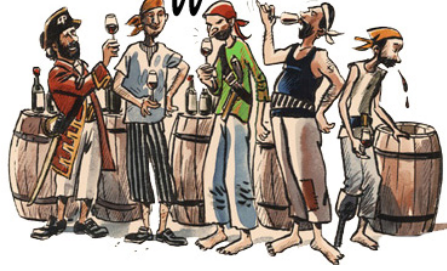


Les Soiffards



Les soiffards 14 décembre 2007 – Rue du Haut Barr

Que Syrah Syrah, La tête dans le fût ou la politique de l'autruche.

Tant va l'autruche à l'eau qu'à la fin elle se noie (proverbe nubien ni mal).

1. Bordeaux Smith Haut Lafitte 1999 Pessac Léognan
2. Australie Mollydooker "Goose bumps Sparkling shiraz" 2006
3. Languedoc Saint Chinian Canet-Valette "Cuvée Maghani" 1998
4. Languedoc Faugères Léon Barral Cuvée "Valinière" 2003
5. Rhône Hermitage Delas "Les Bessards" 1990
6. Australie kay Brothers Amery Vineyards "Block 6 Shiraz" 2005
7. Rhône Cornas Mathieu Barret "Les Billes Noires" 2005
8. Australie Greenock Creek "Apricot Block Shiraz" 2003
9. Rhône Châteauneuf du Pape La Nerthe "Cuvée des Cadettes" 2001
10. Australie Two Hands "Ares" 2003
11. Rhône Châteauneuf du Pape Henri Bonneau "Réserve des Célestins" 2000
12. Australie Penfolds Grange 2001
13. Rhône Châteauneuf du Pape Domaine de la Mordorée "Reine des bois" 2003
14. Australie Glaetzer "Amon Ra" 2003
15. Rhône Châteauneuf du Pape Roger Sabon "Les secrets de Sabon" 2003
16. Australie Mollydooker "Carnival of love" 2005
17. Rhône Côte-Rotie Marcel Guigal "La Mouline" 1999
18. Australie Rusden "Black Guts" 2001
19. Rhône Hermitage Domaine des Remizières "Cuvée Essentiel" 2003
20. Wild Duck Creek Estate "Duck Muck" 2000
21. Hongrie Tokaji Szamorodni "Saraz" 2000
22. Autriche Andert Josef Trokenbeerauslese Muscat Ottonel 1999
23. Loire Patrick Baudouin Maria Juby
24. Alsace Domaine Zind Humbrecht "Clos Jébsal" SNG 1999


Idée n°1 : "Les vins Australien sont des vins marketés, comparables au Coca-Cola, tous pareils, enfin j'ai pas goûté, mais on me l'as dit, d'ailleurs y s'y connait il est abonné à la Revue des vins de France, c'est dire le niveau".

Idée n°2 : "Les vins du nouveau monde progressent, la globalisation du marché international du vin et la restructuration de l'offre a entraîné, dans les 30 dernières années, d'importantes mutations avec un effondrement de la consommation dans les pays producteurs historiques du sud de l'Europe et l'émergence de nouveaux acteurs en Amérique et en Océanie. Il

en est résulté un écart structurel entre l'offre et la demande, générateur d'instabilité des prix, principalement dans l'Union européenne. Ce mouvement s'accompagne d'une restructuration de l'offre avec l'émergence d'un oligopole à franges¹, déjà observé dans d'autres secteurs de l'agroalimentaire². Autrement dit, on est en train de se faire mettre par une bande de Kangourou croisée à l'Autruche. Ce qui est sur, c'est que les

¹ Structure de marché caractérisé par un petit nombre de leaders de très grande taille (oligopole dominant) et une multitude de très petites entreprises (franges).

² Dixit le spécialiste de la RVF



vins du Nouveau monde envahissent nos Supermarchés, mais que fait Hortefeux, pas moyen de se balader paisiblement sans se faire agresser par un vin Australien, Chilien, Sud Africain, Malien, Congolais... On est victime du marketing, de la mondialisation, pas moyen d'y échapper. Nadapodzobi. Comme chaque jour que Dieu fait - à part le dimanche où il est censé se reposer, mais alors qui a fait le dimanche? Encore une énigme insoutenable pour le soiffard assoiffé, peut-être qu'ils s'y sont mis à plusieurs remarque, peut-être que Michel Drucker fait les dimanches chiants pendant que Clara Morgane s'occupe des dimanches bandants. Bon! On dit qu'on oublie le dimanche. Donc, dis-je, comme chaque jour ou presque tu vas innocemment acheter qui des chaussettes blanches à rayures, qui le dernier playboy avec son classement annuel des meilleurs Relais Châteaux zoophiles des bords du Rhin, qui une baguette de pain moulée pas trop cuite non pas celle-là plutôt celle d'à côté non l'autre côté oui voilà et vous pouvez me la couper en deux merci finalement une moitié me suffira non pas cette moitié-là l'autre moitié merci. Ainsi, chaque jour, tu es sous la menace d'un vin markété et d'une caissière qui, en suçotant son fisherman's friend rapport qu'hier c'était ris de veau aillé et pipe à la cancoillote, te pose tout à trac cette question extravagante avec l'air le plus naturel du monde: "J'peux avoir vot'code postal?". La première fois, ça surprend, je saisis pas bien l'intérêt du truc à part que peut-être qu'elle veut mon adresse, mon corps d'étalon Napolitain ou mon PEL mais ça va pas être possible pour un milliard de raisons en plus de la cancoillote, alors je me risque à répondre juste : "Non." Elle me regarde avec, au fond des yeux, l'envie d'envahir la Pologne et d'éradiquer quelques millions d'innocents. D'ailleurs elle me susurre un truc en Allemand que mes faibles connaissances m'inclinent à considérer comme une menace à peine voilée de carrer sa caisse enregistreuse dans le fondement de ma personne. "Alles klar" que je réponds. Un vieux truc de soiffards ça : en Alsace, si vous vous faites engueuler dans un SuperU, ou qu'on veut détourner votre train pour la Pologne ou autre situation mal engagée, il faut siffler paisiblement en disant "alles klar". Bon, ça marche seulement dans les SuperU, mais ce n'est déjà pas si mal. Revenons à notre caissière, elle me tance (et te tance tance tance, ce refrain qui te plait) d'un regard ovin digne des meilleures absences de Carole Rousseau quand elle essaie d'analyse la pré humanité schizophrénique de nos

technocraties contemporaines - et tu sens qu'elle passe en mode automatique comme dans un (attention chute de pléonasmes à deux balles) mauvais sketch de Chevalier & Laspallès - parce qu'elle te repose imperturbablement la même question, faisant fi de ta réponse pourtant limpide: "Si, y'me faut vot'code postal !" Et t'es fait comme un rat vu que c'est elle qui tient en otage la bouteille de Shiraz et le dernier exemplaire de Playboy, alors tu lâches ton terrible secret à savoir que oui madame l'inquisitrice, la Torquemada du Yaourt, on va jouer cartes sur table, allez on balance tout, la pudeur on s'en fout, vlam, j'me mets à poil, accroche-toi ça va te décoiffé la touffe : "67700, Saverne." En même temps, qu'est-ce que tu viendrais foutre sinon au SuperU de Saverne, hein? Si l'expérience devait recommencer, je tenterai différentes variantes :

"12345, oui, j'ai emménagé exprès dans trou du cul du monde pour m'en rappeler facilement!"

"351483773, je sais c'est un peu long, ah ah ah c'te marade. Mais t'es d'la police ou quoi, c't'un monde, parbleu, à moi la foule, Sarko facho, argggghhh !!!!!"

"@158D57µ£#125BYZZ" je fait le plein de ma soucoupe jupitérienne, j'engrosse deux ou trois caissière et je retourne sur ma planète!

C'est pas sur que tu t'en fasse une copine, mais ça soulage. Et pourquoi qu'elle veut mon code postal? Pour me suivre à la trace, me fichier, moi le conso - mateur. Me proposer tout ce que je n'ai pas besoin.

- une coréenne d'un mètre quatre vingt dix avec une grande robe andalouse à flonflons

- les lunettes de Bono et le string de Maïté

- un 45 tours du duo Yannick Noah, Carla Bruni et la Chorale du 3è régiment Etrangers de parachutiste (je sais, c'est plus un duo mais une partouze...)

- Le dernier livre de Patrick Sébastien "t'en apprendra plus sur la vie en t'épilant le maillot qu'en lisant ma prose",

- une bouteille de Shiraz alors que ma cave pète sous le poids des Syrah Rhodaniennes....

On est victime du marketing, de la mondialisation. Tout est bizeness con, comme on dit à Toulouse, même le Rugby, élevé au rang de sport cuculturel devant lequel il est convenable de s'affaler une canette à la main là où le foot vous fait illico passer pour un alcoolique fasciste. Il est de bon ton d'offrir à sa femme un calendrier où 15 Chippendales à Mykonos se tapent un pauvre ballon fabriqué par des petits indiens. Même la cérémonie d'ouverture de la coupe du

monde de rugby a été ringarde - enfin, du monde, plutôt des dix pays qui en connaissent les règles plus quelques autres invités à prendre des bourre-pifs en disant merci. Ladite cérémonie n'ayant été sciemment pas du tout organisée en hommage posthume à l'amateurisme ovale. Un spectacle digne d'un quatorze juillet dans une maison de retraite du Botswana. La mondialisation ça sert à quoi? Pourquoi faire fabriquer en France quelque chose alors que ça peut revenir 10 fois moins cher si c'est fabriqué par des petits Pékinois, par des gamins qui travaillent beaucoup plus, sans couverture sociale, avec des salaires de misère ? Franchement, à part pour des problèmes éthiques, il n'y a aucune raison, le chômage n'est pas prêt de régresser... Les riches seront toujours plus riches, les pauvres toujours plus pauvres, c'est sur qu'il vaut mieux être riche que pauvre, surtout pour des raisons financières, me disait la caissière payée au SMIC, justement! Bien fait pour elle, ça lui apprendra à poser des questions à la con. Et pourtant, la réponse est simple, la mondialisation ça sert à goûter des vins venus d'ailleurs, et des très bon de préférence! C'est bien pour ça que les soiffards ont organisé, ce vendredi, un match revanche France – Australie³. Je présente aux

³Match qui n'a pas eu lieu lors de la dernière coupe du

visiteurs la première ligne des Soiffards, les piliers Christian, Jean Luc et Thierry, ainsi que les ¾ Didier et Olivier, sans oublier Bibi le scribe. Je fais de même pour les Australo Strasbourgeois, Patrick, Jean Marc, et Alain (pas le notre qui a déclaré forfait avant le coup d'envoi, l'autre, celui qui ressemble à Charlie Watts le batteur des Stones...). Chez nous les coutumes ne se perdent pas. Avez-vous remarqué combien les gens sont empruntés, de nos jours, face au rituel pourtant simplifié qui consiste à présenter ses amis les uns aux autres au début d'une soirée? C'est pourtant simple, exemple: «Monsieur le grand rabbin, permettez-moi de vous présenter monsieur Jean-Marie Le Pen.» Je sais c'est un exemple idiot. J'insiste sur le fait qu'Alain est venu espionner, pour le compte de son futur club, la technique du soiffard, célèbre jusqu'à Pékin et que l'on pourrait résumer par : "Si ça ne se bois pas, si ça ne se mange pas et si ça ne se baise pas, pisses dessus". Un Aka en intro: Ka mate ! Ka mate ! Ka ora ! Ka ora ! Tenei te tangata puhuru huru et Coup d'envoi des hostilités.

monde de rugby pour éviter des affrontements entre les Hooligans vigneron de Tain l'Hermitage et les Hooligans de l'Eden Valley

🍷 Apéritif

1. Bordeaux Smith Haut Lafitte 1999 Pessac Léognan

*La robe est dorée. Le nez est très frais sur l'amande grillée, toasté, citron vert, pamplemousse et fleur blanche avec un côté fruité rappelant la poire. C'est d'une grande pureté aromatique et en même temps complexe. En bouche, ce vin est à la fois gras à l'attaque, a beaucoup d'ampleur et de longueur avec une acidité bien équilibrée lui donnant beaucoup de fraîcheur. **Très Bien***

2. Australie Mollydooker "Goosebumps Sparkling shiraz" 2006

*Si le but de ce vin est de nous étonner et de nous amuser, l'objectif est atteint avec cette syrah effervescente. La couleur est rubis, un capuccino foncé avec une crème de bulles sur le dessus. Des arômes de chocolat mêlés de fraise et des violettes. Cette "Chair de poule" est étonnante de saveur! **Très Bien***

🍷 Mise en bouche

3. Languedoc Saint Chinian Canet-Valette "Cuvée Maghani" 1998

*Robe rubis foncé. Nez d'olives noires et de griottes. Bouche fondue, sur les aromates de Provence (romarin, thym) et sur les épices. Grosse matière. Le vin est encore marqué par ses tannins. **Bien***

4. Languedoc Faugères Léon Barral Cuvée "Valinière" 2003

*A l'ouverture, le nez est vraiment insolite, un nez goudronné avec des arômes viandés. Il lui faut quelques minutes pour s'harmoniser. Les fruits noirs vont prendre le dessus. Le nez devient alors plus agréable tout en restant très particulier avec ce côté sauvage et d'herbes fraîches. En bouche, le vin séduit d'emblée par sa texture soyeuse et sa matière à la fois fine, brute et naturelle. Belle longueur. C'est un vin très particulier qui, surtout à l'ouverture, pourra même rebuter certaines personnes mais très bon si on lui laisse un peu de temps pour s'installer. **Très Bien***

Pour les hymnes de mise en action, un Schmittou Bordelais, bien gras, une chaire de poule Australienne étonnante de fraîcheur et d'originalité. Une OVNI soit qui mal y pense... Un truc impossible à faire en France sans faire sauter les dogmes et les canons de la viticulture. Dousse Fransseuh, chaire péhi de mon enfance... On se fait la bouche avec deux beaux Languedoc. Une Cuvée Maghani chaleureuse et une Valinière de Didier Barral, renard malade à l'ouverture, mais qui gagnera progressivement en complexité dans le verre. Sur ces entrechats, on passe à la première mêlée, non sans avoir donné notre premier conseil à Alain : Conseil number one (le soiffard est polyglotte⁴ et polygame⁵) : **Evitez le vinosnobisme**

⁴ Surtout Thierry

Comme la plupart des maladies mentales en vente dans les catalogues des psycho-psychiatres, le vinosnobisme se caractérise essentiellement par la dégénérescence dramatique de la personnalité et perte progressive du libre-arbitre. Privé du moindre sens critique, le vinosnob en est réduit à se ventouser l'ego Parkerien et à se cloquer le goût sur celui d'une poignée de personnages quelconques, morts ou vifs, dont d'autres vinosnobs leur font croire qu'ils sont à la mode. Autant le strabisme est divergent chez Sartre, autant le vinosnobisme est convergent chez l'amateur de vins.

⁵ *La polygamie consiste à avoir une femme en trop. La monogamie aussi d'ailleurs!*

🎯 Serie 1

5. Rhône Hermitage Delas "Les Bessards" 1990

La robe est légèrement tuilée. Le nez est superbe de complexité, séducteur, figes et fruits secs. La bouche est ample, suave... La finale est longue et agréable pour ce vin qui nous a ravi la bouche. Excellent

6. Australie kay Brothers Amery Vineyards "Block 6 shiraz" 2005

Robe foncée. Nez puissant et complexe de fruits noirs, de cèdre, de tabac, d'épices, de réglisse et de chocolat. La bouche est massive, sur les fruits noirs. Les tannins sont fondus. Belle Finale. Excellent

7. Rhône Cornas Mathieu Barret "Les Billes Noires" 2005

Robe noire, véritable « sang de bœuf ». Senteurs de fruits noirs confiturés, note lactée, encre et graphite. Bouche énorme et équilibrée. Finale très longue. Une bouteille taillée pour durer. Excellent

8. Australie Greenock Creek "Apricot Block Shiraz" 2003

Robe très foncée. Le nez est très caractéristique des Australiens: crème de cassis, eucalyptus, goudrons, olives noires. La bouche est imposante mais bien équilibrée, très fruitée. La longueur est impressionnante. Excellent

9. Rhône Châteauneuf du Pape La Nerthe "Cuvée des Cadettes" 2001

Robe rubis, nez puissant de cassis, de cuir, de vanille, notes fumées. Bouche ample, concentrée, riche, puissante, épicée. Les tannins sont polis. Belle longueur... Très Bien

10. Australie Two Hands "Ares" 2003

Une couleur pourpre, opaque. Nez flamboyant de mures, de charbon de bois. Tannins solide et voluptueux avec la pureté étonnante, la concentration est énorme mais équilibrée. Très Bien

11. Rhône Châteauneuf du Pape Henri Bonneau "Réserve des Célestins" 2000

Robe un peu évoluée. Nez sur les fruits rouges, le cuir, la truffe et le café. Complexe et expressif. La bouche est ample, fruitée et réglissée. C'est l'harmonie des contraires : il offre à la fois de la puissance et du soyeux, de la force et de l'élégance. Tout est harmonie et plénitude, c'est un vin monumental en bouche. Somptueux, baroque, irrésistible. Génial

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

12. Australie Penfolds Grange 2001

Un vin d'une époustouflant équilibre d'ensemble. Rien de trop, rien qui dépasse, dans un style presque Français. Tabac et fruits noirs, bouche dense, texturé comme un grand bourgogne. Longueur superbe. Génial

Le début de partie est plus passe sautée que gros costauds, avec des Français qui jouent la finesse et l'élégance, le french flair (Delas, la Nerthe et Bonneau) contre des Australiens qui se montent charmeurs et diablement fruités, sans lourdeur, avec dans tout les vins une acidité remarquable qui équilibre même les plus charpentés (Apricot Block, Block 6 et Ares). Pénalité pour hors jeu pour les puissantes "Billes Noires" de Mathieu Barret qui jouent dans le camp des Australiens, ainsi que pour le Penfolds pour avoir copié et campé dans les 22 Frenchies. Mi-temps et match nul, on passe au plus de résistance, un Razorback au marrons et Bolets jaunes accompagnée de patates balsamiques. Après avoir rassuré Alain sur nos connaissances champignonnesques, "tous les champignons sont comestibles, certains une fois seulement", on passe au conseil number two : **La nourriture, c'est le secret de la réussite**. Un mec qui sait bâffrer sait vivre et un homme qui sait vivre enchetibe⁶ les autres, ceux qui sont au Vittel et aux carottes vichy. En France, on n'a que trois spécialités: la littérature, la fesse et la bouffe et quatre névroses,

⁶ Pas vraiment de définition de son auteur (F.Dart), enfiler, emmerder....

sa mère, sa bite, le boeuf bourguignon et le droit d'asile. Thierry doit nous quitter et aller travailler malgré les tentatives de corruption de Christian qui veut lui faire un mot d'excuse. Il préférerait aller vendre des passe-montagnes à des sénégalais pour ne pas louper une déguste mais quand on a un poil dans la main et des fourmis dans les jambes, il vaut mieux changer son fusil d'épaule! Le Dierry ne se laissera pas corrompre. D'autant qu'il est malin, il est venu plus tôt pour goûter les petits français avant le coup d'envoi officiel, mais il n'avait pas prévu un chti rhube, du coup on aurait dit un aveugle dans un camp de nudistes, il faisait peine à voir. Pour Alain: Conseil number four : **Évitez les pseudo œnologues à la petite semaine**. Il est facile à reconnaître, c'est archétype du vrai gland, c'est-à-dire qu'il porte toujours une cravate à la con avec un Mickey, un Dingo, un Astérix...ou n'importe quel personnage de BD, il a une chemise manche courte d'une couleur indéfinissable que seul les peintres de coques de bateaux arrivent à reproduire, il a une ceinture en faux croco et des chaussures en faux cuir dont la forme est aussi finie qu'une phrase de Kamaro et il a une discussion vinique aussi stérile qu'un bloc opératoire.

📌 Série 2 - Sanglier à la Syrah, marrons, Bolets jaunes, rates balsamiques

13. Rhône Châteauneuf du Pape Domaine de la Mordorée "Reine des bois" 2003

Robe noire d'une grande intensité. Aussi puissant que fin, le nez est grillé, sur la vanille, le kirch, le poivre. La bouche est énorme, sphérique, épaisse, encore bien boisée. Très grand aujourd'hui, immense demain! Excellent ++

14. Australie Glaetzer "Amon Ra" 2003

Une tuerie, le killer de la boucherie de la mort! Des notes de tout, acacia, graphite, mûre, framboise, cassis, pain grillé. La concentration est extraordinaire, l'équilibre fruit, minéralité, fraîcheur est incroyable, une pureté énorme, une grande personnalité et une longueur magique (plus de 60 secondes). On frise la perfection ! Génial

15. Rhône Châteauneuf du Pape Roger Sabon "Les secrets de Sabon" 2003

Robe superbe grenat foncé. Le nez est à la fois fin et puissant, balsamique, d'une grande netteté, fruits noirs, café grillé et viandox. La bouche est ronde avec des arômes de fruits des bois et de poivre blanc. L'équilibre est superbe grâce aux tannins élégants. Un vin bien typé Chateauneuf, C'est un Grand! Excellent ++

16. Australie Mollydooker "Carnival of love" 2005

Couleur pourpre. Des notes de mûre sauvage, de cassis, de bois et de fumée. La matière est d'une grande finesse, belle harmonie et bel équilibre pour un vin riche et fruité. Un presque Châteauneuf. **Excellent**

17. Rhône Côte-Rotie Marcel Guigal "La Mouline" 1999

Un premier nez immense (surtout à l'ouverture) ou exhale de la mure, de l'olive noire et du cassis. Vient ensuite des arômes de chocolat, de réglisse, de romarin, d'épice orientale, un vrai souk! La médina de Marrakech. Une pointe de fraîcheur (menthol) en bouche avec des tanins présents, sans aspérité, on boit du petit lait, du velours, de la soie. La bouche est élégante, classieuse, avec une superbe minéralité... Que dire de plus si ce n'est que nous avons là un Seigneur, l'archétype du vin parfait, dense, complexe, puissant, frais, structuré, élégant, un vin qui ne finit jamais... L'Emotion. **Génial+**

18. Australie Rusden "Black Guts" 2001

Couleur noire, bouquet intense de fumée, d'épices et de mûre. Dense, solide et voluptueux, avec une précision fabuleuse, belle acidité, concentration magnifique. Longueur superbe. **Excellent**

19. Rhône Hermitage Domaine des Remizières "Cuvée Essentiel" 2003

Robe noires aux reflets violets. Les nez est immense, chocolaté, fruit noir, épices et réglisse. La matière est spectaculaire. En bouche, le vin est huileux, très gras. L'attaque est énorme mais sans aucune agressivité, les tannins sont soyeux et fondus, peu d'acidité. Puissante et intensité, grosse concentration La grande classe. **Excellent**

20. Wild Duck Creek Estate "Duck Muck" 2002

Robe rubis foncée. La matière est énorme, généreuse. Le nez est sur la baie noire, groseille, mûre, cerise et tapenade avec des notes de cacao. Il y a des notes de poivre noirs et de menthe. En Bouche, le fruit domine, les tanins sont lisses. Un monstre d'équilibre et de concentration. **Génial**

La deuxième période sera celle de l'affrontement des packs. 782 kilo Bob l'éponge pour les visiteurs contre 767 pour les Frenchies. Du très très lourd, même pour ceux qui ne partagent pas les goûts du célèbre gourou Américain, autant admiré que détesté et décoré du titre de Chevalier de l'Ordre de la Légion d'honneur par l'ex président français Jacques Chirac, ce qui tend à prouver indiscutablement que les breloques sont comme les hémorroïdes: n'importe quel cul peut en avoir une pendue. Revenons à nos mammouths, c'est le plus carré d'entre nous qui en parle le mieux, Christian est issu du croisement d'un truck américain et d'une armoire normande, il est donc très qualifié pour parler des monstres qui ont explosés nos délicats palais. "Le spirituel, quand t'as les gencives enflées à la Syrah, il perd sa force". Disons que la métaphore de ce qui reste de nous après une telle série de bourre pifs est égal à ce qui resterait d'un hamster piétiné par 15 All Black que la pauvre bête aurait traité de petites fiotes... Des immenses vins, des vins sur vitaminés (entre 14° et 18°), sur extraits, sur fruités (qui s'en plaindraient) sur boisés, mais du bois noble, plaisant, jouissif, du bois dont on fait les pipes, du sur velouté, du sur sucré, du sur acide, du sur plaisir, du sur tout, c'est sur, j'en

suis sur! Et je ne parle pas que des Australiens, là encore, match nul, ces Français n'ont rien à envier sur ce point aux Australiens. A l'image de l'explosif Hermitage des Remizières ou de la "reine des bois" de la Mordorée, ils savent faire étalage de puissance, d'explosivité fruitée et rivaliser avec les boyaux Noirs de Rusden ou le Carnaval d'amour de Mollydooker. Chaque couple de verre s'est complété à merveille, une harmonie d'arômes et de saveurs, des mariages parfaits comme pour le coté balsamique du duo "Secret de Sabon" et "Carnival of Love". Impressionnant! Et que dire du Fumier de Canard (Duck Muck), monstrueux d'équilibre et de concentration, de l'Amon RA 2003 stratosphérique, 2005 est fantastique, 2006 s'annonce grandiose, mais 2003 est bouleversant. Houaaaaa! Ya tout, le fruit, la complexité, la pointe acide qui va bien et la longueur qui décoiffe, une putain de grande bouteille! Et si tu crois avoir tout bu, tu te trompes, "la Mouline 99" nous a mouliné les neurones, malaxé les papilles. Il y a des vins qu'on ne voudrait jamais avoir bu. Ne me demandez pas pourquoi, mais c'est comme ça, ça devait être dans notre karma. Va falloir fouiller le cosmos et ses alentours pour trouver quelque chose d'aussi grand, d'aussi parfait, d'aussi exceptionnel.

L'archétype du vin parfait, quasiment indescriptible, le plaisir à l'état pur, une bouteille taillé pour l'éternité, une bouteille qui servira de référence pour toutes celles qui suivront. C'est simple, elle devrait être à Sèvre, un Maître étalon! Magique., on en reste sans voix, hébété, ce qui pour un soiffard est un état quasi normal. Jean Luc sortira du coma le premier pour distiller le conseil number five : *Tais toi et écoute* et si tu ne dis pas ce que tu penses au moment où tu le penses, tu ne penseras plus ce que tu dis au moment où tu le diras. Crois le sur parole l'ami Jean Luc, depuis sa

sortie tonitruante des gogues de Christian, lors d'une soirée mémorable rue du Serpent, il attend tranquillement la remise à zéro des compteurs en 2008 pour se venger. On en profite pour faire les totaux, 1549 points Bob l'éponge sur 1600 possible, tout ça en 16 bouteilles, soit 96,8 de moyenne, Olivier en est tout décoiffé, et pas mal au cheveux. 16 superbes bouteilles, une série d'anthologie, va falloir se calmer, on ne va plus savoir quoi boire, même si ne pas pouvoir revenir en arrière est une forme de progression pour le soiffard moyen.

🍷 Dessert

21. Hongrie Tokaji Szamorodni "Saraz" 2000

*Ce vin que je pensais être un liquoreux est en fait un vin sec, type vin de voile du jura ou xeres. Le nez embaume le coing, la noix, certains arômes de pomme avec un rancio oxydatif. La bouche est vive, originale, la longueur est moyenne. **Bien***

22. Autriche Andert Josef Trokenbeerauslese Muscat Ottonel 1999

*Nez légèrement rôti, développant des senteurs de coing, d'abricot sec, d'oranges amères. La bouche est amère et manque d'acidité. **Bien***

23. Loire Patrick Baudouin Maria Jubj

Malheureusement bouchonnée

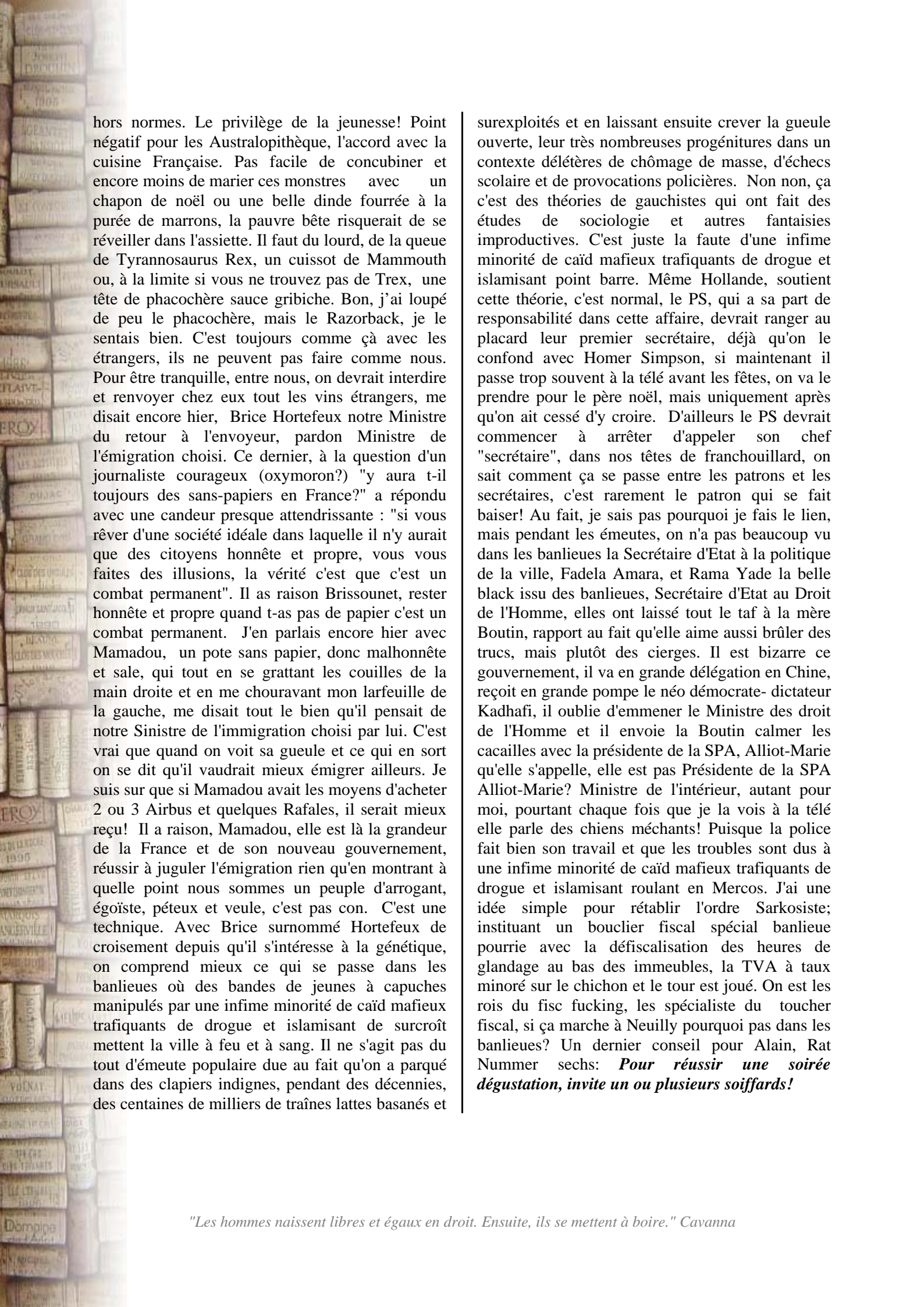
24. Alsace Domaine Zind Humbrecht "Clos Jbsal" SNG 1999

*Le seul SNG du domaine Zind- Humbrecht en 1999. Au nez comme en bouche, l'harmonie domine. Les arômes de fruits exotiques et de coings sont superbes. La bouche est toute en finesse, l'acidité est très présente. Belle bouteille. **Excellent***

Epilogue: Idée n°3 : si tu veux te faire un avis, commence par les goûter. Une évidence te sautera à la face comme la petite vérole sur le bas clergé. Quant on est sur le toit, il est difficile d'aller plus haut sans se retrouver, un peu plus bas, la tête dans le fût⁷. A ce niveau d'excellence, il est difficile de choisir entre le génial et le sublime. S'il fallait, en un mot, résumer l'essence du vin australien, les mots "puissance", "plaisir" et "saveur" s'imposeraient indiscutablement à l'esprit. Certes, les vins australiens ne sont pas tous à ce niveau d'excellence, pas tous des modèles d'élégance, mais ils ont le goût du fruit, direct et sans détour, ils sont chaleureux avec une puissance un rien monstrueuse et juvénile. On sent derrière chacun d'eux et derrière ces vigneron amoureux de leurs vieilles vignes centenaires, une volonté de tendre vers une

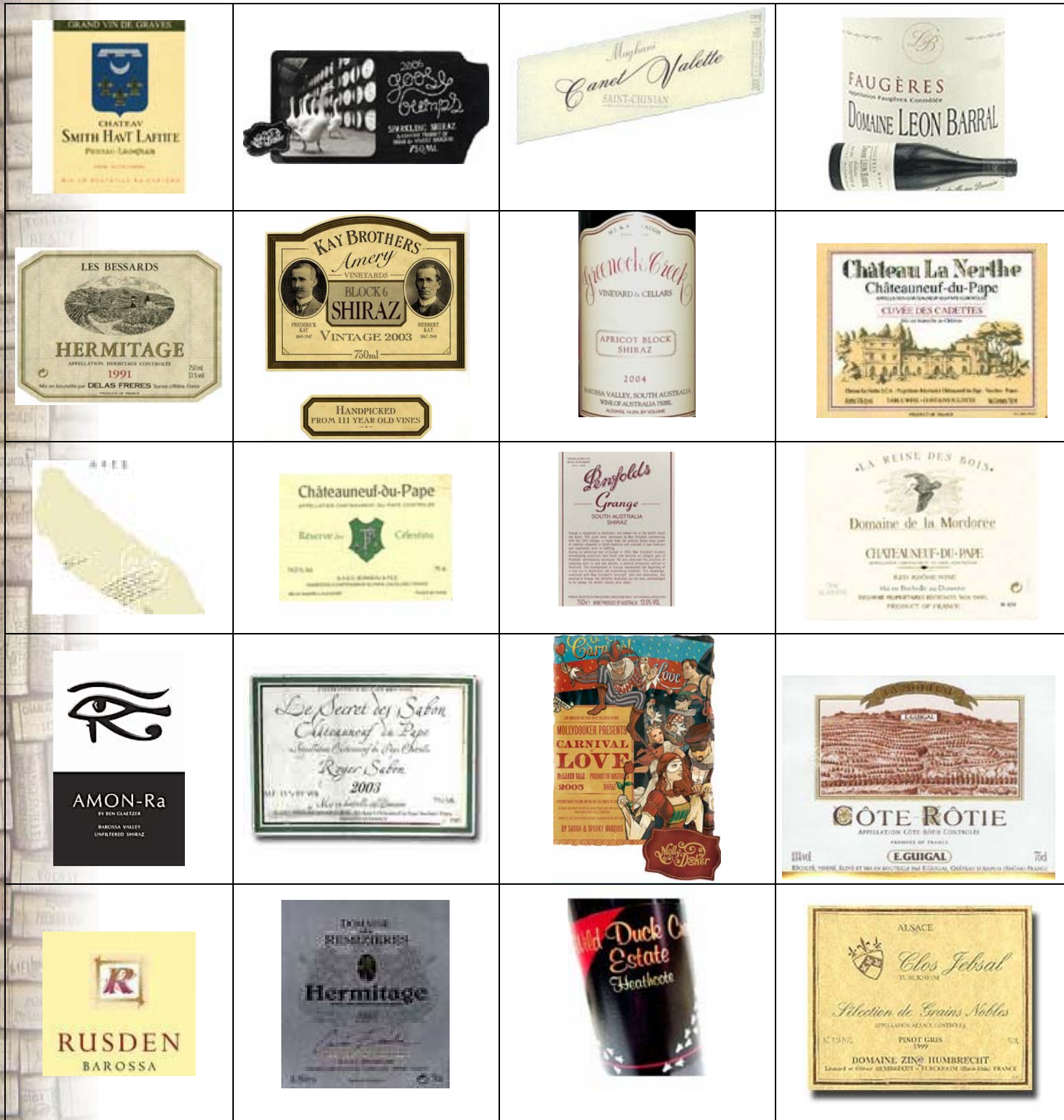
concentration et une qualité exceptionnelle. Les australiens présentent une certaine exubérance (légère sucrosité, alcool, notes boisées) sans déséquilibre rédhibitoire. Ils restent des vins de plaisir, gourmands et complexes. Plutôt des vins de fin de repas. Des exercices de styles. Comme si ces vigneron cherchaient les limites de leur art. Les vins français sont moins fruités, plus minéral, peut être plus des vins de table (au sens premier du terme). Plus apte à vieillir, encore que pour les Australiens, les preuves restent à faire et seront probablement faites. Si elle est parfaitement vinifiée, la Syrah Australienne n'a aucune raison de vieillir moins bien en Australie qu'en France. On sent dans les vins Français, la maîtrise du terroir, l'expérience de plusieurs générations de vigneron passionnés. Le privilège de l'âge! Les Australiens osent, des bulles dans la Syrah, des extractions maximales, des assemblages improbables, des étiquettes et de noms incroyables, des voyages

⁷ *Dicton de soiffard*



hors normes. Le privilège de la jeunesse! Point négatif pour les Australopithèque, l'accord avec la cuisine Française. Pas facile de concubiner et encore moins de marier ces monstres avec un chapon de Noël ou une belle dinde fourrée à la purée de marrons, la pauvre bête risquerait de se réveiller dans l'assiette. Il faut du lourd, de la queue de Tyrannosaurus Rex, un cuissot de Mammouth ou, à la limite si vous ne trouvez pas de Trex, une tête de phacochère sauce gribiche. Bon, j'ai loupé de peu le phacochère, mais le Razorback, je le sentais bien. C'est toujours comme ça avec les étrangers, ils ne peuvent pas faire comme nous. Pour être tranquille, entre nous, on devrait interdire et renvoyer chez eux tout les vins étrangers, me disait encore hier, Brice Hortefeux notre Ministre du retour à l'envoyeur, pardon Ministre de l'émigration choisi. Ce dernier, à la question d'un journaliste courageux (oxymoron?) "y aura t-il toujours des sans-papiers en France?" a répondu avec une candeur presque attendrissante : "si vous rêver d'une société idéale dans laquelle il n'y aurait que des citoyens honnête et propre, vous vous faites des illusions, la vérité c'est que c'est un combat permanent". Il a raison Brissounet, rester honnête et propre quand t-as pas de papier c'est un combat permanent. J'en parlais encore hier avec Mamadou, un pote sans papier, donc malhonnête et sale, qui tout en se grattant les couilles de la main droite et en me chouravant mon larfeuille de la gauche, me disait tout le bien qu'il pensait de notre Sinistre de l'immigration choisi par lui. C'est vrai que quand on voit sa gueule et ce qui en sort on se dit qu'il vaudrait mieux émigrer ailleurs. Je suis sûr que si Mamadou avait les moyens d'acheter 2 ou 3 Airbus et quelques Rafales, il serait mieux reçu! Il a raison, Mamadou, elle est là la grandeur de la France et de son nouveau gouvernement, réussir à juguler l'émigration rien qu'en montrant à quelle point nous sommes un peuple d'arrogant, égoïste, péteux et veule, c'est pas con. C'est une technique. Avec Brice surnommé Hortefeux de croisement depuis qu'il s'intéresse à la génétique, on comprend mieux ce qui se passe dans les banlieues où des bandes de jeunes à capuches manipulés par une infime minorité de caïd mafieux trafiquants de drogue et islamisant de surcroît mettent la ville à feu et à sang. Il ne s'agit pas du tout d'émeute populaire due au fait qu'on a parké dans des clapiers indignes, pendant des décennies, des centaines de milliers de traînes lattes basanés et

surexploités et en laissant ensuite crever la gueule ouverte, leur très nombreuses progénitures dans un contexte délétères de chômage de masse, d'échecs scolaire et de provocations policières. Non non, ça c'est des théories de gauchistes qui ont fait des études de sociologie et autres fantaisies improductives. C'est juste la faute d'une infime minorité de caïd mafieux trafiquants de drogue et islamisant point barre. Même Hollande, soutient cette théorie, c'est normal, le PS, qui a sa part de responsabilité dans cette affaire, devrait ranger au placard leur premier secrétaire, déjà qu'on le confond avec Homer Simpson, si maintenant il passe trop souvent à la télé avant les fêtes, on va le prendre pour le père Noël, mais uniquement après qu'on ait cessé d'y croire. D'ailleurs le PS devrait commencer à arrêter d'appeler son chef "secrétaire", dans nos têtes de franchouillard, on sait comment ça se passe entre les patrons et les secrétaires, c'est rarement le patron qui se fait baiser! Au fait, je sais pas pourquoi je fais le lien, mais pendant les émeutes, on n'a pas beaucoup vu dans les banlieues la Secrétaire d'Etat à la politique de la ville, Fadela Amara, et Rama Yade la belle black issue des banlieues, Secrétaire d'Etat au Droit de l'Homme, elles ont laissé tout le taf à la mère Boutin, rapport au fait qu'elle aime aussi brûler des trucs, mais plutôt des cierges. Il est bizarre ce gouvernement, il va en grande délégation en Chine, reçoit en grande pompe le néo démocrate- dictateur Kadhafi, il oublie d'emmener le Ministre des droit de l'Homme et il envoie la Boutin calmer les cacailles avec la présidente de la SPA, Alliot-Marie qu'elle s'appelle, elle est pas Présidente de la SPA Alliot-Marie? Ministre de l'intérieur, autant pour moi, pourtant chaque fois que je la vois à la télé elle parle des chiens méchants! Puisque la police fait bien son travail et que les troubles sont dus à une infime minorité de caïd mafieux trafiquants de drogue et islamisant roulant en Mercos. J'ai une idée simple pour rétablir l'ordre Sarkosiste; instituant un bouclier fiscal spécial banlieue pourrie avec la défiscalisation des heures de glandage au bas des immeubles, la TVA à taux minoré sur le chichon et le tour est joué. On est les rois du fisc fucking, les spécialistes du toucher fiscal, si ça marche à Neuilly pourquoi pas dans les banlieues? Un dernier conseil pour Alain, Rat Nummer sechs: **Pour réussir une soirée dégustation, invite un ou plusieurs soiffards!**



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

LES GROS CONS!



Joyeux Noël



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