

Soirée funny du 18/09/2009

Elle a été basée sur une animation de Frédéric Azéma assisté de Sophie et intitulée « Le casino des vins ». Dans une ambiance débridée de jeux, paris et enchères, beaucoup d'entre nous ont gagné des lots en répondant à des questions originales et amusantes (certaines étaient quand même sérieuses).

Ambiance internationale également : outre nos membres canadiens, nous avons eu le plaisir d'accueillir deux couples américains, les Matthay qui nous avaient déjà honorés de leur présence lors du fameux voyage à Vouvray et à Jasnières et un autre couple, Janice et Fred, amis de Marie Aimée et d'Ellen et venant directement de Boston. Bonne façon d'améliorer son anglais. A quand une traduction en ligne des compte rendus du CEP ?

Nous avons dégusté les vins de la cave du CEP :

Muscat d'Alsace Princes Abbés Schlumberger 2004

La typicité du muscat a disparu avec l'âge et la minéralité l'emporte. Ce vin a déçu les amateurs de muscats par son manque de fruit, confirmant que l'on a toujours tort (ou presque) de garder des muscats au-delà de deux ans

Pouilly fumé Domaine des Rabichottes 2006

Sauvignon 100% comme il se doit. De la fraîcheur et de la minéralité avec une belle longueur. Il a parfaitement accompagné les gambas grillées. De quoi regretter encore de ne pas avoir fait les vendanges en Sancerre.

Ridge Santa Cruz USA 2005

Cabernet et Merlot. Typiquement américain par son côté confituré et ses arômes de grande maturation des raisins. Il n'a pas la finesse des grands Bordeaux mais il s'est bien exprimé sur la viande rouge saignante à souhait.

Gewurtztraminer Grand cru Kessler Schlumberger 2002

Est ce le millésime ou l'alliance avec la tarte aux mirabelles* mais ce vin nous a déçus. Ceci nous conforte dans l'idée de rester fidèle à Rolly Gassman dont les vins seront encore proposés cette année à la commande de Noël.

*NDLS : elle était bonne la tarte aux mirabelles, elle...