

Soirée Bacchus chez Yo – lundi 15 octobre

Ce soir, c'est la dernière à Paris de notre ami YO...

Comme pour toutes « les dernières », la soirée s'annonce sous les meilleurs auspices. Personne ne veut manquer la fête.

A tel point que Séb et moi arrivons dès 19h30. Ne cherche pas Titou, tu ne feras jamais mieux. Cela dit tu as bien raison car étant arrivés un peu trop tôt finalement, nous avons eu le droit de donner à manger aux enfants, de goûter un vin bouchonné et d'aller chercher des quilles dans la cave... Nous qui attendions un Pétrus 1999 en petit comité, nous voilà servis !

Cela dit, le coup du Pétrus, annoncé à Max vers 19h, lui a permis de bouger le cul de Titou, et par l'odeur alléché, tel de vieux corbeaux, voici nos 2 inséparables qui arrivent à 20h pétantes chez YO... on a dit que c'était la soirée des dernières, mais force est de constater que c'est aussi la soirée des premières puisque Titou est pile poil à l'heure...

Cela tombe bien car c'est le moment choisi par Leïla pour sortir les 7 baguettes qu'elle a achetées pour lui.

Après avoir jeté un œil sur la voisine dans sa cuisine en version recto ou verso, on se dit qu'on serait mieux à commencer l'apéro ...



Yo décide donc de nous sortir un Maranges-Côte de Beaune de 2008 pour lancer la soirée. Il est 20h10.



Ce 1^{er} vin a une robe très claire et un nez boisé. Titou fait la moue, mais après quelques minutes déclare que ce vin est agréable, même si il est assez court en bouche.

Quant à Max qui ne se remet pas de son Pétrus 99 manqué, il le trouve un peu léger...

Après un appel de Néné à 20h20 nous déclarant qu'il part de chez lui, Alex et Tof arrivent à 20h28. Cette fois-ci plus de problème de Métro pris à contre sens, ils avaient une chauffeuse de luxe en la personne d'Amanda.

Bien qu'arrivé en retard, Alex prend quand même le temps de nous parler du goût du Pétrus 95 qu'il a eu en bouche pendant 3 jours... ce qui nous agace légèrement. Mais bon il se reprend derrière en se foutant avec Max du Baisenville de Titou. « Oui mais c'est un Longchamps » nous rétorque-t-il. Enfin, cela reste un Baisenville, Longchamps ou pas.

Leila se dit à juste titre que c'est le moment de nous sortir le fameux foie gras de sa Grand-mère. Titou en garçon bien élevé demande s'il peut l'avoir avec le gras séparé...

Cela dit, le gras ne semble pas le gêner tant que ça, au vu des nombreux sandwiches qu'il s'est bafgré dans son coin...

20h43, arrivée de notre ami Néné qui peut dire merci à son Gyro sinon on l'attendrait encore.

Enfin au complet, Yo nous annonce le thème de la Soirée, un thème sur lequel il a beaucoup hésité : les accords Mets et vins. Mais attention, pas n'importe quels vins : non pas ses plus belles bouteilles d'un point de vue Parkerien, mais ses plus belles bouteilles d'un point de vue sentimental.

1^{er} accord proposé : Foie gras – Comte de Champagne rosé 2004 de chez Taittinger

L'objectif de ce 1^{er} accord est de marier l'acidité de ce champagne rosé encore un jeune, au gras du foie afin d'avoir une belle cohérence en bouche.

La robe de ce Comte de Champagne, carafé 5 minutes avant le service, est magnifique. Sa bulle est fine et on détecte en bouche des arômes de miel pour Titou, ou de pêche pour Alex et moi.

Cette 1^{ère} dégustation, magique, qui augure d'une soirée mémorable, laisse malheureusement sa place à un florilège de réflexions douteuses voire graveleuses alimentées par la voisine d'en face qui ne cesse de se déhancher en petite tenue dans sa cuisine... Réflexions, que je tairais afin de ne pas choquer les âmes sensibles et ne pas réitérer mon 1^{er} CR.

2^{ème} accord proposé : Brochette de St Jacques au Chorizo – Puligny Montrachet 1er cru les Champs Canet 2008

Après le foie gras, place à un autre met délicieux de la gastronomie française : les Saint Jacques... qui sont cuisinées en brochette accompagnées de Chorizo sur lit de salade... rien que cela, c'est déjà un régal. Mais alors accompagné de ce Puligny : une vraie tuerie. Comme nous le présente notre hôte, le mariage St Jacques Puligny est magnifique et l'ajout du chorizo cuit qui épice le tout est une vraie réussite. Bien que « court » en début de bouche face au corsé du chorizo, ce vin propose une belle



longueur derrière qui en fait un accord parfait. Sa robe est d'un jaune doré très soutenue avec un nez beurré qui révèle des notes d'agrumes et d'anis ?

Après ces 2 premiers accords très réussis, Yo nous propose une petite pause, non pas sous forme de trou normand, mais plutôt de « trou du beaujolais » avec un vin qui nous vient de Régis Nogué.



Il s'agit d'un Morgon Les Charmes en cépage 100% Gamay. Sa robe est très violacée et son nez extrêmement fruité, voire même des notes de confiture. Sa bouche est bien structurée et offre une belle longueur. Voire une mauvaise longueur pour certaines mauvaises langues. Est-ce l'abus de foie gras et de pain qui les amène à cette conclusion ??? Nous ne le saurons jamais ? Quoiqu'il en soit, ce Morgon permet à Néné de dire qu'il n'y a pas que de la piquette en beaujolais et à Alex de rétorquer qu'il y en a quand même pleins des dégueulasses...

Cette petite pause beaujolesque passée, nous arrivons au prochain accord Mets et Vin de la soirée pour lequel Yo nous propose de choisir parmi 3 vins rouge celui qui se mariera le plus à la viande de bœuf qu'il nous a concoctée.

1^{er} choix : un Chambolle Musigny 2002 de chez Jadot qui a été carafé à 17h.

Sa robe est déjà tuilée et teintée de rouille qui nous laisse à penser que ce vin est à maturité, voir même est sur la pente descendante.

Son nez est un puissant maelstrom de cuir, de tabac, de senteurs animales, de chaussettes, de champignon ou de pruneaux. Yo lui trouve une certaine élégance.

Malheureusement ce nez potentiellement prometteur est désavoué par une bouche asséchante. Sans aucune longueur en bouche, le résultat est décevant, surtout lorsqu'on le compare à la viande de bœuf qui nous est servie et qui est d'une qualité incroyable. Un vrai régal pour les gourmets que nous sommes.

Bref, résultat de ce premier test : ce n'est pas le vin que nous recommandons.

2^{ème} choix : un La Lagune 2000 ouvert la veille



Comme le craignait Yo après l'ouverture, un nez bouchonné se confirme auprès de la quasi-totalité des convives. Cela dit, certains y voient également des notes de menthe et de chocolat.

En bouche, le goût de bouchon est présent, mais passe rapidement pour laisser sa place à des arômes de pruneaux et à une belle longueur qui se marie malgré tout assez bien avec la viande.

Résultat : décevant de trouver un goût de bouchon sur une aussi belle bouteille. Cela dit, la qualité de la maison permet tout de même au vin de s'en sortir et de bien accompagner la viande.

3^{ème} choix : un Hermitage de la Chapelle 2005 de chez Paul Jaboulet ouvert lui aussi la veille



Sa robe est noire et son nez révèle des arômes de cacao, de réglisse d'anis ou encore d'épice.

Sa bouche est magique. « Il prend perpet » comme s'amuse à dire un Ramé. Il tapisse la bouche de manière uniforme et somptueuse.

C'est un vin remarquable destiné aux grandes occasions.

C'est la 3^{ème} fois qu'il sort dans nos soirées avec toujours autant de succès.

Résultat : C'est indéniablement le vin qui se marie le mieux avec cette viande rouge

La soirée touche à sa fin. Yo nous propose un dernier accord pour le fromage et le dessert, à savoir un Mas de Daumas Gassac en 2008



Sa robe est rouge vermillon voire très noire.

Son nez est très animal, voir dul de poney pour certains poètes de la soirée.

Quant à sa bouche, elle est très (trop) puissante mais se marie bien avec les fromages choisis par notre hôte.

Mais bon, comme le dit Titou, « Putain, y a plus de la Chapelle ??? »

Néné, tu as compris le message. Pour la soirée chez toi la semaine prochaine, on veut une verticale de La Chapelle...