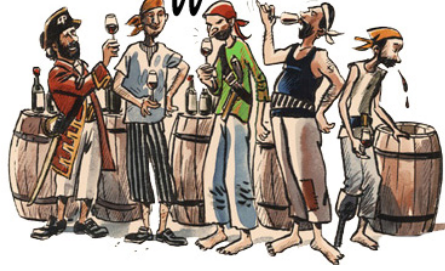


Les Soiffards



Les soiffards 23 novembre 2007 – Rue du Haut Barr

Des stéroïdes dans le poker, où quand les pigeons se font plumer à la fête des paires.

Et ya pas que le titre qui est long...

1. Champagne "Substance" Soléra Jacques Selosse
2. Alsace Riesling Grand cru Kastelberg 1986 Marc Kreydenweiss
3. Rhône Hermitage 1986 Jean Louis Chave
4. Bourgogne Meursault 2004 JF Coche Dury
5. Bourgogne Meursault Goutte d'Or 2000 Domaine d'Auvenay
6. Bourgogne Chevalier Montrachet 2002 Anne Claude Leflaive
7. Bourgogne Montrachet 1991 Jacques Prieur

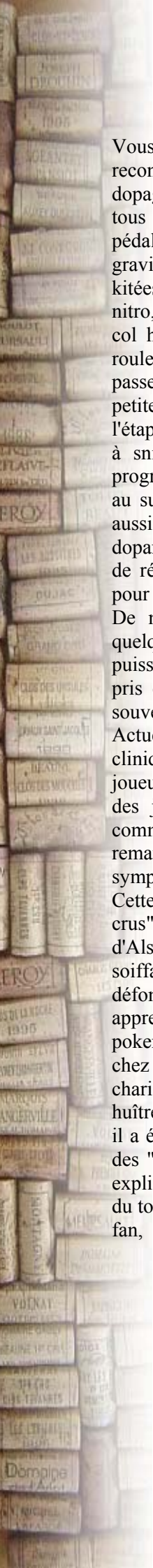
8. Loire Rosé de Cabernet 1944 René Daviau

9. Bourgogne Morey St Denis Clos de la Roche 2002 Armand Rousseau
10. Bourgogne Morey St Denis Clos St Denis 2002 Domaine Bertagna
11. Bourgogne Morey St Denis Clos des Lambrays 2000 Domaine des Lambrays
12. Bourgogne Morey St Denis Clos de Tart 2001 Clos de Tart
13. Bordeaux St Emilion Château Ausone 1971
14. Bordeaux St Emilion Château Angelus 1988
15. Rhône Hermitage 1990 Jean Louis Chave
16. Languedoc Côtes du Roussillon Villages La Petite Sibérie 2001 le Clos des Fées Hervé Bizeul
17. Rhône Chateauneuf du Pape le Clos du Caillou Réserve 2001 le Clos du Caillou

18. Alsace Riesling Selection Grains Nobles 1976 Hugel & Fils
19. Alsace Pinot Gris Clos Windsbuhl VT 1990 Domaine Zind-Humbrecht
20. Bordeaux Sauternes Château Gilette "Crème de Tête" 1985 Domaine Gilette
21. Bordeaux Sauternes Yquem 1991 Château Yquem
22. Sud Ouest Jurançon Les Jardins de Babylone 2004 Didier Dagueneau
23. Loire Coteaux du Layon Anthologie 1997 Philippe Delesvaux

24. Champagne Grande Cuvée NM Maison Krug





Vous qui lisez l'Equipe au lieu de travailler à la reconstruction de Sarkoland, vous savez que le dopage entache depuis longtemps les résultats de tous les sports. Au tour de France, les hommes pédales, dopés à l'insu de leur plein gré, gravissent les cols plus vite que des mobylettes kitées par Mouloud le roi du double carbu à la nitro, les meilleurs ont la faculté, en plein dans un col hors catégorie, de descendre du groupe, se rouler une clope, faire ses besoins, lire une BD, passer deux ou trois coups de téléphone, faire une petite sieste et remonter le groupe pour gagner l'étape. Les joueurs de foot passent plus de temps à sniffer les lignes de touche qu'à jouer, les progrès de la natation est-allemande ont poussé au suicide des bans de dauphins entiers... Tout aussi ennuyeux que puissent être les pratiques dopantes dans le monde du sport, je suis obligé de révéler que quelque chose d'aussi dangereux pour la santé est utilisé dans le monde du poker. De nos jours, il existe un additif utilisé par quelques joueurs de poker qui est au moins aussi puissant que le dopage dans d'autres sports. Il est pris oralement, son coût est prohibitif et il est souvent difficile d'en trouver de bonne qualité. Actuellement il n'existe pas de tests de détection clinique mais il est assez simple de repérer un joueur qui en use: des blagues sexistes idiotes, des jeux de mots à trois balles de golf, des commentaires ridicules, des singeries et des remarques auto dérisoires sont les premiers symptômes. Je vous est mis le prépuce à l'oreille? Cette nouvelle drogue s'appelle: "les grands crus". Elle vient de Bourgogne, du Bordelais, d'Alsace, de Loire et même de l'étranger et les soiffards ont testés pour vous cette nouvelle défonce. Pour cela il a fallu commencer par apprendre le poker. Depuis un an ou deux, le poker est devenu un fait de société comme on dit chez nous. Patrick Bruel en est le chantre. Il a le charisme d'une crépinette! L'intelligence d'une huître! La vivacité d'un concombre de mer! Mais il a été Champion du monde en 98. Il nous vend des "Poker Coach" et passe à la télé pour nous expliquer comment gagner après avoir été sorti du tournoi par un inconnu de passage. Moi je suis fan, Patrickkkkkkkkkkkkkkkkkkk. Je mets en

application les leçons de Patrickkkkkkkkkkk dans la vie courante. Par exemple, dernièrement, j'ai mis ma voiture au garage pour une révision complète. Le soir, j'y suis retourné pour la récupérer et je me suis souvenu de la leçon n°8, "prendre l'ascendant psychologique sur la table". C'est sur, comme le dit si bien Patrick, "tes j'tons y valent rien si ta pas l'ascendant psychologique". Le garagiste me reçoit gentiment et m'annonce droit dans ces charentaises qu'il a fait la révision, changé 2 ou 3 bricoles et refait les niveaux, le tout pour 255. Le coup classique du bluff, le mec qui te regarde droit dans les yeux et qui te relance direct. On ne me la fait pas à moi, j'ai pris des cours. Je le regarde, je sais qu'il a rien en main et qu'il bluffe, j'ai vu tout de suite que c'était un voleur de blindes, j'y ai proposé 100 et basta, j'étais sur qu'il se coucherait rapidos. Que neni, il a relancé: "c'est pas compliqué, tu paies pas, je garde la caisse et tu vas te brosser" qu'il me dit. Je t'avais fait les 20% bon client, maintenant c'est 300 tout rond. Ah l'autre! Il me fait un raise-check, le coup de Négreau en quart de finale du Bellagio à Vegas en 2002. C'est bien joué, mais j'y crois pas, il me fait croire qu'il fera ce qu'il a dit en sachant que je sais qu'il bluffe et comme il sait que je sais qu'il a pas de jeu, y veut que je pense qu'il va garder ma voiture. On ne me la fait pas! Bibi le roi du poker. Je mets mes lunettes de soleil looké Cris Moneymacker, "Poker face", rien ne filtre. J'y propose 75, et il s'en tire bien. "C'est bon, tête de con, t'as gagné, j'appelle les flics sinon je te colle une clé de 35 dans les ratiches" qu'il me dit l'empaffé. Super il me fait un "All-In" maintenant, je l'ai piégé, il joue son tapis sur ce coup pourri. La classe. J'ai l'ascendant psychologique sur lui. J'avais compris qu'il bluffait, sa main était déjà sur le téléphone avant d'avoir finit sa phrase. Facile. En tournoi pro, ça ne pardonne pas. C'est évident qu'il bluffe, il ne le fera pas, c'est un débutant, ça se voit. En tout cas c'est ce que je croyais, jusqu'à l'arrivée des condés. Avocat compris c'est un coup qui m'a coûté entre 2 et 3.000. "Bad Beat", la loose. La chance du débutant. On peut rien contre ça.

🍷 Apéritif - Croustillants d'escargots au roquefort – Chèvre au Miel

1. Champagne "Substance" Soléra Jacques Selosse

100% Chardonnay d'Avize provenant des vendanges 1986 à 1993. Cette cuvée est élaborée suivant la méthode de la Soléra. Dosage très faible à 2,5g/l. Dégorgé le 21 mars 2006

Robe claire, fines bulles. Nez d'agrumes confits et miellés. Oxydation noble et maîtrisée. Notes de citron frais, d'iode et coquille d'huître. Un vin tendu comme un arc. La bouche est ample et généreuse. Un vin très racé, la matière est très serrée, sans concession, c'est pur, c'est GRAND ! **Excellent**

En attendant l'invité spécial de la soirée, Didier T qui vient du Haut-Rhin et qui s'est un peu perdu dans Saverne, on salut les présents, Alain, Fabrice et Pascal feront équipe, Dominique sera associé à Didi (pour ne pas confondre avec l'autre Didier), Jean-Luc et Christian feront une belle paire. Reste Thierry qui attend donc son partenaire de soif. Reste Bibi, scribe et dealer de la soirée qui est chargé de servir les vins et les cartes puisque la soirée est placée sous le signe du poker. Un poker un peu spécial, un poker liquide, limpide comme les règles de la soirée, ultra simple. Il faudra une bonne demi-heure pour faire entrer deux ou trois subtilités dans des crânes déjà embués. Ça comprend vite un soiffard, mais faut expliquer longtemps. Les barrières sont descendues, les lumières clignotent, mais le train n'arrive pas. C'est pas qu'ils soient lent, mais le temps qu'ils impriment, j'ai eu largement le temps d'aller tuer un âne à coup de casquette. On démarre sur les chapeaux de Guy Roux, un chti champagne pour prendre la main. J'attends de mes alcooliques, qu'ils me donnent le nom du vigneron, son numéro de sécu, voire l'année de naissance de son chien. Pascal pousse des soupirs de vieille rombière endiamantée perdue aux Minguettes. L'ambiance est tendue comme le string d'Helmut Koll, pas de Crémant du Luxembourg cette année, les soiffards progressent, J'ai fait facile pour commencer, un Champagne élevé en Soléra par un illustre inconnu, ça doit être d'une facilité enfantine, un enfant de 5 ans saurait ça. Alain, le maître des colles, va approcher la solution de près, c'est vrai que c'est très proche d'un Avize de chez Jaquesson, mais c'est la paire Jean-Luc - Christian qui va tirer le pompon, prendre la main et la première carte. Selosse, cuvée substance. On démarre fort, normal... en général, j'y vais Franco. Pour moi, cette année a été placée sous le signe du Champagne, j'ai redécouvert cette région sous l'angle du "Champagne vins" et non plus du



"Champagne apéritif". C'est la découverte d'une gamme de saveurs que je connaissais mal. Avec Selosse, je m'attendais à un vin dans un style oxydatif, opulent, je découvre un vin diablement racé et façonné de main de maître par Anselme Selosse. Je suis un Selossophile ascendant Substantophile – Anselme Selosse, le plus connu des petits producteurs inconnus en champagne. La paire suivante va nous permettre d'entrer dans le vif du sujet. En premier lieu trouver le plus petit dénominateur commun des deux vins, puis trouver les vins. Je suis étonné de ne pas entendre Riesling pour le premier tellement il pétrole, le deuxième est très fin, voir foin mentholé. Thierry encore seul quelques minutes tente vainement de jouer la montre en attendant son partenaire qui arrive pour entendre son coéquipier trouver l'année 86, Christian découvrant le Chave alors que Didier T a trouvé le Marc Kreydenweiss un peu aidé par le dealer. Deux vieilles dames de 86 encore en pleine forme. Le Chave avait déjà été bu lors de la soirée "Le soiffard travaille sa gauche et prend une droite au foie" en avril dernier, il est plus évolué aujourd'hui, moins aérien. Maintenant que les règles de la soirée sont bien mélangées aux escargots, au roquefort et au chèvre chaud, on passe à la suite...

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

10 | Verrine tartare de saumon, pamplemousse, pommes vertes

2. Alsace Riesling Grand cru Kastelberg 1986 Marc Kreydenweiss

Le nez est expressif, précis et pétrolé, il tend vers le cumin, le poivre et l'anis. L'attaque est nette, la bouche est moyenne, la finale est un peu courte mais parfumée. On apprécie sa fraîcheur et son l'équilibre sur des parfums mentholés. Un beau vin complexe et typé, parvenu à son apogée. Très bien

3. Rhône Hermitage 1986 Jean Louis Chave

80 % de Marsanne et 20 % de Roussanne

La robe est ambrée, évoluée. légère viscosité au contact du verre, le nez, un peu discret, finit par s'ouvrir sur des arômes très purs de pêche blanche, de foin, des notes de fruits jaunes, un vin floral et minéral. La bouche est grasse, opulente, un peu épaisse, puissante, l'acidité est présente, bien soulignée par des saveurs de pêches, la très longue finale, d'une riche intensité aromatique, est caractérisée par une fine amertume, et des notes salines. Excellent

La suite et quelle suite! Je prépare mon coup depuis pas mal de temps, ces quatre flacons m'on pas mal fait courir, mais après l'effort, le réconfort d'un petit coin de Bourgogne. Je profite du premier vin pour entamer mon premier bluff. J'annonce un "petit village". Personne ne bouge, dubitatif est le soiffard, ya bien Didier T qui ne pense pas que ce vin soit un simple village, mais qui n'osera pas jouer une de ses cartes sur ce coup. Jean-François Coche-Dury est certainement l'un des meilleurs vinificateurs de vins blancs au monde. Il applique une vinification apte à renforcer l'expression naturelle du terroir sans jamais la modifier : pressurage délicat, bâtonnage régulier durant l'élevage en fûts, dont 50% sont renouvelés chaque année. Le nez du Meursault de Coche-Dury devrait être archivé à la Bibliothèque Nationale, sous deux rubriques, Meursault d'une part, car c'est la plus belle pierre à fusil qui soit, et Coche-Dury d'autre part, car sa signature est là. La suivante est l'œuvre, au sens littéral du terme, de la papesse de Saint Romain, Lalou Bize-Leroy, 74 ans, femme énergique au caractère indomptable, est une des plus ferventes adeptes de la biodynamie. Sa croyance absolue en certains principes peut parfois se rapprocher d'une forme de mysticisme que réprouveront les esprits cartésiens, mais force est de reconnaître l'incroyable beauté formelle des vins. C'est pas une claque qu'on prend, c'est un coup du général massue. Le domaine d'Auvenay se situe dans une dimension un peu à part, et, comme le domaine de la Romanée-Conti, il fait partie des mythes de la Bourgogne : les vins sont virtuellement introuvables, happé par une demande mondiale qui ne cesse de croître. Rares sont les amateurs qui ont accès à ces vins, distribués au

compte-goutte. Les prix sont extravagants, justifiés par les plus hautes exigences de qualité, qui ici va de pair avec la rareté. Les deux paires Jean-Luc - Christian et Didier T – Thierry vont garder la main sur la partie au grand dam de Dominique qui attend impatiemment son heure. Pourquoi pas sur la suivante, d'autant que j'annonce un autre bluff, et même un big bluff, the bluff... On boirait un Montrachet, The Montrachet, l'unique, le seul...L'atmosphère est tendue comme le string de Maïté après un cassoulet au foie gras. Ça sniffe, ça hume, ça grume, ça cogite... Mais ça ne moufte pas. Toujours pas de contre bluff, les soiffards seraient devenus frileux, voire pire, ils sont devenus sages. Un comble. Les totos flingueurs se sont mutés en plénipotentiaires de la vinasse. J'en reste sur le cul, ça tombe bien puisque je suis déjà assis dessus. Que dire face à ce silence assourdissant! Bluff, contre bluff et 10 de der, je leur avoue mon bluff, ce n'est pas un Montrachet, simplement un Chevalier qui ne sert pas de faire valoir, ce n'est pas un Montrachet, mais c'est pas loin, à peine au dessus de la parcelle bénie des dieux viniques. Une autre grande dame de la Bourgogne également. L'énergie cosmique compte-t-elle pour beaucoup dans la qualité magistrale des vins du domaine? Je l'ignore, mais l'énergie d'Anne-Claude Leflaive assurément. On entend souvent dire qu'un grand vin est à l'image de celui (ou de celle) qui le fait. C'est parfois vrai, même si je pourrais vous trouver beaucoup de contre-exemples également. En tout cas, l'un des traits qu'Anne-Claude Leflaive partage avec ses vins est celui de ne pas faire de concessions. Si son vin devait ressembler à quelque chose, c'était d'abord à lui-même, à son terroir, à son essence. La propriété

présente la particularité de posséder un hélicoptère pour épandre certaines préparations et éviter de dégrader les sols et la micro-flore qui y prolifère en passant en tracteur, preuve s'il en est que biodynamie ne rime pas forcément avec archaïsme! A la nouvelle du bluff, les neuf soiffards fondent en larmes et pour sécher leurs larmes de crocodile dundee, je vais chercher la suivante, qui, exceptionnellement, sera servie découverte, privilège des rois, le Montrachet est le roi des vins et sa dégustation est un moment suffisamment rare pour en apprécier toutes les secondes. "...les accès percés dans les murs du Montrachet ne sont que d'humbles portes, symboliques et pas mêmes charretières. On les dirait taillées aux dimensions d'un ange aux ailes repliées. A ce degré d'excellence, la modestie ne peut avoir que deux causes : l'absolu dépouillement de la sainteté ou le déguisement d'un orgueil démesuré..."¹. Prononcer l'éloge du Montrachet, c'est comme si La Palisse enfonçait une porte ouverte. Le mont Rachtet est un gisement d'or blanc, le jardin des délices de la Bourgogne. Qu'il soit le plus grands vins blancs secs du monde

¹ De "Montrachet" de Jean-François Bazin

relève du consensus généralisé, il transfigure le chardonnay et l'élève au rang d'oeuvre d'art. Dans cette Venise du vin, le chardonnay s'écoule le long d'un Grand Canal entre des palais qui ont pour noms Criots, Bienvenues, Batard, Enseignières, Folatières, Pucelles ou Vide Bourses. Marqué du sceau de l'élégance et de la finesse, il ouvre des portes qui donnent sur des décors d'une complexité insoupçonnée. "... *Je crois que c'est le travail de l'homme dans le temps qui a réussi, non pas à domestiquer mais plutôt à sublimer cette petite parcelle, à la rendre inoubliable, à la faire entrer dans le mythe. Oui, c'est beaucoup de choses, le Montrachet...*"² Et ben boudiou, ça décoiffe, le Montrachet, et ça fait parler, les soiffards sont consolés, les yeux brillent de plaisir. On n'a pas souvent l'occasion d'être un roi ou une reine. On ne va pas attendre la prochaine révolution. A l'image des Bolchevicks exécutant la famille impériale Russe, le carnage peut être collectif, les grands vins aiment être fusillés côte à côte, au champ d'honneur, en grands seigneurs. L'instant doit être bien choisi, les participants aussi.

² Martin Prieur

🍷 Carpaccio de St Jacques à l'huile d'argan vanillée et poivre rouge de Pondichéry.

4. Bourgogne Meursault 2004 JF Coche Dury

Ce Meursault développe des arômes intenses de miel, d'amande et de tilleul tout en rondeur, un boisé encore présent et une belle persistance. Un super Meursault village. Un roturier au pays des seigneurs. Très bien

5. Bourgogne Meursault Goutte d'Or 2000 Domaine d'Auvenay

Robe particulièrement visqueuse, dorée. Nez très mûr, extrêmement profond et puissant ; une sarabande de parfum de noisette fraîche et de miel, avec des notes mentholées subtiles et intense d'herbe fraîchement coupée. La bouche est massive, presque huileuse mais sans lourdeur. La matière est merveilleuse. Puissance, amplitude, élégance, rémanence. Du travail d'orfèvre. Génialissime

🍷 Risotto vénéré au Crabe et à la truffe blanche d'Alba

6. Bourgogne Chevalier Montrachet 2002 Anne Claude Leflaive

Robe claire. Nez aérien, cristallin, notes de fleurs. Bouche aristocratique, ciselée, attaque serrée puis qui se déploie avec encore plus d'intensité, de longueur et de raffinement. La distinction et l'allonge de ce vin sont stupéfiantes. Eventail d'arômes incroyablement complexes à l'aération, pâtisserie, fleurs, confiserie. Robe dorée intense. Notes de menthe fraîche, bouche immense, crémeuse, miel frais, texture onctueuse et douce, longueur impressionnante, grande densité et allonge, pureté et minéralité rare, très grande classe. Encore un grand vin d'une pureté aromatique d'une autre planète. Un vin complexe et profond, d'un raffinement extrême. Vin parfait, prodigieux. De la Haute Couture Française. Génial

7. Bourgogne Montrachet 1991 Jacques Prieur

Robe dorée. Nez intense et minéral, démonstratif avec des notes de pêche, de fruits exotiques et de vanille. La bouche est riche et onctueuse, vive, puissante, longue et épicée. L'acidité est vibrante et vient équilibrer la grande richesse du vin. C'est un vin extraordinaire. Persistence aromatique époustouflante, on s'épuise à compter les caudalies! Un grand seigneur, qui s'impose sans écraser et qui semble triompher sans peine, avec beaucoup de grâce. Celui qui sait le déguster ne boit plus jamais de vin mais goûte des secrets.
Génial

10 | Trou normand

8. Loire Rosé de Cabernet 1944 René Daviau

Le grand père de Christophe Daviau à Brissac, René prouve que le cabernet d'Anjou n'est pas mort ! Avec une robe orangée bien tuilée, ce vin dévoile un nez d'orange amère, puis de caramel. La bouche construite sur une acidité encore très présente avec un moelleux moyen, des tanins fuyants. 10 caudalies. Ce vin ne fait aucunement son âge et semble figé à tout jamais. Une originalité à goûter une fois. **Bien**

Après ce massacre à la bouchonneuse, que servir. Que servir après un Montrachet, la question m'a hantée pas mal de nuit, jusqu'à ce que je trouve, sur la toile, ce cabernet d'Anjou moelleux 1944. Un improbable vin joker, même si Pascal et Alain ont tout de suite annoncé 1944, rapport à l'indication sur l'écart de 60 ans entre le plus jeune et le plus vieux vin, donnée sur la feuille de jeu. Après un tour, je me décide à donner un petit coup de pouce : Anka, Arletty, Madeleine Renault, Bourvil, Burton, Connery, Eastwood, Fonda, Jurgens, Mitchum, Wagner Wayne, Gélin, Fresson, Guy Marchand... Le temps de replacer tout les acteurs dans le film, les bons, les méchants, les Français et Arletty en péniche de débarquement, "Péniche, péniche estsque j'ai un gueule de péniche"³ et Pascal scotche tout le monde : la liste la plus longue, non, "Le jour le plus long", Anjou 1944, bingo et carte joker. Un Cabernet rosé moelleux, un vin de libération, les premières vendanges libres, émouvant. Personne à la table n'était né. Ma mère avait 7 ans! L'âge de pierre du vin, l'âge des dinosaures, un mégathérium dont le seul ancêtre connu est le maximégathérium, dont la taille pouvait atteindre 35 mètres. On peut raisonnablement penser qu'il ne s'entendait même pas péter.

La Donne suivante n'est pas une paire, même pas une double paire, mais un carré, carrément. Un carré des ducs de Bourgogne. Très vite, le con s'en suce⁴ s'établit, quatre pinots noirs, quatre côtes de nuits, quatre grands crus, quatre clos pour Alain

³ Réplique célèbre du film

⁴ Je ne suis pas sûr de l'or t'au graphe



qui étonne par son XP et sa vista. Je lui demande de préciser. Morey St Denis, parfait, sauf qu'il met dans le lot un Clos Vougeot, personne n'est parfait! L'équipe ne fera que le petit Chelem, ils vont inverser la Roche et le St Denis. Un Joker et 3 cartes sur ce coup, ils reviennent dans la course. Pour ma part, si le Clos de Tart est indiscutablement au dessus du lot, j'ai été séduit par la finesse et la minéralité du Clos de la Roche du Domaine Rousseau. L'équipe Didier et Dominique sont encore capo (et pas Da Capo⁵), Dominique est déprimé, j'ai peur qu'il tente un suicide au petit suisse avarié pendant que Christian pose de réserve sur la probité du dealer et fait appel à son avocat. Je suis intègre, je le jure sur la tête de Maître Vergès, pas la taupe vicieuse au point de jouer à Barbie à un âge caco-chymique, non, l'autre, celui "vu à la télé" qui défendait la veuve paraplégique et l'orphelin abusé chez Courbet pas celui des poils pubien mais celui qui fait des émissions qui pue du cul.

⁵ Joke très en vogue à Chateaufort

🍷 Terrine de queue et de joue de Bœuf

9. Bourgogne Morey St Denis Clos de la Roche 2002 Armand Rousseau

*Un vin très racé qui s'exprime sur la minéralité et les épices et qui enthousiasme par sa puissance maîtrisée. La bouche est séduisante et d'une grande délicatesse de texture. La matière est belle et d'une grande complexité. La finale est longue et rémanente. Un très beau vin en devenir. **Excellent***

10. Bourgogne Morey St Denis Clos St Denis 2002 Domaine Bertagna

*Quel vin ! Nez de prunes et d'épices boisées, le boisé est présent (trop?) mais noble. D'habitude, je dis "trop de bois", mais ici, le fruit balance admirablement l'élevage du vin. La bouche est ample. La longueur est superbe. **Très Bien***

11. Bourgogne Morey St Denis Clos des Lambrays 2000 Domaine des Lambrays

*Très jolie robe, nez fin marqué par des notes de fruits noirs, une pointe de cuir, chocolat, ce vin allie fruit mûr et tanins fins, avec une certaine élégance et une belle complexité. Les tanins sont réglissés, le vin révèle à l'aération des arômes de fruits noirs, de mûre, myrtille, sous-bois, épices. **Très Bien***

12. Bourgogne Morey St Denis Clos de Tart 2001 Clos de Tart

*Il y a de l'exotisme dans ce pinot noir, croquant et rond. Robe rubis. Le nez, d'abord discret, s'ouvre dans le verre sur des notes de torréfaction, puis viennent les fruits rouges et les épices. L'attaque est nette, gourmande. Merveille d'équilibre, de race et de noblesse, et ça dure ça dure. Que dire ? Rien. Silence autour de la table. Juste une larme d'émotion. Une composition très sudiste, d'une douceur incroyablement séduisante qui peut rappeler un beau grenache ensoleillé et fin de Châteauneuf. **Excellent***

🍷 Pigeonneau Montmorency, pâtes aux Chocolat

Jusque là, j'étais serein comme un...serin, j'ai eu beaucoup de chance, pas de gros défaut, pas de bouchon. Même le Riesling de Marc Kreydenweiss à l'étiquette ruinée comme une vieille pute roumaine s'est bien tenu, mais je me dis que la chance a ses limites que la raison ignore et que c'est maintenant que les Athéniens s'éteignent. Ouvrir au dernier moment, deux vieilles quilles, achetées aux enchères sur Internet, après une grosse série de Bourgogne, faut aimer le risque. A l'ouverture, la première m'a fait une frayeur, liège qui part en sucette et qui est aussi imbibé que Thierry après un passage dans la cave des Bret Brothers, odeurs suspectes, renard mort?... Déjà que je suis pas vraiment copain-copain avec certains Bordelais boursicotiers qui font des vins qu'on ne boit plus, qui font marcher le «terroir caisse» pour des vins de placement que bientôt plus personne ne boira et qui pourrions dans des «caves banques» comme de vulgus lingots d'or,

alors, pourquoi se fatiguer à faire du bon ? Vont pas me faire ça les Bordelais? Bouchon? Poussière? La première est suspecte. La police enquête, Christian et Didier T, nos experts de Miami à nous, livrent leur verdict, poussière et pas de bouchon, ça disparaît à l'aération, ouf, le coup est passé près, mais le fruit a disparu, et a laissé la place à des arômes de sciure de bois ou de phéromones de mouflon. Rive gauche, mais de quel fleuve parlent t-ils? Pour Didi et Dominique, décidément c'est pas leur soirée, Alain, pascal et Fabrice récupèrent au vol, Droite, St Emilion, Angelus et Ausone! Comme dirait Thierry, j'en ai le trou du cul qui fait bravo. La classe à ce point-là, moi, j'dis qu'ça devient gênant pour les autres. Fantastique mais toujours pas parfait, Alain, le dyslexique de la dégustation a encore inversé les deux vins: Ausone 1971 un peu poussiéreux et Angelus 1988 qui fait un bon compagnon du pigeonneau et des pennes au cacao.

13. Bordeaux St Emilion Château Ausone 1971

*Merlot 50% Cabernet Franc 50% - Domaine emblématique de Saint-Émilion, le Château Ausone n'en reste pas moins une propriété familiale et ce depuis plus de deux siècles. Ausone vient du nom du poète romain du IVème siècle, Ausonio, qui, semble-t-il, cultivait des vignes à l'emplacement du château actuel. C'est ma première rencontre avec le château Ausone... La robe tuilée présente de façon flagrante des traces d'évolution. Le nez n'est pas net, c'est tourbé avec aussi quelques notes animales, du goudron... J'ai lu que quand on comprend ce type de vin, on passe un très grand moment....de solitude. **Bof***

14. Bordeaux St Emilion Château Angelus 1988

50% Merlot - 40% Cabernet Franc - 10% Cabernet Sauvignon - La robe commence légèrement à tuer tout en gardant quand même une belle intensité. Le nez est de bonne intensité, sur des nuances chocolatées, de sous-bois, de cuir et de pruneaux. La bouche est tenue par l'acidité. La matière est toutefois là, avec un fruit qui se dévoile à mesure que le temps passe. Après quelques instants, c'est un vin qui évolue bien sur des arômes de fruits noirs et de pruneaux. La finale est de bonne persistance avec un petit côté minéral intrigant. **Très Bien**

Un petit joker pour la route? Mais l'expression "petit" n'est pas adaptée à ce vin. C'est grand, Rhône pour tout le monde, même si je crois avoir entendu Bourgogne dans le fond de la salle, c'est pas idiot, la dentelle pourrait être Bourguignonne, mais le fruit et la matière sont typiquement Rhodanienne. Côte-Rotie pour Didier T, je ne sais plus qui a dit Hermitage, mais c'est encore Christian et Jean-Luc qui découvriront le deuxième Chave de la soirée et le deuxième Chave rouge en quelques mois, que du bonheur! L'artiste équilibriste de Mauves a encore frappé. De père en fils, les Chave sont vigneron depuis 1481. Ils produisent depuis de très nombreuses années les plus beaux Hermitage dont on puisse rêver. Réserve bien que très cultivé, n'ayant pas de temps à perdre en bavardages inutiles, ce sont des perfectionnistes, profondément attachés aux traditions des générations successives de cette très ancienne famille. Des vins aux expressions complexes, profondes, nuancés, personnelles. Pour la donne suivante, comme le dit Christian, ça envoie du gros. Les deux vins ont une matière superlative, l'extraction est maximale, ça pourrait être australien si l'on ne percevait pas cette race, cette classe, cette pointe minérale – acide qui fait la marque des grands vins de France. De sa Petite Sibérie, Hervé Bizeul écrit : "Un vin déséquilibré mais pourtant équilibré"! Cela reste un vin avec un équilibre étonnant entre son fruit énorme, sa fraîcheur, ses tannins fins et son alcool. Une longueur et une persistance en bouche phénoménale ! Je comprends ses détracteurs et ses



partisans. Pas évident de cautionner tant de démesure... et pourtant en goûter est une expérience unique. Personnellement, j'attendais ce moment depuis pas mal de temps et je ne suis pas déçu. La suivante est : "...noir comme le diable. Chaud comme l'enfer. Pur comme un ange. Doux comme l'amour..."⁶. Le Clos du Caillou a été repris en main à partir de 1995 par le Sancerrois Jean-Denis Vacheron qui l'a hissé en quelques millésimes tout en haut de la hiérarchie de l'appellation. Bob l'éponge a tout simplement noté les cuvées Réserve en 1998 et 2000 : 99/100 et le 2001 : 100/100. Malheureusement, ce vigneron talentueux devait décéder accidentellement juste après avoir touché le graal, il ne bénéficiera jamais du turbo-Parker-boost mais il a réalisé un chef d'œuvre, le boire des merveilles, le Chateauneuf absolu.

⁶ Talleyrand

15. Rhône Hermitage 1990 Jean Louis Chave

Nez fabuleux avec des parfums de violette, de cassis, de terre fraîche équilibré par une concentration inoubliable, en bouche c'est parfait, une acidité superbe et des tannins juste ce qu'il faut, En bouche, tout est finesse et élégance. Les arômes sont intégrés, complétés par une minéralité intense et un équilibre sensuel, la plénitude faite Hermitage. Une longueur magistrale jamais connu aussi long. Ce vin restera un moment incontournable dans mon expérience d'amateur. **IMMENSE VIN. Génial**

16. Languedoc Côtes du Roussillon-Villages La Petite Sibérie 2001 le Clos des Fées Hervé Bizeul

Ah la voilà enfin cette Petite Sibérie dont j'attendais l'ouverture depuis pas mal de temps. Robe noire ! Nez exubérant, de liqueur et de cassis, évoquant presque un vin doux naturel. En bouche, c'est riche, très

puissant, chocolat, fruits rouges et noirs à l'alcool, poivre avec un côté sucres résiduels. C'est hyper puissant. De la Bombasse. La puissance est décoiffante. Concentration énorme ! Vin hors norme ! Un vin excessif, démesuré, baroque, fantasque. L'équilibre sudiste par excellence, longueur superlative. La petite Sibérie, c'est un vin différent, un plaisir abyssal.⁷ **Génial**

17. Rhône Châteauneuf du Pape le Clos du Caillou Réserve 2001 le Clos du Caillou

60% de grenache sur lit de sable, 30% de Mourvèdre et 10% de syrah - Le dernier vin vinifié par Jean-Denis Vacheron, disparu tragiquement en 2002. Un vin spectaculaire, monumental, une légende, un Châteauneuf superlatif. Une couleur encre en plus d'un parfum intense de crème de cassis, kirsch, fleurs d'acacia, réglisse fondue, et graphite. La pureté impressionne, la concentration trouble, l'intégration de l'acidité, des tannins et l'alcool est remarquable. Spectaculièrement long, un scalpel qui découpe le palais en deux et on en redemande. Une bouteille taillée pour l'éternité, voir plus. **Génial**

⁷ *Encore monstrueux après 48 heures de carafe.....Ouahhh*

C'est à ce moment, que j'ai commencé à me détendre, pour les trois monstres blancs (Meursault Gouttes d'Or, Chevalier Montrachet et Montrachet) et les trois monstres rouges (Hermitage Chave, Petite Sibérie et Clos du Caillou), pas de soucis de bouteille, pas de vin défectueux, des vins qui ont répondu à mes attentes en tous cas. Je peux souffler, me détendre les pinceaux. Est-ce qu'on peut jouer Hamlet sans casser des oeufs, ça n'est pas sûr... mais le coup est passé. Comme dirait l'ami bourguignon Gaby Roy, les soiffards sont tout répandus... Le temps de passer au munster et au fondamentaux Alsacien, nous voilà avec deux verres de liquoreux devant nous. La détente va profiter à la paire Dédé (Didi – Dominique) qui va refaire surface après avoir touchée et même creusée le fonds. Les deux Alsacos sont conforme à leur belle réputation, fin, aérien pour le Riesling de la famille Hugel, reconnu instantanément par Didier T, normal. Ample, puissant pour le Pinot gris d'Olivier Humbrecht, deux visions opposées et complémentaires du vin d'Alsace. Deux grands bonheurs. La suivante fait l'objet du dernier bluff, un Sauternes qui serait un Yquem. Ce coup ci, les soiffards ne se laissent plus piéger, la triplette de vieux singes du bout de table réagit illico, niet, nadapodzobi... Un contre bluff payant, ils ont raison, ce n'est qu'un Gilette "Crème de Tête" 1985! Leur dernière cuvée! Unique dans le monde et donc unique dans le Bordelais. Les Médeville ne mettent en effet en vente leurs vins qu'après un vieillissement de plus de 20 d'âge. Leurs Sauternes sont vinifiés en cuves d'acier inoxydable et présentent tous un incomparable fruité. La suivante sera l'Yquem, on a déjà tout dit sur ce vin d'exception lors de notre soirée "Hé peuchère, on

dirait le sud, con..."⁸, ce 91 n'as certainement pas l'éclat du 90, mais il se sirote bien: "*Le glouglou de ce liquide ne ressemble à aucun autre. Il est à la fois lourd et léger, si velouté. L'Yquem est prêt au sacrifice. La main s'empare du trésor. Parfum rare, parfum unique. Essence de soleil et de miel ! Votre palais, tout à coup, mérite son nom. Il accueille le souverain absolu des breuvages. Le nectar descend en vous. Fermez un instant les yeux. Vous voilà de l'autre côté de la vie.*"⁹. Que dire après le maître? Rien, se taire et apprécier les deux Sauternes, à mon avis au même niveau d'excellence. Pendant que Thierry le boiteux traîne la jambe en remontant du fumoir avec magic Schulmeister, espion des soiffards, on passe au dernier joker de la soirée. Une bizarrerie, vous avez dit bizarre, que c'est bizarre! Le seul vigneron de Loire qui possède des vignes à 780 km (calculé pilepoil sur Internet) de sa propriété. Le Roi du Sauvignon de Loire s'essaye au Petit Manseng et s'en sort plutôt bien. Une petite sucrette pour finir? Du sucre, du sucre, partout du sucre. Même le sucre n'est pas si sucré! Un monstre de sucre pour finir cette soirée de monstre. Philippe Delesvaux est allé au bout du bout des liquoreux. Une super SGN produite sur l'ensemble du domaine dans les grands millésimes (95, 96 et 97 pour l'instant), des morceaux choisis, au sens étymologique du terme 535 g de SR! Même après un vigoureux brossage de dents je compte encore les caudalies. Mazette, ça tapisse les gencives, on peut lui reprocher son manque d'acidité, mais comment équilibrer cette anomalie bachique, sinon y mettre 2 litres de jus de citron vert! Impossible.

⁸ *Encore merci Jean-Luc*

⁹ *Frédéric Dard*

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

10 | Munster

18. Alsace Riesling Selection Grains Nobles 1976 Hugel & Fils

La robe est jaune doré, avec de grosses larmes. Le nez est expressif, net, complexe avec des notes de fruits secs, de miel. La bouche est, fine et fondue, très grasse avec une acidité qui équilibre parfaitement le sucre résiduel et qui donne une harmonie au vin. La finale est très longue avec un festival d'arômes de pêche et d'abricot, de vanille, de notes minérales et fumées. Un vin a son Zénith. Le sucre est mesuré, environ 50g/l, mais l'âge lui donne un fondu qui mélange le terroir, le cépage, le millésime de manière remarquable. Une étoile filante dans le ciel des grands vins d'Alsace. **Génial**

19. Alsace Pinot Gris Clos Windsbuhl VT 1990 Domaine Zind-Humbrecht

Goûter ce pinot gris monumental est une expérience époustouflante que je fais pour la deuxième fois. Il assomme par sa perfection. La robe est or pâle. Le nez est épicé, pomme glacée, botrytis fin et velouté. La bouche est ample, coings, poires, ananas. La texture, l'équilibre, et la longueur sont exemplaires. Il s'ouvre doucement, la puissance et la concentration sont impressionnantes. La densité du fruit et la structure équilibrée de ce bijou couvre complètement le sucre. La finale est éternelle, du ciel liquide, la perfection! **Génial**

10 | Roquefort

20. Bordeaux Gillette "Crème de Tête" 1985 Domaine Gillette

Sémillon (94%), sauvignon (4%), muscadelle (2%) - Terroir de Preignac. Crème de tête. Tri des raisins les plus riches. Ce vin est élevé 20 ans avant d'être mis en bouteille. 50% passerillage et 50% pourriture noble. Un vin qui ne rase pas. Il ne manque pas un seul bouton de guêtre à ce valeureux soldat. Rien ne peut être plus beau que ce sauternes totalement équilibré, sculptural, archétypal. Il est la définition de la perfection du sauternes. Un équilibre comme on ne peut pas en imaginer, une longueur infinie. Le charme des agrumes extraordinaires de Gillette est là. Fruits, élégance, équilibre. **Excellent**

21. Bordeaux Yquem 1991 Château Yquem

Sémillon 70 %, Sauvignon 30 % et Muscadelle - Si sa couleur est encore d'un jaune paille brillant, le bouquet qui sort du verre est un modèle du genre; fin, puissant, floral, rôti, légèrement boisé, élégant, exotique, baroque... tous les qualificatifs de plaisir lui conviennent. De la confiture d'orange amère avec quelques notes de miel et de crème brûlée, tout y passe. La bouche est ronde, légèrement acide, raisin de Corinthe, tilleul. La bouche se déroule tel un tapis de cirque sur lequel évolue, acrobates, fauves, magiciens et danseuses en tutu. Grande longueur et beaucoup d'amplitude. **Excellent**

10 | Tatin d'abricots pistache et lavande

22. Sud Ouest Jurancon Les Jardins de Babylone 2004 Didier Dagueneau

Petit Masseng - Le nez, au départ assez discret, s'ouvre sur des notes florales, les agrumes et les fruits exotiques avec, à l'arrière-plan, de la truffe blanche et une pointe de minéralité. La sucrosité n'est nullement impressionnante en bouche, le vin ne joue pas sur ce registre, mais bien sur une tension remarquablement intégrée, dans un style qui n'est effectivement pas sans rappeler certains grands blancs allemands, tension qui se prolonge tout au long de la finale de grande longueur, encore marquée par les agrumes. Voilà bien un vin que j'aurais sans doute préféré ne pas avoir tant aimé, mais c'est pourtant le cas, tellement que je risque bien de casser la tirelire pour m'en procurer encore quelques bouteilles. **Excellent**

23. Loire Coteaux du Layon Anthologie 1997 Philippe Delesvaux

Chenin - Une super SGN produite sur l'ensemble du domaine dans les grands millésimes (95, 96 et 97 pour l'instant), des morceaux choisis, au sens étymologique du terme. Les 1997 de Philippe Delesvaux sont aux Coteaux du Layon ce que Monsieur univers est à l'humanité : ce sont de véritables monstres, à la fois fascinant et irréels, ils frisent l'extrême, 535 g de SR! La robe est ambrée et le nez délivre un festival d'arômes, dans un registre légèrement oxydatif. Orange, fruits secs, noisette, abricot sec, coing, caramel.

La bouche est exceptionnellement riche et concentrée, immensément longue. L'acidité est présente mais n'équilibre pas l'imposant sucre résiduel. L'éternité de l'instant...! Anthologique. Trop cher, mais nous le valons bien ! **Excellent**

24. Champagne Grande Cuvée NM Maison Krug

Assemblage de quelque cinquante vins de trois cépages différents, provenant de 20 à 25 crus, et de six à dix années différentes.

Un vin d'élite, aux apprêts superbes : Nez de pêche, d'abricot, de fleurs blanches, citron. Bouche fine, sculptée, tendue. Il faut penser vin plus que Champagne bien que les bulles fines et désaltérante lui confère un relief des plus agréables Puissance tout en élégance, se terminant sur de beaux, discrets et longs amers, qui évoque l'Orient, la parfumerie. Les Krug parle de ce vin comme d'une symphonie, un vin ou tous les instruments, terroir, cépages, savoir faire et le temps jouent pour nous donner une parfaite harmonie. J'aime bien cette image, bien qu'ici nous soyons sur un style Wagnérien plus que Mozartien. Puissant tout de même. Krug ! **Excellent**

Epilogue: Pour l'histoire avec un petit "i", Dominique et Didi ont réussi par je ne sais quel miracle à obtenir la même suite que la paire Christian – Jean Luc et à battre le trio de barbus (enfin à Pascal près) qui ont une collection de carte impressionnante mais pas concordante. Pour fêter sa victoire, Didi nous a servi la dernière bouteille, qui par un heureux hasard calculé était la 400^e et sûrement pas la dernière de l'ère des Soiffards. Deux ans et demi de soirée aussi œnologique qu'humoristique, mais toujours conviviale. Il fallait bien marquer le coup, et on l'a bien marqué, même gravé dans la pierre, le genre de pierre que l'on trouve entre Meursault et Chassagne, à l'endroit où les Bourguignon change le Chardonnay en diamant. Accompagné de son grand frère le Chevalier, nous nous sommes inclinés devant le roi. Le grand Montrachet impressionne, il domine, pas seulement une marche plus haut mais un étage au dessus des autres! La différence n'est pas seulement œnologique, elle est symbolique. Le Chevalier de chez Leflaive et le Meursault de Lalou Bize Leroy n'ont pas démerité, loin de là, mais le frisson n'est pas le même. Partager une bouteille de Montrachet, bien sûr c'est un plaisir gustatif, mais c'est bien plus que cela. Le premier Montrachet que vous rencontrez vous fait découvrir tellement de choses différentes des autres. Pas forcément des différences très considérables, mais... "**Le Montrachet, c'est une belle fille blonde avec des yeux noirs!**"¹⁰, le genre de fille que l'on n'oublie pas. Ce soir, on a rencontré d'autres belles filles aux yeux bien noirs. Noire et froide comme une Petite Sibérie ou noire et chaude comme la Réserve du Clos du Caillou. Pétillante comme un Selosse, tranchante comme

¹⁰ Aubert de Villaine

une Gillette ou un Riesling Higelien... Champagne pour tout le monde, caviar pour les autres... Et tant pis pour celui qui préfère la rilette. A leur meilleur, les grands vins offrent une des plus extraordinaires expériences de dégustation qui soient. Pour qui n'en a jamais fait l'expérience, il est difficile d'imaginer la pureté de saveurs, l'intensité d'expression, le raffinement de texture et d'arômes dont ces vins sont capables. Ces vins rappellent à tous la marge qui existe en le très bon et le très grand. On a encore ajouté quelques barreaux à l'échelle de nos valeurs. "**Dans une bouteille de vin il y a deux mille ans d'histoire**" disait Claudel. Ce qui distingue nos grands vins, c'est sans doute l'âme qu'on leur reconnaît, que des vigneron talentueux leur insufflent mais aussi parce qu'ils sont générés par des terroirs exceptionnels. Les Selosse, Kreydenweiss, Hugel, Humbrecht, Chave, Coche Dury, Lalou Bize-Leroy, Anne Claude Leflaive, Hervé Bizeul, Didier Dagueneau, Philippe Delesvaux, Martin Prieur, Eric Rousseau, Thierry Brouin au Clos des Lambrays, Sylvain Pitiot au Clos de Tart, Hubert de Bouard au château l'Angelus™, Alain Vauthier au château Ausone™¹¹ (si on attend pas trop avant de la boire), Yquem, sans oublier le regretté Jean-Denis Vacheron du Clos du Caillou ont la faculté de transformer un jus de fruits en nectar des dieux, à faire des chefs-d'œuvre prêt à défier le temps. La recette est pourtant simple et connue, il suffit de faire un vin parfaitement à maturité, qui doit disposer d'une grande capacité à défier le temps, un vin qui a une race de terroir indiscutable qui positionne le cru et le millésime à l'aveugle sans coup férir, un vin avec une grande jeunesse

¹¹ ™ By Michel Roland Les deux domaines sont conseillés par l'œnologue Michel Roland

aromatique, un équilibre construit autour de fruits parfaitement mûrs et d'une acidité qui confère fraîcheur et tension sans salinité excessive et surtout avec l'indispensable émotion ressentie devant ce qui paraît être une réussite majeure¹². C'est sur, il y a quatre méthodes sûres pour se ruiner: les technocrates, les femmes, le jeu et le vin ... les technocrates, c'est le plus sûr, les femmes le plus marrant, le jeu, le plus rapide et le vin, le plus plaisant.

Bon maintenant que l'on est très fort au poker, on va se mettre à des jeux sérieux, pas des jeux de midinettes. Au Kamoulox par exemple. Voilà un jeu qu'il est bien, et facile à comprendre, même pour Thierry. Pour vous permettre d'imprimer les règles et vous préparer pour l'année prochaine, je vous livre les règles du jeu un peu en avance. Ca nous fera gagner une heure ou deux. Avant toute chose, il est important de savoir que le but du jeu est d'être le premier joueur à crier "Kamoulox". Comment? Pourquoi? Les lampadaires ont-ils une âme? Autant d'énigmes que nous allons maintenant essayer de résoudre... Le Kamoulox se joue à un contre un, ou un contre deux contre un, ou bien deux contre quatre contre trois, ou tout simplement tout le monde contre tout le monde, avec un "Master of Kamoulox", appelé aussi John-Bob, garant du bon déroulement du jeu en contrôlant les joueurs et les pions. Le premier joueur est souvent l'invité et, à cet égard, lance le dé, à ce moment, plusieurs possibilités s'offrent au premier joueur :

- Il fait un as : Il peut alors tenter la bise retournée de grand-mère, ce qui est risqué pour son col du fémur;
- Il fait un deux, et peut alors se mettre sur la case guitare dans la jungle, ou encore sur celle de la Fuego enragée;
- Il fait un trois... C'est chaud pour sa race !
- Le dé est sur le quatre : Il commence par un saut d'ornithorynque obligatoirement enchaîné par le cri de la moule le soir au dessus des jonques;

- Il fait un cinq : La grand mère du joueur est moche et sent l'Emile Gorgonzola. Par dépit, le joueur enchaîne un replis stratégique en crachant sur son cousin et en marchant sur les oreilles;

- Il fait un six : Il passe son tour en disant très vite "Tu pues du bec"

- Il fait un sept : Il gagne un coup de langue sur sa glace aux morpions.

Dans tous les cas, John-Bob peut décider d'autres conséquences au relancer de dé initial. Le jeu commence alors vraiment. Le deuxième joueur enchaîne selon plusieurs possibilités mathématiques; Il peut tenter



un saut de mouton cryogénique grâce à la formule $\sum 2811 > ! [72 \text{ ♪ ♣ ♀ }] \Omega \mu$ de l'intégrale de pi. Tout dépend de la capacité des goélands à s'embourber dans le pétrole de l'Erika... Il serait trop compliqué d'énumérer toutes les possibilités offertes aux joueurs selon les coups. Nous allons donc nous attacher à étudier quelques coups possibles en expliquant dans une première partie les différentes variables avant de voir les conséquences astroiconohystérospermostique¹³ dans une deuxième. Vous aurez remarqué la griffe de l'école néo-classique dans l'annonce du plan! Voilà pour les règles. Pour les coups, je vous livre ici les plus beaux, les plus fous, voire les coups mortels qui ont fait de leurs auteurs des demi-dieu aux Kazakhstan, où le Kamoulox est le sport National.

- "Je monte les escaliers sur les mains et j'enfile les bas résille de mon père" : Coup intéressant, à condition que l'adversaire se trouve sur la partie inférieure du tableau de jeu et qu'il ne porte pas la moustache du gendarme;

- "Napoléon et jambe de bois" : Coup simple qui surprend par sa rapidité : "Ahh, je suis surpris par sa rapidité" disent les joueurs qui en sont victimes. Pour autant, ce coup ne sert à rien...

- "Je fais du bobsleigh avec le Prince de Monaco et lance une crêpe sur Anne Roumanoff" : Les dissonances cognitives affectées au compte d'exploitation de l'adversaire l'entraîne dans une

¹² Définition d'un grand vin par Patrick Essa – Dégustateur.com

¹³ Que l'on peut traduire du grec par "rangée de semence d'utérus des images des astres"

spirale inflationniste dont même la Russie ne pourrait faire face;

- "Je monte dans ma Fuego et j'enfile mon caniche" Selon une légende urbaine, ce serait Mickael Jackson lui même qui aurait tenté pour la première fois ce coup lors d'une visite à Eurodisney. L'adversaire ne peut que tenter la brouette inversée, ce qui est préjudiciable au caniche;

- "J'épile Demis Roussos avec un pamplemousse en case baby-foot de combat" : Le joueur défie John Bob, qui interrompt alors le jeu pour organiser avec ce même joueur une partie de ping-pong avec des petits suisses en guise de balle. Le premier touché aura le droit de rentrer pleurer chez sa mère ou d'étréner le maxi pot de chambre de Kate Moss.

- "Je saute Jean Claude Van Damme et je crache sous les pieds de Bernard lama" : Coup mortel par excellence, il oblige l'arbitre, John-Bob, à interrompre le joueur en chantant "Bali-Balo dans son avion, avec sa femme et son cochon...", le joueur adverse devant répondre avec une voix à l'hélium" pendant que sa femme tournait la tête, il en..... -biiiiipppp censuré... trop tard... la pauvre bêêêêêteuhhh..." Il est intéressant de constater que si le joueur crache sur Serge Lama, le coup devient inoffensif puisque dans ce cas c'est une chanson de Lara Fabian qui sera chantée.

- "Je distille un soiffard et j'arrache mes hémorroïdes avec les dents" coup impossible tenté lors des championnats du Boukistan à Saverne en Sibérie Française par un anonyme mondialement connu par nous¹⁴.

- "Je joue au rami avec Tatayet et j'achète des actions Mac Laren" : Coup mortel de chez mortel : le joueur adverse est coincé sur la case "laissez

¹⁴ *Vieux reste d'un private joke*

vosre tour à Lolo Ferrari et payez vos amendes", ce qui laisse 654 chances sur 100 de pouvoir crier "Kamoulox" au tour suivant.

- "Je fume un joint avec Jésus et parie avec lui qu'il peut pas marcher sur l'eau" : Ce coup assez extraordinaire est resté dans l'histoire, il a été effectué par Judas himself... Complètement défoncés à la Bud Spencer, Judas et Jésus avaient commencé à jouer au Kamoulox après une soirée bien arrosée avec 11 potes. On connaît la suite...

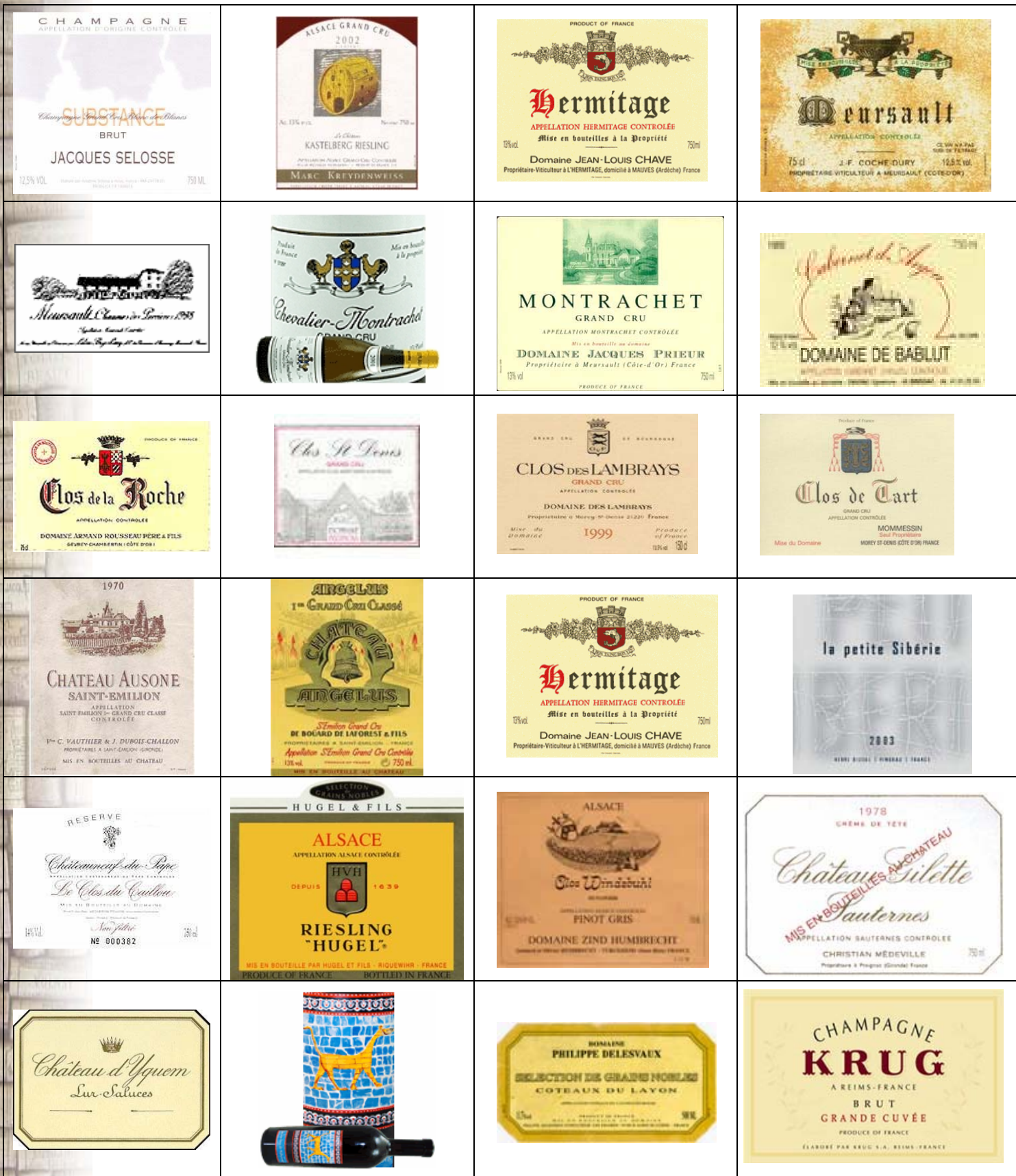
- "J'envoie une pomme dans la gueule d'Ève et sauve les ptits animaux gentils du méchant cataclysme" : Une légende raconte que Dieu lui même inventa ce coup contre l'abbé Pierre, té pas potable, té pas potable, a juré l'Abbé... Qui, las de toujours perdre contre Dieu (surtout qu'ils misaient pas mal de thunes à l'époque les bougres...), décida de contrer par un "j'enfile le diable avec un cure-dents"... Grave erreur, Dieu l'envoya sur Terre réparer ce pêché dans une vie misérable dédiée aux plus démunis... Mais bien sûr, tout ceci n'est qu'une légende contée aux enfants le soir, quand le jour fait place à la nuit, les anges aux troll, l'éboueur au soiffards, les chauve-souris à Batman, l'ennui aux boîtes de nuit, le chorizo au salami et le caca au pipi, excusez le peu de profondeur de la fin de cette phrase, inspiré par le plus grand comique de notre époque: Joey Star en personne, et comme dirait Georges "Nespresso" Clooney : Good Night, and Good Luck¹⁵.

PS: Evitez le dopage aux grands crus, les dommages sont irrémédiables.

¹⁵ *Excellent film au demeurant: 2005 - Good Night, and Good Luck. - Fred Friendly*



"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