COMPTE RENDU DE LA SOIREE CHEZ SEB DU 22 MAI 2015
Les Verres changent-ils le goût du vin ?

Nous sommes Vendredi, il fait beau…
Toutes les poches en demande d'alcool se dirigent vers l'Isle Adam, boulevard de la république, site ou comme le veut la tradition, il n'y aura pas 6 bouteilles d'ouvertes, mais au moins une bonne douzaine !
Normal, on est chez Seb !
Par contre, nouvelle tradition qui se met en place, Seb oublie d'acheter du pain…
Titou se sent insulté !!! (Mais non Titou, rien à voir, Seb t'aime bien…)

Grande nouvelle à fêter ce soir. A défaut d'avoir acheter une baraque (qu'on fêtera surement un autre jour), Nag a eu son MBA ou NBA ; on ne sait plus trop… Diplôme qui lui permettra surement d'apprendre à s'organiser, et à rendre un compte rendu en temps et en heure (je dis ça, je dis rien).
Bref, il jouera chez les Spurs l'année prochaine, et on en est ravi pour lui !
(Bizarre mes notes de soirée, je comprends rien !!!)

A ce propos Nag, je pense que tu peux enlever ta cravate, on est entre amis…

Alexis est absent et s'est excusé, Mick arrive…

Nag nous a donc amené une Cuvée Nicolas Feuillate 2006… Vu la bouteille, Alex demande si il a été classé avant dernier des promus ?
Et non, il fini 20e sur 120…
Comme dans le cercle, 20e sur 9 membres !!!

Afin d'attendre Mick qui vient de changer de ligne de métro, Seb ouvre un premier blanc, à l'aveugle, avec la question : Ou sommes nous ?
Je dis bien une première bouteille à l'aveugle… Je ne parle pas du magnum Maurel qu'il a ouvert avant, mais qui lui n'était pas à l'aveugle… (Bande d'alcoolos…)
Réponse de Yo :

« Dans ton jardin ! »
Yo, tu sors…
Goût de tabac ? Non, Alex et Titou sont en train de fumer leur 8e clope de la soirée…
Nez agrume, fruit blanc, légère effervescence…
On est un peu pommé, mais beaucoup l'implanterai dans la moitié Sud de la France !
On est en France ?
Bonne question de n°1 !!! (je sais que c'est pas moi qui l'ai posée, mais je m'en fou, c'est moi le scribe !!!)
Non, nous dit Seb.
Riesling allemand, de chez Philippe Vittemann 2012

2e vin blanc à l'aveugle servi par Seb et le thème de soirée n'est toujours pas annoncé… j'ai les yeux qui piquent !!!
Encore plus agrume, nez citron, bouche très courte, acide, miélé.
Vin du Sud pour beaucoup…
Gros débat qui s'ouvre entre ceux qui préfèrent le premier, d'autres le second…
On est en France ! quoique… en Alsace…
Riesling Altengarten 2012 de chez Mann
Yo et Nag préfère la France… D'ailleurs, ils ne votent plus Marine depuis qu'elle est passée à gauche ! « N'est-ce-pas !!… »
Max représente Bayrou, il ne se prononce pas…

Trop jeune ? A surveiller…
En tout cas, la différence entre ces 2 riesling est très intéressante, et nous ramène à un dicton que nous aimons tout particulièrement : Soyons humble messieurs face au vin !!!

Mick vient d'envoyer un texto à Max pour prévenir qu'il ne viendra pas… On est chez Seb non ?
D'après Yo, Mick a du mal à se souvenir de tous les prénoms des mecs du cercle…

On peut donc enfin passer à table pour « commencer » les hostilités !

Détail intéressant qui annonce rapidement le thème de la soirée : Les verres sont déjà positionnés sur la table, mais pas n'importe quels verres !!! 4 verres différents les uns des autres !
Les Verres changent-ils le goût du vin ?
Thème présenté par Seb
T'as compris le thème Alex ? C'est : les verres changent-ils le goût du vin ?!
Viens pas nous annoncer un autre thème, c'est ça le thème !!!!

A déguster de droite à gauche !
1er vin à l'aveugle pour ne pas être influencé et pour jouer le jeu.
Verre de cuisine : Pas trop mal, on sent des choses, mais à voir en comparaison…

Verre Rotary de dégustation (dit IAO) : lessive et poussière horrible !!! ba oui, Seb, c'est beau ton idée, mais faut les laver avant les verres, après ça sert à rien !!!!
Verre Ballon : pas trop mal, mais moins de nez que le précédent.
Verre Bacchus (choisi par n°1) : exceptionnel, une tuerie, grandiose !!! Bon d'accord je m'envole, mais c'est mon compte rendu, je m'en fou… Pour être plus sérieux, verre qui à l'unanimité est le plus agréable et le plus précis, que ce soit au 1er nez, au 2e nez, ou en bouche…

1er vin :
Au nez, grillote, fruit noir, cerise, cassis.
Yo a raison, l'alcool au nez n'est pas ressenti de la même manière selon les verres… Les premiers ont tendance à le masquer
Dans le second, c'est affreux, le verre est carton pourri à mort…
Ressort quand même après le teste sur les 4 verres une tendance alcool, fruit confit, epicé…
En bouche, il est asséchant sur le 1er verre. Très alcooleux aussi.
Il apparaît mal construit sur le 2e verre avec de l'alcool très présent.
Sur le 3e, en bouche comme au nez, il parait parti...
Sur le 4e, les aromes ressortent beaucoup plus, même en bouche !

Nous sommes sur un Côte rôtie de chez LAFOY
Bravo à Max pour s'en être bien approché ; peut être Nag aussi, mais vu qu'il n'a toujours pas envoyé le compte rendu… Bravo Max !!!!
Les autres étaient tous dans le Sud quand même…
D'un autre côté ce n'est pas le thème de la soirée de trouver les vins… je dis ça, je dis rien !!!

2e vin :
Nez pruneau, fruit concentré, besoin d'aération…
En bouche, mentholé bonne longueur, réglisse.
La longueur en bouche et l'alcool est très différent selon le verre.
On lui donne 15/20 ans…
Tabac…

Détail important transmis par notre hôte, tous les vins rouges (oui, pas les 6 cubis de blancs qu'on s'est tapé avant) sont ouverts depuis le matin 6h !!! et pour certains carafés !

Lardé, truffé ?
La bouteille a une chaussette et votre scribe a bien sûre reconnu la forme de la bouteille (Bordeaux). Il se permet donc d'envoyer bouler Max quand celui-ci le mettrait en Bourgogne !!! Titou aussi ne comprend pas bien où on est !
On a hâte de savoir ce que c'est parce qu'on est tous pommé !!!

Seb annonce un 2007 (Oh merde ! on n'est pas bon… d'un autre côté c'est pas le thème…). On travail, on cherche… On ne trouve pas !

Normal, c'est un bourgogne !!!
Corton Bressandes 2007 de chez Jacques Prieur

S'en suit une longue engueulade orchestrée par Alex et votre Scribe vis à vis de notre hôte…
En effet, (et vu que c'est mon compte rendu, j'aurai le dernier mot !!! Eheheh) l'idée de Seb était de prouver qu'on n'est pas bon et qu'on se laisse influencer par les autres, par des détails à la con…
Max, Titou et surement d'autres, étaient sur la bonne voie, mais ma remarque a cassé leur raisonnement…
D'un autre côté, mettre des fausses cartes sur une table n'est pas de l'influence Seb, mais de la fausse indication !!!! Certains ont remis en cause (et moi le premier) leur analyse car une fausse indication volontaire est venu chambouler la réflexion !!!

Le débat reste ouvert !!!
Mais pour ma part, l'œnologie et le travail à l'aveugle restent suffisamment difficiles sans faux indices !

Seb nous remet sur le droit chemin pour la bouteille n°3 en nous rappelant que le thème de la soirée n'est pas de découvrir les vins, mais de comparer à l'aveugle les différents contenants…
C'est pas le thème, c'est pas le thème !!!!

Vin N°3 :
Un nez café, chocolat, mais alcool trop présent !
Le nez n'est pas très expressif…
Mentholé et reglisse sur le 3e verre
En bouche, il est concentré, jeune, très belle présence avec une grosse puissance d'attaque.
Nag, par quelques remarques de 2nd division, oublie qu'il joue ce soir en champion's league… D'un autre côté, sa période d'essai au sein du cercle étant bientôt terminée, il pourra réintégrer sa bande de « Fifrelins » !!!
Vin dévoilé (dans une bouteille de Bourgogne !!!) Bordeaux château Branaire Ducru 2005 !
A garder messieurs, il annonce et est surement trop jeune pour ce soir !!!

Vin mystère :
Nez propre, très bien fait
Puissant, construit, mais avec une très belle finesse…
Très beau bouquet.
Graffite, fruit rouge, groseille, confiture, truffe pour Titou, Thé noir…
En bouche, l'alcool est léger, il est surtout très soyeux, avec une magnifique longueur !!!
Ça annonce une belle étiquette…
Fraise, rondeur, équilibre… Un grand vin !
C'est un 2001 !!!!
Léoville Las Cases
Superbe, rien à dire… Silence, on déguste !!!!

La soirée est fini sur ce grand vin qui nous ramène à la réalité sur….
Non ?
Quoi ?
Encore une ?
Yo, tu déconnes ?

En effet, Yo ayant une partie de sa cave sur place, il s'est dit pourquoi pas maintenant !
A l'aveugle, allons y !
Nez fruit rouge magnifique, lardé, fumé, fraicheur superbe, surtout vis à vis d'une ouverture toute récente !
Extraordinaire…
2004, La landonne de chez Gerin
Beaucoup sont ravis, ils en ont aussi rentré lors du voyage de cette année en Côte rôtie !!!
Une pépite !

Votre scribe peut enfin conclure sa prose…
Il ne vous parlera pas des 2 autres quilles ouvertes en direct dans la cave de Seb avec les derniers survivants (Clos des Mouches et Beaune 1er Cru)
Il ne vous parlera pas de Mick qui a du confondre soirée caritative qu'on peut annuler 5 minutes avant ; et soirée prestigieuse d'un cercle duquel il va vite se faire dégager…
Il ne vous parlera pas du compte rendu de Nag, vu qu'il n'est toujours pas arrivé dans nos boites mails…
Il vous dira simplement :
Bravo Seb, thème controversé par certains, mais thème innovateur et très intéressant…
De mon point de vu, et je pense d'une majorité des convives, le verre bacchus reste le meilleur et de loin pour nos soirées. Il permet une analyse fine et développée sur le vin, que ce soit au nez ou en bouche !
Concernant le verre IAO, mondialement connu pour les dégustations en foire ou autre, je pense qu'il est très bien adapté pour gouter les vins jeunes, alcooleux, et surtout tout juste ouvert ! Il a tendance à masquer la sur-présence d'alcool, mais laisse sortir de nombreux aromes… Encore faut-il le laver en le sortant du carton…
Les 2 derniers verres sont bons à garder pour la déco ou pour l'eau !!!

Une dernière question me traverse l'esprit :
C'était quoi exactement le thème de la soirée ???