

Compte rendu de soirée du CERCLE BACCHUS en date du 16 Février 2012.

Une nouvelle édition du Cercle, cette fois en zone sud ouest parisienne, chez Alexandre, dans son Home Sweet Home, que l'on découvre au détour d'une célèbre côte que les amateurs passés du Paris Versailles ne sauraient oublier.

Bref, arrivés sur les lieux du crime on se sent bien...bien accueilli, bien abreuvé, bien bisouillé..., et oui le cercle a ses traditions, des brutes sensibles...

Des discussions toujours aussi riches, volubiles, imagées, graveleuses...non ? jamais !!! On a même un Titou rebel..qui au début d'une conversation mixte inaudible entre lui et max, nous lance un « tu me coupe la parole ou je parle... » et ouais..putain ça part bien..dans deux ans on commencera par se mettre des bourre- pifs à l'apéro et ça finira à coups de calibre...

Lorsque j'arrive, je suis déjà sur les pas des derniers arrivants, à bien compter il ne reste à venir que Numéro 1 et son altesse Néné.

Bref, vers 20h50, nous n'espérons plus voir Fred à l'heure, je m'autorise juste une petite remarque ...quand on dit à Fred, RDV 20h30 pour Dîner 21h...on est certain que son arrivée se situera vers la Dead line...ce qui nous a permis d'ailleurs de siroter tranquille et glace glace, un excellent magnum de champagne...comme quoi, le magnum c'est une valeur sûre...heu d'ailleurs je me demande si pour les pinards on ne devrait pas opter pour la même pratique...car j'ai la nette impression d'avoir des verres plus grands ou que les bouteilles font 70 Cl...si ça se trouve on nous arnaque pendant ces temps de crise.

Bon vers 20h57... la Gendarmerie se pointe...assurée d'arriver dans le créneau ...ben ouais avant 21h...comme quoi...ce n'est pas comme si on le connaissait le Fred.

Une belle table...heu sur laquelle il manque...6 verres ben ouais les miens...comme quoi pour pas être en retard on oublie l'essentiel...heureusement je vais pouvoir en pirater trois à Antoine...ben ouais pas à Titou évidemment...lui trois verres c'est tout ce qui lui reste des douze de départ...

Petit tour de charcuterie avant de laisser Alex s'exprimer sur sa soirée..Le Maestro rentre en « seine »...un peu d'humour les enfants on est à Paris ou presque..... non mais...

Alex nous révèle son inspiration... «Dernière soirée Titousienne »....et non ce n'est pas sur le fameux Quincy qu'Alex a choisi de nous régaler mais sur le fameux Hermitage La Chapelle 2001 de Jaboulet.

Une inspiration qui nous satisfait immédiatement...surtout que le BOSS annonce les années...2000, 2003 et 2004..sachant que 2003 est une année d'exception...canicule oblige..

Mais la soirée ne serait rester exceptionnelle que sur ces 3 bouteilles, Alex nous impose une dégustation à l'aveugle en alternance sur les Hermitage, seule info..on restera sur la même année de référence que la bouteille précédemment testée pour ne pas être piégé par deux fois.

Bon on commence... Par un petit historique sur l'origine de « la chapelle » qui nous ramène au XIIIème siècle entre terre d'orient et d'occident où le preux Gaspard, fatigué de ses combats et des horreurs d'une quête introuvable, choisit alors une terre perdue, loin des honneurs de la cour pour vivre en paix avec lui et Dieu. La grande dame Blanche lui en donne la possibilité en lui offrant un lopin de terre sur les hauteurs de Tain. Dans sa solitude il y bâtit une Chapelle du nom de St Christophe, elle traversera les siècles comme une mémoire, après un dernier transfert de propriété en 1919 elle devient désormais le bien de la famille Jaboulet.....peut être que le saint grall (sang real) n'était pas en terre sainte mais juste là au pied de cette chapelle, un sang de raisin...un mythe somme toute non ?

Le N° 1 : Hermitage La chapelle 2000 :

Immédiatement la couleur nous séduit, on est bien sur un rouge qui a pris les années en patience, fin du violet, passage déjà effectué du rouge sang...on est sur la pente de la fameuse rouille de tof...,mais les années devront passées encore pour nous y conduire.

Au nez...je crois que cela m'aurait été plus facile à décrire avec un enregistrement au dictaphone...mais ça donnerait à peu près... « hummmmm,ah ouais là...c'est du lourd...putain...quel nez »...je suis désolé je ne me rappelle plus avoir entendu... »heu il est acre au nez, il sent le charbon... » mais ça a pu m'échapper...

Les fruits rouges nous viennent vite en narines, Seb est sur le poivre, d'une manière collégiale..on le trouve soyeux, c'est bizarre mais c'est presque la première fois que l'on observe l'émerveillement du moment en silence, presque religieusement, sans excès, pas de vulgarité pas de mot haut en couleur...nous sommes finalement comme ce vin, calme et respectueux du moment...

Seb parle de « vin propre et droit »...il file comme une autoroute du plaisir..normal on est sur l'A7 celle des vacances et de la mer en quelque sorte.

Ce vin est très équilibré, il est « Classe », il est chaleureux, mature... nous sommes d'avis divergents pour son évolution... garde ou consommable sans apport ultérieur...on ne trouvera pas de terrain d'entente là..mais c'est le cœur de ce cercle cette différence qui nous rapproche....

On le mangerait sur une viande, moi un joli civet de lapin au vin blanc...histoire de goût...

Le N° 2: Cornas La Louvée 2000 de chez Colombo

On sent le vin très épais, la couleur est bien rouge sombre le vin est charpenté, on se doute bien que nous ne sommes pas en saucerre...nos recherches errent entre Valence et Montélimar, certains se lancent dans le grand sud de la Drôme comme moi, d'autre comme Fred tente le Cornas...et il a raison, l'enfant du pays est bluffé par ce très élégant Cornas...

Le nez est particulièrement bon, on y sent la encore beaucoup de fruits, on arrive moins à isoler les saveurs, il faut dire que la Chapelle est une référence costaude.

Ce vin est excellent, les senteurs animales se bousculent...quelle dégustation..remarque c'est un classique de P.Ramé...alors il ne pouvait pas être vraiment déçu...mais il y a bien une touche de Ramé dans ce choix...la bouteille garde la forme de celle de Bordeaux...je l'aurai un jour..je l'aurai...

Désolé sur le Cornas les enfants c'est...daube ou civet là...et de toute façon...je ne veux rien entendre..pas un bruit non mais c'est qui le doyen de la table..putain...

Le N° 3 : La Chapelle 2004 :

Ah....plus rouge sombre, moins velours que le 2000, il est plus charpenté plus fort, plus complexe au nez comme en bouche.

Il faut le garder c'est une évidence pour tous...On lui trouve des arômes de griottes, de cerise, il est bien alcooleux celui là...quelle puissance ce vin

On se retrouve avec deux sortes de plaisir...immédiat et...immédiat, c'est un bel ouvrage en devenir...pff Alex..respect pour ce pinard ces choix, ce plaisir énorme, même si la soirée n'est pas terminée...

Il envoie vraiment ce vin, on le sent très présent, même si on le place un ton en dessous de notre 2000. Là je crois que on a même pas dit avec quoi on le mangerait

...il faudrait attendre 5 ans pour voir... ce serait mieux...non ?

Le N° 4 : Clos du Cailloux « la réserve » CDR/CNDP 2004

Ah ouais là on en prend plein les nasaux...il est puissant on dirait une Mustang 1967 E 360 BVA 6...heu y'a juste un truc à la lecture et la relecture du dossier on ne s'y retrouve plus...heureusement que je prends des notes... bref pur ton dossier Alex on te donne 2/20

Ce vin nous comble avec des fruits rouges en nez, Alex...lui nous découvre des senteurs d'épices et c'est vrai...y'en a... il parle de thym, de romarin, d'herbe de Provence...tu sais cette fameuse herbe de Sapin de Provence...alors là...respect tu nous fais exploser de rire Alex.

Un excellentissime, qui nous donne des frissons...pas d'erreur autour de la table sur l'origine..on se retrouve bien ici...bon moi je ne suis pas un as et un grand connaisseur de l'appellation...alors je laisse les autres étaler leurs plaisirs sur ce très beau vin.

Pause Clope...et par pitié..arrêter la clope avant qu'elle n'arrête la vie..et nous casse les narines..salauds de fumeurs...

Le N°5 : La Chapelle 2003....la Star sur le papier

Alors là...on a touché le top de notre soirée, un vin avec un nez absolument...ENORME...c'est le millésime parfait..on se dit qu'on aurait peut être pas du l'ouvrir, seulement contempler son histoire et son futur pour nous régaler dans 5 bonnes années...mais après quelques minutes on est aux anges , on ne remerciera jamais assez notre hôte...ce n'est pas une dégustation mais un cadeau...

Le nez est animal, puissant, un vin effervescent, qui nous colle dans nos slips....Titou dit que ce vin passe doit dans la gorge mais en poussant fort sur les côtés et c'est vrai...quel déménageur ce pinard...c'est le Tyson des Hermitage.

Il a un côté gras, alcooleux, presque fumé...mais qui mérite de dormir encore quelques années dans nos caves....

Des arômes de fruits très prononcés, comme la mûre ou le cassis.

Une merveille...on le boirait bien autour de la piscine...

Le N° 6 : Château d'Ampuis 2003

« C'est un Sancerre » nous dit Fred avec un beau sourire, oui lui il a déjà le goût de la Côte Rotie dans la gueule...putain Fred mais t'as bossé à Lyon où t'as passé ton temps la truffe dans les barriques de Guigal.

Avec Titou on est sur les épices et la vanille...comme on est fort comme dans le petit livret d'Alex...Ce vin est charpenté, extrêmement bien fait c'est très très fort, avec St Yorre !!!!

L'ordre des Pinards était parfait...comme la soirée...et ce Château d'Ampuis une belle surprise pour moi...

Il faut bien en finir par le rituel des ordres de goût.....

Merci Alexandre... tu nous as régalié...et tu mets la barre très haut...