



que je vais zapper ce soir... (je vous rassure 30 s après, un verre bien rempli était porté à ses lèvres : probablement la bonne éducation qui le porte à ne pas froisser notre hôte !)

20 h 05, la démarche « Lagaffienne » (Gaston pas le comique, encore que) de Babass s'extirpe de la porte. Les Bahamas n'étant plus qu'un lointain souvenir (au vu de son teint blanc cul), il retrouve sa qualité de guest permanente.

20 h 13, la cheminée donne à fond, les radiateurs également : on ouvre les portes du balcon et on emmerde les écolos !

Le temps passe, les minutes d'égrainent, la chaleur monte il pousse dans nos gorges déployées une poussière digne des plus belles Syrah... 20h19, deuxième guest permanente Aurel suivi du poney Mike (eût égard à son haleine fétide et pas à son cul... encore que).

20 h 42 toujours pas de Titou mais la vraie guest de la soirée en la personne de Guénol (là aussi le qualificatif de permanent pourrait lui être affublé). On parle, on devise, le thème des mariages, des enfants, des divorces également (!) font surface, représentatif d'une soirée virile de quadras assumés. Il est à 20 h 54 quand Titou arrive enfin... Le thème va ENFIN pouvoir être dévoilé : 2017, on est mieux à droite... Personne ne bronche, tout le monde sourit signe que si des sujets nous divisent on se retrouve sur au moins deux : la politique et le vin !

Au programme : 6 bouteilles + 1 mystère... Bon je vous rassure le compte officiel : c'est 8 + ... 1 mystère (hors champagne évidemment !).

Et toujours pas de feuille de dégustation... Max ne se cache plus et devient même le côté obscur de la force, celui-là même qui, fera de ce cercle honorable, un rassemblement de poivreaux aux gros bides et au nez rouge (pour le premier item certains ont pris de l'avance....)

## **Vin blanc.**

Le premier vin annonce des arômes d'agrumes (de Colombard pour Titou qui lui trouve des notes de Tariquet) et de litchi (Titou, n°1) de pétrole (Seb – que voulez-vous la vie sur les chantiers à côtoyer les groupes électrogènes n'arrange rien). Nous sommes autant intéressés par le nez que déçus par la bouche qui présente une tension exagérée, un côté salin (Yo) voire herbacé. Il manque d'équilibre et de longueur.

Un consensus se dessine sur 2013. Bravo, Mike et Titou se rejoignent sur le cépage Sauvignon et trouvent même la région : Pouilly Fumé. Bravo messieurs, il s'agit de cuvée 101 Rangs du Château Tracy. Notre hôte nous apprend que ce vin est vinifié en fûts de 500 litres pour moitié le reste étant élevé en cuves inox.

Si nous sommes plutôt déçus par ce vin, Max nous prédit un bel avenir dans 5 ans, ce à quoi Titou répond : « ou pas »... Ambiance.



Le deuxième vin est beaucoup plus complexe au nez. On trouve des notes d'agrumes et de litchi mais aussi de menthe. La bouche est minérale, complexe et présente un bel équilibre. Des notes de fruits exotiques et une belle puissance sont mises en valeur par une belle longueur. Sans contexte, cet Indigène de Pascal Jolivet, vin Bio, est une vraie révélation ceci d'autant plus qu'il est environ 15 € (prix 35 €) moins cher que le premier.



Fait rare dans notre groupe d'amateur de vin rouge, ce vin blanc ressortira dans les premiers au classement final.

Fait moins rare, Titou assassine Max sur le premier vin : « c'est quand même con, pour une fois que Max met plus de 10 balles dans une quille... ».

### **Deuxième couple : Pomerol**

Passée la traditionnelle pause clope, Max nous fait passer deux carafes en spécifiant bien celle-ci à gauche, celle-là à droite... probablement ses trois heures trente de retard à la soirée de Titou qui lui feront commettre un tel impair...

Premier vin : nez animal, fuit noir (pruneau pour Seb). A la vue du disque légèrement tuilé, et étant donné les premières estimations, nous sommes donc en Bordeaux sur un millésime d'un certain âge, trop peut-être ? La bouche quelque peu lactée tombe assez rapidement, et laisse des impressions de dureté où prédomine l'alcool. Mike reconnaît malgré tout la patte du Merlot et le placera plutôt Rive Droite. Bravo puisqu'il s'agit du Château Nénin sur le millésime 2005... Max souhaitait un Pomerol

que l'on n'avait jamais bu... Chri-Chri le reprendra en lui rappelant que l'Evangile déjà bu mais c'est bon...

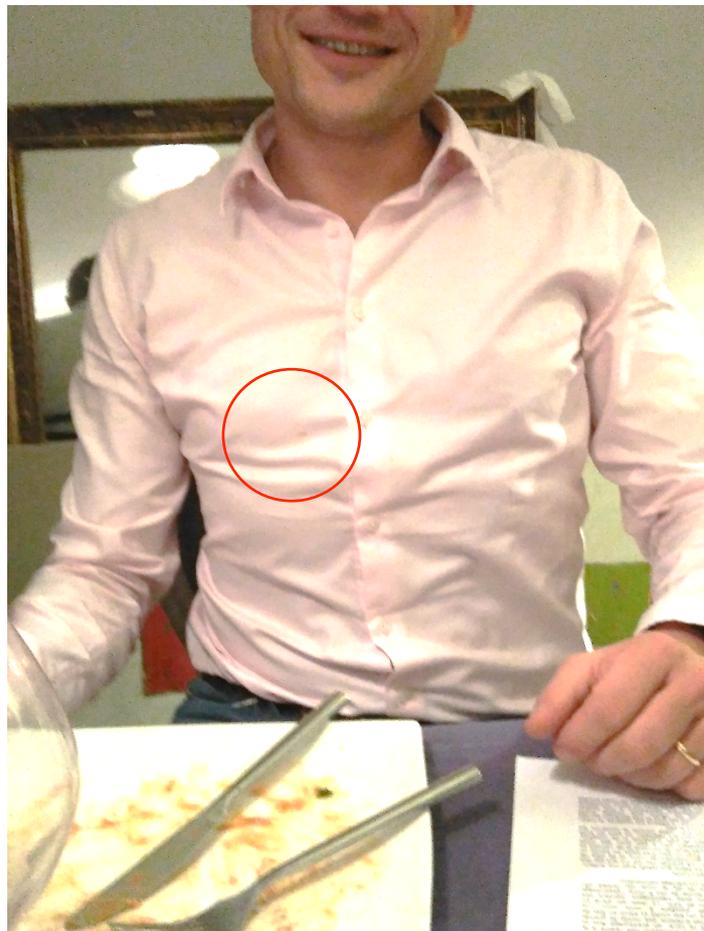


Le deuxième vin présente un nez quelque peu différent (poussière, épices, métal pour Seb). Soucieux de préciser sa pensée Titou reconnaît de la truffe blanche d'Alba (l'approche de Noël probablement). Indice qui conduit Chri-Chri à s'orienter vers un Pomerol. Mike plus affûté que jamais reprendra Titou de volée en lui rappelant que que les deux vins sont de la Rive Droite (la tristitude...).

En bouche ce deuxième vin nous rappelle la cerise à l'eau de vie. Le Merlot qui compose près de 92 % de ce millésime assène son côté lacté. En fin de bouche on retrouve un très joli cacao. De manière unanime, notre préférence va sur ce deuxième qui n'est autre que Le Château Gazin 2008.



Il est à noter que ce duo était accompagné de lasagnes qui n'ont pas hésité à cribler la seule vraie guest de la soirée...



### Troisième couple Côte Rotie 2011

Marcel Aymé a dit « l'humilité est l'antichambre de toutes les perfections ». C'est rassurant car celui qui a écrit Uranus aurait pu nous écrire aussi « sois humble sinon tu l'auras dans l'anus... ».

Effectivement deux carafes d'un breuvage rouge foncé viennent remplir nos verres. Le premier (celui de gauche (non Mike ton autre gauche !!)) présente un nez de graphite (pour les plus béotiens il s'agit de l'odeur de la mine de crayon, celle-là même qui reste coincée dans le nez lorsque tu essaies de tirer sur ce mickey coincé depuis plusieurs heures / jours... Des notes fumées et de fruit rouge (fraises écrasées pour Titou et votre humble – très humble – scribe). Titou poussera même jusqu'à trouver des notes d'agrumes (orange sanguine...). On bouche on retrouve de la minéralité (scribe) et un bel équilibre... Quelle région ?

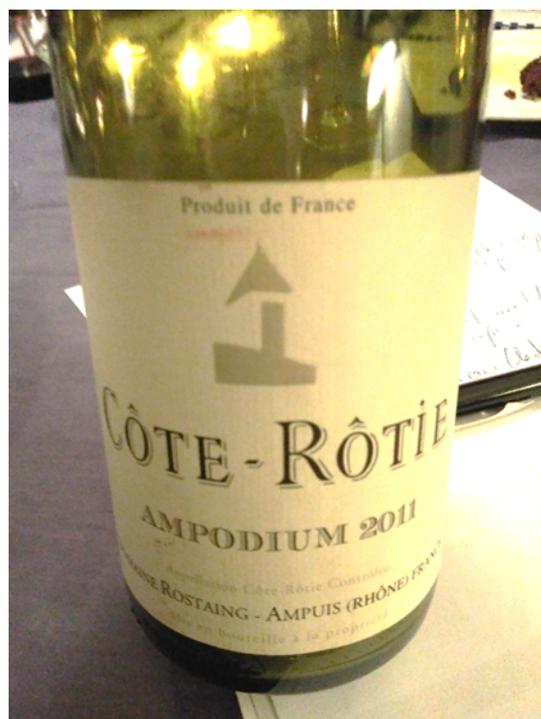
Traditionnellement, lorsqu'aucun consensus ne sort de notre groupe c'est que nous ne sommes plus en France... Là on retrouve pèle mèle Loire, Sud, Alsace, Syrah (chez Titou et Mike). Je dois reconnaître que je ne les suis pas... A tort.

Ne trouvant pas de consensus, nous proposons de passer au deuxième vin (les deux étant issus de la même appellation).

Le deuxième égale des notes de notre traditionnel cul de poney. Aurel rectifiera le tir en évoquant l'écurie. Titou nous parle de vernis (?) probablement la réminiscence de son ancienne carrière de drag queen.

En bouche certains retrouvent de la myrtille (Seb) de la mûre (Babass) et ... du cacao ! L'indice était donc là. Mike et Titou se retrouvent en Rhône (Saint Joseph) après avoir fait le tour de France : comme dirait Babass : « Mike comme Titou y changent d'avis tout le temps ! ». Critique probablement exagérée, encore que...

Max se délecte et affirme que tout le monde à tout faux, les plus proches sont tout de même Titou et Mike puisque nous sommes en Côte Rôties : Le premier est l'Ampodium de Rostaing



Le deuxième est Maison Rouge de la maison Duclaux



Si notre Ami Rostaing se démarque sur l'appellation, c'est la première fois que nous découvrons la maison Duclaux. Bravo Max pour cet excellent choix et si nous ne voulons plus avoir Uranus, nous allons devoir travailler encore un peu...

Cet échec appelle une nouvelle pose clope avant de passer au nouveau couple.

### **Lirac 2013**

Le premier vin exalte des notes fumées de vernis et un alcool, qui, comme le dirait Titou défrise les poils du nez (si tant est que l'on se mette des bigoudis dans le tarin... au vu de l'appendice nasal de Titou se doit être jouable...). La bouche n'est pas beaucoup plus flatteuse : des arômes sanguins l'alcool présent au nez se retrouvent dans une cerise kirchée qui « tabasse ». Pas de longueur, pas d'équilibre, Toff poussera même sur de la colle... Bref nous ne sommes pas séduits (le classement final le montrera...). Bagbo-Kim-Jung-Ramé le trouve « imbuvable » à relire des notes de dégustation de divers experts, ce terme n'est pas courant...

Nous sommes en présence du Domaine Lafond cuvée La Ferme Romaine.



Le nez du deuxième vin repose sur des notes de myrtille et de mûre confiturées. A cela s'ajoutent des notes fumées et un côté animal, écurie. En bouche on retrouve du cacao, du lacté mais aussi des épices de la Syrah. Cette fois-ci nous plaçons tous cette appellation dans le Rhône. Rive droite ? Il s'agit donc de l'appellation Lirac, voisine de Châteauneuf du Pape (de l'autre côté du Rhône) et ce deuxième vin est le Château Mont-Redon



Vin mystère

Comme à l'accoutumé, le quantum est atteint puisque nous sommes déjà à 10 quilles pour 8 convives, il est donc temps de passer au vin mystère. Au nez, du pruneau pour Babass et Titou, des fruits noirs plus globalement. La bouche est plus sur le fruit rouge qui apporte de l'acidité mais aussi une belle minéralité. Nous sommes en septentrional pour le scribe mais ce consensus est global. Ce vin, personne ne l'a bu mais quelqu'un autour de la table le connaît... Il s'agit de Titou qui a offert cette bouteille à Max. Il s'agit du Cornas Caillot de Franck Balthazar : probablement le meilleur de la soirée mais il ne compte puisque « c'est pas le thème » !



### Classement

1	Maison Rouge	70
2	Indigène	56
3	Gazin	56
4	Mont-Redon	39
5	Nénin	39
6	Ampodium	31
7	101 Tracy	24
8	Ferme Romaine	9