Compte-rendu de la soirée du 14 novembre chez Chri-Chri

Contenu
≠
Contenant

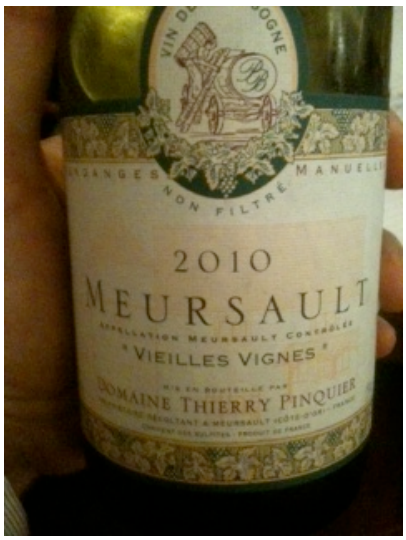
Citation de la soirée : « le commencement c'est maintenant »
Dicton de la soirée : « Qui arrive en Ford K, se fait forcément caillasser »

A l'heure où le parti communiste chinois change ses dignitaires, où les élections américaines battent leur plein et où l'UMP essaie péniblement de se trouver un chef, le Cercle Bacchus reste sous la houlette de l'autoproclamé Chri-Chri « Polpot » numéro 1. Panem et circenses n'étant pas l'adage du cercle (enfin le panem reste celui de Titou – démonstration encore faite hier soir), notre cher dictateur nous convie à une soirée contenu ≠ contenant.

Arrivé pour 20 heures au 13 rue de la Tour (après avoir pris la ligne 6, la ligne 9 et le bus 169 : Meudon, première couronne ?) je constate avec stupéfaction que je ne suis que le 4° larron de la bande : le gang K (n'y voyez aucune allusion Kafkaienne) étant déjà en place. Accueilli par la gracieuse Amanda, je me vois très vite mis dans le rythme grâce au vin qui ne « compte pas » un Hautes Côtes de Nuit 2009 du Domaine Glantenet.

Ce vin, qui ne compte pas, présente une robe jaune pâle, un joli nez fumé et une belle longueur en bouche qui se termine par une acidité très agréable. Doté de mon verre, j'admire le salon de nos hôtes où trône le dernier prix littéraire de la rentrée (forcément celui d'Amanda – si Christophe lisait, il n'écrirait pas de la sorte) et écoute l'emploi du temps arrasant d'Antoine partagé entre Golf et Uporn. Les minutes s'égrainent et on finit par entendre le pas boviné de Seb qui arrive juste à temps pour le dernier verre de Haute Côte de Nuit (étonnant, non ?). 120 kg selon la police, 130 selon les manifestants (votre humble scribe se rendant cette fois-ci du côté des manifestants, le reste de la nuit me confortant dans cette opinion…), personne n'ose le caillasser au contraire de Titou dont le véhicule attire les railleries des autres qui se demandent si le permis de conduire est requis pour cette voiture. 20 h 30, nous comprenons que Néné sera en retard (jusque là rien de neuf). Arrive alors Vincent « Pignon », la guest de la soirée, passionné de Golf, de vin et qui nous a présenté sa plus belle oeuvre :

Deuxième vin qui ne compte pas : un Meursault 2010 Vieilles Vignes de chez Thierry Pinquier. Un peu frais à mon goût, ce vin présente néanmoins un très joli nez miellé et marquée d'une note d'aubépine (on te croît sur parole Titou) auquel s'ajoute une bouche de pêche de vigne petite et bien juteuse (terme qui interpelle Antoine – une introspection, peut-être ?). Entre 17 et 19 €, nul doute que nous passerons commande.



On tourne le bouton volume d'un quart vers la droite, Alex arrive. Retardé par les innombrables embouteillages qui séparent sa demeure de celle de son frère, il se fait caillasser en tant que dernier arrivant comme le veut la tradition (hors Alexis et Néné car comme le dit judicieusement Alex, ce sont les seuls à porter une arme chargée).

La soirée peut donc commencer. En apéritif, Chri-Chri, rouflaquettes et nuque longue, tient à pleine main une chose longue et molle contenant une urine de diabétique en déclamant haut et fort la citation de la soirée : « le changement c'est maintenant ». Pour les personnes non présentes (ou si nous devions être frappé d'un Alzimer précoce), Chri-Chri nous présente donc une « magnifique » carafe à décanter que le silence gêné qui succède à la raillerie d'Alex, pourrait laisser à penser qu'il s'agirait d'un cadeau de la belle-famille de Chri-Chri Yong Il. Une fois servi, « l'urine de diabétique » laisse échapper un nez exceptionnel fumé et lardé (étant donné le surnom attribué à ce vin, nous ferons une économie de la description visuelle). En bouche, on note de la rondeur et une bonne construction autour de notes anisées que la fraicheur inhibe cependant temporairement. Une fois réchauffée, des notes abricotées viendront s'ajouter. A l'aveugle, Titou lui donne un certain âge (ce qui lui vaudra d'être affublé du qualificatif fécal le plus vulgaire par le Tolérant Chri-Chri Bagbo « D'un certain âge ? Ben t'es une merde Titou »). En fait, nous sommes en présence d'un Puligny Montrachet 2007 Climat les Enseignières (climat qui jouxte les climats de Bâtard Montrachet) de chez Vincent Girardin.

20 h 37 sonne à peine que Titou termine sa première baguette.

20 h 45, le Lieutenant Colonel Néné pénètre enfin au 13 rue de la Tour : son carton de verre sous le bras… et un Saint Joseph Blanc dans l'autre. Néné se serait-il « Mariusisé » ? Non, notre brillant militaire, doté d'un sens de la famille sans faille n'a pas prévu ses arrières pour pallier une défaillance de son cousin, mais a porté ce flacon afin de fêter son accession au rang de Chevalier de l'Ordre du Mérite !!! (Encore une fois, mon cher Néné, toutes nos félicitations : http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do;jsessionid=?cidTexte=JORFTEXT000026592508&dateTexte=&oldAction=rechJO&categorieLien=id)

Les vannes sur les impôts d'Alex qui payent la médaille de Néné (précision : c'est Néné qui paye la médaille : 15 € ah quand même !) et sur le fait qu'il y avait de la lumière donc il a eu une médaille, passées, Chri-Chri nous présentent le thème de la soirée : 6 vins rouges de France carafés, puis remis dans une bouteille autre que la leur… ou pas ! (ce qui rappelle inévitablement une soirée « yeux bandées aux chandelles » à Alex). En pratique, Chri-Chri a débouché les flacons à 12 h 00, carafées jusqu'à 13 h 30 le temps de laver les bouteilles et remis chaque vin dans une bouteille.

Une nouvelle dégustation à l'aveugle : les bravades et autres canulars s'estompent pour laisser place à : quel degré de crépis je vais prendre quand je vais sortir ma connerie (et à ce jeu, il y a du monde dans le Cercle !).

Premier vin : Giscours 99… ou pas !

Pas de doute, dès la tombée dans le verre, la couleur noire, les effluves de réglisse, de cassis (fruits noirs plus globalement), que l'on retrouvera en bouche (bouche qui est très concentrée) nous indique très clairement que le contenu n'est pas en adéquation avec le contenant. La bouche est marquée par du poivre (de Madagascar ?) et des épices. QUE DE PUISSANCE. Titou trouve de la Grenache, votre humble scribe du Mourvedre, Seb de la Syrah allant même jusqu'à dire « on aurait l'olive on pourrait retrouver du Daumas Gassac » qui, rappelons-le est fait à 90 % de Cabernet Sauvignon. Et oui, comme dirait Antoine, si tu continues Seb, l'olive tu vas finir par l'avoir…
De l'avis général, on est dans le Rhône, plus méridional que septentrional. C'est jeune, on pense à du 2009.

Deuxième vin : Châteauneuf du Pape Château de la Gardine 2001… ou pas !

Le disque est noir aussi mais on note la présence d'un disque qui nous donne l'impression d'avoir un Monsieur d'un certain âge (ce qui n'est pas sans rappeler que Chri-Chri s'est fait

vouvoyer au cours d'une partie de Golf par un jeune de 15 ans – qui lui a mis apparemment une bonne branlée : et oui c'est moche de vieillir…).
Le nez est alcooleux et poussiéreux voir donne des notes de musc pour ne pas dire d'urée. Inévitablement, nous cherchons à rapprocher les deux premiers vins : les flacons seraient donc inversés. Mais pour un Giscours 99 si la bouche est souple et veloutée, elle manque cruellement de longueur : belle attaque mais il tombe rapidement. Nous pensons donc que c'est autre chose : « un Bordeaux moyen voir un petit Bordeaux de 2004 – 2005 » selon Alex (première connerie).

Troisième vin : Châteauneuf du Pape Cuvée du Vatican Réserve Sixtine 2007… ou pas !

Immédiatement, ça fait tilt : ce pourrait être le premier vin…
Le liquide en revanche ne présente pas de doute : la robe qui présente un beau rubis nous emmène en Bourgogne. Cette constatation est confirmée par le nez fumé, sur le poivre gris. La bouche est sur un fruit fondu (fraise, framboise). Max, discret et mesuré, le verrait à Beaune, Ladoix selon Alex (deuxième connerie). Nous sommes sur un flacon très plaisant.

Quatrième vin : Beaune Clos des Mouches 2009 Joseph Drouin… ou pas !

A la lecture de l'étiquette, les Bourguignons du cercle, Max en tête, comprennent que nous venons de boire le Clos des Mouches (chapeau l'artiste).
A la vue du doux breuvage, pas de doute non plus, on est en Bourgogne ou région apparentée. Au rubis du liquide s'ajoute un léger disque marron qui pourrait laisser penser à un certain âge. Si au nez se dégage un bonbon anglais, la bouche est fruitée : agrume pour Alex qui reste pantois devant ce vin. Les discussions s'animent (c'est ce que les scientifiques appellent l'effet quatrième vin qui s'avère en fait être le 7° vin, pas compagnie « Mirabelle appelle Eglantine ») : l'agrume nous emmène vers le Sud de la Bourgogne : pour votre scribe et Néné (j'aurais du y voir un signe) on pourrait même être en Beaujolais sur un bon Morgon par exemple qui, comme le dit l'adage, « jeune Morgogne et vieux Bourgogne ». Selon Alex, la plus grosse connerie de ma dernière phrase est « bon Morgon ».

Cinquième vin : Corton Clos des Meix 2005 Comte Sénart… ou pas !

A la vue de l'étiquette, Max et Titou récidivent : le vin précédent est le Corton Clos des Meix (une maison apparemment bien connue de nos deux lascars mais pas que).
En revanche, le liquide est lui splendide. La robe est pourpre, le nez présente des notes de fruits rouges, d'épices. La discussion s'anime, Chri-Chri essaie de recadrer le débat « une chose est sur » dit néné, « ferme ta gueule » lui répond Chri-Chri Kaddafi (rappelons que Néné porte sur lui – à nos frais certes – une arme chargée)… L'alccol aidant, le doute

s'installe : « on est dans le Bordeaux », « non dans le Rhône », « et si on était sur le La Gardine ». Christophe se délecte de ce tableau et a l'impression d'être la voix d'une télé réalité (remarquez que si on est tous ensemble et qu'on nous sert ce type de Nectar, je veux bien faire la piccolo academy).

Sixième vin : Cos D'Estournelles 2002… ou pas !

Cette fois nous connaissons la liste des 6 vins de ce soir, reste à nous de les retrouver.
Robe sombre auréolée d'un léger disque. Nez de pain d'épices pour Seb. Si les épices sont présentes, on trouve aussi un léger boisé. Ce vin, dans sa structure, dans son nez, dans sa couleur nous emmènerait naturellement en Bordeaux pour certain. Redde tractopellis quae sunt tractopellis, Sébastien a un doute : doute non pas sur sa perception, mais une fois de plus, doute né de vindicte populaire (notamment Alex, les yeux vitreux « c'est le Cos, c'est le vin du pater » troisième connerie). Séb nous enjoint de le gouter en se disant que c'est le la Gardine : je suis convaincu, Antoine et Néné aussi.

Résultats :

	Contenant	**Contenu**
Premier vin	Giscours 99	Cuvée du Vatican
Deuxième vin	La Gardine 2001	Giscours 99 (et oui !)
Troisième vin	Cuvée du Vatican	Clos des Meix
Quatrième vin	Clos des Mouche	Clos des Mouche
Cinquième vin	Clos des Meix	Cos d'Estournelles
Sixième vin	Cos d'Estournelles	La Gardine 2001

Conclusion :
On est pas trop mauvais puisque 4 (que je ne nommerai pas parce qu'il y en a un qui ne peut plus monter sur les balances classiques, je vais être voisin de l'autre et le dernier à un flingue chargé avec nos impôts et le dernier, ben c'est pas beau d'écrire sur soi) ont tout trouvé, Amanda n'a rien dit, donc fondamentalement n'a rien dit de faux, Vincent s'est trompé sur le Giscours mais il en avait bu récemment du vrai, pas celui fait par le Marocain, Max a fait carton plein sur la Bourgogne. Reste donc les problèmes Alex et Titou : l'un parce qu'il s'est lamentablement trompé sur le Cos d'Estournelles (si ça revient aux oreilles d'un certain PR

éponyme d'une société de TP – ça sent pas bon pour l'héritage), l'autre parce qu'il a fait la girouette toute la soirée sans pour autant trouver les bonnes réponses !
Un grand merci à Tof et Amanda pour votre hospitalité, votre bonne humeur (Tof n'a même pas gueulé quand on lui a sifflé la moitié de ses Armagnac et Cognac) et ce thème vraiment original. Merci à Vincent pour sa superbe maquette et surtout de nous avoir supporté.

Plus généralement merci à vous tous pour ces 4 superbes années, nos routes divergent quelque peu et nos entrevues vont s'espacer inévitablement mais je garderai du cercle une rencontre de gens formidables (et je pèse mes mots) hétéroclites sur le plan vinicole mais aussi sur celui de la personnalité … concernés par le vin dans tous ses aspects, curieux de découvrir et partager et je vous dis, mes amis, à bientôt.

La bise.