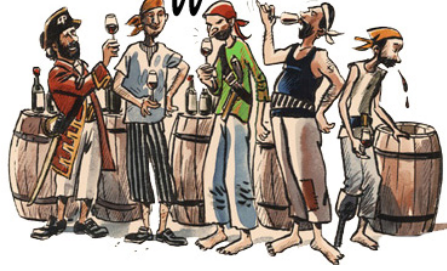


Les Soiffards



Les soiffards 25 mai 2007 – Rue du Haut Barr

Voyage en Sarkoland, de Nantes à Montaigu, la digue....

- Muscadet Côtes de Grand Lieu sur Lie Domaine de la Revellerie 2005
- Muscadet Sèvre et Maine "Expression de Granite" Domaine de l'écu 2005
- Chinon "La Croix Boissée" Bernard Baudry 2005
- Anjou "La Lune" Domaine de la Sansonnière Mark Angeli 2004
- Anjou "Le Cornillard" Domaine Patrick Baudouin 2004
- Coteaux du Loir "Vieilles Vignes Eparses" Domaine de Bellivière Eric Nicolas 2004
- Savennières "Clos de la Bergerie" Domaine de la Roche aux Moines Nicolas Joly 2001
- Saumur "Brézé" Clos Rougeard Charly et Nady Foucault 2000
- Pouilly Fumé "Pur Sang" Didier Dagueneau 2004

- St Nicolas de Bourgueil "Les Malgagnes" Yannick Amirault 2004
- Anjou-Villages "Côte de la Houssaye" Domaine Ogereau 2000
- Chinon "Vieilles Vignes" Philippe Alliet 2004
- Chinon "Les Roches" A & J Lenoir 1996
- Coteaux du Loir "Hommage à Louis Derré" Domaine de Bellivière 2005
- Saumur Champigny "La Marginale" Dom des Roches Neuves T.Germain 2000
- Saumur Champigny Clos Rougeard Charly et Nady Foucault 1996
- Saumur Champigny "Le Bourg" Clos Rougeard Charly et Nady Foucault 1996

- Vouvray "Clos Naudin" Philippe Foreau 2002
- Bonnezeaux Château de Fesle 2002
- Coteaux du Layon Domaine de l'Errue 1973
- Coteaux du Layon "Les Bruandières" Domaine Patrik Baudouin 1997

OYEZ ! Oyez braves gens et braves soiffards ! En cet an 2007, notre bon peuple de France a consacré le triomphe du Grand Napoléon Sarkozy, sous le glorieux titre de Sarko 1^{er}, Tsar des yachtmen, Grand Commandeur statufié de la talonnette - comme quoi la taille ne fait rien à la grandeur -, Grand Calife du CAC 40, Grand Vizir du patronat, Empereur de la franchouillardise, Phare de la pensée unique, Petit Père de la nation, Grand Leader de la patrie, homme de courage, homme de conviction, omnipotent, homme d'humour, on

ne le dira jamais assez, un vrai boute-en-train, une pointure de la déconne, avec lui, on va bien rigoler. La désuète République, dans laquelle notre Grande Nation périssait, est terminée. Nous allons, grâce à l'avènement triomphant de la République Impériale, voir ce que nous allons voir ! La farce karchée de Sarkoland. Après les molleses Chiraquiennes et Socialo-communistes, où nous ne pensions qu'à rien foutre pendant 35 heures par semaine, ce qui permettait à quelques ouvrières inciviques de rentrer un peu plus tôt chez elles, pour s'occuper

de leurs chiards et les entourer d'une affection aussi inutile, qu'avachissante. On va voir ce qu'on va voir. Avec lui et son frère, l'avenir de la France, pardon du lapsus, l'avenir du grand capital est assuré! Sa valeureuse équipe gouvernementale nous enjoint à retrousser nos manches, pour travailler plus (on est d'accord pour boire plus). Vous avez vu, ils se mettent au jogging pour nous faire croire qu'ils ont la pêche, Fillon en prof de sport, la mère Bachelot a eu un peu de mal à entrer dans son short alors que Kouchner, pour fayoter, a bien retourné le sien. Boutin à la ville, ça va saigner dans les cités, les jeunes vont plus brûler des voitures, mais des cierges. Juppé à l'écologie! Quand on voit son crâne, on comprend qu'il soit concerné par la déforestation, mais de là à le voir négocier avec des ex-soixante-huitards écologistes qui roulent en combi volkswagen en fumant de l'herbe qui rend moins con et en mangeant des fromages qui puent des pieds moldaves, ya un monde. Borloo à l'économie, finances et viticulture, il a trouvé sa place, se sera donc notre Ministre, à nous les soiffards, il ne manque que Steevy à l'éducation et Johnny à la culture. Ils vont tous aller à la Star-ac et à Cannes pour présenter leur comédie! Ils y croiseront Bernard Thibault, et oui, j'en reviens pas! Le Secrétaire Général de la CGT, venu à Cannes manifester l'attachement de toute la CGT au starlettes du festival, dure réalité que la condition de milliardaire dans les palaces de Cannes. Il doit être descendu au Majestic, dans la suite George Marchais, à moins qu'il ne soit venu pour se recueillir sur la tombe de Krasucki à l'Eden Rock ou aller faire une croisière sur le yacht de Marie George Buffet. Il ne croisera sûrement pas Arlette et Robert, les deux électeurs Cannois qui n'ont pas voté Sarko 1^{er} et qui, aujourd'hui dorment au sous-sol du commissariat de police, enchaînés à un radiateur en attendant leur passage à tabac. Les temps vont changer, il va falloir songer à repenser velu le spectre de nos recettes. Adieu tajines et couscous, tandoori et guacamole. Seuls quelques plats de la CEE seront désormais admis par le Ministère du miam-miam national. Chacun de nos comptes rendus devra se terminer par une citation du Général et démarrer par un vers (ou un verre) de la Marseillaise ou de Johnny. Chacun de nos

comptes rendus devra être également rédigé dans le respect de notre bon Président, de l'autorité, du travail et de la hiérarchie. Les dosages devront donc être exacts, les ingrédients tricolores et transgéniques. Côté pinards, finies les escapades aussi. Uniques exceptions: les vins californiens, bénis par Schwarzie, ou italiens du nord aussi, à la condition qu'ils soient issus des millésimes compris entre 2001 et 2006 (ou années Silvio B).

Quel rapport avec les vins de la Loire? Me direz vous, j'en conviens, pas grand chose, mais ça défoule. Depuis le 6 mai, j'ai la désagréable sensation d'avoir été fouetté pendant 97 minutes par une vieille portugaise dépressive, moustachue et insomniaque, à coup de morue dessalée dans un motel construit sur un vieux cimetière indien devant 14 vierges éventrées sur un air d'accordéon d'Yvette Horner en plein mois de février dans le Gévaudan. Comme disait mon pote Marcel : "*À l'inverse des fourmis, nous sommes des génies individuels et des idiots collectifs*".

Revenons à nos moutons, la Loire, ses châteaux, ses moules, ses rillettes, ses petits vins sympas, de Nantes à Pouilly-sur-Loire, sur 8 provinces, se répartissent une soixantaine d'AOC et quelques VDQS notables, ici tranquilles, là effervescents, tantôt secs ou moelleux. Parfois en assemblage, souvent d'un seul cépage, tantôt à boire dans leur prime jeunesse, tantôt de longue garde, des vins pour tous les goûts et tous les budgets. A vot' santé braves gens! Buvez, c'est tout ce qu'ils nous restent! « De Nantes à Montaigu, la digue, la digue, de Nantes à Montaigu la digue du ... ».

On commence par se serrer les louches, dix doigts n'appartenant pas à la même main se congratulent énergiquement. Pascal, le revenant, revient, normal, Dominique arrive. Avec Olivier c'est la Dream team au complet, le genre de gonzes qui n'ont pas l'habitude de s'acheter une paire de lacets sans avoir au préalable pesé le pour et le contre, il faut ça pour ce type de soirée thème à tique. Christian, Didier et Thierry complètent la brochette. La soirée promet d'être charnue, on est fourni comme un dealer de shit avant les fêtes d'Aïd El Kebbir.

🍷 Apéritif Corse

• Muscadet Côtes de Grand Lieu sur Lie Domaine de la Revellerie 2005

Robe jaune or. Nez discret. Bouche déséquilibrée, plate aromatiquement, amertume repoussante et finale sur l'huître pas très fraîche. Un vin plat et sans relief digne des plaines de la Beauce. Bof

• Muscadet Sèvre et Maine "Expression de Granite" Domaine de l'écu 2005

La robe est or pâle. Un nez sur la poire et les fleurs blanches. Le vin en bouche se montre agréable, sans dureté mais peu expressif. La longueur est moyenne, laissant une impression presque saline. Un vin désaltérant, sans plus, sans doute très proche du mieux que l'on puisse faire à cet endroit. Bof

Le décor est planté, le bréviaire récité, le vin tiré, encore fallait-il proclamer le message bachique en Rabelaisie, proclamer urbi et vinum. J'avais l'intention de démontrer qu'il y avait les Muscadets de supermarché, reconnaissable à leurs arômes de pomme blette un peu javellisée avec une bouche qui concurrence le steradent, et les bons Muscadets de petits proprios, soucieux de leur terre et travaillant en biodynamie. Le Muscadet de Guy Bossart (Domaine de l'écu) est le plus louangé à défaut d'être le plus connu. Résultat des courses, les deux sont plus que moyen, à peine buvable. D'un rapport qualité prix favorable, certes, ils possèdent minéralité et acidité très à la mode en ce moment, mais est-ce suffisant? Ils sont surtout amer comme un regret, et laissent, en cadeau, une vulgaire

épure dont on a envie de se débarrasser. Ils s'enfilent aussi facilement qu'un string ficelle dicit Didier le spécialiste du String. Nos palais alsacien, habitués aux grands blancs, ont sûrement un peu de mal avec ces vins peu expressifs. Didier propose de les boire très frais, peu être, on devrait plutôt les sucer, glacés avec un petit bâtonnet. Redoutant pour mes canalisations et ne sachant comment me débarrasser de ces déchets qui semblent hautement toxique, je décide de les utiliser pour participer au génocide des moules même pas portugaises et même pas ensablées. On décide à l'unanimité moins sept voix de passer à la suite, les chenins. « A quoi ça sert la frite si t'as pas les moules, ça sert à quoi l'cochonnet si t'as pas les boououles oh oh oh oh oh ... !

• Chinon "La Croix Boissée" Bernard Baudry 2005

Robe limpide aux reflets jaunes et verts, nez de fruits blancs, bouche offrant une large palette aromatique avec une touche crayeuse typique de la parcelle calcaire. Une impression de robustesse, de puissance avec une certaine retenue mais une belle netteté aromatique. Bien+

• Anjou "La Lune" Domaine de la Sansonnière Mark Angeli 2004

Robe jaune dorée. Le nez, légèrement oxydatif, il est complexe et très séducteur: pêche blanche surtout avec des touches d'abricot, sur fond minéral. La bouche est ample avec la sensation de manger du fruit frais, persistante. Elle est équilibrée, fraîche, délicieuse... Bien+

• Anjou "Le Cornillard" Domaine Patrick Baudouin 2004

Robe jaune dorée, brillante. Nez épanoui, sur les fleurs, les fruits secs (raisins de Corinthe), la poire et le miel. Nez séduisant. Bouche à l'attaque douce. Beau volume, un beau chenin angevin. Bien+

• Coteaux du Loir "Vieilles Vignes Eparses" Domaine de Bellivière Eric Nicolas 2004

Belle couleur or jaune. Le nez est d'abord discret puis s'ouvre et deviens complexe: brioche, acacia, fruits blancs. En bouche, on remarque son bel équilibre: Une superbe trame minérale, bien présente, mais très

racée et élégante. La matière, bien mûre, est complexe et se développe joliment en bouche. Un très beau vin, complexe et qui devrait très bien vieillir, superbe résultat. **Très Bien**

• **Savennières "Clos de la Bergerie" Domaine de la Roche aux Moines Nicolas Joly 2001**

Belle couleur ambrée qui fait penser à un liquoreux. Le nez est expressif, oxydatif, élégant, complexe: Miel, acacia,... En bouche, sa texture est fine, l'équilibre est superbe, forte puissance aromatique. Très belle finale, longue. Très beau vin. **Très Bien**

• **Saumur "Brézé" Clos Rougeard Charly et Nady Foucault 2000**

La robe est d'un jaune plutôt pâle. Le nez, c'est celui d'un chenin minéral, non dénué de maturité, dans un style très épuré. Coings, verveine, fruits blancs et miel. La bouche..., ah! La bouche! Une tension minérale et une droiture comme je les aime, porteuses de beaucoup de promesses mais déjà accessibles et aimables. Une grande maturité dans un corps de jeune fille. **Excellent**

Six chenins, des vigneron différents, des expressions différentes, des chemins très différents. Ce qui démontre toute la diversité d'expression du chenin, appelé aussi pineau de la Loire, à travers des styles et des terroirs très différents. Cela prouve que le cépage de chenin est capable de produire des vins exceptionnels de caractères variés et complexes, et surtout, que ce cépage à une aptitude presque unique à traduire son terroir, quelle que soit sa provenance. Le seul point commun, nonobstant la Loire, c'est le petit côté iodé, iodlé pour Dominique, grand amateur de vins Autrichiens et de calembours à 8 draghmes. Il adore les costards bien taillés avec sifflement d'oreille accompagné d'un manteau pour l'hiver et même la petite toque en fourrure de renard

pour les veillées autour de la cheminée... Thierry y voit un côté Ulrika von Glott, cantatrice hystérico-foldingue, plus connu sous le nom de Marianne James, fan des "Intra-veineuses" (groupe très célèbre entre Haegen et Gotenhouse). Pour changer et pour finir, comment ne pas goûter un sauvignon? Comme Didier Dagueneau ne fait pas les pire, on s'en contente. Un super Pouilly Fumé, la finale est d'une précision chirurgicale, la magie opère, au scalpel. Il coule comme un petit pinot dans la ganache de Christine Bravo. Olivier, qui a l'ouïe fine, il peut entendre un pigeon se gratter le cul à 300 mètres, perçois l'appel des moules cuites. Aussitôt cuites, aussitôt servis, le tout en sifflant « Le Tourbillon de la vie » en latin.

• **Pouilly Fumé "Pur Sang" Didier Dagueneau 2004**

Nez capiteux, avec des notes animales, florales, sauge, citron. La bouche se développe sur une belle longueur, avec des notes citronnées. Longue et fraîche. **Très Bien**

10 | **Moule Marinières**

Avant d'attaquer les rouges, on a une petite pensée pour les absents, John est au théâtre et au pays de Shakespeare, Jean-Luc et Alain sont partis se paumé et se pâmé au Pommard. Dans la vie ils ont plusieurs passions, l'insulte à agents, lécher les pneus des Twingos et le Bourgoigne. Ils sont ce qui se fait de mieux

dans le genre. Même s'ils sont modestes et qu'ils n'aiment pas se vanter, ils sont un peu les Albert Gemmrich du Chablis, les Bernard Pardo du Meursault, les Robert Nouzaret du Clos St Jacques, les Patrick Parizon du Macon Village, les Fabien Barthez du Chambertin, les Olivier Rouyer du Corton, les Philippe



Le beau Didier Dagueneau

Vercruysse de la Romanée et les Mickaël Madar de la Côte de Nuits. Des pointures, je vous dis. Ils sont même passés la veille, pour la préparation de la soirée, ils se sont enfilés un Mas Julien blanc, un Aurel de Basile Saint Germain du domaine des Aurelles, une Insolite de Thierry Germain pour réviser, un superbe Riesling 98 de chez Hugel, un Paso Robles

"l'aventure Optimus" Américain et bodybuildé à donf, pour finir sur Camille du Château Ministre: vin de table, rouge moelleux, Languedocien, un Muscat noir aussi bon qu'étonnant. Une grappe de fruit, un vin de méditation qui arrive aux épaules d'une grande eau de vie, la vie en plus, l'eau en moins. Des pointures, je vous dis.

• **St Nicolas de Bourgueil "Les Malgagnes" Yannick Amirault 2004**

*Robe pourpre aux reflets violets. Nez ouvert sur des parfums de fruits frais (cassis), et de violette. Bouche généreuse et équilibrée, dotée de tanins serrés et fins. Finale gourmande. **Bien***

• **Anjou-Villages "Côte de la Houssaye" Domaine Ogereau 2000**

*Joli nez élégant, floral et fruité. La bouche est bien construite, l'équilibre est bon. La matière, légèrement réglissée, montre une belle concentration. Difficile de trouver un défaut dans ce bel ensemble où tout semble à sa place mais sans grand charme. Un vin ne tombe pas dans la facilité de la mode et fait preuve de personnalité. **Bien***

• **Chinon "Vieilles Vignes" Philippe Alliet 2004**

*Robe foncée. Beaucoup de fruits noirs, cuvée aux accents méridionaux. Un Cabernet Franc végétal qui sent le poivron vert. Belle maturité tendue par une belle acidité, gage d'une bonne garde. Un beau vin à attendre. **Très Bien***

• **Chinon "Les Roches" A & J Lenoir 1996**

*Nez foxé et mentholé, avec du végétal intense, nullement désagréable, un beau vin de Loire (bourgeon de cassis, poivron). Notes supplémentaires de fruits rouges, de minéral. Bouche « à l'ancienne », fringante, un peu mince mais toute en modestie et qui a su bien vieillir en restant équilibrée et parfaitement désaltérante. L'acidité est toujours là (même le lendemain). **Très Bien+***

Revenons à nos moutons et à notre Cabernet franc, l'autre cépage ligérien, souvent dénommé «Breton» parce que jadis amené de la région de Nantes par les Bretons, alors autonomes. Il serait originaire du Pays Basque espagnol. En général, il est vinifié seul, il trouve en Val de Loire toute son expression. Premier cépage rouge de la Loire, où son implantation remonte au XIème siècle, il est utilisé principalement pour l'élaboration des appellations Chinon, Bourgueil, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saumur, Saumur Champigny, Anjou et Anjou-Villages. Il permet en outre de réaliser des vins rouges d'assemblage, en appellation Touraine.

Contrairement au chenin, les Cabernet francs sont aromatiquement très proches. Ils se caractérisent par une robe pourpre aux éclats rubis. Il en émane des parfums de poivrons, framboises, cassis, violettes ou réglisse pour les plus vieux. En bouche, ce sont des vins structurés, charpentés, aux tanins bien fondus et avec une acidité bien présente. À un moment où le monde gravite autour de vins n'ayant le goût de rien d'autre que du fruit et du chêne, ces vins préservent leur terroir, leur minéralité, leurs arômes de framboises et de d'herbes aromatiques, qui créent ensemble de la complexité et du caractère.

🍷 **Lapin moutardes Spaetzeles**

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

• **Coteaux du Loir "Hommage à Louis Derré" Domaine de Bellivière 2005**

Robe prune, grenat. Le nez libère des senteurs de fruits rouges avec une touche de poivre blanc avec des notes de havane. L'attaque est franche, tonique et fruitée. En bouche, le vin est pur, droit. Il gagne en puissance et s'intensifie par la présence de tanins serrés et fins qui structurent la fin de bouche. Ce grand vin est encore tendu en bouche, on subodore cependant une race et une personnalité étonnantes. Le temps domptera peu à peu cet étalon. Excellent

A la mi-temps des Cabernets, un Pineau d'Aunis, onis soit qui mal y pense, un cépage honni et sous-estimé! Le Pineau d'Aunis (ou chenin noir) a été cultivé pour ses gros rendements. Ce cépage, difficile à cultiver et peu alcoolisé, a été remplacé progressivement par le Cabernet Franc, sa production est désormais confidentielle. Sa bouche tonique et sa typicité aromatique très poivrée en font pourtant un cépage très intéressant qui constitue l'originalité des vins des Coteaux du Loir. Le Domaine de Bellivière et son vigneron Eric Nicolas ont acquis une grande notoriété dans le monde des amateurs de vins, sur des appellations qui ne sont pas des plus prestigieuses. En effet, le domaine couvre 12 hectares sur les AOC Jasnières et Coteaux du Loir. Les parcelles qui sont situées sur 5 communes (Lhomme, Ruillé sur Loir, Chahaignes, Marçon et Dissay sous Courcillon) offrent les différents terroirs qui constituent la richesse et la diversité des cuvées du domaine (plus d'une douzaine). Au départ

physicien et picard, rien ne le prédestinait à devenir viticulteur, si ce n'est qu'il aimait le vin. Le bon vin. Restait à trouver un domaine pour exercer ses talents. Une dégustation d'un vin de l'appellation Jasnières l'avait interpellé par son expression du terroir. Eric Nicolas est un vigneron, sage, humble et timide, il a sagement entamé une lente mais sûre conversion de ses pratiques culturelles vers l'agriculture biologique totale sur le domaine. Un vin extra-terrestre pour Dominique, introuvable à l'aveugle, une splendeur au nez, un bel élevage, racé et complexe.

On décide de rentrer pour faire la fête à Bunny, on se jette sur le lapin moutarde comme la vérole sur le bas clergé, c'est vrai qu'il commençait à faire frisquet, Didier vibrait comme un slobard après une compétition de bowling (la métaphore est ici plus ou moins hasardeuse j'en conviens mais aujourd'hui «c'est vendredi et j'aimerais bien qu'on m'aime, je sens que je vais encore finir chez Venda et ses sirènes...»

• **Saumur Champigny "La Marginale" Dom des Roches Neuves T.Germain 2000**

Robe pourpre sombre, noir, intense. Le nez est net, épicé (bois), note fumée, plutôt fin. La bouche est crémeuse sur le cassis. L'attaque est ronde, ample, puissante. La finale manque un peu de finesse et de profondeur. Bonne persistance sur le fruit. Un léger manque d'élégance. Très Bien

• **Saumur Champigny Clos Rougeard Charly et Nady Foucault 1996**

La robe est moyennement intense. Le nez est sur les fraises confiturées, très minéral, avec quelques notes mentholées. La bouche est ample et finis assez longue sur un fruité épicé avec une texture de velours. Très Bien

• **Saumur Champigny "Le Bourg" Clos Rougeard Charly et Nady Foucault 1996**

Une robe pourpre intense. Nez complexe. Des notes de bourgeon de cassis, florales, minérales. Une pointe animale sur des notes complémentaires d'orange. Belle Longueur Très Bien

Fin de la série des rouges, rougeaux, rougeard. Trois très bon Saumur Champigny, une Marginale très extraite mais intéressante, deux Clos Rougeard qui ne seraient pas des intrus dans une belle série de Bordeaux. Les frères Foucault n'utilisent pas de pendule pour faire leurs vins. Ce sont de vin de messe - il ne lasse ni ne fatigue jamais. Une honnêteté de tous les instants dans le travail du vin, une attention patiente, et le respect sourcilleux de la vigne et du vin, pas de secret. Si nous étions à Bordeaux, je suis convaincu que le Clos Rougeard prendrait place parmi les meilleurs Saint-Émilion.

Thierry travaille tôt, il doit rentrer se coucher, il s'enfile le fromage, le dessert, les liqueux en moins de temps qu'il n'en faut à Gilbert Montagné pour mimer l'expression d'un sourd-muet écoutant le kamasoutra en braille.

Les Liqueux auraient du être cinq, comme les cinq doigts de la bouche, les cinq mercenaires, les cinq merveilles du monde et les cinq mauvaises raisons que ça soit cinq...

Mais le bouchon du Vouvray 1989 de François Pinon est parti en sucette. On aurait dit Cadeloro au JO. Comme je suis bricoleur comme une actrice hollywoodienne sous tranquilisant, il me faudra ½ heure le lendemain pour en venir à bout. Je vous en ferais un compte rendu quand je me l'enfilerai en solo complet.

On pouvait craindre des liqueux aussi sucrés que les rabattants de toilette d'un diabétique, que neni. Le premier est plutôt demi-sec, pas une réussite pour celui qui est présenté comme le pape des Vouvray. Philippe Foreau élabore tranquillement ses vins au Clos Naudin. Je me demande si cette bouteille n'avait pas un chti problème, la deuxième est un Bonnezeaux très classique, la suivante est une grand-mère de 33 ans, elle a digéré son sucre et développe de belles senteurs florales, superbe Layon. On termine sur un autre Layon, plus classique, une dernière trie (100gl de SR - finie le 25 novembre 97, c'est écrit sur la bouteille) de Patrick Baudouin, pas le roi des Belges, mais le roi des liqueux Ligériens.

🍷 Fromages et Pithiviers

• Vouvray "Clos Naudin" Philippe Foreau 2002

Robe jaune clair. Nez aromatique, de fruits jaunes et d'agrumes, agrémenté de notes florales. La bouche est svelte, très minérale, dotée d'une structure élégante. La matière est subtile. Un vin plutôt demi-sec qui semble actuellement fermé. Bien

• Bonnezeaux Château de Fesle 2002

La robe est dorée. Le nez est très confit, je le trouve un peu iodé, déformation de la soirée. La bouche est ronde, grasse et gourmande. De la puissance, mais une légère amertume en finale. Un sucre un peu trop présent. Bien

• Coteaux du Layon Domaine de l'Errue 1973

Belle robe dorée. C'est moins visqueux. Le nez est minéral. En bouche, on ressent un peu d'amertume d'agrumes. C'est puissant, mentholé, épicé et une belle longueur en bouche. C'est moins riche en sucres résiduels. Sûrement fondu avec l'âge. Vin plus classique. Très Bien

• Coteaux du Layon "Les Bruandières" Domaine Patrick Baudouin 1997

Robe or intense. Nez puissant sur le coing et la cire d'abeille. Bouche toute en rondeur, soyeuse, avec un très bel équilibre sucre/acidité. Finale qui allie fraîcheur, puissance et beauté aromatique. Beau vin! Très Bien

En conclusion, La Loire est la région qui produit le plus de vins blancs en France (pas tous du niveau de ceux dégustés ce soir), la première région en restauration (petits vins pas cher), 3^e en grande distribution, 400 millions de bouteilles par an, soit 4 millions d'hl produit sur 13 départements et 63 appellations différentes. Gros producteur donc. Pendant très longtemps la région a produit des vins très moyens. Aujourd'hui, quelques vigneron osent la biodynamie, les rendements bas, la qualité et ça paye. Nicolas Joly a été un précurseur, il est suivi aujourd'hui d'Eric Nicolas (pas mal de Nicolas comme notre bon Président), Patrick Baudouin, Huet, Mellot, Pithon, Bize, Leroy, Pinon, Angeli, Alliet, Amirault, Germain, etc...

La Loire est un fleuve de vin. Entre Roanne et Nantes, en passant par la Touraine et l'Anjou, la diversité des vins de Loire correspond à la variété des paysages, des sols (argile, calcaire, tuf...) et des cépages. Des cabernets francs de bons niveaux et de Chenins superbes de diversités et de complexité. La Loire royaliste a donné plus de seigneurs blancs que de seigneurs rouges.



Pantagruel et Gargantua




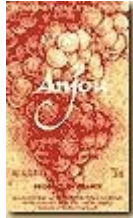
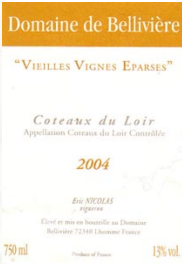



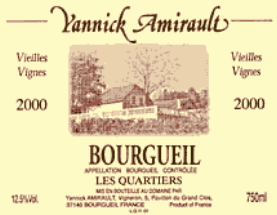



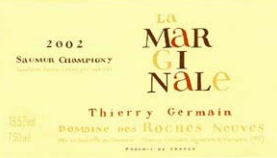


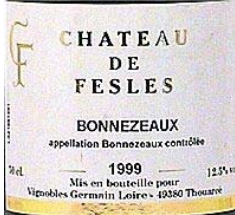
La présence du fleuve a créé des conditions climatiques favorables à la culture de la vigne. De Sancerre à la Touraine (Vouvray, Montlouis), Chinon au pays de Rabelais, Bourgueil, Saumur, l'Anjou ses vins rouges ou liquoreux, le muscadet enfin, entre Loire et Bretagne. Dans «Le jardin de la France» pousse le sauvignon, le cabernet mais surtout le chenin célébré par Rabelais, du Pinot noir à

sancerre et même un peu de chardonnay. Les vignobles ligériens racontent aussi l'histoire de ce pays, terre natale de Jean Carmet et de Jacques Villeret, la danrée, qui se piquait volontiers la huche au Château de Tigné, avec Depardieu, le plus Rabelaisien de tous. C'est Carmet qui disait «La seule arme que je tolère, c'est le tire-bouchon», lui l'amoureux des Bourgueil et de la Confrérie des Entonneurs Rabelaisiens. Quelle chance pour une confrérie de pouvoir prétendre historiquement que Rabelais est des siens ! Le créateur du célèbre Pantagruel, notre maître à tous, celui que Cocteau a défini comme les grandes orgues d'une cathédrale pleine des grimaces du diable et de sourires des anges.

Il est 2 heures et 2 grammes environ, on a l'haleine chargée comme un hooligan parisien gonflé à la Pelfort s'acharnant sur un gamin de 10 ans arborant une casquette de l'OM. Tous les chenins mènent au lit, on va mettre la viande dans le torchon, dixit Christian, qui s'allume un barreau de chaise en guise de compagnon de route. Didier a le regard hagard, il décide de nous faire, en pleine rue, une imitation du Thierry de Tasmanie. Le voisin du bas de la rue a eu la mauvaise idée de mettre le bout du nez dehors. C'est à ce moment précis où je crois que Didier a dérapé, insultes en berbère, blagues graveleuses sur les chinois (mon voisin est légèrement bridé), avec une métaphore discrète sur les couilles et les litchis... Le voisin en a chié dans son sloggy, beurrant de concert un calbute, un marcel, une chaussette et le dos de son clébard qui passait dessous... Puis le Didier de Tasmanie a embrayé sur les blagues pornos et sexistes (avec les gestes), où il était question, du voisin, de la voisine et de son chien, pour finir seul dans la rue à hurler : «de Nantes à Montaigu, la digue, la digue, de Nantes à Montaigu la digue du cul...¹».

¹ Même sous la torture, je n'avouerais pas que j'ai inventé tous ça, d'ailleurs, j'ai un témoin de confiance, Thierry qui partait en avance au boulot, t'a vu aussi, j'ai sa parole. On ne peut pas en douter.

Je suis un monarchiste, la République n'est pas le régime qu'il faut à la France
[Charles de Gaulle]

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