



Compte-rendu soirée Nag

AOP, IGP, VDF – 3 avril 2019

Allez ce soir c'est soirée Bacchus, ça va faire du bien ! La journée s'enclenche tranquillement, Max cherche un taxi pour aller à la soirée... classique. De mon côté, je sais que je ne pourrai pas être à l'heure donc je demande à Babas comment il compte aller à 10h du mat. Il doit être en home office en train de se faire un dej de MABOULE parce qu'au final j'ai pas de réponse avant 19h... On se met d'accord sur le fait que je viens le chercher.

19h40 : les travailleurs du dimanche sont déjà en place et commencent à picoler



Ne vous faites pas trop mal les gars, je veux pas que vous vous claquiez un muscle...

Je pars à 20h05, je prends un taxi et je dis à Babas que j'arrive dans 10min. Et la Babas me demande :
« Mais t'arrives ou ? »

➔ Ben là ou on s'est dit qu'on se retrouvait, à savoir chez toi non ?



Pas con non ?

Bon, finalement on arrive tant bien que mal à 20h45.

Bien sûr on est les derniers et personne ne nous a attendu. La solidarité avec les travailleurs de l'ombre quoi...

Il y a un guest, dont j'ai oublié le nom, mais qui a l'air très sympa. Un collègue de Nag, que Babas connaît aussi.

A peine arrivé, on passe à table parce qu'apparemment on est à la bourre sur le programme !

20h46 : j'ai toujours pas bu une goutte, je n'ai même pas de verre...

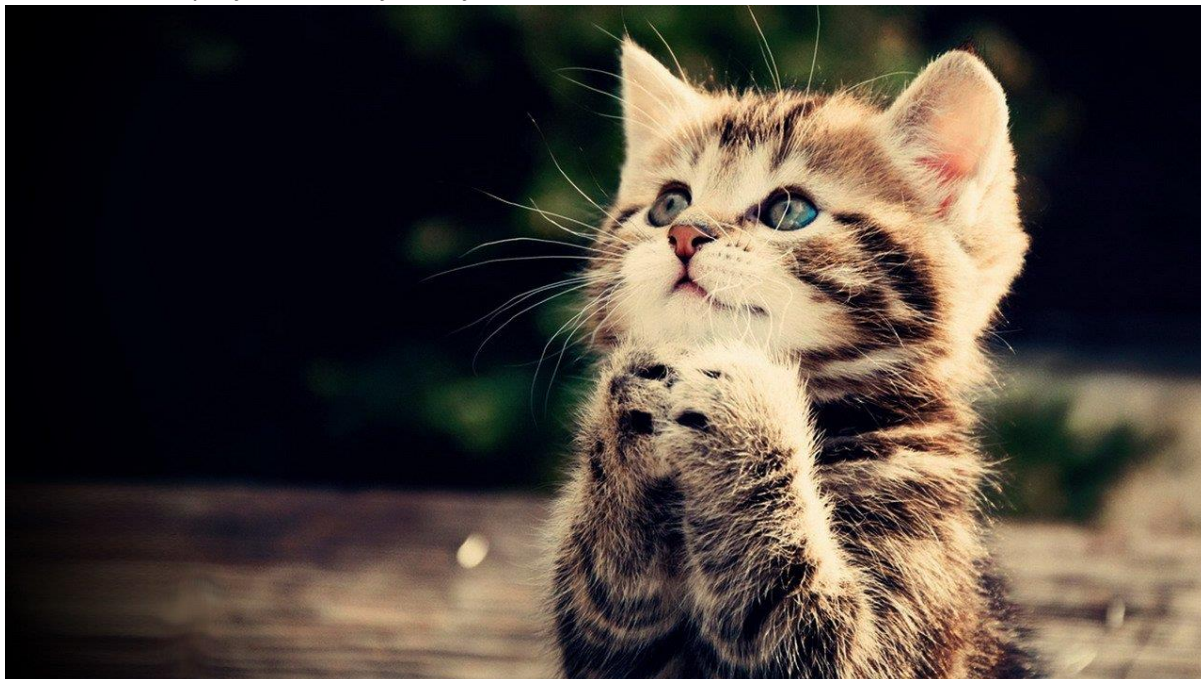
20h47 : toujours rien

20h50 : le maître de maison me donne un verre



20h53 : l'organisation est au top, mon verre est toujours vide... je la sens bien cette soirée... Je vais aller dans le frigo me prendre un petit verre d'eau gazeuse moi, ça va pas trainer...

20h55 : 10min que je suis là, et j'ai toujours rien BORDEL !!! Donnez moi à boire !!!!



NAG veut me donner le thème de la soirée, Seb lui dit de relire son discours parce qu'il est bien !

Non mais en fait je t'arrête tout de suite mon petit bonhomme : ça fait 10min que je suis là, j'ai pas une putain de goutte dans mon verre alors pour l'instant ton thème c'est le dernier de mes soucis !!! File moi du pinard et ensuite on cause !



Allez, file moi à boire ou je me fâche gamin

20h57 : après 12 min d'une attente interminable, j'ai enfin le droit à un petit peu de vin Blanc !!!
Alleluiah !!!!

Pendant ce temps, les invités mettent la table, je me croirais à une de mes soirées !
#CommeALaMaison

Nag se met à me lire son discours mais j'ai du mal à me concentrer parce que Titou et Seb foutent un bordel digne des enfants les plus relous ! Ca lance des serviettes et des assiettes en carton. Le bordel est terrible, je n'entends pas le discours.

L'ambiance se calme (un peu), Nag recommence son discours. C'est déjà long. J'en ai déjà marre mais je fais front. Nag continue



Quelques extraits pour le fun et pour la postérité :

« Les IG

Ils se divisent en plusieurs sous-catégories :

- *Les Vins de Pays : qui ont une législation plus souple que celles des vins en AOC/AOVDQS, et qui laisse notamment plus de liberté dans le choix des cépages.*
- *Les AOVDQS : Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure. Une catégorie intermédiaire, réservée aux vins « moins réputés » que les vins en AOC.*
- *Les AOC (ou Appellation d'Origine Contrôlée) : c'est la catégorie la plus stricte en termes de mode d'élaboration des vins, législations relatives à la viticulture (cépage, rendement). Du coup, c'est théoriquement la catégorie plus qualitative... mais ceci est la théorie, car on trouve aussi d'excellents vins de pays et de piètres vins d'AOC.*

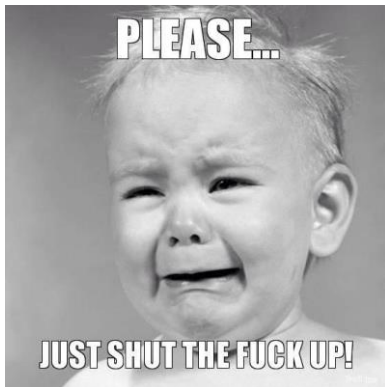
Suite à une remise à plat des contrôles et de la législation, en 2009, une rationalisation a lieu, et pour les VSIG, le vin de table devient le Vin de France (oui, ça sonne quand même mieux). »

« Quant aux IG :

- Les AOC deviennent les AOP, ou Appellation d'Origine Protégée
- Les vins de pays deviennent les IGP, ou Indication Géographique Protégée
- Les AOVDQS, eux, disparaissent ... et deviennent soit des AOP ou des IGP »

Clair, précis, concis... tout ce que j'aime

Pour ne rien arranger, Yo commence à contester la définition de l'AOP. Le débat porte sur cépage et/ou localisation. Je m'en souviens plus.



Stp Yo, ferme là, qu'on en finisse avec ce discours qui n'en finit pas sinon je vais m'ouvrir les veines.

20min plus tard, on a pas encore commencé, mais on touche au but.

En gros après le thème c'est : Duels, avec un AOP, un Vin de France/Pays (j'ai pas vraiment compris la différence → cf. book) et donc les vins viennent globalement d'un lieu proche mais pas vraiment le même même et ils sont du même millésime sauf pour un duel ou une des 2 conditions susmentionnées n'est pas respectée. C'est clair non ? Si c'est pas clair, relisez ou allez voir le book, parce que là je réexplique pas, on est 1 mois après et j'ai déjà mal à la tête rien que d'y repenser !

Allez, il est l'heure de donner le coup d'envoi de la soirée, tout le monde est chauffé à blanc !!!

Duel 1

Vin1 : Vieille Julienne 2013

Au nez :

Poussière, ça sent le poney, un peu de poivre et d'épices pour Titou, un peu éteint et peu expressif/fermé pour le premier nez.

En bouche :

Pas mal d'acidité pour Max et Titou, Seb et moi le trouvons viandeux, mais c'est globalement costaud et assez alcooleux pour Seb et Max.

Pour Yo, c'est beau, de belles notes de pruneaux mais Max revient sur l'alcool qui est prédominant et qui le gène un peu. un petit côté kirché nous interpelle et pourrait nous faire penser à un vin type Lirac pour Yo et Titou. Max, opportuniste se raccroche au wagon avec un « pas con »

« Pas con » ça veut dire : j'en ai aucune idée, mais bon si vous avez une idée alors je me range, au mieux j'ai raison, au pire je dirais que ce n'est pas moi qui l'ai dit.

Quelques voix s'élèvent en faveur de Gigondas, Bas et moi penchons pour du Châteauneuf en raison du côté kirché/ pruneaux.

Une fois qu'on a presque fini le verre, on regarde la couleur. Violacée, elle nous dit que c'est jeune.

Pour moi c'est un beau vin, mais trop jeune, j'aimerais beaucoup boire ça dans quelques années

Vin2 : Domaine des Tours Rouge, 2013

Alors là, pas besoin de se tirer les cartes entre gitans comme on dit dans le milieu. La couleur est d'un rouge léger, ça pue la fraise, une pointe d'épice... le plus pur style de Reynaud ! Bien sûr, comme à l'habitude, Titou trolle l'intégralité du groupe en balançant direct :

-Si c'est pas Reynaud, je me flagelle la bite !!!!!

Domage j'aurais bien aimé lui flageller la bite... Pour ceux qui avaient un doute ou qui voulaient chercher, c'est raté, il faudra repasser !

Revenons au vin puisque le suspense a disparu : le nez est vraiment superbe, ça sent l'aération la veille comme le veut le vigneron. Nag confirme. On note aussi de la violette, du litchi, des fleurs...

Greg – ça y est j'ai retrouvé son nom grâce à mes notes !!! – n'aime pas ce vin.



Non mais t'aimes le vin et t'aimes pas le domaine des tours ? Non mais ALLO quoi !!!???

Tof abonde dans le sens de Greg. On croît rêver putain ! Avec tout ce que tu t'es enfilé à mon mariage tu oses m'expliquer que tu n'es pas fan !!! J'en ai mal au cul dis donc !!! La prochaine fois n'hésite pas à en laisser un peu pour les copains (là normalement c'est le moment où on dit : non mais c'est pas moi c'est mon frère...)

Tof a essayé de se justifier mais j'avoue que j'ai pas noté...

Globalement très beau vin, on aime et on ne s'en lasse pas, sauf pour ceux qui ont oublié leur palais au boulot.

Next !

Duel 2

Vin3 : Roc d'Anglade 2016

Nez :

Très particulier, portant sur la figue pour Titou. Des notes de fruits rouges sont évoquées : « ça pète le cassis » pour Max, et Bas le suit.

« Au 1^{er} nez tu te dis que ça va être enveloppant » → Le propriétaire de cette citation est attendu à l'accueil par le scribe de la soirée pour une explication de texte

On sent de la rondeur

Bouche :

On retrouve les fruits rouges, moins la figue, c'est puissant, mûr, dense, voir « ultra dense » pour Greg.

Titou est un peu déçu



Un indice chez vous : les 2 vins ont été ouverts à 16h !!!

Super indice, merci Nag mais franchement là ça nous sert à que dalle.

On reste sur la bouche et les langues se délient un peu : lacté, un petit côté pharma.

« Il y a une puissance en bas qui ne vient pas arrondir » pour Tof. OK. Rien à dire.

Puis vient le moment ou on essaie de dire ce que c'est que ce vin et ce qu'il y a dedans. Et généralement c'est là que commence le bordel.

Greg se lance : Loire ! Et ben voyons ! Pourquoi pas de l'Alsace pendant qu'on y est ! Il ajoute qu'il y a de la violette.

Seb qui se sent obligé de surenchérir dans la connerie nous annonce du Chenin !!!!!



Oh la bonne idée, du chenin !!! → je ne perds pas de temps à commenter cette énormité et me remet à prendre des notes.

Titou le voit en Beaujolais, Seb en gamay



Un indice chez vous : ce duel n'est pas l'exception. Donc les deux vins que l'on goute, viennent de zones géographiques « très très proches » et sont du même millésime...

A la découverte du vin il s'agit de Roc D'Anglade 2016 et dans la fiche est écrit : « Majorité de Carignan, mais aussi Grenache noir, Mourvèdre, Syrah, Chenin, Cinsault » Y'a du Chenin putain !!! Le mec fait style il a reconnu du chenin dans un vin rouge alors que c'est le 72^{ème} cépage et qu'il doit y en avoir 3% !!! Il va nous rabattre les oreilles avec ça pendant un moment le garçon... ça nous apprendra à nous moquer.

Vin4 : Mas Julien, terrasses du larzac 2016

Etonnamment, ce vin fait moins parler.

On hésite entre du gamay/beaujolais pour Seb, de la Loire et de la Chevalerie pour Titou et Yo.

Mais on note un côté graphite qui l'éloigne finalement du Beaujolais.

De la violette pour Titou et Seb, du menthol frais pour Greg et Tof et moi nous rejoignons sur des notes de caramel.

Pendant la dégustation, nous avons beaucoup parlé d'IGP contre AOP, lequel est lequel. Pour Max, Greg le vin 3 (celui qu'ils prennent pour de la Loire) est l'AOP, l'autre serait l'IGP. Pour Titou le vin 4 est l'IGP. Donc en d'autres termes vous êtes d'accord quoi...

Finalement, Roc d'Anglade est en IGP, Mas Julien en AOP (terrasses du Larzac)

Duel 3

Vin5 : Trevallon 2007

Cette fois ci c'est au tour de Max de spoiler le groupe en balançant direct : « ça je le mets en rive droite direct »

Je me permets de demander à Seb son avis éclairé sur une présence potentielle de chenin. Il me dit courtoisement d'aller me faire foutre et me rappelle qu'il avait raison



Tof et Titou sont avec Max en bordeaux.

Je me permets de m'inscrire en faux et propose un excellent Trevallon.



Pas Con non ?

Je n'ai pas un énorme succès avec ma proposition mais personne ne crie au scandale, je reste donc sur mon idée.

On commence à parler du vin !

Au nez, de l'alcool, des fruits, un côté « eau de vie » (c'est la même chose que l'alcool mais ça fait toujours bien de rajouter des trucs qui disent la même chose, comme ça on fait genre... je connais cette tactique, je suis le premier à l'utiliser)

Un coté lacté pour Yo, des pruneaux, un petit côté kirché pour Seb. Jusque-là, mon Trévallon tient toujours.

Tof change son fusil d'épaule et passe en Châteauneuf.

Et là, dans cet océan de brutalité, une touche d'élégance, de finesse et de passion passe dans la soirée :

« Avec ce vin je bande, mais c'est comme avec ma femme je ne peux pas jouir » - Gregory Salgues, le 3 avril 2019.

Greg se lancera ensuite dans une entreprise noble, mais non triviale : nous convaincre que les deux vins sont les mêmes. Pour moi ce n'est pas le cas, le premier, celui dont nous parlons est au dessus et ils n'ont pas tout à fait la même trame.

Il est l'heure de faire les comptes :

Bordeaux pour Greg et Max et Titou qui va plus loin et qui dit Pape Clément.

Tof reste sur Châteauneuf, les autres je n'ai pas noté ou plus probablement ils étaient perdus et n'ont pas osé dire de connerie.



Indice chez vous : ce n'est pas le duel d'exception

Titou dit : « peut-être mais le vin lui est exceptionnel ».

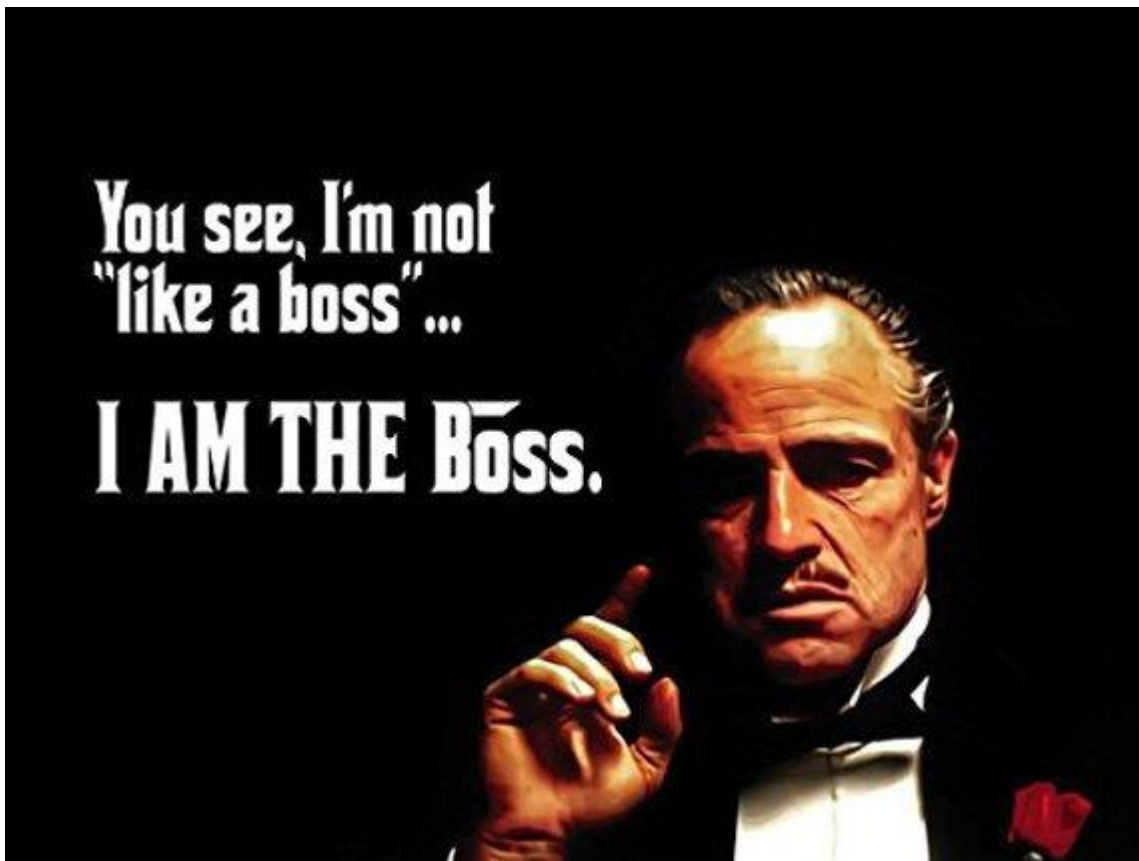
Je reste sur mon Trévallon et je me permets une petite fantaisie : Trévallon 2007. Yo se raccroche à moi sur la Provence (en goutant le second vin)



Indice chez vous : ce n'est pas Bordeaux !!!

Les thèses Trévallon et Châteauneuf commencent à prendre de l'épaisseur...

Nag décide de tuer le suspense : Trévallon 2007 !!!!!



J'ai le triomphe modeste. Je n'en dis pas plus.

Vin6 : Pibarnon 2007

Sur ce vin, Seb peut se balader un peu plus que sur le précédent. Le nez est beaucoup plus éteint que le précédent (un des arguments qui me fait dire que ce ne sont pas les mêmes vins comme l'a évoqué Greg).

Joli pruneau (point commun entre les deux, mais cela vient-il du vin ou du millésime ?). pour Yo il y a de la grenache et il se dirige vers bordeaux avant de me rejoindre sur la Provence.

Des notes d'alcool et d'eau de vie sont décelées (même commentaire que plus haut), et Titou lui ne met pas cela sur Bordeaux.

Pour Greg, celui là est du Châteauneuf, pour Max, on reste en bordeaux.

Duel 4

Alors là autant vous le dire tout de suite mes petits lapins de garenne, la fatigue cumulé à l'alcool m'ont fait perdre quelques échanges... mais je fais au mieux

Vin7 : Clos des Papes 2006

Apaisé, délicat, chocolat pour Titou

Concentré et tendu pour Tof qui se fait reprendre de volée par Magali dans un soupir « Ca ne veut rien dire ce que tu dis la Tof »

C'est fin, mais on sent qu'il y a de l'alcool, qu'il est encore puissant.

Pour Seb, ce vin est encore jeune, genre 2014-2015 tout comme le suivant.

La robe du vin est trouble et la couleur nous font pourtant penser qu'on est pas si jeune que cela... En tout cas on s'accorde pour dire qu'il y a encore du potentiel pour celui la comme pour l'autre.

Le visuel et le nez nous font penser que l'on est probablement sur des millésimes différents. D'ailleurs on note au passage que dans le Vin de France, il n'y a pas forcément de millésime...

Pour Max, le vin est un peu dur, et on retrouve des pruneaux.

Suit un débat sur l'identité du vin : cumelle ou Rhône nord pour max (qui aura eu vraiment tout juste ce soir, bravo), et Titou le rejoint « mais juste sur le nez » → Ok mais du coup tu dis quoi : pour le nez c'est un cumelle, pour la bouche c'est un bordeaux et pour la couleur c'est un bourgogne ?

Seb revient sur la jeunesse, c'est trop jeune mais il ne voit pas un 100% Syrah.

Pour être honnête, je ne sais pas trop où me situer mais je dirais quand même un Rhône sud, ces pruneaux me font penser à Châteauneuf et à Beaucastel. Sans conviction.

Nag découvre le vin et Greg se marre tranquillement : « Vous avez les boules non ? Parce que ce vin vous êtes censés le connaître par cœur non ? »



Note de la rédaction : j'étais pas loin... certes j'ai balancé ça sans conviction mais bon si on faisait une compétition, ça vaudrait quand même des points... je dis ça... je dis rien...

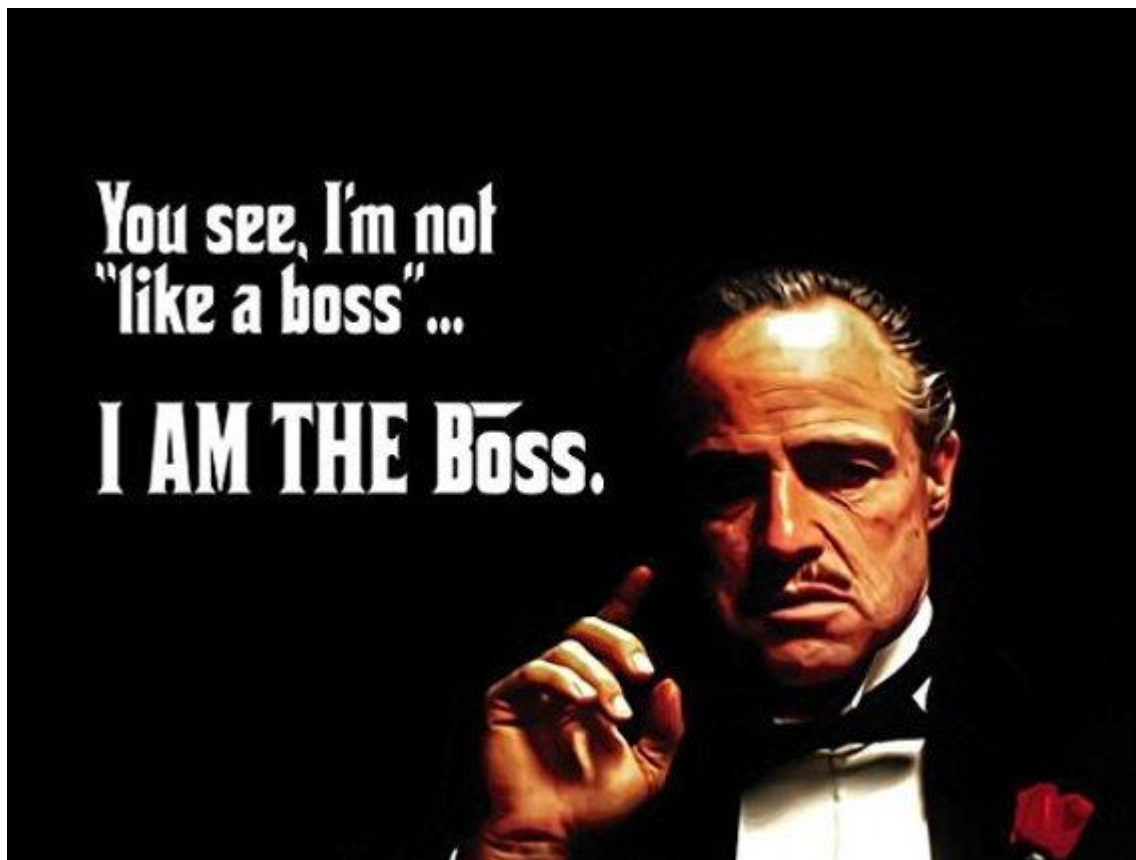
Vin8 : Les rouliers, Henri Bonneau

Superbe couleur Rubis, apparaît tout de même plus jeune que le précédent.

On note de la figue, une finesse extraordinaire et finalement tout le monde s'accorde à dire que c'est un vin absolument magnifique mais il ne génère que peu de commentaires. Un vin comme cela, ça se boit et pis c'est tout !

Pour ma part, c'est un vin que j'ai déjà bu il y a pas longtemps et vu le thème, je cherche un vin de France que j'ai bu et qui soit plutôt en Rhône sud. Je me lance et dit : les Rouliers de Bonneau

Et Boum !!! Encore une victoire de Canard ! Je suis chaud ce soir !!!



Mais je garde un triomphe modeste et je ne veux pas rabaisser max qui s'est balladé de partout ce soir, sauf au bon endroit. J'ai connu des moments comme ça Max donc je suis solidaire dans ma victoire éclatante...



Et voilà ! la soirée se termine, on se finit tranquillement avec un Cumelle cuvée Esquisse du plus bel effet et un champagne Lafitte le temps que chacun donne son classement.

Ah... attention, on me dit dans l'oreillette que Cumelle a été trouvée à l'aveugle par MAX !!!!!



Parlons peu mais parlons bien, le classement !

Yo

1. Bonneau, Largement
2. Reynaud
3. Trevallon
4. Clos des papes

Nag :

1. Bonneau
2. Trevallon
3. Clos des Papes

Seb

1. Reynaud
2. Bonneau
3. Mas Julien

Titou

1. Trevallon
2. Reynaud
3. Bonneau

Tof

1. Trevallon
2. Bonneau
3. Reynaud → Le mec m'explique qu'il n'aime pas trop le vin, que c'est pas son genre patati et patata mais il le fout n° 3... a n'y rien comprendre. Au moins en division 2 il y a un peu de cohérence...

Greg :

1. Reynaud (Véridique !!!) → En fait les deux ont dû se faire piquer par la mouche de la cohérence en début de soirée et du coup ils ont dit de la merdre toute la soirée...
Ou alors ils ont trouvé les vins dégueulasses mais n'ont pas osé le dire...
2. Trevallon
3. Bonneau

Max :

1. Le vin que j'ai trouvé
2. Le vin que j'ai trouvé
3. Le vin que j'ai trouvé

Ah non merde, j'ai pas trouvé un seul vin dans le thème ce soir... alors attends on recommence

1. Reynaud
2. Trevallon
3. Bonneau

Bas

1. Reynaud
2. Bonneau
3. Trevallon

Moi

1. Reynaud – il y a un petit côté sentimental il faut bien l'avouer...
2. Trevallon
3. Bonneau

Conclusion : Reynaud, Trevallon et Bonneau ressortent très largement devant et cela montre clairement que les AOP ne sont pas les seuls remparts contre la mauvaise qualité ! On y revient souvent, mais ce qui compte en premier lieu c'est le vigneron ! Voilà c'est ça mon analyse mes petits lapins de garenne !!!



Aurel

PS : désolé pour les fautes, j'ai la flemme de me relire...