

Compte-Rendu Soirée Nag chez Alex – 12 Février 2015

Thème : Grande Maison vs Petite Maison

Ou autrement dit : « Baudelaire vs Bodelère »

L'horloge pointe 20h30 quand nos nez pointent sur nos verres.
Camille et son diadème rendent Alex un peu amer.
Petit Chablis de chez Fevre qui appelle des produits de la mer,
Un bon côté floral pour attendre, mais un peu vert.

Le Champagne arrive enfin, enroulé dans le plan des parcelles.
« Les Ursules » Blanc de Noirs, personne ne connaît, nous sommes de vraies pucelles.
Couleur or, coing, amertume, citron confit, Titou nous sort son panel.
« C'est un cidre doux ? » balance Alex, superbe équilibre, la soirée promets d'être belle.

Nag nous sort enfin son thème qui annonce une ambiance découverte.
Quoi ? On a pas tout goûté ? Qu'à cela ne tienne, rien ne nous arrête !
Mais on te prévient Nag, pas de quartier, ça va être ta fête !
Tu connais nos palais, t'as pas intérêt à nous sortir de la piquette.

Reynaud 350m vs Chapoutier Les Granilites en 2012

Le premier vin de la soirée est droit avec une certaine légèreté,
Son nez est assez alcooleux, et la bouche vanillée, épicée.
On ressent la bio-dynamie, dommage qu'il n'y ait pas Néné,
Il est présent en bouche mais manque un peu de finesse comme les Ramé.

Le Chapoutier a tout de suite explosé nos tarins.
Il sent l'essence, le souffre, un peu d'agrumes en bouche mais pas très fin,
La distillation a sûrement eu lieu à côté de la raffinerie de Feysin.
Chapoutier l'a filtré avec ses chaussettes c'est certain !

Les deux premiers vins sont donc en Saint-Joseph, bravo Titou le fan !
En même temps c'est facile depuis que son tarin possède des plaques en titane.
Une chose est sûre, ces vins tabassent autant que la matraque de Stan.
On va éviter une verticale car un retour en K et c'est le platane.

Domaine Guigal Château d'Ampuis vs Domaine Barge Côte-Brune en 2010

Le premier est mentholé, café et épicé nous annonce notre Yo,
Une douceur caramélisée, vanillée et boisée, très agréable nous raconte Bagbo,
Néanmoins pas très profond en bouche nous dis 120 kilos,
Tout le contraire de Suzi la ventouse garée Porte Maillot.

Le suivant a une saveur de betterave, légèrement épicé,
Il est un peu plus long en bouche mais reste néanmoins très alcoolisé,
Il n'y a jamais assez d'alcool dans le vin, soyez-en avisé !
Finissons vite nos verres sinon il va s'évaporer.

Il est vrai que nous avons tous annoncé Hermitage, on s'est bien planté.
Mais nous faisons sans cesse que de le rappeler : Humilité, humilité.

Ce second match ne fait pas photo et c'était écrit sur le papier,
Il est certain que ce Domaine Barge ne remportera pas la mêlée.

Bouteille Guest

Qu'il est gentil ce guest de rajouter une bouteille à cette dégustation.
Plus que nécessaire car les verres de Seb étaient encore transparents de Pec Citron,
Alors que normalement les tanins et dépôts empêchent de voir le dessin de l'ange vigneron.
Nous retenons notre souffle, fais tout pêter mon chonchon !

Vieux pruneau, cerise à l'eau de vie, ce vin a malheureusement passé son temps.
« Ca sent la vielle BIP » nous sort Mickael dans son élan.
Dommage car l'étiquette est magnifique, nous l'avions déjà bu d'antan
Hermitage La Chapelle 2000, pour ceux qui en ont, ne l'attendez pas 20 ans.

Domaine de la Janasse vs Vieux Télégraphe en 2005

Après que Titou ait rempli son verre de lasagnes nous enchainons les derniers cols.
Le premier a une belle jeunesse, un côté légèrement menthol,
Il a une superbe longueur, un côté cerise sans trop d'alcool.
Nous sommes conquis par cette beauté, Yo en a une demi molle.

Le second est plus anisé, un petit goût de chocolat,
On retrouve l'after eight et nos papilles sont en émois.
Il est très raffiné, une belle longueur, les voix volent en éclats,
Les avis sont partagés, ce dernier match va faire débat.

On se plante tous sur le millésime sauf Michael qui nous le sort tout juste
Tof ne trouve plus les consonnes pour s'exprimer, Mo-mo-motus.
Débat sur lequel est la plus « grande » maisons, certains l'auront dans l'anus.
Quant à moi je suis trop fatigué, j'attends Titou et son autobus.

Un grand bravo à notre ami Nag qui nous a régalez tout au long de cette soirée bien préparée.
Pour finaliser les discussions, il nous sert un Minervois du cousin de son beau-père Didier.
Le dernier débat est en cours : Alex ou Mickael ? Mais enfin qui va-t-il remplacer ??
Une chose est sûre, après une telle dégustation, c'est le Château d'Ampuis qui a gagné.
Un cinquième vers (verres) était nécessaire : Mais à quand ta prochaine soirée ?