

COMPTE RENDU DE SOIREE

Chez Nag

Jeudi 23 Janvier 2020

Scribe : Christophe

Mes Souvenirs

Il est 19h45 quand les 2 Ramé sortent du Uber, la truffe au vent et la gorge asséchée devant le 28 rue des Champarons à Colombes, adresse de la demeure princière de notre Nag national ! Pas besoin d'attendre 20h pour sonner, les politesses et retards mondains ne sont plus de rigueur depuis bien longtemps. D'ailleurs Babas est déjà là depuis... ba depuis 3 semaines ! En bon propriétaire prévoyant, il a décidé de crécher en local, à l'arrache avec femme et enfant, pour que son polak d'artisan puisse finir 3 autres chantiers avant de commencer le sien...

Mais Monsieur est grand seigneur, il aide aux taches ménagères !!! Tu me rangeras quand même ton maxi cosy et tes 3 sacs qui traînent dans l'entrée, ça fait un peu désordre !

20h n'a pas encore sonné que Yo, Max et Titou font leur entrée.

Nag sort des bières pour nous faire attendre... Les choses changent ou quoi, tu nous a pris pour François Damiens ?

Une fois Aurèle arrivé vers les 20h20, Mat nous sort un blanc « hors thème » pour se chauffer les papilles.

Il est un peu glace, mais présente un beau gras et une couleur fruit jaune qui nous dirige vers le sud. Pas d'Abricot en bouche donc on repousse le Condrieu mais beaucoup le voit en Châteauneuf un peu âgé avec du Marsanne – Roussanne (Titou, Yo et Tof). Roussillon ?

Seb et Max persistent en Viognier, Chardonnay pour Bas.

L'indice tombe : On est en France toute la soirée !

Bas trouve qu'il y a un décalage entre le nez et la bouche...

Nag lui répond du tac au tac que c'est normal, ce n'est pas au même endroit ! L'ambiance est bonne...

Le résultat sort : On est sur un Viognier 100% (Bravo Max et Seb) et même sur un Condrieu 2016 Les Grandes chaillées. Le manque d'abricot nous l'a mis dans l'os... Est-ce parce qu'il était un peu trop glace ?



Nag nous annonce alors son thème : Mes souvenirs ! 8 flacons qui correspondent à 8 souvenirs qu'il nous divulgue :

- Vin de ses 30 ans avec Mag
- Vin partagé avec le Cercle et devenu fétiche

- Vin pépète du Cercle 2
- Vin improbable : On connaît ou pas ?
- Vin débat dans le Cercle
- Vin 3 étoiles
- Vin bu jeune, mais vieux ce soir
- Vin qui aurait pu être celui d'une de nos femmes.

Et bien bon courage !

On a tous du mal à suivre, à comprendre, mais bon, dégustons et nous verrons...

Vin N°1

Nez effervescent, gaz, levuré. Noix pour Titou et Bas.

En bouche aussi, il y a du gaz ! Vin nature ? Il y a de la pomme pour Yo « il y en a aussi... 😊 »

Acidité pour tous !

Joli pour Max et Titou. Pas mon kif me concernant...

On est tous bien pommé et Nag vient nous aider sur ce premier vin :

C'est un vin d'Altitude et de bord de mer !

Cassis ! Vin assemblé de 3 cépages Uni, Marsanne et Clairette.

Le CLOS d'ALBIZZI – Cuvée Altais 2013

Vin improbable que personne ne connaît !!! Sauf Titou comme d'hab qui nous sortira sûrement qu'il la bu il y a 3 semaines... 😊



Vin N°2

Titou avant même que tout le monde soit servi annonce direct Gamay – Beaujolais Capréol Pas pour Max !



Le scribe le trouve très chocolat. Asséchant pour Aurel, Yo et Tof.

Vin nature, soufré pour Seb. Orange confite pour Titou, partagé par Bas.

En tout cas, le fruit noir est présent et puissant pour Yo et Tof.

Personne ne sait trop quoi dire... Le thème est complexe et déstabilisant...

C'est un vin fait en majorité avec de la Grenache, assemblé avec Mourvèdre et Syrah.

Nous sommes en LUBERON, en 2013, sur un Domaine du grand Callamand (12€)

C'est le vin n°1 du cercle 2 (Divino)

Bravo à Babas, Titou et Aurel pour leur mémoire, leur participation et leur perspicacité ...

Humilité, humilité !!!!

Vin N°3

La soirée s'avance et le cercle a du mal à trouver ses marques et à se concentrer... Il faut dire que la cuisine de Nag comporte un fort bruit de fond qui vient tous nous perturber !

En effet, Mag et Paula sont en bout de table et dérangent nos sens par leurs discussions non œnologiques ! Ah les filles...

Ce 3^e vin sent la viande rôtie. Bonbon acidulé pour Titou. Aurelien et Yo le mettent en Gamay. Herbassé pour Seb, il laisse entrevoir de légères épices pour ma part.

Ce vin est une pépite... C'est une Côte Rouannaise - Vieilles vignes de 2018 de chez Troisgros.

C'est un vin assemblé par les sommeliers de chez Troisgros et vendu uniquement dans son restaurant. A

10€50 s'il vous plaît... Il est du Domaine Serol et est une magnifique découverte pour tous ! C'est sublime !

L'indice était bien évidemment le vin 3 étoiles, étant donné le classement de ce restaurant bien célèbre !



Vin N°4

La soirée avance et les esprits se libèrent...

Nag commençant à être chaud, mais certes un peu alcoolisé, avec une Mag pas loin ; notre



MasterWeb Max se lance dans une expression qui restera dans les annales, euh dans les mémoires :

« Nag, à l'ancienne, va y aller en accordéon avec les pouces ce soir... »

Amis poètes bonsoir ! Revenons plutôt à ce nouveau flacon qui présente des senteurs d'épices et de poivre...

Il est rapidement classé en Côte rôtie pour ma part.

Une cuvée du Papy pour Max direct !

Yo me suit sur mon analyse. Titou le met même sur une Landonne, en pensant au côté fétiche de l'indice et des souvenirs de nombreuses Landonne de Gerin dégustées au sein du Cercle... Aurèle et Bas, moins direct, restent sur du Rhône nord et pourquoi pas du Saint Jo pour Bas... Humilité...

Aurel est resté discret car il connaissait le vin de

l'indice, et donc avait la bonne réponse une fois l'indice dévoilé :

C'est le vin des 30 ans de Nag bu au restaurant avec sa tendre compagne...

Un Croze-Hermitage 2012 Les Croix de chez David Reynaud.

Vin à revoir, c'est superbe !

Vin N°5

Un beau nez de fraise écrasée, qui pinote aussi...
Pour le scribe on est en bourgogne chez Pacalet !

Aurèle et Titou sont catégoriques ! C'est Reynaud sur un Domaine des Tours.

La soirée a bien avancé et les égaux prennent le dessus avec l'alcool face à une humilité qu'il faudrait entretenir jusqu'à la fin de chaque soirée !!! 😊

Il est acide pour Nag avec étonnement. Cette remarque échappée laisse à penser qu'il n'est pas si jeune qu'il le paraît.

Revenons aux fondamentaux : La couleur est claire, on n'est pas dans le sud !

Mais ce n'est pas Pacalet non plus, bien que c'est un 100% pinot.

Certains envisagent l'alsace... mais les indices restant ne sont pas concordants...

Le voile est levé, c'est un Pommard 2008 1^{er} cru les Rugiens du Domaine de Montille.
Une belle pépite !



Vin N°6

Au nez et en bouche, il apparaît âgé !

D'après Titou, il y a une dichotomie entre la bouche et le nez...



On est au 6^e vin, il commence à utiliser des mots savants qu'il ne maîtrise pas, mais faisons semblant de ne pas relever...

En tout cas, ça pinote fort pour Seb, Titou et Max !

De nouveau Reynaud pour Titou et Aurél...

Titou la girouette passe de la Bourgogne au Rhône, en passant par l'alsace et le Mexique !!!

En tout cas, ce vin fait débat, et ça fait sourire Nag. C'est en effet l'indice qu'il nous propose, et ce changement de directions de certains nous titille.

Yo qui est resté en retrait, sûrement pour creuser dans ses souvenirs pour trouver quel vin a toujours fait débat au sein du Cercle à chaque dégustation, lance du tac au tac :

Hermitage La Chapelle 2000 !

Titou, toujours à l'affût se raccroche au wagon en disant « mais bien sur, c'est ça ! » (De toute façon, ça aurait pu être un rosé de Provence

ou un Boulaouane 2021 qu'il aurait eu bon, étant donné qu'à un moment de la soirée, il a survolé la région...).

Revenons sur cette belle proposition de Yo qui met dans le mille. Bravo !

Et en effet, ce flacon, peu importe le millésime, a de nombreuses fois été ouvert dans nos soirées et a toujours laissé place à de grandes discussions...

Vin n°7

Ce vin est chocolat, avec une grande présence de bois.

Il est lacté et herbacé pour Max, qui ne dit pas que des conneries, mais parfois...

Il est fort asséchant et nous sommes un peu pommé car Nag nous annonce que l'indice est : « Nous l'avons toujours bu jeune... »

Cela veut dire qu'il est vieux ce soir ? Oh putain...

On le met en Rhône mais où ?

C'est une côte rôtie Château d'Ampuis 2004. Nous sommes tous passés à côté, mais ça reste un régal. Pas trop d'épices au nez, et pas de vanille (pourtant très bois au nez...) Sommes-nous fumés ?



Vin N°8



Au nez, il sent les fruits rouges, la fraise, la groseille...

Herbacé pour Yo et Titou, il est jeune en bouche. Les larmes sont fortes présentes sur le verre, mais la longueur explose tout le monde !

Encore une belle pépite que nous propose Nag ce soir.

Le dernier indice étant « le vin qui aurait pu être celui d'une de nos femmes », nous creusons le sujet sans trouver la faille...

Mais arrêtons un peu de chercher et profitons ! Quel pied !

La fraîcheur en bouche nous dirige tous vers une dominance cabernet franc. On est sur la bonne voie d'après Nag !

Nous ne nous trompons pas, c'est un Loire et un Grand, mais l'indice nous pousse...

Nous sommes pourtant tous bien concentrés vu le niveau rare du flacon que l'on est en train de déguster...

Nag révèle d'un seul mot : Foucault ?

Oh putain !!!! Clos Rougeart 2010, quelle merveille...

Pour finir, Mat nous sort le traditionnel vin mystère que l'on attend avec plaisir (et pour le plaisir !), mais le choix n'est pas évident pour passer après ce monstre.

Il fait un choix intelligent et judicieux : Un Champagne, qui nous propose fraîcheur et finesse, que certains retrouvent rapidement étant donné qu'on l'a bu il y a un mois chez bibi, à savoir un Chopin 2005.

Merci mon Nag, tu nous as régalié ! Vivement la prochaine chez Yo



J'adore la photo finish ou l'on peut noter que Mag n'a pas bu la même chose que Max et Yo...