

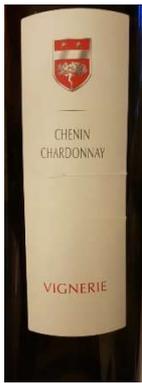


## Compte-rendu soirée Titou – 09 2018

Nous voilà partis pour la 10<sup>ème</sup> saison de Bacchus, c'est avec une excitation certaine que nous nous retrouvons chez Titou. De retour d'un été qui fût désaltérant, très bon et surtout très chaud, nous découvrons nos 2 guests de la soirée : notre légendaire Momo et notre petit Grégory. Néné fait son grand retour d'Annecy au sein du cercle, bien que nous soyons tous contents de le voir (de le découvrir pour ma part), il n'a pas l'air ravi d'avoir retrouvé notre bonne vieille région d'Île de France 😊

Tout le monde est bien à l'heure, les bonnes résolutions de la rentrée sont de mises ou bien la soif qui nous réunit comme toujours.

On s'installe dans le salon pendant que Titou nous explique ses problèmes d'éclairage : un volet est cassé et son père a abimé le miroir en posant un niveau à bulle (toujours pas compris le rapport entre allumer une lumière et l'histoire du miroir), la soirée s'annonce bien.



Pour la première bouteille de l'apéro, on se fait la bouche sur un Loire Vin de France très gourmand (à 3,2€ HT c'est bluffant), un assemblage de 80% Chenin et 20% Chardonnay.



On enchaîne sur un deuxième blanc mais cette fois, après plusieurs hésitations, n'est pas de France. Pendant que Maxime ne sait pas trop où on est, nous penchons tous pour un vin d'Afrique du Sud, c'est le fameux Elephant Hill : un Chardonnay 2015 de Nouvelle Zélande.



Et une petite troisième pour faire patienter les arrivées tardives et les assoiffés, Seb se lance : si ce n'est pas un Chardonnay, je me coupe une couille !!! Grégory lui répond aussitôt qu'il n'y a pas un grain de Chardonnay dedans, c'est un Languedoc de chez Puech Haut, cuvée Tête de Bélier mixant Roussanne, Marsanne, Viognier et Grenache blanc.

Nous terminons l'apéro pendant que Titou constate qu'il n'a pris que 4 baguettes et qu'on vient déjà d'en manger 2, petit carton jaune surtout venant de Titou 😊

## Thème : Soirée « De Montille »

Nous voilà bien lancés après ces amuses bouches, les derniers arrivent, on peut enfin commencer la soirée.

### Annnonce du thème : Soirée de Montille contre ses concurrents et le tout en 2008 !!!

Le but de la soirée étant de :

- Trouver la bonne bouteille à l'aveugle sur les 2 ;
- Trouver le différentiel de prix entre les 2.

### 1<sup>er</sup> Match : Beaune 1<sup>er</sup> cru « Les Aigrots » Domaine De Montille VS Beaune 1<sup>er</sup> cru « Clos des mouches » Domaine Chanson



Sur une entrée préparée avec soin et délicatesse par notre Titou accompagné de Momo, nous attaquons par 2 Beaune 1er cru. Bravo pour cette entrée qui est selon moi, la meilleure entrée qu'on a pu déguster au sein du cercle. Mais revenons à nos moutons, c'est une soirée Vin mais je salue sincèrement Titou pour sa cuisine.

PS : il manque du pain dès l'entrée comme annoncé précédemment mais Titou s'empresse de manger le crouton sous notre nez.

Au nez, nous avons des fleurs et surtout un côté très minéral, les 2 vins sont bien évolués avec de la complexité. Le millésime 2008 a subi des rendements faibles mais c'est pour les critiques une très belle surprise : « un millésime très bourguignon avec des arômes issus d'une maturation tardive ». Pour Yo, le clos des mouches c'est De Montille...



### Résultats :

Qui	1 <sup>er</sup> Vin	2 <sup>nd</sup> vin	Différentiel Prix
Yo	Aigrots	Clos des mouches	20€ de plus le 1 <sup>er</sup>
Tof	Aigrots	Clos des mouches	Prix = 80€
Seb	Aigrots	Clos des mouches	+ cher le 1 <sup>er</sup>
Grégory	Aigrots	Clos des mouches	45€ le 1 <sup>er</sup> - 90€ le 2 <sup>nd</sup>
Aurel	Pas arrivé	Pas arrivé	Pas arrivé
Néné	Aigrots	Clos des mouches	+ cher le 1 <sup>er</sup>
Maxou	Aigrots	Clos des mouches	60€ le 1 <sup>er</sup> - 80€ le 2 <sup>nd</sup>
Momo	Aigrots	Clos des mouches	Ne se prononce pas
Wam	Aigrots	Clos des mouches	+ cher le 2 <sup>nd</sup>
<b>Résultat</b>	<b>Aigrots</b>	<b>Clos des mouches</b>	<b>45€ le 1<sup>er</sup> - 90€ le 2<sup>nd</sup></b>

La différence de prix, du simple au double entre De Montille et Chanson, donne la main au Beaune de De Montille.

2<sup>ème</sup> Match : Volnay 2008 Domaine Decelle Villa VS Volnay 1er Cru 2008 « En Champans » Domaine De Montille VS Volnay 1er Cru 2008 « Clos des Ducs » Domaine Marquis D'Angerville



C'est l'heure du plat, service de viande, on nous demande la cuisson, c'est royal, on se croirait au resto, j'ai même le droit au bleu mais chaud (parfaitement exécuté).

Cette fois, le match est sur 3 bouteilles de Volnay, c'est de la haute voltige, perso je suis fan du 1<sup>er</sup>. A gauche c'est plus terreux selon Max, en effet plus typique de ce qu'on attend d'un Volnay. Pour le 3<sup>ème</sup>, il est temps de le boire. Pendant ce temps, Aurel est rappelé à l'ordre par son travail et nous fait faux bond pour cette triptyque.

**Résultats :**

Qui	Classement	Différentiel Prix
Yo	3 / 2 / 1	50€ le 1 <sup>er</sup> , 60 le 2 <sup>nd</sup> , 90 le 3 <sup>ème</sup>
Tof	2 / 3 / 1	50€ le 1 <sup>er</sup> , 80€ les 2 autres
Seb	3 / 2 / 1	Le + cher est le 3 <sup>ème</sup>
Grégory	3 / 1 / 2	50€ le 1 <sup>er</sup> , 2 autres 35-40€
Aurel	2 / 3 / 1	Parti en conf call
Néné	3 / 1 / 2	Le + cher est le 3 <sup>ème</sup> , puis le 2 <sup>ème</sup> puis le 1 <sup>er</sup> .
Maxou	3 / 1 / 2	80€ le 1 <sup>er</sup> , 70€ le 2 <sup>nd</sup> , 110€ le 3 <sup>ème</sup>
Momo	3 / 2 / 1	Met le double des autres sur le 3 <sup>ème</sup>
Wam	2 / 3 / 1	+ cher le 2 <sup>nd</sup>
Titou	3 / 2 / 1	N/A
<b>Résultat</b>	<b>N/A</b>	<b>35€ le 1<sup>er</sup> - 85€ le 2<sup>nd</sup> - 185€ le 3<sup>ème</sup> !!!</b>

Tout le monde préfère le 3<sup>ème</sup> (le + cher) sauf Tof, Aurel & moi qui avons notre cœur qui bascule sur le 2<sup>nd</sup> (De Montille). La différence de prix entre le 2<sup>nd</sup> et le 3<sup>ème</sup> n'est clairement pas justifié pour ma part bien que Momo soit prêt à mettre plus du double sur la 3<sup>ème</sup> versus les 2 autres. Sans déconner, 185€ pour un Volnay il ne faut pas abuser quand même...

3<sup>ème</sup> Match : Pommard 1er Cru 2008 « les Pézerolles » Domaine De Montille VS Pommard 1er Cru « les Fremiers » Domaine Jean Marc Bouley



On termine la soirée en beauté avec 2 pépites. L'alcool jouant, on hésite à se prononcer entre les 2 domaines mais on y arrive tout de même une fois de plus avec brio.

On a un nez légèrement terreux de nouveau, de la groseille, un peu de prune et de la violette. On a une belle longueur en fin de bouche avec des tannins souples qui nous font saliver.

Une belle expression du Pommard (de nouveau typique pour moi) qui confirme notre envie de boire encore plus de ce domaine.



**Résultats :**

Qui	1 <sup>er</sup> Vin	2 <sup>nd</sup> vin	Différentiel Prix
Yo	Les Pézerolles	Les Fremiers	70€ le 1 <sup>er</sup> - 50€ le 2 <sup>nd</sup>
Tof	Les Pézerolles	Les Fremiers	60€ le 1 <sup>er</sup> - 90€ le 2 <sup>nd</sup>
Seb	Les Fremiers	Les Pézerolles	60€ sur les 2
Grégory	Les Pézerolles	Les Fremiers	45€ le 1 <sup>er</sup> - 75€ le 2 <sup>nd</sup>
Aurel	Parti en conf call	Parti en conf call	Parti en conf call
Néné	Les Pézerolles	Les Fremiers	+ cher le 1 <sup>er</sup>
Maxou	Les Pézerolles	Les Fremiers	60€ le 1 <sup>er</sup> - 80€ le 2 <sup>nd</sup>
Momo	Les Fremiers	Les Pézerolles	Ne se prononce pas
Wam	Les Pézerolles	Les Fremiers	60€ le 1 <sup>er</sup> - 40€ le 2 <sup>nd</sup>
<b>Résultat</b>	<b>Les Pézerolles</b>	<b>Les Fremiers</b>	<b>80€ le 1<sup>er</sup> - 80€ le 2<sup>nd</sup></b>

Quasiment tout le monde a bien reconnu De Montille en 1<sup>er</sup>, sauf notre Seb et notre guest spéciale Momo, à croire que nous commençons à avoir l'habitude de boire du De Montille !!! (non je déconne, je crois bien que c'était la 2<sup>nd</sup>e fois que j'en buvais et n'ai hélas aucune cave de ce merveilleux domaine dans ma cave).

## Dernière bouteille hors thème à l'aveugle

On chahute sur une dernière bouteille à l'aveugle (eh oui on n'avait pas encore assez bu).

On est à peu près tous raccord déjà sur la Région, on est tous sur Bordeaux y compris Julie qui nous a rejoint pour boire qq coups à la fin, seuls Néné & Momo sont perdus et ne se prononcent pas (c'est peut-être l'âge qui joue en plus du coup dans le nez ☺).

Les spécialistes du Bordeaux (aka Seb et Tof) sont sur la rive droite en Pommerol et nous autres nous trouvons sur l'autre rive, BINGO c'est un Smith Haut Lafitte (Rive Gauche).



### Résultats :

Qui	Quoi
Yo	Bordeaux Rive Gauche / Pape Clément / 2008
Seb	Bordeaux Rive Droite / Pommerol / La conseillante / 2010
Tof	Bordeaux Rive Droite / Pommerol / La conseillante / 2011/2012
Aurél	Bordeaux Rive Gauche
Maxou	Bordeaux Pessac Rive Gauche / 2015
Néné	Perdu
Momo	Perdu
Julie	Bordeaux
<b>Final</b>	Château Smith Haut Lafitte

## Conclusion



Une soirée au top du top sur un des plus domaines bourguignons et en cerise sur le gâteau c'est une propriété en biodynamie ☺

Un grand mega bravo à Titou (et aussi Momo pour l'aide en cuisine) !!!