

QDG 100ème: dîner du 20ème siècle

100ème note sur questiondegoût! Pour fêter ce cap, un rapport un peu exceptionnel d'une soirée œnologique placée sous le signe de vins et spiritueux à pleine maturité: dîner du 20ème siècle. Chacun devait arriver muni d'une bouteille de vin du siècle dernier, comme si nous souhaitions débiter cette nouvelle année en jetant un coup d'oeil dans le rétroviseur, et célébrer quelques jolies quilles des 90's.

Pour l'occasion, c'est une nouvelle fois sur la péniche meudonaise de Clara que nous avons eu le bonheur de déboucher ces beaux flacons autour d'une cuisine à l'avenant. Revue de détail d'une dégustation en forme d'ode au temps qui passe et à son effet bénéfique sur les trésors de nos vignobles.



En amuse bouche, trilogie d'endives: cappuccino, tartine rosée croquante, granité. Frais, excellent pour aiguiser l'appétit...ça tombait bien!



Pour l'accompagner, Pinot gris Trimbach "Réserve Personnelle" 1996: nez de coing, bouche toujours fraîche, sapide, notes d'agrumes. Belle longueur pour ce vin qui nous a mis dans de très bonnes dispositions pour la suite.



Un Mercurey Louis Jadot 1995 en forme de "trou normand avant l'heure" sitôt l'amuse bouche terminé: nez curieux, tertiaire, empyreumatique, sur la brioche brûlée. En bouche, on retrouve un chardonnay évolué mais plus typique, sur des notes beurrées et encore légèrement toastées. Etonnant!



A suivre, une alliance tendance sucré-salé autour de toasts de chèvre chaud sur pain d'épices, amandes et raisins...



..."arrosés" de Côte Rôtie "Surprise" 1998 (un vin sans étiquette fourni par mon ami Yannick): robe un peu évoluée, vin patiné, arômes fondus, tout en finesse.



Un vin qui a suscité la facétie de notre ami Emmanuel, et son surprenant crachoir!



Pour le plat principal, un rôti de porc farci au foie gras et aux cèpes très bien cuit, accompagné d'une purée de lentilles vertes.



Pour escorter ce rôti, nous avons convoqué une bien nommée Côte Rôtie Guigal "Brune et Blonde" 1998: encore jeune, du fruit, des notes de bourgeon de cassis, avec une finale fraîche légèrement citronnée. Là encore, beaucoup de finesse.



Trilogie de marrons, avec deux premiers excellents desserts pour commencer: mousse de fromage blanc aux marrons glacés pour débiter, suivie d'une mousse au chocolat aux marrons rôtis. La gourmandise au rendez-vous...



Avec ces deux premières créations meudonnaises, un grand Bordeaux: le Pauillac Château Clerc Milon 1998. Nez très typé Bordeaux, une belle structure en bouche, avec des tannins qui se fondent mais

restent présents. Privilège des grands vins du Bordelais, un peu jeune à ce stade...à regoûter à sa majorité?



Une note fruitée pour clore le dîner: pomme au four fourrée de crème de marrons.



Accompagnée d'un brillant Sauternes - Barsac 1er cru Château Climens 1999: splendide robe dorée, dense mais raisonnablement liquoreux, profond, miellé; un délicieux vin de dessert.



Cognac Gros Perrin 1980: vif, pomme, puissant. Ne fait pas son âge, beau trentenaire dans la force de l'âge.





Bas Armagnac Laguille 1968: cuvée Dany le rouge? On a plutôt affaire à un grand spiritueux acajou, avec sa teinte et ses arômes de bois précieux, dignes de la console d'un capitaine au long cours. Sous les pavés, le pruneau, en bouche, le bonheur...

Pour clore ce dîner de rentrée, un dernier cliché d'une joyeuse tablée qui vous souhaite avec moi une excellente année 2011 sous le signe des grands vins et de la convivialité!

