

Soirée vins blancs chez Yo, le 25 novembre 2010

Ah mes chers camarades de beuverie... comme nous l'avons attendu longtemps, ce témoignage, celui qui doit, fidèlement, retranscrire pour l'éternité ce qui s'est passé entre 4 murs, lors de cette glaciale soirée de novembre, dans ce coin sordide du XV^e arrondissement, où la crasse et la puanteur des rues miséreuses aux trottoirs luisant sous des lumières blafardes nous ramenaient 130 ans en arrière, quelque part de l'autre côté de la Manche, comme si nous errions de bouge en bouge dans les ruelles et les impasses coupe-gorges de Whitechapel...

(6 lignes, une phrase... pas mal, ça ressemblerait presque à du Proust... Pas sûr pour autant que ma description soit parfaitement fidèle à la réalité. Allons donc, le ton est ainsi donné. Pour ce compte-rendu de soirée, il en sera de même... pas tout à fait, il sera au moins fidèle à ma réalité !)

Bref, une entrée en matière qui nous motive : nous étions venus là pour boire, nous allons être servis... Enfin pour déguster et découvrir, mais qu'importe, nous allons aussi être servis !!

L'accueil est à la hauteur. L'hôte des lieux ayant réchauffé son antre et rafraîchi son champagne, les convives, l'œil autant gai qu'aux aguets arrivent, laissant devant la porte le fardeau de leurs soucis. Dégustant donc quelques bulles pour nous mettre en bouche, les conversations s'animent et le bilan se tire, d'un mois écoulé sans se voir. Titou retrouve son bracelet avec soulagement, d'autres découvrent les yeux pleins d'étoiles le cocon de notre camarade, notamment l'indicible salle de bains, qui éveille toutes les curiosités.

Nous voilà maintenant passés à table... et le service est de première classe : au verre, s'il vous plaît. La soirée s'anime petit à petit. Et c'est à l'aveugle que Yo nous défie. Serons-nous capable de relever le gant pour découvrir les jus miraculeux qu'il verse dans nos godets...

Nous attaquons notre premier obstacle de la soirée. Et déjà, souples et manœuvriers, nous bondissons comme des félins pour plonger nez et palais dans un **Esprit Prométhée - pineau de Loire 2006**. Petite bouteille peut-être, mais qui vite éveille chez nous tous la poésie, le sens du merveilleux, la curiosité... bref tout ce qui fait que nous aimons tant ces soirées-là (jusqu'à l'aube, on les aime jusqu'à l'aube disait Yannick, un vieux compagnon de libations d'antan...). La richesse du vocabulaire œnologique ne suffit pas pour décrire nos perceptions : Harpic, Destop, viscosité. A ce jeu là, Alex est le plus fort ! Cet Esprit « prometteur » nous confirme ce que seul Titou ose verbaliser : « il y a de très belles choses, en Loire ». Et effectivement... Sa couleur paille, son nez de vieux Rhum ouvrent agréablement la soirée.

La deuxième quille n'est pas des moindres. Seb, habituellement si prolixe, ne pipe mot. Cela cache quelque chose. Il est sans doute déjà passé à la troisième ou à la quatrième bouteille. Pourtant, le nez ne trompe pas et nous avons vite fait de démasquer la piquette du cousin Ramé... Jugement sévère pour son vin blanc au nez de pamplemousse si frais et gouleyant, qu'Olivier a pour habitude de couper au Boulaouane. Bref, un **chenin colombard Ventenac 2008**, si typique. Un vin idéal pour les apéros d'été.

A peine le temps de ... cuver que Yo enchaine sur son troisième cru. Si d'aucuns, mauvaises langues il va sans dire, prétendent que Yo est largué dans sa dégustation à l'aveugle même en ayant accès, lui, aux étiquettes, la gradation qui s'annonce est pourtant parfaite. Titou ne jurant que par le miel d'acacia, certaines émettent des hypothèses d'un goût douteux. Mais celui-là (le vin, pas Titou) se révèle plus dur à démasquer. Trompant son monde, il pousse même certains à se hasarder à des comparaisons osées : qui a cherché à mettre en parallèle un bordeaux blanc qui a vu la barrique et une pucelle qui a vu le loup ? Enfin nous tranchons et découvrons avec joie un **saint-joseph blanc La Source Ferraton 2008**. Un cru 100% marsanne qui aura troublé nos perceptions.

Et la soirée continue plus avant... et les bouteilles continuent plus arrière...

Le quatrième, nous n'avions pas le droit à l'erreur, pour une appellation qui commence à devenir un classique, un passage obligé, un must, un hit, un *number one* de nos soirées. Et pourtant, il nous faut un peu de temps, je dois faire là mon autocritique, pour percer cette robe dorée et ce nez floral. Je ne suis pas le seul. Les amateurs de bourgogne (ils se reconnaîtront Titou et Max) le donnent même en Meursault. Mais ce sentiment de gras en bouche nous ramène à la réalité d'un **condrieu - la Chambée 2007 - les vins de Vienne**. Et nous voila tous plantés !

C'est à ce moment-là que nous commençons à regretter l'absence d'une guest. Mais dans le fond, Yo n'a-t-il pas voulu ainsi nous offrir sans partage la saine chaleur de sa solide amitié... Sans nul doute. Et il fallait bien ça car, alors qu'il faisait toujours dans la rue un froid à pierre fendre et à ne pas mettre la BAPSA dehors (*private joke* pour Stan), notre Yo a quand même eu le courage (ou le culot, ou l'outrecuidance, à vous de faire votre choix) de nous servir des blancs, bus frais ! Les Ramé le disent pourtant : il n'y a que les rouges, si possibles des bordeaux, qui réchauffent...

Nous sommes alors prêts à ouvrir nos bras et à tendre nos verres pour une cinquième bouteille, choisie encore avec soin par notre hôte, remarquable. Et la dégustation avançant, les langues se délient. Entre deux nez, nous découvrons avec stupeur les tarifs de fille de joie que pratique Titou pour enseigner son art. Mais le mauvais œil rodait. Comme le mois précédent pour l'Ame sœur, le mauvais génie des bouteilles en vrac avait encore frappé. Il nous a donc fallu ouvrir une nouvelle quille pour découvrir toute la générosité d'un nez de réglisse ou de beurre, d'un vin qui prend bien la bouche mais qui, faute d'avoir été ouvert plus tôt pour la deuxième bouteille, manquait un peu d'air. Il est pourtant bien révélé, cette fois, ce **beaune premier cru Champs Pimont 2005 du domaine Jacques Prieur**... Un 100%

chardonnay minéral et d'une belle fraîcheur. Ce qui ne laissera pas de surprendre toutefois c'est que la bouteille passée, celle que tous, les frères Ramé en tête, ont voué à la géhenne... a fini par disparaître. Alex et Seb, nous expliqueriez-vous ce prodige et cette sorcellerie ?

La nuit avançant, nous attaquons alors l'ultime nectar de cette soirée. Là encore, les commentaires n'ont pas été des plus mesurés... Non messieurs, ce vin n'a pas été conservé stocké dans un zodiac dans un garage de l'école de voile de Jullouville, contrairement à ce que son nez de caoutchouc vous a laissé penser ! Quel jugement sévère et indigne pour ce vin aux arômes d'agrumes, minéral et gras en bouche. Nous nous sommes retrouvés toi, pour démasquer **un riesling Grand Cru Engelberg 2007 de la maison Pfister**.

Voilà que nos libations prennent fin... et il est temps de prendre grand courage pour retourner dans la froide morsure de la fin d'automne.

Quelle soirée réussie ! Nous n'aurons même pas perturbé le petit ange qui dormait dans sa chambre...

Je ne dirai qu'un seul mot en conclusion, que tous, aisément, vous comprendrez :

« Yo, de pour ta soirée réussie et ton ambiance, je te mets 8 »

A bientôt pour une soirée Bacchus presque parfaite !