

Soirée Côte Rôtie 2011

Organisateur : Yo Clémaron

Guest : Régis »Redjo« Noguét et Vincent

Date : 17 Novembre 2016

Soyons francs, nous attendions avec impatience la soirée du 17 Novembre pour plusieurs raisons :

1/ nous sommes des alcooliques notoires

2/ c'est bon de se retrouver entre copains

3/ La soirée de Yo ça ne se manque sous aucun prétexte vu la qualité de ces soirées.

Un scribe se doit généralement d'être à l'heure pour coucher sur papier les premières vanes grasses de la soirée ou de s'humecter le gosier en premier, mais là disons-le tout net c'est raté !!.

Entre la naissance de mon petit Paul et les atermoiements de Nag c'est la galère absolue.

21h15 ...classe.

Bref, qu'il est bon de retrouver la douce garçonnière de notre Yo ainsi que les nectars qui vont avec !!.

Je dois avouer qu'il m'a été difficile d'écrire ce contre rendu car avec le recul, cette soirée méritait un court métrage de notre ami Mick ou 1 épisode de 24h Chrono.

Flashback :

La veille, crépitemment de mon portable à 23h25 qui m'annonce l'arrivée d'un message what's ap sur le fil « les pros du beaujol'pif » .

23h25 : Yo « la tristitude c'est quand Redjo propose de venir t'aider pour ta soirée oeno !!! »



La déjà, tu sens que ça dérape pour yo , il a invité en guest son vieil ami redjo , comme tout le monde le connaît je ne vais pas refaire son pedigree mais le bonhomme envoi du steak dans tous les sens du terme !!. Très très bon de le revoir notre Régis mais dans ma tête j'imagine la gueule de yo au réveil et ça n'augure rien de bon.

07h25 : ohhhhhh les ordures ils se sont fait une doublette !!! (bagbo)

008h41 : Pas faux... J'ai un jour d'avance ... normalement c'est le lendemain de la soirée oeno que je pue l'alcool pas le jour J(yo)

09h35 : Redjo ronfle encore (Max)

09h37 : Bah oui !!(yo)

10h31 : La loi de Murphy : quand tu arrives au taf bourré,tu es convoqué chez le PDG... et tu es sans filtre ... fais chier .

Je vous passe en détail les 400 messages de la journée mais je vous rassure, tout s'est bien passé pour Yo au final et reprenons à présent le fil de la soirée .

A notre arrivée nous saluons le 2eme Guest de la soirée : vincent .

Il nous annonce tout net qui s'y connaît que dalle en vin mais qu'il aime le boire entre copains ce qui est le plus important !! j'apprend également qu'il était à l'école avec seb,Redjo et yo a Rouen (ouuhhhh la on est pas couché)

Champagne Extra Brut Fleury (Notes blanches)



On nous presse avec Nag pour découvrir ce qui est l'apéro mystère de la soirée. Nous trempions nos lèvres et découvrons l'appellation champagne mais pas la subtilité qui va avec !!. c'est un champagne extra Brut de la maison Fleury (notes blanches) avec un cépage oublié !!! (pinot blanc) .

Il développe des arômes de coing(seb et yo) , d'agrumes(Nag ,Mick, max,Scribe).

Il est temps pour l'organisateur de développer le thème de sa soirée : **Côte rotie 2011**

Allllleeezzzzzzzz on revient chez papa !!! c'est bon ça !!! 10 bouteilles !!! Pim dans le cornet et sans compter la dernière bouteille ouverte à l'arraché par le propriétaire du lieu, ça promet !!.

Pendant ce temps là, Redjo qui trône au milieu de la table sort ses notes de la veille et annonce tout sourire que ça intéresse à être meilleure que la veille !!. Ben voyons mon petit, la veille tu t'es envoyé 12 bouteilles dans le gosier et tu vas bientôt nous dire que c'était degeulasse !!

La Divine Domaine Colombo



Avant de parler plaisir vinicole, saluons l'énorme **bœuf bourguignon** que notre hôte nous sert !!.

Sublime de goûts et d'amitié. TOP !!! autant te dire que la poutre et le steak s'en sont donnés à cœur joie . Bravo mon yo.

L'Ouverture est excessivement puissante, de premier abord, nous sommes surpris par tant de robustesse. Nous sommes habitués à des côtes Roties veloutés et suave alors que là nous avons un monstre . L'élevage n'est pas encore tout à fait intégré et montre des signes de choix de bois typés bordelais.

Pour Yo, Redj et max le vin est très typé Chateaufeuf, pour le reste nous avons une sensation de fruits noirs tellement intense qu'un bandol ne nous aurait pas surpris !!.

L'attaque de bouche nous rassure, elle est agréable, pleine et on revient vers la région d'origine.

Néanmoins, la longueur n'est pas présente et il s'éteint vite. Seb le trouve lacté alors que N 1 fait la moue et ne le trouve pas à son goût !!. Le scribe est perplexe, trop de bois pas assez intégré.

Côte Rôtie Domaine Ogier



Voilà un domaine qui ne cesse de progresser sous l'égide de Stéphane Ogier. Ces génériques sont toujours de grandes qualités et sa connaissance du terroir de Côte-Rôtie est impressionnante. Moins que M. Lafoy qu'il même (voir Week-end !!!). La maison Ogier ne cesse de grandir et livre avec la cuvée Belle Hélène un sérieux concurrent à la Landonne, Mouline ou Turque !!.

Yohan nous présente aujourd'hui la cuvée traditionnelle et estimée de tout le cercle.

On retrouve au nez un fût neuf omniprésent avec un côté légèrement métallique qui dérange certains convives.

Ça fait 2 fois que le scribe le retrouve et notre deuxième guest lui tombe dessus !!

Tu vas pas nous faire chier avec ton métal toute la soirée !!. Très bon !!.

En rétro-olfaction le vin s'apaise légèrement, la menthe (redjo, seb) et l'eucalyptus domine sans grande émotion particulière.

La bouche se livre mieux, les fruits noirs envahissent le palais et Mick retrouve les épices chers à son cœur !!. Tout le monde n'est pas de cet avis et attend encore davantage de l'appellation.

Aucun membre du cercle n'arrive à reconnaître le domaine ce qui fait enrager la poutre qui adore Ogier !!. Beau vin tout de même !!.

Champin Seigneur Domaine Gerin



Voilà encore un domaine bien connu du cercle et qui réserve toujours de grands moments de dégustation. La maison Gerin offre également une très belle cuvée générique qui nous est proposée ce soir .

Les Grandes Places et la Landonne sont des cuvées parcelaires de haut niveau qui ne cesse de tutoyer les sommets et d'avoir des aficionados au sein du club.

Une petite dernière est né en 2009 et qui se prénomme la Viallière . C'est à mon sens un des plus belles côte Rotie au rapport qualité prix !!.

Le côté fraîcheur est tout de suite mis en avant par certains membres (Nag et Seb), c'est fort agréable car on retrouve une délicatesse qui n'était pas de mise sur les 2 premières bouteilles proposés.

Notre Bagbo qui faisait la gueule depuis le début, commence à se détendre et balance « enfin on boit du vin !! ».

Il est ravi par des petites notes de groseille et max lui emboîte le pas sur de la fraise écrasé !!.

Faut pas charrier max lui répond mick, tu n'es pas chez Pacalet ici !!.

Le scribe et Yo se retrouve sur de la framboise et la retro olfaction nous met tous d'accord sur la jolie fraîcheur de la bouteille.

Yo : « Vincent tu en penses quoi ? »

Vincent : « Je pense qu'on s'est pas bien compris yo !! je t'ai dit que je m'en latte les roubignoles de savoir ce que c'est !! du moment que c'est bon. CQFD ».

En bouche, la déception est de mise. Le vin se révèle très court et on ne retrouve pas nos notes d'épices et de violette. On a l'impression d'avoir un léger bonbon acidulé mais que certains prennent pour de la maigreur.

Certes c'est agréable mais pas de quoi faire réagir les notes du steak !!.

L'Angeline Domaine Chambeyron



Une très très belle découverte pour la majorité du cercle qui ne connaissait absolument pas ce domaine. C'est un des chouchous de la RVF depuis quelques années et c'est une maison qui fera foi !! Parole de Scribe.

Max me glisse à l'oreille qu'il est déjà bien roti et vu les yeux de Mick c'est pas gagné !!! il est plus de 22 heures et on en est qu'à la 4ème bouteille.. Mais c'est bon et on s'en fout.

Ahhhhhhhhh, les traceurs reviennent !! Le poivre blanc saute immédiatement au nez de n1, le réglisse emboîte le pas aux yeux de Max et le scribe signe des deux mains.

Il est confortable et à la maison mais ça ne l'empêche pas d'avoir une vraie personnalité et un musc ravageur pour Redjo et Yo.

La bouche confirme la belle impression donnée par le nez. Les traceurs de la Côte Rôtie sont mis en exergue et les épices brillent de mille feux. Une petite compoté de fruits rouges (toif, nag) se glisse dans la bouche pleine et grasse de ce très beau vin.

La Brocarde Domaine Billon



Je crois que c'est une côte Rotie 2011 !!!

Bravo mick Bravo Bagbo !!! c'est le thème mais ça reste tout de même une blague bien foireuse. Un Domaine encore complètement inconnu pour le cercle et qui se retrouvera dans une place de choix pour le classement final .

C'est vraiment une très jolie bouteille. Le cercle louera immédiatement la complexité du vin .

C'est certes une côte rôtie mais elle donne également un côté sudiste de classe !!.

Le premier nez est peut être très légèrement sur le vernis mais derrière c'est grand , la cacahuète est loué par chon chon et le scribe ne peut que souscrire à sa remarque. Il est puissant et torréfié pour tof et yo et ne cesse de s'ouvrir .

La Bouche est ample et grasse, des notes de pain d'épices sont présentes ce qui fait dire a notre n 1 « Du pain d'épice mais moins d'épices hein !!!!!..... ouhh la merci tof ».

SUPERBE.

Mick : « tu cherches l'histoirixmme Mon petit tu es rôtie et on en est a la 5eme !!

La Barbarine domaine Glangloff



Domaine réputé et de classe mondiale que nous propose notre hôte. Nous sommes en adoration sur les vins de Yves Glangloff mais les dégustations du domaine sont rares. Le cercle ne s'est jamais aventuré en profondeur sur la Barbarine et la sereine noire qui sont les deux cuvées du domaine. Le nez est un enchantement pour ceux qui aime la côte rôtie fine et légèrement kirsché. Les épices (seb) volent dans la pièce et le poivre blanc envahit les nasaux des membres (majorité). En retro olfaction, la torréfaction cher au scribe et à max nous saute au nez ce qu'approuve chon. La bouche se révèle différente mais pas dénué de classe et de finesse. Le cercle se divise, une partie sera enchantée par le côté Ronce, complexe et bourguignon de la bouteille (Max, scribe, Mick, Redjo) . L'autre moitié trouvera de l'alcool trop présente et un fruit noir trop marquant !! S'en suivra Une discussion animée sur la fermeture possible des côtes Rôtie en parallèle des Châteauneufs du pape.

Ampuis domaine Guigal



On ne reviendra pas vers la renommée mondiale du domaine qui produit les 3 cuvées phare de l'appellation. Une visite sublime au domaine ne fera que conforter sa place parmi les plus grands. Ses détracteurs lui reproche un boisé et une extraction trop forte qui empêche aux terroirs de s'exprimer. On peut être d'accord avec cette analyse, néanmoins cela reste une maison exceptionnelle et qui a su tirer l'appellation vers le haut.

Notre hôte décide de mettre en dégustation une cuvée bien connue de ses membres : Château d'Ampuis. Terroir racheté par Etienne et Marcel Guigal en 1996 si mes souvenirs sont bons.

A mainte reprise, cette cuvée nous a ravis et ses membres la reconnaissent aussitôt.

A peine les verres sont remplis que Mick s'exclame « vous emmerdez pas c'est Ampuis !! » .

Bravo mick, pour une fois tu fais parti des fins limiers !!.

Le vin est lourd, plein, avec des notes de fruits noirs intenses (bagbo,yo,nag) , cerise noir trou de balle(bravo max !!) . s'en suit des notes plus délicates de framboise et d'after eight .

La dégustation livre des notes de réglisses et de caramel chaud. On ne retrouve pas totalement l'Ampuis habituel et il est relativement jeune et fermé. Tof n'est pas d'accord, c'est à son goût et pour lui Guigal restera Guigal !!.

La viallère Domaine Gerin



Comme dit plus haut la viallère est la dernière cuvée parcellaire créée par la famille Gerin. La vigne est vraiment très jeune (9ans) ce qui peut expliquer le côté interventionniste de la famille sur cette cuvée. Le Scribe ne peut être partial vu le plaisir immodéré qu'il porte à cette cuvée. Malheureusement, pour la première fois je ne reconnais pas la viallère et ça me met dans une rage folle. Le côté café et épicé est absent mais des notes viandeuses, terreuses sont omniprésentes. En retro olfaction, Max souligne une grande fraîcheur mentholée et nag acquiesce. Pour une majorité l'alcool est trop présent et un voile de fermeture gêne le nez. La bouche se révèle sanguine avec des notes de pamplemousse et de mandarine amère (redjo,scribe) .

Mais Merde elle est ou ma viallère ??? Dans ton cul me répond vincent !! A l'aise me dit claudy faucant !! . Trop d'acidité présente ne nous permet pas d'apprécier le vin à sa juste valeur. Le scribe en remet une couche sur la fermeture possible des côtes Rôties en 2011 !!.

La sereine Noire domaine Gangloff



Je ne vais pas revenir sur la réputation du domaine ni par sa rareté mais notre hôte, nous fait plaisir de déguster la cuvée phare. Production excessivement basse et rendement faible.

Le nez est tout simplement fabuleux !! quelle classe !!.

La finesse est de mise et le parfum délicat de la rose nous ravi. C'est sanguin bordel !! juteux !!.

Redjo s'égosille sur la finesse poivrée et yo le trouve animal blessé, bref tout y passe c'est un signe de race non ?.

La bouche est d'une grande sapidité, la rose se retrouve dans les verres et la finesse explose.

Certains note une acidité gênante et pense qu'elle est encore trop jeune, ça se discute et ce n'est pas dénué de tout fondement .

Une grande bouteille pour un grand domaine.

Fortis Domaine Montez



A TOUTE LES DEGUSTATIONS LA FORTIS TERMINE PREMIERE !!! c'est énorme !! le rapport qualité prix est inattaquable et le plaisir est toujours au rendez-vous. On a beau toujours essayer de déguster des nouveautés et bien fortis se charge de rappeler qui est le patronne des cuvées autres que la Landonne, la Turque, ou la Mouline.

Expérience à faire de comparer n'est ce pas ???.

A peine le vin est déposer que BIM le scribe la découvre !! .

Les fleurs nous embaumes (redjo,nag) et les épices sont au zénith (yo, mick, max,scribe).

On attend pas et vu qu'on est raide comme des cartons , on a qu'une envie c'est de le porter dans nos délicats gosiers et là l'érection dureeeeeeeeeee..... c'est SUBLIME !! .

D'une grande finesse(vincent,redjo) et surtout d'une longueur qui tapisse la bouche de notre président !!. Son frère n'est pas en reste et décide d'en racheter 24 de suite !!.

Clap Clap Clap

Vins n11 : Vacqueras !!

T'emmerdes pas mon yo j'étais raide comme un carton et je n'ai plus rien noté sur ce vin !!! . C'était bon a mon souvenir .

Les votes ont été folkloriques !!! vos souvenirs vous lâchent mais vraiment certains étaient déchirés comme des cartons .

En premier lieu mick qui n'a même pas su me donner son ordre !!.

Résultat : on ne m'a donné que les 3 premiers

FORTIS : 1 (sauf pour Redjo qui donne la sereine et fortis en 2)

SEREINE NOIRE ; 2 (sauf pour seb qui privilegie la brocarde et n1 qui vote pour Ampuis)

Le choix est difficile entre la barbarine et la brocarde, sauf vincent qui plébiscite le vacqueras ;



Voilà la soirée de yo est terminé !! 13 bouteilles c'est presque autant que les candidats a la primaire du parti socialiste !!. Un grand bravo à notre hôte pour cette belle soirée et son envie de nous faire découvrir sa contrée .

Néanmoins, a revoir dans 5 ans car certains du cercle ont pu sentir une transition des bouteilles entre la période primaire (fruits) et le côté tertiaire !! .

Une bien belle soirée M Clemaron.....