

22/06/2008 Sébastien Romignon Ercolini - Bruxelles, le 22 juin 2008 - pour www.youwineblog.com

Je bois, tu bois, il boit, nous buvons,...

Nous allons discuter, aujourd'hui, d'une « manière de société » très répandue dans le monde des épicuriens amateurs et follement amoureux de leurs bouteilles à plus de 20 € (notamment les grands crus et grands crus classés millésimés). Je sens que je vais m'en mettre pas mal à dos... Avez-vous jamais partagé une soirée mémorable avec des bons joyeux drilles, des amis et des compagnons de dégustations gargantuesques qui, après avoir siphonné (avec votre aide, bien entendu) quelques litres de breuvage divin, vous sortent une bouteille poussiéreuse (ou pas) en la manipulant tel un nouveau-né encore relié à sa mère par le cordon ombilical. « Alors là ! Je vais vous faire goûter une petite merveille, le calice, etc. » Dans cette démarche, il y a, toujours selon moi, un petit couac. Tous le monde est quelque peu fatigué, surtout les papilles gustatives et il ne faut certainement pas offusquer le bon copain en lui jetant nonchalamment : « Range ton calice ! Nous, on est cuits ! On va dormir et en plus on y goûtera plus rien ! ». Au contraire, tous le invités, le comité du rouge-cubi et l'hôte lui-même, tel le chœur de l'Armée rouge poussent le fameux « AAAHHH ! ». Avec un peu de chance pour le propriétaire de la bouteille, nous ne sommes que 7 et ce petit jeu amusant n'aura coûté la vie qu'à une seule petite victime. Pourquoi ne pas profiter d'un grand cru ou d'une « excellente bouteille » avec l'esprit éclairé et tous les sens disponibles et vifs. Prendre tout simplement le temps, l'espace et adapter la philosophie de début de soirée ou d'un intermède « surprise » pour déguster et apprécier toutes les qualités (et parfois tous les défauts) du « grand flacon » que l'on vous présente. Ceci étant écrit, nous allons découvrir Un grave très intéressant, Le Clos Floridène Graves Rouge 2004. A l'ouverture, nous l'avons laissé dans la bouteille. Pas de mise en carafe. Une fois versé, il développe une belle couleur « sang » légèrement sombre. Un beau nez au boisé maîtrisé et déjà les arômes de fruits rouges apparaissent. Dégustons ! Un premier contact intéressant : attaque soyeuse et fruitée, très généreuse, les tanins présents mais pas agressifs laissent place à une belle fraîcheur. Pour ne rien vous cacher, ce soir-là, nous avons dégusté 3 bouteilles et passé un délicieux moment. Sur la caisse de 12, il ne me reste donc que 9 bouteilles que je vais essayer tant bien que mal à conserver, peut-être 5 ans... Nous en reparlerons.