

Mes très chers amis,

C'est avec un très grand plaisir que le cercle se rassemble après une pause « vacances ». Malheureusement beaucoup sont absents pour cause de congés décalés : Martinique, ski, manif à Nation, congés paternité... bref 4 membres sur 9 ont déclaré forfait, mais Titou confirme sa soirée. Les absents ont toujours torts. La phrase va prendre tout son sens ce soir... Les présents (dont 4 n'ont toujours pas trouvée une bonne excuse pour loupé une soirée) sont là ; Max également. Titou qui a trouvé le moyen d'égaré sa femme pour la soirée, invite 2 guests : son Père, Maurice et Bastien, dit Babas, agent immobilier, reconverti en conseiller SAP.... Après un trajet en taxi douloureux pour les invités, on a hâte de voir si Titou est à la hauteur.... L'appart est rangé, la table bien dressée, « ya plus qu'à » comme on dit.

Apéro autour d'un vin blanc à l'aveugle.

Couleur OR, le nez n'est pas chardonnay pour la majorité. Babas, le novice nous tue. Y connaît rien au vin mais connaît bien son hôte.

2009 : Lynch Bages Blanc : Sémillon/ Sauvignon

Première bouteille et première belle découverte. Une réconciliation personnelle avec les bordeaux blanc souvent acides...

On passe à table pour « 2001 l'Odyssée de Titou... ». Le thème de la soirée est connue, 6 flacons Bordelais en 2001.

Le Modus operandi un peu moins : en même temps, l'un après l'autre...hésitation, puis choix collectif sur une dégustation à l'aveugle « classique »

2001 – Château Figeac – 1^{er} grand cru classé St émilion

A l'aveugle, l'humilité est de rigueur....

Couleur un peu tuilé, il fait son âge. Des notes animal, cuir pour Titou et Tof, écurie pour Seb. Votre serviteur le voit d'abord bouchonné, puis rejoint l'ensemble de la table autour d'un nez puissant. Après quelques mouvements dans le verre, il donne même des notes de caramel. Les yeux se croisent, s'interrogent, certains sont confiants.

Votre scribe explique à Stéphane Piazza (babas) ce qu'est un nez « animal ». Une majorité le met à Gauche, titou sourit....

Belle plantade de la fratrie RAME...

En bouche, une belle longueur, agréable. Finalement un poil déçu quand on connaît la maison, on aurait pu espérer mieux....

Ce n'est que la première bouteille, la soirée promet

2001 – Château Reignac – Bordeaux supérieur 2001

Deuxième vin, on s'est un peu calmé. A peine. Couleur beaucoup plus rouge, il n'a pas bougé.

Au nez, c'est pareil, on aperçoit difficilement son âge. Nez puissant, il passe au dessus du Figeac sans problème. Il manque un peu de finesse, mais ne soyons pas difficile. Des notes chocolat pour l'ensemble de la table, la fratrie RAME annonce rive Droite...perdu. Maurice annonce le château avec une confiance sans nom....

Notre hôte a le sourire aux lèvres de nous faire déguster le « bébé » de Michel Rolland. Connus depuis cette dégustation à l'aveugle qui vit le château terminé 5^{ème} devant Margaux, Latour et les autres...rappelant plus que jamais l'étiquette ne fait pas toujours le vin. (dédicace pour Olive...)

En bouche, il est puissant, là encore un manque de finesse mais une longueur à toute épreuve. Un vin « Body-buildé » selon notre hôte, un peu asséchant.

La Fratrie Ramé fait grise mine : 0/2. Low profile devant les 2 guests (les autres connaissent leur véritable talent...)

On se console, avec 75% de merlot, n'est-ce pas un véritable rive droite ?

2001 – Château L'Évangile

Couleur tuilé, on sent des notes de sous-bois pour Max, champignons pour Titou, herbeux pour Seb et Tof. Un peu d'oxydation, puis des parfums chocolat, fruits noirs.

Un peu énervé, Tof annonce rive droite sinon « je me la coupe... » - Beaucoup se range de son côté, Babas est perdu mais picole....

C'est gagné. En bouche il est soyeux, d'une douceur infinie. C'est merlot, c'est sûr. On le voit même en Pomerol, c'est un grand c'est sûr. On lance des noms « la conseillante » pour Seb et Tof, votre serviteur pense à l'Évangile mais se tait (assez de plantade pour l'instant).

2^{ème} millésime de ce cru dégusté au Cercle, le premier était un 2004 il y a 18 mois chez Sébastien. Là encore le groupe avait été dilapidé... A croire que l'Évangile divise (bande de païens...t'as compris Max ?). Par contre

dans le verre, il fait l'unanimité !!!

2001 – Château Pape Clément 2001

Couleur plus foncé, presque violacée, là encore une conservation à toute épreuve. Au nez, il est superbe. Puissant, il est complètement différent du précédent : des notes de viandes, champignons pour Tof et Titou. C'est le plus beau Nez pour l'instant pour Max, le groupe acquiesce. En bouche, il « Tapisse » comme dit Tof. Momo (Maurice est devenu intime) le trouve à son apogée, il n'a pas tort, très équilibré. Très présent en bouche, il est plus puissant que l'Évangile, mais moins fin. C'est un grand rive gauche c'est sur.

L'ensemble de la table le met à Gauche. On lance des appellations. Votre scribe du soir explique à Babas « autoroute boisée » qui manque un peu de finesse, d'où un choix vers Pessac Léognan ou Haut-Médoc. Il ne s'y est pas trompé...

Un grand plaisir - se lance un grand débat entre l'Évangile et Pape Clément : meilleur nez, meilleur bouche.... Le temps d'une pause clope (on est en majorité), et on s'y recolle (on se la colle.... ?)

1996 – Château Pavie

Titou nous présente un vin mystère, pas du même millésime, peut-être un problème de longueur de cave. Devant les flacons réunis en 2001... On l'excuse

Les notes sont moins précises, la soirée avance.... Le nez est chocolat, nesquick. Des notes lactées pour Max, framboise également. C'est fin voire très fin. En bouche, il affiche une belle longueur, petite notes d'oxydation, d'alcool également. Un fumé/oxydation qui le met avant 2000. On tente 99, 98...96 ? c'est gagné pour Tof.

Momo annonce Pavie après avoir regardé l'étiquette (t'es hors jeu Momo), l'ambiance est bonne...

5^{ème} bouteille de renom, ça commence à faire. Le cercle a pris une autre dimension. Le cercle Adamois, nos parrains, sont sur haut-marbuzet, pendant que nous enchainons les 1^{er} grand cru de St émilion.... Petits cons, nouveaux riches.... ! On s'en fout, c'est bon

2001 – Cos D'estournel

Couleur à peine tuilé (Tof n'aura pas eu son ROUILLE), il a bien résisté. Au nez, c'est poivre, puissant. Piège du côté du Rhône ? non. On repasse rive

gauche c'est sur. La table ne s'y trompe pas. On débat sur une certaine classification des appellations de Médoc : pas assez rond pour Margaux/ Pas assez puissant pour Pauillac... Chacun y va de son souvenir, de ses repères....Max et Seb cite St Estèphe, et c'est gagné !!

Il est superbe, le meilleur de rive gauche, plus fin et plus complexe que le Pape Clément, il révèle une longueur incroyable.

Merci Titou pour cette soirée incroyable. Un Ramé qui fait du Rhône, un Titou qui fait du Bordeaux, c'est aussi ça le Club.

Un rêve que de comparer ces étiquettes les unes par rapport aux autres....

Bravo Titou, et on attend Max, pas de pression.....

Alex

