

Nous rentrons dans l'automne, avec ces feuilles qui tombent des arbres, ce climat frisquet qui lui sied si bien, ces mouvements de contestation qui illustrent une tradition nationale...

Les vacances sont loins, le rythme du quotidien a repris le dessus, Titou nous a enfin narré (avec talent il faut le reconnaître) la dernière soirée, nous pouvons donc enfin nous tourner vers notre prochaine entrevue : Néné.

Dès le début de la semaine, comme il est désormais de tradition, Néné nous convie donc à sa soirée :

1^{ère} surprise : Le lieu : cette dernière se jouera « à l'extérieure », Titou ayant initié notre club à ne pas recevoir chez soi, Qu'ainsi soit-il, Néné en fera de même...

2^{nde} surprise : le thème : « rive gauche, rive droite » : qui nous rappelle forcément un thème classique du Bordelais. Curieux choix pour cet homme, pourtant intelligent, qui, pour sa première soirée, s'aventurerait sur des terres où d'autres sont rois, ayant plutôt ses racines viticoles de l'autre côté de l'hexagone.

Nous sentons donc bien ici le faux appel et toute notre curiosité est émoussée pour l'ouverture de cette soirée sur laquelle plane tant de mystère, tant sur le lieu que sur le contenu.

Pour le lieu, en effet, Néné nous invite à son bureau, preuve qu'un militaire ne connaît son domicile que par son lieu de travail ?

Plus précisément nous nous retrouvons au troquet à côté de son bureau. Néné est un habitué des lieux, cela se sent tout de suite, et dire qu'il passe plus de temps ici qu'au bureau est un pas que nous ne franchissons pas, mais qui vient enrichir la caricature du militaire qui travaille en levant le coude, preuve que les gendarmes sont tous des pochards ?

L'endroit est pittoresque, on a perdu les grands espaces de chez Titou et Sébastien : Le couloir pour l'apéro ne nous permet pas de tous nous voir, nous sommes dérangés, lors de cette soirée privée, par des voisins qui viennent aussi profiter de l'hospitalité du patron, les tables sont serrées, les toilettes aussi (ces dernières ne ferment pas si Alex ou Seb sont dedans, pour des raisons diverses et variées...)

Et une première constatation sur la table : Nos verres sont décidément trop grands !

Néné nous présente sa guest : Son beauf Benjamin, qui nous fait bien comprendre que s'il travaille aujourd'hui sur Paris dans un domaine bien loin du raisin, c'est par obligation, et que son désir le plus grand est de retrouver rapidement les routes qui mènent au vin : il a donc toute sa place parmi nous !

Le temps que tout le monde arrive, les mouvements de contestation sociale ayant pour le moins augmenté la densité du trafic routier pour rentrer dans le cœur de Paris, Néné nous sert pour patienter un vin apéritif qui vient de la cave du patron « Stéphane » qui nous reçoit dans ses murs.

Tout au long de la soirée, ce dernier cherchera d'ailleurs à nous démontrer, avec succès il faut le reconnaître, et sans s'en rendre compte, que notre dégustation surclasse en tout point sa cave....Quel humilité et quel marque de sympathie pour notre hôte !

Nous sommes donc sur un Macon Village « l'Oeuvre de Perraud ». Ce dernier est acidulé, frais, très bien pour patienter, mais contrairement aux « contes » de son homonyme dans la littérature.... Il est loin de faire référence ...



Une fois Titou arrivé (ce dernier fermant la marche, ce qui devient une habitude), nous regrettons l'absence remarquée d'Alexis, qui doit s'occuper de quelques lycéens et étudiants excités qui ont rejoint les contestataires du moment (En effet, ces chères têtes blondes veulent à tout prix défendre un système de retraite que le gouvernement cherche à réformer pour en assurer la pérennité pour les générations futures. Cherchez l'erreur !)

La soirée peut donc débuter.

Néné nous dévoile enfin son thème : « Coté du Rhône Septentrionales », que nous pourrions renommer, en reprenant le faux appel des deux rives, « Descente sur le Rhône entre Vienne et Valence.... »

Le premier constat est que les vins sont en quantité : 2 blancs et 5 rouges

La qualité nous sera démontrée durant la dégustation.

1^{er} vin : Hermitage Blanc 2007 de chez Guigal



L'une des seules appellations rive gauche de la soirée.

La couleur est jaune claire, voire paille, Yoan me retrouve sur une senteur de pierre à fusil qui nous fait penser au Châblis

Votre serveur tente le néologisme « Mélangeage » qui ne passe malheureusement pas inaperçu. L'illustre poète Jean Marie Bigard avait pourtant cherché à valoriser ces néologismes en expliquant que le sens premier de la phrase n'en n'était point altéré, qu'importe, Maître Capello a parlé, la faute est retenue...

Pour en revenir au vin : Un bel équilibre en bouche, il sort peut être un peu tard du frigo pour nous donner tous ses arômes... Un nom et une appellation qui fait référence : Une belle réussite

Vin n°2 : « La Doriane » 2007 de chez Guigal, CONDRIEU



Nous sommes sur la rive droite. Nous passerons la bataille géographique entre Néné et Yoan, les deux locaux de l'étape, afin de situer précisément les départements de la Loire et de l'Ardèche vis-à-

vis de nos cartes viticoles (après recherche, il semblerait que Condrieu soit encore dans le Rhône...) et nous reviendrons sur le vrai sujet de la soirée : le Vin.

Le verre de la bouteille porte le nom Guigal, preuve que cette dernière fait partie des fleurons de la maison.

Sa couleur or nous ravie, Alex sent une odeur sucrée, immédiatement repris par notre guest qui lui fait remarquer, à juste titre, que cette odeur « n'existe pas.. »

Le viognier fait tout sont effet : Titou va sur « du beurre salé » tandis que, même si l'odeur n'existe pas, certains d'entre nous restent sur le coté bonbon acidulé

Au goût une légère amertume, des arômes d'agrumes, une grande longueur en bouche, qui s'éteint un peu en gorge...

Un grand plaisir !

...qui aurait mérité qu'on s'y arrête un petit peu, mais le patron tient à le comparer à son Condrieu 2007 de chez Christophe Pichon : Même région, même année, même appellation, mais pas vraiment même plaisir....

Vin n°3 : Domaine Combié 2008, CROZES-HERMITAGE



Retour sur la rive gauche. Christophe, pour une fois, nous accorde que ce dernier n'est pas rouille

Néné nous précise que ce vin vient d'une agriculture biologique. On n'y retrouve pourtant pas les sulfites peu agréables de ce type d'agriculture .

Sa jeunesse nous fait ressortir son coté puissant, voir alcoolheux

Des arômes de cassis, un bel équilibre, le plaisir qu'il nous donne nous fait regretter son léger manque de longueur ...

Vin n°4: Domaine COURSDON, 2006 Saint Joseph

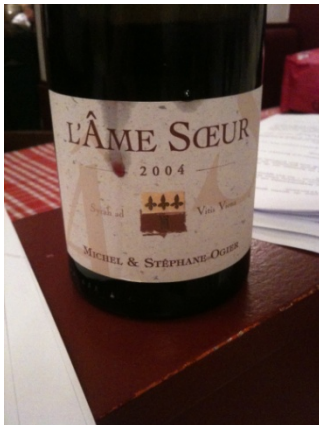


Une belle couleur sombre. Titou y trouve au nez un côté viandeux sur lequel j'acquiesce volontiers,

Tout le monde s'accorde sur des arômes de réglisse.

En bouche les mots « café », « torréfié » sont lancés à la volée. Il ne nous manque seulement que les impressions de Titou, parti précipitamment répondre au téléphone à sa copine : A ces jeunes histoires... On ne sait plus ce que c'est ! Mais jamais nos femmes nous auraient dérangées dans pareil moment...

Vin n°5: L'Âme Sœur 2004, de chez Stéphane Ogier



La belle histoire de la soirée...

Car le thème prend ici tout son sens : Nous sommes en face des Cote-Rôties, sur l'autre rive du Rhône, dans une région non classifiée appelée « vins de Vienne »

Nous sentons tout de suite au nez une odeur de « vieux », la couleur est trouble, Christophe retrouve sa « rouille » qui n'est pas bon signe dans cette région. Nous avons en bouche une sur-maturation du fruit.... Les symptômes sont sans appel : son heure est passée, dommage, son histoire reste belle....

« C'est come Jeanne Moreau, tu te doutes de ce qu'elle a été, tu n'oses pas lui dire ce qu'elle est devenue... »

Vin n°6 : Marquise de la Tourette 2001 de chez Delas, Hermitage



Contrairement à son prédécesseur, sa couleur rouille est très claire, des odeurs d'épices et de fruits noirs montent à nos narines.

Yo lance un « Pruneau » et tout le monde acquiesce. On sent le bois et une certaine puissance qui pourrait nous faire penser à un vin jeune, mais le goût est tout autre, fin, long, équilibré, une légère amertume en fin de bouche qui nous dit : « il faut le boire, profitez en, il est parfait... » : Un Régál !

Vin n°7 : Château d'Ampuis 2004 de chez Guigal, Côte Rôtie



Une fois de plus, le verre de la bouteille est gravé, la légende de ce vin le précède et attise notre curiosité.

Une belle clarté dans le verre, un coté torréfié qui va jusqu'à « thé » et « bergamotte » pour Titou. Une grande longueur en bouche, une belle puissance, symbole de sa jeunesse.

« Violette » disent certains, sans trouver l'approbation de tous.

Yo et Seb l'apprécie comme il est, prennent leur pied, même s'ils reconnaissent qu'il n'a pas encore tout donné.

Pour Titou : « C'est un crime ! », voire un acte de pédophilie (Pour ma part, je veux bien endosser la responsabilité de ce crime et être punis pour ce dernier)

Le patron, qui n'a malheureusement pas compris que sa cave n'avait pas voix au chapitre dans cette soirée, veut finir par nous faire goûter un vin « à l'aveugle ». Il nous tend un piège dans lequel nous tombons tous (mais la quantité déjà consommée avait déjà commencée à altérer nos sens...) : nous lançons en effet des appellations du Rhône, retrouvant, sans doute à tort, des arômes que nous avons pourtant bien décortiqué tout au long de cette soirée.

Nous pensions que le patron serait resté dans le thème...Et non, il n'en est rien, c'était un Château Bellegrave 2004, Pomerol.

Ceci pour preuve qu'il faut garder une grande humilité face à ce puits sans fond qu'est la richesse viticole de notre beau pays...

Pour ma part, je n'ai pas reconnu le merlot...Et j'aurais préféré finir sur le D'Ampuis...

L'heure avance un peu trop vite à notre goût. On pense déjà au lendemain matin qui s'annonce difficile

La photo finish est très belle !



Le Néné, bien aviné, commence à taper la discute avec des adolescentes pré-pubères en leur racontant la guerre : Son grand fait d'arme étant d'avoir gagné, en uniforme il est vrai, « Question pour une champions » il y a de cela déjà quelques années (13 ANS !).

Les blagues de fin de soirée sont graveleuses, elles étaient pourtant beaucoup plus drôle sur le trottoir en sortant qu'ici couchées sur le papier. Pour les chastes lecteurs qui pourraient tomber sur cette prose, nous ne les dévoilerons donc pas, et nous garderons pour nous les souvenirs de nos rires gras et bruyants de cette fin de soirée en direct de la place Beauvau.

Preuve de notre alcoolémie positive ? Je dirai Non. Preuve plutôt d'une belle soirée très réussie. Notre laisser-aller prouve que nous avons passé un excellent moment...

Bravo Néné !

A la prochaine !