

# COMPTE RENDU DE SOIREE

## Chez NAG

Lundi 11 Avril 2016

Scribe : Christophe

### A boire ou à garder ?

Quelle belle journée de printemps...

On est lundi et une fois n'est pas coutume, la soirée œnologie du mois a lieu ce soir. Grand plaisir en attente, mais aussi petite appréhension pour tous... La semaine risque d'être longue !

C'est à Colombes que nous accueillons notre hôte Matthieu, dit « Nag » pour les amateurs d'émission culturelle. Petite maison de ville de 300 m<sup>2</sup> avec une vue magnifique sur un jardin flambant neuf ! Il faudra juste trouver la télécommande du volet électrique de la baie vitrée, bloqué depuis l'emménagement...

C'est à 20h tapante que le scribe passe la porte, accompagné de son chauffeur (et accessoirement aussi frère et associé). Aurélien, frère de Nag (et accessoirement portier de la soirée), nous ouvre et nous accueille. Yo est déjà là, assoiffé comme un Togolais en plein mois d'Aout !

Titou nous rejoint pas la suite suivie de Max et Mick qui viennent livrer des cartons de bouteilles. Vin de la soirée ? Non reste de Ratafia récupéré en Champagne lors du Week-end annuel, organisé cette fois-ci de mains de maître par 2 membres émérites du Cercle ! (Je sens la critique sur ces propos monter en vous, sauf Max bizarrement, mais je vous emmerde, c'est moi le scribe !!!)

Une fois les visites à la Stéphane Plaza du jardin et de la maison terminées, nous passons aux choses sérieuses !

Petit champagne pour dérider le palais...pour certains, d'autres ont pris de l'avance ce midi !

#### **Champagne Orgueil de France de chez Charles Lafitte – Brut**

Il a une belle fraîcheur, bien agréable, manque un petit peu de longueur...

S'évapore un peu vite dans le verre, mais pour une bouteille à 18/22 euros, c'est une belle découverte !

Titou profite de l'occasion pour annoncer sa grossesse, euh celle de sa femme ! Grande nouvelle !!! On attend la bouteille...

Info de sa part, il se peut que ce soit des jumeaux !

(Dans ce cas, c'est 2 bouteilles mon Titou...)

En parlant de grossesse, Mick a pris quelques kilos en attendant l'arrivée de son petit (encore quelques semaines). Ça rassure le scribe de ne pas être le seul à faire des couvades.



Grande nouvelle aussi de la soirée, Titou a pris pour la première fois un Uber pour rentrer... En effet, sa petite expérience de gyrophare en fin de soirée pour l'arrêter, sauvé par un jeune conducteur de scooter un peu basané qui a surenchéri, l'a sauvé d'une nuit en cellule de dégrisement.

Etait-il à 2 grammes 5, ou 3 grammes, nous ne le serons jamais ; mais sa petite sueur froide l'a fait revenir à la raison :

Boire ou conduire, Uber n'a pas sa carte de membre dans le Cercle Bacchus !!!

Nag nous serre alors, pour enchaîner, une bouteille mystère (déjà ?) avec un thème hors soirée (même si c'est pas le vrai thème Seb...) : Bouteille découverte !

A l'aveugle bien évidemment...

Le nez est gras, fumé, animal. En bouche, il est atypique. (Pourtant, rien à voir avec le champagne d'avant : Ah, t'y piques !!! Ok, je sors...)

Bouche agrume, abricot pour certains, Un peu de bois. On sent du Chardonnay, du Chenin aussi pour d'autres.

Bref, on est tous un peu pommé (sauf Titou qui reviendra sur mon compte rendu et qui nous dira comme à chaque soirée qu'il les a tous trouvés)...

On est encore plus pommé quand Nag nous annonce que nous sommes en France.

Titou, revenons sur lui, le mettais en Sud Af... Je ne ferai pas trop le malin, je le mettais en Languedoc, sans trouver de marqueur typique d'une région ou d'une autre...

Quelle surprise de le découvrir en Bourgogne, **Rully 1<sup>er</sup> Cru La pucelle 2014 de chez Paul et Marie Jacqueson**

A savoir que Titou et Max l'ont bu il y a 1 semaine et que Titou l'avait découvert à l'aveugle (surement car il est passé dans la cuisine chercher un bout de pain et qu'il est malencontreusement tombé sur la bouteille diront les mauvaises langues...)



Ah le vin à l'aveugle !!! Les soirées se suivent et ne se ressemblent pas... Sachons rester humbles devant ce dur travail !

Nous passons donc à table ou chacun trouve sa place.

Notre hôte Nag nous explique alors le thème de la soirée, pré-annoncé dans les mails de fin de semaine :

**Vin servi à l'aveugle – Suite à dégustation du breuvage, question simple : A garder en cave, ou à boire ?**

Nag a bien préparé son idée, un verre noir est prévu pour chacun, afin que la couleur (tuilé pour le scribe) ne puisse orienter les choix... Ce soir, c'est uniquement le palais qui doit décider !

Petite parenthèse faite pendant la clope de certains, sur Alex, ancien membre du Cercle parti s'exiler à Bordeaux pour assurer des préretraités golfeurs qui se disent Médecins, et qui ont un compte au Panama...

Il ne peut plus venir aux soirées du Cercle, « parce que tu comprends, l'organisation, c'est compliqué ! », par contre venir un week-end à Paris pour la soirée annuelle des Tontons Flanqueurs (ce samedi dernier), sachant que sa femme Pauline est à 3 jours du terme pour l'arrivée du 3<sup>e</sup>, et qu'elle est toute seule pour s'occuper des 2 premiers... Ça passe !!!!

Oui, on peut le dire, je crois qu'Alex a eu de sacrés Larsens dans les oreilles ce soir !!!!

Ne parlons pas de la vidéo d'Antoine reçu via WhatsApp, ou les dentiers ont tendance à être proscrit pour certaines activités, et revenons plutôt à notre soirée et aux flacons que notre hôte nous a préparés...

### **Premier vin :**

Au nez, l'alcool est présent. Il a de la chaleur...

Il vient du Sud pour beaucoup. Des notes de confit et de grillottes viennent taquiner les narines.

En bouche, il est rond, très agréable mais doté d'une bonne puissance !

Très sur le fruit, il n'a pas trop d'acidité.

Certains le mettent dans le Rhône mais.....

.....C'EST PAS LE THEME !!!!

A boire ou à garder.

Et là, Nag commence à sourire car se met en place un échange qu'il a orchestré et qui porte ses fruits... On garde pour certains, on boit pour d'autres !!!!

Il est puissant et va évoluer nous dit Yo, mais sera-t-il meilleur ?

Il a une légère astringence lance n°1... Pas d'accord dit Mick !

Se forme donc le groupe des A BOIRE composé de Yo, Nag et Mick, et de celui des ON GARDE Aurélien, Titou, Seb, Max et Tof.

Yo, Mick et Max le mettent en Rive gauche du côté de Bordeaux, Titou et Seb en Rhône, du côté de la Côte Rotie. Pas d'accord sur la Côte Rôtie me concernant, le nez n'y est pas, mais compliqué de le situer...

C'est donc un **Saint-Joseph de chez OGIER, (100% Syrah) 2013**



### **Deuxième vin :**

Petit détail, le problème de la carafe et du verre noir, ce qu'on ne sait pas la quantité que l'on verse...

Certains l'ont bien saisi et en profite !

Au nez, il est pruneau à mort ! Très sur le fruit

Bordeaux direct pour Titou, « j'y vais tout de suite... »

Très concentré, ça brûle les poils du nez pour Max...

En bouche, il est astringent et asséchant. C'est puissant !!!!

Beaucoup y voit une jeunesse, mais tous sont d'accord pour ce flacon : A garder !!!

Titou passe du côté de Gigondas, Châteauneuf pour Yo et Tof

C'est pas un Bordeaux nous dit Max

Puis, Titou et Max reviennent sur Bordeaux

Mick et Aurélien ne disent pas un mot sur la région... C'est pas le thème, mais bon, faut se mouiller les mecs !

Nag se marre et se permet un petit commentaire... :

Titou, entre Bordeaux, Gigondas, Rhône, Sud, rive gauche... tu vas pas nous sortir à la fin que tu l'avais dit non ???

Titou confirme son premier choix, Bordeaux, conforté par Max !

Ils ont raison (ça trou le cul de le dire mais bon...) c'est un **Petit Village Pomerol 2009** – Bravo les gars !



Le scribe remet fortement en doute l'organisation de Nag et pense qu'il a inversé les carafes ! Seb est d'accord... Quoi que ! En regardant de plus près l'étiquette, ce pomerol est à 14,5° Hors taxe... ça a bien changé Bordeaux avec le réchauffement climatique !!!

### Troisième vin :

Un nez encore une fois sur l'alcool, la grillotte, muni d'une grande puissance... En bouche, il est très grand !

Tout le monde se concentre... On a une belle découverte dans le verre les amis...

Belle puissance, il promet énorme ! Pour tous, il a un grand potentiel... Tout le monde le classe dans les vins à GARDER ! sauf Nag, qui de toute façon, depuis le début, veut tout boire !!!!

Quelle classe ce vin, quelle belle promesse...

N°1 le met en Hermitage, Côte Rotie pour Mick et Aurélien,

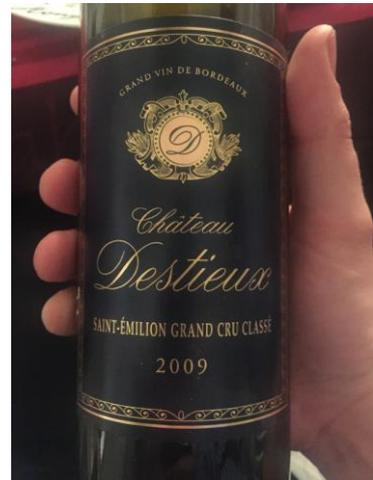
Châteauneuf pour Seb, Max, Titou et Yo

Et bien, 0 sur 7 me direz vous !!!

Nous sommes en Bordeaux Rive droite.

### Saint-Emilion Grand Cru 2009 château Destieux

Grande découverte pour tous, vin pas très connu, mais qui demande à être tutoyé...



### Quatrième vin :

Sur le nez, on est sur le pruneau, la colle et la noix.

On entend les Cigales nous dit Max, Pineau Noir pour Titou

Vin de soleil, très sur l'alcool.

Il déboite le dentier nous dit Mick, tout le monde repense à la vidéo d'Antoine... Soyons sérieux !

En bouche, l'alcool est aussi très présent... Il est très jeune !

Belle longueur, on a des saveurs de Noix, de confiture, de groseille.

Bref derrière l'alcool, il y a un très beau fruit !

Tout le monde garde sauf Mick

Mick ne le boit pas, il n'aime pas !!!! Donc, il garde pas, il aime pas...

Bref, il n'en veut pas !!! N°1 le mettrait en Cornas, suivit par Max.

Titou le met en Hermitage la Chapelle, ou en Gigondas

C'est un **Billes Noirs de chez Matthieu Barret, Cornas 2009**

Standing ovation pour N°1, les membres du cercle me font la

révérence... Certains veulent faire un selfie avec moi... la classe !!! (Je suis scribe et je vous emmerde !!!! ehehehe).



### Cinquième vin :

Sur le nez, Les regards se croisent... Petit défaut ? Leger bouchon ?

Ça tergiverse ! Au second nez, le défaut part et laisse ressortir des odeurs de figue.

En bouche, Yo le premier se lance sur un gros « A BOIRE ! »

En effet, il est agréable mais a une fin de bouche qui part un peu

Personne ne reconnaît le **La lagune 2009**, a-t-il un pet au casque ?

Pour un 2009, on ne l'attend pas ici...

Petite déception !



### Sixième vin :

Le nez est grandiose ! Pas besoin d'échanger, le scribe est serein, c'est une côte Rôtie !

La, les marqueurs sont là !

Le scribe a trouvé, mais soyons honnête, une grande partie de la table, Yo en faisant parti bien évidemment ont sortie la région juste au nez, mais....

**C'EST PAS LE THEME PUTAIN !!!**

Notre souhait de travailler à l'aveugle depuis pas mal d'années prend toujours le dessus... Mais revenons à notre étude, à garder ou à boire ?

Le nez est café à mort pour Yo, Seb et Max, chocolat pour Tof, léger bois pour Mick, vanille complétée par Titou...

En bouche, la table commence à bouger...

En effet, une petite érection commune la fait léviter !

Nous retombons dans notre périple de 2015 organisé par Yo sur ses terres...

Quel souvenir et quelles découvertes...

La bouche est longue, grande.

Pas assez complexe pour une landonne, mais certains parlent de Vallière, d'Ampuis.

Pour Mick, la bouche est fermée, il est déçu. C'est bien le seul !

Quel Café !!!! Seb, Aurélien et Nag le boivent, les autres le gardent

Ampuis pour Aurél, Seb et Max ; Vallière pour Titou, Yo et Tof,

Je ne sais plus le choix de Mick, mais de toute façon il a tord, car Nag nous découvre une bouteille de **Vallière 2009 de chez Gérin** – Magnifique !



### Et là, c'est le drame... :

C'est à ce moment que la soirée a basculé je crois...

Nag nous montre une bouteille mystère pour enchaîner, déjà débouchée, et bien masquée... mais suite à la grande discussion sur « est-ce que la différence de prix entre la vallière et la landonne est justifiée, suite à ce qu'on vient de boire ? », Nag nous sort d'un placard un Landonne 2011 de chez Gerin qui pleurait toute seule dans un coin à attendre qu'on lui enlève le dentier...

L'échange bat son plein...

C'est un crime de l'ouvrir, elle va être trop jeune !

D'un autre côté, si on veut comparer, c'est maintenant ou jamais...

L'œil taquin (et certes un peu aviné) de Nag laisse le débat monter dans les tours, mais il a déjà fait son choix depuis qu'il a sorti la bouteille, et sourit comme il sait le faire...

Allez, sur le pouce !...

### Landonne 2011 de chez Gerin

Nez, pierre à fusil, beau cul de poney, fumé...

Quelle longueur !!!

No coment, le scribe déguste (comme dirait Paul !)

Ne rentrons pas dans ce débat puéril de jeunes avinés sur la comparaison d'un Vallière et d'une Landonne, achetons les 2, buvons les 2, c'est que du bonheur !!!!

### Bouteille Mystère

Les hôtes ne l'avaient pas oubliée, la bouteille mystère a su attendre son tour.

Et sa position est la bonne !

Nez, très sur le fruit, plutôt rouge... quoique  
En bouche, magnifique équilibre, Quel grand vin !  
Des notes d'Olive viennent s'ajouter à une saveur de fruit et de soleil...  
On est dans le sud, et pour Titou, Aurélien et le scribe, on est sur la qualité d'un Trevallon  
Bingo, **Trevallon 2005** !  
A boire pour tous, il a 11 ans et est parfait...

Quel bonheur Nag !  
Une grande soirée, une belle baraque, une bonne équipe Bachussienne  
Que demander de plus...

Ah ! si...  
C'est quand la prochaine ?

