

# France vs United States

13/12/12

Chez Titou Salgues

Scribe Tof

Chers amis,

Une fois de plus, c'est bien dans la lointaine contrée provinciale d'Enghien que Titou nous a conviés pour clôturer l'année 2012 du Cercle. La date a été quelque peu dure à maintenir... N°1 avait sa super soirée d'assemblée de Copro, Alex avait une soirée toulousaine, Néné et Alexis pouvaient s'organiser pour aller castagner du sans-papier dans Paris !

Mais le Titou a su être ferme ! La date ne changera pas, d'autant plus que notre Antoine quasi Bordelais s'est organisé pour être là...

Néné et Alexis ont repoussé leurs obligations physiques au lendemain, Alex a choisi la bonne soirée et N°1 a écourté son assemblée (en réfutant de manière globale les 246 points à voter de la soirée...) C'est donc avec un peu de retard (5mn après l'arrivée de Néné – Donc très en retard !) que votre narrateur est donc arrivé au siège viticole du dénommé Titou.

L'ambiance était déjà à la hauteur. Seb, qui arrive toujours rapido direct du Boulot, était déjà à son 8<sup>e</sup> verre. Toute la fine équipe était au complet, attendant religieusement (eh, non faut pas déconner non plus...) le scribe pour démarrer la vraie soirée\*...

*\*vraie soirée : Bouteilles indiquées sur le document remis aux participants, n'inclue pas les taxes et surcots de consommation dues au déplacement, à la préparation, et à la finition de la réception...*

Au complet... Hélas non ! Notre Yo, fine fleur méridionale, le spécialiste de la côte-rôtie et de la bouteille bouchonnée a troqué sa culture et son éducation sur les mono cépages de l'Est pour de l'assemblage grotesque en région bordelaise... Ce Yo, mes amis, nous a snobé !!! Pour cette soirée, pas pour les autres on l'espère...

Antoine, Yo, vous qui devenez bordelais, même s'il sera difficile pour vous de venir dans les soirées bacchusiennes parisiennes, le cercle saura perdurer avec vous et se devra de prendre date pour un week-end par an dans vos contrés !!! [Parole de N°1 : 8,12]

Votre scribe a donc fait son apparition tardive chez Titou et a reconnu Michel, le papa de Julie, guest spécial de Titou pour cette soirée qui s'annonce très intéressante...

A peine le temps de tremper les lèvres dans un **Savigny les Beaune** très bien équilibré, fruité que notre hôte nous invite à passer à table. Il est bon de savoir que 2 cadavres, un petit Beaune et un champagne ont fait attendre les personnes les plus ponctuelles.

En passant à table, notre troubadour Néné a pensé judicieux de présenter à Michel (et aux voisins proches du quartier) l'hymne du cercle, avec une pensée toute particulière pour Yo.

Les choses sérieuses peuvent commencer !

Titou nous présente son thème : un duel sur 3 rounds entre vin français et vin américain.

Initiative intéressante, à nous de découvrir lequel des 2 est le français et l'américain !!!

## ROUND 1



On est sûr du 100% Chardonnay 2007 sur les 2 vins !

Rien qu'à la couleur, les orientations se font rapidement. Le premier est clair, paille, alors que le second a une teinte plus sombre, et une robe plus grasse, rappelant un jeune sauternes, voir Condrieu...

Le premier a un nez très minéral, chablisien pour le scribe et Seb, amande grillé pour Alexis ; alors que le second a un nez atypique, orienté sur le fruit rouge...

En bouche, la comparaison est encore une fois bluffant ! Le premier a une très belle longueur avec un bon équilibre. Le second est sur-joué pour Titou. Il est très rond aux yeux du scribe mais manque un peu de longueur. Par contre, on le mettrait sur un cépage viognier !!!

Commence alors un débat très intéressant qui nous suivra tout au long de la soirée...

L'éducation du goût, la reconnaissance de ce que l'on connaît ne doit pas se mélanger avec l'analyse et le ressenti ! Vaste débat et surtout « Facile à dire » !!!!

La reconnaissance du vin français a eu 100% de réussite !

Il en va de même sur la préférence, mais doit-on s'arrêter à cette comparaison ?

En bon chauvin que nous sommes, la France a gagné de loin ce premier round mais le chardonnay américain a 14,9% d'alcool et s'approche (à nos goûts amateurs) plus d'un Condrieu que d'un bourgogne... soit ! Il perd le jeu en finesse, construction et longueur sur ce duel mais :

Un 100% chardonnay américain doit-il être comparé avec un 100% chardonnay français ou plutôt dans une autre classe ?

Pour ma part, je referais bien une dégustation avec ce vin américain en le comparant à une Doriane... Titou, idée pour l'année prochaine !!!

Grâce à ce thème de soirée très intéressant, Titou nous ouvre bien des débats et des réflexions sur les vins du monde et leurs classifications, ainsi que sur nos visions bien françaises du « bon » vin...

Nous noterons la qualité du foie gras fait maison par Alex, qui nous a permis d'accompagner ces 2 flacons !

Pendant cette mi-temps, nous en venons à parler des vins jeunes et des vins vieux avec notre guest... Nous lui expliquons la difficulté économique de trouver pour nos soirées des Léoville 1975 ou des Châteauneuf 1954 ! Le but étant de se constituer petit à petit une cave avec des vins de garde qui permettra dans le futur de sortir de vieux vins !!!

Autre solution proposée par Max, refaire une soirée chez Paul Beaulier !!!

L'idée est intéressante... A développer !

## ROUND 2



Nous passons sur le rouge ! Titou a bien étudié sa soirée et a surtout fait cela avec précision !!!

Même année, même cépage, même gamme de prix !

C'est donc sur un 100% pinot noir 2008 que nous enchaînons.

Le premier a un nez Riz au lait, caramel pour le scribe, carambar pour Seb et Alexis, porto et violette pour d'autres... Le second a un nez magnifique ! D'une grande finesse...

L'orientation chauvine ne se fait pas attendre !

En bouche, le premier s'annonce très brut ! Un goût lacté trop présent pour Max nous fait échanger sur les goûts typiques français (qui dit lacté dit Merlot...) et oriente de plus belle le débat sur « une manière différente de faire le vin » même en utilisant des cépages similaires...

Beaucoup le trouve artificiel... et pourtant présent en bouche.

Le second en bouche est absolument fabuleux. De la dentelle avec des arômes de réglisse et de violette. Et une longueur mes amis !!!...

Encore une fois, l'absence de référentiel du premier vin oriente très vite notre reconnaissance entre les 2 bouteilles.

La finesse et la longueur du clos Saint denis de Drouhin n'a laissé que peu d'espoir au Paul Hobbs de remporter le duel...

Nous revenons sur la couleur des 2 vins, mais l'éclairage étant tamisé, il est difficile de comparer...

De sa finesse légendaire, Alex s'exclame : « Ce n'est pas une soirée partouze Titou, y'a ton beau père... »

L'occasion pour nous de prendre en compte le fort taux en alcool des vins américains...

### ROUND 3



Les esprits s'affolent !!!!

Non pas à cause des étiquettes des prochaines bouteilles, mais plutôt par le fait qu'il commence à manquer de pain chez Titou ! Où va le monde...

Comme dirait l'un des hôtes que je ne nommerai pas : manquer de pain, c'est comme manquer de putes... Amis poètes bonsoir !

Néné enchaine sur sa définition de la « capote du légionnaire » :

1 capote, de la moutarde, 1 autre capote...

Si une des 2 capotes casse, un des deux partenaires le sentira...

Merci Néné !

C'est sur ces bonnes paroles que nous passons au 3<sup>e</sup> Round !

Baron contre Pahlmeyer !

Le premier a un nez animal...

Il « pue le cheval » pour Titou... « Maître de manège » pour Alexis, « il est un peu taquin !!! » pour néné.

Le 2<sup>e</sup> a des arômes de truffes !!!! Au premier nez, au second encore plus !!!!

Arrive par la suite une petite grillote cerise noir...

Un bonheur !

En bouche, le premier est plat, pas grandiose...

Titou annonce peut être un défaut de bouteille

Le 2<sup>e</sup> est « autoroute » !!!! Grande bouche, truffé, cerise noir, chocolat en poudre...

Notre ami Dominique Metzger pourrait sortir sa grande phrase : « il prend perpète !!! »

Le choix s'annonce difficile entre les 2...

Beaucoup connaissant l'étiquette du baron, et ayant goûté les 2 verres, l'orienté sur le second.

Cependant, le 2<sup>e</sup> est exceptionnel, mais sort des références habituelles...

En bon chauvin que nous sommes, le vin américain ne peut pas mettre une claque au baron, ce n'est pas possible !

Et c'est pourtant le cas !!!

Très belle découverte que ce Pahlmeyer 1998 de la Napa Valley (qui prendra la place de N°1 sur le classement de la soirée...)

Avec le recul, et dans l'échange, un nez autant truffé, et une bouche si forte en arômes ne pouvaient faire parti des références françaises...

Bravo Titou pour ce grand match, et surtout cette belle idée. La préparation a été faite avec talent et le choix des bouteilles nous a tous éblouis !!!

Pour résumer, la France gagne les 2 premiers rounds haut la main et perd le troisième sûrement sur un défaut de bouteille... Chauvin vous dites ???