**Club AGC :**

**Soirée champagne du 29 novembre 2019**

Malgré quelques absences notoires, nous nous retrouvâmes à plus de 20 convives ce 29 novembre 2019 afin de déguster différents champagnes BSA à l’aveugle. Merci donc aux membres qui ont fait découvrir notre association à leurs ami(e)s et en particulier à Emile qui avait convié 5 personnes. Un très grand merci également à Maud et Cédric, nos fidèles partenaires de Philipponnat qui ont eu la gentillesse de nous offrir 6 belles bouteilles pour notre repas. Toujours aussi généreux !!!

Richard Baer et Philippe Servas avaient pour l’occasion réuni 7 champagnes (certains achetés, d’autres offerts par des membres, merci) dégustés à l’aveugle et dans un ordre aléatoire.

**Champagne n°1 :** Il n’a pas plu. Son acidité et son manque d’arômes ont déçu. Il fait partie des 2 vins placés en dernière position (par 16 dégustateurs). C’est le Besserat de Bellefon (21.60€), une surprise pour beaucoup d’entre nous (comme quoi, la connaissance de l’étiquette fait beaucoup).

**Champagne n°2 :** Il a encore moins plu. Sa bulle a été jugée agressive, grossière et sa finale très coutre. Il arrive en dernière position (17 dégustateurs). C’est le Canard Duchêne (19.50€).

**Champagne n°3 :** Très peu de commentaires pour ce vin qui a été jugé « lisse » sans caractère notable. C’est le Senez (15.50€).

**Champagne n°4 :** Un bond dans la dégustation pour ce vin qui a été très apprécié. Sa structure, sa complexité et son équilibre ont tranché par rapport aux précédents. Il fait partie des 2 les plus appréciés (12 personnes). C’est le Philipponnat (prix spécial de 22.90€ pour les membres du club)

**Champagne n°5 :** Autant tout le monde s’est à peu près accordé sur les6 autres vins, autant les avis ont divergé sur ce champagne. Tout le monde a retrouvé des arômes de fruits rouges (fraise, framboise). 6 personnes l’ont placé parmi leurs duos de tête et 5 parmi les 2 champagnes les moins agréables. C’est le Nicolas Feuillatte (20€).

**Champagne n°6 :** Certains ont détecté une déviance aromatique avec des notes foxés et un déséquilibre, d’autres l’ont plus apprécié dont 4 personnes qui l’ont placé parmi leurs favoris. Il s’agit du Gobillard (15.80€).

**Champagne n°7 :** C’est le gagnant de notre sélection. Bulle fine, bel équilibre. Finesse et distinction : 16 personnes l’ont placé dans leur duo de tête. Seule la découverte de l’étiquette a déçu : on aurait préféré psychologiquement que ce soit un champagne plus confidentiel qui plaise autant or c'est le Mumm (26€).

Le repas fut ensuite excellent avec un Philipponnat blanc de blancs millésimé 2009 pour accompagner le sandre : grande classe, bulle fine. La poularde fut servie avec un blanc de noirs 2011 : un champagne vineux qui s’accorde parfaitement avec les viandes blanches en sauce à la crème. Pour le dessert, encore Philipponnat mais rosé cette fois ci, encore un bel accord et une structure adaptée au plat.