace en maintenant ses positions !

Il a bien fait !!! c'est un Chapelle 1441 de chez Trapet... Une pépite à 22€50. Greg François passe en mode « je vous emmerde » pour en dégoter quelques-unes sur le net et les commander en racro...

#### 4<sup>e</sup> vin : LOIRE

Un gros nez d'étable, d'écurie... ça pu l'animal pas lavé...

Pas très vendeur pour bibi... Top pour Titou ! On n'a pas le même pif, c'est sûr !!! 😊

Titou part direct sur la Loire en Domaine de Chevalerie 2014. On est pas mal à le suivre, nous rappelons d'une belle dégustation au domaine lors de notre visite, et de pas mal de souvenirs sur les bouteilles ouvertes chez les uns et les autres.

Les paupiettes de Poulet pomme de terre se marient bien avec ce vin costaud, mais sur le fruit...

On se prend tous une claque quand Babas nous découvre une étiquette bien connue du cercle : Guiberteau !

Mais nous sommes sur Les Motelles 2014, façon jamais dégusté pour le scribe, et pour pas mal de membres du cercle... A redécouvrir à l'occasion et pourquoi pas à mettre en match face à son arboise...



#### 5<sup>e</sup> vin : BOURGOGNE

Pas de débat pour Titou et Greg, c'est un pinot direct !

Yo et Tof partent plutôt sur un gamay...

Il est un peu trop alcooleux pour le scribe, marque d'une jeunesse surement... 2014... ??? vous me suivez.

C'est pourtant une belle bouteille de chez Duband, à savoir un Morey-Saint-Denis Clos Sorbè.

Gardons la phrase symbolique de notre master Greg... : « ça vaut pas son prix ! » Je vous laisse réfléchir sur cette pensée puissante et pleine de gravité... vous avez 4 heures !



#### 6<sup>e</sup> vin : BORDEAUX

Sur cette quille, les Ramé sont sereins, on joue à la maison !

Un beau bordeaux qui présente un peu de bois corsé, et hélas un manque de finesse... Le débat classique se lance entre la rive droite et la rive gauche... On part tous sur la rive droite, mais c'est un rive gauche annoncé par Babas. Certains comme Greg partent donc au sud du côté de Pessac-Léognan. Titou tente un Pauillac, mais c'est le scribe qui fait mouche en allant sur Saint Estèphe ! Il manque de corps et de longueur pour être sur Montrose ou Cos, et c'est donc un Haut marbuzet annoncé par Bibi qui met dans le mille ! On clôture tout de même pour dire qu'il faut attendre plus sur les millésimes avant 2017 à Bordeaux... 10 ans, ce n'est pas assez !



### 7<sup>e</sup> vin : RHÔNE

« Si ce n'est pas une syrah, je me flagèle la gueule à coup de cravache... »

Il est 22h30 et Titou commence à être chaud ! Titou, Greg et Yo le mettent en Rhône nord, du côté de Saint Jo ou de la Rôtie. Aurèle comme d'habitude ne dis rien (Bam ! c'est gratos)

Les 2 frères Ramé penchent plutôt sur du Châteauneuf car ils sentent un assemblage avec de la grenache... Seb annonce même un Vieux Donjon sur lequel le scribe se range sans hésitation !



Et Bim, dans le mille !

Petite pensée pour Titou qui est passé à 10% de syrah (dans cet assemblage présentant une majorité de 70% de grenache) de nous faire une vidéo SM sur le canapé de Bas, filmé par Paula...

### 8<sup>e</sup> vin : LANGUEDOC

Il est alcooleux, on part direct au sud !

Languedoc pour Seb, Greg et Tof.

Terrasse d'Elsie pour Titou.

Belle matière et bien équilibré, il reste un peu trop alcool aux yeux du scribe !

C'est un Domaine de Montcalmès



## Vin Bonus :

Ne pouvant se quitter comme des veilleurs de nuit, notre hôte nous débouche un ZUsslin rosé brut zéro avec le dessert. Un plaisir pour les papilles de tous !!!

En conclusion, cette soirée était superbe, même si on n'a rien compris sur le principe du chiffre 7 et des calculs bizarre de Babas. Sujet tout de même inquiétant pour tous les membres du cercle : Etant donné les 8 régions faites ce soir, si Babas nous fait comme annoncé une 2<sup>e</sup> soirée sur les régions restantes, on va se taper :

- Un beaujolais
- Un corse
- Un Jura
- Un provence-Alpes-côte d'azue
- Un roussillon
- Un savoie et
- Un Sud Ouest.

Sur le principe Babas, tu n'es pas obligé tu sais... Ta soirée était superbe en sélectionnant « Le meilleur de nos 15 régions viticoles françaises » !!!!

Bises les amis

