



Compte-rendu soirée Néné

« Je suis content d'être revenu » - jeudi 21 mars 2019

Le printemps vient de se déclarer, les gilets jaunes sont toujours de la partie, et le cercle Bacchus innove encore et toujours, avec Néné aux manettes. Alors pour fêter son retour, rien de tel qu'une bonne soirée découverte dans un lieu unique et Original : Le Secret Square !

Alain, le propriétaire des lieux, partagera notre table, et nous réservera quelques surprises.

20h30, inutile de vous dire que personne n'est en retard, ou presque, on notera juste que Titou sera le dernier à arriver, qu'Aurel est absent pour donner un « training » à Barcelone, et que Bas se dore la pilule à Oman.

La soirée commence donc à l'entrée avec le dépôt de nos affaires au vestiaire. Nous sommes jeudi, et le jeudi c'est.... Soirée blanche ! Joli thème, pour une fois que c'est simple et clair, y a même des illustrations.

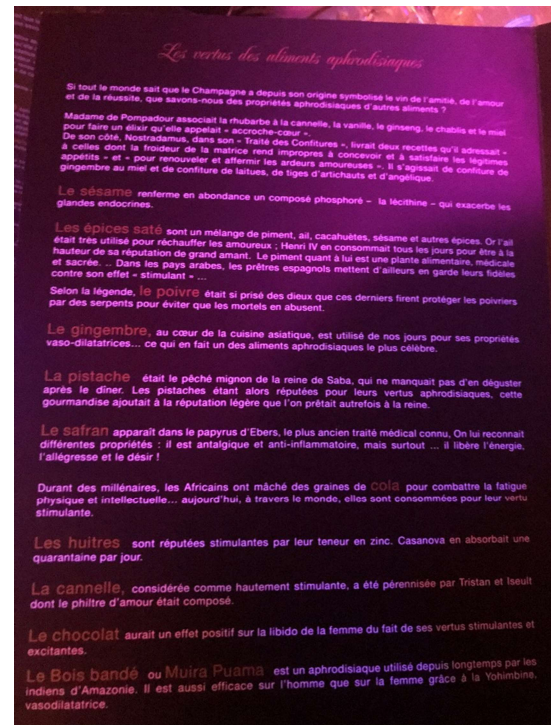
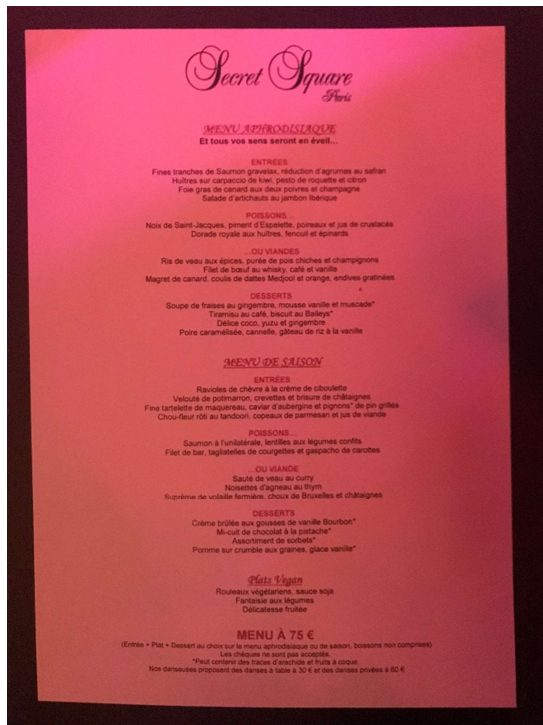


Nous descendons les escaliers avec Tof, Seb, Yo et Max, et retrouvons Alain, Néné et Antoine qui a fait le déplacement... on se demande pourquoi, « mais non, j'avais des rendez-vous pro », oui oui bien-sûr à d'autres.

Nous sommes donc accueillis au bar avec une belle bouteille de Champagne, quelques politesses, puis vient le temps de nous assoir à la table.


Néné nous explique le concept de la soirée, et annonce qu'il n'y a pas de thème, qu'il est juste content d'être là ce soir, et qu'il est donc descendu dans sa cave en prenant des étiquettes qui lui font plaisir, pour nous faire plaisir. Merci !

Alain nous explique le fonctionnement du menu, nous avons le choix, et nous précise quelque histoire autour des vertus aphrodisiaques de certains aliments



Nous avons soif, la première bouteille arrive, masquée.

Vin1 : détail du vin

	<p>Nez : Abricot pour Yo, du citron pour Seb, c'est un peu fumé, il y aussi de la poire pour Titou. Pour Seb ça sent la Doriane 2011, plutôt 2014 ou 2015 pour Tof.</p> <p>Bouche : Beaucoup de fraîcheur pour Antoine, beaucoup d'interrogation sur l'apaisement du vin (sans doute un effet de l'élevage long en barrique). Une légère acidité, mais un très bon équilibre.</p> <p>Bingo, c'est une Doriane mais de 2017 !!!</p>
--	---

Nous discutons des allocations Guigal, des chantiers de GTPR, d'enterrements de vie de garçon, bref c'est un peu le bordel !! Aussi de la politique, des GJ...

Alain : je suis très humble sur le vin. J'aime bien le Bordeaux, en ce moment j'adore « le château Ramage La Bâtisse ». Je ne sais pas si je pourrai faire la différence avec un Petrus.

Antoine : ba ouvre les 2 pour qu'on teste !

Alain : par contre je peux vous dire que je peux reconnaître si des seins sont vrais ou faux avant que la fille se déshabille

Titou : y a des salles pour fumer ?

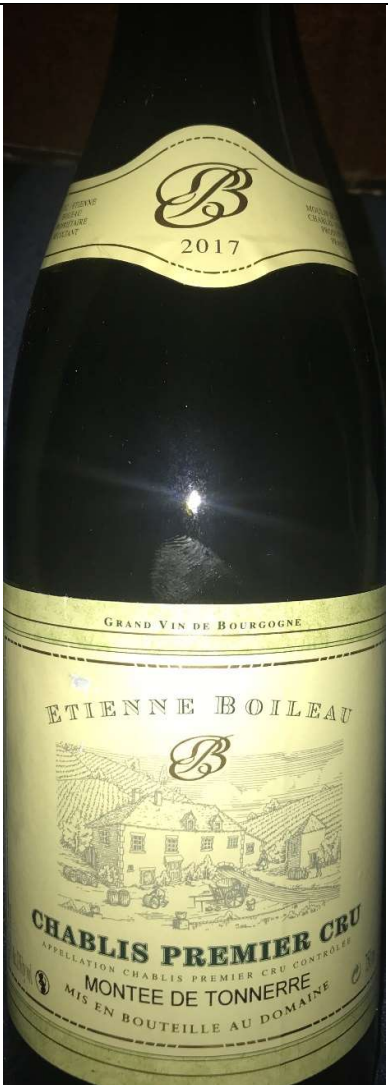
Néné : non ici, les salles ce n'est pas pour fumer

Alain : Je n'ai pas de salle ici, j'ai que des cochonnes

Je crois que la soirée est lancée, c'est la première bouteille, et on parle plus de ficelle que de vin, mais bon ce doit être l'effet du lieu....

Les entrées arrivent, c'est délicieux, mais on a toujours soif. Il est 21h30, encore 30 min avant que les filles ne commencent à arriver, je sens que mes notes vont être très brèves....

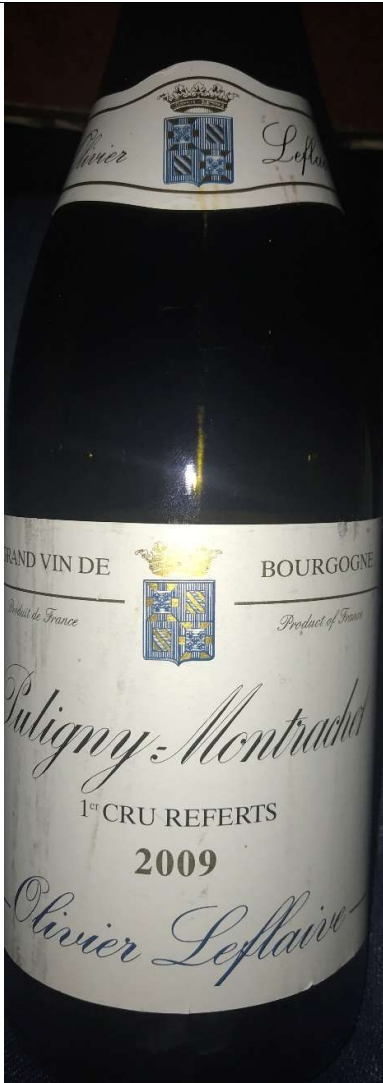
Vin2 : détail du vin

	<p>Ce vin est choisi par Néné sur la carte d'Alain</p> <p>Nez : Noisette, noix ça chardonne (vous voyez c'est très bref).</p> <p>Bouche : Un peu d'acidité et d'amertume, mais sans doute qu'il souffre de passer juste après le Condrieu. Un peu de tension pour Titou, manque de beurre pour Max, très minéral pour YO.</p> <p>C'est un chablis 1^{er} Cru, « Montée de Tonnerre » de chez Etienne Boileau</p>
--	--

Ca parle un peu Champagne (Compte de Taittinger, Crystal, DomPé)... Alain n'aime pas le champagne, mais c'est un bestseller pour le lieu 😊.


Les filles commencent d'arriver, ça commence de partir en cacahouète. Elles viennent toute dire bonjour à Alain, et nous lancent des regards en mode « salut les garçons... on va bien danser ce soir... »

Vin3 : détail du vin

	<p>Avant de servir le 3^{ème} vin, Néné annonce que c'est sa bouteille coup de cœur</p> <p>Nez : Cul de Poney, soufre et sulfites sont bien présents, ça sent le foin pour Tof, un côté lardé, cela reste assez atypique, un peu vert pour Seb</p> <p>Bouche : Grosse acidité en bouche pour Antoine (beaucoup de présence mais cela reste agréable), une longueur incroyable, une légère amertume, des teintes sucrées, de caramel. C'est grand !</p> <p>Unanimité sur la région, nous sommes en Bourgogne et c'est un 2009 pour Tof. Seb le placerait sur Meursault</p> <p>C'est un Puligny-Montrachet 1^{er} Cru, « Referts » de chez Olivier Leflaive</p>
--	---

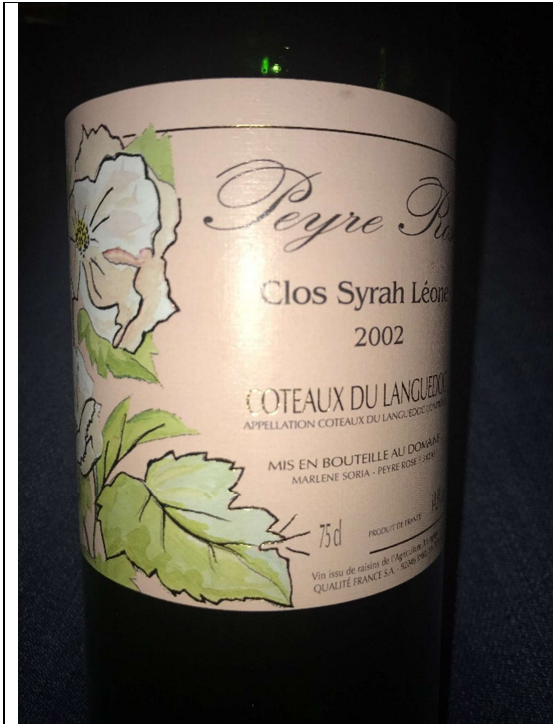
Ce vin a un peu recentré l'assemblée, mais les premières danses sur le podium central occupent bien la pensée de certains.... Les plats aussi arrivent

Vin4 : détail du vin

	<p>Nez : Pruneau et humus pour Yo, on sent la Syrah, il y a aussi beaucoup de lacté. Ca ressemble à une Côte Eotie pour Seb, un Hermitage pour Max. Tof est plus sur du Saint Jo.</p> <p>Bouche : Très sanguin, beaucoup de finesse, viandeux. Ce vin est à la fois léger mais avec une grosse concentration, c'est très bon !</p> <p>Crozes-Hermitage de chez Combiere, avec un Clos des Grives 2010</p>
--	---

J'ai de plus en plus de places sur mes feuilles, et de moins en moins de notes..

Vin5 : détail du vin



Nez :

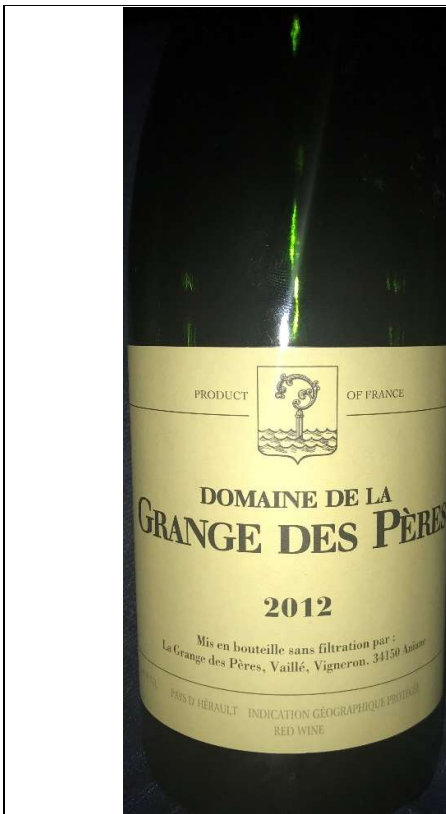
Fruits noirs pour Yo, Cerise pour Tof, c'est Kirshé. Ça sent le Peyre Rose à plein nez pour Titou et Nag.

Bouche :

C'est long et dense ! Très peu de commentaires de la part des convives, qui regarde de l'œil droit la bouteille et du gauche les quelques paires de fesses qui se dandinent

Peyre Rose 2002, Clos Syrah Léone

Vin6 : détail du vin



Nez :


Viandeux, tabac fumé.

Bouche :

Très arrondi, « c'est une Grange des Pères » pour Antoine, c'est la seule phrase que j'ai écrite ! Bravo, en tout cas, Alain t'offre une danse... Merci qui ?????

Grange Des Pères 2012


Vin7 : détail du vin

	<p>Et voilà, c'est terminé, vous ne parlez plus de vin. C'est le concours de celui qui trouvera ce que c'est pour avoir une danse....</p> <p>Nez : Vous n'avez rien dit</p> <p>Bouche : Sanguin</p> <p>Haut-Marbuzet 2006</p>
---	---

Vin8 : détail du vin

	<p>Nez : C'est lacté, ça merlote, sous-bois, de la prune pour Titou. C'est très chaleureux (bizarre ce commentaire, sur que c'est pour le vin ?)</p> <p>Bouche : Grande rondeur, comme les fesses de.....</p> <p>Figeac 2007</p>
---	--

Vin9 : détail du vin

	<p>Les bouteilles, les filles, les danses, les Tout s'enchaîne, tout le monde a la banane, et Néné arrive avec son air de « les mecs, allez goûtez moi ça ! » C'est aussi la dernière de la soirée.</p> <p>Nez : Lacté, figue, caramel « Ahhhh... là on y est » n'est-ce pas Yo ?, café et chocolat</p> <p>Bouche : Longueur et finesse incroyable c'est tellement bon. De la matière mais du velours en bouche. C'est un grand moment... Quel finish !</p> <p>La Mouline 2008 !</p>
---	---

Bravo pour cette magnifique soirée Néné, et un énorme merci à Alain de nous avoir reçu et invités ce soir.

Classement

Seb	Mouline	Figeac	Grange Des Pères
Antoine	Mouline	Puligny-Montrachet	Chablis
Max	Peyre Rose	Puligny-Montrachet	Mouline
Titou	Peyre Rose	Puligny-Montrachet	Figeac
Tof	Peyre Rose	Puligny-Montrachet	Mouline
Néné	Puligny-Montrachet	Mouline	Peyre Rose
Alain	Mouline	Figeac	Peyre Rose
YO	Mouline	Puligny-Montrachet	Grange Des Pères
Nag	Mouline	Puligny-Montrachet	Peyre Rose
Classement Moyen	Mouline	Puligny-Montrachet	Peyre Rose

PHOTO FINISH

Non... car en fait la soirée n'est pas terminée....

Et oui, les danses se succèdent mais les bouteilles encore aussi !

Nous aurons le droit à une valse de rondeurs et de voluptés, je vous laisse interpréter cette dernière métaphore....

Mais jusqu'à 1h30 ou Tof commençait à s'inquiéter pour son frère « j'ai peur pour mon frère, ça fait 40 min qu'il est parti derrière le rideau » nous avons eu le droit à



Mais aussi à du champagne, des Mojitos... Et encore des danses !!!!

Merci Alain, merci Néné, quand vous voulez pour une redite



« Je suis content d'être revenu » - jeudi 21 mars 2019