



Compte-rendu soirée Seb – 22 05 2020

Voilà 2 mois et demi que nous n'avions pas pu nous réunir. En effet, nous avons vécu une période inédite que même nos parents n'avaient pas encore eu à affronter : être confiné chez soit avec sa famille et devoir s'écrire soit même un mot de sortie pour aller faire des courses ou du sport. Heureusement que nous étions tous bien équipés au niveau de nos caves pour affronter cet épisode mémorable qui nous a permis de ne pas perdre notre niveau de dégustation et de levée de coude.

Sortie de confinement oblige, nous sommes tous bien à l'heure (sauf Max qui a décidé de nous snober en se réfugiant au bord de la mer pour se goinfrer d'huîtres et de son breuvage préféré le fiefs-vendéens, Aurélien manque également à l'appel et nous comprendrons pourquoi un peu plus loin dans ce CR). Allez trêves d'anecdotes, nous voilà tous bien installés sur la terrasse arborée dans le jardin de notre hôte au sein de sa propriété adamoise.

Dû aux multiples retards de CR, nous commençons par deux bouteilles à l'aveugle offertes par Nag (d'ailleurs est-ce que tu offres toujours des bouteilles aux prochaines soirées tant qu'on n'a pas reçu ton CR ???).



Pour la première bouteille de l'apéro, nous attaquons sur un 100% Gringet originaire de Savoie du domaine Belluard – Cuvée le Feu en 2017. Seb a de la poire au nez et le positionne directement en Rhône Sud, Tof est également dans le Rhône sur de la Roussanne/Marsanne ainsi que Yo qui a du lardé/fumé à 100% Roussanne. Titou a du lardé/fumé/grillé et annonce Guiberteau pour tout de suite retourner sa veste et enfin revenir sur Guiberteau, Titou n'a pas perdu ses bonnes habitudes de girouette pendant le confinement, nous voilà rassurés. Votre scribe est le seul à l'avoir positionné en Savoie sur le domaine Belluard (sûrement l'habitude d'en boire qui joue). Ce vin se caractérise par une complexité aromatique, une belle longueur, nous avons tous des agrumes frais en bouche et aussi des notes de coing. Pour infos, les vignes utilisées pour ce vent sont sur une pente supérieure à 40%. Perso c'est un de mes domaines préférés 😊

On enchaîne sur un deuxième blanc encore plus particulier pendant que Titou drague Alex en douce. Yo a du citron au nez et une bouche perlante, Tof le rejoint également sur les mêmes notes en rajoutant de la colle. Titou a aussi du citron jaune de Menton au nez. Seb et moi sommes plus au sud qu'au nord, Nag nous précise qu'il n'y a pas de lien entre les deux bouteilles. Titou et Yo pensent que les cépages sont Clairette/Marsanne et le positionnent dans le Rhône. Ce vin est issu d'un assemblage de Grenache Gris et Macabeu, originaire des Côtes Catalanes. Pas bien compris si le vin est fait par une copine ou une ex de Nag d'ailleurs.



Comme à l'accoutumé, Grégory, notre guest favorite nous apporte une découverte dont il a le secret. C'est un pétillant, nous avons des notes coing au nez, du gras du foie gras pour Tof et Seb. Yo trouve l'assemblage des cépages Chardo/Pinot Noir/Pinot Meunier et mangerait bien une sole au beurre avec. Tof la voit bien avec des noix de Saint Jacques. J'ai des notes de pommes me faisant pencher plus sur un pétillant qu'un Champagne. Mais c'est bien un Champagne de la maison Jean Michel, une cuvée très particulière CEP Extra Brut issus de raisins dont les vignes sont cultivées de façon intégralement naturelle, sans désherbants, sans traitements chimiques, les seuls intrants utilisés sont autorisés en agriculture biologique sans ajout de sulfureux pendant la vinification.

Thème : Petits matchs entre Amis !



Nous voilà bien chauds pour attaquer la soirée dégustation de notre hôte.

Annonce du thème : Petits matchs entre Amis !

Nous aurons 3 battle :

- Deux de 2 vins ;
- 1 de 3 vins.

L'ordre de passage sera tiré au sort, chaque battle ont des points communs : même année et même région.

Une fois l'introduction du thème annoncé, Seb se lance sur le BBQ, allez c'est parti !!!



Alors que nous nous apprêtons à attaquer la dégustation de notre hôte, nous apprenons la raison pour laquelle Aurél n'a pas pu se joindre à nous ce soir. L'annonce de l'arrivée de sa petite princesse Capucine : « Salut les copains !!! Je m'appelle Capucine, je mesure 46cm et je pèse 2,8kg et j'ai hâte de vous rencontrer !!! Maman a été très courageuse!!! Je vous embrasse tous !!!! ».

Bienvenue à la petite Capucine qui, j'en suis sûr, assurera la relève comme il se doit au sein de notre cercle Bacchus.

1^{er} Match : Saumur « Les Motelles » Domaine Guiberteau VS Saumur du Château Yvonne en 2015



A gauche c'est très lardé, animal, on a des notes de prune, un côté sanguin, du humus pour Nag. Titou le trouve très léger avec un côté végétal et une acidité mordante. On a un bel équilibre et nous sommes unanimes c'est très bon.

A droite, on retrouve tout de suite le Cabernet qui nous confirme la région de Loire. Yo le trouve torréfié avec des notes de café. Tof a de la sauce tomate en bouche sur le second vin.



Yo et Titou s'accorde sur les domaines rapidement, ils ont Guiberteau à gauche et Château Yvonne à droite. Tout le monde se rejoint sur le Cabernet et la Loire sur les 2 vins. Nous sommes à la majorité sur le millésimé 2011 tandis que Titou est sur 2013.

Résultats :

Qui	1 ^{er} Vin	2 nd vin
Grégory	Chevalerie	Yvonne
Tof	Thierry Germain	Chevalerie
Titou	Guiberteau	Chevalerie Gd Monts
Yo	Guiberteau	Chevalerie Gd Monts
Nag	Ne sait pas	Chevalerie Busardières
Moi	Guiberteau	Chevalerie
Résultat	Guiberteau	Yvonne

Nous avons eu la chance de visiter ces 2 domaines au sein du cercle lors de notre voyage en Loire, nous avons tous eu une préférence sur le premier vin de chez Guiberteau où nous avons eu tant de mal à convaincre le propriétaire de nous vendre quelques bouteilles mais où nous avons été mieux reçu que chez Yvonne qui nous avait oublié et qui nous avait fait dégusté dans une grotte. Titou ou Yo nous lâche la grotte d'Yvonne était sympa, et celle de la patronne ?

[2^{ème} Match : Gevrey Chambertin « Cœur de Fer » Domaine Frédéric Magnien VS Gevrey Chambertin « Sevrées - Vieilles Vignes » Domaine Michel Magnien en 2011](#)

C'est l'heure des saucisses, c'est la fête de la chipolata et de la merguez. Ah que ça du bien de profiter d'un barbecue entre amis après cette longue période. Et c'est au moment où j'écris que je me rends compte que j'ai bien profité de la soirée compte tenu de la baisse de prise de note avérée sûrement dû à l'alcool qui commence à monter. Bizarrement cela coïncide également avec l'arrivée d'un invité mystère qui pour des raisons et des clauses de confidentialité restera anonyme jusqu'à la fin de ce compte rendu et sera surnommé **Le Vert** ☺.



Cette 2^{ème} battle s'annonce intéressante. A gauche, Yo le positionne dans le Rhône puis s'exclame : qu'est que c'est bon ! Grégory est sur la rive gauche, Titou et moi sommes sur du pinot noir tandis que Nag est perdu. Tof également le positionne sur du Pinot noir. Yo change d'avis et part aussi sur du pinot noir mais en Alsace. Tof se positionne rapidement sur un Chambolle de chez Magnien. Grégory change également d'avis pour rejoindre Yo sur du pinot noir d'Alsace.



A droite, Titou le trouve long et tapissant. Tof le positionne chez Michel Noëllant en nous poussant un petit cri : « c'est beau ici ! ». Grégory et Yo sont perdus sur cette deuxième bouteille alors que Nag réagit en positionnant les 2 vins sur Gevrey Chambertin. Pour ma part, nous sommes bien sur la côte de Nuits mais je n'arrive pas à trouver l'appellation identique.

Résultats :

Qui	1 ^{er} Vin	2 nd vin
Grégory	2013 Albert Mann	Ne Sait Pas
Tof	2013 Magnien Chambolle	Noëllat
Titou	2012 Magnien Clos de la Roche	Noëllat
Yo	2011 Albert Mann	Ne Sait Pas
Nag	2012 Gevrey Chambertin	Gevrey Chambertin
Moi	2011 Côte de Nuits	Côte de Nuits
Le Vert	Ne Sait Pas (ou j'ai pas noté)	Ne Sait Pas (ou j'ai pas noté)
Résultat	Gevrey Chambertin de chez Frédéric	Gevrey Chambertin de chez Michel

Pour certains, on a toujours du mal avec le pinot noir (Grégory & Yo), pour les autres tout le monde a bien trouvé du pinot noir de Bourgogne et est parti sur la côte de Nuits. Bien que Michel et Frédéric soit de la même famille (père et fils), chacun exprime bien sa patte au travers de leur vin. Frédéric apporte un nouveau souffle en introduisant la **biodynamie** au domaine et cela se ressent au final.

Petite Pause avec une bouteille surprise : Moulin-à-vent « Les Michelons » de Jules Desjournays en 2010



Histoire de se faire la bouche, nous faisons une petite pause avec une bouteille surprise. Titou, Yo et Tof s'emballent rapidement en annonçant une Côte-Rôtie « Ampodium » de chez Rostaing. En majorité, nous partons sur de la Syrah avec des notes poivrées sur Rhône Nord. Il y a également un côté asséchant en bouche et une légère sensation métallique. Je pars à l'opposé sur un Pinot Noir d'Albert Mann. Yo conclue sur du Gamay et c'est bien un Gamay de chez Jules Desjournays sur l'appellation Moulin-à-Vent.

3^{ème} Match : Château d'Aiguilhe en 2010 VS Château Canon-La-Gaffelière en 2012 VS Clos de l'Oratoire en 2012. Les vins du Comte Von Neipperg

Seb nous dit que ça sent l'écurie sur le 1^{er}. Nag pense que ce n'est pas la même appellation sur les 3, qu'ils attaquent sévères et a de la prune/côté sanguin. Grégory part tout de suite dans le bordelais sur



la rive gauche, a de la menthe à mort sur le 3^{ème} et pense à la même appellation sur les 3 brevages : Margaux (Lascombes, Giscours et WIP). Yo penche également sur la rive gauche bordelaise (Leoville Barton & Giscours) tandis que Tof part sur une triptyque Leoville (Barton, Las Cases, Poyferré). Le Vert ne se prononce pas suite aux émotions bienheureuses de la soirée. Enfin, Titou a des fruits noirs, des notes florales et torréfiées sur le 1^{er}, un peu de poussière sur le 3^{ème}, il penche également sur la rive Gauche et 3 Margaux.



Résultats :

Qui	1 ^{er} Vin	2 nd vin	3 ^{ème} vin
Nag	Saint Emilion	Roc de Cambes	Joker
Grégory	2011 Margaux Lascombes	2011 Margaux Giscours	2013 Ne Sait Pas
Yo	2011 Leoville Barton	Les Pézerolles	60€ sur les 2
Tof	Les Pézerolles	Les Fremiers	45€ le 1 ^{er} - 75€ le 2 nd
Le Vert	Parti en conf call	Parti en conf call	Parti en conf call
Titou	2010 Margaux	2010 Margaux	2010 Margaux
Résultat	Château d'Aiguilhe 2010	Château Canon-la-Gaffelière 2012	Clos de l'Oratoire 2012

Pile dans le mille, tout le monde est parti sur la rive gauche alors que les 3 vins sont sur la rive droite. Moi qui pensait que vous maîtrisiez le bordelais, je me suis trompé 😊 Même si le 1^{er} et le 3^{ème} vin ont le même encépagement (80% Merlot et 20% Cabernet Franc), la même durée d'élevage et la même méthode de vinification, ils apparaissent pourtant très différents via leur millésime. L'encépagement du 2^{ème} (50% Merlot, 40% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon) le rend plus puissant et plus complexe à appréhender dans son jeune âge. Je reste persuadé que le Bordeaux se révèle au-delà d'une quinzaine d'années.

Pour la petite anecdote car j'ai bien aimé sa moustache, la photo de l'héritier :



[Deux dernières carafes hors thème à l'aveugle – Saint Jean du Barroux « L'argile » de Philippe Gimel](#)

Afin de terminer d'éteindre notre soif, on nous sert 2 dernières carafes à l'aveugle.

Bon c'est là que ça se gâte, je n'ai pas pris de note sur ce dernier battle mais je me souviens avoir été intrigué et avoir longuement hésité comme nous tous si c'était le même vin dans 2 carafes différentes.

Ces 2 carafes sont en fait bien le même vin (un magnum de notre ami Gimel qui je l'espère ne vinifie plus sur des palettes dans son entrepôt), le jeu était très intéressant et troublant à la fois surtout en fin de soirée.

Juste le dernier commentaire dans mes notes écrit par un inconnu (Yo ou Tof il me semble) : « Et là, Bas se prend la baie vitrée tel un pigeon qui fait PAF ».

Conclusion



Une superbe soirée de reprise post confinement riche en surprises comme on les aime.

Un coup de cœur découverte perso sur Frédéric Magnien et le moulin-à-vent de chez Jules Desjournes.

Un grand mega merci et bravo mon Seb pour cette superbe soirée même si ça a légèrement manqué de vins en biodynamie on s'est régalé.

A Jeudi pour remettre ça mes seigneurs (à priori qui a lieu chez notre invité mystère du soir alias Le Vert).