

## Le Territoire de Beychevelle

### Un bout de Saint Julien

#### Compte rendu de la soirée du 3 juin chez Seb

Il y a un peu plus d'un an jour pour jour, se tenait dans une contrée éloignée de la région parisienne, une soirée dite oncologique... euh œnologique.

Adhérents du cercle Bacchus, femmes, amis mais aussi frères du cercle Divino sont de la partie. Pas moins de 14 convives pour palabrer autour de notre nectar préféré. Cela promet quand même une soirée particulièrement animée !

C'est donc à moi qu'est confiée la responsabilité du compte rendu (ils sont fous).

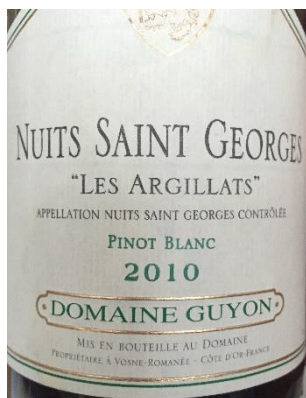
Nous sommes très bien accueillis à L'Isle Adam, comme toujours, et malgré le début de soirée naissant (19h30) il règne une atmosphère festive comme si certains étaient là depuis.... des heures !

Qu'à cela ne tienne, nous sommes dedans, dehors, ça discute, ça rigole et ça boit.

Enfin le vin d'introduction !

Nez assez gras, bouche ronde et plutôt apaisée. Il est très bon et « passe comme une lettre à la poste ». Excellent Pinot Blanc pour nous énerver les papilles

Nuit Saint Georges – Les Argillats – 2010 – Domaine Guyon



C'est un peu compliqué de suivre dans cette cacophonie. D'ailleurs les enfants sont montés dans leur chambre.

En fait il y a 5 soirées. On parle de pinard, un peu de déménagement, beaucoup de Roland Garros, passionnément de Marseille, à la folie de vacances. Du coup les notes sont un peu légères, mais de toute façon l'avenir m'apprendra que dans cette division, le scribe a toujours raison et il emmerde tout le monde... donc j'ai raison et je vous emmerde !

21h10 on passe à table, enfin..... C'est le bordel mais ce n'est pas le thème. D'ailleurs il n'y a pas de plan de table, personne ne retrouve ses verres, et ils sont vides.

21h15, enfin l'annonce du thème :

« Alors il y a 3 bouteilles, c'est le même vin, le même cépage mais le vieillissement est fait différemment : dans une cuve en béton, dans une jarre, et dans une barrique »

A ce moment, je lis le fascicule qui se trouve à côté de moi et déchiffre « Le territoire de Beychevelle, un bout de Saint Julien » --- hummm il dit qu'il ne voit pas le rapport mais j'ai aussi appris dans ce cercle que de temps en temps faut pas chercher à comprendre parce que ce n'est pas le thème.

Puis Seb prend la parole, alors en fait, le thème c'est « Bordeaux, terre de Beychevelle, duel fratricide ». Nous dégusterons 3 bouteilles en 2011 et 3 en 2006. Seront confrontés à chaque tripléte : Branaire Ducru, Ducru Beaucaillou, et Beychevelle. C'est un peu plus clair, mais ce n'est toujours pas ce qu'il y a d'écrit sur le fascicule.

Olivier suggèrera d'ailleurs à ce moment qu'un peu de Syrah dans le Bordeaux ça pourrait faire du bon Cabardès

Et sinon dans mon verre c'est un duel de vide ou comment ça se passe ?

1<sup>er</sup> vin – 1<sup>er</sup> sous thème – 1<sup>er</sup> vieillissement

Nez : un peu de thé, fruits noires

Bouche : jeune, très tendu

Olivier explique le pigeage, enfin pour ceux qui sont de son côté de la table... à l'autre bout on comprend rien de ce qui se raconte. Normal toutes les filles y sont.

Elevage en cuve béton.

2<sup>nd</sup> vin – 1<sup>er</sup> sous thème – 2<sup>nd</sup> vieillissement

Nez : effluves de thé, mais beaucoup plus discret, fruits noirs marqués

Bouche : toujours jeune, mais peut-être un peu plus fine que le premier. Qu'en disent les experts ? Et bien on ne saura pas, on n'entend rien.

Elevage en jarre

3<sup>ème</sup> vin – 1<sup>er</sup> sous thème – 3<sup>ème</sup> vieillissement

Nez : disparition du thé, et dominance du fruit noir

Bouche : très proche du second.

Elevage en barrique.

3 vins de Languedoc, Cabernet Franc, le test était bon et intéressant – Merci Olivier. Qu'en disent les experts ? Et bien on ne saura pas, on n'entend rien.

Suite des hostilités, il s'agit de comparer 3 vins, mais ce n'est pas le thème. Indice en bas de votre écran : nous sommes en 2011.

Nez : vanille et bois pour le premier, cassis prédominant sur le second, unanimité sur l'aspect mentholé du 3<sup>ème</sup>.

Les bouches sont un peu âpres, il y a de la matière, mais aussi une certaine finesse qui laisse penser à une sublime dégustation dans quelques années.

Chacun essaiera de trouver le domaine dans le thème qui lui convient le mieux.

Verdict dans l'ordre de dégustation :



Les notes disent que Bas, Mike, Caro et Antoine ont trouvé l'ordre. Beaucoup d'inversion entre les 2 premiers, quasi sans faute sur le 3<sup>ème</sup>. Qu'en disent les experts ? Et bien on ne saura pas, on n'entend rien.

2<sup>ème</sup> tripléte en compétition :

Nez : les 3 font ressortir des notes de café, avec une certaine puissance pour le 2<sup>nd</sup>. Un léger sous-bois pour le 3<sup>ème</sup>.

En bouche, nous apprécions un vin plus « apaisé », mais présent en délicatesse et finesse. Le second a une belle longueur et le 3<sup>ème</sup> est superbement équilibré. Le premier semble moins élaboré, mais la puissance est encore présente.

Verdict dans l'ordre de dégustation :



Les notes disent que Alex, Tof, Aurel, Titou, Caro, Greg, Antoine ont trouvé l'ordre. Qu'en disent les experts ? Et bien on ne saura pas, on n'entend rien.

Tout aurait pu s'arrêter là, mais une soirée sans vin mystère n'est pas une soirée.

En dégustation à l'aveugle (pour changer), un nez légèrement alcooleux, avec quelques épices. En bouche, il y a de la fraîcheur et les débats s'animent... enfin pour ce qu'on peut entendre. 4 d'entre nous le mettraient en Rhône, le reste en Bordeaux. Qu'en disent les experts ? Et bien on ne saura pas, on n'entend rien.

Verdict => Ducru-Beaucaillou 2008



Le second vin mystère arrive. Titou hésite, met il lui rappelle une Côte Rotie. Pour d'autres il manque clairement d'épice. Greg ajoutera que ça ne peut pas être du Rhône car il manque de minéralité. Il penche pour un Saint Emilion.

Verdict => Pape Clément 2012



Qu'en disent les experts ? Et bien on ne saura pas, on n'entend rien.

Tout aurait pu s'arrêter là, mais une soirée sans vin mystère.... Cette phrase devient le leitmotiv de nos soirées.... Et mes notes s'appauvrissent sur les feuilles donc je n'ai pas grand-chose à écrire. Mais c'est peut-être là la leçon de ce vin, justement il n'y a rien à dire : Château d'Ampuis 2008



Je ne demande pas l'avis des experts, de toute façon on n'entend rien.

