

COMPTE RENDU DE SOIREE

Chez Max

Jeudi 10 Janvier 2019

Scribe : Christophe

Les Grands Crus de Gevrey-Chambertin

Quelle tristesse... Les années se suivent et se ressemblent !

En reprenant mon compte rendu de l'année dernière sur Yo pour avoir une trame (il serait bon de faire un modèle d'ailleurs !!! Babas, tu t'en occupes ?), celui-ci commençait comme cela :

« 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 !!! »

Nous sommes en 2019 (Bonne année mes petits foies de veaux !) et j'introduirai ce nouveau compte rendu de la sorte :

C'est la crise en France, il y a plein de gilets jaunes partout !!! La connerie déborde et c'est le bordel sur les routes... même si la rhinopharyngite de Titou 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 de cons, c'est hors sujet pour nos soirées amicales, nous sommes déjà bien nombreux ! Putain, j'ai soif !!! »

Max ayant annoncé qu'il nous recevrait à 20h30, c'est bien sur à 20h10 que se sont pointés les frangins Ramé, assoiffés comme jamais, étant donné qu'ils n'ont rien bu pendant les fêtes de fin d'année... Accompagné d'Aurel que nous avons retrouvé sur le pas de la porte, nous avons longuement hésité à prendre l'ascenseur parisien de 0,25m2 qui dessert, très intelligemment, les demi-paliers !

A notre arrivée, Elise nous ouvre et retourne dans la cuisine... Max est sur le canapé avec un bouquin !! Jusque là, tout est normal !

Première découverte en déposant les manteaux dans les chambres, la guest surprise Wawa a déjà investi les lieux. Bonne nouvelle, nous sommes entre amateurs ce soir !

Bas et Mick (2nd guest, mais lui novice...) arrivent par la suite.

Néné passe le pas de la porte à 20h30 précise, en bon militaire éduqué qu'il est.

3^e guest me direz-vous ?

Non, Néné est un membre de passage qui préfère le Jaquinot au Yquem 1996... Les choix de chacun se respectent !

En attendant les retardataires, Max nous débouche un traditionnel champagne Jaquinot, mais cette fois-ci en Blanc de Noir (1^{ère} fois je pense). S'additionne à cela un pot de rilette fait par la Baronne (que l'on embrasse et qu'on remercie !)

Arrivent Yo, puis Nag et Titou qui auront à peine le temps de récupérer un verre de ce premier breuvage, tellement les gosiers de tous étaient secs et demandeurs !

Nous sommes donc tous prêts et motivés pour découvrir la soirée que Max nous a concocté. Il commence par une bouteille à l'aveugle hors thème (ça commence bien !) pour nous chauffer le palais. Il est beurré au nez, avec une légère pointe d'anis. En bouche il est gras, tendu, citronné, avec une belle tension et une légère acidité.

Max nous fait une première annonce, nous serons Français à 100% ce soir.

Titou le mettrait en Condrieu, Tof et Yo en Rhône, mais plutôt sur du Saint Jo, bref avec une préférence Viognier. Seb et Aurel s'orienteraient sur du Chenin. Bas, Yo et Nag le mettent en Chardonnay.

C'est un magnifique Puligny Montrachet 2013 du domaine Bohrmann, belle découverte pour tous.

Beaucoup demande à le revoir dans 3,4 ans...

Après un petit quiz, via un jeu sur le vin reçu par Max, ou on peut se vanter de ne pas être trop mauvais, notre hôte se lance et nous présente sa soirée :

Un thème simple, qui revient à la base de notre amour pour le vin : le TERROIR !

« On prend un seul et même terroir, et on le travaille... »

Analysons son propos et reprenons la définition du mot "terroir" :

Il recouvre le sens de territoire, contrée, étendue de terre assez limitée, considérée du point de vue de ses qualités ou de ses aptitudes agricoles.

Les regards se croisent et certaines mauvaises langues commencent à imaginer une soirée Moulis, entre-deux mers, ou côte de bourg.

Le choix est large, il y en a une bonne centaine en France.

Mais Max, à défaut de faire des soirées Labouré Roi atypiques, sait aussi créer la surprise et nous sortir des thèmes qui marquent les souvenirs du Cercle. (A bien y réfléchir, dans les 2 sens...) Sa dernière soirée sur *les Vins fétiches du Cercle* est un magnifique souvenir ou son travail, sa patience à récupérer les vins préférés de chacun au fil du temps, nous a démontré qu'il pouvait nous surprendre !

Ce soir, il nous précise que c'est sa 10^e soirée (et oui, le cercle est dans sa 10^e saison !!!!) et qu'il ne voulait pas se trouver !



Nous sommes tous en alerte, la truffe à l'affût et la langue pendante...
C'est sur le terroir de GEVREY CHAMBERTIN que s'est arrêté son choix !
Mais pour ne pas fausser les comparaisons et le travail sur ce territoire, il a choisi de nous faire comparer 8 Grands Crus, sur les 9 que compte cette appellation de Bourgogne.
(C'est con, j'aurais préféré faire une comparaison de vins village mais bon...)

Magnifique !!!! La soirée s'annonce en effet sublime...

Tout d'abord, à nous de retrouver les 9 grands crus de Bourgogne.
Rendons à César ce qui est à César... La culture de Titou sur le vin est très poussée, n'oublions pas qu'il est depuis 2018 diplômé !
Mes notes approximatives ne confirment pas le sans-faute, mais de mémoire, il a aidé fortement le cercle à trouver au moins 8 des 9 grands Crus, à savoir :

- Chambertin
- Chambertin Clos de Bèze
- Chapelle-Chambertin
- Charmes-Chambertin
- Griottes-Chambertin
- Latricières-Chambertin
- Mazis-Chambertin
- Mazoyères-Chambertin
- Ruchottes-Chambertin

Ce soir pas de Ruchottes ! Et pourquoi ? C'est con la soirée aurait pu être belle...

Peu importe, on va essayer de trouver les 8 flacons annoncés à l'aveugle.
Vaste programme, beaucoup autour de la table n'ont pas bu la moitié des appellations annoncées.
Max nous précise que le véritable but est de leurs trouver des dominantes communes, des liens, un ADN, qui pourraient nous donner des armes pour « résumer » ce terroir.
Encore une fois, Vaste programme !
Tu veux un résumé : C'est très bon, c'est grand (ba oui, c'est du grand cru), c'est un super kif... mais arrêtons de parler, et prenons nos verres !

Nous viens alors à tous une question : C'est quoi ces verres à dent mon Néné ? Tu t'es cru en Division d'Honneur ici ?



1^{er} Vin : Latricières-Chambertin 2009 de chez ARNOUX-LACHAUX

Le nez est puissant, on a du fruit... de la cerise et de la grillotte.

En second nez, on a une pointe de lacté, une belle rondeur avec des arômes de violette.

Un léger disque à l'œil, en bouche il est chaud, noir avec un peu de boisé.

Premier impact : c'est grand !

Certains lui trouvent une acidité (de garde) mais on sent déjà une belle dentelle.

Il a une magnifique fraîcheur pour n°1, il manque un peu de largeur en bouche pour Titou, toujours critique.

« Quelle longueur ! » pour Aurel et Tof.

Une divergence s'installe entre la préférence du nez ou de la bouche... Les discussions vont bon train. C'est tout simplement « grand » !

Bas et Titou le mettent en Latricières, Mick en Charmes, Tof en Mazis, RAS pour les autres.

2012 pour Nag ; 8 pour Titou, Mick, Yo et Bas ; 9 pour Seb et Tof.

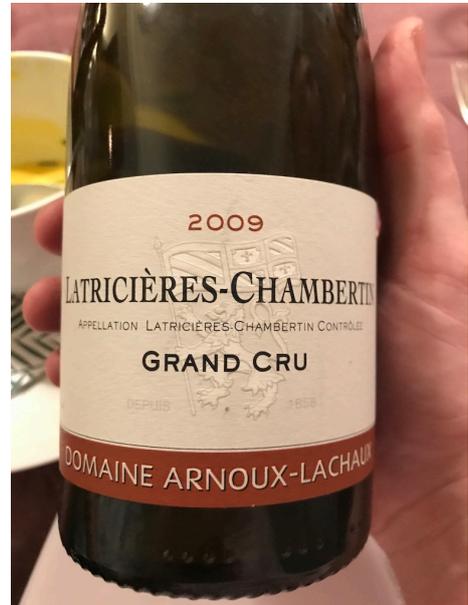
Le résultat tombe. Tout le monde fait mine d'avoir hésité, où confirme son coup de cul... Les choses sont sûres, c'est extrêmement difficile comme jeu.

Mais ne boudons pas notre plaisir, Bas et Titou on mis dans le mille sur l'appellation, et Seb et le scribe sur le millésime.

Notre hôte nous précise qu'il commence pas celui-ci car 2009 est l'année de la création du cercle !

S'ajoute à tout cela un velouté de Potiron avec Corian et Ciboulette...

BRAVO, quel show !



2^e Vin : Chambertin-Clos de Bèze 2007 de chez Frédéric MAGNIEN

Le nez est fortement poivré, et terreux.

Il y a de la fraise pour Aurél partagé par beaucoup, avec un magnifique équilibre pour Yo.

Il montre toute sa puissance.

Le disque est aussi prononcé... En bouche c'est un régal !

Il est parfaitement ON TEMPO pour Seb, Mick et Nag.

Il est raccord entre le nez et la bouche pour Néné, et pour une fois, le propos de Néné n'est pas si con...

Titou parle au nom de tous : « tu nous régales mon Max ! »

Yo parle au nom de tous : « Moins sur la Musique d'ambiance... »

On sent, en dégustant cette 2^e bouteille du thème, que tous autour de la table, sommes concentrés, sous pression... Ce n'est pas tous les jours qu'on déguste un enchaînement de 8 grands crus, et on sent que chacun ne veut pas perdre la moindre miette, le moindre détail...

Le tour de table commence :

8 pour Aurel, Nag, Titou et Néné

5 pour Seb, 10 pour Mick, 7 pour Tof et Yo, 4 pour Nas et 7 pour Wawa.

Chapelle pour Titou, Clos de Beze pour Seb, Mazie pour Bas, les autres ont du mal à choisir...

La découverte de la bouteille nous ravie, d'une par l'appellation, mais aussi par la maison très connue du cercle, même si nous avons beaucoup plus de références du père dans nos caves... Le fils (qui a repris la vinification globale des 2 maisons – Michel et Frédéric) gagne à être découvert et redécouvert sous son propre prénom !!!

La question de Max fuse : Point commun entre les 2 flacons ?

C'est bon, c'est grand... Côté terreux, épices et fruit qui ressort un peu !



3^e Vin : Chapelle-Chambertin 2006 de chez Louis JADOT

Le nez est terreux, avec des arômes de sous-bois.

Au 2^e nez, il est sent l'alcool, la glue... Il est vif et jeune

Un gros potentiel annoncé à voir dans 10 ans pour beaucoup autour de la table.

Ça tombe un peu en bouche pour Néné et Nag, contredits par Aurel et Tof.

Ça ne tombe pas en bouche, l'alcool prend le dessus, mais si on creuse un peu, si on le laisse se détendre, une très belle longueur se présente.

Les saveurs de fraise et de sous-bois sont rappelées par certains...

2008 pour Titou, 9 pour Yo, 10 pour Bas et Mick, 11 pour Seb et Néné, 12 pour Aurel, Tof et Wawa et 13 pour Nag. Et bien non, c'est un 2006, le plus vieux des 3 vins bus pour l'instant.

On est tous sur le cul... d'un autre côté, c'est un grand cru, il peut être encore bien jeune à 13 ans !!!

Mazie pour Seb, Bas Tof et Aurel ; Chapelle pour Titou et Grillotte Pour Mick.

La découverte de l'étiquette laisse quelques sourires à certains... La maison Jadot est connue par son activité de négoce, et sa palette très large de vente sur la région de Bourgogne.

Allez faire un saut sur leur site, vous verrez les 219 étiquettes qu'ils présentent à la vente... ça représente quelques bouteilles !

Cependant, il est présent sur 26 appellations grands crus (blanc et rouge confondus) ce qui n'est pas rien !



Avec tout ça, le chef nous propose de la joue de bœuf dans son jus avec sa patate douce...
Un délice !

4^e Vin : Chambertin 2006 de chez Louis LATOUR

Au nez, on sent la fraise des bois, avec un léger kirsch. Des effluves de sous-bois et de feuilles mouillées viennent compléter une puissance maîtrisée.

En bouche, quelle finesse et quelle longueur !

Il y a des moments où nous parlons beaucoup (très souvent... trop souvent ?) et d'autres où le vin parle de lui-même...

Sur celui-ci, nous sommes tous restés sages et contemplatifs...

Ma seule note résume l'instant : « Un ange passe... »

2000 pour Nag, 2001 pour Mick et Aurél, 2002 pour Néné, 2004 pour Y, 2005 pour Wawa, 2006 pour Seb et Titou et 2008 pour Bas et Tof.

Grillotte pour Aurel Mick Bas et Nag

Mazie pour les autres.

Et bien non, le Chambertin 2006 de chez Latour restera un grand moment de la soirée !



On est à la moitié d'une belle soirée PEL chez Balkany pendant que les gilets jaunes bloquent le rond-point de Gif sur Yvette... QUE DEMANDE LE PEUPLE !!!!

Euh, non, on s'en cogne de ce que demande le peuple... Ramène une quille mon Max !

5^e Vin : Griotte-Chambertin 2006 de chez Louis JADOT

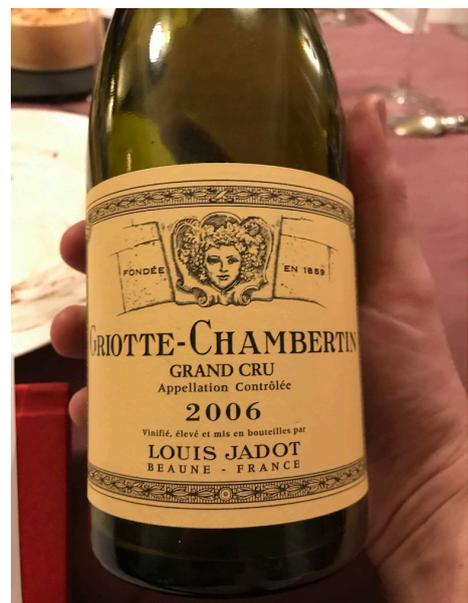
Au nez, la fraise des bois est bien là (point commun ?).
La poussière, la terre et les épices fusent dans nos différents échanges...

Le nez est très flatteur mais la bouche sera-t-elle à sa hauteur ?

Les propos sont un peu durs, mais il faut dire que le Chambertin est encore dans les mémoires de tous et qu'il est difficile ce soir pour n'importe quelle étiquette de passer derrière.

Après un peu de concentration et de recentrage, la bouche est parfaitement équilibrée avec une très belle longueur. C'est un grand vin qui mérite les éloges...

A titre personnel, il serait bon de le déguster à un autre moment, pour qu'il s'exprime par lui-même et qu'il ne



subisse pas la comparaison avec le précédent.

Nous sommes entre 2003 et 2008 pour beaucoup, mais au fond du fond, on s'en cogne un peu... Nous ne sommes pas Robert Parker et nous n'avons pas bu les 15 derniers millésimes de ce grand cru spécifique de Gevrey, surtout sur telle ou telle maison !

Arrêtons les branlettes intellectuelles et les pseudos « j'ai été bon » !

On va noter quand même que Sébastien a trouvé 2006, et que depuis le début de la soirée, il a une chance de c...

Arrêtons là ces concours de quequettes, Max nous a orienté sur un autre thème beaucoup plus complexe, mais intéressant : Leurs points communs !

Yo tient d'ailleurs à préciser que la playlist musicale de la soirée aurait pu être adaptée au niveau des flacons ouverts, car là, Max la vérité tu nous déçoit (et c'est un Ramé qui dit ça...)!!!

Pour résumer, ce Griotte-Chambertin nous réconcilie tous avec la Maison Louis JADOT et la déception pour certains du chapelle.

6^e Vin : Charmes-Chambertin 2006 de chez Michel MAGNIEN

Le nez est très café, torréfié ! Découle aussi du bois qui nous déstabilise tous un peu, car la question posée par Bas est bonne : A l'aveugle, vous le mettriez en Gevrey celui-là ?

AU 2^e nez, des senteurs de Terre et de Truffe viennent éblouir l'ensemble du groupe !

En bouche, une fraîcheur magnifique vient réveiller les papilles, malgré une pointe d'alcool et de bois.

Pas de Longueur pour Aurél et Titou.

Les propos sont un peu durs ! Le bois masque fortement une très belle longueur et une grande finesse. Manque d'équilibre ou est-il ouvert trop jeune ?

Max nous solutionnera la question quand il nous proposera exactement la même soirée pour les 20 ans du cercle !

L'étiquette révélée déçoit beaucoup d'entre nous. Nous connaissons bien la maison Michel Magnien, et à titre personnel, chaque fois que j'ai ouvert ce Charmes (et parfois en 2006), ça a été un grand plaisir !

Les discussions vont bon train, mais l'analyse est pourtant simple :

Ce Charmes chambertin de chez Michel Magnien est un grand vin et on l'a tous en souvenir lors d'un grand moment... mais ce soir, Max nous a préparé une soirée exceptionnelle (comme il le souhaitait pour fêter les 10 ans) et il n'y a pas grand chose à redire, le Charmes est en dessous !!!



7^e Vin : Mazie-Chambertin 2004 de chez Dominique LAURENT

Le 7^e vin est trouble dans le verre, avec un gros disque bien marqué.

Le nez est vieux, confit, fraise...

La fraise ressort aussi en bouche, avec beaucoup d'âge...

« Il est en déambulateur celui-là » nous dit Yo

Aurél propose un début de phrase mais il est vite arrêté « On n'avait pas dit que ça se boivait... »

Et oui, mon Aurél, ça arrive même aux meilleurs !

Je me permettrai (malgré ma vilaine peau...) de te redonner les coordonnées de mon plombier préféré, passionné d'orthographe et de grammaire, ami de Mauliert et de Jean Jacques Beycherels, (ce sont les cousins par alliance de Molière et de Louis-Nicolas Bescherelle)...

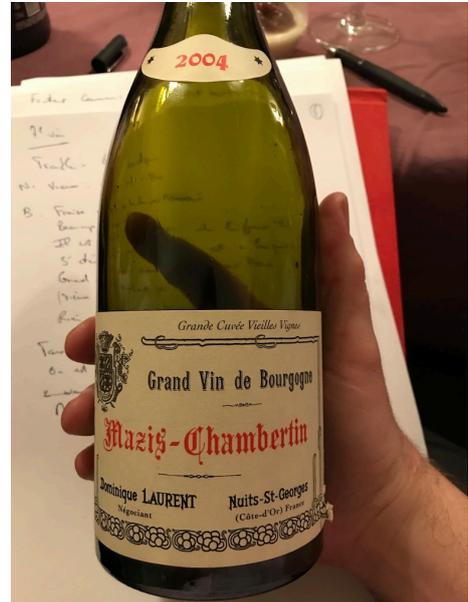
Pour revenir au vin, il s'éteint en bouche au final, mais une longueur dans la gorge nous rappelle ce qu'il a été...

Bas se lance sur une comparaison avec un vieux Bordeaux, mais les spécialistes de la région ne partagent pas du tout cela...

Tous le mettent avant 2000, on est pourtant en 2004 !

Est-ce du à une mauvaise conservation ? La bouteille pourrait venir de chez Redjo nous dit Max... ou est-ce le vin en lui-même ?

Une autre occasion future nous permettra peut être de répondre à cette question !



8^e Vin : Mazoyères-Chambertin 2004 de chez Henri PERROT-MINOT

Le nez est prometteur, animal, Fraise, épice.

Il est concentré et très parfumé...

L'attaque en bouche est claire, ferme !

Une légère déception est à notée sur le fond de bouche mais, nous sommes très pointilleux ce soir ! Rien d'exceptionnel, on s'est mis au niveau de la soirée qui est juste dingue...

On est entre 2004 et 2008.

Bravo à Yo et Seb pour l'année, encore une fois.

Sur le domaine, on est chez Henri Perrot-Minot, petit domaine pas très connu... Je déconne ! Très belle maison familiale réputée depuis 2 siècles. J'aime le résumé fait par la RVF sur ce domaine :

« Riches, denses, exubérants et intensément parfumés, les vins évoquent les plus belles réussites d'Henri Jayer. »



Et Bravo à tous pour la découverte de l'appellation !!!

Il n'en restait plus qu'une mais bon...

Le thème se clôture sur ce dernier flacon...

Les points communs sur les grands crus de Gevrey ne sont pas évidents à définir, si ce n'est :
Fraise des bois, épices (poivre), terreux...

Finesse, longueur et fraîcheur viennent compléter...

L'analyse est simple : pour vraiment comparer, il serait bon que le prochain organisateur (Aurél pour ne pas le nommer) face la même soirée, mais en Vosne-romanée par exemple...

Gagnons du temps, j'ai déjà en tête les 8 grands crus :

Echezeaux, Grands-Echezeaux, La-Grande-Rue, Romanée-Saint-Vivant, la Tâche, La Romanée, Richebourg et Romanée-Conti

Max, pour clôturer, nous a ouvert 2 bouteilles mystères pour à la fois rassurer les soiffards qui étaient en manque, et nous faire 2 clins d'œil à sa sauce :

Un poujeaux 2009, bouteille très appréciée de la famille schneider, sur le millésime de création du cercle ! Et Cuvée Papy 2016 de chez Montez, bouteille adoptée par l'ensemble du Cercle depuis notre découverte de la maison lors du voyage en côte rôtie.

Petite conclusion bien facile à faire suite à cette grande soirée :

Merci Max, tu nous as régalé ! Ta 10^e soirée restera mythique dans l'histoire du Cercle Bacchus, pour notre plus grand plaisir à tous !!!

