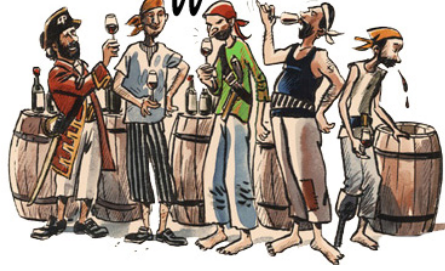


Les Soiffards



Les soiffards 28 septembre 2007 – St Jean les Saverne

Hé peuchère, on dirait le sud, con...¹

- Sarments 2005 Domaine l'Aiguelière, Montpeyrux Languedoc
- l'Étincelle blanc 2006 Mas Cal Demoura, Vin de Pays de l'Hérault Languedoc
- Château Capion 2004 Vin de Pays d'Oc Languedoc
- Le Clos des Fées 2005 Vin des côtes Catalanes Languedoc
- L'Argile 2006 Domaine de La Rectorie Collioure Languedoc
- Château Puech Haut 2004 Coteaux du Languedoc Languedoc

- Yarden Golan 2001 Plateau du Golan Israël
- Massaya 2003 Plaine de la Beeka Liban
- Tuilière Vieille 2000 Domaine Milan Baux de Provence, Provence
- Cœur de Romanin 2000 Domaine Romanin Baux de Provence, Provence
- Château Simone 2002 Palette Provence
- Le Credo 1993 Domaine Cazes Vin des côtes Catalanes, Languedoc
- Pibarnon 2000 Bandol Provence
- Oppius 2004 Château d'Oupia Minervois Languedoc
- Calice 2003 Mas de la Barden Coteaux du Languedoc
- Cuvée Saint-Sauveur 2004 Abbaye de Lérins VDP des Alpes Maritimes Provence
- Solaia 2001 Antinori Toscane Italie
- Syrah Léone 1994 Domaine de Peyre Rose Coteaux du Languedoc
- Larmes des fées 2003 Domaine Cazal-Viel Saint-Chinian Languedoc
- La Muntada 2003 Domaine Gauby Côtes du Roussillon villages

- Oro 1996 Domaine de la Peyre Rose Coteaux du Languedoc, Languedoc
- Blanc de Lynch Bages 1997 Bordeaux
- Yquem 1990 Sauternes Bordeaux
- Cuvée Aimé Cazes 1976 Domaine Cazes Rivesaltes Roussillon

- Ducru Beaucaillou 1971 St Julien Bordeaux
- Pavillon rouge 1999 Margaux Bordeaux

¹ *avé l'assen de Mareuseille*

C'est un endroit qui ressemble à la Louisiane, à l'Italie. Il y a du linge étendu sur la terrasse, et c'est joli, et toujours en été. Bienvenu chez Jean Luc, le linge en moins, l'échafaudage en plus. Jean Luc et Madame nous accueillent pour une soirée entre collègues soiffards, soirée aux accents sudistes. Comme on a été bien élevé par nos mamas, on n'arrive pas comme Belsunce². On dépose nos bouteilles et on s'installe direct. Le but de la soirée est de définir le sud, enfin les vins du sud, mais le sud de quoi? Même le pôle nord a un sud. Le sud commence au nord de quoi? Pour moi, le sud, c'est la paresse, c'est se laisser aller, prendre son temps, se laisser vivre. Le sudiste recèle en lui des réserves d'ennui pratiquement inépuisables. Il est capable de s'ennuyer pendant des heures sans se faire chier. Il préfère se faire chier tout seul que d'être heureux avec les autres. Comme le dit un ami Corse, un petit pénéquet³, et je vais me coucher. Le sud, c'est le soleil, les vacances, les inter-mondialistes, l'huile d'olive, la lavande, le thym, le pastaga, Pagnol, Fernandel, la belotte, Raimu, tu me fends le coeur, les boules, la bouillabaisse, Marseille, l'Ohème... Ha l'Ohème, le seul club qui recrute plus d'entraîneurs que de joueurs, leurs supporters un peu fadas. Avant ils voulaient tous ressembler à Chris Waddle, le British coiffé comme un teuton. On a vu surgir des milliers de coupes à la Waddle. Puis Waddle a disparu et la mode a changé avec un autre phénomène capillaire: la coupe à la Ravanelli. Alors là, ça a été un vrai événement. Parce qu'avant Waddle, il y avait déjà des brosses à Marseille, mais avant Ravanelli il n'y avait pas de blond, ou très peu. Fabrizio Ravanelli a inventé une coupe ou, plutôt, une couleur. Marseille est devenue la ville d'immigration africaine avec le plus

² Cette expression signifie que l'on arrive chez les gens les mains vides. En effet, devant la Cathédrale de la Major, à Marseille, une statue de Mgr Belsunce accueille les passants les bras grands ouverts avec les paumes vers le haut qui font ressembler Belsunce à quelqu'un qui a les mains vides. "Toks! et les bières alors? Tu déconnes, t'arrives comme Belsunce!"

³ Sieste. Notez que pénéquet est masculin.

grand nombre de blonds. Incroyable! Vu de derrière, les supporters ressemblaient tous à des Lapons avec leurs cheveux clairs mais quand ils se tournaient, c'était Moussa, Habib ou Azziz. Il n'y avait pas un seul blond dans les cités avant Ravanelli. Quand un malheureux prenait cette teinte, il se faisait traiter de Patrick Juvet ou de cagole⁴, ce qui est un peu près la même chose. Ravanelli a rendu ses lettres de noblesse aux blonds. Il fallait le faire, car aucune femme n'a sorti la blonde de son statut de cruche. Mais depuis Ravanelli, plus rien. Quel joueur, les jeunes supporters veulent-ils copier aujourd'hui? Ribery? On ne va quand même pas se faire une balafre pour lui ressembler. Cissé a une vraie gueule. Mais bon, on va encore attendre qu'il devienne une star avant de l'imiter, surtout que ça risque de faire cher en tatouages. Non, les footballeurs Marseillais ne font plus la mode. C'est la viande la plus chère de France mais leurs têtes ne font plus vibrer. Le drame, c'est que leurs pieds non plus. L'équipe n'a plus rien gagné depuis 14 ans. Le supporter de base souffre un peu, c'est vrai. Mais le supporter encarté, celui qui possède un club, qui gère ses propres abonnements, qui vend des produits dérivés, pour lui, l'Ohème c'est le Pérou. C'est le seul club au monde où le supporter est mieux payé que le joueur. Il travaille un jour par semaine, le soir de match, et se repose six jours. Il passe des 35h au 5h. Ce n'est pas un beau métier? Vous savez qu'à l'école quand on demande aux gamins ce qu'ils veulent faire quand ils seront grands, ils répondent tous: "Supporter de l'Ohème." Et elle attend quoi l'Education Nationale pour créer cette filière ? Bac OM, trois ans d'études supérieures option "banderole et baston" et on ressort de la fac avec une licence de supporter. Les études ne coûteraient pas cher, pas besoin de livre ni de cahier, il suffirait simplement que l'étudiant se procure une bonne corne de brume et qu'il apprenne à

⁴ Fille, jeune fille aux mœurs légères ou d'un comportement vulgaire, qui se fait remarquer de part son comportement et ces allures familières.

hurler dans l'amphi : "Paris, Paris, va fangoule⁵..." Examen réussi, pas de doute. Et après la fac: A moi la fortune ! Faut dire que ça rapporte supporter ! Après ça, pourquoi voulez vous qu'il insulte ou casse les soirs de défaite ? Le Vélodrome, c'est sa maison ! Si le maire de Marseille acceptait d'y construire un toit, le supporter y dormirait tous les soirs. Et vous vous étonnez que Kachkar n'ait pas voulu prendre le club? Quand il a vu ça, il est parti en courant. Et pourquoi croyez vous que Louis-Dreyfus ne vient jamais ? Il a trop peur de devoir payer sa place. Il n'est pas chez lui au stade. Cela dit, l'Ohème ne gagne plus rien. Aucun titre depuis 1993. Depuis 14 ans! Fan de chichoune, à Marseille, c'est insupportable. Pourtant, plutôt que boire, les

⁵ De l'italien "vaffanculo" qui préconise à son interlocuteur d'aller passer ses vacances du côté de la Grèce.

🍷 Apéritif

• **Sarments 2005 Domaine l'Aiguelière, Vin de pays du Mont Baudile Montpeyrroux Languedoc**
50% Viognier, 50% Sauvignon: *jolie robe or pâle, nez très avenant de miel et de fruits jaune, la bouche est ample, fruitée, sans lourdeur, d'une belle fraîcheur. Bonne persistance. C'est bon !*
Bien

• **l'Étincelle blanc 2006 Mas Cal Demoura, Vin de Pays Hérault Languedoc**
35 % Chenin, 14% Grenache blanc, 20 % Roussanne 16% Viognier, 15% Muscat
Belle robe jaune doré. Le nez est fin et agréable, fleurs blanches, agrumes, fruits exotiques le tout sur un fond minéral. La bouche est délicate, fine et élégante avec des notes de fleurs flanches, pêche et muscat. La finale est longue et harmonieuse. Un vin bien équilibré entre gras et minéralité. Bien

• **Château Capion 2004 Vin de Pays d'Oc Languedoc**
40% Chardonnay, 40% Roussanne, 15% Viognier, 5% Sauvignon Blanc.
Nez puissant et élégant, fleurs blanches et fruits jaunes. Amandes, belle fraîcheur, longueur sympathique. Bien

• **Le Clos des Fées 2005 Vin des côtes Catalanes Languedoc**
90% grenache blanc 10% grenache gris
Nez sur les fleurs blanches et les agrumes, en bouche, du corps, du gras de la finesse, mais aussi une très agréable fraîcheur citronnée et une finale longue légèrement sur l'amande. Très bien

Une première salve de vins de pays plutôt sympathiques et le début de nos ennuis. Fatche de con, rien ne ressemble plus à un vin que tu ne connais pas qu'un autre dont tu ignores tout. Le Mont Baudile, qui connais? Jean Luc sûrement, mais nous nada, que pouic... Dans le sud, ils font du vin même là où il n'y pas le

30.000 alcooliques auraient dû se cotiser. A 4 euros la bouteille de vin, si les alcoolos supporters avaient fait une cagnotte tous les jours, pendant 14 ans, ils auraient pu acheter Zidane, Ronaldhino, le Stade Vélodrome et faire de Marseille la capitale mondiale du foot jusqu'en l'an 4000.

L'association des alcooliques même pas anonymes appelée "les Soiffards" c'est donc réunit ce vendredi soir pour prendre le sud, et perdre le nord. Sont présent: Jean-Luc bien entendu, qui joue à domicile, Arnaud le minot qui prend goût à nos soirées, John, Alain, Pascal, qui a du mal à tirer son cou(p), Didier, Dominique, Thierry et Bibi le scribe. Manque à l'appel Olivier et Christian partis faire une petite visite à Sue Hélène à Dallas. Allez vai, on s'enlève les doigts du fût et on attaque les choses sérieuses.

téléphone. On est partis sur un Riesling Irakien avant que Jean Luc nous recardre et nous informe que le sud pour lui, c'est le sud de la Loire. Bonne Mère, ça ne nous aide pas vraiment pour les suivants, le deuxième "bordélise" comme un Sauvignon de Loire pour Dominique, le troisième est flatteur et

boisé et le suivant très plaisant. Plus long, plus fin, un beau vin. Décidément Hervé Bizeul du Clos de Fées est surprenant, des rouges puissants et fruités et des blancs en finesse. Jean Luc retourne ses sardines, Thierry retourne son thon (ou retourne à Menton, j'ai du mal entendre) pendant qu'Alain nous narre son dernier rêve où il était question de Rugbymen Tongiens qui remontaient la rue privée. C'est étrange les rêves vous ne trouvez pas? On ne sait jamais pourquoi le cerveau conserve une part du réel et transforme le reste.

Dans mon dernier rêve, mon appartement était devenu l'intérieur de la Gare de Strasbourg, ma femme avait la tête de ma belle mère et ma belle mère le visage de Patrick Topalov qui était en fait mon cousin pendant que mon chien convulsait, la tête à 360° en crachant des enclumes, un savant mélange entre Désireless et le Schtroumpf-gastro. Bon là il me demande en araméen ce qui me tracasse et je lui répond que c'est parce qu'il y a le fantôme d'Elvis dans les chiottes. C'est étrange les rêves non ?!!!

• **L'Argile 2006 Domaine de La Rectorie Collioure Languedoc**

Grenache blanc

*Nez de fruits blancs, d'agrumes, de fleurs blanches avec des petites notes vanillées. Un vin très élané avec des notes minérales, belle puissance aromatique. Longue finale. Beau vin. **Très Bien***

• **Château Puech Haut 2004 Coteaux du Languedoc**

70% Roussane 20% Marsanne 10% Grenache blanc

*Couleur jaune clair. Au nez on retrouve la pêche, la poire et un petit coté floral. La bouche est ample et fraîche. La longueur est bonne. **Très Bien***

● **Verrine de crabe, avocat et tartare de Saumon**

Les deux suivants vont être le début de mes ennuis, Je vais me retrouver dans un brave pastis⁶, me faire pessuguer⁷, deux vins que je connais, que je bois ou buvais régulièrement et que je ne reconnais même pas. Dur pour le moral. L'argile sent le coing rond et le Puech 2004 est redevenu sympathique, j'ai arrêté mes achats avec le 2003 après 3 ou 4 années de gros lourdauds. J'ai peut être eu tort. On attaque les rouges par deux bouteilles mystères, la première plait beaucoup à Arnaud et laisse Dominique circoncipet, normal pour une bouteille qui vient d'un pays où on change l'eau en vin. Il n'y a qu'aux noces de Cana, qu'on fit croire aux soiffards que du vin allongé d'eau avait pris du corps. La suivante est proche géographiquement et

arômatiquement. Sans concertation, Alain et moi avons eu presque la même idée: retourner à la source de la vigne, le Moyen Orient, après Israël, le Liban. Manque juste un Palestinien pour nous faire une petite intifada à la syrah pure. Pour Thierry, le premier sent la planche mais pas les clous et le deuxième sent la Birouth, puis il enchaîne sur quelques blagues légères comme des pieds de biche dans la gueule d'un chaton. Faut pas faire attention, il est parfois gonfle-bouffigue⁸, en langage clinique on appelle ça un psychopathe, en langage militaire un brigadier. Parfois, il est du genre casse-noisette et quand je dis Noisette c'est pour ne pas choquer les mélomanes! Heureusement pour nous qu'il ne faut jamais juger les gens sur leurs fréquentations : Judas, par exemple, avait des amis irréprochables.

⁶ *Le pastis n'est pas seulement la boisson nationale. À l'origine, ce mot signifie pâté, puis mélange, confusion, pétrin. Il est toujours utilisé avec ce sens à Marseille. Ainsi l'expression citée plus haut Il s'est empégué dans un pastis, se traduit par Il s'est mis dans des embrouilles*

⁷ *Se faire avoir*

⁸ *Un "gonfle-bouffigue" est quelqu'un de particulièrement ennuyeux au sens fort du terme, et ce quel que soit son comportement, ce qui amène l'entourage à pousser de gros soupirs*

• **Yarden Golan 2001 Plateau du Golan Israel**

Robe noire, beau nez de Cabernet puissant. Arômes de fruits noirs confiturés, acidité présente sans excès. Longueur intéressante. Beau vin et belle surprise. Très Bien

• **Massaya 2003 Plaine de la Beeka Liban**

Le nez présente des arômes grillés, d'épices, avec un petit côté eau-de-vie. Ce Massaya a des accents espagnols. Un très beau nez, plein de force et de fruits. L'attaque en bouche est marquée par l'acidité, ouvrant la voie à une trame plus fruitée et épicée. Un volume imposant et une belle finale. Très Bien

On accélère la cadence, deux Baux pour le prix d'un, massif, musqué, animal, puissant, tannique, bestial. Le premier est l'œuvre d'un vigneron un peu jobastre⁹, un emmerdeur, son nom, c'est M'sieur Milan, pas celui du film d'Edouard Molinaro¹⁰, mais dans la vraie vie. Il a des airs de Lino Ventura, mais ce n'est pas un tueur à gages. Il se prénomme Henri. Henri Milan. Son truc à lui, c'est le vin, dans les Baux. Mais quelque part, il a aussi des airs d'emmerdeur, d'empêcheur de produire du vin standardisé en rond. Un personnage haut en couleurs, qui pousse des coups de gueule, comme le M'sieur Milan du film. Pour suivre une belle palette d'arômes pour une Simone en pleine forme dont je ferais bien mon Crédo si

⁹ *Quelqu'un qui prend des risques énormes*

¹⁰ *L'emmerdeur avec Jacques Brel*

ce n'était pas le suivant. "On sèche" fait remarquer Dominique, "C'est un comble avec tout ce quoi bois" lui fait remarquer Pascal. Le Pibarnon renarde avec aussi une petite odeur de vernis à ongle typique des Bandol. Sûrement un renard pédé pour Pascal, décidément très en forme. L'Oppius minerve à force de ne rien trouver. On commence à douter comme une brésilienne lorsqu'elle s'aperçoit qu'elle a deux couilles de taureau posées dans son slobard...Le Jeanluk biche et on boit le calice jusqu'à la lie pendant que John apprécie tranquillement la cuisine Française. Normal, en Angleterre, la cuisine est bien différente, quand vous becqueteriez des huîtres cuites au lait, vous aurez l'impression de sucer des yeux bleus.

• **Tuilière Vieille 2000 Domaine Milan Baux de Provence**

60% grenache noir - 25% syrah - 15% cabernet sauvignon

Le nez mêle notes balsamiques, torréfiées et fruits noirs. La trame est serrée et les tanins sont savoureux : c'est un vin que l'on mange et qui donne envie de manger ! Très charpentée, son exceptionnelle concentration promet un bel avenir à ce vin. Des arômes de fruits mûrs et de violette. Très équilibré excellent rapport Q/P de surcroît. Excellent

• **Cœur de Romanin 2000 Domaine Romanin Baux de Provence**

Syrah, mourvèdre et cabernet sauvignon,

Un concentré de vin. Le vin est visiblement encore un peu fermé, la couleur est sombre, ça fait un peu "sang de taureau" dans le verre, grosses larmes grasses. Le nez est très sudiste ambiance boucanée, thym et garrigues. La bouche est massive, puissante. C'est plutôt une boisson d'homme. La finale est toujours marquée par ces arômes sudistes avec des tannins asséchant. Un vin bestial. Bien

• **Château Simone 2002 Palette Provence**

*Grenache, Cinsault et Mourvèdre, syrah auxquels peuvent se joindre onze cépages locaux. Un vin très classe, avec une magnifique densité et beaucoup de distinction: aucune lourdeur. Nez retenu, framboise et fumé, cigare, c'est d'un équilibre et d'une longueur impressionnants, portée par l'acidité. Très belle bouteille très racée. **Très Bien***

• **Le Credo 1993 Domaine Cazes Vin des côtes Catalanes**

*Ce Credo réunit 2 cépages atypiques dans cette région : le cabernet sauvignon et le merlot. La robe est grenat, rubis sur les bords. Le nez est intense, banane mûre et raisins secs, animal et fruits rouges avec une touche de vanille. L'attaque est tannique avec une pointe d'amertume. Bouche ample, tanins puissants. Encore un vin d'homme. **Très Bien***

• **Pibarnon 2000 Bandol Provence**

*Une robe grenat sombre, limpide. Au nez, pas de trace de violette parfois associée au Mourvèdre jeune mais plutôt de la mûre mentholé, de la "garrigue", un petit côté grillé et réglissé. Le nez est puissant, fruits noirs, tabac. Les tannins sont fins et la finale manque un peu de longueur. **Très Bien***

• **Oppius 2004 Château d'Oupia Minervois Languedoc**

*Robe pourpre, nez de fruits noirs, d'olive, d'épices, de griotte et de cacao fumé. Grosse puissance, vin ample mais équilibré. Une matière vraiment impressionnante. Finale sur les épices avec un volume étonnant et d'une belle longueur. **Très Bien***

• **Calice 2003 Mas de la Barden Coteaux du Languedoc**

*Grenache noir 90%, Syrah, Carignan et Cinsault. Robe sombre, nez très expressif, liqueur de cerise, épices, garrigue chocolat, boîte à cigare. La bouche est ample mais ronde et équilibrée. Longue finale **Excellent***

Ce n'est pas avec le suivant qu'on va redorer nos blousons. Si ça continue on va être Fanny¹¹ et on va devoir faire la bise au maffre¹² du Jeanluk. Je viens de passer une semaine à prendre le petit déj devant l'Ile du Lérins sans

¹¹ La légende raconte qu'à la fin des années 30 dans le quartier de la Belle de Mai à Marseille, une femme prénommée Françoise (diminutif Fanny) n'avait plus toute sa tête et montrait ses fesses aux passants dans ses moments de "crises". Des joueurs de boules facétieux ont alors décidé que ceux qui perdraient la partie sans marquer un seul point auraient pour gage de déposer un baiser sur les fesses de Fanny, cette tradition s'est étendue à tout Marseille, si bien qu'on pouvait voir dans chaque quartier au moins un bar qui exhibait, soit une statue, soit une caricature de femme les fesses nues que les perdants devaient embrasser. L'expression "baiser Fanny" est restée et s'est même étendue à tous les jeux où on perd sans avoir marqué un point.

¹² Le postérieur

savoir que les moines du coin faisaient du vin et même de l'excellent vin. Encore un vin de Pays, comment y peut nous faire ça le Jeanluk. Heureusement que j'ai amené quelques bouteilles pour nous permettre de reprendre nos repères. Un super toscan qui mérite son blase. Solaia, tout le soleil de l'Italie en flacons. Rouge et doré comme peu de couchers de soleil. Profond comme un la mineur de contrebasse. Eclatant comme un orgasme au soleil. Plus long en bouche qu'un final de Verdi. Après c'est l'hallali de l'aïoli, quand Dominique me dit "ça serait pas Marlène Soria", je réponds "pas du tout, pas possible, c'est un...." Même pas terminé ma phrase que le Jeanluk découvre la Syrah Léone de la mère Soria. On a bu la même bouteille en juin, dans le même millésime en plus, de quoi s'arracher les ongles des pieds avec les dents de sagesse.

A l'instar d'Homer Simpson et des Bee Gees, je suis un véritable inconditionnel du Domaine de la Peyre Rose. La honte sur moi et ma descendance pour 842 ans. Le jour où je raconterai ça à mes petits-enfants, ils se marreront tellement que je serai obligé de les descendre à coups de revolver pour les calmer... La suivante a un joli nom: "Larmes des fées" un superbe nez, une énorme concentration de fruits confiturés et d'épices. Un Languedoc sauce waterman, de l'encre en bouteille. Idem pour la suivante, sous la gangue de fruits, le camphre, on devine un terroir, il faut un vigneron hors norme pour tirer un si beau soyeux de tannins aussi dense. Garard Gauby produit des vins de grande personnalité qui atteignent dans leurs arômes

et dans leur expression du terroir une dimension extraordinaire. Même si le vin n'était pas complètement ouvert et certainement trop jeune, il est complexe et procure beaucoup de plaisir. Celui là, je l'ai trouvé, l'honneur est sauf. J'ai bien cru que j'allais me néguer¹³ dans le vieux port. En matière de dégustation de vin tout est affaire d'adaptation, de sursaut, de chaos organisé, de rebonds intempestifs, d'imprévisibles à tous les étages. Le vin est une suite d'accidents miraculeux, nonobstant un éventuel dessein divin, mais pour cela adressez-vous au bureau d'au dessus, ici on parle des choses sérieuses.

¹³ *Se noyer*

🍷 Farcis Nicois

• Cuvée Saint-Sauveur 2004 Abbaye de Lérins - VDP des Alpes Maritimes Provence

*Un vin de messe, vinifié par les moines de l'Abbaye de Lérins. Robe grenat noir aux reflets violets. Nez de cassis composté, myrtille et mûre avec des notes épicées. La bouche est élégante, ample et riche. Belle finale tout en longueur. Une découverte **Excellent***

• Solaia 2001 Antinori Toscane Italie

*Robe pourpre. Superbe nez, très complexe, avec des notes d'encre, d'épices exotiques, de cuir, Viandox et pain grillé. L'attaque est dense, la bouche est très serrée, étroitement liée par des tannins très fins, soyeux, avec des saveurs épicées, avec une persistance de fruits noirs mûrs et de chocolat noir. Un vin de structure et de grande finesse. **Excellent***

• Syrah Léone 1994 Domaine de Peyre Rose Coteaux du Languedoc

*Et re - Bis repetita... Un vin complexe, fracassant, bouqueté aux senteurs méditerranéennes et solaire: tabac, réglisse, gelée de fruits - framboise, cerise, laurier. La bouche est fraîche, ample, sauvage, vivace, corsée. Encore une réussite, un vin racé, siglé, envoûtant, fougueux et sanguin. **Excellent***

• Domaine Casal-Viel – Larmes des fées 2003 Saint-Chinian Languedoc

*Robe pourpre. Nez de fruits rouge, cassis, olives et épices. Une grosse concentration avec des tannins et un élevage encore bien présent. Doit encore se fondre. **Très Bien***

• La Muntada 2003 Domaine Gauby Côtes du Roussillon villages

*Muntada: la montée en Catalan, Un terroir de marnes calcaire sur lequel se développe cette syrah hors norme. Jolie robe rubis, toucher de bouche délicieux avec une structure très serrée, un superbe nez de cassis et fruits noirs avec une minéralité encore sous le fruit. Une bouche énorme mais plaisante, parfaitement équilibré. Un vin qui attendra volontiers quelques années pour exprimer le meilleur de lui-même. **Excellent***

10 Fromages et dessert

Remis en selle par la Muntada, il me faut un demi dixième de seconde pour trouver l'Oro 96 de Marlène Soria. J'ai pas le cul bordé d'anchois¹⁴, mais sur le domaine je suis un ivrignasse¹⁵. Non seulement j'adore ce vin, j'ai fait le plein de 95 et 96, mais il faut reconnaître qu'il est unique en Languedoc: fruits très mûrs, une légère oxydation, finesse et classe. Je me retrouve, je suis le Fabien Pelous de la dégustation, l'Inspecteur Harry du pinard. Pas très bavard, terriblement efficace...et qui revient toujours! Le Lynch Bages passe sans faire de chichinette¹⁶, comme un suppositoire à la poste. C'est à ce moment là que le Jeanluk a péti une durite. Le voila qu'il nous sert en lousédé un chti liquoreux l'air de rien. Y passe du vin de pays au seigneur incontesté, du roturier au royal. Il nous a bien demandé un peu de concentration, mais de là à imaginer l'embrouille. Nous, tranquillou, on sirote innocemment, "Sauternes", "t-en pense quoi?" "Lafaurie, Climens?", "Il s'ouvre doucement". Ca va pas Jeanluk, ce vin est un véritable don du Ciel, de la lumière en bouteille, comme disait Frédéric Dart, une expérience mémorable et souvent unique. Faut pas nous faire ça, faut nous préparer en douceur, à la vaseline faut l'amener. Nous ménager la gargamelle¹⁷. Entre l'Oro de Marlène Soria ou

¹⁴ Avoir de la chance

¹⁵ Etre très informé sur quelque chose

¹⁶ Sans faire de manière

¹⁷ Le gosier

le Blanc de Lynch et Yquem, il y a un monde, que dis-je un gouffre, le pont d'Avignon, le pont de la rivière kwai, le viaduc de Millau, le Golden Gates. Comment boire Château d'Yquem? Avec de la viande blanche, des légumes ou du fromage mais surtout pas avec le dessert. C'est pas seulement mon avis mais aussi celui de l'ex proprio, le conte Alexandre de Lur Saluces, qui affirme que s'il y a du Yquem à table, il faut enfermer le chef pâtissier dans un placard pour la soirée! Yquem est un vin de table, enfin pour la table. Yquem est un vin de méditation, le vin le plus célèbre du monde, apprécié par Thomas Jefferson et décrit par Marcel Proust et Alexandre Dumas. Un vin qui ne donne que ce qu'il veut, qui ne se livrent que doucement, un vin qui ne se bois pas, qui se savoure lentement, un vin au caractère changeant, la relative jeunesse du vin incitent à la plus grande prudence. Tout au plus peut on constater que ce vin est d'une race folle, parfois compliquée, parfois manifestement sublimes. Nous devons nous contenter des impressions qu'il a bien voulu nous fournir, sans chercher à en tirer des conclusions définitives. Alain surveille son verre de près, Didier cherche désespérément le sein, les autres regrettent de n'avoir pas commencé par le Rivesaltes de Cazes, excellent mais éteint par la renommée de son prestigieux voisin. Après Yquem, c'est encore de l'Yquem.

• Oro 1996 Domaine de la Peyre Rose Coteaux du Languedoc

Role, Roussane et Viognier

*Robe jaune or. Nez très original, légèrement oxydatif, très floral, avec une petite touche boisée et des notes de fruits secs. La bouche est ample, riche, très bien équilibrée et très longue. Un superbe vin, qui doit probablement en partie son originalité à son très long élevage en fût (près de 9 ans !), et qui a su conserver une très belle fraîcheur, capable d'équilibrer ses 14 % d'alcool. **Excellent***

• Blanc de Lynch Bages 1997 Bordeaux

*Vin très floral, fleurs blanches, verveine, belle texture, bouche ample et riche, le vin est joliment aromatique. La bouche est longue. **Très Bien***

• **Yquem 1990 Sauternes Bordeaux**

*Robe brillante, moyennement intense. Nez d'abord retenu, fermé, très pur, racé, marqué par le bois (rappelons que le vin passe plus de 40 mois en fût). Il s'ouvrira doucement sur les fruits exotiques (ananas), la mandarine, l'abricot sec, la cire, la poire, le miel... Bouche ample et équilibrée, grande persistance. Le vin n'est pas explosif mais il offre une trame sans défaut. Une tension harmonieuse voire harmonique. Une finale sur les amandes grillées très très longue. Il faut attendre patiemment ce vin qui se caractérise par une grande finesse. **Génial***

• **Cuvée Aimé Cazes 1976 Domaine Cazes Rivesaltes Roussillon**

80% grenache blanc, 20 % Grenache noir.

Une cuvée dédiée à Aimé Cazes, père d'André et Bernard Cazes.

*Le temps a accompli son œuvre, robe orange/cuivre. Nez complexe sur les agrumes et l'abricot, la noix fraîche, cannelle, muscade, cardamome et le miel. Un vin qui fait son âge mais qui possède beaucoup de race et d'élégance. Pas lourd du tout avec un équilibre doux et une finale épicée légèrement amère. **Excellent***

Pour finir, Jeanluk remonte de sa cave, deux Bordeaux. Un vieux Ducru et un beau Pavillon rouge. Je ne suis pas un très grand connaisseur de vieux bordeaux, mais pour moi c'est toujours un grand moment de plaisir. C'est l'archétype du vin tertiaire, des arômes de

champignons et de sous-bois, de tannins souples et fondus. On est bien loin du Languedoc hyper concentré, bombe de fruits et certainement moins armé pour défier le temps. Deux plaisirs différents, mais quel plaisir de pouvoir les goûter dans la même soirée.

• **Ducru Beaucaillou 1971 St Julien Bordeaux**


*La robe est rouge pâle, tuilée, assez caractéristique des vieux Bordeaux. Les arômes sont élégants, fruits et poivrons encore présents, avec des notes tertiaires, sous-bois, boîte à cigares, un vin qui se développe harmonieusement en bouche. Les tannins sont totalement intégrés. La finale n'est pas très longue. Une bouteille d'esthète, une jolie vieille dame élégante. Un vin aux antipodes des Languedoc modernes. **Excellent***

• **Pavillon rouge 1999 Margaux Bordeaux**

*Le second vin de Château Margaux est probablement le plus ancien des 2èmes vins de grands châteaux, puisqu'il existe depuis 1908. Robe d'un grenat à peine évolué. Un nez de myrtille, groseille, cassis, mures, épices et de notes fumées. La bouche est très grasse avec une prédominance des fruits noirs, les tannins sont bien intégrés et la finale est élégante. Un beau vin dans un millésime moyen. **Très Bien***

Première conclusion, et non des moindres : il est très difficile de reconnaître des vins que l'on n'as jamais bu. C'est vrai aussi avec les gens, c'est fou comme c'est duraille de remettre un gonze qu'on voit pour la première fois! Deuxièmement: C'était une belle dégustation de plaisir ou tous les vins avaient quelque chose à dire. Pas de mauvaise surprise, faut dire que la sélection était belle et précise. Les cépages blancs sudistes, souvent assemblés, donnent des résultats superbes notamment par

leur côté très floral, très riche, leur structure très droite qui en fait des vins très intéressants. Ce sont de bon compagnon de table et pas des vins de tapette, l'alcool est très présent sans être envahissant, en tout cas dans les vins de cette soirée. Les rouges sont plus des vins de gibiers, de fin de repas, surtout les Languedoc, parfois un peu too much, surextrait, opulent, flatteur, pour certains. Gourmand, équilibré, droit, solaire pour les inconditionnels. Voilà peut être une définition de vins de plaisirs, très



intéressant quand ils sont issus d'un terroir d'exception (Muntada, Peyre Rose, Simone). Il vaut mieux se préparer à ce type de vins, avec le réchauffement de la planète, la Syrah va envahir nos régions nordistes, avec la fonte de la capote glaciaire, nos amis Marseillais ont du soucis à ce faire. Certains Marseillais redoutent les vagues d'immigration en provenance d'Afrique. Raisonement stupide car le danger vient d'ailleurs. Du Nord, des terres glacées. Le danger ce n'est pas le noir, c'est le blond. Les dérèglements du climat et la fonte des glaces: voilà la catastrophe qui va anéantir le peuple marseillais. Vous verrez le jour où vous serez à la plage et que vous apercevrez, à la dérive, un ours polaire sur un morceau de banquise. Ce sera le début de l'invasion. Et du cauchemar pour Marseille. Ensuite, les Esquimaux, privés de leur glace vitale, débarqueront forcément chez nous. Et que va-t-on en faire? Quel statut auront ces nouveaux immigrés? Réfugiés politiques? Réfugiés économiques? Réfugiés frigorifiques? Il faudra leur donner des papiers, les nourrir, les intégrer, leur construire des igloos à côté des tentes de Don Quichotte. On devra leur donner l'asile climatique en somme. Car impossible de les renvoyer chez eux par charters. Ils n'auront plus de chez eux. Et il n'y aura plus de pistes d'atterrissage là-bas. Plus rien. De l'eau, rien que de l'eau, même pas de pastis. Et on sera forcés de recueillir ce peuple trempé. Pas le choix. Aujourd'hui, quand on coince un clandestin africain, on appelle le ministère de l'Intérieur du pays concerné, on vérifie qu'il est bien de là-bas et on lui paie un voyage retour. Mais quand on prendra un clando esquimaux, on cherchera à appeler le ministère de l'Intérieur au Pôle nord et on nous répondra: "Il n'y a personne, tout a fondu". Alors, on intégrera les Esquimaux. Et puis, pour les autres immigrés, ce sera facile de tricher. Tous les Africains vont quitter leur continent. Arrivés à Marseille, ils jetteront leurs papiers à la mer et dès qu'on leur demandera d'où ils viennent, ils répondront tous: "Esquimaux !" Et qui va dire le

contraire? Y ont le droit d'être bronzés les esquimaux. L'ozone, ça fait fondre la glace mais ça fait grossir l'immigration. Mais est-on sûr que les Esquimaux s'adapteront ? Quand ils vont aller en grandes surfaces, faire les courses, vous les imaginez dans le rayon des produits surgelés. Ce seront les seuls clients à partir avec la glace sous le bras. Y a que le froid qui les intéresse. Et si, à Marseille, vous décidez de devenir une famille d'accueil, il faudra changer de frigo et en acheter un beaucoup plus grand. Parce qu'ils vont tous vouloir dormir dans le congélateur. Ah, j'oubliais, ça va même changer les prénoms de nos enfants. Depuis longtemps, il y a la mode des prénoms anglais: par exemple, Mikaël est très courant, qu'on rebaptise Mika. Eh bien, avec les esquimaux, il y aura les petits Miko. Non, sérieusement: après Marseille, ils vont partir conquérir l'Algérie, le Maroc, l'Ouganda, toute l'Afrique, puis l'Asie, l'Australie. Il va falloir vite créer un Le Pen noir pour faire la chasse à tous ces Blonds qui seront, demain, le fléau de l'humanité. C'est pas Thierry qui démontrera le contraire.

Le temps d'appeler le Mollah Omar et son taxi, de remercier nos hôtes, de changer l'eau des olives¹⁸, et on est rentré à l'heure des brosses¹⁹ un chouia empéguer²⁰, se niasquer²¹ à l'Yquem, faut vraiment qu'on soit bon pour le 54²².

¹⁸ *Aller au toilette, ne peut s'utiliser qu'au masculin, question d'outillage.*


¹⁹ *Les brosses sont des fromages frais de brebis (bruccio en corse) qui sont fabriqués aux alentours de Marseille dans les collines de l'Estaque et du Rove. Les vendeurs de brosses descendaient à Marseille au matin pour vendre la journée leurs fromages dans les quartiers et rentraient tard dans les fermes du Rove. L'heure des brosses est donc une heure tardive pour rentrer : nous sommes rentrés à l'heure des brosses signifiant que nous sommes rentrés tard.*

²⁰ *Saoul*

²¹ *Saoul*

²² *Ligne de tramway avec un arrêt devant l'asile d'aliénés du boulevard Baille. Bon pour le Cinquante quatre : bon pour l'asile.*

C'est con une boussole, elle indique le Nord alors que tout le monde préfère le Sud !

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