

COMPTE RENDU DE SOIREE

Chez YO

Jeudi 1^{er} Février 2018

Scribe : Christophe

Ces Vins achetés au cours de week-ends mémoriaux...

C'est la crise en France, il y a plein d'eau partout !!! Les fleuves débordent et c'est le bordel sur les routes... même si la neige n'est pas encore de la partie mais ne va pas tarder et bloquer tout le pays !!!!

Mais tout cela n'intéresse pas le Cercle Bacchus... Un surplus d'eau, c'est hors sujet pour nos soirées amicales ! Putain, j'ai soif !!!

Yo ayant annoncé qu'il avait posé sa journée pour nous préparer sa soirée et nous recevoir dignement, c'est donc vers 19h30 que se pointe le scribe chez notre hôte, avec son package pour le couchage... Et oui, Yoan fait aussi chambre d'hôte !

L'autre locataire ne tarde pas... Sébastien suit de près, le gosier asséché par les bouchons d'ile de France habituels.

Tout est déjà prêt : le feu de bois crépite, la table est dressée, le saucisson coupé et le foie-gras tartiné... La cuisine laisse transpirer des odeurs bien agréables qui promettent un bel accompagnement à cette soirée dégustation...

Il est 20h15, c'est la « guest » Greg François qui fait son apparition, amenant une bouteille de champagne à notre hôte... (Il n'a toujours pas bien compris le principe de ces soirées... mais sa politesse sera appréciée très rapidement par le gosier de tous les membres !).

Pour attendre les « parisiens » qui sont à 10mn mais arrivent toujours avec 1h de retard (c'est ça de commencer à bosser à 15h... C'est dur de quitter le bureau à 19h !), Yo nous débouche un Saint Veran « Madame Noly » 2015 du domaine de la Chapelle.

Il est rond, agréable pour aviner le palais, mais assez court en bouche. Un peu sec comme commentaire, mais nous attendons mieux de notre hôte...

L'expérience et le recul ne nous feront pas défaut... Nous ne serons pas déçus !!!



Aurel, ayant entendu le tire bouchon ouvrir le flacon à 3kms de chez Yo ; il a bousté son Uber, pour arriver a temps, et finir le fond de bouteille...

A 20h45, c'est l'équipe Max, Bas et Titou qui fait son apparition !

Titou ne nous embrasse pas car il a le pif comme la porte d'Orléans un vendredi soir à 17h, c'est à dire bien plein...

La mine des grands jours ou il est bon de rappeler que le bronzage outrancier qu'il nous jette à la gueule l'été quand il passe ses journées au soleil a son contre coup l'hiver !!!

Ça va la polaire, elle tient chaud ?



Yo nous ouvre alors un champagne Théophile, élaboré par la maison Roederer.

Agrume, poire, il est très agréable au nez comme en bouche.

Bel équilibre, droit, tendu, sur le fruit, c'est un champagne qui ne triche pas...

Un poil trop effervescent pour le scribe, partagé par Greg et Bas.

Titou lui ne sent rien... 😊

Suit de près la bouteille de Greg, un petit

Champagne Duval Leroy Rosé qui trouve très bien sa place dans cet apéro de pré-dégustation...

Long, fin... Magnifique – un régal !



L'hôte passe alors la seconde pour reprendre la main et nous dévoiler son thème de soirée. En plus de sa dégustation œnologique, il nous a préparé un hommage au regretté Paul Bocuse (Monsieur Paul pour les connaisseurs) qui nous a quitté sur le mois de Janvier 2018. Je fais une parenthèse à ce récit pour annoncer à tout le cercle que notre Colonel Néné va revenir sur les terres bacchusiennes à partir de la rentrée scolaire 2018 !

Il faudra le consoler car il vient de perdre à 1 mois d'intervalle Johnny et Monsieur Paul, 2 de ses mentors ! On saura combler le manque avec quelques flacons, j'en suis sur !!!

Yo nous propose donc d'accompagner sa dégustation avec une blanquette de veaux façon Paul Bocuse, rien que ça !!!

Mais revenons à son thème de soirée, toujours non défini...

Un thème « à l'aveugle : 2 blancs – 7 rouges », les 3 premières bouteilles déjà enfilées étant hors taxes !!!

Et bien, on va être en forme annonce Max !!! (Habitué de faire ses soirées sur 5 bouteilles à déguster avec une demi-bouteille mystère pour compléter... Je déconne... quoi que ! 😊)

On va développer la dégustation en doublette...

Yo nous précise que le thème, du moins le point commun sur ces 9 bouteilles va vite être découvert, au fur et à mesure de la dégustation (si on n'est pas trop mauvais...)

Ça me rappelle une soirée récente chez Aurél ou le thème était d'une « facilité à pleurer », et ou Bas, en trébuchant par mégarde, a été le seul à se rapprocher du sujet, en employant la méthode Titou : Je balance 15 idées à la seconde, et il y en a bien une qui va faire mouche...

Mais revenons à notre soirée...

Les places à table sont prises, les palais affutés, les nez aiguisés (sauf celui de Titou qui a du mal à faire passer l'air...)

Mon cher Yo : Let's Go !

Le premier flacon présente un nez très floral sous une couleur paille (on est sur du blanc pour mémo). Belle minéralité pour Max et Bas, Fleur blanche pour Seb. Une légère jeunesse pour le scribe trahie par une présence d'alcool un peu gênante...

Titou avec son nez en charpie souhaite vérifier une info sur son portable et fait malencontreusement virevolter son portable qui... ba se casse !!!...

Allez bonne soirée...

En forme le Titou !!! Cette année c'est pour toi !

L'année dernière, c'était plutôt Greg qui au bout d'un demi verre avait du rentrer chez lui pour recoudre les doigts de sa femme après une coupure accidentelle...

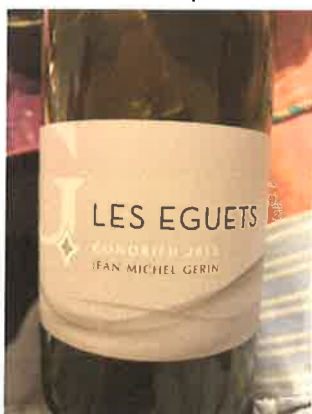
Ah, il est bon de ne pas s'appeler Gregory quand on vient à Meudon chez Yo !!!

Revenons à ce vin blanc... Max et Greg le situent sur du cépage Roussanne...

Yo nous précise que toutes ses bouteilles sont ouvertes depuis Midi !



Le second vin présente un nez plus abricot, mais très floral aussi...



La couleur est plus dorée !

Beaucoup plus exubérant pour Aurél.

Belle minéralité, gras, long, dentelle, herbassé....

Tof le met en condrieu à la différence du 1^{er}, en reprenant l'analyse faite par Yo (local de l'étape) il y a 1 mois chez N°1 (J'ai pas d'abricot... J'ai du mal à le mettre en condrieu !!!).

Yo nous confirme qu'il a entendu des choses très pertinentes dans tous nos échanges, dont surtout la remarque de Titou « je sens rien !!! ».

Désolé mon Titou, mais plus je relis mes notes, et plus je m'aperçois que c'est ta soirée !!!!

Petit point après ce set sur les 2 blancs, les participants se positionnent...

Vins	1 ^{er} blanc	2 ^e Blanc
Aurél	Chateauneuf	Condrieu
Babas	St Jo	St Jo
Titou	St Jo	St Jo (10 ans d'écart)
Max	St Jo	St Jo
Greg	St Jo	Condrieu (10 ans d'écart)
Seb	Condrieu	Condrieu
Tof	Chateauneuf	Condrieu

Résultat des courses : le premier est un Châteauneuf du pape Vieux donjon 2016, et le second est un Condrieu Les Eguets 2013 de chez Gerin.

Pour précision, le Condrieu 2013 de chez Gerin est le premier millésime produit par la maison sur cette appellation... et une seule remarque générale : Putain qu'ils sont bons !!!

2 remarques à noter : Aurél et N°1 ont été parfaits sur leur analyse, leur sens du raisonnement, et font un sans faute sur ce premier round (oui, j'en rajoute mais je vous emmerde, n'est-ce pas Aurél ?...)

Autre remarque, Seb en positionnant le 2^e flacon en Condrieu l'a positionné chez Gerin... Bravo !

L'entrée se finalise sur ces 2 belles bouteilles, qui ont accompagné une bonne soupe aux choux réalisée par notre Chef Monsieur Yo...

Je déconne, ton velouté de Potimarron était sublime !

Nous passons donc aux rouges, et entamons ce 3^e vin avec un nez terreux, grillotte.

Les premiers ressentis l'éloignent très rapidement de bordeaux, mais après ?...

Bourgogne ? Châteauneuf ? ça pinote ou ça pinote pas ?

Des effluves de champignons, de cuir et de café viennent se réveiller au 2nd nez.

Bas et Aurél le mettent en cote rôtie.

N°1 n'a pas d'épices pour le situer dans cette région chère à notre hôte.

Greg, Seb et Max le mettent en Bourgogne.

Seul petite remarque négative pour Yo, les vins sont un peu frais...

Il les a stockés dans sa chambre, et il est vrai que depuis quelques mois, sa méthode de rafraîchir son lit pour réchauffer corporellement les passantes, a l'air de porter ses fruits...

Mais est-ce une bonne option pour les vins ? Surtout dans notre cercle où les gorgées sont rapides et le coup de coude virulent...

Il paraît peut-être un peu jeune pour certains (gras dans le verre)... mais un point commun pour tous :

C'est très grand et parfaitement équilibré !

Une très belle maison !

Titou et Tof sortent de Bourgogne et le positionnent en Rhône.

Il peut être puissant comme un Pommard ou un Corton, mais la finesse d'un Clos des Papes est aussi envisageable...

Le 4^e vin est lacté, sanguin.

Difficile de le mettre en Bourgogne (en comparaison au 3^e pour beaucoup...)



Le nez est poivre, cacao. La bouche est chocolat, lactée.

Au delà d'une puissance atténuée mais laissant transparaître une dentelle, un point fort ressort pour tous : C'est sublime !!!

Le positionnement est difficile car il respire de ce flacon une élégance et une finesse qui se retrouve dans toutes les régions... chez les grandes maisons !!!

Le lacté oriente certains sur un bordeaux rive droite... quelques épices emmènent certains sur un cote rôtie, d'autres le voient sur une Châteauneuf apaisé...

Ce n'est pas comme si on avait bu ce flacon et ce millésime au moins 5 fois au sein du cercle (dont la dernière remonte à 3 semaines chez Tof !!!!)

Vins	1 ^{er} rouge	2 ^e rouge
Aurél	Châteauneuf	Châteauneuf
Babas	Cote rôtie	Cote rôtie
Titou	Châteauneuf Clos des papes	Cote rôtie
Max	Bourgogne	Bordeaux Rive droite
Greg	Bourgogne Cote de nuit	Bordeaux Rive droite
Seb	Bourgogne Gevrey	Châteauneuf vieux donjon
Tof	Châteauneuf Clos des papes	Cote rôtie

Rappelons que le fil rouge est facile à trouver !!!

Merci mon Yo !

Résultat : le 3^e est bel et bien un bourgogne et Bravo à Seb, c'est un Gevrey chambertin 2009 Les Goulots de chez Michel Magnien. Le 4^e est cette « sal... » de Landonne 2004 de chez Gerin !

Mais quel plaisir nous fait Yo ce soir... un régal !

Que les amateurs de sprint se conservent... nous ne sommes qu'à la 4^e bouteille ! Il reste 5 flacons !

Le 5^e présente un nez cabernet... Rive gauche ?

Jeune, un peu asséchant. Du graffite et du poivron pour Titou (même si il sent rien !)

2009 ou 2010 pour Titou (Il faut absolument que je note cette info sinon il va me découper...)... ça valait le coup !

A titre perso, je le vois bien en Pontet Canet car il est à la fois parfaitement structuré mais laisse une belle finesse se pressentir (malgré peut être une jeunesse d'ouverture... A voir tout à l'heure !)



Le 6^e est lacté à mort !!! très chocolat.

Pour Greg, c'est une rive droite bordelaise entre 2013 et 2014.

Plutôt 2010 pour Seb et Titou.

(Titou qui passe de Gimel à Rive droite en un salto de Portable...)



Max le met aussi en Rive droite (et le précédent en rive gauche) mais les trouve tous les 2 trop jeunes.

Aurélien, beaucoup moins fan sur ces 2 flacons, suit le mouvement pour les caler en Bordeaux. Babas fait de même, étant donné que ce n'est pas sa région favorite et qu'il n'a pas de grand émoi sur ces 2 verres...

Je tiens juste à préciser que la blanquette de veaux que Yo nous sert avec ces magnifiques flacons est juste dingouissime et que Monsieur Paul était sûrement un peu sur Meudon ce soir...

Vins	1 ^{er} rouge	2 ^e rouge
Aurél	Bordeaux Rive gauche	Bordeaux rive droite
Babas	Bordeaux Rive gauche	Bordeaux rive droite
Titou	Bordeaux RG Cos 2012	Bordeaux RD Clos fourtet 10
Max	Bordeaux RG Cos 2012	Bordeaux Rive droite
Greg	Bordeaux RG Saint julien 07	Bordeaux Rive droite 13/14
Seb	Bordeaux RG 2012	Bordeaux RD Clos fourtet 10
Tof	Bordeaux RG Pontet Canet	Bordeaux RD Clos fourtet

Le premier est donc un Lynch Bages 2008.

Le second un Pontet Canet 2008, mais pour tous ceux qui ont senti le lacté, sachez que la composition du pontet Canet est de 58% de Cabernet Sauvignon et 42% de Merlot !

Le thème de la soirée commence à lancer des échanges au sein du groupe étant donné les flacons déjà découverts !!!!

Les maisons visitées lors de nos voyages...

Certains font la gueules, car ayant intégré le cercle depuis peu, n'ont pas l'historique mais bon...

Est-ce une bonne piste ? pour l'instant ça colle !!!

Mes notes font état d'un échange fort intéressant que je m'empresse de vous relater :

Titou : Les bonbons croix bleue, ça te sauve la vie...

Babas : oui, si tu sucés le gendarme en même temps !

Ça valait le coup d'être relaté, n'est-ce pas ?

Le 7^e vin a un nez purement cote rôtie !

De belles épices, un poivre...

Le tout validé en bouche par ces arômes bien typiques de la région avec un chocolat en fond de bouche bien agréable...

Personne ne dérive de cette région, le ressenti est unanime mais quelle est la maison ?

Aurél, Max et Titou le mettent sur Ampuis (2008, 2009 ?)

Mais Titou revient sur son positionnement, car n'ayant pas de



vanille, on ne peut pas être chez Guigal... (Pas con comme remarque).

Le thème reprend le dessus...

Quelles sont les maisons que l'on a visitées ?

Gerin, Guigal,...

Pas Vidal fleury quand même !!!!

Lafoy ? Et OUI, c'est un Rozier 2012 de chez Jocelyne et Yves

Lafoy !!!

Quelle belle découverte lors de ce voyage !

Le 8^e nous perd un peu, surtout concernant le thème toujours non révélé par Yo... mais probablement trouvé par l'assemblée.

Le nez est grillotte, cuit, c'est un vin de soleil !

Le pruneau est aussi bien présent !

On a du mal à le mettre en châteauneuf (étant donné nos voyages) et on le mettrait plus en Provence ou en Languedoc sur un grand vin !

Yo rend les armes et nous dévoile un Trevallon 2003 en précisant sont thème exacte :



Ces Vins achetés au cours de week-ends mémoriaux...

Bravo mon Yo, quelle soirée !!! Quel menu et quelle carte des vins !!!!

Un grand moment comme on aime les partager tous ensemble...

Comme disait Brassens, La suite serait délectable, malheureusement, je ne peux, pas la dire, et c'est regrettable, ça nous aurait fait rire un peu...

Car Yo nous a sortis 2 bouteilles complémentaires pour accompagner des crèmes chocolat faites maison ; à savoir :

Un Bourgueil 1976 du domaine des Chesnaies.

Malgré un nez intéressant, Dominique Metzger aurait été présent, il nous aurait rappelé le bon souvenir de Jeanne Moreau (Tu sais ce qu'elle a été mais tu n'oses pas lui dire ce qu'elle est devenue)

Mais enfin pour un Bourgueil 76, c'est pas si mal !

Enfin pour conclure, un petit bonbon, simple mais très agréable.

Sur le fruit , la fraîcheur, la grenache : un cote de Roussillon Les sorcières 2016 du Clos des Fées

Encore Bravo mon Yo pour cette grande soirée, pas de pression pour Greg qui nous reçoit le mois prochain...

Dernière question : Aurélien, le compte rendu de la soirée précédente, il arrive en pirogue ?





Par contre, il est temps d'aller se coucher !!!!

