



## Compte rendu soirée Bacchus.....

....Silence on tourne...moteur...

D'aucun diront que je me Nénétiise, d'autres fourbes et méprisants me mettront au banc des Titousiens...rien de cela mes amis sribetographes tardifs ; rejoignez dès ce jour la Ligue des Compte-Rendus de Dernière Minute (LCRDM)....

Comme dirait un certain Ed la Poignée...je pisse sur les pinards poussifs et les Bordeaux à trous qui puent...comme vous l'aurez saisi...je vais Joe bartiser ce CR.

Tout d'abord, un check point pour savoir si j'ai bien mes verres, un petit appel à Yo pour lui donner un Rdv in Paris et commencer la virée vers Nulle part au fond du 9-5.

C'était sans compter sur le coup de fil à un ami...à Néné « l'aspi » qui sur un appel de dernière seconde cherche une voiture commune...sans doute pour pouvoir abuser de plus de produit que la marée chauscée ne lui aurait autorisé à ingurgiter...

Bref on se donne comme point de ralliement le garage Moto de la Préfecture de Police, une sorte de « Joe Bar Point », les aminches récupérés, et une ou deux blagues vaseuses de Néné à mes effectifs nous décidons de nous mettre en route pour un 400 Kms départ arrêté vers la plaine du cul de L'IA...Haut lieu du breuvage raisineux et non Résineux qui lui serait plutôt Landais...et ohhhh faut suivre les mecs... raisin et résine...hum compris...bon ok c'est vrai c'est pas un club de poètes ni de fins esprits...

Mais bien le Bacchus Bar Team...alors.....GGGGGGGGaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaZZZZZZZZZZZZZ à bord de mon bon vieux scénic 4 pattes et comme toujours « la bonne vitesse ce n'est pas plus vite qu'à fond » grâce à mon ami Coyotte...

Nous arrivons dans les temps....de néné...c'est à dire en gros avec ¾ de retard mais remontés comme des pendules...suissses...heu non y'a pas d'humour là c'était un test pour voir qui suivait...

La taulière nous ouvre la porte, au moins nous savons que nous serons gâtés côté solide...et nous devinons que le côté liquide sera divin... nous sommes dans l'antre des Ramé...

Notons que la plus part du Bacchus team se trouve en extérieur, déjà le nez dans les biscuits apéritif et les entremets...au milieu des géants frères Ramé nous découvrons le premier charnier local...heureusement que nous avons amené avec nous la prévôté militaire pour tenter d'exhumer quelques gouttes d'un Puligny-Montrachet et d'un Meursault de chez RODET me semble- t-il mais je vois mal, ah !!!...que notre Seb commence a critiqué...franchement parfois on est un peu sévère...on avait bu du gros plan plus mauvais.

Sur ces entre- faits nous poursuivons en trajectant soigneusement vers la salle à manger, là où nous attendent mille petites friandises salées, religieusement...nous prenons possession des places qui nous sont attribuées...après que les géants aient fait le dispatching... en gros vos gueules les petits ...prétextant un coin tranquille je réusis à m'octroyer fallacieusement un bout de table sous couvert de ma fonction de scribe de soirée.

Nous sommes là tous montés...non !!!! pas comme des poney...merde un peu de classe...siouplait... montés sur nos chaises avides de sensation avant de connaître le passage du feu rouge au vert ou au verre d'ailleurs...pour deviner le thème soiresque !

Il faut attendre une première distribution de notices de 246 pages sur la région bordelaise, évidemment notre hôte connaît bien ses incultes invités qui pensent encore que le bordelais se trouve juste en dessous de l'Alsace et au-dessus de la Bourgogne...soit dit en passant, le rappel est astucieux on paraît mon con après avoir jeté un œil sur la notice quand Seb le Grand nous dit partons sur 2006 une très bonne année...

Nous savons déjà que chacun d'entre nous...retrouvera sans faute le millésime de soirée et de cette horizontale Bordelaise qui plus est Médocaine.

Et oui enfin la poignée de gazzzzzzzz est lâchée...Titou « le put » dans son premier tour de chauffe à la corde du virage de « l'adresse » qui n'a plus de secret pour lui, commence par une magnifique manchette qui manque de briser le reste de ses trois dernier verres des 12 qu'il avait acheté il y a un an, ouf pas d'arrêt au stand il peut reprendre la piste après avoir été sauvé par le commissaire de piste Tof « le swing »...

La présentation de notre dégustation se fait dans le grand esprit du fameux Ile de Man TT66 ... la techno en plus, pour nous mettre la pression Seb « la baffe » (eu égard à ses talents rugbystiques évoqués à son mariage) se place en véritable maître d'école, attentionné, prévenant, explicite, précis sur l'introduction de sa soirée et oui nous avons aussi beaucoup devisé entre introduction et intronisation... le Médoc en fête !!!! nous allons découvrir six belles bouteilles dont Seb nous donnera le nom du Château et l'appellation et non la fellation...oups dérapage...c'est ça aussi l'esprit Bacchus team ...Seb n'a pas oublié de nous faire un petit cours de Géographie en nous rappelant que le Médoc se trouve entre deux bras de MERDE.

Bon les apprentis vigneron...accrochez-vous pour les prochaines dégustations nous savons maintenant que nous devons investir dans un home cinéma plutôt que dans une imprimante...remarquez pour certains la meilleure imprimante c'était celle de Seb mais je ne vise personne !!!

Au fait pourquoi 2006 :.....question profondeur de cave de seb et sa vitesse à tomber les bouteilles qui ne laissent aucun espoir de vieillissement....plus sérieusement...2006 est la première étape de maturation

Sur la ligne de Départ nous trouverons, un Giscours, un Haut-Marbuzet, un Chasse-Spleen, un Grd Puy Ducasse, un Sociando-Mallet et un Beychevelle.

1<sup>er</sup> vin : Les arômes sont animaux, un petit goût de café pour Alex, pour Alexis un arôme prononcé de melon sur lequel Titou me rejoint, Fred dans sa grande éloquence nous balance « y'a aucun goût de melon Stan, c'est plutôt que t'as gardé l'odeur des arabes que tu as contrôlé toute la journée... » bref no comment sur cet écart de langage. Ce vin apparaît finalement très jeune en bouche, limite thaïlandais, agressif, dur pour certains...mais assez court ce qui nous fait dire à tous que son potentiel est relativement limité. Néanmoins un bon camembert aurait su lui tenir tête.

2<sup>ème</sup> vin : arôme vieilli, vieux cuir encore lui, pour Yo un fort côté fumé ; l'avis général est unanime, vin assez court en bouche, beaucoup moins agressif que le premier avec une légère amertume, Titou relèvera, juste avant de renouveler un manchette dans ses verres, un petit arôme de réglisse en bouche... comme quoi quand tu sucés trop la roue Titou tu finis par avoir un goût de caoutchouc dans la gueule paroles de Jean Manchzec. Pour en finir sur ce picarte...il est à boire...et ça tombe bien

3<sup>ème</sup> vin : ...hummmm que d'arômes, vanille, vieux Rhum, Bourbon, mais là encore un côté très animal avec une vraie longueur en bouche, plus européenne. On note un vrai plus par rapport à nos deux précédents verres, la présence, le côté complet bien fait, on se dit tous qu'on le garderait bien encore un peu en cave celui là, il est vraiment bon... une bonne viande bien travaillée aurait parfaitement été avec un tel vin.

4<sup>ème</sup> vin : ...lui aussi aura tout de suite marqué nos papilles par un arôme poussiéreux, vieux manoir...on le rapprocherait des senteurs du second vin. Il reste cependant assez indéfinissable, nous sommes curieux de connaître sa véritable étiquette mais sans se tromper il est sur sa pente ascendante et il sera particulièrement prometteur...nous le boirions avec tout ou seul juste pour profiter de lui.

5<sup>ème</sup> vin : ...houps...on vient de faire un bon au pays Basque Espagnol, le poivron et/ou le piment tapissent nos narines à profusion ; cette note très forte ne lui enlève pas sa finesse, son élégance, sa présence...certains le verraient en Crozes...c'est dire si y'a des mules dans ce groupe...on vous a dit Médoc...il y a des jours où si certains ne dépassaient pas le mètre 90 je ...ok ok on laisse tomber...de nouveau on lui trouvera un petit côté lacté, rare pour cette rive de la Gironde, ce vin est talentueux et les esprits fusent, tous lui donnent une étiquette Margausienne quasiment...attendons de voir

6<sup>ème</sup> vin : C'est la fin de notre dégustation...normal que ce dernier breuvage sente le café aussi fortement, il s'épanouit, il diffuse des arômes merveilleux, il chante il nous guide vers l'ultime goutte qui va clore cette soirée. Il est extrêmement présent, sans astringence, très puissant, long en bouche...bref le vin presque parfait...je dis presque car...il n'y a qu'une bouteille.

Ben Voilà...c'était déjà terminé cette dégustation...

Maintenant nous sommes invités, par Alexandre qui ne parle pas mais qui beugle, à ordonner les vins du meilleur à boire ce jour au moins bon et du meilleur à boire dans quelques temps au moins bon.

**Pour l'état présent**, le classement à main levée reste légèrement fluctuant , j'ai tâché de faire au mieux pour exprimer l'exactitude des votes :

Par ordre du moins bien au meilleur :

- 1- le n° 2
- 2- le n° 1
- 3- le n° 3
- 4- le n° 5
- 5- le n° 4 ou le 6 suivant les forts en gueule
- 6- le n° 6 ou le 4 suivant les forts en gueule

**Pour l'avenir**, là aussi le con qui suce fut dur à trouver...

Du plus au moins...on notera 4-6-5-3-1-2.

Et au levé de Voile on notera avec stupéfiant non stupéfaction..

- N°1 : château Siociando – Mallet
- N°2 : château Chasse Spleen
- N° 3 : Château Grand Puy Ducasse
- N° 4 : Château Haut Marbuzet ( la révélation)
- N°5 : Château Giscours
- N°6 : Château Beychevelle

Au dévoilement des origines carafées...on félicitera notre dernier venu qui s'approche presque du sans faute....Antoine si tu m'entends....Bravo comme quoi on peut avoir une truffe de chèvre et un cul énorme.

Quelques explications finales données par Alexandre pour Néné, le Haut-Marbuzet, n'a rien à voir avec le Marc Buzet ni avec le Buzet tout court (vin de prédilection de Fred qu'il apporte aux crémaillères....dixit Alex) et pour moi je rajoute que OMAR BUZET M'a tué...et voilà tout en finesse.