

COMPTE RENDU DE SOIREE

Chez Yo

26 février 2020

Déjà 3 mois que cette soirée a eu lieu, et 2 comptes rendus ont été envoyés avant le mien, signifiant une dette auprès du cercle : 2 bouteilles !

J'avais pourtant dit que je serai à l'heure pour une fois.

Nous sommes donc le jeudi 26 février, les vacances au ski sont terminées et nous nous retrouvons ce soir chez Yo.

Quand les derniers convives arrivent, j'en fait partie et nous sommes à l'heure, Seb et Tof sont déjà sur place. Une habitude pour les Ramé, puisqu'ils sont toujours là 2h avant 😊.

D'ailleurs c'est une soirée travaux qui s'annonce, ça parle de chauffage, de carrelage, de parquet, de porte... bref tout sauf de vin. En tout état de fait, cela manque un peu d'investissement (mot important de la soirée).

Heureusement il y a une bouteille sur la table, même si elle est presque vide. Yo doit être en forme, en tout cas il est content, car les douces rimes de sa poésie résonnent encore dans ma tête « Ecoute mon Nag, j'ai envie de te dire, que si tu voulais boire, fallait amener ton petit cul avant, comme ça tu aurais eu un verre, donc fait pas chier ! » Ok... ça va être sympa ce soir. J'ai eu le droit à 2 larmes d'un vin de Touraine, plutôt citronné, assez vert... finalement pas certain que j'en aurai bu un verre !

Nous sommes presque tous au rendez-vous, il nous manque nos Bordelais préférés, Aurel (coincé dans un avion, ou entre 2...) et Néné.

Enfin un verre pour patienter le début des hostilités, des bulles ! Un joli blanc de blanc de chez Agrapart & Fils, parfait pour nous mettre en jambe.



La 1^{ère} bouteille arrive – Château des Tours 2013



Au nez personne ne retrouve les caractéristiques de ce vin, et malgré la cacophonie, nous sommes tous d'accord que le vin que nous buvons n'est pas celui de la bouteille qui le contient.

Un nez avec beaucoup d'alcool pour Tof, des fruits murs pour Titou (faudra nous expliquer quand même ce que ça sent un fruit pas mur...). Seb pense à une « grenache vieillie », et le placerait bien en Languedoc.

En bouche, c'est perlant pour Titou, Seb et Yo, asséchant aussi. Tof indiquera que sur le fond, on dirait un vin cuit, et Titou penche pour du Mourvèdre. Je ne sais pas si Max et Bas sont dans la soirée, car en fait ils ne disent rien, ils doivent être paumés, comme d'habitude. On retrouve aussi un peu de menthol et un léger « caramel beurre salé ». Si tu fais lire à quelqu'un ces dernières phrases, je pense que le mec se dit tout de suite « putain, je ne sais pas ce que vous avez bu, mais ça à l'air dégueulasse ! »

Yo nous précise que tout le monde l'a déjà bu.

Au niveau des régions, l'assemblée propose Rhône, Corse, Roussillon... hyper précis, on va donc dire le sud ! Moi je m'en fou je sais ce que c'est.

En vrai, nous avons dégusté un Domaine Vaccelli GRANIT 60, 2016

Le 2^{ème} vin est un Clos Vougeot 2009



Titou est en extase, et lance un « hummm j'aime quand tu me violes avec une boule dans la bouche ». On passe un cap là.

Au nez, c'est thé noir pour Tof, Yo, Titou et Seb, mais aussi des fraises écrasées pour Bas (Reynaud ?), on a aussi une présence de poivre blanc et d'épices.

En bouche, c'est très long, et pas mal d'acidité sur la fin. Titou fera remarquer que c'est exactement comme avec le thé noir.

En tout cas, ça parle beaucoup, mais pas du vin, ce serait bien si chacun pouvait un peu plus s'investir....

En vrai, nous avons dégusté un Château des Tours 2013

Le 3^{ème} vin est un Trévallon 2005



Un nez prune pour Titou, et Tof y trouve une pointe de liège. J'entends aussi « bourgeons de cassis ». Je fais une petite pause, parce que si j'avais noté qui d'entre nous avait sorti cette phrase (j'ai quand même une petite idée), j'aimerais bien savoir quand est ce qu'on a l'occasion de sentir des bourgeons de cassis. On va dire que la végétation de Montgriffon offre une belle diversité !

En bouche c'est astringent, avec un mélange d'acidité et de fraîcheur. Ça dérange un certain nombre d'entre nous.

Yo nous précise alors que ce vin a été carafé, puis remis dans cette bouteille nettoyée. On était presque certain que c'était tout sauf du Trévallon... bravo... ou pas !

Du coup le débat se recentre, enfin un peu d'investissement, ça faisait longtemps. Au nez et en bouche on n'est pas en Bourgogne. Est-ce une faille du thème ? Serait-ce le Clos Vougeot ? Yo ne peut pas s'empêcher de l'avouer. Du coup, on y revient, faut-il carafé un Bourgogne ?

En vrai, nous avons dégusté un le Clos Vougeot

Le 4^{ème} vin arrive, un joli Morgon 2017 de chez Foillard



Un léger brin d'alcool au nez, encore de la prune pour Titou, du cassis pour Seb. C'est enrobant, accueillant, chaleureux... non non ce n'est pas une.... De la Syrah pour Tof.

En bouche, on dirait du Sapin pour Max (là aussi faut m'expliquer quand est-ce que tu as déjà mangé du Sapin... Ah oui au ski la semaine d'avant, j'avais oublié). En tout cas, plus sérieusement, c'est long, gourmand, et très fruité et beaucoup de fraîcheur. Du Cabernet Sauvignon pour une majorité d'entre nous, mais il y a encore de la garde possible, oh que oui !

Nous sommes très certainement sur le Trévallon, ou pas. Se lance alors le débat versus le % de Cabernet et de Syrah, et donc est ce que c'est le Cabernet ou la Syrah qui permet de faire tenir le vin ? Alex, Tonio, votre avis ?

Millésime 15 ou 16 pour Titou ou Seb, ça aussi, ça sort comme ça, mais on s'en fou ce n'est pas le thème.

En vrai, nous avons dégusté un Trévallon 2005

Arrive le 5^{ème} vin : c'est un Château Montrose 2001



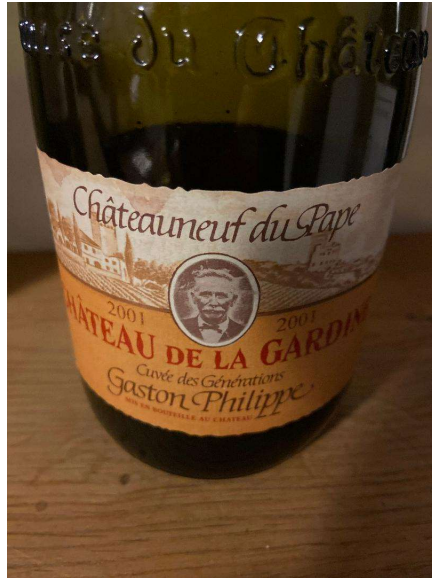
On ne sait jamais ce que nous buvons en vrai, mais en tout cas nous sommes bien gâtés !

Au nez, c'est sanguin pour Seb, boisé et délicat pour Titou. Tof mise direct sur le Trévallon. Et il en profite pour payer le site à Max.

En bouche, beaucoup de fraîcheur, de fruits, et on retrouve cet aspect sanguin pour Seb. Un léger bois, beaucoup de longueur, et un bel équilibre pour Yo. Il attire d'ailleurs notre attention sur la couleur du disque, oui, un peu de sérieux et ce serait bien que vous vous investissiez un peu plus, je vous trouve très dispersés ce soir.

En vrai, nous avons dégusté le Morgon

Nous en sommes au 6^{ème} vin, dans une bouteille de Château Lagardine, Cuvée des Générations Gaston Philippe 2001



Au nez, c'est mine de crayon, de la fraîcheur, du sang pour Seb, et de la prune pour Titou. En fait c'est simple une dégustation, faut faire comme Seb ou Titou : « hummm ça sent le sang » ou « hummm ça sent la prune ». Cela dit, c'est pratique pour les notes de dégustations, par contre pas évident de se souvenir des vins pour la suite !

En bouche, il y a du bois, de la vanille. C'est très puissant, mais beaucoup de fraîcheur (ou est-ce la température ?). Pour Titou c'est un peu austère.

En vrai, nous avons dégusté le Montroze

Le 7^{ème} et dernier vin du premier thème arrive, c'est un Granit 2016.



Beaucoup de fraîcheur au nez, fruits noirs, quelques notes kirschées ?

En bouche ce sont des fruits noirs fondus.

7 personnes, 7^{ème} bouteille (hors apéro) et donc la concentration n'est plus trop au rendez-vous. Dois-je le répéter encore une fois ? Pourrait-on avoir un peu plus d'investissement svp ?

Domage qu'il n'y ait pas plus de commentaires, car c'est une jolie dégustation.

En vrai, nous avons dégusté la Cuvée Gaston Philippe



Le second thème est lancé, nous sommes à point : « c'est quoi le thème ? » Ça tombe bien on se pose tous la question depuis la première bouteille. Comme la soirée vient à peine de commencer, Yo nous précise que nous allons goûter et comparer 2 vins. Il précise quand même, qu'il y en aura 1 à gauche et 1 à droite. Oui parce que devant, derrière, c'est chiant pour attraper les verres.

Les nectars sont servis.

A gauche, on retrouve un nez herbacé, sanguin (pas besoin d'indiquer pour qui), et de violette pour Titou (ah ça change). Il y a de la fraîcheur. Yo nous précise qu'il y a 6h de carafage. En bouche beaucoup de bois qui assèche la bouche pour Titou. Le vin est délicat, mais il nous manque quelque chose. Trop tôt ?

A droite, un nez de chocolat et café, envoûtant... Yo est en transe, il a la banane, il plane (indice en bas de votre écran...). En bouche, la finesse est incroyable, et la longueur magique. De la dentelle !

Yo découvre les bouteilles, nous avons 2 Landonne 2007 : une de chez Guigal et l'autre de Gerin bien sûr ! Petite déception sur la bouteille de Guigal, à revoir dans 20 ans !



En tout cas bravo mon Yo, grande soirée, des magnifiques bouteilles et une belle ambiance !

A très vite !



