

Soirée Œnologie de clôture – 8 Juillet 2014 chez Tof

Il était impossible de clôturer la saison avant de se voir une dernière fois, impossible de laisser le mois de juillet sans dégustation, impossible que cela se passe avec les femmes (même si ça a failli), impossible que cela ne se passe pas pendant la coupe du monde... La date est rapidement trouvée, une soirée de demi-finale où potentiellement la France pourra jouer son destin. Hélas nos amis allemands en décideront autrement quelques jours auparavant. C'est pas grave on garde la date quand même !!!

On arrive en ordre dispersé d'abord les frangins, puis le taxi val d'oisien passe par Levallois, le 8eme et enfin Meudon. Yo en voisin avait du boulot...Pas de soucis le match est à 22H. Christophe a prévu un barbecue sauf qu'il tombe l'équivalent l'Amazonie toutes les heures...Sacré mois de juillet. L'apéro débute sur un Lamiable parce qu'on a soif. Mike est surpris à chaque fois qu'un oiseau piaffe, plutôt habituer au klaxon parisien.

Histoire d'alimenter l'apéro tof nous sort le jeu des senteurs. On retiendra que Titou a beaucoup parlé à ce jeu-là et qu'il finira dans la moyenne avec un 4 sur 8 comme la majorité des participants. Nag part de plus loin, surtout avec son pull rose fuchsia....

Thème de la soirée, chacun ramène une bouteille pour une dégustation à l'aveugle. De l'humilité, de l'humilité....

1^{er} vin – Corton Bressandes – Comte Senard – 2001 (Yo)

Couleur rouille qui fera plaisir à Tof, il sent un peu l'amertume. On le voit déjà d'un certain âge. Rapidement et à l'unanimité, on le mettrait bien en 100% pinot, donc en Bourgogne. Il a un velouté très agréable, apaisé. Il tombe peut-être un peu rapidement dira-t-on, signe d'un apogée passé il y a pas si longtemps. Côte de nuit, Côte de Beaune, les avis sont partagés. Seb et Titou diront côte de Beaune, même corton, Seb finira sur 2001. Strike !

2^{ème} vin – Brunello Di Montalcino – 2008 (Mike)

Il a une couleur plus neutre. Nez un eu fermé, il a des odeurs de tabac. Il sent rapidement le fumé vu que Tof a embrasé l'appartement....Des notes chocolat, menthe, un peu d'alcool, on sent un vin concentré. Seb le met rapidement en Bordeaux par opposition au premier. Il aura tort, car l'assemblage ne semble pas typique de l'AOC. On part sur un vin étranger pour Titou, alex, max. Titou lance italien avec Antonio Gaja, pas loin. Bravo. 100% de brunello (côte toscane)

3^{ème} vin – Kreuzioch – 2011 (Autriche) –Tof

Couleur violet, il est puissant, on voit rapidement un vin du Sud. Pas vraiment typique du Rhône, quoique, on le verrait peut-être bien en Languedoc, et moi chez Olivier pourquoi pas. Finalement aidé par Tof, et influencé par le vin précédent, ça se passe à l'étranger également. Yo le trouve très alcooleux en bouche, pour mike, Seb y a trop de bois. C'est bon mais sans plus. Aidé par tof, on trouvera le seul vin Autrichien jamais dégusté dans le cercle....

4^{ème} vin – Beychevelle 2008 (Maxime)

Pause clope, les Allemands mène 5-0 dans un match complètement fou...Il sent un peu l'alcool, il aurait mérité d'être ouvert avant. Des notes d'anis pour max et Titou. On est en bordeaux pour Tof et Titou, à l'étranger pour Alex, Yo et Mike, dans le Rhône pour Nag et Seb...Bref on est un peu perdu. Sauf Titou qui persiste et signe pour bordeaux en rive gauche, il aura raison. bravo

5^{ème} vin – Domaine Terralto & Chapoutier – lieu dit malakoff – 2010 (Nag)

Nez de violette pour tof, un peu grenache. Titou redemande les règles du jeu car il est un peu perdu. Seb et Yo sentent la menthe. En bouche un peu réglisse pour Max, nag et Titou. On nous dit être en mono cépage. Titou tente australien Chapoutier, 100% shiraz pour Tof. Très belle découverte même si faut le laisser vieillir 20 ans avec 15% d'alcool...hors Taxe bien sur

6^{ème} vin – Château Calon Ségur – 2008 (Alex)

Un nez café, torréfaction, il est costaud. Mike prend de l'assurance dans le club et nous sort Pauillac pour sûr ! L'ensemble de la table le met en bordeaux, plutôt en rive gauche et après l'avoir gouter quelques commentaires iront bon train ; « ça fait du bien de boire du vrai vin. Au moins en France on sait faire du vin..... ». Titou et Seb le mettent en 2005, 2002 pour Yo, 2008 pour Max.

7^{ème} vin – Château D'Ampuis 2005 – (Seb)

On sent l'alcool, c'est concentré. Un peu cerise à l'eau de vie. C'est aussi figes pour Yo et Titou. EN bouche, c'est Cerise aussi. Max lance Côte Rotie, Château neuf pour Titou. Il est très bon et très équilibré, un vin déjà bu dans le cercle dans des millésimes différents, mais toujours le même plaisir !

8^{ème} vin – Trapiche – jorge miralles 2008 (Titou)

Nez fruit noir, on sent le cassis, la mur. Des notes de chocolat aussi pour nag. Seb le met en château neuf et en 2008. Est-on en mono cépage se demandent nag et Tof? Oui. Alors on le met à l'étranger. Titou lachera Malbec, pas si loin.

9^{ème} vin - Cuvée de mon Aieül 2009 (Tof)

On sent pu grand-chose la soirée a fait son effet, c'est dur....C'est costaud, château neuf pour Yo, Nag et Titou. On pourrait le mettre en vin cuit, banuyls ? Des notes de fruits confits, de figes, de vieux vins. Tof nous dit pas si vieux....Malheureusement est-ce nous ou le vin mais il semble que le vin soit un peu passé, nous aussi....

Finalement un quatuor pas forcément dans l'ordre ressortira comme suit : Calon Ségur/
Ampuis/Bessandes/Gaja

Un grand merci pour cette soirée d'alcoolique !

