

Les Soiffards



Les soiffards 26 octobre 2007 – Rue du Haut Barr

Mes Nuits sont plus Chambolle que tes Beaune et j'en fais pas tout un fromage.

- Pouilly Fuissé "Vieilles Vignes" 2003 Domaine Vessigaud
- Meursault 2000 Domaine Bouzerand-Dujardin
- Puligny-Montrachet 1^{er} cru Les Champs Gains 2005 Dureuil-Janthial
- Chassagne Montrachet "Les Virondots" 2005 Marc Morey
- Chablis Grand Cru Valmur 2002 Domaine Droin
- Macon Village Quintaine 2000 Emilian Gillet Domaine Thevenet (Bongran)
- Vougeot "Le Village" 2004 Domaine Bertagna
- Meursault Charmes 1998 Domaine Henri Germain

- Maranges 1^{er} cru "La Bussière" 1999 Bernard Morey
- Givry 1^{er} cru "Clos Jus" 1996 Vincent Lumppe
- Auxey Duresses "Les Duresses" 1995
- Beaune 1^{er} Cru vieilles Vignes Dominique Laurent
- Volnay 1^{er} cru "Les Santenots" 2002 Sylvie Esmonin
- Volnay 1^{er} cru "Les Pitures" 1999 Michel Rossignol
- Chambolle Musigny 2002 Georges Roumier
- Chambolle Musigny 1^{er} "Les Amoureuses" 1999 Berthaud & fils
- Vosnes Romanée 1999 Domaine Méo-Camuzet
- Corton Bressandes grand Cru 2003 Antonin Guyon

- Chablis 1^{er} cru Mont de Millieu 2001 La Chablisienne
- Pouilly Vinzelles XMur 2001 Bret Brothers
- Vin de Paille 2002 Arbois Château BETHANIE Fruitière Viticole d'Arbois
- Macon Clessé Botrytisé 2000 Domaine de Bongran
- Gewurztraminer SGN 1997 Domaine Hugel
- Commandaria Etkos ST Nicolase NM

Sur demande de notre grand Président Nicolas 1^{er} cru, le compte-rendu des réunions Soiffards devra commencer par la lecture de la lettre de Guy Moquet. Donc je m'exécute. Je passe pour être indiscipliné, c'est faux. Je suis très obéissant, mais je n'obéis qu'à mes instincts les plus bestiaux, je suis un mélange d'anarchiste et de conservateur, dans des proportions qui restent à déterminer, mais j'ai la légalité dans le sang... Si

les Chinois débarquaient, je me ferais mandarin ou picon... Si les Jamaïcains prenaient le pouvoir, je me ferai pousser les dreads en fumant de la Ganja et en priant Rastafari... Si les Grecs... non pas les Grecs¹. Dont acte. Un chouia revisité.

¹ Private joke didi N°1

"Ma petite bouteille chérie, mon tout petit canon adoré, mon chti goulot aimé,

Je vais mourir ! De soif certes, mais je vais mourir. Ce que je vous demande, toi, en particulier ma petite cave, c'est d'être courageuse. Je le suis et je veux l'être autant que tous ces soiffards qui ne rêvent qu'à te faire ta fête. Certes, j'aurais voulu en boire plus. Mais le temps m'a manqué. Je n'ai pas eu le temps d'embrasser La Tâche. J'ai embrassé mes deux potes Bordelais: Pétrus et Yquem. J'espère que mes ouvre-bouteille te seront renvoyés, ils pourront servir à un autre Soiffard, qui, je l'escompte, sera assez saoul pour les utiliser un jour. A toi mon petit logiciel de cave, si je t'ai fait ainsi qu'à ma petite cave, bien des peines, je te salue une dernière fois. Sache que j'ai fait de mon mieux pour suivre la voie que tu m'as tracée. Un petit coucou à tous mes amis soiffards, à mon frère qui bois beaucoup. Qu'il déguste bien pour être plus tard autre chose qu'un abruti de buveur de bière. Je ne peux pas en boire davantage. Je dois vous laisser tous, je vous embrasse de tout mon cœur. Courage ! N'oubliez pas de boire un coup à ma santé ! Votre Soiffard qui vous aime"

Comme vous n'êtes pas qu'un troupeau de bisons souffrant de céphaloréctomie chronique vous avez, tout comme moi, constaté que l'écologie était devenu un sujet central tant politiquement, que sociologiquement, qu'économiquement. Moi, l'écologie, c'est ma deuxième passion, juste après rouler en 4x4 en ville. Mais comme tout ce qui nécessite de profondes réformes soulève la question existentielle: **Pourquoi sauver la planète?** Cette planète est peuplée d'imbéciles qui se battent contre des demeurés pour sauver une société absurde. Ce monde est tellement con qu'on dirait que c'est moi qui ai tout fait. Sans la paresse qui dissuade de pousser la méchanceté trop loin et la concurrence à son paroxysme, notre société ne serait pas vivable. Honnêtement, plutôt que sauver ce qui reste, je vous précise qu'il faudrait plus de 500 ans sans aucune pollution pour que la terre retrouve son écosystème d'origine, il vaudrait mieux aller pourrir les autres planètes. On débarquerait tels des allemands à Marbella, sur les différentes planètes de l'univers. On arriverait avec nos centrales nucléaires, nos bagnoles, nos navettes à kérosène, nos industries chimiques et pétrochimiques etc...on leur niquerait un peu l'atmosphère. Ils nous regarderaient avec leurs 14 yeux ébahis et leurs antennes vertes, de toute façon les martiens, on les aurait déjà exterminé

car on leur aurait ouvert le bide et on aurait constaté qu'ils n'ont pas de cœur – pas de cœur, pas d'âme – sans âme, point de salut. On les aurait fait mâchouiller par nos pit-bulls à nous, mangeur d'enfants, avec leurs grands cœurs tout chauds et quand on aurait bien tout salopé comme un pique-nique en Vanoise. TAC on se barre "Allez Jeannine, monte dans la BX intersidérale, prends les valoches, le clébard et les mêmes on se barre de ce bouge infâme, ça pue la mort ici". Parce que franchement, la Terre pour ce qu'on va y faire...autant se casser. Et puis à l'échelle de l'univers, la disparition de la Terre, c'est un grain de couscous dans le Sahara...Qu'on y fout' une bonne grosse bombe et qu'on aille polluer les extra-terrestres bordel ! Et puis on pourra peut-être retrouver E.T, ce petit salopard qui m'a fait avoir un accident quand je suis allé voir son documentaire à la con au cinéma et que j'ai voulu voler dans les airs avec le Montain-Bike jaune du Molha Homar...résultat un vélo de niqué et 2 mois et demi de plâtre, si je mets la main sur sa gueule à celui là je te jure qu'il va l'avaler par l'arrière son téléphone à la noix²...Et puis vous avez vu ce qui risque d'arriver si on reste sur la Terre et qu'on applique à la lettre les consignes, d'ici 50 ans, on ne conduit plus de voiture, plus d'avion...enfin bref il nous coupe tous moyens de communication modernes. "Allô Tatie Simone, oui on se voit toujours à Noël, oui, on le fait où cette année ? A Dunkerque chez Jeannot, Ok bon ben je pose 2 semaines de RTT parce que 4 jours de cheval à l'aller et autant au retour, je voudrais quand même un peu me reposer entre les deux ! " On s'est donc cassé la nénéte à inventer des moyens rapides de se voir. "Avec une bonne BM je mets 1H48 pour faire Lyon Marseille" me disait encore un ami homme d'affaire Tchetchène importateur de poupées Russes et de coke, pour aujourd'hui revenir à un système féodal, tout ça à cause d'un Hulot, un con avec la coupe d'un playmobil ou de Noël Sa Mère... Moi, je dis qu'on continue à faire chauffer le bazar, qu'on se déplace en hélico même pour acheter des clopes et quand on aura vraiment tout pourri alors on fait comme une paillote corse, un bon coup de zippo et on se tire faire chier les martiens...Je devrais peut-être me présenter aux présidentielles finalement, je vois d'ici l'affiche où on me verrait un cigare à Christian dans la bouche dans une centrale nucléaire avec une allumette dans la main gauche et de la main droite en train de

² Private joke didi N°2

foutre de l'essence sur le pacte écologique ... En attendant on mange des fromages qui puent des pieds roumains et on bois des vin bios. Ca pourrait être pire, on pourrait boire du lait à la place. Faut quand même pas pousser, je boirai du lait le jour où les vaches mangeront du raisin! Pas avant. Les Soiffards se sont donc réunis pour sauver la planète, faire une overdose de Brillat-Savarin, Saint-Nectaire, Mont d'Or, Comté, Crottin de Chavignol, Chabichou, Boulette d'Avesne, Parmesan, Brie, Époisses, Mimolette, Saint-Marcellin, Langres, Bleu d'Auvergne, Bleu de Geix, Maroilles, Munster, Roquefort... Avec le fromage c'est vin blanc über alles. N'en déplaise au cliché du Français Béret-Baguette-Camembert-Vinrouge... Donc Bourgogne blanc, rouge aussi on n'est pas sectaire et même

Bourgogne liquoreux. Chiche! Alain, le plus écolo d'entre nous, Christian, Pascal, Thierry, Jean-Luc, Bibi et un Soiffard d'occasion qui fête ses 70 ans, tant que l'on n'est pas un fromage, l'âge ne compte pas, Jean le Champenois qui ne crache pas sur un chti Bourgogne. On excuse pas les absents, même si les empêchements ont la caractéristique d'être des impondérable voire être imprévisible et même dans certain cas imprédictible ou unpredictable in Englische (merci Thierry pour la traduction), nous les absences ça nous fait super mal au cul³, on a été trop laxatifs, maintenant ça va chier...⁴!

³ Private joke didi N°3

⁴ Private joke didi N°4

🍷 Fromages encore et toujours

• Pouilly Fuissé "Vieilles Vignes" 2003 Domaine Vessigaud

Robe jaune pâle. Nez de fruits jaunes mûrs, miel, quelques notes d'agrumes. En bouche, gras sans excès, pêche, prune, bonne persistance, finale sur le poivre blanc. Un vin franc, très droit, gourmand. Très Bien

• Meursault 2000 Domaine Bouzerand-Dujardin

Premier nez pas engageant du tout, écurie, basse-cour enfin ça renarde et ça se calme dans le verre. La bouche est puissance, tendu, grasse, je dirais presque austère si une touche miellée ne venait apporter un brin de fantaisie. Bonne persistance en bouche et sûrement meilleur après une longue aération sans son bouquet fermier. Bien

• Puligny-Montrachet 1^{er} cru Les Champs Gains 2005 Dureuil-Janthial

Nez de fruits secs avec une légère touche d'élevage (léger brûlé). La bouche est tendue, droite, sur les fruits jaunes et les fleurs blanches. La bouche est imposante et puissante. Un vin à laisser dormir un peu, très fin et très long. Très Bien +

• Chassagne Montrachet "Les Virondots" 2005 Marc Morey

Couleur jaune or, le vin est exubérant. Nez grillée mêlée de truffe blanche, belle intensité. La bouche est fraîche et droite. Corps gras et opulent, une finale un peu courte mais harmonieuse. Bien

Repas exclusivement aux fromages donc. Un repas sans fromage est une belle à qui il manque un œil disait Brillat-Savarin, le mec le plus coulant que je connaisse. L'emblème de la France, c'est le coq, ça aurait pu être le coq au vin mas plus sûrement, le pain, le vin et le fromage, les trois produits qui constituent notre véritable exception culturelle. Le fromage, c'est comme un soiffard, il est coulant quand il est bien fait. Pour arroser les fromages, on a choisi la Bourgogne, Ils sont si fiers de leurs vins en Bourgogne qu'ils ont donné à certaines de leurs villes le nom d'un grand cru. Ca nous facilité le travail. Après les branlés qu'on s'est pris à la coupe du monde de rugby, on est remonté comme des baraqués à frites. Thierry, notre Chabal peroxydé a

la ferme intention de faire payer l'adition aux flacons de Bourgogne qui nous attendent en rang, bien sagement. Comme le dit si bien Bernard (qui a pris) Laporte : "Les gars, on est pas venus jusqu'ici déguisés en feuille de chou pour se faire brouter le cul par des lapins⁵", donc au boulot. On démarre fort. Un super Pouilly Fuissé de chez Vessigaud annonce la couleur de la soirée. Meursault, Puligny, Chassagne, la trilogie blanche de la Bourgogne. Pour ma part, que je n'ai pas laissé au chien, j'ai un petit faible pour le Puligny de Dureuil-Janthial, fin, minéral et floral comme doit l'être un bon Puligny.

⁵ Private joke didi N°5

• **Chablis Grand Cru Valmur 2002 Domaine Droin**

*Robe dorée intense. Nez racé qui s'ouvre lentement sur une très belle noisette grillée, complétée par de subtiles notes miellées et florales, beaucoup de fraîcheur et une remarquable définition aromatique. La bouche ample et grasse, parfaitement équilibrée, la haute maturité du fruit a amené certains à évoquer le Maconnais. **Très Bien***

• **Macon Village Quintaine 2000 Emilian Gillet Domaine Thevenet (Bongran)**

*Belle robe dorée. Le nez est brioché, complexe, inhabituel pour ce type de vin. En bouche, la texture est veloutée, grasse. L'équilibre est superbe, l'acidité est présente sans excès. Le boisé est tout autant intégré. La matière est belle et mûre. L'ensemble est harmonieux, complexe, fondu. Un superbe vin qui devrait encore se bonifier. **Excellent***

• **Vougeot "Le Village" 2004 Domaine Bertagna**

*Une originalité hors clos, dans une bouteille lourde. Pas du tout le style de vin grillé, un vin pâle sur le végétal, un peu de miel, une belle acidité et du gras. Il paraît être prêt pour une garde assez longue, très corsé à l'aveugle, hors acidité, ça pourrait être un Hermitage un peu fermé. Original, pour tout dire. **Très Bien***

• **Meursault Charmes 1998 Domaine Henri Germain**

*Le nez est joliment minéral, il offre des notes délicates et pures de fleurs blanches et d'agrumes, de tisane, de fruits blancs et exotiques, d'anis. La bouche est magique, ciselée, miel, réglisse, un léger fumé. Belles minéralité et grande longueur pour un vin de caractère très distingué. De la belle ouvrage. Superbe. **Génial***

On va doucement monter en régime: un Chablis Valmur grand cru plus Macon que Chablis, un Macon du Domaine Emilian Gillet, petit frère de la Bongran chapoté par la famille Thevenet qui passera superbement après un grand cru au grand soulagement de Pascal, inquiet de voir tarder sa bouteille. Le Vougeot blanc est encore un peu jeune, mais très original alors que le Meursault d'Henri Germain est tout simplement grandiose. D'ailleurs, le temps de le constater et la bouteille est vide, ce qui confirme mon impression initiale. Une bonne vieille bouteille de Meursault est aussi rare, aussi miraculeuse qu'un vieux pas con. Ca

arrive, mais mieux vaut ne pas trop y compter, c'est très rare, sauf chez Germain. Je pense qu'Henri et son Fils Jean-François sont les plus grands stylistes de l'appellation et que leur cuvée de Charmes se place désormais en tête de la commune pour son ambition, sa puissance et sa race. Moins star que des Coche-Dury, Lafon ou Jobard mais très grand. La très grande classe, sublime, magnifique, grandiose, magistral, monumental... Si tout ça n'incite pas Christian à nous en ramener d'autres, je sais plus quoi faire! Dans la flatterie, aucune précaution à prendre, aucune limite à respecter. On ne va jamais trop loin. Hummm encore, encore.

• **Maranges 1^{er} cru "La Bussière" 1999 Bernard Morey**

*Robe rouge cerise. Un nez vanillé et grillé. Fruits rouges et surtout cassis très présent. Légères notes d'humus et de terre grasse, puis de goudron. En bouche, les fruits confirment le nez : rouges et cassis. Trame tannique bien présente, le bois domine nettement. Finale un peu dure sur le café amer. **Bien***

• **Givry 1^{er} cru "Clos Jus" 1996 Vincent Lump**

*La robe est rouge foncé, intense. Le nez dégage des senteurs de fruits rouges mûrs, d'épices légèrement boisés. La bouche est fine et complexe, puissant. L'équilibre est bon. La finale est moyenne sur les fruits. **Bien***

• **Auxey Duresses "Les Duresses" 1995**

*La robe est rouge foncé. Un vin qui déçoit par son manque de typicité bourguignonne, ses accents très languedociens. Grosse matière, animalité, fruité. Manque de peps. Il en faut pour tous les goûts. **Bof***

• **Beaune 1^{er} Cru Vieilles Vignes Dominique Laurent**

Robe foncée. Le nez est dominé par le bois. Les arômes ne sont pas très nets pour certains et le bois domine encore. En bouche, notes d'amandes et de cerises. La présence en bouche est décevante, et n'équilibre pas l'acidité. La finale est dure. Bof

• **Volnay 1^{er} cru "Les Santenots" 2002 Sylvie Esmonin**

Robe de couleur rubis violacée. Nez intense de fruits très mûrs (cassis, griottes, framboises...) accompagné d'une note florale plaisante. Un boisé fin qui, s'intègre parfaitement. En bouche ce même boisé devient vanillé et le fruité s'accompagne de quelques arômes épicés. Bel équilibre, tanins de grande qualité à la trame serrée. Une belle bouteille. Excellent

• **Volnay 1^{er} cru "Les Pitures" 1999 Michel Rossignol**

Quel terroir, des pinots comme on les aime. Les Pitures impressionnent par leurs finesesses, de la dentelle en bouteille. Du fruit (cerise noire), de l'équilibre sans frime. Fin, long, classieux. Très Bien

On débute les rouges par deux appellations peu connues. Le Maranges et le Givry manquent un peu de finesse mais, compte tenu des prix, ils sont de remarquable compagnon de table. On en dira pas tant de l'Auxey-Duresses, pas vraiment typique Bourgogne et dixit la foule des soiffards en délire : "mou du genou", voire "mou de la couille", "il a de la cuisse!", "Ouais bin il aurait pu se raser alors!" Les soiffards ont le sens de la mesure, ils n'y vont pas de main morte avec le dos de la cuillère. Le suivant sera également controversé, à l'image de son géniteur, Dominique Laurent, dit le pâtissier de Vesoul, des vins issus de barriques flambées au lance-flamme. On se croirait en train de saucer les urines d'un diabétique alcoolique bourguignon... Heureusement qu'il y a des valeurs sûres. Le Volnay, par exemple, on est rarement déçu, surtout

s'il vient de la mère Sylvie, non pas la mienne, la Esmonin. Son Santenots est superbe de fraîcheur, d'élégance et de puissance. L'autre Volnay, les Bitures ou les Pitures, ce qui revient au même en Alsace, est moins intense mais très classique. Un appel au voyage en Bourgogne, tout près, du côté de Pommard. Ah, vivent les jolies coloscopies⁶ de vacances. Petit couac du scribe qui a oublié de noter le nom de celui qui a commis l'Auxey et a retrouvé de justesse celui qui nous a fait la petite Pitures. Pour la peine, il sera flagellé sur la grande place de Pommard et mis au pain et à l'eau pendant 871 années.

⁶ Private joke didi N°6

• **Chambolle Musigny 2002 Georges Roumier**

Robe grenat sombre mais peu dense. Nez très discret à l'ouverture puis framboise, mûre, notes florales. En bouche du fruit, de la finesse. Les tanins sont fins et les arômes des fruits rouges se dégagent. Le tout est très naturel. Un vin anti-démonstratif, qui finit comme il commence, avec élégance. Long pour un village. Très Bien

• **Chambolle Musigny 1^{er} "Les Amoureuses" 1999 Berthaud & fils**

Belle robe aux nuances violettes. Au nez de jolies notes fruitées mariées avec une pointe de fût. La bouche est agréable, minérale, d'une belle concentration. Fruits rouges, vanille. Un 1^{er} cru exemplaire, très élégant. Excellent

• **Vosnes Romanée 1999 Domaine Méo-Camuzet**

Grand millésime sur un grand terroir. Un nez de fruits rouges très complexe où domine la framboise, très élégant. L'impression se confirme en bouche où acidité et tannins fins s'équilibrent. C'est un diamant qui sort à peine de sa gangue. Une matière énorme où tout est là (acidité, tannins) et bien en place. Il ne lui manque plus que quelques années pour s'adoucir. Excellent

• **Corton Bressandes grand Cru 2003 Antonin Guyon**

*La robe est grenat violette, pas vraiment typique du Pinot noir. Le nez est expressif, aromatique avec des parfums de kirch, de fruits mûrs, de sous-bois et de cuir. La bouche est ample, soutenue, avec des notes de fraise, de framboise et de cuir. La finale est très longue et savoureuse. Un vin très réussi compte tenu du millésime. **Excellent***

Il est temps d'attaquer dans le dur, la dégustation c'est comme les couilles qui grattent, à partir de quel moment on le fait pour le plaisir et non parce que ça gratte? Je suis Amoureux des grands Bourgogne, je suis même plutôt amoureuse qu'amoureux, je n'ai pas virée ma cuti ni troqué ma voile et ma vapeur, je préfèrerai me mettre un doigt dans l'œil de Moscou⁷, mais il y a des climats où il

fait bon vivre, les Amoureuses en est un. Après un Chambolle Village de Roumier pour se faire la bouche, L'Amoureuse s'avance, en dentelles et guêpière rouge. Sublime. Le Vosnes de Méo-Camuzet ferait un bon marié, plus doux que le Corton-Bressante, plus Rhodanien que Bourguignon, millésime oblige.

⁷ Private joke didi N°7

• **Chablis 1^{er} cru Mont de Millieu 2001 La Chablisienne**

*Robe or très pâle, brillante. Arômes de fleurs et fruits blancs, agrumes, notes épicées. En bouche, le vin est vif sur une nette structure minérale, il présente une bonne matière, la longueur est moyenne. **Bien***

• **Pouilly Vinzelles XMur 2001 Bret Brothers**

*Robe dorée. Le nez dégage de magnifiques effluves de pêches blanches savoureuses, fruits exotiques, ananas. La bouche est tranchante et tellement longue. **Très Bien***

• **Vin de Paille 2002 Arbois Château BETHANIE Fruitière Vinicole d'Arbois**

Cépages : Poulsard, Chardonnay et Savagnin.

*Robe ambrée. Des arômes riches et complexes de pâte de coing, de dattes, de pain d'épices et d'orange confite. Bel équilibre, bonne longueur. **Très Bien***

• **Macon Clessé Botrytisé 2000 Domaine de Bongran**

*Robe dorée intense. Nez explosif, puissant, incisif, où la finesse et la fraîcheur des notes de mangue et de poivre blanc épousent des accents plus rôtis de raisins botrytisés. La bouche est grasse, liquoreuse, remarquablement tonique. Des aromes nets et complexes. Un équilibre parfait, une grande longueur. Difficile d'imaginer qu'on est en Bourgogne. **Excellent***

On commence les liquoreux par un Chablis sec, logique de Soiffards. Jean-Luc vient de se rappeler qu'il avait amené une bouteille de La Chablisienne. Son grand âge l'excuse. Sur les fromages bleus, il s'en sort pas mal, le Chablis, pas le Jean-Luc. Il paraît qu'il n'y pas de bon liquoreux en Bourgogne. Que neni! Le Pouilly XMur des Bret Brothers nous prouve le contraire, c'est très bon, mais que dire du Macon Clessé "Cuvée Botrytisée du 4 octobre 2000" du père Thevenet. Y vaut le détour, et pas dans le sens du guide du routard. C'est proche des meilleurs Sauternes, fruité, fumé, équilibré, tout y

est, même la cannelle. C'est déjà Noël. La suite sera extra-bourgogne et extra tout court. Le vin de paille de la Fruitière Vinicole d'Arbois est joliment beau, Le Gewurztraminer de chez Hugel est magnifiquement rôti, des larmes de plaisir. Sur le Munster il est divin, l'accord parfait. On se lance dans la course longue et si sympathique du morceau de fromage pour terminer son verre, de la dernière gorgée de vin pour terminer le fromage, du morceau de fromage pour terminer son verre, de la dernière gorgée de vin pour terminer le fromage, du morceau de fromage pour terminer son verre, de la dernière gorgée de vin pour terminer le fromage...

On finit la soirée sur une petite rareté, pas un monstre, mais une jolie bouteille exotique, une Commandaria Chypriote, entre un Pedro Ximenez et un Banyuls, le genre de bouteille que l'on ne rencontre pas tous les jours. De quoi donner des

regrets aux absents. Les regrets sont à la vie ce que sont, aux cyclotouristes, les furoncles fessiers : ça sert à rien et ça gâche le plaisir⁸.

⁸ Private joke didi N°8

• **Gewurztraminer SGN 1997 Domaine Hugel**

*Note du domaine (mais tellement juste) La cause est acquise au premier coup d'œil car on est captivé par la profondeur et l'intensité des nuances de couleurs, dominées par les reflets dorés avec l'éclat d'une jeunesse d'adolescente joyeuse. L'aspect magnifique est souligné par quelques nuances vert clair, les larmes de plaisir coulent avec langueur et volupté le long des parois du verre. Sans résistance vous vous laisseriez emporter dans un jardin aromatique de fleurs, de fruits, d'épices avec une concentration remarquable et malgré tout en finesse et délicatesse. Les arômes de roses, de lys, jasmin, frangipane, fleur d'acacia, miel, zan, cannelle et plein d'autres forment un bouquet aromatique de rêve. Liqueureux et moelleux avec une belle sucrosité, velouté, tendre et suave il vous caresse la langue et le palais comme une danseuse étoile. **Excellent***

• **Commandaria Etkos Saint-Nicholas NM**

*Dans un style plus proche d'un Pedro Ximenez d'Andalousie, le Commandaria de Saint-Nicholas, élaboré par Etko, le plus ancien producteur de Chypre, se démarque de son grand rival: la Saint-John, produit par Kéo. Plus confit dans l'expression du fruit, plus doux également, il arbore un côté figué, marqué par le raisin sec, le tout souligné par une touche de cacao et de caramel. Les 250 grammes de sucre résiduel en font un vin moyennement digeste, mais assez complexe en final. **Très Bien***

Les soiffards se sont mis au bio, aux fromages qui puent, à l'écologie. Le vin c'est bon, le pain c'est bon, le fromage c'est bon. Mais l'overdose de fromage c'est quelque chose. Tu finis par halluciner comme une vache, tu vois passer des trains dans ta tête. Après tout ses fromages, j'avais qu'une envie, me suicider au petit suisse. Je ne serais jamais fromager, pourtant j'ai fait tous les métiers sauf prostitué : j'ai horreur qu'on me souffle dans le cou quand je cherche le sommeil. Maintenant nous sommes des éco citoyens, des grennelliste. Comme me l'a rappelé ma coiffeuse, entre le shampoing aux oeufs et la coupe Afro-Alsacienne, d'ici 2060, l'ensemble des réserves pétrolières aura disparu. Mais que fait la police, que fait Sarkozy. Ce à quoi a répondu mon boucher "vous allez voir mon bon Monsieur, qu'avec tout le pétrole que l'on stocke sur nos plages, le Dabeulyou, y va nous déclarer la guerre et re-débarquer comme en 44". Faut agir et fissa. Adoptons la Jean Louis Borloo attitude, "The Greunnelllll of environnement" comme le dit notre Sinistre Biodégradable, imitant Al Gore imitant Nicolas Hulot imitant ma mère imitant José Bové imitant Vercingétorix...Il n'y a pas de petite mesurette, il faut s'y mettre à l'éconologie. Ca peut même être sympa l'éconologie. Par exemple,

prendre sa douche avec sa jeune voisine par soucis d'économie d'eau, c'est sympa, rouler à l'huile d'olive et cuisiner au diesel, c'est moins digeste, mais c'est un geste. A la maison, adoptez la méthode Hortefeu, misez sur le regroupement familiale, louez votre cave à 20 familles de clandestins: chaleur humaine, chaleur pas cher. Pas de petite mesurette. Pour économiser sur la lumière, dressez des lucioles ou apprenez le braille pour lire dans le noir. Pas de petite mesurette. Tout ça jusqu'à qu'un gus de l'Institut d'Astrophysique de Furchausen, découvre une exo planète⁹. Cette exo planète aura des caractéristiques se rapprochant de celles de notre Terre. Sa température sera estimée à 53 degrés Kelvin Klein ou -220 degrés Celsius. Il nous faudra vivre en continue avec 347 couches de Damart sur la ganache et 12 parkas polaires. De plus, avec un peu de chance, cette planète sera de type tellurique, tellurique ça veut dire qu'on peut y

⁹ exo planète, je ne sais pas trop ce que ça veut dire, je me souviens que ma mère me répétait tout le temps "Finis tes exos ou tu mangeras pas de lasagnes", donc j'imagine que ceux qui découvre ce genre de choses avaient pour habitude de finir leurs exercices et leurs lasagnes, c'est un début d'explication...

poser ses Nike Air Jordan et qu'il ne s'agit pas d'une planète gazeuse comme celle de Thierry après un Kébab sauce Roquefort... La seule arête dans le bisteck, comme dit ma poissonnière anorexique, c'est quelle est située à 25.000 années lumière de notre propre système solaire... Va falloir faire chauffer la Fuego GT tuné Brabus et boosté à l'huile d'olive jupitérienne pour faire le voyage. On va pouvoir fourguer du plastoc dans les cambrousses et vendre du nucléaire aux iraniens, ce sera la palais de la seringue, le merdier total. C'est bon les loulous on est sauvé...vous pouvez

jeter les piles dans les crèches, mettre du méthanol dans vos tondeuses à gazon, kiter la voiture télécommandée de votre rejeton à la nitro, plus besoin de trier vos déchets, vous pouvez modifier génétiquement votre femme, vos gosses et votre cléb's... Achetez des télé, des frigos, des ordis et balancez les dans les décharges...n'achetez que des produits avec des emballages individuels, prenez l'avion pour acheter du pain, enfin décontractez-vous les arpions les cocos puisque je vous le dis tout net, on est sauvé...



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



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