

**Soirée chez Christophe**  
**« Rendez-vous en saint-julien »**  
**8 novembre 2011**

Ah ! Le plaisir des soirées Bacchus et leurs traditions bien ancrées, qui sont autant de phares dans la nuit pour nous donner les repères qui manquent à nos vies : les amis autour d'une table, une ou deux *guests* de premier choix, Alexis qui n'est pas là, Titou qui casse ses verres, Néné qui arrive en retard,... tout comme son compte-rendu de soirée.

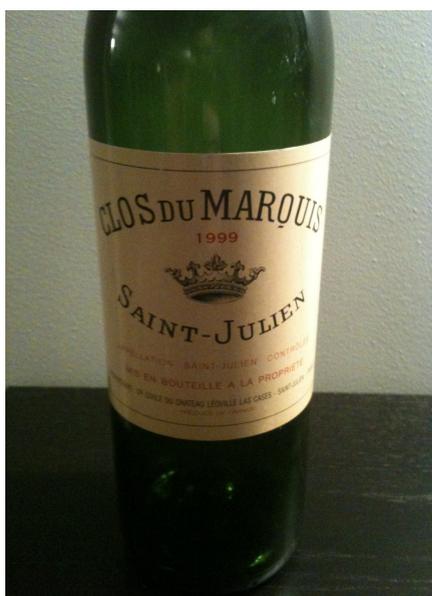
Bref, rien ne change et c'est bien là qui est rassurant. Dans ce monde en crise où demain nous fait peur, Bacchus est là, inamovible...

Justement, inchangée est également la patience des soiffards... Les bacchanales sont donc déjà lancées quand je rejoins enfin le cercle, avec à peine quelques minutes de retard. Je dois donc me sevrer de l'habituel apéritif « rince bouche », dont je ne vois même pas la couleur. Qu'était-ce : champagne ? Petit blanc ? Je ne sais. Fortuitement, le recueil de la soirée me tiendra informé : j'ai raté, maudits soyez-vous, un meursault « en la barre » 2002 de chez François Jobard (qui, semble-t-il, ne l'est pas, puisque son vin semble si bon que nul n'a songé à m'en laisser une goutte).

A quelques secondes près, je suis même d'office exclu du premier vin. Heureusement, mon séant et mes verres trouvent finalement un espace à leur convenance, entre le charme de la maîtresse de maison et l'exubérance coupable et avinée du tenancier des lieux (Ténardier, va !). Je me console en constatant qu'on peut n'être qu'invité au cercle et être plus en retard encore (par charité chrétienne, j'arrêteraï là ma stigmatisation...).

Je suis donc prêt à parcourir ce chemin de 5 vins en saint-julien, additionné au final d'un vin mystère.

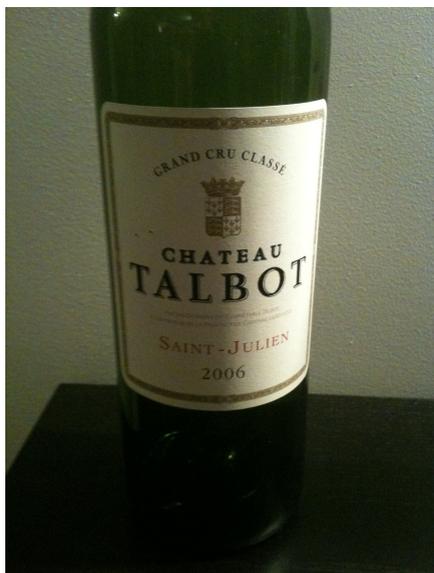
Je peux donc en définitive quand même mettre mon palais et mon nez dans un **clos du Marquis 1999...**



... mais si peu que je ne saurais prétendre à l'exhaustivité de l'avis œnologique. Le second vin de Léoville Las Cases semble pourtant bien à la hauteur de sa réputation, avec des arômes de fruits rouges, un nez pour le moins animal, même s'il laisse une peu sur sa faim au niveau de la

longueur en bouche, donnant le sentiment de tomber assez rapidement.

Excellente entrée en matière, quoi qu'il en soit, avant de se lancer dans un cru tout aussi réputé de l'appellation, qui est aussi un classique de la cave de n°1 : **château Talbot 4° grand cru classé 2006**.



Une belle robe d'un pourpre intense nous accueille dans le verre. Le nez est au sous-bois, au champignon, même si Sébastien ose se risquer au très délicat « cul de poney ». Ce que le nez nous livre en indices, la dégustation vient nous le confirmer. Encore marqué par une forte astringence, ce vin donne l'impression de « gratter » un peu en bouche. L'opinion est partagée par tous : en 2006, ce Talbot paraît encore un peu jeune à s'offrir. Il convient de le conserver encore quelques années pour qu'il se révèle entièrement.

C'est sur ce sentiment, certainement pas celui d'une déception mais bien d'une belle promesse, que nous glissons vers le troisième nectar de la soirée, autre belle étiquette réputée : **château Branaire Ducru 4° grand cru classé 2000**.



Elle est bien belle cette bouteille ! Nous sommes accueillis par un brillant nez aux effluves de cacao pour certains, plus certainement de cerise à l'eau de vie ou de figue pour d'autres. En tout cas, une belle expérience pour notre cinquième sens... Même si nous commençons à percevoir

que le sixième sens de notre hôte a bien guidé le choix des bouteilles.

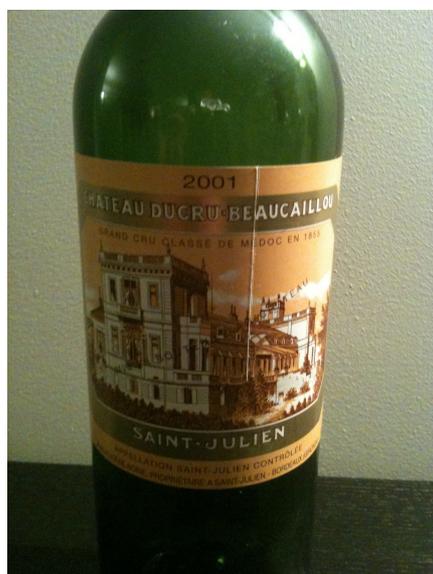
La bouche est à l'avenant. D'une grande suavité, sa présence en bouche est imposante et ne nous déçoit pas, en révélant toute la richesse des vins de cette classe, où le cabernet-sauvignon se marie si bien avec le merlot. Ce cru presque parfait mérite pourtant un bémol... eh oui ! Car bien que d'un millésime 2000, il nous paraîtrait presque encore un peu jeune et s'offrirait volontiers, pour donner toute sa puissance, quelques années additionnelles en cave.

La soirée avance et voilà déjà, sans même que nous le réalisons, que nous parvenons à « la bascule » ! Et quelle meilleure manière de virer à la bouée de mi-course que de s'approprier une petite légende du Médoc : **Léoville Barton 2° grand cru classé 2004**.



Le résultat est, là encore, à la hauteur de l'étiquette. La belle robe sombre et intense s'ouvre sur un nez frais, aux nuances de réglisse. En bouche, il délivre une astringence légère sans être agressive, mais surtout une belle longueur et le sentiment d'une grande puissance. Une fois encore, saint-julien nous livre son secret : ces vins sont faits pour vieillir noblement. Notre millésime 2004 nous offre son agréable jeunesse, mais il promet encore beaucoup, tant il est dense et bien construit.

Nous le savons, la progression choisie par notre hôte et maître de confrérie ne saurait nous décevoir. Le **château Ducru Beaucaillou 2° grand cru classé 2001** qui arrive ne viendra que nous en donner une extraordinaire confirmation qui viendra sublimer cette dégustation.



Le voilà donc, superbe dans son verre, qui nous livre instantanément un nez qui nous « assoit », aux accents de truffe, de baies noires et légèrement fumé. De l'avis général la plus belle expérience olfactive de la soirée.

La dégustation prolonge ce moment de félicité. Puissant et dense, il s'empare de nos papilles et offre une longueur exceptionnelle, offrant à nos palais mal dégrossis un de ces petits moments d'éternité qui nous ravissent. Allez, reconnaissons-le, les plus difficiles d'entre nous (qui a dit les frères Ramé ?) veulent absolument y attribuer un défaut. Alors oui, peut-être une légère astringence marque-t-elle l'entrée en bouche, mais allons donc... ne boudons pas notre plaisir !

Qui a dit déjà « C'est une merveille, il prend perpet' ! »...

Le programme et la chaleur de l'accueil (non Christophe, je ne t'en veux pas pour tes blagues foireuses sur mes fringues et mon retard...) ont donné le sentiment d'une soirée qui filait comme une balle. Déjà le terme et l'heure avancée est celle de la dégustation à l'aveugle proposée par notre président auto-proclamé.

Dans nos verres se verse donc un nouveau nectar. Son nez évoque plus le grenier, le café torréfié, avec une pointe d'alcool qui révèle un vin sans doute encore un peu jeune. Ce premier sentiment est confirmé en bouche par une certaine astringence et le ressenti d'un alcool encore bien marqué. Mais la rondeur qu'il dégage malgré tout ne trompe pas. Nous ne sommes pas en saint-julien, mais plus vraisemblablement sur l'autre rive, en saint-émilion, plus sur le merlot. Et c'est Seb qui va tous nous mettre d'accord en démasquant ce **château Angélys 1<sup>o</sup> grand cru classé classe B 2004**.



Nous en voudrions presque à Christophe. Ce vin recèle de telles promesses, là encore, que c'est presque un crime de l'avoir débouché si tôt !

Ah mes amis, quelle soirée une nouvelle fois mémorable... est-il encore besoin de le rappeler ?



Il ne nous reste plus qu'à nous séparer en gardant dans les cinq sens encore aux aguets. C'est bien la raison pour laquelle les plus téméraires s'achèvent autour de quelques *single malt*...

Il ne saurait être question de terminer une soirée saint-julien sans une pensée pour notre maître à penser dans ce domaine :

« Belle robe vermeille, un peu violette... Bel éclat... C'est un Bordeaux. Un GRAND Bordeaux ! Un peu de pourriture noble en suspension... Les impuretés descendent lentement... Ce vin a 23 ans. C'est un 53, très grande année ! Le vin, c'est la terre. Celle-ci est légèrement graveleuse. C'est un médoc ! Le vin, c'est aussi le soleil. Ce vin a profité d'une belle exposition sud-ouest sur un coteau de bonne pente. C'est un Saint-Julien, château Léoville Las Cases 1953 ! »

