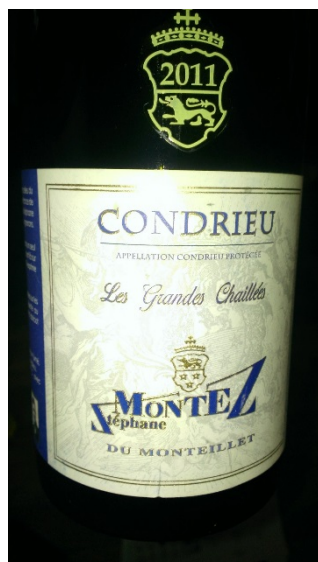


Le RDV est fixé depuis longue date. Pour autant la liste des absents est supérieure à la moyenne. A Alexis qui malheureusement accompagne notre président Joe la teinture, Néné se rajoute à la liste. Après un Week-end bordelais déjà négocié en célibataire, il a joué la sécurité avec Madame qui rentre de vacances, histoire de ne pas dormir à l'auberge du cul tournée. Comme quoi on peut être colonel, commander un département entier, et ne pas avoir le dernier mot à la maison...Tant pis pour lui, ça fera plus pour nous !

Yo nous reçoit pour la première fois à Meudon, ce qui arrange 2 des protagonistes qui pourront rentrer à pieds. Seb de toute façon dort chez l'organisateur. Comme quoi il y a des choses qui changent et d'autres non. L'apéro se passe tranquillement autour d'une bouteille de blanc de bonne facture: Le petit Viognier – 2012 – Stéphane Montez. Le trio retardataire arrive avec leur chauffeur attiré. On reparle du week-end Bordelais, on en rajoute un peu avec un malin plaisir pour faire baver les absents : « c'est bon l'opus one, moi j'ai préféré les 2 cos d'estournel.... »

2^{ème} bouteille pour l'apéro, on passe aux choses sérieuses :



Titou en profite pour laver ses verres car ils sentent le vomi...

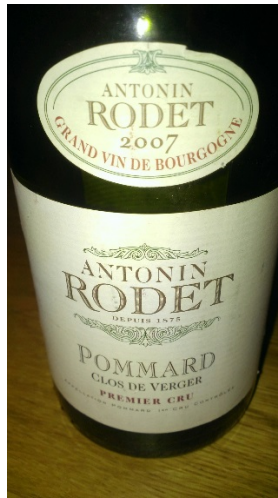
Le vin est très bon bien supérieur au premier de la même maison. Yo nous dit que le prix aussi. Y a pas de mystère me direz-vous....Il est assez clair, très minéral. Des notes d'agrumes. Une belle entrée en matière.

Les choses se calment, les enfants sont couchés, on attend avec impatience le thème de la soirée. Yo nous fait patienter, Leila s'agite en cuisine. Ca y est tout le monde est prêt. Notre hôte nous annonce « Année de notre mariage », pour les ignorants ça sera donc 2007. Le millésime 2007 a souvent été décrié, sur l'ensemble des régions. Les beaux jours de septembre n'ont pas totalement effacés la pluie de juin et juillet. Finalement c'est un millésime très hétérogène (comme nous le précise le dossier) avec du bon et du moins bon. Comme on dit un vrai « millésime de vigneron »

Ils n'auraient pas pu se marier en 1982, ou 1961....Bref

Dégustation à l'aveugle de vins rouge, faut rester concentré, en mode 3 doublettes sur 3 régions différentes ! Les flacons ont été ouverts la veille puis rebouchés, on est parti...

1°) Pommard 1^{er} cru – clos verger – maison RODET



Le temps de remplir nos verres, et nos hôtes nous servent un velouté de champignons et fond de veau : un régal.

Le premier vin est marqué, une couleur tuilée, presque un peu trouble. Il est animal, un peu truffé. Titou ne sent rien lui ; rapport à ses verres qui sentent l'égout mal siphonné... Faut s'élancer il est bourgogne pour Max, Titou, Mike, plutôt Rhône pour tof. D'autres se taisent pour ne pas être ridicule. Il est terreux en bouche, on le mettrait bien en côte de Beaune plus qu'en nuit. Gagné. Globalement une belle attaque, il s'estompe assez rapidement. 2007, une année de vigneron disait-on, pour sûr Rodet est plutôt négociant... Effectivement on connaît bien la maison qui ne nous a jamais épatés même si les prix restent raisonnables. Seb et Yo en avaient acheté quelques caisses. Après, les goûts et les couleurs...y a qu'à voir la chemisette violette de Seb pour se dire qu'on peut pas être toujours d'accord.....

Clos Vougeot – Méo Camuzet



Plus clair, que le premier, il est aussi plus limpide. Un nez fruité, très framboise. Un peu kirsch. Certains dont votre scribe le mettent en Volnay. Seb rétorque qu'il est trop bon pour être en Volnay...Quel affront...D'autres parient sur la côte de nuit mais où ? Chambolle, Morey, Vosne...tout y passe. Finalement si mes souvenirs sont bons, je crois que Seb et Mike seront les plus proches. AU final un vin superbe, un équilibre incroyable, marque des grandes cuvées. Camuzet : 1 ; Rodet : 0

3°) Château Haut-MARbuzet



On est chez les Ramé, c'est sûr ! Il est rouge vermillon. Des notes de café, réglisse, également de mousse. On hésite un peu, mais il y a un consensus vers la rive gauche. Après c'est plus éparpillé : médoc ? Pessac ?

En bouche il est plutôt astringent, le bois est bien là, un peu trop diront certains. Il souffre de passer après le méo-camuzet qui était tout en finesse. La comparaison est dure....

Finalement Seb et Titou trouveront ST Estèphe. Avec une connaissance plus ou moins approfondie de la cave de notre hôte, Seb arrivera sur la bonne étiquette

4) Château Pichon Longueville Baron



Une pause clope pour les fumeurs, Seb n'a pas eu le temps de changer chemise...Titou, quant à lui vient de poser son jet : PNC aux portes, désarmement des toboggans....

Le 4^{ème} vin est servi. Le nez est superbe, même plus que ça selon les dires de Titou : « C'est une petite catin en devenir ». Chocolat, menthol, after-eight, un peu de fraîcheur. EN bouche c'est un régal, une rondeur sublime, un équilibre encore une fois qui ne peut nous tromper, on est sur du lourd. La rondeur trompe et Tof/seb le mettent en Margaux, en Pessac pour Max. Mike est perdu « pour un saumur champigny, il est pas mal... ». Je crois que Titou est le plus proche hésitant avec son voisin entre ST Julien et Pauillac.

5°) Château La Nerthe

A peine servi et sans très grandes surprises, on change de région. 100% des présents le mettent en Rhône. Il est animal, il sent « le cul de poney » pour Seb. Un de ses classiques, tout autant que la truffe pour Titou...Question de préférences ou de références.... «Nous n'avons pas les mêmes valeurs »

Le débat est entier, on sent le caramel, le menthol pour Seb et Yo. Septentrionale ? Méridionale ? LA vraie bonne question est de savoir si on est en assemblage ou mono-cépage ?

Christophe le met en château neuf, j'acquiesce comme la plupart...



6°) La mordorée – Côte Rôtie – Chapoutier

Plus de photo, le scribe est bourré....

D'entrée le nez est magnifique, ça envoie !!! C'est puissant. Pour les présents ça rappelle un peu la grange des pères... Mais on reste en Rhône ce soir. Nord ? oui assurément. Un Cornas pour Titou au départ, puis cote-rotié. Seb et Mike sont d'accords.

Il est complexe, poivré et épicé. Il y a de la matière, une épaisseur en bouche des plus charmantes. On est sur un grand. Mike se sert un litron. Il est obligé de vider la moitié de sa carafe dans le verre de Leila,

il en profite pour retapisser la nappe blanche. Ah 6^{ème} bouteille... les souvenirs sont bancals, comme les goûts pour les chemises de Seb.....L'ambiance est bonne. « Je le sens bien en 2010 » merci Titou....

Suivront quelques flacons « hors compétition ». A noter une belle découverte avec un vin de vienne SOTANUM – 2007. Les souvenirs s'embrument, puis un autre château neuf...

Un grand merci à Yo et Leila de nous avoir si bien reçus. La barre état haute, après la soirée « nouveau riche »...Le défis a été relevé telle la mêlée berjalienne de la grande époque. Spéciale dédicace au cuistot, les mets étaient divins.

