

DEGUSTATION CHEZ TITOU

24 Septembre 2014

Le mois de septembre pointe le bout de son nez.

Le soleil persiste, et on en profite, eu égard à un mois d'aout bien palot.

Les enfants rentrent à l'école..... On retrouve tous les collègues de bureau, les bons et les moins bons...

On va vers l'hiver...

Mais la rentrée n'est complète que si le Cercle à fait la sienne. Et il est vrai que cette année, cette dernière est tardive....

Nous avons soif !

Certains se demandent en effet pourquoi nous devons suspendre nos dégustations durant les mois estivaux ?

La seule réponse que j'ai à leur proposer est que, pour avoir croisé un bon nombre des gens du cercle durant l'été, nos rencontres étaient plutôt basées sur la quantité que sur la qualité. Et les hectolitres de rosés frais bus sous un soleil de plomb ne pourront démentir le fait que la Provence est asséchée depuis notre dernier passage dans le sud.

Mais ce soir, le ton change, on rentre dans le rang et on reprend nos chères études.

Pour cette grande rentrée, même les Bordelais ont fait le trajet.

Et pour se chauffer le gosier, avec votre serviteur, nous sommes passés chez Lavinia pour un pré-apéro vers 18h où nous avons goûté des fonds de verre de : La Tour 2001, Mouton 1999, Margaux 2002, Haut brion, Cheval Blanc



Mais, les quantités anecdotiques des verres bus (3cl !, à coté de nos sceaux à pinard, ça fait léger !) n'ont pas entamé un entrain sans faille.

Nous visons donc 8 h 00 chez Titou, comme convenu, en se disant que pour les « parisiens », l'expédition en banlieue va les faire arriver tard.

Que nenni : lorsque nous arrivons avec Antoine et Christophe à 8h00, Mike est là depuis 18H30, Max est arrivé directement de Frankfurt à 7.55. Yoan n'est pas loin.

Seules les Guest de ce soir, Patrick et Pierre Philippe, du cercle parent, sont là à 8h10 (le retard mondain sans doute !), habillés comme des papes, cravate et foulard de rigueur. Ces derniers nous diront qu'ils sortent du bureau (nous n'avons pas encore vu le trou au pantalon de Patrick, stigmaté d'une visite de chantier). Cependant, pour le bureau, je sais que Patrick avait déjà quitté le siens il y a déjà quelques heures, et pour celui de de Pierre Philippe, il devait avoir un rapport avec une rencontre de l'AS Golfique Adamoise ou autre, où le foulard n'est pas une obligation. Bref, leur élégance du soir ne pourra pas passer pour involontaire ! Il n'en demeure pas moins qu'elle reste un signe de respect pour notre hôte, et que l'attention est fort appréciée !

On ne peut pas en dire autant de l'accoutrement de Mike, tout vêtu d'un t-shirt froissé et d'un jean déchiré ! Il affirmera, lui aussi, qu'il est en tenue de travail, et le concernant, c'est malheureusement la triste vérité !

Bref, tout ce petit monde est présent à 20H15. Alex, qui grimpe alors dans le train à Waterloo Station, sera en retard, mais on le savait. Il a demandé en sous-main à Titou de faire durer l'apéro, et de retarder au maximum le début de la soirée, mais la mission semble perdue d'avance !

Il aurait pu compter sur l'aide involontaire d'un Néné, coutumier des retards intempestifs, mais ce dernier ayant déplacé son centre de gravité dans un autre département qui lui est cher, il sera moins présent cette saison, et il ne pourra plus servir de bouc émissaire, pour assumer à lui seul les retards de tous.

On a soif !

L'apéritif est donc bu d'un trait : Deux bouteilles de champagne coup sur coup.

Le premier : Très agréable et très frais, une légère note poirée en bouche : Champagne OPUS de Jean Comyn, Blanc de Blanc 2006. Un champagne de bonne facture, surtout au vu de son prix modeste annoncé par Titou.



Le second

Plus structuré, avec une belle bulle, bien assagié. Titou nous le sert en carafe et on se pose la question de savoir si cela a joué sur ce sentiment de sagesse ressentie.

On pense à un Blanc de blanc car il est moins effervescent. Max demandera si c'est un Lenoble ? sous le regard noir de Titou

C'est un Ayala, millésimé, cuvée perle 2002



8H45. L'apéro est finit, on décide donc de passer à table, à la grande panique de Titou, qui se demande ce qu'il restera à l'arrivée d'Alex. Ce dernier entre alors dans l'Eurotunnel, il salive déjà de la soirée qui s'annonce, et pense qu'il est bientôt arrivé. Lui aussi, **il a soif !**

Chacun s'assoit donc autour de la table et trouve une place. Mais plus une seule n'est disponible pour les retardataires.

C'est la définition de l'acte manqué. Alex n'est pas attendu pour cette soirée. Il n'avait qu'à être à l'heure, et il aura peut-être le droit aux restes dans la cuisine ! Mais ce dernier, dont le train vient juste de sortir de l'Eurotunnel, s'est pourtant déjà levé de son wagon et attend patiemment face à la porte du train, prêt à descendre.

Titou nous présente son Thème : « Les interrogations du cercle », en prenant, dans le Tome III de nos illustres, des questions posées il y a maintenant quelques années, auxquelles nous allons essayer de trouver des réponses.

La première des questions vient d'une dégustation de février 2005, ou le vin, alors présenté à l'aveugle, fera dire au scribe : « Ce vin aura probablement un destin étonnant ! A revoir dans 20 ans ! »

Nous sommes presque 10 ans plus tard. Titou nous présente, toujours à l'aveugle, cette bouteille et nous propose de nous faire notre propre avis.

On a soif !

Vin n°1

Au nez, il est noir, herbeux. On a du graphite, de la mine de crayon. Il est dense et costaud.

On retrouve alors les remarques de Paul, qui disait, avec sa plume tout en élégance « Grand nez, herbeux, élégant, les fruits rouges sont mêlés, tout est déjà fondu, laissant présager des saveurs fabuleuses... »

Titou nous précise qu'il ne l'a pas carafé, et qu'il est ouvert depuis 3 heures.

En bouche, on a une belle attaque, des tanins encore présents

Mais il s'éteint très vite, et n'a pas une grande longueur (pour ne pas dire aucune !)

Le fond de bouche est même un peu désagréable !

On trouve facilement Bordeaux rive gauche, on hésite entre Pauillac et St Estèphe.

Les « vieux » proposent une date entre 1985 et 2005, pour être sûr d'être dans le spot !

C'est un Calon Ségur 1995



On reste un peu sur notre faim, car sous cette belle étiquette, nous sommes un peu déçu par le contenu de cette bouteille.

On pense alors que Paul devait sans doute avoir trop bu le jour où il a dégusté ce vin (ou lorsqu'il a relu ses notes) car s'il est vrai que ce vin a sans doute été grand, il est aujourd'hui passé de l'autre côté, et on ne lui donnera pas 10 ans de plus pour le revoir.

Alex, qui est en train d'appuyer sur le bouton qui ouvrira la porte de son wagon, en passant devant Lens et en apercevant un bout du stade Bollaert, peut être en retard, il ne va pas louper grand-chose...

Attention Titou, il faut relever le niveau !

2^{ème} interrogation.

Lors d'une dégustation de Juin 2004, Pierre Philippe compara alors un vieux Bordeaux avec un vieux Chateauf, et Paul nota « la comparaison est pertinente, expérience à faire »

Titou nous propose donc de comparer deux vins à l'aveugle : Un chateauf et un Bordeaux, d'un certain âge, et d'essayer de les retrouver.

Pour sa première comparaison, Titou nous donne un indice malgré lui !

Les vins ne sont pas carafés, et, même s'ils sont sous chaussettes, les vins sont dans leurs bouteilles d'origine. Et les vieux singes que nous sommes, sous le modèles des guests présentes ce soir, ont bien notés où était la bouteille « Bordelaise » de la bouteille « bourguignonne ».

Titou essaie de se rattraper en disant qu'il y a peut-être mis un piège dans ce duel, mais on sent bien qu'il est pris au dépourvu et notre dégustation en est forcément biaisée.

Pierre Philippe, astucieux et malin dans son enquête, aura même reconnu, juste en apercevant par mégarde le bas de l'étiquette, le Château Beaucastel pour le Chateauneuf,.

Le premier (Bouteille Bourguignonne !)

Christophe est heureux et peut nous annoncer fièrement, sans qu'on le contredise : « Il est un peu rouille ! », signe sans doute de son âge avancé.

Il a un nez soyeux, légèrement kirché, où l'on retrouve de la cerise. En bouche, il a une belle attaque et il « tapisse ». On trouve des épices, avec une longueur un peu courte pour les esthètes, et il s'éteint un peu vite. C'est tout de même un vin de très grande qualité.

Le second (Bouteille Bordelaise !)

Au nez, il est animal, pruneau, mentholé.

En bouche, il a un côté asséchant, mais plus astringent. Une oxydation bizarre en milieu de bouche nous fera dire qu'il a un « pet au casque ». Pour sûr, on trouvera que ce vin est un peu fatigué

Patrick et Seb trouvent l'année, et nous sommes toujours en 1995 !

On a donc Château Beaucastel en N°1 et Château Troplong Mondot en N°2



Pierre Philippe ironisera sur le trop grand âge du Saint Emilion en nous disant que « le cabernet Sauvignon ne tient pas la distance ! »

En effet, on pense que la composition du Troplong Mondot, avec ses 80% merlot, cépage qui se garde traditionnellement plus difficilement que les cabernets, est sans doute responsable du rendu actuel décevant de ce vin de 19 ans.

Une pause clope est alors décrétée sans la présence de son « président » Alexandre, qui est l'attraction des autres voyageurs du wagon dans lequel il se trouve car il tape au carreau depuis déjà 10 minutes, avec son doigt, enfoncé dans le bouton de porte depuis déjà ½ heure, qui devient pour lui extrêmement douloureux. Le train, en passant devant le Parc Astérix, commence seulement à décélérer, pendant que le rythme cardiaque de notre infortuné, ne fait lui, qu'accélérer.

Le fromage arrive sur la table pendant que l'Eurostar entre en Gare, et Alex n'aura sans doute jamais attendu « L'arrêt complet de l'appareil », ni entendu « et assurez-vous de n'avoir rien oublié à votre place » : Le sprint en costard et lancé pour rejoindre Enghien !

De notre côté, Max affirme « j'aime bien avoir un peu de vin avec le fromage, **on a soif !** ». Et c'est de force, que nous prenons les 2 carafes qui nous tendent les bras des mains à notre hôte et entamons le second match Châteauneuf/Bordeaux.

Ce coup-ci, les vins sont carafés, et on fait moins les malins !

Pour le Vin n°1, on a au nez du pruneau, un peu d'alcool, et de la truffe (enfin pour Titou !)

Un beau bouquet diront certains.

Il est puissant en bouche avec une belle minéralité. Une bonne longueur, avec une pointe d'astringence en fond de bouche, sans doute signe de sa capacité de garde encore bien présente.

Vin n°2

On a des fruits noirs au nez. En bouche, il est long, mentholé avec une belle fraîcheur, un bel équilibre et une grosse longueur (on revient encore sur cette longueur !). Une belle complexité.

Pour résumer, un régal !

Les plus mauvaises langues de notre groupe affirmeront haut et fort : « Enfin un match équilibré et indécis ». Dans la même veine, Yoan, avec un certain manque de retenue et de classe, affirmera « enfin une comparaison où il n'y a en a pas un qui est fané ! »

La dégustation bat alors son plein, et nous sommes bien incapable d'affirmer avec certitude où est le Châteauneuf du Bordeaux.

Pierre-Philippe, en philosophe, et après avoir réfléchi, nous affirmera que nous avons une chance sur deux de nous tromper. Belle analyse !

On trouve l'année en 2000.

On voit finalement tous Bordeaux en n°2, sauf pour Mike et Max.

Et c'est eux qui ont raison !

Nous avons Beauséjour Duffaut Lagarrosse, premier grand cru en Saint Emilion, pour la premier, contre Domaine de la Mordorée, Cuvée de la reine des bois, en Châteauneuf pour le second.



Nous revenons tous sur le second qui est vraiment exceptionnel !

Alex « Metzger » Ramé arrive enfin !

On lui fait donc un condensé de ce qu'il a loupé sous le regard de tous. Il a la pression !

Il voit le premier vin en en rive droite et en 2005. Pas de bol, Rive gauche, 1995 !

Par contre il confirmera nos dires sur le taux d'alcoolémie sans doute élevé de Paul lors de la rédaction de ce paragraphe car le Calon Ségur est vraiment passé, et l'oxydation de la soirée ne l'a pas amélioré.

Pour le premier match Bordeaux-Chateaufort, on lui sert les verres, sans lui montrer les bouteilles qui nous ont aidées dans nos analyses. Titou, en homme d'expérience, ne fait en effet jamais deux fois la même erreur.

Il trouve les régions mais se trompe sur l'année : 2001 ?, non 1995.

Pour la deuxième confrontation, il rejoindra minorité qui a eu raison, mais se trompe encore sur l'année, dans l'autre sens cette fois : 1998 ? non, on est en 2000 !

Micke profite de cet intermède pour voler le fond de carafe de la Mordorée, laissé négligemment par Alex et il nous nargue en en dégustant les dernières gouttes.

Le Cercle est enfin au complet. La soirée peut alors continuer.

Dernier affrontement

On sort des dégustations de nos « anciens », pour reprendre une dégustation fait par d'autres illustres, non moins célèbres que les premiers, et tenter de valider aussi leurs conclusions.

Ces « illustres » sont regroupés dans une association à but non lucratif appelé le Grand Jury Européen, dans laquelle on retrouve des noms aussi prestigieux que Poussier, Bettane, Perrin, Burtschy, ... association qui déguste des vins sous le regard d'huissier (et pour le plaisir aussi sans doute !) afin que les résultats ne soient pas entaché de partialité.

Cette association s'est donc regroupée en 2011 pour goûter à l'aveugle l'intégralité des 1^{er} et 2nd grands crus de 1855 et en sortir un classement.

Les résultats sont surprenants et les deux premiers sont :

Lascombes en n°1

Et Poyferré en n°2

Titou nous propose donc ces deux bouteilles à l'aveugle pour en faire, nous aussi, notre propre comparaison.



On se demande quand même si Titou n'a pas payé la dégustation en 2011 car, pour son budget, heureusement que Latour n'est pas sorti contre Laffite cette année-là !

Les blagues graveleuses de fin de soirée arrivent à ce moment-ci, et nous apprécions les différences de génération, où Pierre Philippe, avec toute la réserve qui le caractérise, mais aussi avec son vocabulaire d'homme de la terre, affirme que le sujet de nos moqueries « l'a dans le croupion », là où les jeunes, plus vulgaires, affirmeront « qu'il l'a dans le »

Mais revenons au vin. Pour le n°1, on a au nez du cacao, un côté café torréfié, qui tournera vers du caramel-carambar une fois bien aéré.

Le second a un nez plus vanillé, une fraîcheur mentholée, sans doute symbole du petit verdot présent dans les deux assemblages, ou alors du cabernet franc (seulement présent dans le Poyferré)

Micke, pense à un rive droite ! Nous devons lui réexpliquer les règles, qui voulaient que la dégustation n'oppose que des vins de la rive gauche.

On dirait un ancien à qui il faut sans cesse réexpliquer les règles du jeu (cf : les deux derniers comptes rendus de dégustations chez Patrick et Alain, le cercle des Aînés appréciera !)

Au goût, le vin n°1 a une très belle longueur, un bel équilibre, et est déjà assagi. Le second est encore puissant, légèrement alcooleux, mais démontre une capacité de garde étonnante.

Les « vieux » annoncent Lascombes en 1 et Poyferré en 2, et Yoan les rejoint sur ce classement.

L'ensemble des autres convives inverse leur choix.

Et c'est encore la minorité qui a raison, et rendons hommage à l'expérience et la sagesse des anciens, enfin réunis et en accord sur ce dernier choix.

On rediscute sur quel est le meilleur : Aujourd'hui le Lascombe est devant, car déjà assagi, mais le Poyferré devrait passer devant dans quelques années ! Et la discussion est sans fin sur le fait de comparer des vins « prêt à boire » contre des vins à « potentiel sublime » : Les soirées et les années passent, mais les discussions se ressemblent.....

Les choix sur les meilleurs vins de la soirée n'est pas clair, mais les deux derniers et la Mordorée ont nettement la préférence de l'ensemble des convives.

La soirée peut donc se terminer sur ces bonnes notes.

Un grand merci à Titou qui nous a régales, et qui a fini sa soirée en toute beauté avec trois bouteilles d'exception !

Vivement la prochaine !

Ça tombe bien, c'est déjà cette semaine.