



Soirée chez Aurélien le 13 décembre 2017

« Rapport Qualité / Prix plaisir »

Première soirée de notre nouveau membre Aurélien, frère de notre Pape Clément de nagichon. Et d'entrée de jeu il annonce la couleur : « Venez pas avant 20h45 car j'ai une réunion qui se termine à 20h et vous attendrez sur le trottoir »... Sympa... Heureusement les Ramé ont trouvé refuge au bar le Balto dans la contrée de Meudon. De mon côté, j'attends péniblement le frangin de l'hôte et le ramasseur de balle d'Enghien qui se traînent sur les quais depuis 3 plombes.

Ca y est ! Nous arrivons tous vers 21h00. Enfin tous, pas vraiment. L'irréductible Babas se fait attendre, il se prépare mentalement à rentrer tard des banlieues de Lille peut-être.

L'avantage de prévoir des soirées à l'avance, c'est que l'hôte n'est pas pris au dépourvu et a donc tout le loisir de bien préparer sa soirée. Ce pourquoi nous avons dû mettre la table, déplacer les chaises, attendre 20 minutes avant d'avoir un morceau de pain et enfin un rafraîchissement. Ceci dit, cela a laissé le temps à Babas d'arriver tranquillement vers 21h30 (c'est con, en fait j'aurai eu le temps d'aller faire mon tennis, me doucher et filer chez Aurel à ce train-là...).

Trêve de taillage, la très chère Anne était heureusement dédiée à son fiancé pour nous concocter un délicieux dîner (nous y reviendrons plus tard) et même prête à braver le froid pour aller nous chercher des desserts. Heureusement, en bons gentlemen, nous l'avons arrêté dans son élan afin qu'elle profite avec nous de cet apéritif. Nous avons également le plaisir de partager ces moments avec le guest d'Aurel : Cédric, pote de Supaero.

L'ambiance est là et notre ami Nag annonce l'annulation de sa soirée de dans 1 semaine ce qui fait bondir les membres (non officiellement au courant) du cercle. Il est vrai mon chonchon qu'annuler à une semaine est un peu cavalier mais les impératifs peuvent se produire. En revanche, soyons tous prévoyant en pensant à mettre en place pro activement un Doodle pour fixer une autre date (hein mon chon ??).

Allez c'est parti ! Distribution des fiches de dégustation en format A3. Soit notre hôte emmerde les écolos, soit il pense que la D1 minute ses réunions de façon encyclopédique. L'explication du thème est digne de celle de Titou quelques semaines plus tôt : y a pas d'thème... en tout cas Aurel nous fait un exposé et il faut s'accrocher.

En résumé : taillage du cercle sur notre chauvinisme Bordelais et Rhodaniens... on a bien fait de venir. Aurel nous explique que ce qu'on va boire représente moins de 3% de ce qu'on a dégusté au sein du cercle. Le thème porte sur la valeur du vin, ce qu'on est prêt à payer versus ce que l'on paye. Je vais le résumé par « Rapport Qualité/Prix plaisir ». Et si t'es pas content Aurel, c'est pareil ! En plus du thème, Aurel nous informe qu'il y a un dénominateur commun entre tous les vins. De plus il y a un facteur prix de 1 à 5 entre les vins. C'était déjà le bordel mais là... Nag en est dépité... « pffff voilà ! Ca ça m'soule ces thèmes ! Ca va être galère ! ».

VIN 1 : ALLEMAGNE – DOMAINE HEYMANN-LÖWENSTEIN BLANC DE NOIRS 2008 – 27€



Ce premier vin est effervescent, il porte un nez de coing, assez sucré, poire et pour Titou un côté foin (quand c'est pas le cul de poney, c'est le foin... y a un fil rouge non ?). En bouche les avis sont partagés. Il a peu de longueur avec un peu d'acidité pour les frères Ramé mais un bel équilibre pour Yo et votre scribe. On retrouve la poire mais également le miel qui n'est pas pour déplaire.

Néanmoins ce premier vin ne comblera pas l'assemblé et l'origine reste introuvable. Les avis divergent déjà.

VIN 2 : DOMAINE MARIE-COURTIN – CHAMPAGNE ROSE ALLEGEANCE 2012 – 80€



Ce second vin effervescent possède une belle couleur grenadine. Il a un nez de bonbon, thé pour Nag, oriental ou encore bergamote pour Titou. La bouche est minérale, une pointe d'amertume, d'orange sanguine. Il est bien équilibré avec une belle longueur. Il en séduit plus et nous l'aurions bien vu sur un Carpaccio de St Jacques. Mais son rapport Qualité/Prix plaisir nous surprendra et nous décevra quasi tous. Trop cher pour le plaisir procuré.

L'hôte nous annonce que normalement nous devrions rapidement converger... ce sera pas vraiment le fil rouge...

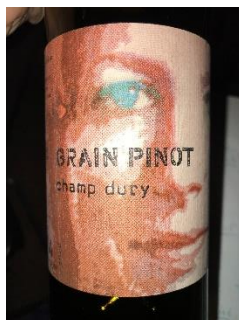
VIN 3 : NOUVELLE-ZELANDE ELEPHANT HILL 2013 – 27€



En voilà un que nous connaissons pour l'avoir déjà bu mais en 100% syrah chez Titou lors de sa dernière soirée. Ce vin Néo-Zélandais est fumé, lacté avec une vraie belle fraîcheur. Seb lui reconnaît un côté bio quand Yo va relever son côté quirché (c'est lui qui doit l'être à mon avis mais bon...). Le palais nous renvoie vers un Cabernet France (loupé...), il y a également du poivre mais la bouche est assez décevante. Il a une jeunesse, beaucoup de fruits noirs et du chocolat. Titou et Tof le mettent en Languedoc, Titou me soule pendant 2 heures avec ses Terrasses du Larzac... tu repasseras merci... ! Nag lui n'a toujours pas compris le thème et pense que c'est le terroir... pareil, t'iras voir en D2 merci. Pour la convergence on repassera.

Pause culinaire car notre très chère Anne nous a mijoté une Rougaille saucisse de MABOULE ! Pendant que Cédric se sert sa 5^{ème} assiette, nous continuons de déguster.

VIN 4 : DOMAINE MARIE-THERESE CHAPPAZ – GRAIN PINOT CHAMP DURY - 2014 – 70€



Le nez est assez plat, une pointe de fruits noirs mais pas mal d'acidité. La bouche est alcooleuse pour Titou, lacté pour ma part, assez fine mais pas énormément de longueur. Babas décèle des traceurs de Pinot et Seb lui emboîte le pas, Yo est plutôt sur du Gamay. Titou lui est en mode bug... Babas a une idée du fil rouge entre les vins « Cépage hors de leur terroirs conquis ». Pas mal mon babas... D'ailleurs il est à noter que c'est à ce moment que nous décidons enfin de demander de manière officielle d'intégrer le cercle ce que tu acceptes avec plaisir (en même temps vu le nombre de soirées squattées, t'avais pas le choix). Welcome mon Babas ! Encore un peu plus de D2 vers la D1... à quand l'unification des cercles ☺ ?

VIN5 : DOMAINE DANIEL CROCHET – SANCERRE CUVÉE PRESTIGE 2015 – 27€



Ici encore nous sentirons un menthol, cette fraîcheur qui va nous induire en erreur, un réglisse, une épice, un chocolat pour Yo. Alors Gamay ? Cabernet France ? Aïe aïe aïe on est paumé ! Humilité, humilité... et nous n'en sommes qu'à la moitié. La bouche nous renvoie des épices, bonbon, il est acidulé. « Si c'est avant 2010, je me les brise ! », c'est bon Titou, 2015... tu ne perdras pas tes couilles cette fois-ci. Bref on converge toujours pas.

VIN6 : DOMAINE ALPHONSE MELLOT – SANCERRE GENERATION DIX-NEUF 2011 – 49€



Nag va lui trouver un nez de betterave et il a bien raison. Babas lui rétorque « La betterave c'est flatteur ? », « on t'accepte quand même » renvoi Seb. Yo surenchérit « Genre Seb tu connais l'odeur de la betterave ? ». Bref on en est à la moitié... Il y a une acidité en fin de bouche, encore cette fraîcheur et une belle longueur.

Ca fuse de partout sur le fil rouge « Vins collabo ? » balance Yo, « Vins étrangers » balance votre scribe, « Vins d'altitude » balance Titou, « Vins de Loire » balance je sais plus qui,... on est pas mal là...

VIN7 : DOMAINE DUGAT-PY - GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU 2008 – 135€



Le nez est torréfié, quirché avec une belle griotte. La bouche est tendue, acide, complexe et minéral. Le vin est un poil asséchant pour tous sauf Yo qui finalement changera d'avis. Il y a une confiture et cette orange amère qui prédomine. Et pour la convergence ? Ben on repassera.

VIN8 : AUTRICHE – DOMAINE BECK - BAMBULE 2015 – 40€



Ici encore nous allons retrouver cette belle fraîcheur, ce côté mentholé, thé, les agrumes avec encore une fois une orange sanguine. En bouche il sera pétillant, plutôt perlant au départ type vin nature. De la mandarine pour Yo, un pamplemousse pour Tof, un doliprane pour Nag.

VIN9 : ESPAGNE – EL PINO ROJO 2010 – 45€



Oula que c'est bon ! Il ressort direct du lot. Nez de cassis, floral, fleure sèche avec un léger Carensac pour Yo. On est encore sur du réglisse et menthol mais également le fameux cul de poney pour Tof. En bouche un bel épice, tabac, thé, tellement bien équilibré. Du pur bonheur. Aurel nous avait annoncé un vin déjà bu au sein du cercle récemment. Nous ne le retrouverons pas et c'est bien dommage, quel plaisir !

VIN10 : CANADA – REBEL 16 MILE CELLAR 2013 – 60€



On arrive en fin de parcours et mes notes s'en ressentent fortement. J'ai noté un nez fumé avec une belle finesse. La bouche cerise, épicé, encore cette foutue fraîcheur que nous aimons tant.

CONCLUSION

Bon c'est quoi ce fil rouge ? Ce dénominateur commun ? Petit tableau récap des réponses de chacun

Prénom	Dénominateur Commun	Fourchette Prix (1/5)	+ Cher	- Cher
Babas	Le cépage	10 / 50	9	1
Yo	Loire	15 / 75	9	1
Max	Loire	10 / 50	9	1
Tof	Gamay	12 / 60	7	1
Nag	Beaujolais	20 / 100	9	1
Cédric	Fraicheur	12 / 60	9	1
Titou	Altitude	15 / 75	9	1
Seb	Vin...	10 / 50	9	4

Le point commun est donc que tous ces vins sont **100% Pinot Noir** ! Bravo à Babas et belle claque pour tous les autres !

Merci à nos hôtes, tout d'abord à Anne qui nous a gâté avec cette rougaille pour 25 personnes et pour avoir accepté de rester jusqu'au bout avec des geeks du vin comme nous (souvenir de ton transat-plaide à la fin, on te sentait bien ☺). Pour le plateau de fromage, on verra ça une prochaine fois.

Merci à Aurel pour sa première soirée, tu as voulu nous piéger, nous sortir de nos sentiers habituels et tu as bien réussi l'exercice. Ce fut une soirée très instructive, qui nous ramène à notre humilité mais également au but premier de ce cercle : la découverte et l'ouverture d'esprit.

De mon côté je pense que la réponse à ton thème est propre à chacun. En effet, il appartient à chacun de juger de la qualité d'un vin versus son prix qu'il serait prêt à mettre. Mais il faut également prendre en compte le vigneron et ses coûts de production qui varient en fonction du lieu, des ressources, de la qualité que lui-même souhaite mettre dans son vin et évidemment du rendement. Et quid des intermédiaires ? Du vigneron au client final, la bouteille va encore passer entre les mains de différents intermédiaires, ayant pour conséquence d'augmenter le prix final, auquel il convient d'ajouter, in fine, la TVA. Et enfin la renommée d'un vin aura une réelle influence sur son prix, que l'on aime ce vin ou pas d'ailleurs. Est-ce que Parker a influencé le prix d'un vin ? Evidement.

Il convient donc à chacun de faire cette analyse complexe et savoir ce qu'il est prêt à mettre dans un col sans qu'il n'y ait un impact négatif sur son plaisir à le déguster.

Au fait, après une recherche rapide, il apparaît que ce que les Français seraient prêts à mettre dans une bouteille seulement 2.38€ en moyenne... prochain thème pour Babas en bio ?

<http://www.wineandthecity.fr/201079-quel-juste-prix-pour-une-bouteille-de-vin>