

Compte rendu « Leoville Poyferré vs ? » chez Alex, 20 février 2013

Nous nous retrouvons tous à Meudon pour la 4^{ème} d'Alex, et avec l'honneur d'être en présence de Pauline et ses croque-monsieur maison. Les paris fusent déjà dans la voiture entre Micke, Titou et moi. Titou pense à un match 2 par 2, je pense à un 100% Bordeaux (retour aux sources) et Micke pense à baiser. Nous aurons tous les 3 raisons.

Nous sommes accueillis par une bonne coupe de Champagne Vicheron, enfin plutôt 2 ou 3 le temps que Néné se faufile après un lâché de cons sur le périph. Pour passer le temps, nous nous remémorons les phrases littéraires du magnifique compte-rendu de Titou de ma soirée de Janvier. Ha... que de souvenirs... Mais ce sera encore plus beau lors de sa prestation tant attendu de la Bamba Triste en nuque longue chez Néné.

Il est 21h passé, il est temps d'annoncer le thème, cela fera surement arriver Néné, toujours dans les embouteillages, la radio bloquée sur Chante France.

Ce sera donc un match 100% Bordelais entre 3 Léoville Poyferré et 3 vins mystères, 2000, 2004 et 2005 ! Du très lourd !! Nos papilles sont déjà en émois, nos mains tremblent, chacun reluque son voisin en espérant passer avant pour se servir plus, bref, esprit d'équipe...

Même pas le temps de servir le 1^{er} vin que Néné arrive. Et oui, il n'a jamais pu blairer les discours d'introduction. C'est un homme d'action. Monsieur est là pour boire, pas pour tortiller du cul.

1. Leoville Poyferré 2004

La robe est magnifique, d'un rouge grenat. Nous retrouverons cette particularité pour tous les vins ce soir à ce propos donc n'attendez pas de moi que je vous décrive la robe à chaque vin...

Au nez il est dense et un peu fermé avec de nombreux fruits noirs. Un léger alcool peut se sentir.

En bouche, nous retrouvons les fruits, un côté lacté, il est rond. Seb aura même un peu de bois, pas forcément l'avis de tout le monde. Mike trouvera une pointe de réglisse en fin de bouche. Bravo, bien vu.

Nous sommes tous d'accord pour dire que ce vin est bien fait mais encore un peu jeune pour être bu.

2. Rauzan-Ségla 2004

Popo entame les commentaires avec un magnifique « Il est bien plus intéressant au nez qu'en bouche », sur ce notre poète Néné réplique « A la St Valentin, elle me tient par la main, vivement la St Marguerite... ». Quoiqu'il en soit, il a un nez de crayon, graphite qui ne va pas pour déplaire à notre Titou. En bouche il est un peu moins long, un peu acide et une pointe d'amertume en fin de bouche. Les avis sont partagés : Mike penche pour un Margaux, Titou St-Estèphe, Yo et Tof pour un Haut-Médoc. Ce sera un Margaux ! Bravo Mike, quel tarin !!

Match1 : Victoire du Leoville Poyferré par 9-0



3. Leoville Poyferré 2000

Hou la claque !! Hou la claque !!! Le nez lacté nous pète à la gueule !! Je n'ai pas d'autre mot ! La truffe est également présente en abondance. Titou soulève une pointe de miel, on le laissera dans son essaim, nous on préfère caver la truffe... En bouche il est long, il nous tapisse le gosier avec ses fruits noirs. Il a une belle présence et déjà un combat s'installe : « à garder ou à boire ?? ». Perso je dirais à boire et il m'en faudrait plus pour confirmer ! Comme dirait Néné, « il a le goût du peu »...

4. Domaine Chevalier 2000

Ca va être dur de rivaliser pense chacun de nous pendant que Titou attaque sa 3^{ème} baguette et moi mon 18^{ème} croque-monsieur.

Le nez est mentholé, fleuri avec une pointe de tabac. Popo trouve qu'il glisse tout seule, Alex commentera « Celui-là, tu écarter les cuisses, tu rentres dedans et ça glisse »... Et merde... encore un compte-rendu que Paul Baulier ne pourra pas lire me dis-je à ce moment-là...

Avant même de le porter à la bouche, Tof nous balance un « je le verrais bien en Pessac celui-là, genre Domaine Chevalier ». Chacun dira, pourquoi pas sans trop y croire vraiment... Bravo Tof, rien qu'au nez, c'est beau, belle mémoire. Je compte sur toi pour retrouver de mémoire mon prochain Labourré Roi...

Il a une fraîcheur en bouche, une belle longueur. Il est extrêmement bien construit. Les regards se croisent, le match est là !

Comme dit Alex, nous sommes en plein Nadal-Federer, deux grands avec deux styles différents. Là, uniquement les goûts de chacun pourront départager ces deux monstres.

Match2 : Victoire du Domaine Chevalier par 5-4



5. Leoville Poyferré 2005

Après une pause clope histoire d'avoir le palet aguerri, chacun reprend sa place pendant qu'Alex reprend son plateau de 7kg de jambon de parme à peine entamé. Nous sommes prêts pour le dernier match.

Là encore nous retrouvons une belle truffe (je parle du vin, pas de Titou). Le côté lacté est toujours un peu là. En bouche il est parfait ! Long, rond, bien construit, certes un peu jeune mais aucun rapport avec le 2004. Il se rapprocherait plus du 2000.

6. Pichon Comtesse 2005

Largage en direct... on a du fruit au nez, de la jeunesse en bouche. Certains l'aurait mis en Rhône, Châteauneuf, Cornas ???!! Il n'en est rien, nous sommes en Pauillac. Ce vin est très bien équilibré mais définitivement trop jeune pour être bu. Mes notes sont de font de plus en plus rares...

Match3 : Victoire du Leoville Poyferré par 9-0



Le Saint-Julien gagne donc par 2-1 cette compétition. Comme si cela ne suffisait pas nos hôtes nous apportent une dernière bouteille mystère que nous délectons malgré nos 2 grammes dans chaque oreille. Tof, très en forme ce soir, nous trouve cela d'instinct fraternel « Connaisant Alex, il va nous sortir un Leoville de 94 », ce sera un 93... Bravo !! Il est superbe ! Toujours cette truffe au nez, on trouve même un côté pierre à fusil agréable (bien vu Mike). 20 ans après il n'a pas bougé, fidèle à lui-même (comme nous dans 20 ans...). C'est bien là la différence que nous attendons d'une grande maison.

Un grand merci Alex pour cette merveilleuse soirée mystère. Une fois de plus ta réputation n'est plus à faire. Merci à toi Popo pour nous avoir si bien accueillis. Ton fromager doit être ravi, vous avez de quoi faire des raclettes pour l'hiver.

A l'année prochaine !

