



### Compte-rendu soirée « Antoine nous rend visite »

18h15, lassé de cette sodomie professionnelle continue, je décide de plier les gaules direction... Montmartre... Fini Bordeaux ou l'Isle Adam et leur bourgeoisie de province, direction Boboland ! (et oui, avec notre présence, la droite vient d'augmenter de 300 % dans le 18° !).

La raison de notre aventure en terre inconnue ? La visite réjouissante et enivrante (à plus d'un titre) de notre Tonio nationale... Le cadre est charmant, pas autant que notre hôtesse il est vrai, et l'atmosphère enjouée :



Et oui, Antoine et Seb ont investi les lieux depuis deux heures, enchainant les quilles sous couvert d'amitié, d'amour, de joie, et que cela ne tienne... mais je l'égare, Titou is on the deal : refourguer quelques bouteilles à Marion (escroc !)... L'équipe se complète petit à petit : Max est déjà rougeot, Bas toujours en doudoune. Toff arrive enfin (et oui il faut bien que quelqu'un fasse tourner l'héritage familial) puis Jerem qui refuse de nous serrer la main, claque toutefois une énorme bise à ces dames... Et oui le risque sanitaire n'efface pas la galanterie !

La soirée peut commencer...

### Quand le bordelais vient nous voir – 5 Mars 2020

En préambule, comme voulez-vous que je vous... fasse un compte-rendu sans note 😊...

#### **Vin1 : Mas Liget 2018 (bon, ben y aura pas d'photo...)**

D'une couleur jaune soutenue, le nez fait ressortir des notes de poire, très miellées. Un fruit jaune (l'abricot) amène Antoine en viognier. Il y a un petit peu trop de sucrosité, et une longueur plutôt faible... mais c'est plutôt agréable, un vrai vin de soif (ça tombe bien). Titou, qui aurait pu être vendeur chez Darty, nous affirme qu'il a le même... à la maison.

### Vin2 : Liberty Nages

Ce patronyme frivole, reflète bien les notes de fruits un peu confiturées qui exaltent au nez. Jerem y trouvera même des notes de réglisse attrayantes. Les épices de la syrah pour votre humble scribe, le fruit noir de la grenache pour Seb nous ramènent dans le Rhône Sud. Bingo, c'est un assemblage des deux. Il est vrai que la gourmandise de ce vin nous conduit tout droit vers des plaisirs charnels... proches du libertinage !!!

Pour autant, fini l'apéro, Tonio prend les choses en main.... Son thème ? Un blanc, trois rouges...

### Vin3 : Hermitage Chave 2009

Changement de calibre, à la vue, un jaune soutenu, quelques reflets orangés. Un premier nez de rancio conduit même **Titou, dit la truffe, à se demander s'il n'est pas bouchonné** (et non Titou, ce n'est pas celui-là...). Passé ce premier nez, on trouve un léger bois (Seb, Maxou et oim) et des notes de thé (Titou, Bas) : plus il s'ouvre, plus il nous révèle des choses. La bouche est très beurrée, à tel point que certains le voient en chardonnay : ceux-ci se font gentiment éconduire par Maxou, notre docteur en chardonnaylogie. Outre cette rondeur, il a une énergie folle, de la tension, engendrée par un zeste d'orange amer soutenue... Un équilibre important qui se termine par une longueur en bouche déroutante. On est un peu largué... Mais c'est grand, Très GRAND !!!! A se demander si de la carafe ne lui aurait pas rendu hommage : cesar ad quod pertinet ad cesar, Titou après moultes voltefaces, annoncera l'appellation et le proprio (bravo mon poulet !).

### Vin4 : Corse Yves Leccia

C'est le moment choisi par Marion pour ENFIN se joindre à nous. Agacée par la branlée qu'elle vient de coller en cuisine (en ligne avec ce que les Ramé brothers peuvent coller à leurs maçons : « Hé Caraille, je m'en fous qu'il neige, la dalle, elle ne va pas se couler toute seule !!! »). Assieds-toi Marion, de là où tu es tu peux les surveiller ! Savoure ! Profite ! Déguste !!!! ce vin... bouchonné ! Dommage car ça aurait du être pas mal... Titou, comme on dit, c'est souvent la poule qui a chanté...

Bon, (voix de Michael Buffer) / Lights off / Gros rap West coast...

« and now..... Lady's and gentlema..... Let's get ready to rumbllllllleeeeeeee !!!!! » Car oui ce soir, ce sera bien un contest, du sang de la sueur et du vin rouge : trois vins rouges // deux ont « une trame commune » (j'avais noté les mots précis ... Mais, tant pis 😊), sachant que ça ne peut pas être le millésime puisqu'on est sur du 2006...

### **Vin5 : Côte-Rôtie Jamet 2006**

Le nez est torréfié et la truffe pour Titou, le fruit noir (cassis) saute au nez de Toff. Pour autant on a des traces de menthol, de vernis (pour votre humble scribe), de gibier... Titou et votre humble scribe trouve une trame saline... Jerem, du réglisse... La bouche est déconnectée du nez puisqu'on retrouve une certaine vivacité : de l'acidité, de la légèreté, un fruit équilibré et une longueur de malade...

Très peu ont trouvé une Côte Rotie sur ce vin (pas votre scribe, mais il me semble Maxou et Toff... Peut-être Titou... ce qui est sûr c'est qu'il l'a dit... comme un saumur, un rive gauche-ou droite d'ailleurs en Bordeaux, ou bien un Côtes de nuit... ou Côtes de Beaune peut-être... Et il me semble bien, un Trevallon 😊 😊... Je t'aime mon poulet !!).

### **Vin6 : Hermitage – Chave 2006**

Le nez est colle et épice (pour votre scribe), poivre blanc (pour le steak) de prime abord. Par la suite on retrouve des notes de pralines (Titou... sauf erreur de ma part) et de noisettes grillées... La bouche ressort très saline, ce qui pourrait être une trame... Mais c'est pas le thème ! (Dédicace au branleur de Zanzibar) et d'une très belle longueur. On retrouve des notes de fruits noirs (cassis et de menthol)... C'est superbe... Par certaines notes, on retrouve une trame avec celui du dessus....

### **Vin7 : Oh merde... Châteauneuf du Pape Rayas 2006**

Pour citer les philosophes « on ne va pas se tirer les cartes entre Gitans... » Oh merde... Fraises écrasées = Rayas + Vu la bombe que c'est = Châteauneuf du pape... Relou, je viens d'à peine me coller la truffe dans le godet 😊

Une fois qu'on a dit ça... Raffinement et complexité... Longueur et équilibre... La robe est rubis. On retrouve les épices (poivre blanc) mais aussi la cannelle. Si le fruit noir est confituré, ce n'est pas ce côté confiture « petit dej-indus-bonne maman » = confiture trop chaude, trop concentrée. NON là c'est la confiture de ma grand-mère, celle faite sans trop de sucre, mais avec beaucoup d'amour... On est bien, on est entre amis et on savoure un léger bois mais plutôt le bois « mentholé » (après qqes recherches c'est du cèdres). Quelle minéralité... Quel équilibre... Et quelle longueur... Oh merde... On est bien là : entre amis, le lieux est beau, les filles magnifiques, les potes presque tous là..... A-t-ton besoin de justifier notre association d'alcoolique malfaiteurs ? Non, plus de justification, on est en plein dedans ...

**Alors sur le contest, et c'est terrible pour les deux autres, qui, pris individuellement, nous ont régalié, le Rayas sort très loin devant...**

### **Vin8 : Côte Rôtie Aurélien Châtaignier 2012**

Merci les gars ! Passer après trois monstres, pas évident... Bon par anticipation, je suis ravi de jouer la carte de la « sensiblerie » puisque c'était le cadeau offert par le cercle pour avoir organisé le we en côte Rôtie... Comme dira Marion : et sinon, ta bouteille c'est pour quand ? Elle commence à me plaire celle-là 😊 😊 😊 !

*« Très chère Marion, en dépit des deux grenades quadrillées qui se situent dans la latéralité de mes pantalons, ce vin présente un léger disque tuilé quand on daigne y jeter un œil, un nez de poivre blanc et de fraîcheur. Si la bouche est un peu torréfiée, elle a une trame lactée et du poivre blanc. Il est vrai que peu de convives se sont trompées, avec une mention spéciale... (peut-être liée au fait qu'ils me hurlaient dans les oreilles 😊) au steak qui annoncé le premier que c'était une CR 2011 OU 2012... En*

*dépit de cela je suis honoré de voir qu'il ressortit en premier dans votre délectation... Sachez très belle amie qu'en dégustant ce vin, vous vous situâtes dans mes terres, loin de Sarlat il est vrai, mais dans un pays où il semblerait qu'on sache faire du vin... 😊*

### **Vin9 : Chinon – Charles Joguet – Clos de la Dioterie 2011**

Qui a lu Jonathan Nossiter connaît Charles Joguet... En des temps où le bordelais et son bois étaient roi, des personnages comme Charles Joguet, Henri Jayet ou autre Gaubi apparaissent comme émanation d'Asterix, Cétotaumatix ou autre Assurancetourix...

Pour autant, tout autant résistant que notre sang n'est constitué, cette soirée fut, sauf erreur de ma part, une première Joguet au sein du cercle bacchus...

A la vue un joli disque caramel, nous donne un léger indice d'âge. Le nez est épice et fraîcheur c'est agréable ça fait penser à de la Syrah, mais pour autant, on ne retrouve pas les marqueurs du Rhône... La bouche est un peu fermée et agressive. On retrouve une tram d'épice qui emmène malgré tout, certains dans la partie septentrionale du Rhône : Titou ira même jusqu'à le place dans une Grand Place de chez Gerin... Oh, merde... Je te promets mon poulet que ce n'est pas de l'acharnement (mais ça, tu l'as vraiment dit...).

Cette bouteille est un mythe de l'altermondialisme du vin et c'est vrai que ça semble très bien après réflexion. A sa décharge il n'est pas forcément bien positionné...

Comme toujours il faut une conclusion... Alors merci mon Tonio, tu nous as, une fois de plus régaler... Tu as envoyé du bois (on connaît ta cave) mais en proposant une fois de plus un thème et surtout une wine list parfaite !

Et privilège du scribe, un grand merci à Marion pour sa tolérance au volume sonore et ses propositions de cocktail...



Je dois reconnaître qu'il est un peu tard, mais je me délecte dorénavant et déjà la quille de Nag qui a un CR de retard 😊 !

Je vous aime mes amis, mes Am..., mes emmerdes !!