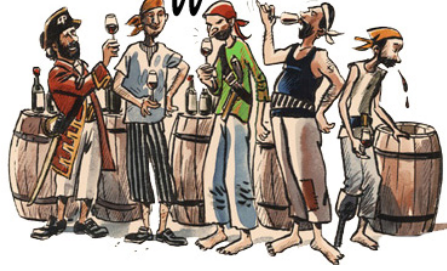


Les Soiffards



Les soiffards 25 janvier 2008 – Rue du Haut Barr

Les deux oreilles et la queue, tire-m'en deux, c'est pour offrir.

1. Côtes-du-rhône St Joseph 2003 Domaine Guigal
2. Alsace Pinot gris "cuvée Baron de Hoen" 2000 cave de Beblenheim
3. Allemagne Uhlen 2001 Heymann Lowenstein
4. Bordeaux Pessac Léognan Latour Martillac 2001
5. Côtes-du-rhône Chateauneuf du Pape 2005 Château Mont Redon
6. Sud Ouest Côtes de Gascogne Côté Tariquet 2002 Domaine du Tariquet
7. Bourgogne Meursault Perrières 2001 Matrot
8. Bourgogne Clos Reyssié 1999 Domaine Valette
9. Côtes-du-rhône Chateauneuf du Pape 2003 Château de Beaucastel
10. Loire Chinon cuvée Pain 2004 Charles Pain
11. Bourgogne Haute Côte de Nuits 1995 Philippe Germain
12. Bourgogne Pommard les Rugiens 1998 Roy Jacquelin
13. Bourgogne Chambolle Musigny 1990 Hervé Sigaut
14. Bordeaux Margaux Bel Air marquis d'Aligre 1985
15. Bordeaux St Julien Gruaud Larose 2003
16. Bordeaux St Julien Gruaud Larose 1993
17. Sud Ouest Montus 1995 Domaine Brunont
18. Languedoc Pic St Loup les grenadières 2001 Mas Bruguières
19. Côtes-du-rhône Château de Fonsalette 1998
20. Espagne Rioja Morico 1999 Vino Ljalba
21. Espagne Ribeira del Duero Crianza 2002 Pago de Los Capellanes
22. Espagne Alion 2001 Véga Sicilia
23. Jura Cave de la reine Jeanne 1998 Domaine Tissot
24. Alsace Pinot Gris SNG 1990 Hugel & Fils

Longtemps, je me suis couché de bonne heure... Bon je sais que ce n'est pas vrai, je me couche toujours très tard, surtout les vendredis de soiffards, mais j'ai toujours voulu faire ma Madeleine de Proust. Samedi matin, mon oeil gauche se décolla dans un "blop" batracien vers 9h00, soit une bonne heure après le droit. Un fait médical assurément remarquable, on en conviendra mais super flippant pour celui qui le vit. Les soiffards sont de retour en 2008, qu'on se le dise. En premier lieu, je tiens à souhaiter à tous les soiffards, une bonne année, pleine de bons coups à boire (et pas seulement à boire) et tout et tout, et que les puces d'un millier de chiens galleux infestent les valseuses de celui qui vous gâchera une seule seconde de votre année 2008 et que les bras de cet abruti deviennent trop courts

pour qu'il ne puisse jamais se les gratter. Voila qui est dit. L'année 2008 sera une année de communication, à l'image de notre bon Président Nicolas Napoléon pommier, nous allons communiquer. Lui c'est surtout niquer des connes qu'il pratique, en plus de quelques Français. Nous, on va communiquer grâce aux TIC (Technologies de l'information et de la communication) et à nos TOC (Troubles obsessionnels caudaliques), une newsletter et un site Internet en ligne. On va être célèbre jusqu'au Boukistan, d'ailleurs on est déjà célèbre au Boukistan, on a déjà été contacté par le Président des Soiffards Boukistanais pour organiser une rencontre, je vous livre son mail: "*Je soiffards aussi, je suis aimer le vin et je ai une cent bouteilles dans cave à moi. Je nomme moi*"

Tadbel Boull mais amis appelle moi Borat, je pas savoir pourquoi. Je aime vins français mais pas facile trouver chez ici nous. Je aime Beaujolais beaucoup. Ici amis moi faire fête grand avec beaujolais nouvelle. Je faire vin ici un peu avec grand papa de raisin blanc mais pas bon. Je faire vin blanche comme Alzace mais sucre pas assez. Je aime lire site à vous mais comprendre pas mots bien difficiles. Je bien aimer images et grossiers mots qui faire beaucoup rire cochons et enfants moi. Je vouloir venir boire maison à vous. Je pris grand vin boukistanais avec moi: Chato Palmeraie Tassalli Mattouf pour goûter vous avec. Beaucoup salutations – Borat".

C'est pas beau Internet? Le monde est à nous, on va bientôt pouvoir télécharger du vin Boulistanais en ligne via la mule, mais attention, la mule, c'est mal. A chaque fois que tu télécharges avec la mule pour écouter gratos le dernier Jauni (souvent, donc), Dieu tue un chaton mignon, sache-le. Et si tu continues à cliquer dans tous les sens en dépit du bon sens justement, Jauni n'aura même plus les moyens de se payer une gaufre à la coke à Gstaadt Moi, perso, vu tout c'que je file à Canal, manquerait plus que les condés numériques viennent me saisir ma lifebox. Déjà, ils y laisseraient les paluches, vu que, avec ce qu'elle charge, la boîte susnommée approche la température de la lave en fusion après dix heures de fonctionnement non stop. Pi hein, je raque assez comme ça, limite je devrais avoir droit à un mini concert privé de Manu Tchao au lieu qu'il me snobe du haut de son mètre douze. Bref. Juste une anecdote pour t'avertir, toi l'ingénu, des dangers du téléchargement. Disons que t'es un gentil papounet de famille Alsacien CSP+, c'est à dire que tu peux, avec ton salaire annuel deux fois supérieur au PIB de l'Angola, espérer acheter sur 35 ans une chtite maison coquette si tu arrêtes le parmesan dans les nouilles et la troisième épaisseur dans le papier toilette. Ta fille de quatre ans passe son week-end au milieu du salon qui sert aussi de salle à manger, de salle de jeu, de bureau et de chambre d'ami. Afin de la distraire à peu de frais, t'as téléchargé l'intégrale des aventures de Bouba l'ourson, vu que mamounette a refusé, usant de vagues arguments humanitaires, l'autre activité proposée : apprendre la couture de ballons de foot à poussinette qu'il faudra bien pourtant, un jour ou l'autre et le plus tôt sera le mieux, sensibiliser à la mondialisation galopante et à son corollaire souriant, il faut coudre plus pour manger plus. Voici donc poussinette hypnotisée par les tribulations

édifiantes d'un jeune ourson qui voit quand même sa mère se faire massacrer dès le premier épisode par un chasseur ivre mort, papounet vaquant à ses occupations ménagères tandis que mamounette est sortie acheter de la Maïzena et des bottes à 300 quand bien même papounet n'a inscrit que "Maïzena" sur la liste des courses. Tout à coup, poussinette, interloquée au beau milieu de l'épisode 7, tente d'attirer l'attention de papounet d'un soudain "'a pu Bouba et Frisquette?" Papounet met quelques secondes à relever l'interjection, puis lance un coup d'oeil distrait à l'écran, et écarquille soudain les mirettes jusqu'aux oreilles : effectivement, "a pu Bouba et Frisquette". A plutôt John Bobitt et Clara Morgane, jaillissant inopinément au milieu du divx perfidement encodé, dans un extrait athlétiquement impressionnant mais éducativement prématuré de "Ferme les yeux, goûte mon 17 pouce". Dans un état de panique avancé, papounet bondit sur le canapé pour essayer de bander les yeux de sa progéniture de la main gauche tandis que la droite tâtonne fébrilement dans la caisse à télécommandes pour trouver celle qui arrêtera ce spectacle ô combien inconvenant. Mais c'est juste avant qu'il y parvienne que mamounette revient des courses et entre dans le salon, effarée par le spectacle de son mari tripotant la tête de sa fille devant une scène de levrette claquée en 16/9. Bilan de l'opération : une heure d'explications fastidieuses avec poussinette pendant que mamounette, sûre de la bonne foi de son époux mais enfin toutes les occasions sont bonnes à prendre, est repartie s'acheter le sac à 400 qui va si bien avec les bottes à 300. Au-delà de la mise en garde amicale contre les dangers du téléchargement sauvage, cette péripétie cache également un coup de gueule personnel : QUI est le salaupiot qui a casé dix minutes de "Belle et Sébastien" dans le divx "Clara Morgane et le pudding au GHB" que je m'étais réservé pour me consoler d'une éventuelle victoire de Sarkozy ? Si deux hommes ont toujours la même opinion, l'un d'eux est de trop, dit le singe savant. Pour ne pas devoir virer un ou deux soiffards, j'ai on a décidé d'organiser une soirée sur le thème du plaisir, déplaisir du vin. Techniquement, on aurait pu appelé cette soirée : Esthétique et épistémologie du monde du vin dans l'abstraction d'un Chaos Structuré. Traduit par: tu aime ou tu aime pas mon pinard. Dans les grandes lignes, on amène du vin, on se fiche de savoir d'où il vient, qui l'a vinifié et s'il sent la framboise ou les pieds paquets, la seule chose importante est de savoir si on aime ou pas et

pourquoi les gratounettes spontex n'ont pas d'oreilles? On va tenter de trouver une manière "démocratique" de parler du vin, loin des tirades hermétiques et élitistes des pseudos experts du vin. Nos experts Soiffards à nous seront : Dominique, Olivier, Thierry, Didier, Alain, Christian et Bibi. Pascal et John prendront le train

en marche et rejoindront le groupe plus tard. Un groupe de loups, c'est une horde. Un groupe de vaches, c'est un troupeau. Un groupe d'hommes, c'est souvent une bande de cons, sauf si ils se réunissent pour boire du vin. Dans ce cas là, c'est une bande de soiffards!

🍷 Apéritif

1. Côtes-du-rhône St Joseph 2003 Domaine Guigal

*Le nez évoque le chèvrefeuille et le tilleul. La bouche est grasse, légèrement vanillée, concentrée mais sans grande finesse. Le vin est mou sans relief. La finale est moyenne. **Bien – pas de plaisir du tout***

2. Alsace Pinot gris "cuvée Baron de Hoen" 2000 cave de Beblenheim

*Le nez est encore marqué par des notes bizarres de fermentation (levure, asperge...), mais aussi par des notes de pierre à fusil. La bouche est mollassonne, un peu fumée, avec un léger moelleux. Un pinot gris pas sorti de sa léthargie. **Bof - pas de plaisir du tout***

3. Allemagne Uhlen 2001 Heymann Lowenstein

*Très joli nez minéral, avec des notes de fruits exotiques, de citron, de citron vert. En bouche, le gras, est important mais, s'efface ensuite pour laisser place à une longue finale minérale, sans aucune lourdeur. **Très Bien - Plaisant***

4. Bordeaux Pessac Léognan Latour Martillac 2001

*Robe pâle. Nez intense avec des notes de pamplemousse et de fruits blancs. Attaque vive et fraîche, confirmée par une bouche pleine de fraîcheur et une finale prometteuse. **Très Bien – Beaucoup de plaisir***

5. Côtes-du-rhône Chateauneuf du Pape 2005 Château Mont Redon

*Couleur jaune avec des reflets verts. Un nez expressif dégageant des arômes de fruits frais. En bouche l'équilibre entre l'ampleur du vin, son acidité et le gras doit encore de faire mais assurent un avenir à se vin. **Bien+ Plaisant***

6. Sud Ouest Côtes de Gascogne Côté Tariquet 2002 Domaine du Tariquet

*Nez sur le pamplemousse, les fruits jaunes et les fruits exotiques, la bouche est soyeuse, de longueur moyenne, léger sucre résiduel. Un parfait "vin de soif" à boire très frais comme rafraîchissement. Un vin moderne, technologique, semble un peu artificiel, idéal en apéritif. Du plaisir immédiat pour un prix très abordable. **Bien - Plaisant***

7. Bourgogne Meursault Perrières 2001 Matrot

*Robe claire. Le nez est Intense, minéral, une belle pierre à fusil. Un joli boisé fin et intégré sur une trame souple, fluide, aux notes de fruits blancs et d'agrumes. Belle longueur finale et grande distinction. **Excellent - Beaucoup de plaisir***

8. Bourgogne Clos Reyssié 1999 Domaine Valette

*Robe dorée, légèrement évoluée. Au nez, on perçoit de la cire, du miel, des agrumes. En bouche, c'est gras, assez tendu, la finale est plutôt jolie et longue, avec une certaine acidité et une légère oxydation. Un vin qui semble sur le déclin, bon à l'heure actuelle, mais qui n'as pas un grand avenir. **Bien+ Beaucoup de plaisir***

9. Côtes-du-rhône Chateauneuf du Pape 2003 Château de Beaucastel

*Nez sur des arômes d'agrumes, de pêche blanche et de fleur d'acacia. Bouche grasse, précise et ample, aux saveurs de miel, de fruits blancs et de pain grillé. Ce vin somptueux est frais, tendre et charnu. Finale longue et vive, développant une légère amertume agréable. **Excellent - Beaucoup de plaisir***

🍷 Tartare de Sardine et Avocat

"C'est une merveille de précision, de minéralité, avec un parfum superbe. C'est un vin ahurissant à un prix très abordable." Ca c'est la pub, pour attirer les gogos. Pour avoir l'honneur d'acheter les grandes cuvées de Côte-Rotie LaLaLa, il faut aussi acheter le tout venant de la Maison Guigal, c'est la politique maison. Discutable sur le principe, surtout que ses vins se révèlent assez moyen avec le temps. Ce St Joseph n'échappe pas à la règle, il cumule toutes les tares, Guigal, ST Joseph et 2003. Christian ne le trouve pas si mal fait, je le trouve lourdingue, sans charme. Le suivant représente ce que Pascal n'aime plus, un Pinot Gris Alsacien, étrange, avec beaucoup d'amertume, pas très avenant, on passe rapidement pour un Riesling Allemand, un beau vin de Moselle, frais, sympathique, tous en finesse, qui introduit parfaitement le suivant, un Pessac typé Pessac. A maturité, frais, fruité, tendu, légère sucrosité au nez, bergamote. Une belle bouteille qui ravit Alain. Dommage que se soit la dernière de la série. On continue cette série au pas de charge, rapide comme les glaires disait le catarrheux, Thierry devant aller travailler à 22h00, il ne faut pas mollir, la psychologie du soiffard est assez frustrée, défourailler vite et le premier. C'est un peu sommaire, mais ça peut être efficace. Un Châteauneuf blanc un peu jeune mais au potentiel intéressant et un Côtes de Gascogne du Domaine de Tariquet, un brin racoleur. Il est de bon ton de critiquer ce domaine car il produit des vins dits "technologiques" qui se comptent en millions de bouteilles, cela dit ils font quand même de bons produits à prix très corrects. Ce Tariquet est au vin ce que le Saint Agur est au fromage! On passe à la

Bourgogne. Perso, je tuerais pour un grand Bourgogne blanc et un Homard grillé. On a rien fait de mieux depuis l'invention du tripong, le ping pong qui se joue à trois. Le Meursault Perrière est d'une tension incroyable, jeunesse, minéralité et finesse, superbe. Le Clos Reyssié du Domaine Valette est plus évolué, plus gras. Un Bourgogne dans la force de l'âge, un beau Macon comme les aime Thierry, qui ne m'en veut même pas d'avoir échangé son Chassagne par ce Macon. On termine cette revue d'effectif par un autre Châteauneuf blanc, mais quel Châteauneuf. Une merveille de vin, un 2003, "qui a dit que les 2003 manquaient tous d'acidité"! La production de vins blancs au Château de Beaucastel est limitée, puisque seuls 7 hectares y sont consacrés. Le cépage roi est la Roussane, qui représente 80% de ce vin. Un petit bijou qui nous a mis sur les genoux, caillou, hibou, joujou, pou... Un vin qui plus est, c'est parfaitement marié avec le tartare de sardines bien défendu par l'avocat qui a laissé tombé le maquereau pour l'occasion. On termine la sardine en faisant le bilan de cette première série de travail. Première constatation : L'homme n'est pas fait pour travailler, la preuve c'est que cela le fatigue, c'est pas nouveau, en Egypte déjà, la forme même des pyramides d'Egypte montre que déjà les ouvriers avaient tendance à en faire de moins en moins. Deuxième constatation : ça va beaucoup mieux si c'est bien arrosé, quasi unanimité pour le Beaucastel, derrière, le Meursault, et sa "bouche de Matrot", le Pessac et le Clos Reyssié se partagent les honneurs. La preuve aussi que les soiffards ont des goûts simples, ils se satisfont aisément du meilleur.

10. Loire Chinon cuvée Pain 2004 Charles Pain

Un vin simple, linéaire, très direct sur le fruit. Nez poivron, végétal. La matière est svelte, franche, digeste pour les plus optimistes, manque d'assise, maigre, "végétabilité" pour les autres. Bof - pas de plaisir

11. Bourgogne Haute Côte de Nuits 1995 Philippe Germain

Robe rubis clair. Nez végétal (fougère, herbe sèche). Vin qui fait de son mieux pour défendre son style mais pêche par manque de fruits et de complexité, qui trouve ses limites dans une maturité inaboutie, une acidité sensible, des tanins en relief. Bof - pas de plaisir

12. Bourgogne Pommard les Rugiens 1998 Roy Jacquelin

Robe rubis clair. Nez végétal (fougère, herbe sèche). Vin qui fait de son mieux pour défendre son style mais pêche par manque de fruits et de complexité, qui trouve ses limites dans une maturité inaboutie, une acidité sensible, des tanins en relief. Re Bof - pas très plaisant

13. Bourgogne Chambolle Musigny 1990 Hervé Sigaut

Robe rubis clair. Nez végétal (fougère, herbe sèche). Vin qui fait de son mieux pour défendre son style mais pêche par manque de fruits et de complexité, qui trouve ses limites dans une maturité inaboutie, une acidité sensible, des tanins en relief. Re Re Bof - pas très plaisant

14. Bordeaux Margaux Bel Air marquis d'Aligre 1985

*Ce Cru Bourgeois Exceptionnel est un vin atypique et rare, vinifié comme au XIXème siècle. Pas d'élevage sous bois neuf, pas d'extraction poussée, M. Boyer vinifie un Margaux qui privilégie la finesse et le fruit tout en gardant un long potentiel de garde. Très joli nez, développant des arômes de pruneau, cerise et réglisse. La bouche est fine et en dentelle, sans que la matière s'en ressente et avec une bonne longueur. Un margaux loin des canons du genre. **Très Bien – Très plaisant***

15. Bordeaux St Julien Gruaud Larose 2003

*La robe est d'un rouge foncé. Le nez est intense et assez élégant. Les notes épicées peuvent rappeler la Syrah. Des notes de violette sont également présentes. Le vin est suave, plein, tannique et la longueur plus qu'honorable. Pas sur qu'il soit de longue garde mais à la hauteur du millésime atypique qui l'a engendré. **Très Bien - Très plaisant***

16. Bordeaux St Julien Gruaud Larose 1993

*Robe sombre. Nez sur des notes de sous bois, champignons, de cèdre, de cigare. La bouche revient sur ces arômes, ainsi que sur le poivron et les épices douces. Une très belle réussite. D'une longueur et d'un équilibre superbe, ce vin est probablement à son apogée et se montre très plaisant à boire. Il se mariera parfaitement avec une viande, des champignons ou avec un cigare. **Excellent – Beaucoup de plaisir***

17. Sud Ouest Montus 1995 Domaine Brunont

*Très typé, avec des arômes de cuir, d'épices et de chêne, il possède un caractère animal qui lui donne beaucoup de personnalité. La bouche est précise, encore ferme, avec une trame tannique très serrée, légèrement astringente, des saveurs de fruits noirs et ce caractère animal qui poursuit. Sa trame serrée pourrait rappeler certains bordeaux, mais son caractère est nettement plus sauvage. **Très Bien - Très plaisant***

A l'image de la bourse et de la côte de popularité de Sarko 1^{er}, on passe dans le rouge. On débute doucement par le vin que John n'aime plus, et il a raison. Ce Chinon Ligérien n'as rien de bien folichon, assez simple et assez rustique. Les trois suivants sont des clones. 3 bourgognes à l'ancienne, vinifié dur, avec la promesse, la main sur le cœur et la larme à l'oeil, que ces vins vieilliront bien, qu'ils deviendraient grands, etc... Ce qui confirme que si tu es dur de la feuille, tu es souvent aussi mou de la branche Un vin acide, reste acide! Un vin qui manque de fruit, ne le récupère pas en bouteille. Un défaut reste un défaut, même vieux. Sauf exception qui confirme la règle de trois, pour qu'un vin soit très bon dans 10 ou 15 ans, il faut qu'il soit bon aujourd'hui! Problème de vinification pour ces trois bourgognes dur comme une journée sans pinard. J'ai toujours été étonné de constater à quel point les amateurs de vin n'avaient qu'une idée assez vague de la façon dont le vin était fabriqué. Leur ignorance, béante, va de pair avec une sorte de révérence, béate, pour un produit dont, par pudeur, et comme pour le Coca, ils ne veulent pas connaître la recette ! Véritable aubaine pour certains viticulteurs qui, gardant jalousement leurs secrets de fabrication, ne sont pas inquiétés par les questions qui fâchent. A croire que le vin a peur de la transparence. La

plupart des gens pense que le vin se fait tout seul, qu'au raisin autodidacte l'on ajoute seulement un petit peu de soufre à la mise en bouteilles. La réalité est bien évidemment toute autre ; la liste des levures chimiques et autres additifs chimiques incorporés aux moûts est faramineuse et le viticulteur utilise la plupart du temps l'attirail du parfait petit chimiste. En privé, ils en sont d'ailleurs assez fiers. En public, c'est une autre histoire, ils sont tous écologiques, ne leur dites pas qu'ils trafiquent le vin, que l'œnologie est leur nouvelle religion, qu'ils représentent l'activité agricole la plus polluante, que leur effet terroir (parfois inexistant) accentue surtout l'effet de serres, ils pourraient mal le prendre. C'est qu'ils ont leur vin mauvais les bougres. Les Bourguignons ne nous ayant pas vraiment emballés, on passe par Bordeaux pour retrouver un peu de plaisir. Pascal nous a déposé un Marquis l'Aligre 1985 pas du tout dans les standards de Margaux, également vinifié à l'ancienne, mais diablement sympathique. On poursuit l'expérience par deux St Julien, deux Gruaud Laroze, 10 ans d'écart qui font la différence. Le premier est plus typé Rhône que Bordeaux, presque Syrah, le deuxième est superbe de senteurs de sous-bois, de champignons. On termine la série par un Montus 1995, adoucit par les années. Dominique a raison,

nos parents auraient du nous offrir quelques caisses de ses vins pour notre communion plutôt qu'une trousse de toilette à la con ou de la traditionnelle gourmète en argent. Qui a inventé la gourmète? Pour quoi faire? Quel est l'intérêt? Un inventeur fou avait-il décrété qu'il n'y avait pas assez de choses qui pouvaient faire blaireau sur cette bonne vieille terre? Une fois j'ai fait un match de tennis avec un blaireau, médecin, petit, moustachu, poils dans la nuque, Tshirt rigolo «Ah que coucou !», bref jusque là pas de problème ceux là je les connais bien, ils sont classés 30/2 n'ont pas de deuxième balle, détestent les coups droits liftés sur leur revers, montent toujours à la volée même s'ils mesurent 1m52 et disent : «C'est pas possible

ça» à peu près toutes les 37 secondes...Mais c'est pas ça qui me dérangeait, ce que je n'arrivais absolument pas à comprendre c'est l'intérêt qu'il avait à porter une énorme gourmète en argent qui pesait environ 18 kilos... que même MisterT ou Don King n'oseraient pas porter. Tu m'étonnes qu'il avait du mal avec son coup droit : t'as déjà essayé toi de slicer une balle avec une boule de bowling accroché au poignet! Il n'y a pas lieu de tergiverser au sujet du blaireau, la gourmète joue pour beaucoup... Regardez Patrick Sébastien vous lui enlevez le bouc et la gourmète et y vous reste Greta Garbo... D'ailleurs blagounette oblige «vous savez comment on reconnaît un blaireau éthiopien? A la gourmète qu'il porte autour de la taille...»

18. Languedoc Pic St Loup les grenadières 2001 Mas Bruguières

*La robe est grenat évoluée. Le nez est sur des arômes de fruits rouges, de chocolat et de café. La bouche est moins avenante, l'attaque est lourde, la bouche anguleuse avec des tanins marqués. L'équilibre est moyen, comme la finale. **Bien – Peu de plaisir***

19. Côtes-du-rhône Château de Fonsalette 1998

*Dans cette superbe année pour le grenache, l'assemblage avec le Cinsault donne un vin parfumé et velouté, complexe, dans le style du domaine. Ca va de la cerise noire au laurier, en passant par le café et la menthe poivrée... La bouche est délicieuse et élégante, l'archétype du Chateaneuf évolué pour ce Côtes du Rhône village haut de gamme. Une bouteille prête à boire pour profiter des nuances que le vieillissement lui apporte. Délicieux, au point que, pris d'un doute, j'ai vérifié que je n'avais pas ouvert par erreur... Un Rayas 1998. **Excellent – Beaucoup de plaisir***

20. Espagne Rioja Morico 1999 Vino Ljalba

*De beaux arômes d'olive, de vanille et de tabac. Ce Rioja développe de belles saveurs en bouche. Ses tannins sont puissants mais fondus. Le boisé est plutôt bien intégré. Un vin est équilibré, plaisant. Une longue finale. Il a fait très belle figure à côté d'autres vins espagnols beaucoup plus cher. Un très bon rapport qualité prix. **Très Bien - Très plaisant***

21. Espagne Ribeira del Duero Crianza 2002 Pago de Los Capellanes

*Robe pourpre. Le nez libère des senteurs extrêmement douces de mûres mêlées de notes vanillées, de violette. L'attaque est onctueuse et savoureuse. La bouche associe à la fois, la gourmandise, la structure et l'élégance. La finale est marquée par des tanins fins, serrés, des saveurs réglissées. Pago de los Capellanes est considéré comme une "Star" du vin espagnol, le futur Véga Sicilia. **Très Bien - Très plaisant***

22. Espagne Ribeira del Duero Cosecha 2001 Alion (Véga Sicilia)

*Belle couleur rubis. Le nez est puissant. Se mêlent, des parfums de fruits noirs, cerises confiturées, d'herbes séchées et de moka avec une touche fine de cèdre. En bouche on retrouve les mêmes impressions, c'est tannique, puissant, gras, mais agréablement fondu. J'ai également retrouvé du fruit noir, style olive, tapenade avec une finale longue et puissante, ahurissante. Un vin magnifique. **Excellent - Beaucoup de plaisir***

🍷 Curry d'agneau

Le temps de deviser sur les vins de marque contre les vins de vigneron, de régler le cas Parker. Parker est-il un con? La question reste posée. Et la question restant posée, il ne nous reste plus qu'à

poser la réponse. Parker est-il un con ? De deux choses l'une : ou bien Parker est un con, et ça m'étonnerait tout de même un peu, ou bien Parker n'est pas un con, et ça m'étonnerait quand même

beaucoup. Je ne sais pas si cette réponse vous va satisfaire, mais après une vingtaine de bouteilles, j'ai le cerveau embué. On continue notre marathon vineux par un Languedoc qu'Alain a beaucoup aimé et, comme dit le proverbe, qui aime bien charrie bien. Le brave Languedoc en a pris pour son matricule, habillé pour l'hiver. Heureusement qu'il y a des grands vigneron. Au Château Rayas, la famille Reynaud fait des grands vins, du Rayas à la Pialade en passant par Fonsalette et Pignan, il n'y a rien à jeter. De la dentelle Rhodanienne. Sans surprise, Didier nous a amené son Rioja. Bonne pioche. Le vin est très bon et il colle parfaitement à la suite. Une paella d'agneau, de fruits et d'épices un curry indien et deux Ribeira del Duero. C'est la semaine espagnole chez les soiffards. Un très bon Pago de Los Capellanes, gourmand et élégant. Le deuxième est une petite Véga Sicilia. La Bodega Alion a été créée par l'équipe de Véga Sicilia à la fin des années 80. Le vin est produit dans un style bordelais avec un esprit plus moderne que celui des cuvées Unico et Valbuena. Cette cuvée est un

100% Tempranillo, issue de jeunes vignes plantées sur les 37 hectares du domaine, ainsi qu'en provenance du vignoble de Véga Sicilia. On fait un tour de table pour connaître les préférences de chacun. La puissance de l'Alion et l'évolution du Gruaud 92 sont les plus appréciées. Derrière, Fonsalette a tiré son épingle, et, seul Dominique a trouvé un peu de plaisir solitaire avec le Chambolle-Musigny. Fromage, conté et vin jaune. Heureusement que Thierry est parti travailler. Il a une sainte horreur du jaune. Pas dans ses tableaux, à sa table. Pas moyen d'en trouver un à son goût. Celui là n'aurait rien changé à l'affaire, finale oxydative, arômes de noix, un petit manque de finesse, un grand classique. On termine la soirée en sirotant une des trois bouteilles offertes par la Maison Hugel cet été. "Le vin gratuit ne provoque pas l'hernie" dit un proverbe Boukistanais. Ce Pinot gris 1990 n'as rien a voir avec celui bu en début de soirée. Cet SNG est précise, superbement fruitée, magnifique.

23. Jura Cave de la reine Jeanne 1998 Domaine Tissot

Robe or. Au nez le vin exprime beaucoup de caractère. La puissance du vin s'exprime par des notes de noix fraîches, de fruits secs, amandes et noisettes grillées, mais aussi par des arômes de fruits blancs légèrement compotés. L'attaque est ronde, on retrouve les saveurs de fruits blancs et de fruits secs que nous avons au nez, avec la noix qui reste plus sur la longueur. La finale, sur une pointe oxydative, signe le vieillissement du vin. Le vin des connaisseurs par excellence. Très Bien

🍷 Fromages & Dessert

24. Alsace Pinot Gris SNG 1990 Hugel & Fils

Jaune ocre. Un vin épais. Le nez est imposant, riche, baroque, sur le miel, le coing, les agrumes confits, l'abricot... Un superbe liquoreux, très épais et concentré avec une finesse et une précision qui reste la patte de la maison. Finale superbe, légère amertume agréable Un vin rare qui impose le silence. Excellent

Epilogue: Le plaisir 20 sur vins. D'après une étude publiée par le California Institute of Technology, les vins dont les prix sont les plus élevés procurent plus de sensation de plaisir aux consommateurs. La définition même du buveur d'étiquette. D'après les scientifiques qui ont mené l'étude, augmenter le prix d'un vin augmente la sensation, subjective, de plaisir gustatif. Maintenant on sait pourquoi le vin augmente si vite: c'est pour nous faire plaisir! Cette étude fonctionne certainement sur le cortex orbito frontal des russes qui viennent à Courchevel, d'un Japonais dans le Beaujolais ou un Américain dans un Château Bordelais mais sûrement pas sur celui d'un soiffard plongé dans une cave Bourguignonne. Heureusement qu'il y a des vigneron et des restaurateurs qui savent encore comment donner du plaisir à ces types plein aux as, en pratiquant des tarifs ... jousiffs. On a tous un

exemple de vin très cher et déplaisant et a contrario, un super plaisir avec un vin pas cher. Quand on n'a pas un kopeck pour se payer des vins stars ou les amis pour se les faire offrir, mieux vaut avoir un argumentaire en béton pour expliquer qu'on n'en a pas besoin et se retirer loin dans les montagnes du Boukistan pour méditer sur le sens de la vie. 24 vins c'est le tarif depuis quelques mois. Une soirée éclectique, thématique, analytique, fantastique, politique, tactique, génétique et sans TIC (Trouble de l'ivrogne compulsif). Pour connaître les vins appréciés du soiffard, il suffit d'aller voir les bouteilles vides. Le Latour Martillac, le Meursault Perrière et le Beaucastel pour les blancs. Pour les rouges: le Fonsalette et l'Alion. Le Jaune et le Pinot gris SNG de chez Hugel pour la fin de soirée. La vérité sort du goulot, vérité de soiffard. Après Internet, on va se

mettre à la télé et filmer nos soiffarderies. La télé c'est l'avenir du Soiffard. Il manque à la télévision française, une émission intelligente sur le vin. Et même si elle n'est pas intelligente, ça nous ira. J'ai rêvé d'une espèce d'apostrophe avec comme invité Bukowski, le professeur Choron, le fantôme d'Henri Mayer et Aubert de Vilaine. Le bonheur! Avant je regardais «Strip tease», l'émission la plus intelligente du PAF, depuis sa disparition je me shoote à «Confessions Intimes», le confessionnal cathodique pas catholique. La semaine dernière s'était un "best of", j'étais saoul de joie, TF1 m'a comblé...Avant, je peux maintenant le dire il m'arrivait de toucher du doigt le bonheur mais de manière trop fugace pour que je puisse réellement en apprécier l'épaisseur, la texture...mais là mes cocos, là j'ai assisté à un grand moment, je m'en suis même renversé ma Kro et mes caouettes sur le ventre tellement que j'étais joyeux...Un «Confessions Intimes» d'anthologie, un collector...Y avait tout, je dis bien tout...Premier reportage sur un couple avec 24 années de différence d'âge (elle 60 ans et lui 36) mariage à Vegas, posters de Jauny au mur, menottes roses sur le lit, elle reine du disco dans une boîte de nuit qui ressemblait à s'y méprendre à une salle des fêtes avec en tout et pour tout 5 personnes qui dansent comme des canards en se tenant par les épaules... Ensuite reportage surréaliste sur une brune avec un chantier de 10 bâtons au niveau des chicots, brune, sosie de voix et de pare-chocs de Loana, peau à problèmes, classe comme une boîte à partouze berlinoise et qui veut être star ! Là sa copine (enfin sa collègue du salon de beauté plutôt) lui dit "*mais tu serais prête à faire du porno pour réussir ?*" Notre reine de Sabah de répondre : «*Ben oui*» et sa collègue de dire : «*Mais je me demande parfois jusqu'où tu pourrais aller pour réussir*» !!!!...elle ne vient pas de te le dire par hasard connasse? Parce qu'une nana te dit qu'elle est prête à se faire séguer la figue dans un 10 m2 en Pologne par 6 mecs en tournant 10 gonzos en 48h alors qu'elle a un mari et un enfant de 4 ans, et toi tu te demandes encore jusqu'où elle irait ? Te pose pas trop la question ma vieille, la seule différence qu'il y a entre elle et un bateau au port c'est que le bateau au

port ne peut pas dépasser le 10 nœuds à l'heure... Ensuite nous avons un classique mari absent à cause de sa passion pour le tuning, mais là il y avait encore une petite nouveauté, du lourd, du croustillant, c'est que le mec, pour faire plaisir à sa moitié, l'as emmené faire un tour en toto. En plus de demander à sa charmante épouse de descendre de la voiture à chaque dos d'âne (je dirai classique), là il devait démonter son spoilers tout neuf pendant que la charmante épouse regardait consternée... Le temps de démonter, de passer l'obstacle, de remonter, ils mettaient environ ¾ d'heure pour faire 800 mètres...Je crois bien qu'à ce moment là je ne pouvais plus respirer. Chaque fois que je regarde cette émission, je suis obligé de me munir de Ventoline sinon je meurs asphyxié...Ensuite at last but not at least : le fameux couple à problèmes. Lui, la trentaine, look de DJ de charcuterie, chemise blanche moulante sans manche avec du bide, violent, vulgaire, jaloux maladif...Elle : distinguée comme une actrice porno en fin de carrière, 29 ans, string argenté, Tanga à trous par-dessus, profession : strip-teaseuse...C'est-à-dire que lui jaloux maladif ne trouve rien de mieux à faire qu'à se mettre à la colle avec une blondasse qui écarte les cuisses comme un compas devant un parterre de mecs à 3 grammes dans des boîtes à clampins...Et le finish : on les voit en train d'amorcer une phase de réconciliation mais comme disent les gens du spectacle : «The show must go on !» et là elle doit faire son numéro de strip-tease mais ce coup-ci, il ne s'agit pas d'un comptoir de boîte de nuit mais du lino devant la fausse cheminée d'une pizzeria. Tac elle tortille le string rouge entre une vézuvio, 2 napolitaines et une 4 saisons. L'ambiance est au top, c'est chaud comme le calbute d'un inuit, mais le petit ami est jaloux comme un pou...le show se termine, engueulade dans l'arrière cuisine entre l'huile d'olives et le concentré de tomates...Je suis radieux...c'est la Dolce-Vita... Vivement la semaine prochaine, quand la fille de Pierrette Brès, qui me rend comme un gros dingue reviendra avec ses jolies comptines pour m'endormir...Du coup cette nuit je n'ai fait aucun cauchemar. Merci «Confessions Intimes»...



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