Mes chers amis du Cercle,

C'est non sans émotion que je vais tenter de relater en toute modestie cette soirée de clôture de la 3ème saison de notre désormais célébrissime club. Il ne pouvait en être autrement que cette finale se passe chez un Ramé, honorée par la présence de notre ami Paul Beaulier et par l'absence des rois de la gâchette, plus occupés à faire trinquer les malfrats qu'à trinquer avec leurs amis.

Il est 20h08 et j'arrive en même temps que Paul devant un portail blanc flambant neuf à côté duquel trône une pancarte « GTPR ». Le portail s'ouvre et je découvre enfin la maison tant attendue, l'antre de la famille Ramé Aînée. A peine arrivé, à peine servi d'une coupe de Cuvée Louise 1999, à peine demandais-je à Christophe si l'option « Acoustique » était maintenant disponible à son école Paris-Malaquais ou s'il avait été malade ce jour-là. Cela ne m'empêchera pas de déguster cette fameuse cuvée qui me rappelle une descente dans les crayères de Reims. La robe est jaune étincelante, légèrement dorée. La bulle est fine, le nez floral et le nectar est vineux, avec un léger goût d'amande, un pur moment de détente. Le maître des lieux nous fait faire le tour de sa petite bicoque avec une cave de la taille de mon salon. Pendant ce temps-là Titou arrive péniblement à trouver son chemin, c'est le dernier, mais en même temps il a l'excuse de celui qui habite le plus loin… Mais nos coupes sont déjà vides, c'est qu'il fait chaud ! Il faut garder le rythme et Yo nous régale d'un Comtes de Champagne Rosé de chez Taittinger, millésime 2004, pour fêter la naissance d'Antoine. Surement le plus grand Champagne rosé qui soit, lui aussi très vineux, il sent la rose pour Titou, la rhubarbe pour Seb. Les goûts ne se discutent parfois pas, Paul ajoutera même « Le Champagne c'est un peu la limonade des femmes ». La messe est dite ! Alexandra, t'es encore là ?

Il est 21h02, nous passons à table pour commencer cette soirée de clôture. Et pour la finale, rien de tel qu'un match entre 2 grands Bordeaux : Talbot vs Giscours ! Comme présenté par notre hôte, « le match s'annonce serré ». On est de retour sur les terres Ramé, la concentration est à son maximum. Titou a récupéré une bouée pour son fessier fragile, Paul a chaussé ses lunettes, Tof a pris sa place de président en bout de table, Antoine vérifie les comptes de la soirée, Yo vérifie que les verres d'Alex sont réglementaires, Alex termine de se tartiner de Biafine, Sébastien prépare ses fiches. Quant à moi, je tente désespérément de trouver une date à la prochaine soirée chez Paul (on était tous dispo le lendemain non ???)! La dégustation se fera 2 par 2, déclinée de 2006 à 2002 en passant par 2004.

Giscours vs Talbot 2006

L'année est de grande qualité pour les Bordeaux dixit notre hôte. Certains diront qu'il faut préférer la rive gauche car l'année a favorisé le Cabernet. Ca tombe bien !

La couleur des deux appellations est identique, elle le sera quasiment tout au long de la dégustation. Une robe pourpre, quasi noire, grenat.

Le premier aura des odeurs de pruneau, fruits noirs, toasté, le second est très fermé, le nez est plat. En bouche le Giscours est astringent, encore un peu fermé, encore alcoolisé mais tout de même assez rond et tient bien en longueur. Quant au Talbot nous sentirons les plantes, le camphre pour Titou (faut que t'arrêtes la pommade).

Le verdict est unanime, le Giscours remporte le premier Round, il est très prometteur et bien que la bouche soit encore tannique, il reste très fin, harmonieux, il possède une belle présence. Le Talbot est définitivement trop jeune pour être bu. Il est dense et tannique, concentré. A garder précieusement car il réserve des surprises.

Giscours vs Talbot 2004

Cette fois-ci les experts diront que l'année est de bonne qualité mais moins bonne que 2006. Elle donnera quand même des vins bien équilibrés.

Notre Giscours national va encore nous surprendre par ses fruits noirs (cassis), le sous-bois, légèrement lacté. Il n'a pas beaucoup d'acidité, il est rond. Il est tout simplement plein de charme avec une belle longueur. Le Saint-Julien arrive dans une carafe qui ressemble apparemment à l'urinoir du grand-père d'Alexandre (classe…). La bataille s'installe ici ! Les clans se forment ! Les goûts vont s'affronter. Peut-il réellement y avoir une bataille des goûts? Ce Talbot 2004 est complexe, intéressant, d'une bonne intensité avec une note boisée. Il est moins flatteur pour certains. Il sent le poivron vert pour Titou, synonyme de jeunesse. La bouche est puissante mais en tant que scribe j'indiquerai pour ma part (et celle de Yo) qu'il sent un peu la poussière (je vois d'ici Seb & Titou bondirent). Les verbes fusent et Paul ne manquera pas de noter que « décidemment, les jeunes œnologues en herbes sont meilleurs que les vieux, mais je ne leur dirai pas ! »… Pas la peine Paul, le scribe note tout dans les moindres détails pour garder les preuves sous scellé.

Roulement de tambours… Le Giscours remporte encore ce round mais le match était plus serré pour certains. Le Talbot est bien accrocheur avec de beaux arômes mais le Giscours est définitivement plus velouté et soyeux.

Giscours vs Talbot 2002

Millésime mal aimé, probablement car c'est une année moyenne au milieu d'années exceptionnelles.

Une senteur animale pour le Margaux, viandeux. Il est astreignant et finalement assez décevant comparés à ses cadets. Le déménagement est-il en cause ? En revanche le Talbot 2002 est beaucoup plus viril que ses prédécesseurs. Le bouquet est complexe, rempli d'épices, porté par des notes très humides de sous-bois et de tabac. Il a une harmonie parfaite en bouche, d'une belle longueur, très agréable à boire.

Et voici le dernier Round remporté haut la main par le Talbot 2002 ! Aucun doute à avoir, c'est encore une décision unanime et au bout de la 8ème bouteille avec l'apéro, les discussions s'animent aussi…

La soirée prend malheureusement fin et il va falloir élaborer un classement pour nommer un vainqueur. Le vote se fera de manière démocratique, même si le numéro 1 autoproclamé depuis 3 saisons, Tof al-Assad, aurait préféré un bourrage d'urne.

Verdict :

1. Giscours 2004
2. Giscours 2006
3. Talbot 2002
4. Talbot 2004
5. Talbot 2006
6. Giscours 2002

Le grand vainqueur de ce soir dans la catégorie « Vin à boire maintenant » est le **Château Giscours**.

En revanche, dans la catégorie « Vin de garde », le Château Talbot remporte la palme.

Il est 22h58, cette soirée était remplie de surprises, d'émotions, de rigolades. J'aurais un seul regret, aucune date n'a été fixée pour la soirée Haut-Brion 1961 chez Paul. Pour nous consoler, Seb nous ouvre 2 Saint-Estèphe vite fait sur le pouce.

Il est 23h15, Paul et Titou nous ont quittés. Pour nous consoler, Seb nous ouvre 4 Cantemerle 2001.

Il est 01h55, fanfan la teinture est toujours président de la République. Pour nous consoler, Alex nous sert 2 verres de Bas-Armagnac.

Il est 02h30, je travaille demain. Pour me consoler je pars me coucher. Je vais repenser à cette soirée. Je vais repenser à cette saison numéro 3 et rêver de notre futur diner de clôture avec nos femmes le Samedi 30 juin.

Encore Merci Sébastien et Alexandra de nous avoir reçu ce soir. Ce fut un très beau match. Et pour terminer cette année d'amitié et de découvertes, rien de tel qu'une citation de Paul Bocuse : « Nous sommes toujours flattés d'être conviés à visiter de belles caves garnies mais les bouteilles les plus prestigieuses commencent à exister au moment où on les vide entre amis »