



Les soiffards 23 février 2007 – Rue du Haut Barr

La méthode Kangourou en 23 leçons

- Chardonnay Karl H Johner Baden "SJ" 2003
- Hubert Lamy ST Aubin "Les Murgers des dents de chiens" 2004
- Zind-Hmbrecht Riesling "Clos Hauserer" 2003
- Gibson "Old vines collection grenache" 2003 Barossa Valley
- Kilikanoon "The Duke" 2004 Clare Valley
- Noon "Eclipse" 2005 Mac Laren Vale
- Oliverhill Clarendon Shiraz 2005 Mac Laren Vale
- Massena "11th Hour Shiraz" 2004 Barossa Valley
- Viottolo Shiraz 2004 Mc Laren Vale
- Poonwatta "The Cutting" 2005 Eden Valley
- Kilikanoon Shiraz R Réserve 2004 Barossa Valley
- Rusden Zinfandel "Chookshed" 2003 Barossa Valley
- Jérôme Bressy "Gourt de Mautens" 2004 Rhône Rasteau
- Domaine Clavel "Copa Santa" 2003 Coteaux du Languedoc
- Henri Bonneau Châteauneuf du Pape 1996 Rhône Châteauneuf du Pape
- Domaine Guigal "Château d'Ampuis" 2001 Rhône Côte-Rotie
- Domaine Chapoutier "La Mordorée" 2002 Rhône Côte-Rotie
- Glaetzer "Godolphin" 2004 Barossa Valley
- Rostaing "La Landonne" 2000 Rhône Côte-Rotie
- Jean Michel Gérin "La Landonne" 2001 Rhône Côte-Rotie
- Domaine Richaud "L'Ebrescade" 2003 Rhône Cairanne
- Domaine Leccia "Muscat du Cap Corse" VDN 2005
- Domaine Trimbach Pinot Gris "SNG" 2000 Alsace

Les soiffards sont presque tous à l'heure, Bibi le scribe – c'est facile je suis sur place - Didier, John (le presque régional de l'étape), Thierry, Christian, Jean Luc. Alain arrivera avec un peu de retard, mais excusé, il nous amène une bouteille de muscat Corse spécialement rapportée de son très long voyage à la foire des vignerons indépendants de Strasbourg. Pour des raisons diverses et variés, Pascal, Dominique et Olivier ne

peuvent se joindre à nous et Marc le toubib, spécialement invité pour nous faire un topo sur les ravages du "couding" ou lever de coude à la gauloise est pris pas son boulot. Patrick Moritz et Jean Marc Wetta arrivent les bras chargés des précieux (oh mon précieux...) flacons australopithèques. On fait les présentations: les patrons à droite, les ouvriers à gauche et le syndicaliste au milieu pour compter les points. Comme on a déjà attaqué l'apéro pour se faire la

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

bouche, on continue...Patrick (l'autre pas moi) – a ce sujet, depuis 2 semaines que je prépare cette soirée, Patrick me laisse des messages sur mon portable qui commence par "Salut Patrick, c'est Patrick..." Et je m'empresse de répondre sur sa messagerie: "Salut Patrick, c'est Patrick..." De quoi devenir psycho-pat bien entendu!- Patrick (l'autre pas moi) dis-je, pour nous tester, nous sert son apéro. Silence studieux, faut pas passer pour des truffes d'entrée. Pas Australienne précise le serveur. On penche pour un chardonnay sudiste, voire issue d'une année chaude de par chez nous, on fait le tour du monde pour étaler notre culture

géographique et on se fait piéger par une teutonne. 1-0 pour les Australos. On va se venger plus tard – faut pas prendre les Soiffards pour des canards WC – Thierry (le spécialiste des vins Luxembourgeois) fait la tête. On en profite pour le présenter, fils de bistrotière, c'est un pur produit de la fécondation "in bistro", il a été conçu entre deux brèves de comptoir. Il est capable de dérider le plus endurci des pisse-vinaigre: tu l'invite en même temps que le Mollah Omar et Alain Juppé et en fin de soirée le Mollah te fait un strip sur la table en chantant "tata yoyo" pendant que l'ex-néo Maire de Bordeaux entame un pot-pourri des meilleures histoires de Guy Montagné avec la voix de Raymond Barre.

🍷 Apéritif

• Chardonnay Karl H Johner Baden "SJ" 2003

Belle couleur évoluée, arômes intenses d'ananas, citron, vanille. Bouche ample, fraîche, presque surmaturée. Une belle acidité pour équilibrer le tout. Bonne longueur. Très Bien

• Hubert Lamy ST Aubin "Les Murgers des dents de chiens" 2004

Ce vin a été noté meilleur vin du millésime sur ST Aubin (avec 18.5/20 pour cette "perle rare") dans le nouveau "Bourgogne Aujourd'hui"

Robe brillante or pâle. Nez très fin et expressif d'agrumes légèrement mentholés. Bouche dense, jeune, serrée, précise, avec une belle minéralité bien équilibrée. Pas une grosse puissance (ST Aubin) mais un équilibre et une finesse magnifique. Très Bien

• Zind-Hmbrecht Riesling "Clos Hauserer" 2003

Le Hauserer est un terroir argilo-calcaire situé au pied du Hengst qui produit régulièrement des vins d'une très belle acidité.

Un nez citronné, ananas et fumé. Un vin d'une grande finesse aromatique, beaucoup d'expression minérale très mûre et une bouche très ample et généreuse. L'impression d'acidité souvent forte dans ce terroir est plus atténuée dans ce millésime chaud, il en reste quand même un vin de grande garde. Excellent

On a beau avoir un Mathusalem, voire un Nabuchodonosor d'a priori sur les vins australiens – au hasard trop lourds, maquillés comme des voitures volées, pas équilibrés, surestimés, caricaturaux, mauvaise photocopie de nos vins etc. -, il arrive qu'on prenne de bonnes baffes sur le goulot. Quand j'ai proposé une dégustation de vin australien, j'ai senti comme de la désapprobation, ya sûrement mieux à faire en France! J'allais presque m'excuser quand le fumet du premier "Aussie"

a stoppé toutes velléités de flagellation en public. Sacrebleu, quel nez! Un boisé de luxe. Quel fruit. Et quelle belle bouche! Quelle longueur. Et en plus cela ne coûte pas la moitié du PNB du Burkina Faso Top slurp. Les 8 qui vont suivre seront du même tonneau, enfin pas le même exactement puisque meilleurs. Ça a démarré pas des très bien et ça va finir par nous scotcher au plafond. Patrick (l'autre pas moi) va nous faire voyager dans le sud Australien et nous faire découvrir des vigneron sympas

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

comme des routiers. L'auditoire est conquis, John et Didier surtout qui vont bombarder Patrick (l'autre pas moi) de questions pertinentes (Thierry m'as demandé de flatter Didier) – va savoir pourquoi - Didier pas revanchard lui a réservé un diable de sa chienne – a suivre -)

• **Gibson "Old vines collection grenache" 2003 Barossa Valley**

Cépage : 100% grenache 1.200 bouteilles produites

Vin grenat, nez expressif et concentré de vanille, chocolat, menthe et poivre. Bouche ample, suave sur le chocolat, lacté, cerise à l'alcool. Bon équilibre, des tanins souples, fondus, une bonne acidité. Une parfaite expression du grenache, un Chateaneuf Australien. Très bien

• **Kilikanoon "The Duke" 2004 Clare Valley**

Cépage : 100% grenache 1.500 bouteilles produites

Rouge rubis, un nez moins expressif que le précédent, fin, épicé. Bouche sur les fruits rouges, la cerise et le café. Une bouche plus fine que le Gibson. Très Bien

• **Noon "Eclipse" 2005 Mac Laren Vale**

Cépage : 65% grenache – 35% Shiraz 3.600 bouteilles produites

L'éclipse 2004 révèle de merveilleuses notes de réglisse, des myrtilles, des framboises et de cassis. Beaucoup d'élégance et de finesse, des tanins harmonieux et une longueur énorme. Excellent

• **Oliverhill Clarendon Shiraz 2005 Mac Laren Vale**

Cépage : 100% Shiraz 6.000 bouteilles produites

Cette syrah est une beauté. Robe violette, dense. Le nez est complexe, framboise, myrtille, chocolat, café et poivre. C'est riche, puissant, complexe. Aucune agressivité, les tanins sont denses et fondus, la longueur superbe. Excellent

• **Massena "11th Hour Shiraz" 2004 Barossa Valley**

Cépage : 100% Shiraz 3.600 bouteilles produites

Robe d'encre noire. Nez épicé, fruit intense, gingembre. Bouche concentrée, un beau fruit riche, épicé. Très tendu avec des tanins lisses. Une finale longue, légèrement alcooleuse. Très Bien

• **Viottolo Shiraz 2004 Mc Laren Vale**

Cépage : 100% Shiraz 1.200 bouteilles produites

Robe rubis profond. Nez très concentré, mûr, chocolaté, épicé La bouche présente des arômes de kirsch, confiture de framboise et de vanille. Un vin luxuriant et souple, les tanins sont souples. Belle longueur. Très Bien +

• **Poonwatta "The Cutting" 2005 Eden Valley**

Cépage : 100% Shiraz 1.189 bouteilles produites

Relique vivante du vignoble de l'Eden Valley, Poonwatta est un des derniers vignobles restants de l'historique Eden Valley, un du plus vieux d'Australie. Ce Shiraz est produit sur le vignoble le plus frais d'Australie. Robe rubis. Nez ouvert et complexe, grillé, fruit noir, cacao, floral, caramel. La bouche est fraîche et élégante. Belle longueur. Beau vin Très Bien +



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

• **Kilikanoon Shiraz R Réserve 2004 Barossa Valley**

Cépage : 100% Shiraz 1.850 bouteilles produites

Une Syrah stupéfiante, hyper concentrée Une couleur noire d'encre, de la concentration, un nez spectaculaire, de mûres sauvages, des myrtilles, mine de crayon et café. Une bouche riche et intensément concentré, énorme puissante mais un équilibre de funambule. Déjà très plaisant mais avec un avenir certain. Génial

• **Rusden Zinfandel "Chookshed" 2003 Barossa Valley**

Cépage : 100% Zinfandel 480 bouteilles produites

Zinfandel: Ce cépage américain serait originaire des Pouilles en Italie. Il aurait émigré avec des Italiens du Sud. Dès le 19ème siècle, on le voit également apparaître en Australie.

Un vin rare et remarquable. La finesse du Chambertin avec la puissante de la Syrah. Le nez est fin, mûr et intense sur les fruits des bois (framboise), la vanille, les épices. La bouche est énorme, riche et intense. Le bois et les tannins sont fondus la longueur interminable. Mon coup de cœur. Génial



On ne sort pas indemne d'une telle série de crochets et d'uppercuts. Un peu groggy, les soiffards récupèrent doucement. Perso, je reste sous le choc du Rusden. J'en étais resté au "Ripper creek" un peu trop démonstratif, mais là c'est très grand, 480 bouteilles produites, c'est aussi rare qu'un Corse non subventionné, qu'un salarié de la SNCF qui travaille ou qu'un électeur de Tibéri vivant.

Thierry et John s'entendent comme larrons en foire. Barbara Cartland revisitée par Audiart. Tout à l'heure, ils vont s'échanger des tuyaux sur la cinquième à Longchamp, Titi la rapine et Johny Be Good. Ca c'est que du bonheur, ils sont fait pour s'entendre, les deux là. L'un a une

tête de mandat d'arrêt et l'autre une tête de non-lieu pour faute de preuve, Ils font une bien belle paire! Le jour où ils montent au bracos, les deux là, ça va saigner! Thierry lui a même demandé où il avait pris ses cours d'anglais.

Pour ne pas perdre le fil, on s'envoie rapidos un risotto (touillé par Thierry) pour tapisser le mille-feuilles stomacal et on repart sur les frenchies. D'entrée - Alerte à la brute! Attention amateurs de vins élégants passez votre chemin, ces deux vins sont de vrais mastodontes. Par moments, on jurerait qu'ils sont d'origine australienne.

● **Risotto, crevettes et queues d'écrevisses sauce curry "hot"**

• **Jérôme Bressy "Gourt de Mautens" 2004 Rhône Rasteau**

Cépage : 70% grenache 30% Syrah, Mourvèdre, Carignan

Nez "foudroyant" plutôt boisé de cèdre, d'épices, de fruits noirs écrasés et de réglisse. La matière en bouche est très concentrée mais sans rudesse, sur une très belle construction, assez noble.

Légère sécheresse en début de finale due au boisé. Le vin n'est pas encore à son maximum et le boisé doit se fondre, mais il est déjà très beau. Excellent

• **Domaine Clavel "Copa Santa" 2003 Coteaux du Languedoc**

Cépage : 100% Syrah

La robe est très sombre, grenat pourpre. Le premier nez est sauvage et intense. A l'aération cela se complexifie avec des notes fumées, de cerise, de goudron et d'amande. Un vin de plaisir, le fruit est très présent, un vin puissant et équilibré. C'est long et bon. Très Bien

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

• **Henri Bonneau Châteauneuf du Pape 1996 Rhône Châteauneuf du Pape**

Cépage : Assemblage ? (Seul Henri sait)

La robe grenat n'est pas très dense; un vin construit sur la finesse et la précision aromatique dans un style très classique, le nez est intense: petits fruits rouges notes d'herbes de Provence. La bouche est fine, équilibrée avec une justesse de proportion a tous les stades de l'évolution du vin en bouche ; et une finale qui s'étire en jouant sur un registre varié des différentes saveurs: épices , fruits, herbes . Il y a là la patte d'un sacré viticulteur qui a magnifiquement compris son terroir. Un vin très bourguignon.

Très Bien



• **Domaine Guigal "Château d'Ampuis" 2001 Rhône Côte-Rotie**

Cépage : 100% Syrah

*Robe sombre. Le nez est dense, un peu monolithique, épices, fruits noirs et beaucoup de bois. Vin tannique, arômes de pruneaux, de mûres et de vanille (encore le bois). Vin issu d'un millésime musclé et tannique, forgé par un climat chaud. Les tanins sont très (trop) solides avec un affinage prolongé sous bois. A attendre (beaucoup!) et à revoir. **Bien***

• **Domaine Chapoutier "La Mordorée" 2002 Rhône Côte-Rotie**

Cépage : 100% Syrah

*Robe : Rouge profond. Un nez a dominante épices et de réglisse, cassis confis, touche de violette. La bouche est puissante mais anguleuse, les tanins sont secs et dur. Le vin ne se bois pas bien actuellement (un jour peu être! On peut toujours espérer). Une déception. **Bien** (à peine)*

Les deux premiers ont beaucoup plus, très "australien", le Bonneau a surpris, jamais où on l'attend le Pape du Chateauneuf. Les deux derniers n'ont pas plus du tout. C'est le moins que l'on puisse dire. Christian leur trouve un côté rance et Thierry un côté "Sperme de Kangourou". Faut dire qu'ils en connaissent un rayon en matière d'odeurs suspectes, après des années à se rouler sur un tatami en pyjama comme des nippons prognathes, ça doit les

changer d'échanger sur la réduction et la vinification du Côte-Rotie. La suivante sera la revanche du Jedi-Soiffard. J'ai placé dans les Frenchies, un "Aussie" que les deux spécialistes se doivent de reconnaître en moins de 6 dixièmes de seconde. Ils vont même douter que c'est bien un australien. C'est d'autant plus impardonnable que Patrick (l'autre pas moi) m'a avoué le lendemain que c'est son vin préféré. Ma revanche est totale.

• **Glaetzer "Godolphin" 2004 Barossa Valley**

Cépage : 70% Syrah – 30% Cabernet Sauvignon

"Godolphin" signifie : l'excellence dans beaucoup de domaines. L'étiquette correspond au symbole d'Egypte antique "Ankh" (prononcez : onk). L'ankh symbolise le lever du soleil, la régénération, le renouvellement.

*Le vin est un assemblage de Shiraz et de Cabernet Sauvignon. Un robe rouge foncé. Le nez exalte le cassis le fruit rouge compoté. Le côté expressif du Cabernet Sauvignon enrobe la cannelle et les épices de la syrah. La bouche a des notes herbacées et des saveurs de fruits noirs. Le vin est harmonieux et velouté, les tanins sont mûrs et concentrés. **Très Bien***

• **Rostaing "La Landonne" 2000 Rhône Côte-Rotie**

Cépage : 100% Syrah

*Le nez est envahissant, sur le cassis, les épices, le cèdre, sur fond minéral. L'agitation fait poindre quelques notes végétales, type feuille de cassis. La bouche est à la fois pleine et fraîche, savoureuse et longue. L'acidité est bien présente et répond agréablement à la matière, faite de tannins fins. Un vin très minéral. **Excellent***

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

• **Jean Michel Gérin "La Landonne" 2001 Rhône Côte-Rotie**

Cépage : 100% Syrah

*Robe rubis pourpre. Très joli nez, un peu retenu mais profond, complexe, très typé et racé, avec des notes des mûres et d'épices, un caractère minéral (mine de crayon) très fin et un boisé très raffiné encore un peu trop présent. La bouche est ample, dense, veloutée, avec beaucoup de profondeur, des saveurs de poivre et de fruit noir. Puissant mais parfaitement équilibré, doté d'une finale très longue, c'est une très grande Côte Rôtie avec un potentiel de vieillissement très important. **Excellent***

• **Domaine Richaud "L'Ebrescade" 2003 Rhône Cairanne**

Cépage : 100% Grenache (16,55° et 18g de sucre résiduel)

*Nez puissant et complexe, confit sur la myrtille, le pruneau, le cacao, très séduisant, la bouche est idéalement structurée sur une très belle matière, elle est ronde, élégante et très longue. C'est très bon, peu commun, une gourmandise. Rien à voir avec des Ebrescades classiques, mais qu'est ce que c'est bon... C'est en effet tout à fait atypique, du genre Maury, Banyuls ou Porto non muté! C'est à dire la rondeur, le fruit ... sans la brûlure de l'alcool. A servir avec une tajine aux pruneaux ou un gâteau au chocolat. Au final, on aime ou on n'aime pas, mais on ne peut rester insensible à cette cuvée atypique, le plus "Australien" des vins Français. **Excellent***

🍷 **Pavé d'Austruche sauce chocolat amer**

🍷 **Fromages et dessert**

• **Domaine Leccia "Muscat du Cap Corse" VDN 2005**

*Nez d'abord discret mais s'ouvrant sur des notes de raisin frais, menthol, agrumes (pamplemousse), mandarine. Bouche à l'attaque ample, belle fraîcheur, sucre assez marqué, alcool assez présent, longueur moyenne, finale fraîche. **Bien***

• **Domaine Trimbach Pinot Gris "SNG" 2000 Alsace**

*Nez exotique, associant de belles senteurs de fruits confits, de praliné et de truffe. La matière est très belle, ronde, parfaitement définie, équilibrée. Un côté « force tranquille » dans cette bouteille gourmande, fruitée, épicée. **Très Bien***

Conclusion : Deux dégustations en une, une première Australienne enthousiasmante, Patrick et Jean Marc nous ont proposé la crème des vins australiens auxquels nous sommes trop rarement confrontée et qui méritent de l'être plus souvent (ça va être dur de ne pas taper dans le stock). Pas mal de constante: belle couleur, nez exubérant, complexe, une bouche opulente mais équilibrée, chaleureuse, exotique, lactée, structurée. Les longueurs sont impressionnantes. Jamais dans la caricature (eucalyptus, boisé, lourd...) et avec des expressions très différentes. Une préférence pour les vins de Kilikanoon, le Poonwatta a beaucoup plu, une découverte ébouriffante avec le Zinfandel de Rusden (le plus français des

vins australien). Une série marquée du sceau de la classe. Chapeau!

Une deuxième dégustation plus classique. Même si servir des vins Français après des monstres Australien peut paraître incongru, le fait de comparer les vins autochtones par rapport au Australiens (cépages et prix équivalent) inverse le processus de raisonnement et relativise la pseudo ou prétendu supériorité des vins Français. Ceux-ci ne souffrent pas sur la puissance (comme attendu), les Gourt de Mautens, Copa Santa, Ebrescade n'ont rien à envier aux "Aussies" sur ce point. Les Français ont paru plus boisés, plus anguleux, plus tanniques et sévères (surtout le

Chapoutier et le Guigal). Le terroir de la "Landonne" a parlé, finesse et minéralité pour le Rostaing, puissance et minéralité pour le Gérin. Mention particulière pour l'extra-terrestre de Chateauneuf. Il fait ce qu'il veut quand il le veut, le père Bonneau. Le Henri fait dans la finesse quand on l'attend sur la puissance. Ce Chateauneuf 1996 a été un peu comme une danseuse dans une soirée de catcheurs, mais qu'elle belle danseuse. En parlant de grands vinificateurs, comment passer sous silence la déception des deux stars du Rhône Nord. La Mordorée de Chapoutier et Le Château d'Ampuis de Marcel Guigal, deux vigneron et deux vins stars et cher mais qui ont été bien loin de leur standing. Vins fermés ou erreur de vinification, l'avenir nous le dira (le dimanche soir, les fonds d'Ebrescade et de Copa Santa étaient encore nickel alors que le Château d'Ampuis était acide comme un assemblage de muscadet et d'"entre-deux-mers").

Cette confrontation a été riche d'enseignements, la qualité des cépages (syrah-shiraz et grenache), la maîtrise de la puissance et le plaisir immédiat des vins australiens malgré leurs jeunes âges (2003 pour le plus vieux!). Bien sur, les vigneron australiens n'ont pas le carcan administratif de l'INAO et ses freins à la création, mais le résultat est là, indiscutable. Robert Parker a prédit que la mondialisation du vin aura une conséquence fâcheuse pour le vin Français. Le système de classement français deviendra plus stratifié ; 5% des meilleurs domaines produiront les vins les plus irrésistibles pour lesquels ils recevront les prix de plus en plus astronomiques (inabordable pour les simples amateurs). Cependant, l'obsession française de la tradition et du maintien du statu quo aura comme conséquence la faillite et l'effondrement des producteurs qui refuseront de reconnaître la nature compétitive du marché mondial du vin. Pas brillant. La solution passera par le terroir et la qualité du vigneron. Les Français qui ont brillé ce soir travaille sur un terroir d'exception (Landonne) ou ont un talent inné. Jérôme Bressy cherche à concilier la force du terroir de Rasteau, la puissance alcooleuse due au climat et à la recherche de la maturité optimale. On lui

promet un grand avenir et les vignes de Bonneau. A suivre de près.

Les vins Australien sont qualitativement impressionnant pour des prix intéressants (toutes proportions gardées) loin des prix des Grands cru Bordelais ou Bourguignons. L'Australie a perfectionné l'agriculture industrielle : il n'y a aucun autre pays qui apparaît capable de produire aussi bien une bouteille de vin pour 10€ Hier, ces vins étaient trop simples, fruités et «sans âme». Les progrès accomplis sont impressionnants, leurs meilleures cuvées sont proches des meilleures Françaises pour la moitié du prix! Et bonne à boire jeune, ce qui correspond à la demande internationale. Dernière constatation, Il paraît que l'on sature très vite avec ce type de vin, c'est sûrement vrai chez le dégustateur moyen, mais pas chez le soiffard (même moyen), 3 blancs à l'apéro, 9 grands et gros Australiens, 9 Français "rhodaniens" et non moins lourds et grands, 2 liqueux pour finir et sans tout ça sans sourciller. Chapeau et merci à nos deux invités pour leurs explications et leur bonne humeur. Il ont simplement loupé le show final de l'ami Thierry, qui avant de rentrer se coucher et fumer son havane sur la route du retour (une heure et demie pour faire 2 km, le trajet a été houleux...) en compagnie de Christian, a tenu à nous faire découvrir la bête du Gévaudan Australien, le TAZ ou



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



Diable de Tasmanie. Comme personne ne le croyait, il a demandé gentiment à Julien de faire quelques recherches: "Fais pas ta bêcheuse, Mollah Omar, c'est plus le ramadan, tombe la mobylette et va cherche sur wikipédia". Julien a bricolé un truc pour lui faire plaisir et Didier nous a transmis le résultat de ses propres recherches scientifiques.

Le Dierry de Tasmanie

*Souvent appelé «le sarcophile satanique», le Dierry de Tasmanie (*Sarcophilus harrisii*) est le plus gros des marsupiaux carnivores. Son allure n'a en fait pas grand-chose de diabolique, quoi que... Unique représentant de son genre, le Dierry de Tasmanie est une espèce qui prospérait autrefois dans tout Saverne. Aujourd'hui, le Dierry est confiné dans la région d'Otterstahl. Ce Dierry ressemble plutôt à un ourson blond à poils très longs. Ses proportions sont celles d'un petit chien St-Bernard avec son fût vide évidemment. Cette référence au diable résulte de l'impressionnante mâchoire du Dierry, qui lui permet d'ingurgiter tout ce qu'il est possible d'imaginer et bien plus encore. Le sarcophile peut ouvrir une gueule béante découvrant la formidable rangée de dents qui tapissent son palais rouge-syrah. L'étrange feulement poussé par l'animal ne fait qu'accentuer la peur qu'il inspire. Le Dierry de Tasmanie est nocturne, charognard terrestre et monte facilement aux arbres. Il a la réputation de défendre avec férocité le contenu de son verre. La légende veut qu'il soit méchant et colérique mais il n'en est rien. Lors de l'installation des premiers colons à Otterstahl, les Dierry venaient chaparder dans le bourg mais certains fermiers réussirent à les apprivoiser à l'aide de quelques bouteilles de côte de la route. Ils en firent des animaux de compagnie aussi affectueux qu'un chien. C'est l'un des rares marsupiaux carnivores à pouvoir être domestiqué. Ils se révèlent d'agréables compagnons, joueurs et fidèles. Domestiqués, ils ont totalement changé leurs habitudes nocturnes. Ils adorent l'eau (pffouuu, hahahaha.....) et font du judo. Il paraîtrait même que certains colons promènent leur Dierry dans Otterstahl. Mais aujourd'hui, l'heure est surtout à leur préservation dans la réserve naturelle du mont Ste-Barbe (merci Didier).*

<p>2005 <i>Chardonnay</i> BADEN »SJ« PRODUCE AND BOTTLED BY <i>Karl H. Johner</i> IN 750 ml VERTIKALISCHER BEFÄHIGUNG DE KÄSEBREMEN 13,5 % vol. Qualitätswein A. P. N. 100 % Reiner Sekt 750 ml</p>	<p><i>Hubert Lamy</i> Saint-Aubin SAINT-AUBIN 1^{ER} CRU <i>Les Marges des Dents de Chiens</i> Appellation d'Origine Contrôlée - 2005 Grand Vin de Bourgogne</p>	<p>ALSACE Clos Hübner RIESLING 2005 DOMAINE ZIND HUMBRECHT Clos de Hübner, St. Hubert, 2, rue de la Chapelle, 67000 S.T. L.</p>
<p><i>Australian Old Vine Collection</i> MCLAREN VALE GRENACHE 2003 VINTAGE SOUTH AUSTRALIA by Gordon & Breach Ltd. 750 ml</p>	<p>ECLIPSE</p>	<p>OLIVER HILL WINERY</p>
<p>KILIKANOON CLARE VALLEY <i>Shiraz</i> 2003 750 mL</p>	<p>R RUSDEN SHIRAZ 750 ml</p>	<p>DOMAINE JÉRÔME BRESSY GOURT DE NAUTENS RASTEAU MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE PAR JÉRÔME BRESSY VIGNONNAIN À RASTEAU PRODUIT DE FRANCE 750 ml 13% vol</p>
<p>Copa Santa DOMAINE CLAVEL 2003 COTEAUX DU LANGUEDOC TERRIR DE LA MEJANELLE</p>	<p>1996 Châteauneuf-du-Pape Appellation d'Origine Contrôlée 750 ml</p>	<p>Château d'Ampuis CÔTE-RÔTIE APPELLATION CÔTE-RÔTIE CONTRÔLÉE</p>
<p>CÔTE RÔTIE M. CHAPOUTIER</p>	<p>GODOPHIN BY BEN CLATZEE BARDOSSA VALLEY 2003</p>	<p>CÔTE-RÔTIE LA LANDONNE APPELLATION CÔTE-RÔTIE CONTRÔLÉE</p>
<p>Les Landonne Jean Michel Gerin CÔTE RÔTIE</p>	<p>DOMAINE RICHAUD CUVÉE l'Ebrascade 1993 Cairanne Côtes du Rhône Villages ALC. 13 % BY VOL. CONTENUS 750 ml APPELLATION CÔTES DU RHÔNE VILLAGES CONTRÔLÉE MIS EN BOUTEILLE INDIVIDUELLEMENT - SAISON - RICHAUD, MAISONNIE & MOIN CAIRANNE</p>	<p>vittorio</p>

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