

## 2017-09-29 Soirée Chez Titou : Français ou pas ?

ENFIN !

Enfin, on se retrouve pour une soirée de rentrée tardive. Caler la date fut un calvaire, et il y eu un sacrifié sur l'autel de septembre, Yoan, qui va forcément nous manquer.

Comme d'habitude, les derniers arrivés sont les plus près : Tof arrive, trempé !

Seuls les retardataires ont tort. S'il était arrivé à l'heure, il serait arrivé bien au sec comme tous les autres convives.

Le second retardataire est la Guest (qui l'est de moins en moins vu son taux de participation aux dernières soirées. Il a même écopé d'une date cette année pour nous recevoir !)

C'est comme Babas et Aurelien, qui vont nous faire deux soirées cette année !

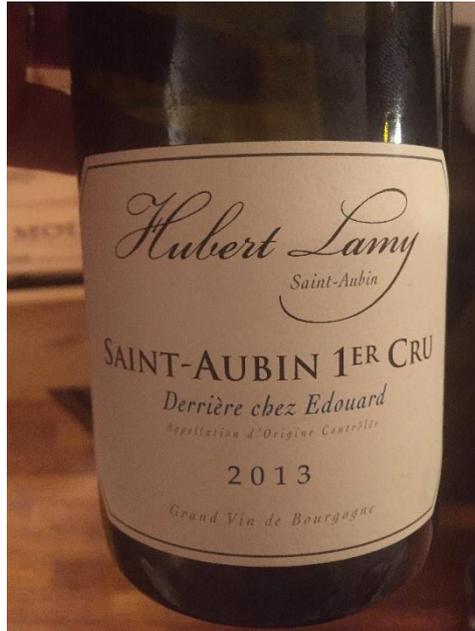
Ou comme Micke, qui nous annonce qu'il part, mais qui tient à organiser sa soirée et qui a tout de même noté l'ensemble des date (on verra s'il est là) !

L'après-midi a été chargé pour la paire Ramé : Ils étaient à Ay pour visiter la maison Deutz et quelques beaux flacons.

Durant l'apéro, nous attendons avec un vin blanc. N'étant pas tout à fait rouillé malgré 3 mois de diète eonologique, gavé de rosé frais, voir de vin marocains pour certains, plus déshydratant qu'autre chose , et ayant difficilement le qualificatif de vin, tellement « un jus de raison pressé et fermenté » serait plus conforme à leur description.

On est donc pas rouillé car le Chardonnay bourguignon ressort (question de terroir peut-être ?) immédiatement dans le verre, et un côte de Beaune-sud, sur une appellation modeste , mais une belle parcelle, ravis nos papilles

En effet : Saint Aubin premier cru 2013 de chez Lamy



Pour le second : nous avons un étonnement bcp plus grand : il est perlant, avec une acidité presque citrique à l'attaque, un coté pétrole.

Mais une complexité intéressante.

Nous sommes un peu perdu car nous ne savons pas le situer, surtout lorsqu'on nous précise qu'il est en France.

En effet , le cépage n'est pas classique, car c'est un vin Corse



Buzzo Bunifazzio 2016

Puis vient un moment mythique de la soirée : la construction du planning pour l'année !

Les bases sont données : Pas le lundi, mardi, mercredi, vendredi et WE !

Bon ba il ne reste que les jeudis !

Les jeudis oui, mais à retirer des soirées CJD, DIVINO (c'est quoi ça !) ... Anniversaire de mariage, de femmes, d'enfants... Vacances scolaires (ou certains prennent apparemment 52 semaines par an ! ceux là ne doivent pas être des patrons mais des salariés bien planqués, voir des fonctionnaires !)

Les places sont chères et quelques sacrifices sont fait pour caler m'ensemble des dates.

L'année prochaine, il faudra caler le calendrier plus en amont !

**Pui arrive le moment du thème**

**GRAND MOMENT !**

On a rien compris !

On nous a parlé de terroir, de Syrah (ce n'est pas un cépage ?) .....

Et après avoir lu le book de Titou, je n'ai toujours pas compris le thème.

Remarque sur le book :

Je m'inscris toujours en faux sur le fait qu'il y a eu peu de soirées sur les vins étrangers :

J'en note quelques-unes : Afrique du Sud (Dès la deuxième année !) Chili, Championnat du monde du Chardonnay, Italie, Corse (c'est en France ou pas ?).....

Et le site nous prouve que nous sommes passés au moins une fois dans la majorité des pays viticoles du monde (Espagne, ....

Manque peut-être l'argentine.

Nous apprenons donc au milieu de la soirée que le thème était en fait tout simple et se résumait en une question

« Français ou pas ? », et j'entends déjà notre ami Néné nous renvoyant un « N'est-ce pas ! »

Petit dérapage de notre soirée sur le plan politique, où les questions vont bon train : Le Pen – Fillipeau, qui a raison qui a tort ? (et s'ils avaient tous les deux torts ?)

Si je la fait courte sur le thème donc :

**Nous avons deux vins mono cépage (ou presque !) de même cépage, de même année (quoi que sauf...), l'un étranger l'autre français(ou presque français) : à nous de le découvrir !**

Vaste programme !

On commence donc la soirée avec le Vin n°1 :

Pinot noir dans toute sa splendeur

Du terroir bourguignon

Une belle cote de nuit pour Seb, rejoint par Micke, type Chambolle

Pour les autres, on est plutôt sur du Beaune, pour certains Pomard (pourtant trop fin pour moi pour être de cette appellation, sauf si on est chez Hubert !)

Nez lardé fumé, épicé, fraise écrasé.

Il brûle les poils du nez tellement il est puissant

Super velours au goût (et ce n'est pas de la dentelle), grosse longueur !

Pour les années

2011 pour Seb, 2012 pour Nag, Pomard 2010 pour Greg Babs et Micke

NON, c'est Cécile Tremblay, 2010, en Chambolle



Vin n°2

Nez kirché, un peu de pharmacie, une pointe de pruneau

Comme nous sommes sur un pinot, on comprend un peu la notion de « terroir » qui modifie le gout du cépage car en effet, on serait allégrement parti sur de la grenache type château neuf,

On doit donc est dans des terrains similaires,

En bouche , on a un équilibre , un peu moyen, avec une attaque présente, et qui s'éteint vite derrière

Certain le trouve délicat (Aurel et Titou). On plaint alors leur femme car si ca c'est délicat !, on ne veut pas voir comment ils exercent leur délicatesse avec ces dernières.

Mais il plait à beaucoup

Seul le scribe de la soirée n'est pas ébloui par ce dernier

Sans doute n'est-il pas fan du TERROIR !

C'est un Vin espagnol, el Pino Rojo 2010



Vin n°3 : On est sur du SAN GIOVESE : (Le terroir ?)

Le premier est rouille,

Figue rôtie au nez, miel, un peu terreux.

On a un côté lacté qui nous rappelle la rive droite de bordeaux,

Une bouche opulente.

On se pose la question où est-ce qu'en France nous avons ce cépage ?

Titou nous informe qu'il ne porte pas le même nom ici !

Nag se dit (seul les imbéciles n'ont pas d'avis) que c'est peut être l'autre non du merlot, donc ok, pour Bordeaux Rive Droite !

Mais pour le mono cépage on repassera ! C'est une grosse bêtise

Mais en fait, c'est pas vraiment un mono cépage, et c'est pas vraiment un vin français ! c'est un 2mono cépage : Le Nielouche à 80% (pour le San Giovese) et 20% de Sciacarrellu

Et on est en Corse : ORIU, Domain de la Torraccia, 2005



Nin n°4

Tof nous le décrit alors qu'il est le seul à être servi

Et Nag vient enfin de comprendre le thème.

Selon Max et Seb, on le trouve : jeune, top, qui peut vieillir .....

Les autres le trouvent à son apogée (Titou et tof)

Il aurait dû être carafé tellement il est puissant !

On est sur que c'est le vin italien, typique du « TERROIR »

Superbe en bouche

### **GAJA Brunello di Montalcino 2007**



On attaque le Vin N°5 :

Syrah, ca c'est sur !

On a une belle similitude pour dire que c'est enfin le même cépage entre les deux bouteilles, ce qui n'était pas le cas auparavant.

Nag nous annonce « que pour le terroir, je ne sais pas, mais pour le cépage, je sais »

On comprend enfin tous le thème !

C'est le vin français

Après on est Rhône, OK pour tous

Nord ; Ok

Puis

Cote Rotie ? : Non à l'unanimité. Cela manque un peu de fraîcheur et de tension.

Cornas pour Max, Micke et Greg F

St Jo pour Seb,

Hermitage pour Aurelien,

Le nom de Croze a aussi été lancé par certains :

**C'est un Cornas 2013 , de chez Balthazar**



Pour le vin n°6

Il est puissant et limpide, avec une belle tension.

Un Nez droit, direct , frais, presque minéral

Greg le reconnaît et Seb le suit sur une maison étrangère qu'il apprécie

Micke nous dit qu'il est NZ, à cause du Kiwi au nez et il a raison

On est chez Elephant Hill, Syrah 2013



Enfin arrive le Vin mystère

On a une robe noire

Un gout de tabac qui surenchérit sur les fumeurs de la fenêtre

Un coté un peu lourds, viandeux, confituré.

Greg Francois tente un rive droite de chez Bordeaux

Rembarré par l'ensemble de la table qui le voit tous en Rhône Sud , ou en Provence, voir en Languedoc

Bref on a du soleil, de la puissance et de l'alcool.

A la « Tempier » en Bandol, dit votre scribe: réponse de Titou : Tempier n'a jamais eu 100 parker :  
Pas faux !

Non : c'est de nouveau un Cornas, de chez Clape cette fois ci , en 2009



Pour la fin, la soirée s'avance bien et nous pensons finir tranquillement notre entrevue :

Sur le pouce, Greg, qui n'est pas venu les mains vides, nous sort un vin Chilien de chez Torres en 2001.

Très puissant

Un peu en dessous du reste de la soirée

Nos palais sont aussi sans doute un peu fatigué !



**Pour les préférés de la soirée, nous avons :**

Greg Francois : GAJA

Christophe GAJA

Aurélien nous dira que le meilleur « **terroir** » était.....

Pour Max : Elephant Hill, Oriu, Gaja

Tof, qui est resté sur le midi, a adoré l'Amour de Deutz

Micke est aussi sur Gaja et Oriu

Babas ; Cornas de Batltaza et le Pino ROJO Espanol

Nag : Tremblay Elephant hill et le clape

Seb : Tremblay, Gaja et Elephant Hill

Titou enfin, Pinot Rojo et Gaja !

Bref aucun vin n'a fait l'unanimité, ce qi prouve la qualité de chacun et le niveau équivalent de tous.

Encore bravo

Vivement la prochaine !