



Les soiffards 23 janvier 2007 – Rue du Haut Barr

La Grande Rentritude, qui va sur le Haut Barr conquiert la picolure.

- "Clos des Rouliers" 2003 Anjou – Loire Domaine Leroy
- "Les Quartz" 2005 Macon Vinzelles Domaine de la Soufrandière Bret Brothers
- "Port Lesney" 1999 Côtes du Jura Domaine de la Pinte
- "La Doriane" 2000 Condrieu Rhône Domaine Guigal
- "1^{er} cru Beauray" 2002 Chablis La Chablisienne
- "Les Enseignères" 2001 Puligny Montrachet Verget
- "Cuvée Levroulé" 1999 Macon Village Domaine de Bongran Jean Thevenet
- "Schoenenbourg" 2003 Alsace complantation Marcel Deiss
- Châteauneuf du Pape 1998 Eddie Ferraud
- Domaine de la Grange des Pères 2002 Vin de pays de l'Hérault Laurent Vaillé
- Cosecha "Gran Réserve 904" 1995 Rioja Alta
- "Clos de la fontaine" 2001 Vosnes Romanée Anne Françoise Gross
- "Clos de Beze" 2003 Chambertin Domaine Trapet
- "Cuvée Essentiel" 2003 Hermitage Domaine des Remizières
- Château Pavie 1982 St Emilion GC
- "Audace" 2004 Passerillé rouge Stéphane Tissot
- "Labeur d'octobre" NM Jean Paul Brun
- "La Mouline" 1997 Côte-Rotie Domaine Guigal

J'adore la rentrée, au début d'une nouvelle grande année de plaisir bachique, avoir mille et un projets en tête et surtout avoir un alibi plus que sérieux pour acheter quelques Côte-Rotie, quelques Alsaces, faire le plein de bonnes choses, faire le planning de l'année vineuse, avoir plein de bonnes résolutions en tête, Thierry à promis de ne plus dire de bêtises, sauf en Anglais. Bef la rentritude du soiffard c'est pour ce soir, un grand portnawak, chacun fait ce qu'il veut, comme dab, et amène un blanc et un rouge, un vin, pas un communiste, aujourd'hui plus rare qu'une Romanée Conti. On va s'entraîner pour le grand écart et pouvoir constater

scientifiquement, preuve à l'appui, des régions et des vins préférés du soiffard de base.

John, le Royaliste, arrive le premier et à l'heure, normal pour un gentleman, so british, Christian, Alain et Didier, casaque bleue, suivent de près. Thierry et Pascal sont en retard, mais excusés, le boulot d'abord.

Je débute les hostilités par un vin qui montre une grande fermeté, droit, puissant, presque rigoureux. Un 2003, je préviens que j'ai choisi l'année 2003 pour mes bouteilles, les rouges sont grillés et les blancs meilleurs que ne veut bien le dire Alain le tonton flingueur.

"Les hommes naissent libres et égaux en droit. Ensuite, ils se mettent à boire." Cavanna

🍷 Apéritif et terrine de poissons sauce ciboulette

• « Clos des Rouliers » 2003 Anjou – Loire Domaine Leroy

Le nez est d'abord très discret puis nous livre de belles notes de fruits (mirabelle, coing ?) La bouche est fraîche, beurrée. C'est long, concentré, harmonieux, avec un boisé fin parfaitement intégré et une belle finale. Un chenin bien fait. BIEN

• « Les Quartz » 2005 Macon Vinzelles Domaine de la Soufrandière Bret Brothers

Le nez est très délicat avec des notes de fleurs blanches, de poire fine et un boisé élégant. La bouche est grasse et savoureuse. C'est un vin à la texture crémeuse, il convient de l'attendre pour que ce boisé généreux se fonde et que naisse une plus grande complexité. Mais le potentiel est là, évident. TRES BIEN

Pas de surprise, Thierry a amené un Bret, depuis qu'il a goûté la terre de Vinzelles, il ne boit plus que ça. Faut dire que les frères Bret sont des vigneronnés épatants tant il est simple de les rencontrer et de discuter avec eux. Ils ont créés une "Bret touch" On n'a pas fini d'entendre parler de ces Bret Brothers chez les soiffards; leur ascension est déjà fulgurante et ils n'ont que quelques millésimes d'existence ! Le suivant est original et atypique, d'abord parce qu'on a pas trop l'habitude des vins du jura, mais en plus quand il est atypique pour un jura ! Ça se corse, même si ce n'est pas la même région. Je ne sais pas si je me fais bien

comprendre, d'autant que je soupçonne Alain et Didier, les acolytes anonymes, de vouloir convertir Thierry au Jura. C'est pas gagné, au vu de la tête à Toto, ce n'est pas parce qu'il a soif qu'il va se jeter sur la première gourde. Il a l'air soucieux, ce qui trahit chez lui, soit des déboires professionnels, soit une crise d'hémorroïdes. Il esquisse néanmoins une moue dubitative avant de me faire comprendre que je fais gourance ; il aime, pas à la folie, mais c'est bon, il est aussi convaincant qu'un hérisson qui s'excuserait en descendant d'une brosse à habit.

• « Port Lesney » 1999 Côtes du Jura Domaine de la Pinte

Beau jaune dorée, puissant et très typé au nez : noix, fumée, muscade ; ces senteurs puissantes n'empêchent pas l'harmonie et la pureté. Sec et net en bouche, long et pur, les saveurs sont fortement fumées et minérales. BIEN

Un domaine emblématique d'Arbois sous la houlette de Philippe Chatillon, en bio, qui propose nombre de cuvées intéressantes, dont un melon à queue rouge et un savagnin ouillé, la célèbre Cuvée S. La bouteille

suivante va beaucoup plaire à Alain, aux autres aussi d'ailleurs. Un beau Condrieu, floral à souhait qui descend tout seul. La première "Guigal touch" de la soirée.

• « La Doriane » 2000 Condrieu Rhône Guigal

Robe jaune d'or pâle brillante et très limpide. Fleurs blanches, abricot, pêches. Intensité aromatique puissante et élégante. Beaucoup de fraîcheur, rondeur, richesse et gras en bouche. Expression affirmée du terroir. EXCELLENT

Pour le moment, un Loire, un Bourgogne, un Jura et un Rhône, pas de tendance lourde, comme disent les statisticiens. La suite va être Bourguignon ascendant Bourguignon. 3

pour le prix d'un, un Chablis bien fait contrairement à Thierry ! (dixit Pascal) un Puligny et un macon "levrouté", la cerise sur le clafouti.

"Les hommes naissent libres et égaux en droit. Ensuite, ils se mettent à boire." Cavanna

• « 1^{er} cru Beauroy » 2002 Chablis La Chablisienne

Robe assez claire, le nez et la bouche laissent éclater le pédigrée de ce vin: des notes minérales certes, mais surtout ce petit goût de noisette et de camomille rattrapé en finale par une acidité citronnée bien dosée. Un vin gras et volumineux. **TRES BIEN**

• « Les Enseignères » 2001 Puligny Montrachet Verget

Nez discret et floral. Nez de chèvrefeuille, de verveine. En bouche, c'est très pur, avec une belle harmonie, de l'acidité, des arômes de beurre et de citron. Belle ampleur. Vin aristocratique. **TRES BIEN**

• « Cuvée Levroulé » 1999 Macon Village Domaine de Bongran Jean Thévenet

Un nez minéral, de pamplemousse, d'écorce d'orange, de miel. La bouche est grasse, sans excès, plus minéral, moins liquoreux que le 96. Un vin magique avec un potentiel encore important ! Un Chardonnays récoltés en surmaturité, une référence mondiale dans les vins doux, un must. **EXCELLENT**

On ne pouvait pas terminer cette série de blanc sans un Alsace. J'ai choisi un Schoenenbourg de Marcel Deiss, figure emblématique du vignoble alsacien, tant pour son exigence que pour son caractère novateur, Jean-Michel Deiss se situe assurément dans le peloton de tête des viticulteurs de la région. Il en parle bien de son Schoenenbourg : « Je suis fasciné par la profondeur, la rigueur et la structure acide, quasi géométrique, qui tient le vin et lui apporte puissance et équilibre. Il y a dans le Schoenenbourg une forme d'accomplissement qui me subjugué. J'ai la chance d'en être l'interprète et pourtant la

vigne, dès l'origine, n'était pas pure. Une des grandes hypocrisies alsaciennes est d'avoir choisi, pour des raisons qui n'ont rien à voir avec la viticulture, de mettre en avant le cépage pour définir une caractéristique dominante, alors que c'est le terroir qui signe l'identité d'un vin ». Bien dit, et Pascal en remet une couche : c'est la faute aux Hallemands ! D'ailleurs chez eux, le vin se distingue du vinaigre grâce à l'étiquette.

La Bourgogne est passée en force : 4 sur 8. A noter l'absence des Bordelais et des étrangers. Le soiffard préfère les blancs septentrionaux : 7 sur 8, des vins de caractère avec une minéralité importante.

• « Schoenenbourg » 2003 Alsace complantation Marcel Deiss

Nez complexe, fumé de silex, des parfums de verveine. Bouche intimidante de rigueur, structurée comme un puit où se seraient perdus 50 grammes de sucre. Une puissance contenue avec une acidité incroyable (surtout pour le millésime !)... Une finale énorme. Vin religieux, dense et réservé, comme un cloître où flotteraient mêlés le grégorien et l'encens. On reste silencieux devant tant de lumière et tant de pureté. **EXCELLENT**

🍷 **Tripes « à la mode de Caen » - purée**

Après la grande fête de la Nativité, alors que les crottes du petit Jésus sont encore tiède, et que le chœur des chasses d'eau résonne dans les foyers où des millions de tonnes de foie gras et de chapons ont été dévorés en signe de solidarité avec les pauvres du monde entier, les soiffards ont mangé léger, on leur a préparé une platée de tripoux et une petite purée pour les remettre sur pied et tapisser leurs estomacs pour l'année. Le tout arrosé

de quelques bouteilles de rouge. Didier dégainé le premier avec une découverte (je blagues), un Châteauneuf 1998 avec de petit accents de bourgogne (framboise), une année réussie reconnaît Didier. Thierry, le néo papy, lui emboîte le pas avec une Grange des Pères 2002 (ou le grenier des mémés je sais plus) qui me réconcilie avec les vins de Laurent Vaillé. 2 déceptions sur trois bouteilles cétacé ! (à déguster sans modération)

"Les hommes naissent libres et égaux en droit. Ensuite, ils se mettent à boire." Cavanna

Celle là est bonne, la bouteille, pas la blague, pas grandiose, mais suffisamment pour regretter de ne pas en avoir encore quelques une, même si le prix est dissuasif. Christian aime, John lui trouve un « goût métallique »

La suivante est bouchonnée, désolé John, la seule étrangère n'est même pas buvable. Tu connais le dicton : Les Français ont du vin, les Anglais de l'humour et les Espagnol du bouchon. CQFD

• **Châteauneuf du Pape 1998 Eddie Ferraud**

Nez de framboise et d'herbes. En bouche, les herbes dominant avec un petit côté poivré. Belle ampleur en bouche, texture serrée à la fois soyeuse et ferme. Un Châteauneuf à maturité. BIEN

• **Domaine de la Grange des Pères 2002 Vin de pays de l'Hérault Laurent Vaillé**

Nez animal, complexe, beaucoup de fruits très murs, d'épices exotiques, de cacao, de notes de cuir, de sous bois. L'attaque est ronde. Un vin racé et harmonieux. Ici point de clinquant, c'est un vin sérieux raffiné et élégant, rien ne dépasse. TRES BIEN

• **Cosecha "Gran Réserve 904" 1995 Rioja Alta**

Bouchonnée – Léger à l'ouverture, le carafage ne changera rien, dommage.

Avant d'attaquer la 200è bouteilles des soirées soiffards, j'ai noté sur mon bloc : "ne pas oublier", oui - mais ne pas oublier quoi ? Sûrement une connerie de l'ami Caouette-Thierry, mais laquelle ? Yen a eu plein. C'est un iceberg, celui-là, sept fois plus de conneries que ce qu'on voit. C'est un surdoué, il n'utilise pas la totalité de son cerveau, s'il le veut, il peut être encore plus bête. Comme j'étais à la cuisine (ha !! la bonne excuse), j'ai pas tout saisi, mais il s'agissait d'un mariage, lequel ? que s'était comme au restaurant : quand on a la carte sous les yeux, on ne sait que choisir. Alors on se décide un peu au hasard et lorsqu'on voit ce qu'on a dans son assiette, on se dit qu'on aurait mieux fait d'avoir pris la même chose que son

voisin. Je suis pas sur pour les termes mais l'esprit est là. Revenons à nos moutons, ou plutôt à nos bouteilles, plus précisément à cette fameuse 200è. Le zazard fait bien les choses, un Vosne Romanée d'Anne Françoise Gross, le seul vin de femme de la soirée, le soiffard n'est ni machiste, ni misogynne, la preuve, il aime. Bien, très bien, excellent, belle acidité, beaucoup de fraîcheur, que des compliments. Va falloir qu'on organise cette fameuse soirée avec que des vins de femmes et accessoirement avec les nôtres, les bouteilles et les femmes! On pourrait l'appeler "les soiffards ne font pas les choses à moitié, mais avec". Marlène Soria, la dernière fois, Anne Gross, cette fois, moi j'aime le vin de femmes.

• **« Clos de la fontaine » 2001 Vosnes Romanée Anne Françoise Gross**

Un nez pur sur les fruits rouges (framboise, cerise), de la minéralité et une légère sensation de fumée; un nez typé Vosne en fait. Confirmation de cette pureté en bouche avec un style aérien et croquant. Belle persistance aromatique. EXCELLENT

On passe au lourd, après le Vosne, le Gevrey, non le Chambertin me reprend Alain qui a raison sur le coup, faut dire que les Français sont si fiers de leurs vins qu'ils ont donné à certaines de leurs villes le nom d'un grand cru. Deux 2003 (c'est donc les miennes),

bien costauds, bien massifs, des épaules de déménageurs, du soleil tout partout, du grillé, pas des vins de tapette. Cela dit le revers de la médaille : ça manque un peu de finesse et de complexité, on ne peut pas tout avoir.

• « **Clos de Beze** » 2003 **Chambertin Domaine Trapet**

La robe est rubis violacé. Le nez est complexe sur des notes à la fois grillées, torréfiées, fruitées (mûres, cerises noires, myrtilles) et une touche réglissée. La bouche est caractérisée par l'amplitude, la suavité avec des tanins encore un peu dur mais élégants. L'équilibre est bon avec une belle longueur. TRES BIEN

• « **Cuvée Essentiel** » 2003 **Hermitage Domaine des Remizières**

Une robe noires aux reflets violets, grosses larmes. Un nez immense, arômes de cacao, fruit noir, épices, réglisse. Un vin spectaculaire, en bouche, on confirme les parfums précédents, le vin est huileux, très gras. Une attaque ample, une saveur douceâtre, les tannins sont soyeux et fondus, peu d'acidité. Puissance et intensité, belle longueur, grosse concentration. EXCELLENT

Il aura fallu attendre, mais on l'a notre Bordeaux, Tout vient à point à qui sait attendre. Et un GCC (*) en plus, Château Pavie 1982. Evolué comme doivent l'être les grands Bordeaux. Humus, champignons...

Plaque dentaire pour quelqu'un (*pascal je crois, pour ne pas le dénoncer*). Après les deux déménageurs, il a un peu de mal à s'affirmer, mais avec un peu de temps dans le verre, il finira par se révéler.

GCC (*) : *Génie Civil et Construction ou Gulf Cooperation Council ou Grand Cru Classé à Bordeaux*

• **Château Pavie 1982 St Emilion GC**

Couleur évoluée, légèrement orangée sur les bords. Nez délicat mais complexe de fruits cuits, cacao, épices, cuir. Belle rondeur en bouche, tannins fondus (heureusement) et beau fruit. Longueur honnête, mais harmonieuse. Une bouteille dont j'attendais un chouia plus! TRES BIEN

Pour finir la série, Pascal le prothésiste dentaire, a dégoté du Poulsard vinifié en vin de paille, passerillé sur de la vraie paille si si! Un vin rouge liquoreux donc, aux arômes singuliers. Les raisins ont été cueillis mi-octobre 2004. Ils ont été passerillés (séchés) en grenier jusqu'au 20 avril 2004. Après une cuvaison de 40 jours, cette production a été pressée le 30 mai 2005. Faut être précis avec le soiffard (*merci internet*). La référence en

Arbois! Stéphane Tissot vinifie depuis 1989 maintenant et s'est imposé comme une véritable tête chercheuse et une locomotive pour tout le vignoble. Son succès suscite du coup pas mal de jalousie mais, fidèle à lui-même, il continue dans la voie qu'il s'est tracé, entre tradition et modernité, pour le plus grand bonheur de l'amateur. Un vin étonnant et audacieux comme son nom l'indique.

• « **Audace** » 2004 **Passerillé rouge Stéphane Tissot**

Un nez «rancio», du tabac et de la gelée de fruits noirs que l'on retrouve en bouche. Cette dernière est à la fois puissante et délicate avec cette fraîcheur toute jurassienne. Succulent et très original ! TRES BIEN

Le bilan des rouges est plus contrasté : 2 Bourgognes, 2 Rhône, un Languedoc, un Bordeaux, un Jura et un étranger. Pour suivre, un petit jeu : une bouteille mystère, les soiffards doivent trouver le plus rapidement possible de quel vin il s'agit. Facile. L'ambiance était tendue comme du fil barbelé ou un string de CB (*pas la carte*). Je

sers, blanc presque rosé, liquoreux, ils goûtent, ils enchaînent : étranger ? non, Français ? oui évidemment, Loire ? non, Alsace ? non, silence...Rhône ? non, Bourgogne ? non, Provence ? non, Bordeaux ? non, Jura, Savoie, Bretagne, Pas de Calais et quoi encore ? Il y a de quoi les déguiser en tête de lard et les exposer en

"Les hommes naissent libres et égaux en droit. Ensuite, ils se mettent à boire." Cavanna

vitrine. Ils font peine à voir. Pas la peine d'envoyer le bouchon trop loin, après on s'accroche dans les herbes, faut voir leurs têtes quand j'annonce Beaujolais. C'est vrai que la bourgogne c'est pas loin, mais un

Beaujolais, c'est un beaujolais, et un Beaujo VT, « Labeur d'octobre » de Jean Paul Brun. Ca leur coupe le sifflet, même Thierry reste couac. Un beau liquoreux, une belle acidité, très surprenant au vu de la provenance.

• « **Labeur d'octobre** » NM Jean Paul Brun

*Petite rareté, une sélection de Chardonnay vendangé très tardivement, et atteint de pourriture noble (botrytisé). Liquoreux, gras, avec un fruité explosif, très exotique. Nez très joliment défini, pur et direct, à dominante fruitée. On note de l'ananas, du citron. Bouche moelleuse, offrant une belle trame acide. Des notes minérales, florales (acacia) et miellées pour une finale sur le citron vert. Une longueur honorable pour ce "beaujolais liquoreux" surprise. **TRES BIEN***

Se sentant mal, Christian est rentré chez lui, mais en passant près de sa cave, il a retrouvé des forces et est revenu avec une petite dernière. Petite n'est pas véritablement le qualificatif approprié pour cette bouteille, elle serait plutôt du genre monstrueuse, magnifique, déguster une "Mouline" à point est un grand moment. J'en ai des étincelles dans le bulbe rachidien et ma moelle épinière se noue, cette bouteille a des vallonnements, façon colline Rhodanienne. Vin mythique de la Côte Rôtie tout autant que du vignoble français et mondial, "La Mouline" appartient à la trilogie des grandes Côte Rôtie de Guigal avec "La Landonne" et "La Turque", les trois grâces proviennent de vignes terrassées de 75 ans dominant le Rhône, cette cuvée magistrale à base de Syrah et de Viognier n'est produite qu'à 5000 bouteilles ! Elevée 42 mois en pièces neuves, "La Mouline" exhale sous sa robe rubis des notes de petits

fruits rouges, de réglisse, de caramel, de mûre, de violette, de fleurs blanches, la "Guigal Touch number 2». Avoir eu la chance de goûter les 3 en quelques mois, quelle chance ! Thierry, la "Mouline" ça lui a dézinguer le bulbe, il parle Anglais maintenant, Il mouline, il dérape, il jacte à toute vibure, tant et si bien que personne n'arrive à filer le train de la conversation. Il est de l'espèce éloquente, système juke-box. Tu fous une pièce dans la boîte, et tu n'as plus à t'occuper de rien. Et le tout en anglais, enfin un anglais que seul John ne peut comprendre. Thierry le dévisage et lui dit tout net : tu ne parle plus anglais, John ! Faut l' pardonner John. Avec lui, la francophonie qui finira par gagner, c'est celle des Anglais. L'anglais, c'est pas son fort, surtout à l'oral. Pas facile à prononcer, les ze, les zat, les ziss... ziss iz a cat...my taylor is richard.

• « **La Mouline** » 1997 Côte-Rotie Guigal

*La robe est d'un rouge soutenu sans la moindre trace d'évolution. Whaouh, dès qu'on approche le nez du verre, un bouquet d'une puissance extraordinaire de fruits cuits, cacao, des notes mentholées et de poivres blancs. La bouche est soyeuse, les tanins présents mais sans aspérité. La finale termine sur des notes de fruits rouges. Quel équilibre ! **GENIAL***



"Les hommes naissent libres et égaux en droit. Ensuite, ils se mettent à boire." Cavanna

Conclusion : quand le soiffards est libre, il est Franchouiard (17 sur 18) Bourgogne (6 sur 18), un peu Rhône (4), pas beaucoup Bordeaux. Des vins étonnants (Jura et Beaujolais), des petits producteurs bio et pas cher et des grosses maisons qui taxent un max amis qui quoiqu'on dise font du très bon. Une constante, du bon, du très bon et du super bon. Le soiffard à la gueule fine. Il est

3 heures du mat, plus personne n'a soif, il a neigé sur yesterday et sur Laforêt, tout est blanc, on ne voit pas grand-chose, il s'en fout Thierry, « c'est avec le nerf optique qu'on voit, l'oeil s'est juste pour regarder ». Il allume un barreau cubain et s'en va avec Christian en chantant :

Mec c'est le bonheur, on gèle les grelots.
Bordel, il fait plus froid que dans ton frigo.
Un pied dehors direct c'est la pharyngite
La morve au nez, le microbe qui s'agite
Alors écoute avant qu'il sera trop tard
Avant que tu seras tout dur comme un surgelé Picard
On n'est pas venu pour jouer les papas poules
Mais un conseil mon gars, fous ta cagoule

Refrain

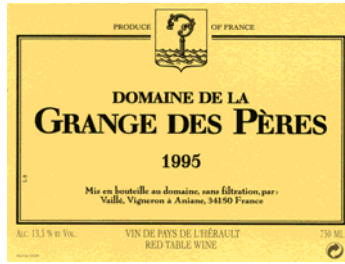
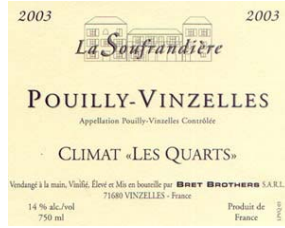
Fous ta cagoule, fous ta cagoule
Ou t'auras froid, t'auras les glandes t'auras les boules
Fous ta cagoule ouai, fous ta cagoule
Fous ta cagoule, fous ta cagoule
Du nord au sud de l'est à l'ouest même a Vesoul
Fous ta cagoule ouai, fous ta cagoule sauf à Kaboul sauf à Kaboul

[**Fatal Bazouka - fou ta cagoule**](#) (CTRL + clic pour voir la vidéo)



Même le Troll en rit encore

"Les hommes naissent libres et égaux en droit. Ensuite, ils se mettent à boire." Cavanna



"Les hommes naissent libres et égaux en droit. Ensuite, ils se mettent à boire." Cavanna

Nom du document : CR -23-01-2007 La Grande Rentritude
Répertoire : E:\Dossiers Perso\vins\Dégustations & Notes\Soirée\14 -
Degust 26-01-07
Modèle : C:\Documents and Settings\Patrick\Application
Data\Microsoft\Modèles\Normal.dot
Titre : Château Montus
Sujet :
Auteur : PVoltz
Mots clés :
Commentaires :
Date de création : 24/04/2006 16:34:00
N° de révision : 584
Dernier enregistr. le : 31/01/2007 21:08:00
Dernier enregistrement par : Patrick
Temps total d'édition :5 251 Minutes
Dernière impression sur : 09/02/2007 13:32:00
Tel qu'à la dernière impression
Nombre de pages : 8
Nombre de mots : 3 571 (approx.)
Nombre de caractères : 17 180 (approx.)