

Compte rendu de la soiré de Tof Le Millésime - 2017

Tu es mon millésime, ma plus belle année....

C'est avec cette phrase que nous avons été accueillis chez tof en ce jeudi 13 avril 2017.

La date n'est pas d'une grande importance pour le récit, mais elle apporte cette petite dose d'information désolante, voilà maintenant plus de deux ans que mon cher Christophe attend son compte rendu pour l'envoyer à nos amis du Château Léoville Barton. Nous aurions d'ailleurs préféré Las Case mais notre hôte a des oursins dans les poches. C'est la vie !



J'aurai pu, en préambule, m'excuser pour le retard de ce compte rendu mais je préfère mitrailler sec d'entrer ! L'attaque est la meilleure des défenses.



Nous sommes donc le jeudi 13 avril 2017. Je répète pour ceux qui ne suivent pas. Il est 20H30 pétante !

Maxime, Titou, Aurèle et votre conteur arrivons chez numéro 1.

Seb est déjà là depuis une bonne heure pour s'assurer que les niveaux soient faits.

Nous découvrons, ornant la console de la salle manger, 8 belles carafes, remplies d'un nectar rubis, qui n'attendent que nous.

Pour nous faire patienter, notre tof national nous propose une petite quille de blanc bien fraîche. Evidemment, à l'aveugle !



Vin apéro numéro 1 :
Jean-Louis et Fabienne Mann
Riesling 2011
Pfersigberg



A la vue, Nag trouve au vin une belle robe dorée ce qui selon Max lui change de la maison. J'avoue qu'en relisant mes notes, deux ans après, je ne comprends pas bien la blague. Sans doute en référence au chanteur.



Désolé !

Au nez, Yo et Nag y trouvent des notes d'agrumes. Aurèle et Titou sont sur du pétrole. On est assez unanime pour dire qu'il sent rudement l'hydrocarbure ce vin ! Ça nous amène rapidement sur le riesling et le cépage sur la région, l'alsace. Yo et Nag persistent sur l'agrumes et s'enferme sur un Condrieu.

Titou va plus loin en annonçant la maison. Il se trompe sur le millésime et Aurèle, au pif, trouve le millésime. Mis à part pour Yo et Nag, qui une fois n'est pas coutume, ont mis à côté, l'ensemble de la troupe est plutôt juste et mention spéciale à Titou !



Pour résumé : un riesling sec très minéral qui possède une belle salinité en bouche, élégant et frais avec beaucoup de finesse en bouche. Un beau Pfersigberg épuré et racé, avec une belle persistance.

Vin apéro numéro 2 :
Jean-Louis et Fabienne Mann
Riesling 2009
Altengarten
Vendanges tardives



Le verre de Titou est à peine rempli qu'il nous assène d'un : "putain, ça sent le riesling à plein pif !" Alors, une bonne fois pour toute mon poulet, avec toute l'estime et l'amitié que j'ai pour toi, ça saoul !



Après ça, vous vous doutez bien que les jeux sont faussés et qu'un consensus s'installe sur ce deuxième flacon. Seb joue le jeu et garde sa première impression sur un Gewurztraminer sec. Amanda et Max, qui ne suivent pas, ajoutent leur voix à celle de Seb. Aurèle part sur un Riesling Allemand. Yo confirme l'impression de Titou et le met sur du Riesling en vendange tardive. Titou pense que s'est encore du Man. L'étiquette est dévoilée. Les deux ont raison.



Pour résumé : Un riesling fin et acidulé, au nez d'agrumes et de zeste suivi par une bouche saline très longue. Belle élégance !

21h !

Après deux-trois blagues de Nag qui est très en forme, la soirée se lance enfin.

Tof nous présente son thème !

21h30, Christophe est toujours sur son thème et tente d'expliquer à l'assemblée ou il veut en venir. Pour synthétiser, voici les explications que nous avons eues :

- C'est une soirée Millésime, il faut donc retrouver 6 millésimes
- Mais, l'enjeu n'est pas dans le millésime car vous devez trouver une période de 4 ans
- En s'attardant plus sur la vue car nous passons souvent à côté
- Mais en fait, il y a 8 bouteilles car deux sont des pirates !



22h, Tof abandonne finalement l'explication de son thème et nous présente les nouvelles fiches de dégustations. Seb est en admiration devant cette pagination et ce choix de police si avant-gardiste. Max lui confie en secret qu'il ne note jamais rien et qu'il vient que pour picoler. Au passage, il le questionne sur le thème, ce qui fait marrer Seb qui n'a rien compris non plus, trop occupé à comprendre le tableau de notation de la soirée. En effet, lors de cette soirée, nous devons remplir un tableur et résoudre l'équation de Navier-Stoke.



22h15, Tof se décide enfin à servir les premiers vins !

Nous n'avons toujours pas compris le thème mais il garde bon espoir.

Au passage, voici le tableur à remplir, qui atteste que le thème de la soirée est assez complexe.



BUCCHUS							
QUESTIONNAIRE DE DÉGUSTATION							
	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							

1^{er} ROUND - Vin Numéro 1

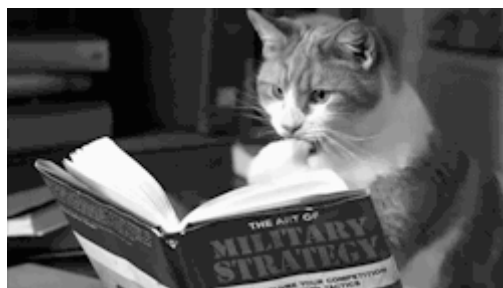
Pour ceux qui n'ont pas suivi, nous ne connaissons pas le flacon que nous nous apprêtons à déguster. Nous n'avons toujours pas compris le thème et il reste 8 quilles à boire.

Nous dégusterons en 3 rounds de : 3 bouteilles – 3 bouteilles – 2 bouteilles.

Pour me simplifier la tâche pour le compte rendu et éviter que ce soit le bordèle, j'ai rédigé le compte rendu par bouteille et non par round.

Comme l'impose le sujet, nous consacrons nos premiers mots à la vue.

L'ambiance est studieuse et chacun joue le jeu. On voit que nous sommes au premier vin. Des petits chatons devant leur gamelle de lait.



Les qualificatifs ne manquent pas, limpide, clair, rouille, grenat. Grenat reviendra le plus souvent. Bref on s'emmerde et on n'a qu'une seule envie c'est de passer rapidement au goût. En effet, comme mentionné plus haut, nous dégustons les vins par 3. Il va donc falloir patienter un peu avant de tremper les lèvres. Certains on le palet qui chauffe.



Au nez, on trouve beaucoup de choses. De la violette, du café, des fruits noirs, du cassis.

Titou ira jusqu'à dire « minéral » et Yo y trouve même des épices et du poivre, ce qu'il l'amène sur la Côte-Rôtie. Nous avons un consensus sur l'alcool qui se dégage du verre et on le trouve tous un peu jeune.

En bouche, on découvre des notes menthol, café et violette. Bref, la bouche est fidèle au nez. Ce premier vin fait parler et nous ne sommes pas d'accord sur le cépage, entre la syrah et le cabernet, les avis divergent. Titou va même jusqu'à dire que depuis deux ans, il n'a pas fait la girouette, tout en dégustant le verre de Nag. Seul point d'accord, la période que nous situons par élimination de 2010 à 2014. Quoi qu'il en soit, très belle première mise en bouche !

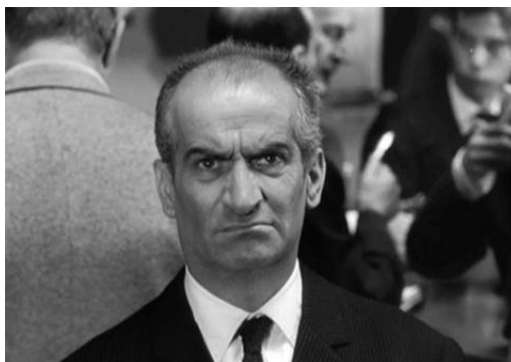
	VIN 1
Seb	Saint Joseph – 2010-2014
Titou	Saint Joseph - 2013
Max	Côte rôtie - 2010-2014
Yo	Fortis 2012
Nag	Côte rôtie – 2010-2014
Micka	Bordeaux – 2010-2014
Aurèle	Rhône – 2010-2014

1^{er} ROUND - Vin Numéro 2 du thème

A la vue, on découvre un vin tuilé et rouille. Il nous amène sur un millésime plus vieux et moins concentré que le premier. Titou va de son petit commentaire de poète en expliquant qu'il a moins de larmes que le précédent et Yo y ajoute ça prose en disant que le précédent ce n'était pas des larmes mais des grosses couilles. On frôle la correctionnel !



Au nez, c'est un petit cul de poney pour Nag alors que pour Seb c'est clairement « bouse de vache ». On retrouve également des notes boisées, du sous-bois. Pour Titou et Aurele, du graphite et le second rajoutera sang. Sur ce deuxième vin, les avis commencent également à diverger alors que nous n'avons pas encore goûté le nectar. Ça promet !



En bouche, rebelote, certains le trouvent court, d'autre long, il ne faut donc pas longtemps à Yo pour y aller de sa petite blague salace. Dois-je vraiment l'expliquer ? Je pense que vous avez compris. Quoi qu'il en soit, Yo est vraiment en forme ce soir.

De retour sur le vin, Nag retrouve les sous-bois du nez et Seb estime qu'il manque d'équilibre. On se pose donc la question sur l'âge de la quille et on penche pour un vieux millésime sans doute un peu passé. Malgré la qualité évidente du vin, son apogée est sans doute un poil derrière.

Nous sommes assez unanimes sur la région, bordeaux, mais les esprits s'échauffent sur l'appellation. Pour certains Pomerol, d'autres Saint-Estèphe, Saint-Emilion, Saint-Julien. On n'arrive même pas à se mettre d'accord entre Rive Droite et Rive Gauche. Ah Bravo !

	VIN 2
Seb	Bordeaux - Pomerol – 1985-1989
Titou	Bordeaux - Pomerol – 1985-1989
Max	Bordeaux - St Estèphe – 1985-1989
Yo	Bordeaux - Pomerol – 1985-1989
Nag	Bordeaux - ? -1985-1989
Micka	Bordeaux – Rive Gauche– 1985-1989
Aurèle	Bordeaux - ? - 1985-1989

1^{er} ROUND - Vin Numéro 3 du thème

A la vue, il est un peu plus sombre que le précédent, couleur rubis.

Seb part dans une tirade et nous décrit un vin avec un disque tuilé, une robe légère et une belle clarté. Yo se fout un peu de sa gueule et lui dit qu'il a un verre qui philosophe.



Au nez, ça se complique, on le trouve assez faible, voir un peu passé. Manque de puissance aromatique. Seb et Titou penche pour la violette et max le trouve très mentholé. Pour Nag, le nez est fermé. Aurèle, quant à lui, me souffle à l'oreille qu'il n'a toujours pas compris le thème. Il me demande comment remplir le tableur. Je pense qu'il blague dans un premier temps, mais je m'aperçois très vite qu'il n'a effectivement rien compris. Comme quoi, on peut être brillant et niais à la fois ! Ça me rappelle quelqu'un.



En bouche, on est tous surpris ! C'est soyeux, du velours. Le nez ne reflète pas du tout le nectar de ce verre. C'est équilibré et avec une belle longueur. Yo détecte un goût d'humus et de sous-bois très agréable. Seb ira jusqu'à dire que c'est de la dentelle. Vous imaginez donc la qualité que l'on éprouve tous à ce vin. Il n'y a que Nag qui émet une réserve et l'estime un poil viandeux. Tout le monde le met sur bordeaux sauf moi, un peu dubitatif, qui le pense en Côte-Rôtie, sans doute un peu influencé par le « dentelle » de Seb.

	VIN 3
Seb	Bordeaux – Rive Droite – 1990-1994
Titou	Bordeaux - Pomerol – 2005
Max	Bordeaux - St Estèphe – 2005-2009
Yo	Bordeaux - Pomerol – 2005-2009
Nag	Bordeaux - ? -1995-1999
Micka	Rhône – Côte rôtie– 1995 - 1999
Aurèle	Bordeaux - ? – 2005-2009

2^{ème} ROUND – Vin numéro 4 du thème

A la vue, on découvre un vin tuilé mais pas rouille. Il y a de grosses larmes d'alcool. S'ensuit évidemment la bonne vieille blague du début sur les couilles. Une fois n'est pas coutume. Une discussion sur les couleurs vient clôturer notre histoire de paire de couilles. En effet, il est difficile de trouver un milliard de qualificatif sur la couleur. Et si finalement, la variante du thème de numéro un, n'était pas si farfelue que ça ? On ne lui dira pas de peur qu'il prenne la grosse tête, c'est déjà suffisamment le cas !



Au nez, chacun y va de son petit commentaire, ce qui prouve qu'il a un nez complexe et riche. Seb le trouve animal et plutôt fumé pour Yo. Toif les rejoint avec un nez de viande faisandée, gibier. Nag pour sa part, décèle des notes de réglisse. On a une région qui se dessine largement et pour la première fois, nous sommes d'accord.



En bouche, c'est superbe et très bien construit. Le vin a un très bon équilibre et une très belle longueur. On reconnaît des notes de chocolats et une belle fraîcheur. Si nous sommes unanimes sur la région, Bordeaux, nous le sommes moins sur la rive. Droite ou gauche, les avis divergent. La droite l'emporte. N'est-ce pas !



	VIN 4
Seb	Bordeaux – Pomerol – 2005 - 2009
Titou	Bordeaux - Pomerol – 2000
Max	Bordeaux - St Estèphe – 1995 - 1999
Yo	Bordeaux - Pomerol – 2005-2009
Nag	Bordeaux - ? -1995-1999
Micka	Bordeaux - St Estèphe – 1995 - 1999
Aurèle	Bordeaux - ? – 1995-1999

2^{ème} ROUND – Vin numéro 5 du thème

A la vue, la couleur est plus sombre. Certain se lance sur des couleurs jamais entendu jusqu'à présent, Vermeil pour Titou, Carmin pour Nag, Falin pour Aurèle ! J'en connais certains qui ont du faire des recherches Google pendant la pause. Ça a une vertu, enrichir notre palette de rouge parce que pour l'instant, ça reste laborieux. Je profite d'ailleurs pour poster, [ici](#), un lien fort utile sur toutes les nuances de rouges, histoires de briller à la prochaine soirée Bacchus.



Le premier nez est assez fermé pour tout le monde. Il y a une forte présence d'alcool. Titou le trouve assez viandeux, Max herbacé et des notes de café pour moi.

Après quelques minutes dans le verre, les arômes s'apaisent un peu et il devient moins alcooléux. On passe un cap à ce moment quand Nag fait une comparaison avec une ex, Catherine, qui elle ne s'apaisait jamais. Elle couinait comme une truie, dira-t'il !



Je n'en dis pas plus, on ne sait jamais. Passons donc au goût, ça vaut mieux !

En bouche, le vin est toujours assez fermé. On a une belle longueur et il est assez frais mais un peu astringent. D'autres diront asséchant, s'ensuit alors une explication, de Titou, sur la différence entre astringent et asséchant. On notera un vin avec une perspective d'évolution intéressante mais pas en place aujourd'hui. On estime donc qu'il est sans doute encore un peu jeune. Tout le monde le place en bordeaux mais une fois de plus, le choix de la rive fait débat.

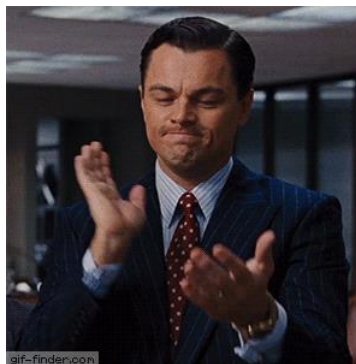
	VIN 5
Seb	Bordeaux – Pomerol – 2010 - 2014
Titou	Bordeaux - Pomerol – 2013
Max	Bordeaux - St Estèphe – 2010 - 2014
Yo	Bordeaux – Pomerol – 2010 - 2014
Nag	Bordeaux – 2010 - 2014
Micka	Bordeaux - St Estèphe – 2006
Aurèle	Bordeaux - ? – 2010 - 2014

2^{ème} ROUND – Vin numéro 6 du thème

A la vue, les premières impressions vont vers le rouille mais très vite l'alcool se fait ressentir. Non pas, celui des effluves du verre, mais celui des 7 compères qui partagent la table avec moi ! En effet, un rouge tampon sort de la bouche de Titou alors qu'un rouge début de règles fusent de celle de Yo. Seb recentre le débat avec un « mais sans les morceaux » !



Après quelques rires bien gras, nous passons enfin au nez. De belles notes de fruits rouges se dégagent, notamment de griottes pour Seb. La confiture de fraise ressort pour Max et tof, et je perçois quelques notes de réglisse. Pour résumé, un nez assez riche et complet pour l'ensemble de la table.



En bouche, une belle longueur avec la rondeur du merlot. Pour Titou, Aurèle, tof et Max un vin frais avec un bel équilibre. Seb et Yo le trouve très minéral mais estiment qu'il manque un peu de structure, de corpulence. Nous ne sommes pas vraiment en accord avec leur analyse car nous pensons être devant un vin en place et très élégant. On le met tous sur un vin assez vieux mais avec une puissance aromatique encore bien présente. C'est un vin qui a encore quelques belles années devant lui.

	VIN 6
Seb	Bordeaux – Pomerol – 1995 - 1999
Titou	Bordeaux - Evangile – 1998
Max	Bordeaux - St Estèphe – 1990 - 1994
Yo	Bordeaux – Pomerol – 1995 - 1999
Nag	Bordeaux – 2010 - 2014
Micka	Bordeaux - St Estèphe – 1990 - 1994
Aurèle	Bordeaux - ? – 1990 - 1994

3^{ème} ROUND – Vin numéro 7 du thème

Il commence à faire chaud chez tof. Les 8 premiers flacons ont été engloutis avec gourmandise mais laisse quelques séquelles à certains d'entre nous.



Pour fêter cette gouleyante descente, nous entamons la dégustation de la 7^{ème} quille du thème qui j'en suis sûr, sera du rouge. Comme dit Nag, avec une dégustation à l'aveugle, ce n'est pas évident de voir les couleurs. Navrant !



Après cette criante vérité, nous démarrons par la vue. Couleur rouille pour Seb et Carmin pour Titou. Légèrement tuilé pour Yo. Quelques larmes d'alcool sont présentes.

Au nez, c'est confit et alcooleux pour Max. Titou ajoutera, comme à son habitude, un petit « vernis » des familles. Yo y va de son commentaire en précisant que c'est même alcool à bruler. Aurèle nous trouve dur et fait remarquer qu'on a tout de même de belles notes de chocolat et une très belle fraîcheur. Je le rejoins assez humblement sur ce coup. Fayot !



En bouche, on retrouve l'alcool, sans doute dû à un millésime assez jeune. On a tout de même une superbe bouche avec des notes de fruits noirs, vanille et quelques touches de bois brûlés. Un équilibre magistral grâce à une acidité qui tonifie un très long final à la rémanence fruitée et épicée. Il ne faut pas longtemps, à notre professionnel du Rhône, Yo, pour se manifester avec un « Si ce n'est pas un Châteauneuf-du-Pape, je me coupe une couille ! » Titou sort de ce corps ! Deux groupes s'affrontent sur l'étiquette de cette avant-dernière bouteille. Les Côte-Rôtie et les Châteauneuf-du-Pape. Réponse dans quelques lignes !

	VIN 7
Seb	Rhône – Côte-rôtie – 2009
Titou	Rhône – Côte-rôtie – 2010
Max	Rhône - Châteauneuf – 2005 - 2009
Yo	Rhône - Châteauneuf – 2014
Nag	Rhône - Châteauneuf – 2014
Micka	Rhône - Châteauneuf – 2005 - 2009
Aurèle	Rhône - ? – 2005 - 2009

3^{ème} ROUND – Vin numéro 8 du thème

Nous clôturons doucement la soirée avec cette énième fiole.

Le vin aura coulé à flot mais que du bon pour le moment.

Titou empoigne la carafe, vide le nectar dans les verres et pour la première fois de la soirée, les niveaux font débat. Il se sert, au passage, un rince-cochon dont même Chicandier, en fin de soirée, n'oserait pas se servir !



Après cette brève chamaillerie d'alcoolique, nous reprenons notre bonne vieille habitude.

D'abord la vue !

Robe sombre pour Seb, limite rouge sang. Nag le trouve terne et sans éclat, au contraire de son œil et Max n'y voit plus suffisamment clair pour donner une quelconque couleur.



Au nez, c'est beau, c'est bon, c'est rond. Du café torréfié, un superbe lacté qui te fait pressentir que le merlot va te faire bander. Oh putain, ça mitraille sec !

Comme dit Titou, « oh la petite catin » !



En bouche, c'est tout aussi sublime. Ça tapisse comme dit Yo. C'est long, équilibré, ample et avec une élégance dans le palais. Les tanins aussi fins que serrés indiquent une remarquable réussite. Bref, pour ce dernier flacon, on se régale.

Nous sommes unanimes pour dire que c'est un grand vin, d'une belle maison de bordeaux mais nous ne sommes pas tous d'accord sur l'appellation. Certains pensent Pomerol, d'autres Saint-Estèphe. Verdict dans quelques instants !

	VIN 8
Seb	Bordeaux – Pomerol – 2000 - 2004
Titou	Bordeaux – Pomerol – Conseillante - 2001
Max	Bordeaux - St Estèphe – 2000 - 2004
Yo	Bordeaux – Pomerol – 2000 - 2004
Nag	Bordeaux – 2005 - 2009
Micka	Bordeaux - St Estèphe – 2000 - 2004
Aurèle	Bordeaux - ? – 2000 - 2004

Les 8 bonbonnes du thème sont maintenant vides et Tof va enfin nous dévoiler les étiquettes. Le suspense est à son comble.



- Vin numéro 1 : Léoville Barton – Saint-Julien – 2013**
- Vin numéro 2 : Ducru-Beaucaillou – Saint-Julien – 1990**
- Vin numéro 3 : Mélange des Saint-Julien**
- Vin numéro 4 : Léoville Barton – Saint-Julien – 1998**
- Vin numéro 5 : Léoville Barton – Saint-Julien – 2008**
- Vin numéro 6 : Léoville Barton – Saint-Julien – 1986**
- Vin numéro 7 : Clos des Papes - Châteauneuf-du-Pape – 2009**
- Vin numéro 8 : Léoville Las Cases – Saint-Julien – 2004**

Après quelques calculs laborieux, le plus constant de la soirée et avec la logique la plus juste est Max. Je trouve que je n'ai pas été, trop mauvais non plus. Dans l'ensemble, on ne s'est pas trompés sur les périodes.

En guise de conclusion, je vais me permettre cette petite analyse. Nous sommes tous passés à côté du Saint-Julien, car dès le début, l'effet de groupe nous amène dans une autre direction et nous n'avons pas su nous remettre en question. Pourtant, c'est une appellation que nous connaissons tous très bien et que nous retrouvons assez facilement à l'aveugle. En relisant les notes de chacun, j'ai vu quelques rives gauches de rayés sur les fiches de dégustations, il faut donc apprendre à se faire plus confiance. L'adage, il faut savoir rester humble devant le vin, prend tout son sens !

En épilogue, je dirai merci à notre hôte qui nous a régalez pour cette soirée. Nous avons pu déguster des quilles de grandes qualités. Même si le thème était un peu alambiqué, il était intéressant et on se souviendra longtemps de cette bouteille numéro 3 qui n'en était pas une ! Quel petit salopiot !

