

# Soirée Œnologie Novembre 2009

Le secrétaire de séance AM « dit Stanislas »

Après les règles fixées et l'arrivée tardive de certains.....(pas de nom néné), les bases sont jetées et les premières goûtes de liquides humidifient nos verres.

L'hôte des lieux « SAS Christophe », nous propose en dégustation apéritive, outre les amuse-gueules, un **merveilleux champagne Pommery « cuvée Louise 1998 »**. Bouteille d'une grande finesse, des petites bulles qui aèrent subtilement ce vin en lui conférant une vraie légèreté et un goût exquis.

La fraîcheur du breuvage est un sans faute le seul reproche que l'on puisse faire....qu'il n'y ait eu qu'une seule bouteille....hips.

Curieux nous voyons trôner au loin quelques 6 carafes de différentes couleurs, certaines nous rappelant les urines incontestables des Frères RAME après une troisième mi-temps un peu chargée.

Le passage à table se fait dans un rituel sans chi-chi, où la convivialité guide les sens. Seul détour, l'épreuve du nez que nous impose Tof et qui nous conduit tous à penser que nous n'avons aucun nez ou bien qu'il faut boire plus pour parfaire le savoir.

La dégustation.....

## **1- Meursault Domaine 2007 – Thierry Pinquier**

Ce vin d'une grande clarté dégage immédiatement un arôme de beurre, de champignon. Peu à peu, les phénols prennent le dessus, certains y débusquent des arômes de gnôle, de Marc de bourgogne.

Sa robe est peu grasse, ce vin agréable, reste court en bouche, ne livrant que de manière éphémère des arômes croustillants.

Cette bouteille, de l'avis de tous, mériterait quelques années de garde supplémentaires pour s'épanouir, pour que s'atténue l'acidité générale.

*Nous aurions mangé avec : Des huîtres et un gros plateau de fruits de mer....les pieds dans l'eau*

## **2- Meursault Poruzots 1<sup>er</sup> cru 2001- François Jobard**

Là, nous humons la fameuse bouteille, sa colorie or nous laisse rêveurs, pressés de la goûter.

Derrière ce bel aspect se cache un arôme d'amande grillée. Les Sancerre ce soir là avaient décidé de nous laisser sur notre faim, là encore un vin court qui passe sans laisser d'effusion de saveurs au nez ou en bouche.

De même, on retrouve encore de forts phénols, mais très atténués compte tenu de l'année du vin. Les arômes ont du mal à s'élever sur cette dégustation, difficile de donner des tendances de saveurs générales.

*Nous aurions mangé avec : Des asperges avec une mousseline ou une sauce hollandaise très peu assaisonnée.*

### **3- Château Baron de Lestac 2007 – Bordeaux-**

La surprise du chef...un vrai bluff, que notre hôte nous cache sans que sourcil ne bouge. Ce vin rouge sang, un peu court en bouche délivre de nombreuses saveurs, avec du sucre, des arômes de pamplemousse et enfin un peu de caramel( au beurre salé diront certains). Rapidement, les effluves boisées de ce breuvage viennent à l'assaut de nos papilles, d'avis général ce vin uniformément construit est rond et bien fait...comme certains d'entre nous.

*Nous aurions mangé avec : de tout.....un vin passe-partout*

### **4- Réserve de la Comtesse 2004 – Pauillac**

La couleur grenache nous amène à penser que nous allons verser rapidement vers l'excellence.

Nous sommes séduits par les arômes de réglisse, de sucre glace, de bois mais aussi se cache une légère amertume.

Les phénols reviennent en force dans ce vin, pour certains on aurait mérité de le garder un peu en cave...pour d'autres il était déjà à bout...

*Nous aurions mangé avec : un plats de gibiers plutôt faisan, caille, perdrix, lapin...bref du petit gibier avec des goûts fins....on aurait aussi pu faire un référendum.....et manger une bavette avec...et un peu de vitriole...vu qu'on piratait le tout venant.*

### **5- Le bahans du Château Haut-Brion 1996 – Pessac**

Ouha.....j'aurai presque pu m'arrêter là comme secrétaire de séance...tellement nous sommes conquis par ce l'aspect général du vin.

Parviennent les premières notes de cacao, le breuvage se diffuse lentement pour libérer des effluves de tourbe....

Une merveilleuse couleur pourpre...nous sommes gâtés et nos mines réjouies nous trahissent.

*Nous aurions mangé avec : nous aurions tous mangé une bonne bécasse ou une petite daube, avec des pattes alsaciennes.*

### **6- Château Comtesse de Lalande 1998- Pauillac**

Hélas, même les meilleures choses ont une fin...cette dernière bouteille nous rappelle la raison d'être de ce groupe d'adorateurs de Bacchus que nous sommes.

Ce vin pourpré aux arômes de fruits rouges, de jasmin et de réglisse, nous régale.

Il a une belle longueur en bouche, il aurait pu se garder encore un peu mais supporte largement d'avoir été sacrifié sur l'autel de notre dégustation.

*Nous aurions mangés avec : une bonne viande grillée, une côte de bœuf... un filet juste saisi, ou encore un bon plateau de fromage.*

**Merci Christophe, initiateur et primo délinquant du groupe pour cette merveilleuse soirée...je passe la plume au prochain secrétaire**