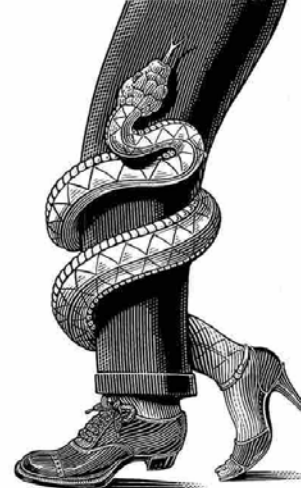


Les Soiffards



Les soiffards 30 mars 2007 – Rue du Serpent

La tentation du serpent buveur de mouton

- Riesling "Clos St Urbain" Rangen de Thann 2001 Zind-Humbrecht
- Puligny Montrachet 1er cru "Les champs Canet" 2001 Louis Carillon et fils
- Puligny Montrachet 1er cru "Les champs Canet" 2002 Louis Carillon et fils
- Beaune "Clos de Mouches" 2002 Joseph Drouhin et Fils
- Pavillon blanc du Château Margaux 1999
- Pessac Léognan Smith Haut Lafite 2001
- Savenière Clos de la Coulée de Serrant 1989 Nicolas Joly

- Ambonnay Rouge "Cuvée des grands côtés" 2003 Egly-Ouriet
- Richebourg Grand cru 1997 Domaine Gros Frère & Sœur
- Richebourg Grand cru 1998 Domaine Gros Frère & Soeur
- Richebourg Grand cru 1999 Domaine Gros Frère & Soeur
- Latricière Chambertin Grand Cru 1997 Domaine Trapet
- Hermitage 1998 Jean Louis Chave
- Pauillac Château Lynch Bages 1995
- Pessac Léognan Château Pape Clément 1995
- Pauillac Château Mouton Rothschild 1995
- Graves Château Haut Brion 1985
- Pauillac Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1995

- Sauternes Château Rieussec 1995
- Sauternes Château Rieussec 1997
- Maury Mas Amiel Vintage privilège 2003

Comme promis en début d'année, Christian organise la nouvelle soirée des soiffards. Le rythme mensuel ayant l'air de faire l'unanimité, on s'est retrouvé vendredi soir, 19h30 pétante, sous la pluie, rue du Serpent. Le thème fixé était qu'il n'y avait pas de thème. Après s'être battu avec la serrure de l'entrée, nous arrivons les premiers, la pièce des ébats est aussi déserte que la boîte crânienne d'un brigadier

de gendarmerie, nous la remplissons (la pièce pas le boîte crânienne), Didier dit Didi, John, dit l'Anglais mais seulement quand il est pas là, Alain, dit Tonton flingueur, et moi, dit le scribe, chargé de prendre des notes alors que je subodore que prendre des notes dans une soirée comme ça, c'est comme nager avec des santiags ... Pourtant, j'en ai vu d'autres, je me connais depuis longtemps et je peux me fournir

des références... Arrive Jean Luc, dit JL, avec encore tous ses neurones dans le bon ordre (on y reviendra), Thierry, dit Titi et Gros Minet, a qui on enlèvera pas de l'idée que la connerie est une forme d'intelligence et qui est venu avec la ferme intention de se moucher dans les rideaux, loufer à table, faire des liaisons inopportunes, dire des gros mots... Pour terminer cette joyeuse brochette, Dominique a qui on a pas encore donné de surnom, mais qui a une culture vinique tellement vaste qu'il envisage de faire appel à de la main-d'œuvre polonaise au moment de la récolte ce qui va énerver profondément Jean Luc tout au long de la soirée. J'oublie Christian et Madame qui nous accueillent. La pièce est maintenant plus bourrée qu'un mineur polonais un jour de paie et comme on est pas venu pour beurrer les sandwiches, Christian entame les hostilités, faites gaffe, bougez pas, les mains sur la table ! Je vous préviens qu'il a la puissance de feu d'un croiseur, et des flingues de concours. Pour amuser la galerie, il démarre par deux blancs secs. Alsace pour le premier et Bourgogne pour le deuxième, pas de

doute. Complantation et logiquement Deiss pour certains alors que je suis plutôt de l'avis de Dominique, Riesling avec du sucre résiduel donc Zind-Humbrecht, Rangen de Thann, c'est pas trop Thur. Le deuxième semble encore jeune mais déjà évoluée, caramélisée. Comme Christian nous avait déjà servi un Puligny jeune et évolué, je dis Carillon, bingo. La suivante est identique ou presque mais sans évolution, Dominique ne se laisse pas piéger et annonce "la même en plus jeune", double bingo, deux Carillon, ça nous a sonnés d'entrée. La quatrième est racée, tout en finesse, toujours du Chardonnay, je pense que l'on reste à Puligny mais sur un Grand Cru, que neni, 15 à 20 mn nous annonce Christian. Après une promenade pédestre dans la côte de Beaune, on atterri à Beaune et précisément au "Clos de Mouches". Une entrée en matière apéritive parfaite. La preuve que le raisonnement collectif est la plus belle conquête de l'homme, après le cheval et le steak pommes frites.

🍷 Apéritif

• Riesling "Clos St Urbain" Rangen de Thann 2001 Zind-Humbrecht

CO2 à l'ouverture qui s'est estompé avec la carafage. Robe or jaune prononcé, Le nez évoque les fleurs blanches et l'abricot, l'ananas, les épices. Attaque franche. Bouche riche, imposante, avec du sucre résiduel, à la fois forte (minéralité du Rangen) et douce, équilibrée et très longue. Très bien

• Puligny Montrachet 1er cru "Les champs Canet" 2001 Louis Carillon et fils

Robe claire sans évolution. Un nez peu expressif, légèrement floral et rancioté, caramel. La bouche confirme ces impressions, le rancioté est très présent. Le vin est clairement sur la descente, étonnant dans ce millésime, je suis très surpris par l'évolution prise par ce vin. Un problème de bouteille? Bof pour moi et Bien pour ceux qui ont aimé.

• Puligny Montrachet 1er cru "Les champs Canet" 2002 Louis Carillon et fils

Le nez décline des notes variées : boisé vanillé, citron, ananas, verveine. L'aération et le réchauffement dans le verre amplifient nettement les notes citronnées. Bouche expressive, ample, fine, pure. Ce vin devrait être formidable dans quelque temps - boisé fondu, acidité garante de longévité-. Très bien

• Beaune "Clos de Mouches" 2002 Joseph Drouhin et Fils

Ce Clos des Mouches est intense, racé et fougueux, encore jeune mais d'une superbe présence. Le nez explose de vanille, noisettes grillées, poivre rose, miel, anis...La bouche est ronde, fraîche, parfaite. Excellent

"Ça Sauvignonne", puissance pour le premier et plus de finesse pour le deuxième. Thierry veut redorer son blouson est annonce "pipi de chat",

melon pour John et violette pour Didier, drôle de mélange Les Bordeaux blancs n'étant pas ma tasse de thé, je passe la main à Alain et Jean Luc qui par

petite touche vont mettre à jour le Pavillon Blanc et le Smith Haut Lafite que j'ai connu plus boisé. Avec le fonds de Floridène de la veille (nous avons révisé) Christian va essayer de convaincre Alain de la qualité du Bordeaux. Pour Christian, le temps est venu de changer la flotte en vin comme les mecs de Bordeaux ! La suivante n'est pas Bordelaise, c'est sur, atypique, complexe, pas facile de cerner le cépage, quand on se trouve en face d'une équation pareille, il ne reste plus qu'à faire tourner un

guéridon en convoquant l'ectoplasme de Pythagore...Thierry fait tellement tourner le vin dans son verre qu'il arrose tous le monde autour, Didier réclame un Kway et des bottes. Je propose chenin, Dominique va dénouer la situation en balançant Savennière, Tout les Chenins mènent Arômes, bon sang, c'est bien sur, atypique et excellent, c'est une Coulée de Serrant de Nicolas Joly, c'est tellement évident une fois qu'on a vu la bouteille.

- **Pavillon blanc du Château Margaux 1999**

Robe jaune, nez puissant, un boisé vanillé assez important mais fondu avec beaucoup de fruit (100% sauvignon et pas pipi de chat pour un sou). Un beau vin! Très bien

- **Pessac Léognan Smith Haut Lafite 2001**

Beaucoup de finesse dès le premier nez, subtilement miellé et anisé. L'élevage est perceptible mais harmonieux ; joli fruit complexe, fin, évoquant la pêche et le melon, pipi de chat et violette. Bouche pure et flatteuse, beaucoup d'élégance, fruit expressif. Un vin séducteur. Très bien

- **Savennière Clos de la Coulée de Serrant 1989 Nicolas Joly**

Couleur magnifique, dorée aux légers reflets verts. Arômes très complexes d'encens, noix et anis. La bouche est très vive, minérale, réunissant puissance et rondeur. Longueur et équilibre remarquables. Un vin atypique, philosophique et magique. Excellent

🍷 Tartare de saumon

Pour démarrer les rouges, je propose une bouteille mystère, depuis le Beaujolais VT de Brun, je biche à l'idée de retrouver une demi-douzaine de Soiffards, le cerveau embrumé, les yeux myxomatosés se demandent ce qu'ils ont dans leur verre. Je me suis mis la pression en annonçant que si Dominique trouvait de suite, je rentrais chez moi sur le champ. Pinot noir, Français, Mossieux, pas de doute. Après avoir éliminé la Bourgogne, l'Alsace, la Loire, jusque là rien de scandaleux, la suite va être plus drôle, Rhône? Languedoc? Provence?

Corse? Bretagne? Bordeaux...Bordeaux hurle Thierry sous le regard ahuri de Dominique. Pour mettre fin à leur souffrance, j'annonce qu'il s'agit de la région viticole de France la plus connue au monde. Bordeaux...Bordeaux hurle Thierry. Un silence lourd comme l'héritage d'un banquier corse s'établit dans la pièce. On pourrait entendre le sermon d'un sourd-muet-aphone. J'ai vraiment envie de les laisser mariné toute la nuit, mais je cède: Champagne, Ambonnay rouge. 14 yeux n'en croient pas leurs oreilles.

- **Ambonnay Rouge "Cuvée des grands côtés" 2003 Egly-Ouriet**

Belle couleur rubis, un nez subtil, du fruit de framboise avec un élevage ambitieux (notes fumées et vanillées), de la truffe blanche et une finale sur le café. À l'aveugle, je suis sur la côte de Nuits ... Grand, compte tenu de son origine, mais à attendre une paire d'années. Très bien

En attendant la série suivante, la discussion porte sur la qualité des millésimes de naissance de chacun. 58 pour Jean Luc, 1858 demande Thierry! Jean Luc encaisse le coup. Christian nous annonce une petite verticale du même cru et du même vigneron. Trois couleurs très différentes allant du rubis clair au rubis foncé. Trois expressions du pinot noir. Thierry et moi sommes dans la confiance, nous écoutons les autres tourner dans la côte de nuit entre Morey et Vosnes. Richebourg! Et trois pour le prix d'un. 97-98-99, le dernier est aussi épais que la conscience d'un huissier, magnifique

après une demi heure de verre. Ils se sont mis à deux, les Gros, pour faire ses nectars de pinot noir. Je ne sais pas si vous êtes comme moi, mais je trouve qu'à part la bombe atomique, on n'a jamais rien inventé de mieux. Thierry attrape le flacon qui est posé sur la table, se sert une rasade et l'ajuste au trou que le Bon Dieu - un drôle de prévoyant- lui a percé sous le nez à toutes fins utiles. Le reste de la troupe se torpille les deux bouteilles restantes, sous prétexte que ce vin ne fatigue pas. Pour faire bonne mesure, Christian ajoute un clos de Beze de Trapet que Thierry situera entre un Fitou et une "la Tâche".

• **Richebourg Grand cru 1997 Domaine Gros Frère & Sœur**

*Robe rubis clair. Un nez animal, droit, envoûtant. Evolution aromatique sur le tabac, poivron et graphite. La bouche est construite sur la finesse, autour d'une superbe acidité. La bouche est fine et plaisante. Belle longueur **Très bien***

• **Richebourg Grand cru 1998 Domaine Gros Frère & Sœur**

*Robe d'un rubis éclatant, le nez est profond très fin et immédiatement plaisant sur des notes fruitées et doucement grillées. La bouche est soyeuse, à la fois gourmande et élégante. Beaucoup d'équilibre. Un grand vin de plaisir sur une trame fine. **Excellent***

• **Richebourg Grand cru 1999 Domaine Gros Frère & Sœur**

*Rubis foncé. Le vin est peu causant à l'ouverture, met 15 à 20 minutes pour trouver ses marques dans le verre, mais lorsqu'il est en place, c'est une pure merveille. Un bouquet riche et subtil de groseille, de jus de viande, de réglisse et un côté terrien qui lui donne beaucoup de caractère. La bouche est massive mais avec des tanins fondus et une persistance très importante. Très grand vin. **Génial***

• **Latricière Chambertin Grand Cru 1997 Domaine Trapet**

*Un nez expressif sur la framboise et le cassis avec quelques notes de violettes et de mine de crayon qui laissent deviner une esquisse d'évolution. La bouche est ample, tannique, sur les fruits rouges, beaucoup de matière avec une belle longueur. **Excellent***

Pendant que Christian prépare un superbe carré de veau qui laisse Thierry pantois - "ce carré, s'il avait eu des seins je l'aurai épousé"- m'avoua t-il, je sert une petite spéciale, Un Rhône presque Bourguignon, une Syrah travaillée en finesse. Le roi

de l'Hermitage nous offre un assemblage des plus belles parcelles de l'appellation. Un style reconnaissable entre tous, fait de finesse, d'amplitude et d'arômes sauvages. Un petit bijou, un vin philosophique pour Alain.

• **Hermitage 1998 Jean Louis Chave**

*Robe rubis pourpre. Nez très ouvert, charmeur et complexe, de discrètes notes de poivre, de bois de rose avec un fruité doux et crémeux qui prend de plus en plus de place et devient nuancé de pêche mûre et de notes de mine de crayon. Bouche suave, de bonne acidité, aux tannins fins. Fin de bouche taostée de grande longueur. Un peu atypique pour un Hermitage mais, à bien y penser, on reconnaît la signature de Chave dans le charme et la "digestivité" de ce vin. **Génial***

🍷 Carré de Veau

Christian continue sa croisade Bordelaise pour faire dire à Alain que "le Bordeaux c'est bon". Il va sortir l'artillerie lourde, après la verticale Richebourg, l'horizontale 1995. Le Pape Clément va tomber le premier, le poivron vert de Dominique, les deux Pauillac suivront de près. Magnifique, entre le fruit

et l'évolution pour le Lynch Bages, puissant et fondu pour le Mouton encore jeune. Alain capitulera sur un magnifique Haut-Brion 1985, quand on a bu du Haut-Brion, le silence qui suit c'est encore du Haut-Brion.

• Pauillac Château Lynch Bages 1995

Couleur rubis foncée. Nez de cassis et avec un côté floral. Belle attaque sur le fruit, corps bien équilibré mais unidimensionnel. Tannins discrets. Sans être d'une puissance phénoménale, il termine harmonieusement sur un bel accord. Très bien

• Pessac Léognan Château Pape Clément 1995

Aspect encore jeune, rubis pourpre. Nez retenu, notes boisées, poivron vert, cassis et épices. La bouche est plus expressive avec une attaque vive sur le fruit rouge. La bouche est dominée par des tannins enveloppants. Finale équilibrée et plutôt longue. Excellent

• Pauillac Château Mouton Rothschild 1995

Rubis foncé. Nez sur la figue avec des notes de poivrons qui signent le cabernet. Ce vin est encore très jeune, parfaitement équilibré, grand, mais encore en phase de réserve, avec une profondeur qui devrait encore gagner en ampleur dans le temps. Classieux Pauillac. Génial

• Graves Château Haut Brion 1985

Superbe robe pourpre éclatante avec des reflets presque cuivrés. Le nez est intense, noble, très complexe sur les fruits rouges (cerise) l'amande, le bois précieux, le sous-bois. La bouche est vive, ample, équilibrée. La finale est d'une harmonie exemplaire, avec des tanins denses et une superbe fraîcheur en bouche. Dualité entre harmonie et puissance. Un vin élégant et encore bien jeune. Génial

🍷 Fromages

On termine les Bordeaux avec le fromage, Thierry ayant un peu de mal à comprendre le fonctionnement de la raclette de la tête de Moine, coupe franchement dans le fromage. Au championnat du monde de la connerie il finirait deuxième, il est trop con pour finir premier! Au vu de cartouches déjà pétées, une descente à la cave s'impose. La caverne d'Ali Baba, Alain vérifie sa virilité et Jean Luc remonte en criant "j'ai tiré la bonne" alors que personne ne l'avais vu, la fameuse bonne.



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

• **Paulliac Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1995**

*La robe est brillante foncé presque grenat. Le nez est d'abord retenu (température) puis s'exprime sur des arômes de café, cerises noires, cassis, havane. La bouche est soyeuse, charnu, un rien crémeuse. La longue finale est complexe, avec toujours ce remarquable soyeux. Un vin remarquable qui nous rappelle qu'il existe de grands vins à Bordeaux en dehors des grands crus classés. **Excellent***

● **Tarte au citron**

Une partie des Soiffards fait sédition et s'autoproclame "sac à vins" tout en sirotant deux Rieussec. Après avoir envisagé de se débaptiser en toute sorte de nom bizarre comme "le club des dégustateurs de Saverne et alentour" ou "les sacs à

vins du coin" ou "les peaux rouges et blancs", ils conviennent de ne rien changer. Les deux Sauternes sont superbes, fruits confits et notes empyreumatiques à souhait avec un retour long comme un jour sans pain.

• **Sauternes Château Rieussec 1995**

*Couleur magnifique, ambrée aux tons fauves. Nez riche et complexe d'écorce d'orange, épices et de bois de santal. La bouche est immédiatement d'une grande élégance, ronde et ample, d'une excellente persistance. Finale aux nuances caramélisées mais sans aucune lourdeur. Un vin de plaisir immédiat, un parfait exemple de grand Sauternes. **Excellent***

• **Sauternes Château Rieussec 1997**

*Même couleur. Nez complexe et très ouvert marqué par l'ananas, marmelade d'oranges, muscade, superbe botrytis... Attaque ample et grasse. Pâte de fruit. Beaucoup d'expression et de longueur. Une très grande bouteille qui aurait pu tenir encore longtemps. **Excellent***

• **Maury Mas Amiel Vintage privilège 2003**

*Très beau muté avec de la puissance et du velours. Le nez développe des notes de pruneau, réglisse, cacao. Long. **Très Bien***

Comment définir une telle soirée, "une partouze de Soiffards" propose Thierry en tirant comme un asthmatique sur son havane, tout le monde semble d'accord sur la définition et sur le havane. C'est à ce moment que Jean Luc est sorti des gogues, la braguette ouverte comme les portes d'un stade un dimanche après-midi, s'il en avait eu, ses bretelles battraient ses talons. L'image de la vie animale dans toute sa cruauté. C'est un zombie qui passe aussi inaperçu qu'une auto de pompiers dans la vitrine d'un marchand de couronnes mortuaires. Il a la physionomie d'un type qui a reçu le contenu d'une benne basculante sur la trompette. Sa tête ressemble à une courge ; il a les yeux de goret lubrique et le sourire du bonhomme qui vient d'être guéri de la constipation par les petites pilules. Sa binette ressemble à celle d'un fakir auquel un plaisantin

aurait remplacé les clous en caoutchouc de sa planche par de vraies pointes provenant de la quincaillerie du coin. Il a des yeux de lion malade, et sa barbe pousse bleue. Quand sa barbe pousse bleue, c'est qu'il des ennuis avec son carburateur et que son foie revendique son indépendance. "Je suis défoncé", "j'ai l'air d'une pucelle et pas celle de Puligny". C'est vrai qu'il est tellement noir qu'on dirait un Suédois en négatif. Demain il aura une gueule de bois qui intéressera un sculpteur. Comme dit Thierry: "c'est Fort Alamo dans sa soupente". Allez Jean Luc - Iranien qui ira le dernier! Un grand merci à Christian pour une soirée qui restera dans les annales des Soiffards (sans jeu de mots merci). Une sacrée soirée et une sacrée rafale de belles bouteilles. Ca va être dur de faire aussi bien mais un Soiffard ne renonce jamais.



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