Compte-rendu soirée Tof

Pour le plaisir – 12 décembre 2019

On est bien en ce jeudi de grève ! Il fait froid, il pleut et nous attendons patiemment notre taxi Mounir depuis 40 minutes à Levallois. Il est évident que la première lampée à 20 heure est fortement compromise. Mounir est là ! Nous montons dans notre carrosse Aurel, Babas et moi. « Allez chauffeur ! A fond !!! T'as 20 minutes pour nous jeter au nord du Val-d'Oise ! ». Nous allons rapidement déchanter lorsque nous nous rendons compte que Mounir a 2/10 œil gauche et 3/10 œil droite… du coup… il porte à droite pour bien suivre la ligne blanche. Sous la pluie et dans le noir nous avons tous les 3 écrits notre testament pendant ces longues… très longues… non pas 20 minutes mais 80. Et oui, Mounir s'est cru plus fort que Waze. Ou alors, après réflexion, je pense qu'il n'arrivait pas à lire l'écran.

BREF ! Nous voilà à destination à 21h00 ! La soif au ventre ! Nous nous jetons sur nos verres déjà rempli d'un délicieux breuvage. Mais avant cela, notre hôte nous balance un fond musical, Herbert Léonard, « Pour le plaisir ». OK donc le thème pour la 11ème soirée ou les 10 ans du cercle (on ne débat plus) c'est donc « Pour le plaisir ». C'est-à-dire que des bouteilles bues dans les 10 dernières années, plaisir, voyage, marquantes. Donc…. T'as pas de thème en fait ! Remarquez, c'est plus simple que toutes nos précédentes soirées aux thèmes à rallonge avec mystère dans le lot.

Allez !!! On attaque !!

<u>Vin1 – Champagne de chez Julien Chopin 2005</u>

La couleur est drôlement agréable, un beau paille. Au nez il est oxydatif avec des notes de coing. La bulle est fine, il semble assez vieux. Nous le mettons d'ailleurs tous avant 2000 et Babas tente même un Don Ruinart 98. Mais bon, c'est Babas qui tente de rejoindre la D2 par tous les moyens. Titou va le mettre chez Chopin direct ! Et oui… c'est Titou… l'enculé. Il a des goûts de merde pour choisir la couleur de ses voitures mais il a un nez.

<u>Vin2 – Veuve-Clicquot La Grande Dame 1998</u>

Celui-ci a également une très belle robe, or. Le nez est lardé, fumé et la bouche boisée. Un beau gras nous fera pencher pour une majorité de chardonnay dans ce magnifique flacon. Titou s'avance en posant ses couilles pour un Don Pé ! Et oui… c'est Titou… Il a des goûts de merde pour choisir la couleur de ses voitures et parfois il s'emballe.

Il est bon de savoir que ce vin a déjà été bu 2 autres fois au sein de notre cercle. Voici les notes de l'époque :

- Chez Antoine en octobre 2012

Une grande finesse, un plaisir non dissimulé, une petite acidité sur la fin qui nous fera dire qu'il est (peut-être) en train de passer. Max adhère, Alex s'insurge, avec sa discrétion légendaire,

Le résultat sur la préférence gustative de chacun est très partagé, à notre grand étonnement aux vues des bouteilles en présence. Certains osent même affirmer que « Le Comte à enculé la Grande Dame ».

Sur le livret nous pouvons lire les étapes de fabrication de ce breuvage. Après les différentes fermentations, on retrouve successivement : l'assemblage, le tirage, le remuage, le dégorgement et le dosage.

Nous avons bien dans notre inconscient l'image du remuage, avec ces ¼ de tour de bouteille effectué quotidiennement à la main. Alex nous dira que, s'il faut bien remuer quotidiennement, il ne faut pas aussi oublier de dégorger tous les jours, et toujours à la main…. Les specialises apprécieront…..

- Chez Christophe en décembre 2013

Alex n'a pas aimé les 2 premiers, il espère enfin boire un bon Champagne. Il a une langue bien pendue ce soir, c'est un show de geignement. Le manque de sexe sans doute. Les flutes se remplissent avec une équité, une fois de plus, douteuse. Cette fois Amanda n'y est pas pour rien dans cette histoire. Elle a une bonne descente. Jusqu'à présent, discrète, car concentrée, on sent que le Champagne produit son effet. D'ailleurs elle n'entend même plus Diane pleurer à bâtons rompus, réclamant sans doute, elle aussi, une goutte de cet excellent nectar.
A la vue, nous avons une couleur or pale avec de belles bulles fines. Titou, au nez, découvre des notes de truffes blanches, ça faisait longtemps. Cerise à l'eau de vie pour Nag. A ce moment, je crois avoir déjà découvert ce Champagne (Néné) et le dénouement me donnera raison. La classe !
La bouche nous livre une belle longueur et une puissance supérieure aux précédents. Seb le trouve vineux et Yo limite fermenté. Max et Nag sont sur des notes herbacées. Seb y perçoit également des notes d'abricot.
Nous sommes tous unanimes, nous le trouvons vraiment très bon et parfaitement équilibré.

Vin3 – Menetou Salon – Domaine Remoortere 2017

Nous trouvons une belle fraise des bois au nez avec encore un peu d'alcool ainsi qu'une légère poussière. Il est kirché et nous apporte un beau thé noir en bouche. Quasi tous le monde le met en cépage pinot noir, Côte de Nuit pour Greg, Seb, Yo et Babas qui le place même en Chambolle-musigny. Titou sera en Sicile 2013 avec un cépage Frappato. Et oui… c'est Titou… Il a des goûts de merde pour choisir la couleur de ses voitures et ne connait pas sa géographie. Bon allez, j'arrête avec toi mon pauvre Titou 😊

Nous aurons donc tous faux… et nous n'en sommes qu'à la troisième.

Vin4 – Opus One 1989

Un beau disque tuilé à l'œil. Et quel nez comme dirait Jules! Boisé, vanillé, légèrement fumé, magnifique! Nous lui trouvons un côté Cabernet Franc, rustique avec une très belle longueur, une fraîcheur, un côté menthol. Il est magnifique et nous le mettons tous en Bordeaux rive droite (Figeac pour Titou, Barton pour Babas) sauf Yo qui le place en rive gauche.

Encore tous faux…. Putain la soirée va être longue en solitude mais belle au palais.

Vin5 – Domaine de Trévallon 2003

Il est calor ! Soleil ! On a du chocolat, du pruneau, un fruit confit avec une belle myrtille. Ce vin est magnifiquement fin avec une belle fraicheur. La bouche est très belle (contrairement à Nikki Cox). Tous le monde le place en Chateauneuf sauf…… Titou qui annonce serein Trévallon 2003 ! L'enculé…. Ai-je précisé qu'il a des goûts de merde pour choisir la couleur de ses voitures mais une bonne mémoire ? Bravo loulou…. Et Aurel honte à toi, je t'ai fait une confiance aveugle toi l'homme à la verticale la plus longue (de Trévallon hein…).

Ici aussi nous avons déjà bu ce vin par 2 fois en 2003. Voici donc les notes de l'époque :

- Chez Yo en Février 2018

Le nez est griotte, cuit, c'est un vin du 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.

- Toujours chez Yo en Novembre 2018

On observe beaucoup de larmes d'alcool sur le verre qu'on ne retrouve pas en bouche, il y a de la fraicheur venant du cabernet. Aurel, Titou et moi (Babas) sautons au plafond, c'est bien Trévallon.

Vin6 – Domaine Michel Magnien - Chambolle 1er cru les Sentiers 2012

Le nez est délicat, crémeux. Une longueur de dingue en bouche (comme me dirait Elise) ! Caramel pour Babas qui s'empresse d'ajouter au fil des discussions qu'il n'y a pas un pet de pinot dans ce vin. La saison démarre en D2 si tu veux Babas. Titou annonce un Clos de la Roche de chez Magnien en 2009. T'as bon sur la région et le Domaine… c'est déjà pas mal, on te pardonne.

Vin7 – Domaine Rostaing - La Landonne 2012

Le nez est puissant, herbacé. En bouche on retrouvera de la myrtille, des fruits noirs. Il est confit, épais, chaud et sirupeux. Une très belle longueur. En majorité nous le mettrons Bordeaux rive gauche. Aurel lui en Côte-Rôtie mais sous l'influence de Titou va changer d'avis. Un conseil mon Aurel, n'écoute pas Titou pour la couleur de ta Tesla.

Mais soudain la lueur de Titou qui balance « Putain ! Si c'est une Côte Rôtie c'est Rostaing car tout ce qu'on n'aime pas dans cette appellation ! ». Bingo ! Bien joué !

Vin8 – Chevalerie Bretêche 2011

Nous n'allons pas nous tirer les cartes en ginatos mais nous commençons a être légèrement roti… heureusement il ne reste plus que 4 bouteilles à boire… ou plutôt malheureusement vu la qualité des produits servi.

De huitième col sera animal, frais mais encore assez alcooleux. J'annonce Cabernet Franc suivi pas la majorité, on part sur la Loire, Germain pour Seb mais Aurel Yo et moi partirons sur Chevalerie.

Vin9 – Coulanges la Vineuse Domaine Pierre Herouart 2017

Ceci sera le vin mystère ou maintenant appelons plutôt cela « Les Vins & Cadeaux » car Greg est toujours de son petit flacon après toutes ces années à guester.

Superbe fraise écrasée, une belle acidité, très beau nez relevé par un peu d'épice. Il y a un coté Reynaud dans ce vin mais nous ne sommes pas dans la bonne région. L'auditoire est perdu mais apprécie ce vin de belle qualité. Titou finira par le mettre en Bourgogne. Bien vu.

Vin10 – Château L'Evangile 2004

Ce vin a un nez entêtant avec de superbes notes de fruits noirs. Encore une belle puissance en bouche mais quelle longueur ! Il est sublime ! Vanille et mentholé, magnifiquement bien construit. A l'unanimité nous le mettrons en Bordeaux rive gauche, Pontet Canet pour Greg, Barton 2001 pour Titou.

Nous avons tous faux sur la rive mais putain que c'est bon !! Merci Tof !

Ici encore nous avons déjà bu ce vin par 2 fois…. Voici donc les notes de l'époque :

- Chez Seb en septembre 2010

Il est évident que nous rentrons dans la chasse gardée de la famille Ramé ! Dès le départ, nos deux frangins se sont livré une joute verbale non pas pour savoir si c'était du Bordeaux, il en avait déjà dans leurs biberons ! Mais surtout pour reconnaître le château ou son année .... L'Evangile. Vous me direz ... certes ... que dire .... EH BIEN UNE VIEILLE BOMBE ATOMIQUE DE SA RACE !!!!!!!
Une robe déjà légèrement tuilée (ehhhhhhhhhhhhhhhhhhhhh les gars il est ROUILLLLLEEEE !!!!!!). L'enveloppe charnelle du vin nous transperce, notre 3eme ligne aile se lance sur du cuir chesterfield et nous pouvons que le suivre dans cette direction. Néanmoins, le nez se développe et le duc nous emmène vers une crème brulée maison qui d'avance nous ravis les papilles !!! plus le temps passe, et plus yips man et hermes boys se retrouvent dans le côté vanillé tandis que de mon côté je vous casse les roubignolles avec mon beurre salé !!! c'est un vin qui ne nous a pas laissé indifférent en bouche par sa finesse , sa longueur en bouche et son arôme de réglisse... Bref une réussite !!! Merci Sébastien ..

- Toujours chez Seb en 2016

Nez : Lacté, cigar, minéralité, pierreux
Bouche : Ample, riche et puissante, encore cette acidité mais l'équilibre est là ! Belle bouteille.

On notera les détails croustillants et chaleureux du dernier compte-rendu venant de Nag… Ca donne envie.

Vin11 – Château Ducru Beaucaillou 1999

Ce dernier vin aura des notes herbacées, de champignon et sous-bois. Encore une certaine acidité. En revanche il tombe assez vite. Il y a une désynchronisation entre le nez et la bouche. Mes notes diront que je suis l'unique à l'avoir placé en rive gauche St Julien et Titou en rive droite. Il faut toujours croire ses notes et on en restera là !

Classement

A boire maintenant le podium des plus grands de la soirée sera :

1. Evangile (suivi de près par Opus One)
2. Grande Dame (suivi de près par Chevalerie)
3. Opus One (suivi de près par Trevallon)

Sans en attendre rien
Mais pour le plaisir
Regarder une fille dans la rue et se dire
Qu'elle est belle
Sans même aller plus loin
Mais pour le plaisir
En passant simplement lui sourire

Pour le plaisir
Il faut savoir prendre le temps
De refaire d'un homme un enfant
Et s'éblouir

Pour le plaisir
S'offrir ce qui n'a pas de prix
Un peu de rêve à notre vie
Et faire plaisir
Pour le plaisir

Ne plus courber le dos
Même pour réussir
Préférer être bien dans sa peau que sourire
Sur commande
Avoir pendant des mois
Trimé comme un fou
Et un soir tout claquer d'un seul coup...

Pour le plaisir ne plus courir, ne plus compter
Prendre la vie du bon cote
Pour le plaisir

Pour le plaisir
On peut aussi tout foutre en l'air
Faire souffrir comme on a souffert
Et revenir

Pour le plaisir
Oublier qu'on a dit un jour
Ça sert à rien les mots d'amour
Et te les dire
Pour le plaisir

Bravo mon tof pour cette magnifique palette d'Herbet Léonard. Nous étions effectivement sur du plaisir pur.