

Compte-rendu de la soirée du 12 décembre 2014 chez Alex

Pour la dernière chez Alex, le cercle était au grand complet puisque même le Conte de Burdigala avait fait le voyage (à grands coups de voyage prime je vous rassure... que voulez-vous les assurances ça paye plus, ça eut payé, mais ça paye plus...). A noter : pas de guest puisque la maréchaussée n'a pu se joindre à nous.

Arrivée à 20 h 43, l'ambiance est comme toujours chaleureuse : les invités se prélassent sur le canapé pendant que les hôtes s'amassent à la fenêtre pour fumer. Les discussions vont bon train et s'articulent autour... du vin bien évidemment. Un Lamiable remplit les coupes (et oui nous sommes chez les Ramé) et agrmente les pérégrinations du parrain de Chri-Chri qui s'est encore fait endormir pour une berline chez Taillevent (ça valait le « coût » puisque il a bu un 1848 mais on ne sait pas de quoi ...). Je me glisse sur un pouffe au côté de Titou (et non l'inverse), la truffe rougie par une crève des grands jours et surtout par une soirée dantesque où il a voulu suivre le steack (rentré à 5 h 00, clés oubliées, malade... bref un carton jaune foncé comme on en a tous connu) qui sirote un coca 0 (Titou, pas Seb qui n'a pas du boire de Coca depuis que la multinationale a inventé le 0).

Alex nous présente la soirée de Noël du cercle de l'Isle Adam : « Magnums » de Noël. Rien à voir avec le moustachu éponyme, puisqu'il s'agit de magnums d'Ozone 83, Haut Brion 70 (à croire que Paul les bricole dans sa cave) et Latour 85.

La soirée s'anime, les coupes se vident et Alex nous fait admirer son trophée du meilleur balayeur Portugais (une céramique du tramway de Lisbonne du plus bel effet) pendant que Pauline nous explique qu'elle pourrait glaner pas loin de 150 k€ de droit à l'image au titre du préjudice d'avoir été photographié avec Diane Kruger (préjudice moral, au regard des nombreux clichés qui ornent de manière involontaire leur maison...).

21 h 00, Alex sort son book de soirée (qui tient en trois pages, fiche de dégustation incluse !!) et nous autres, nos verres... enfin on fera avec trois verres chacun, puisque les années aidant, plus personne ne note quoique ce soit sur ses fiches de dégustations ni ne prend la peine d'amener ses verres (seul Titou a une vraie excuse puisqu'il a réussi le grand chelem de péter les 12) : si ce cercle avait un véritable numéro 1 à sa tête ce genre de chose n'arriverait pas (et les fiches des membres du cercle seraient remplies !)

Le thème est dévoilé : une photo (qui compte dans les trois pages du book !!) et 8 vins, à nous de les reconnaître. Les nominés sont :

Corton Clos Grand Cru des Meix de chez Comte Senard (Monopole) 2005

Clos Saint Denis de chez Magnien 2011 (Morey Saint Denis Premier cru)

Saint-Emilion Grand Cru Château Figeac 2006 (attention encépagement Medocien)

Château L'Évangile 2002

Margaux Château Lascombes 2009

Château Gruaud Larose 1981

Côtes Rôtie de chez Jamet 2011

Côtes Rôtie Lalandone de chez Rostaing 2009

Au son d'Alain Souchon (Titou ne nous fait pas de remarque sur le fond musicale signe d'un lendemain de cuite tonitruante), les mets affluent sur la table (à noter un excellent foie gras réalisé par Alex) et le premier vin est servi. Un premier noir à la robe rubis foncée exalte un nez de fruit noir agrémenté de notes animal et de sous-bois. Un boisé chocolaté accompagne une très joli caco au second nez. Alex, ayant eu peur de l'oxydation a rebouché ce vin après ouverture et première dégustation : une erreur ?

En bouche, Max trouve le côté lacté ce qui lui laisse à penser qu'on serait malgré rive droite. Par déduction, il place ici l'Évangile puisque Figeac présente un encépagement de gauche (n'est-ce pas !)...

Le deuxième vin présente une robe beaucoup plus claire ce qui nous ramène de l'autre côté de la France. Le nez est faible pour ne pas dire décevant. La bouche sur le fruit rouge manque de matière et de longueur. Puisque deux bourgognes sont présentés ce soir, nous serions tentés de le mettre en Clos des Meix... ce qui compte-tenu de la qualité de la maison, serait une grande déception...

Troisième vin. Un constat : Mike a soif à en croire le bocal qu'il vient de se servir. Chri-chri souhaite, y voir un peu de rouille (original ?). La table se scinde en deux : ceux servis avant Seb qui ont le plaisir de contempler un vin d'une belle clarté présentant un léger dépôt et ceux après Seb, qui ont droit à un bouillie troublée par des particules en suspension... ce qui donne un sérieux indice eu égard aux millésimes présents ce jour. Mike affirme avec une grande pertinence qu'il ne peut pas être jeune. Max, docteur ès vin vieux se trouve dans son terrain de jeu et nous explique trouver ses vins vieux en foire aux vins, ou à la foire fouille comme lui lancera un Titou enragé par son carton de la veille et le goût du Coca Zero.

Le nez présente des notes d'épices et plus particulièrement de poivre vert. Certains retrouvent un côté animal (blessé... ce cercle part vraiment en vrille). La bouche présente un bel équilibre et une belle longueur agrémentée de notes de caramel. Ce qui ressort de ce vin est sa souplesse et son côté cristallin. Peu de doute sur ce vin, nous le plaçons tous en Gruaud Larose 1981.

Le quatrième vin arrive sur la table en même temps que les charcuteries et les pleurs des enfants. La robe est pourpre. Le nez exalte des notes de sapin (à moins que ce soit le sapin artificielle que

Pauline nous ressort chaque année), d'épices et plus particulièrement de poivre typique de la Syrah septentrionale. La bouche présente de l'acidité et du fruit rouge (framboise). Il est un peu asséchant et manque de rondeur. Beaucoup le voit en Côte Rotie et votre scribe ne le voit pas en 2011... Mike qui a enfin pondu son compte-rendu, se demande s'il n'y aurait pas du Figeac (des sanctions seraient à prévoir tout de même !).

A la mi-temps, un premier classement est dressé. De manière générale, le premier (l'Évangile) et le troisième (le Gruaud Larose) ressortent en tête.

Le 5° vin arrive après la traditionnelle pause clope. Les esprits commencent à s'échauffer et comme une ritournelle, le volume sonore s'accroît de plus belle. Ce vin présente un très beau marqué par l'alcool, le chocolat et le café. La bouche offre une belle matière, une forte concentration mais aussi des notes lactées. Par élimination nous hésitons entre le Figeac et le Lascombes : un fort consensus se détache autour du Figeac, seul Titou et Mike penche pour le Lascombes (enfin à noter que Mike sera passé du « le 4 c'est le Figeac », puis « ah non le 4 c'est un Côte Rotie et le 5 le Figeac » pour terminer à « non le Figeac c'est le 6 et le Lascombe le 5 »). Comme souvent dans ce cas, la majorité n'a pas raison puisqu'il s'agit bien du Lascombes 2009.

Le nez du 6° vin est plus mentholé pour Seb. A cette fraîcheur se joignent des notes de sous-bois. Une bouche rustique, un peu astringente et courte pour votre scribe du soir présente cependant une puissance et un boisé qui ravit Seb, Titou et Alex (qui l'auraient mis premier s'il n'y avait pas eu l'OVNI qui va suivre).

Stop, on prend notre temps voilà le 7° vin. Bien qu'aviné (puisque nous atteignons la 8° bouteille selon la police, la 10° selon les manifestants...), le silence se fait. Un énorme nez de fruit rouge nous cueille : Mike reconnaît la pastèque (qui, il est vrai, est rouge). Rouge rubis sera le mot qui définira le mieux cette pureté minérale. Mike qui a entretenu un temps une relation avec la chose des « 4 fantastiques » a l'impression de sucer du Silex. Une acidité parfaitement dosée vient trancher avec ce qui a été bu jusqu'à présent. Une mention particulière pour l'ordre des vins, car il est vrai que de prime abord, je confesse que je ne l'aurais pas placé à cette position (à tort !). Outre l'acidité, des notes fumées voir lardées accompagnent une longueur exceptionnelle. Celui que l'on nomme le Mozart de la Côte de Nuit détonne dans cette soirée d'une très grande qualité. Comme vous pourrez le constater il termine premier du classement (seuls Titou et Mike le placent loin des positions de tête – Titou parce qu'il est encore bourré de la veille, Mike parce que...).

De manière unanime, les vins ont été découverts à ce stade. Il ne reste plus que (par élimination) un Côte Rotie : reste à savoir si c'est La Landonne 2009 ou la Côte Rotie Jamet. Le nez présente des notes de poivre (Syrah) et de cassis (jeune Côte Rotie). La bouche est très concentrée et porte encore sur l'alcool et le fruit noir. A contre-courant, votre scribe le met en 2011 (comme argumenté à plusieurs reprises du fait de la concentration). Déjà un très grand Côte Rôtie.

Le reste de ce compte-rendu va essayer de déterminer le classement final puisque, comme le lecteur avisé pourra le constater, on note certaines divergences :

Rang	1	2	3	4	5	6	7	8
Titou	1	6	8	7	3	5	4	2
Tof	7	1	8	3	5	6	4	2
Antoine	3	7	8	6	5	1	4	2
Seb	7	6	1	8	5	3	4	2
Max	7	8	6	1	5	4	3	2
Yo	7	8	5	3	1	6	2	4
Mike	1	3	8	6	7	5	4	2
Alex	7	6	1	8	5	3	2	4

Ce qui nous donne le classement suivant (établi non à partir du pivot de Gausse mais sur la base de 8 points pour le premier, 7 pour le deuxième...) :

1^{er} : Clos Saint Denis Michel Magnien 2011

2^{ème} : Côte Rotie 2011 de chez Jamet

3^{ème} : Château Figeac 2006

4^{ème} : Château L'Evangile 2002

5^{ème} : Château Gruaud Larose 1981

6^{ème} : Château Lascombes 2009

7^{ème} : Côte Rotie Rostaing 2009

8^{ème} : Corton 2005 Clos des Meix Conte Senard



Un grand merci à Alex pour cette soirée superbe et teintée d'une certaine nostalgie puisqu'elle est la dernière à l'impasse Jeanne d'Arc à Meudon. Rendez-vous est pris pour de nouvelles aventures à Bordeaux...