

**Chez TITOU**

**Jeudi 24 Septembre 2015**

**« La Syrah dans tous ses états »**

C'est la rentrée !

Et nous sommes tous impatients de reprendre nos chères études sachant que :

- cette date de rentrée est tardive et fut longue à caler
- Titou récupéra le bébé contraint et forcé

Mais quel plaisir !

Le premier sur les rangs est Yoan, pourtant aviné du déjeuner du midi, mais le thème annoncé par Titou lui rappelle tant son pays qu'il ne resta pas bien longtemps au bureau ce soir-là, les babines déjà luisantes d'impatience....

Par la suite, les arrivées sont en ordre dispersé, mais bizarrement, tout le monde est à l'heure et prêt à travailler....

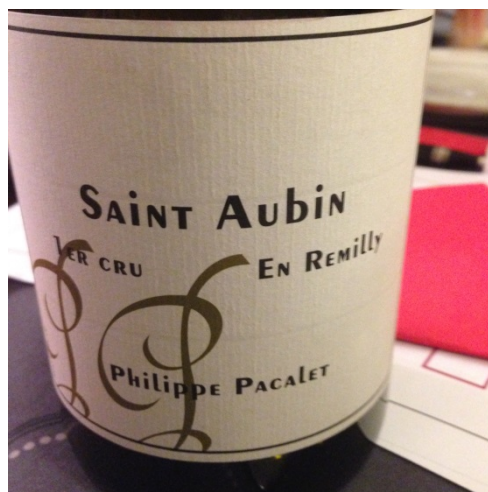
En effet, Néné n'étant pas là, il n'y a pas de retardataires, les Bordelais sont absents, ils n'ont d'ailleurs rien à faire dans cette soirée Syrah, et Alexis ....

La guest de ce soir est un habitué, en la personne de Maurice, le père de notre Hôte.

Pour préparer nos palais, Titou nous propose un blanc à l'aveugle qu'il nous faut reconnaître.

Nos palais, arrosés de rosé durant deux mois, vont avoir du mal à reconnaître ce Bourgogne , St Aubin 2011, 1<sup>er</sup> cru de chez Philippe Pacalet, car des noms comme « Chenin, Loire » ou « Châteauneuf du Pape » sont lancés à la volée.

D'autres, plus proche de la réalité, le mettrons en Chablis.



Il est vrai que son coté minéral appuyé ne transpirait pas la Bourgogne « de la côte de Beaune », mais nous avons tout faux !

Bref, on n'était pas concentré, les vacances sont terminées, il faut se remettre au boulot et nous avons du travail !

On passe donc à table, et nous avons le droit à un second blanc, toujours à l'aveugle.

Il nous est présenté comme « l'un des meilleurs vin du monde » par Titou.

On le trouve, floral, avec de la poire, voire de la banane.

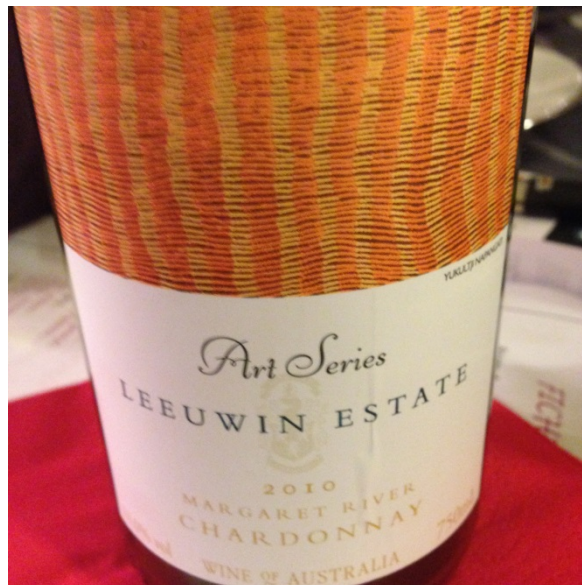
Yo le décrira comme « perlant »

Il est vrai que nous avons la de la longueur, et que nous sentons un vin de soleil, un peu fort (14°C !). Micke ira même à le trouver légèrement écœurant.

Nous sommes tous d'accord pour le mettre à l'étranger :

C'est un chardonnay Australien

**Leeuin Estate Arts Series 2010**



Titou nous annonce son prix : 90 € !

Nous reconnaissons tous sa qualité, mais, chauvinement sans doute, nous pensons aussi qu'à ce prix, nous avons des Bourgogne Blanc qui tiennent parfaitement la route.

C'est alors qu'une nouvelle guest se joint à nous, sans que Titou le sache : Pierre Jouvaud, fraîchement débarqué de Tokyo, en transit sur Paris car sans train en partance pour Carpentras en cette heure, pas encore si tardive, de la soirée (lieu très mal desservi en France il faut le reconnaître !) et qui cherchait un toit pour la nuit.

Nous l'accueillons donc comme il se doit, puis, une fois les 5kg de bœuf de Kobe sortit de la valise et mis au frigo, nous rentrons dans le thème de la soirée en attaquant les rouges :

### **« La Syrah dans tous ses états ! »**

Les vins à venir viennent donc du monde entier, ils sont tous en mono cépages, 100% Syrah.

Petite subtilité de notre hôte tout de même : il a mélangé les contenants et les contenus.

Nous savons donc que nous allons boire :

Un vin Australien : the Factor 2004 de chez Torbreck

Un Chilien : La Cumbre 2008 de chez Errazuriz

Un Néo Zélandais : Le Sol Syrah 2009 de chez Craggy Range

Et des Français

Château D'Ampuis de chez Guigal 2009, en Côte Rotie

La Landonne 2004 de chez Gerin, toujours en Côte Rotie

Et La Chapelle 2005 de chez Jaboulet et Ermitage

### **Nous devons donc en découvrir l'ordre !**

La première bouteille présentée est la Cumbre 2008 (Chilien). Le seul indice donné par notre hôte c'est que TOUS les vins ont changé de flacons, nous avons donc à chaque fois, une inconnue qui sort de l'équation. Ça doit faciliter (un peu) nos recherches ! Normalement.....



Le premier vin est donc noir, épais, « il brûle les poils du nez » diront certains.

On a du café et des fruits confits dans la bouche qui tirent sur la griotte kirchée. Il est alcooleux et très puissant (trop ?).

Une forte astringence, avec un équilibre douteux.

Soit le vin est jeune et pas encore fait, soit il est trop vieux et un peu passé.

En tout cas, nous trouvons que sa vinification manque un peu de finesse.

On pense tous à un vin étranger : Comme ce n'est pas le chilien, nous pensons donc au Neo Zélandais 2009. Seul Nag le verrait en Australien 2004.

Le côté étranger nous semble tous évident, nous verrons par la suite que nous nous sommes trompés.

Le deuxième vin nous est présenté dans la bouteille de chez Gerin, Landonne 2004.



Il est noir à la couleur, on a une oxydation excessive au nez, symbole de son âge ?, On a de la mûre, de la myrtille, et un peu de tabac.

En bouche, l'attaque est belle, un léger manque de longueur, avec un goût de pruneau en fond de bouche, encore son âge ?

On s'accorde tous sur son côté agréable, sans doute en opposition aussi avec le premier vin.

Max et Tof le mettent à l'étranger.

Pour les autres, c'est l'âge qui ressort, et la majorité tombe d'accord sur le Torbreck 2004 (la plus vieille bouteille de la soirée, hors Gerin 2004 que nous avons bu ensemble quelques mois plus tôt et qui nous avait laissé un tout autre souvenir, d'autant plus que c'est le contenant du vin présenté)

Le 3<sup>ème</sup> vin nous est présenté dans la bouteille « La Chapelle 2005 ».

On retrouve le côté noir à la couleur,

Au nez on a un côté apaisé, avec de la vanille, de la framboise, un côté fumé et un peu de cuir.

Au goût, on a un côté soyeux, avec une belle fraîcheur, et une ENORME longueur....

Un grand plaisir !

On s'accorde tous sur la provenance de ce breuvage : Cote Rôtie, en souvenir de notre périple de mars dernier.

Yo affirmera « Ca, c'est le meilleur vin du monde ! », en réponse au blanc de l'apéritif.

On hésite donc tous entre la Landonne Gerin 2004 et le château d'Ampuis Guigal 2009, sans se mettre d'accord.

Le côté apaisé donne un âge vénérable et la finesse du breuvage irait plutôt chez Gerin.

Le côté vanillé et fumé rappelle plutôt les modes de vinification Guigal.

Le vin n° 4 nous est présenté dans la bouteille justement siglée du nom de Guigal.



Le noir de la couleur se retrouve au nez. On a un côté lardé-fumé, dense et profond.

On a du poivre en bouche, derrière une belle puissance.

Max lance « Ampuis ! ». Il n'a malheureusement rien compris !

En effet, le contenant étant déjà Guigal, on est forcément ailleurs....

Mais nous aurions pu tous tombé dans le panneau car les marqueurs Guigal sont présents, et le vin est de haute qualité.

Nous sommes donc un peu embêtés pour le placer. Et la majorité le mettrait donc au Chili, La Cumbre 2008 sans doute ? Mais nous manquons de repères pour le juger.

Par contre, il est superbe !

Le 5<sup>ème</sup> vin, présenté dans le flacon Australien de chez TORBRECK, est beaucoup plus rouille que les autres, étonnant pour le cépage, mais donnant sans doute un indice sur son âge.



Son nez est top, puissant sans être alcooleux.

On a du thym pour Titou, du poivre blanc.

Au goût, on a de la framboise, un côté soyeux et équilibré

Long..... Droit.... une merveille !

Un vrai régal.

On s'est donc trompé, beaucoup admette que le n°3 sera sans doute le Guigal, et celui-ci le Gerin.

Nous avons tous identifié les deux Côtes Roties de la soirée et nous sommes formels (Seul Tof inversera l'ordre et dira que c'est ici le Guigal , et que le Gerin est en 3)..

Le 6<sup>ème</sup> vin, annoncé avec l'étiquette Le Sol 2009 de chez Craggy Range, est encore rouille à la couleur.



Nous avons du kirché au nez et un côté oxydé  
Notre « cul de poney » revient vite en mémoire

Au goût, nous avons du pruneau, du thé, du cuir

Il est puissant, avec un peu de menthol, tirant sur le porto en fin de bouche.

Manifestement, ce vin a passé son apogée et est « sur le retour ». Il fut sans doute grand, et les paroles de nos aînés nous reviennent en mémoire : « c'est comme Jeanne Moreau, tu sais ce qu'elle a été, et tu n'oses pas lui dire ce qu'elle est devenue... »

Nous ne parlerons pas ce soir des plats que nous dégustons avec ces vins, mais les fournisseurs de Titou sont toujours de grande qualité, et le contenu des plateaux disparaît au rythme des bouteilles.

On retiendra juste que, malgré la présence de Maître JOUVAUD, le dessert a été oublié.

Titou nous demande donc le résultat de nos investigations.

Ci-joint le tableau recap de chacun de nos choix.

Vin	<b><i>Sébastien</i></b>	<b><i>Max</i></b>	<b><i>Yoan</i></b>	<b><i>Micke</i></b>	<b><i>Nag</i></b>	<b><i>Tof</i></b>
1	Sol 2009	Sol 2009	Sol 2009	Sol 2009	Torbreck 2004	Sol 2009
2	Torbreck 2004	Chapelle 2005	Ampuis 2009	Cumbre 2008	Ampuis 2009	Torbreck 2004
3	Ampuis 2009	Cumbre 2008	Chapelle 2005	Ampuis 2009	Landonne 2004	Landonne 2004
4	Cumbre 2008	Torbreck 2004	Cumbre 2008	Chapelle 2005	Sol 2009	Cumbre 2008
5	Landonne 2004	Landonne 2004	Landonne 2004	Landonne 2004	Chapelle 2005	Ampuis 2009
6	Chapelle 2005	Ampuis 2009	Torbreck 2004	Torbreck 2004	Cumbre 2008	Chapelle 2005

Pierre nous dira qu'il nous fait confiance, et Maurice avouera qu'il choisira le classement de Titou !

Et ci-joint le résultat final de la présentation :

Vin	<b><i>BON CHOIX</i></b>
1	Chapelle 2005
2	Cumbre 2008
3	Ampuis 2009
4	Sol 2009
5	Landonne 2004
6	Torbreck 2004

Il faut reconnaître que Micke est très proche de la bonne liste, ayant juste inversé le vin n°1 avec le n°4.

Mais il est vrai que le « La Chapelle » est très décevant au regard de tous. Le souvenir ému de certaines de nos soirées ne pouvait pas décevantement le mettre en premier vin, qui est clairement pour nous, le plus mauvais de la soirée.

On dira donc que la capacité de garde de cette bouteille s'estompe vite, et certains de nous se rappelleront avoir bu, dans le cercle, du 2003 avec 2 ans d'intervalle et d'avoir vu « partir » ce cru entre ces deux années...

On aura tous reconnu les deux Cotes Rôties (nos voyages servent donc tout de même à quelque chose, et il faudra donc organiser sur le même mode une virée au Chili, en Australie, et en Nouvelle Zélande...)

Ampuis est très étonnant, et on s'extasie sur la qualité de ce dernier, jamais démentie lors de nos nombreuses dégustations, quelques soit les années, pour une bouteille qui n'est pas dans le top des vins de la maison Guigal.

Pour Gerin, nous sommes en effet moins étonné, car nous sommes sur un terroir de légende : « La Landonne » et cette bouteille est le fleuron de la maison.



Enfin pour Titou, le Torbreck est très décevant et a mal vécu l'ouverture et le passage entre les bouteilles, car il était top 3 heures auparavant. (d'où sa volonté de nous le servir en dernier). C'est en effet l'une des bouteilles les mieux notées de la soirée selon les « experts » et sans doute aussi l'une des plus chères. Sans doute que son âge méritait une dégustation dès son ouverture.

Si nous avons en effet un peu « voyagé » pour placer ces vins dans leurs bons contenants, nos goûts par contre sont assez sûrs car, pour nos vins préférés de la soirée, le classement est beaucoup plus homogène :

Tout le monde sort Gerin en n°1 et Ampuis en n°2 (sauf Nag qui inverse cet ordre !)

Ensuite viennent La Cumbre et le Sol, en fonction des goûts de chacun.

Le Torbreck sortant en n°5 et La chapelle en n°6, pour la majorité de l'assemblée.



En bref, encore une très belle soirée, organisée de main de maître par Titou.

De belles découvertes et de belles confirmations.

Les autres breuvages, type Whisky et Rhum, ainsi qu'un vin japonais délicatement proposé par Pierre, n'apporteront rien de plus en fin de soirée, si ce n'est de faire monter le degré d'alcool, déjà très élevé.

Il ne reste plus qu'à votre scribe à se laisser porter vers le lit qu'il partagera avec notre hôte pour cette nuit. Le concert de ronflements peut alors commencer....

Vivement la prochaine !