

# Les Soiffards



Les soiffards 28 mars 2008 – Rue du Serpent

## Quand popol y tique, du veau dans les voiles du serpent fornicateur.

1. Riesling Kabinett 1990 Egon Muller
2. "Le Soula" 2005 Vin des Côtes Catalanes Gauby et Associés
3. Meursault Charmes 1998 Henri Germain
4. Meursault Charmes 1999 Henri Germain
5. Meursault Charmes 2002 Henri Germain
6. Meursault Charmes 2003 Henri Germain
7. "Tri de Chavigne" 2002 Pouilly Fuissé Guffens-Heynen
8. Laville Haut-Brion 2001 Pessac Léognan
9. Haut Brion 2000 Pessac Léognan
10. Domaine du Chevalier 2003 Pessac Léognan
11. Gevrey Chambertin 2001 Philippe Pacalet
12. Gevrey Chambertin "Clos de Beze" 2001 Domaine Prieuré Roch
13. Gevrey Chambertin "Au Vellé" 2001 Denis Mortet
14. Gevrey Chambertin "Cœur de Roy" 2001 Domaine Dugat-Py
15. Barolo Cannubi Boschis 1999 Luciano Sandrone
16. Château de Fonsalette 2001 Côtes du Rhône Domaine de Fonsalette
17. Rayas 2001 Châteauneuf du Pape Château Rayas
18. Beaucastel 2001 Châteauneuf du Pape Château de Beaucastel
19. Pichon Longueville comtesse de Lalande 1986 Pauillac
20. Pichon Longueville comtesse de Lalande 2003 Pauillac
21. Pape Clément 2001 Pessac Leognan
22. Pape Clément 2003 Pessac Leognan
23. Pinot Gris Bollenberg VT 1997 Seppi Landmann
24. Pinot Gris Clos St Urbain VT 2000 Rangen de Thann Domaine Zind Humbrecht

Nous revoili, revoilou rue du Serpent, chez l'amimolette Christian. J'ai encore sur le bout de la langue la côte de veau de l'année dernière, les bonnes bouteilles dégustées, la tête de moine pulvérisée par Thierry et le spectacle du Jeanluk sortant des gogues les yeux aussi rouges et myxomatés qu'un lapin Malien pris dans les phares de la Mercedes Benz de Jean-Marie Le Penis. Autant vous le dire d'emblée, j'ai les muqueuses irritées depuis le dimanche 16 mars dernier et pas parce que Saverne a élu un Soiffard à la Mairie (Hé, Pascal félicitation pour le jambon, tu comprendras plus loin). Et quand j'ai les muqueuses irritées, ça m'irrite, ça m'agace et je deviens grossier, c'est métabolique. Ce soir là, à l'image du Goal du PSG, la droite aurait du être sonnée pour le compte par la branlée qu'elle venait de prendre aux municipales. Que neni, sur les

plateaux de télévision, la réalité a dépassé l'affliction. Ils ont gagné! D'abord, partout en France, c'était des érections de Village pas importante pour désigner le gus qui avait remporté le jambon à l'os, sauf à Marseille où s'était super important de gagner et là ils ont écrasé la gauche de justesse. Ils ont aussi gagné dans la ville Focéenne, à Marselha<sup>1</sup> et à Marsiho<sup>2</sup>, ah, j'oubliai, Gaudin a aussi gagné, où ça... j'ai un trou de mémoire. Le bal des vrais faux culs, un défilé de mauvais foie de veau. Où en étais-je dans la liste des très nombreuses villes passés à la droite, je vous ai déjà parlé de Marseille? Quelle victoire! Pas comme ces looseurs de Socialistes, qui n'ont que partiellement rétabli la situation en gagnant

<sup>1</sup> Marseille en Provençal

<sup>2</sup> Marseille en Provençal

qu'une quarantaine de grandes villes, dont la capitale du patronat des Forges et aciéries, Metz, patrie des rois de la fluidification des liquidés bancaires, Metz qui vote à gauche pour la première fois depuis l'invention des élections, ça me la coupe. Je récapépette pour ceux du fond qui on pas bien tout compris, les électeurs ont envoyé le message suivant : continuer à mettre en oeuvre votre politique bling-bling, mais uniquement à Marseille! Ils avaient tous l'air de vendeurs de fausse rolex à Barbès, pathétique. J'ai à peine entendu Hortefeux, le Ministre de la chasse à cour de voix et de la pêche aux voix FN, avouer que la victoire de la droite n'était pas aussi importante que prévue, et Rachidadada, la Ministre des barbabapas, des bobos et des sacs à linge, nous dire que s'était pas sa faute, mais la notre, on avait pas compris les réformes en cours. C'est sur, on est des cons, des veaux, c'est notre faute. Méa Culpa, Méa Maxima Bêta. Manquait plus que Rama Yadé baffes qui se perdent, la Ministre United Colors of Benêts cons, vienne nous dire que c'est parce qu'on est raciste en plus, elle ne manque pas d'air la Dark Vadorette de Sarko, le côté obscur de la farce. Le pompon serait que Balkani vienne nous faire la morale. Quand tu arrives à convaincre gentiment une fille à te faire une gâterie avec un 357 magnum sur la tempe, tu es qualifié pour faire la morale à tout un pays! Pour les petites phrases de campagne bien assassines qui remettent les pendules à l'heure quant à savoir ce que le gouvernement pense de son bon peuple de veaux... Christine « The Brain » Lagarde, Ministre de l'économie d'intelligence et de la pause pipi, avait fait très fort: "Essence trop chère ? Roulez à vélo". Pendant que les Français se demande comment financer leurs trajets pour aller au boulot, elle ne trouve pas nécessaire de baisser les taxes sur le carburant... Pourquoi? Parce que ces taxes sont nécessaires à payer le nouveau salaire de notre nouveau président, à organiser des conseils des sinistres au soleil etc... Bref, Français, habituez vous vite à la pédale car bientôt, pour permettre à nos élus de continuer à se dorer la couenne comme des princes de Lu, il faudra vous farcir un régime patates à l'eau... Dans le genre conseil à la con, elle aurait pu conseiller aux pauvres : "Si t'as faim mange ta main, tu mangeras l'autre demain", "Si t'as plus de sous mange des cailloux". Comme y a une justice, elle s'est fait mettre jusqu'à la garde par Delanoë, elle s'est vautreé comme une merde à Paris. Expulsée manu

votari. Moi aussi j'ai des conseils pour elle: "Mauvaise soirée électorale, réveil anal" ou bien "Si ton slip sent le pâté, c'est que c'est peut être pas ton slip... Ou alors que t'as jamais senti du pâté..." Bref, la droite a pris une veste taille patron et à qui la faute? Sûrement pas à cause de Nicolas Ceaucescu-Sarko qui a brillamment réglé le problème de pouvoir d'achat, enfin, uniquement le sien de problème, et Carla, sans voix, comme pas mal de Ministre battu, mais qui n'a pas manqué l'occasion de s'afficher dans Paris Match à quelques heures des élections. Un reportage à l'Elysée, Barbie dans son bureau, Barbie prépare un dîner pour son petit mari, Barbie choisit un vin à dix milles euros pour ses invités, Pétrus 49, rien que ça, mazette. On dirait Marie Antoinette faisant découvrir au petit peuple de France, les somptueuses cave de son mari, payées avec notre oseille. Message destiné à nos amies caissières de grandes surfaces surement, pour leur faire travailler le calcul mental: partant du principe qu'une caissière obtient, après 3 semaines de grève, 30 cts d'euros d'augmentation sur son ticket resto, combien de centaines d'années devra t-elle manger à la cantine pour se payer un verre de Pétrus 49. Ya des têtes qui sont tombées pour moins que ça. C'est vrai que Sarko, qui veut prendre de la hauteur (ya du boulot) a des airs de Louis XVI, mais avec une tête de plus que lui!!! Pour l'instant. Imaginez la scène, Carla montant à l'échafaud, place de la Concorde sur des musiques de Mireille Mathieu, Babelivien et Enrico Macias, ça lui fera les pieds et la tête, alouette et ça lui rappellera les défilés de mode. Suivrait Rachida, en Dior, fier comme un bar-tabac, plus belle et mince que jamais, facile à décapiter, on terminerait les festivités par un Hortefeux de joie, que du bonheur. Dans le rôle du bourreau, je vois bien Karl Lagarfeld, il a déjà le look du croque-mort, et il connaît par coeur l'encolure de tous les étêtés entêtés. Je m'emballe de match, la droite a perdu d'une courte tête de veau et, déjà, je fais monter la gribiche. Patientons un peu! Ca viendra. Comme dit la chanson: «Moi, je file un rancard à ceux qui n'ont plus rien, sans idéologie, discours ou baratin. On vous promettra pas les toujours du grand soir, mais juste pour l'hiver à manger et à boire ». En attendant, on va manger et boire, puis j'irai marcher par monts et par vaux pour me retrouver seul avec moi même, marcher ça calme les irritations, bon, je vais éviter les monts, ça grimpe et c'est plein de veaux.



## 🍷 Mousse de petits pois et menthe - Tartelettes foie de lapin, saumon, tarte à l'oignon - Crevettes à l'ail et au gingembre - Rillettes de saumon

### 1. Riesling Kabinett 1990 Egon Muller

*Malheureusement fortement bouchonnée*

### 2. "Le Soula" 2005 Vin des Côtes Catalanes Gauby et Associés

*Grenache (40%), Sauvignon (35%), Maccabeu (15%), Roussane (7%) et Chenin (3%)*

*Robe paille, brillante, limpide. Le nez est saisissant de fraîcheur et de jeunesse, bâti autour de notes florales et fruitées: fleurs blanches, pommes vertes, avec à peine quelques notes toastées. L'expression générale est encore un peu simple, pas tout à fait en place. La bouche est vive, toujours sur la pomme, l'acidité est en effet bien présente, ce qui éloigne le vin de toute connotation sudiste. La Finale est fraîche et la longueur moyenne. **Bien***

### 3. Meursault Charmes 1998 Henri Germain

*La robe est dorée. Le nez est d'abord fumé, puis viennent les notes de fleurs blanches, de citron, de fruits blancs et exotiques, d'anis. La bouche est ample, grasse, toujours aussi magique, ciselée, réglissée. Grande longueur. **Excellent***

### 4. Meursault Charmes 1999 Henri Germain

*Robe claire. Le nez est fin, moins explosif que le 98, vif, sur les agrumes et les amandes. La bouche est minérale, fraîche. Belle acidité en attaque, les arômes se développent doucement. Plus subtil que puissant. **Très bien***

### 5. Meursault Charmes 2002 Henri Germain

*Robe brillante, d'intensité moyenne. Le nez, joliment minéral, offre des notes délicates de fleurs blanches, d'agrumes (citron et pamplemousse), de verveine. Le boisé grillé et vanillé n'occulte aucunement la matière grasse et nette. La bouche est jeune, ciselée avec des notes de réglisse, de fumé léger. Belle longueur pour un vin très distingué. Une synthèse des deux précédents. **Excellent***

### 6. Meursault Charmes 2003 Henri Germain

*Robe légèrement dorée. Le nez est moins complexe, plus torréfié que les précédents: amandes, noisettes. En bouche, on a une impression de sucre résiduel. La matière est très riche et d'expression aromatique assez simple, moins de vivacité, un profil qui se rapproche d'un Hermitage blanc. **Très Bien***

### 7. "Tri de Chavigne" 2002 Pouilly Fuissé Guffens-Heynen

*Robe or bien coloré, assez épaisse. Le nez est d'une superbe finesse, aérien, droit et dense avec des arômes d'anis, d'amande, de menthe et de guimauve. Il a un côté floral bien marqué et un côté brioché flatteur. La bouche est grasse et généreuse, d'une finesse et d'une longueur vraiment remarquables. Acidité superbement intégrée à la matière aérienne, il a la race des grands Puligny. **Excellent***

Les soiffards sont prêts à en découdre, tous sont présents sauf notre ami Anglais qui doit rouler à gauche entre l'Ecosse et la Chine, ce qui fait un sacré voyage. Même Olivier est présent, lui qui a lâchement abandonné sa caste ouvrière pour adhérer à la fange patronnesse du MEDEF des Soiffards. Le traitre. On attaque direct par un vin bouchonné, Allemand, c'est bien connu, y'a des tatistix là-d'ssus, les Allemands ont des soucis de Kabinett, y suent du derche et leur bouchons sont de mauvaise qualité! Ca fait beaucoup. Comme dirait Alain, le philosophe, y z'ont beau essayé les

Allemands, il leur manque toujours quelque chose! Le kabinett est un vin de chasse, c'est bien connu. Après ce florilège de vanne anti-teutonique, on passe à une colle, yen a nous dit Alain, et même de la pomme. Une superbe imitation de cidre, pour Pascal, une Soula assez soûlante, sympa mais pas plus. Pas très grande, mais pas petite non plus, mais pas moyenne du tout, un peu comme un glouglou à rotation inversée quoi! Bon finit de rigoler, finit de faire nos majorettes, Christian sort l'artillerie de combat, mettez vos casques, tous aux abricotiers. Quatre beaux Meursault pour pas qu'on meurt sots.

Dans l'ordre de mes préférences: Un 2002 plein de promesse, un 98 parfaitement fumé aujourd'hui, un 99 tout en minéralité (Chablis pour Dominique) et un 2003, à qui il manque un peu d'acidité et de temps. La rafale de Meursault d'Henri Germain a eu le don de calmer les ardeurs des soiffards et de Thierry en particulier. Avec lui les conneries s'étaient la décontraction de l'intelligence. Depuis qu'il a arrêté les lectures néfastes, Blek le Roc, Zembra et le reste, il s'assagit, y deviens consensuel, y fait dans la médiation, y défend Jean-Luc a qui on rappelle quelques souvenirs douloureux de Kabinett. Un an déjà.

En moins de temps qu'il n'en faut pour dire chiropracteur, Christian nous a déjà servit la suivante. Comme disait le Belge: Je jure sur la tête de ma première vérole que cette voix depuis je l'entends tout le temps. Au suivant Au suivant. Y'a aussi des tatistix sur les Belges, mais elles sont plus favorable à nos amis frités. Faut dire qu'on a goûté que du Guffens, et là encore il fait fort le Tintin à Vergisson. S'il n'était pas fan de Jauni, il serait parfait. Un Macon de toute beauté, très grand. J'ai même entendu Puligny, Chevalier... Christian est heureux du bon coup qu'il vient de jouer, heureux comme un eunuque qui apprend qu'on va le rembourser. Au suivant.

### 8. Laville Haut-Brion 2001 Pessac Léognan

*Ce vin a la particularité d'être l'un des seuls, peut-être même le seul, vins blancs secs de Bordeaux dont l'assemblage est très majoritairement à base de Sémillon, entre 70 et 85 % suivant les millésimes. Une couleur relativement jeune. Le nez est très aromatique, même si le sauvignon ne représente qu'un peu moins de 20 % de l'assemblage, le nez est très agrume et en même temps floral. Arômes de pommes, de poires et de fleurs blanches, très purs, et très denses. Beaucoup de fraîcheur dans ce vin où le sémillon est bien présent avec des arômes de miel et de cire d'abeille relativement discrets. Beaucoup de gras à l'attaque, qui est vite contrebalancé par une certaine vivacité et un très bel équilibre. La bouche est sapide<sup>3</sup>, ample et d'un impressionnant retour de gras en finale. Il y a une indéniable parenté avec Le Haut-Brion qui suivra dans le côté intensément beurré et miellé n'empêchant pas une grande nuance aromatique. Excellent*

### 9. Haut Brion 2000 Pessac Léognan

*Sémillon à 60 % et Sauvignon Blanc à 40 %. Haut-Brion blanc est un mystère enveloppé d'un rébus au sein d'une énigme. Il est très différent des autres vins blancs secs du Bordelais, il est très original de par sa structure, proche d'un Chardonnay bourguignon, il associe avec bonheur l'onctuosité, la suavité, la douceur apparente du Sémillon avec le fruit et la fraîcheur du Sauvignon mûr. Il a la fraîcheur des Sauvignons, la gamme aromatique des Sauternes, et la structure des grands Chardonnay! C'est pas un vin que l'on rencontre tout les jours. Le nez est inimitable, beaucoup de fraîcheur où dominant les herbes aromatiques : anis, tilleul, verveine, acacia, puis vient le miel, la cire d'abeille et l'acidité des agrumes. La bouche est énorme, vive, riche, gourmande. On a l'impression de croquer une grappe de raisin, les arômes d'amandes grillées, de miel et de pralines sont nets et précis, la longueur est sublime. La plénitude aromatique d'un liquoreux dans un vin sec... Génial*

### 10. Domaine du Chevalier 2003 Pessac Léognan

*La robe est jaune citron, avec quelques reflets verts. Le nez est fin et net : fleurs blanches, agrumes, quelques fruits blancs et une touche de vanille, bonbon Anglais, Bergamotes. La bouche est élégante, fraîche, l'acidité est présente malgré le millésime. La bouche est sur les agrumes: citron et pamplemousse. Un très bon Pessac Léognan qui devrait gagner en complexité en vieillissant mais sans atteindre la finesse des deux monstres précédent. Très Bien*

<sup>3</sup> Sapide: se dit d'un vin généreux dont la texture en bouche est volumineuse et agréable.

## 10 | Asperge aux morilles crémees

Boire un Laville Haut-Brion, et plus encore, un Haut-Brion tout court, est une expérience unique, quasi mystique, de la science fiction pour beaucoup. Avoir la chance de les comparer dans la même soirée, verre à verre, est une chance extraordinaire, un moment à graver dans nos mémoires. Les deux Château appartiennent à une famille américaine, les Dillon. La légende dit que Clarence Dillon voulait visiter Cheval Blanc mais qu'à cause du brouillard il n'a pas pu l'atteindre. Il s'est arrêté à Haut-Brion et en est tombé amoureux. Il a donc décidé de l'acheter. Moralité, quand tu as un prénom de lion et un sens de l'orientation de chiotte, ça aide d'avoir du fric. C'est certainement une légende, mais la qualité de ces deux nectars n'est pas une légende. Même trop jeune, même dans des années moyennes pour le blanc de Bordeaux, ce roi et ce prince de Gironde nous offrent toute la

panoplie du très grand vin: complexité d'arômes, finesse de bouche, structure de Cathédrale, longueur, rémanence... La totale, le grand jeu. Je dois reconnaître que j'étais dans la confiance, un petit délit d'initié en fait, ce qui m'as permis d'en apprécier particulièrement le moment. Pour rendre à César ce qui appartient à Jean-Luc, reconnaissons qu'il a été le premier à dire que "ça Sauvignonne", la preuve qu'il avait encore toute sa tête, enfin pas tant que ça puisque les deux vins n'en contiennent que très peu. Le duo de choc sera prolongé par un très bon Domaine du Chevalier, taillé plus en force, Parkérisé mais non dénué de charme, le tout sur des asperges et morilles crémees. Le mot de la fin pour Dominique, le pti gas de Laville: "Asperges, Morilles, Haut-Brion" Slurp, Amen....

### **11. Gevrey Chambertin 2001 Philippe Pacalet**

*Le Gevrey Chambertin de Philippe Pacalet est un vin gourmand avec beaucoup de fruits rouges et au nez des arômes plutôt floraux. La bouche est acidulée, bergamote, bonbon anglais. Bref, un Bourgogne atypique, pas très Gevrey, mais un vin de plaisir immédiat. Très bien*

### **12. Gevrey Chambertin "Clos de Beze" 2001 Domaine Prieuré Roch**

*Robe cerise trouble (le vin est non filtré). Le nez est d'une pureté impressionnante. Fruits rouges: framboise et cerise, de la minéralité et un léger fumé très Vosnien. La bouche confirme un style aérien, racé avec un équilibre superbe. La chair est gourmande, sur le fruit croquant. Belle longueur. Excellent*

### **13. Gevrey Chambertin "Au Vellé" 2001 Denis Mortet**

*Robe rubis avec des reflets grenat. Très beau nez, légèrement animal, offrant des notes de terre, de fleurs exotiques et de cerise mûre. La bouche est de bonne fraîcheur, elle possède même une légère vivacité à l'attaque, qui s'estompe après une brève aération, mûr, ample, légèrement balsamique, avec une belle douceur de cerise noire. Vraiment très beau! Très Bien*

### **14. Gevrey Chambertin "Cœur de Roy" 2001 Domaine Dugat-Py**

*Robe rubis foncée. Le nez est intense et encore marqué par l'élevage, notes florales et fruitées: fraise, cerise, framboise. Notes complémentaires de vanille et d'amande. Bouche fraîche, légèrement acidulée. La matière est importante. Ce qui frappe dans ce vin, c'est son côté dense, serré, extrait. Un style résolument moderne qui plait ou ne plait pas! Le plus Gevrey des 4. Très Bien*

### **15. Barolo Cannubi Boschis 1999 Luciano Sandrone**

*Superbe nez de violette qui évolue vers la framboise, la truffe et les épices. Une grande pureté et une complexité d'arômes importante. Un vin tout en sensualité. Irrésistible. Un grand vin d'Italie, alliant la noblesse de ses tannins à une élégance princière. Longueur impressionnante. Une référence en Barolo, loin de son apogée. Excellent*

Pour suivre: un petit cours de Bourgogne par Christian. Quatre Pinot Noir 2001, les deux premiers sont sur le fruit, croquant, un petit côté rétro avec une touche moderne (...), deux autres plus extrait, dense, boisé, résolument moderne avec un petit côté rétro. C'est très clair, les modernes

sont rétro et les anciens sont re-devenu à la mode. On a cherché le village comme un prostatique cherche les pissotières au Salon des vins de France. Les trois premiers nous ont promené du côté de Vosne (surtout le Prieuré Roch) et de Chambolle. C'est Dugat-Py qui nous a remis sur les bons rails.



Le plus moderne, le plus extrait peut être, mais le plus Gevresque, sans aucun doute. Mon préféré, même si je dois reconnaître la magnifique fraîcheur et la structure parfaite du "Clos de Beze" de Prieuré Roch. Aux grands Meaulnes les grands verres, pour se calmer, on est passé à la bouteille mystère. Ca va devenir un grand classique des soirées Serpentesque. Après la piteuse expérience de l'an passé, un Ambonnay que certains n'ont pas encore digéré, j'ai préparé une facile. Enfin je croyais. Le Bon Dieu aurait pu me faire honnête, j'ai de la chance il m'a épargné. J'ai dégoté un bon vieux Barolo des familles, le Barolo, THE BAROLO. Avec son fameux "Cannubi Boschis" 1990 Luciano Sandrone est sans doute entré dans la légende en atteignant l'olympie Parkerienne : 100/100 ! Adulé comme une star de foot en Italie, celui qu'une ardente aficionada a un soir, à Las Vegas, surnommé "The living legend of Barolo" est le même qui au début des années 80 faisait du cross-country dans ses vignes au guidon d'une vieille Lambretta. Cet homme discret, presque taciturne produit quelques-uns des plus grands vins du Piémont et d'Italie. Même si je me suis resté bouche

cousue pour ne pas leur mettre le prépuce à l'oreille, ils n'ont pas donné leurs langues aux chattes et on finit par trouver. Jean-Luc a ponctué leurs délibérations par un "C'est vrai" définitif, puis il a embrayé sur une histoire d'utérus dont je n'ai pas compris toutes les subtilités, et d'autres réflexions branlantes sur la philosophie comme "Kronenbourg à la Poste, Chronopost à la bourre", une chauve souris avec une perruque, c'est une souris... On pense qu'il a chopé la Tosserie : C'est un virus, quand ça s'déclare, t'as des poils qui poussent, ensuite, c'est les cols roulés. Après, t'as les futals qui raccourcissent ! On a même vu des types s'faire greffer des Mobyettes oranges avec, au guidon, des filets de commission remplis de poules ! Les femmes, elles, c'est autre chose. Elles ont tout de suite une grosse poussée de poils et une envie subite de ramasser le courrier !<sup>4</sup>

<sup>4</sup> La Tosserie: dialogue tiré de l'excellent film de Bernie Bonvoisin "Les démons de Jésus" que je vous recommande fortement pour ne pas choper cette maladie.

#### **16. Château de Fonsalette 2001 Côtes du Rhône Domaine de Fonsalette**

*100% syrah. Le nez développe des notes de cerise confite, laurier, réglisse et aussi, plus curieusement des notes végétales plutôt agréable. La bouche est ample, massive. Les tannins sont encore un peu austères. Beau potentiel. Très bien*

#### **17. Rayas 2001 Châteauneuf du Pape Château Rayas**

*100% Grenache. Robe rubis. Un nez envoûtant sur des notes de fruits rouge très frais, presque Bourguignon, pas du tout confiturés. Une pincée d'épice et une petite note lactée complète la recette. La bouche est à la fois fine et avec une concentration superlative et fraîche. Un magnifique exemple d'équilibre entre richesse et élégance. La longueur est superbe. Un vin gourmand qui en a encore beaucoup sous le pied. Génial*

#### **18. Beaucastel 2001 Châteauneuf du Pape Château de Beaucastel**

*13 cépages Rhodaniens. Robe rubis foncé. Une bombe de fruits noirs qui pète au nez avec des notes de réglisse et de goudron, avec des plumes aussi. La bouche est massive avec des tanins souples et soyeux. L'archétype du très bon Chateauneuf style sudiste, au antipode du Rayas. Excellent*

Après la leçon de Bourguignon 2001, la démonstration de Rhône 2001! Christian nous la fait pédagogue après le Kabinett (sic...). On démarre par une pure Syrah, un Côte de la Route basique, un Fonsalette qui n'a rien à envier à pas mal de Chateauneuf du Pape. Tout y est, tout est en place, petit frère et superbe introduction du suivant. Emmanuel Reynaud n'a pas succédé à Fernand mais à Jacques Reynaud à la tête d'un des

domaines les plus inaccessibles de tout le vignoble de la vallée du Rhône, Château Rayas. Avec son fort bon sens paysan, sa rigueur et sa volonté de ne rien modifier aux méthodes éprouvées de son prédécesseur, il se retrouve aujourd'hui plus que jamais dans le paysage Castel-papal actuel dans la position d'un anticonformiste parfois véhément. Morceaux choisis: «Comme mon oncle et mon grand-père, je n'aime ni la Roussanne, ni le

Mourvèdre, et je crois qu'ils nous le rendent bien»; «Certains soutiennent que le grenache est un cépage oxydatif ? Ils n'ont rien compris et ne le cultivent pas correctement. Mes grenache doivent être longuement aérés : avant 10 ans, il faut les ouvrir 2 jours avant, et parfois plus». Un homme à l'image de ses vins, une personnalité forte et tranchée: austère (dans le bon sens Cistercien du terme) mais avec du fruit dedans, des vins charnus et francs. Un de mes Chateaufort préféré, on se contente facilement du meilleur, avec Bonneau, autre adorateur du Grenache, et Beaufort. Ça tombe bien, la suivante est un Château de Beaufort. Au antipode du Château Rayas. Là où Rayas cultive le mono cépage, la Famille Perrin travaille ses Chateaufort en assemblant les 13

cépages<sup>5</sup> possibles. Là où Rayas cultive l'Austérité monacale, Beaufort cultive le soyeux et le fruit éclatant. Là où Rayas s'approche des grands Bourgognes, Beaufort penche vers les grands sudistes. Deux visions du Chateaufort, deux grands vins, même si personnellement je penche pour Rayas, mais boire les deux, quel bonheur. Les comparer c'est comme confronté un pigeon et un dauphin: Un pigeon, c'est plus con qu'un dauphin, d'accord... mais ça vole...

<sup>5</sup> Mourvèdre 30%, Grenache 30%, Syrah 10%, Cournoise 10%, Cinsault 5% et divers 15% : Vaccarèse, Terret noir, Muscardin, Clairette, Picpoul, Picardan, Bourboulenc, Roussanne.

## 🍷 Epaule d'agneau dorée "Al Fassia" couscous

### 19. Pichon Longueville comtesse de Lalande 1986 Pauillac

*La robe est presque violette, pas du tout évoluée. Le nez est intense, sur les épices, cèdre, fruits rouges. En bouche, les tannins sont veloutés, digestes. Finalement, c'est un Pauillac très classique qu'on a sous la main et sous le nez. Il ne fait vraiment pas ses 17 ans! Excellent*

### 20. Pichon Longueville comtesse de Lalande 2003 Pauillac

*Le nez est encore marqué par l'élevage avec des notes vanillées et torréfiées ainsi que du bois de cèdre, notes de fruit rouge, figue et une touche fumée. Les tannins de ce Pichon sont serrés en bouche, encore anguleux. Un Pichon Comtesse atypique, Rhodanien, il faudra probablement pas mal d'année pour polir le Pichon. Très Bien*

### 21. Pape Clément 2001 Pessac Leognan

*Nez explosif de fruit rouge: cassis, fraise, framboise, encore marqué par le bois. Sur le palais, c'est expansif, d'une grande ampleur avec une texture serrée et une belle pureté de fruit. Un vin ébouriffant, entièrement porté par son fruit, mais pas très Pessac. Qui a piqué le poivron? Très Bien*

### 22. Pape Clément 2003 Pessac Leognan

*Robe pourpre. Nez intenses de fruits rouges très mûrs, crémeux, avec un côté fumé de bois. La bouche est nette et précise basée sur un fruit très mûr. Les tannins sont bien intégrés dans la matière. Belle persistance, un vin puissant mais équilibré. Un vin flatteur, au style qui emballera les "modernes", mais dont l'onctuosité risque de gêner les amoureux des Bordeaux plus "classiques". La controverse du Pape. Très Bien*

Passé le cap des 20 bouteilles, j'ai tendance, surtout hors de mes bases et sans crachoir à portée de bouche, à être plus spiritueux que spirituel. D'autant que vu le niveau des vins servis, cracher aurait été un sacrilège et je suis croyant, je crois en St Emilion et en St Julien. Mes notes se faisant plus rares et moins lisibles. Pascal, l'édile de Nantes, vint à mon secours, il a noté que j'avais l'impression qu'on me suçait les œufs par l'intérieur alors que je suis sûr d'avoir dit que j'avais l'impression d'avoir

quelqu'un qui me tète les yeux par la racine. Ya quand même un bon mètre entre les deux. J'ai quand même eu le temps de comprendre que la première Pichon Comtesse 1986 était bouchonnée (ya des séries comme ça...), vite remplacées par sa petite sœur jumelle aussi folichonne qu'elle, un tantinet moins chaudasse, mais un peu de fraîcheur à cette heure là ça fait du bien. On ne va pas faire les difficiles. C'est comme certaines ex : Elle est moche, elle est conne, mais bon vaut mieux sauter

là-dessus que sur une mine. Pichon 86 c'est mûr, c'est beau, Pichon 2003 c'est quand même moins bien et j'ai bien peur que le temps ne fasse rien à l'affaire. J'ai pas encore été emballé par un grand Bordeaux 2003, mais je vais persévérer, un soiffard n'abdique jamais. Même constatation pour les deux Pape Clément, l'écart d'âge entre les deux n'était pas important certes, l'écart qualitatif non plus, mais il faut espérer que les vinifications extrêmes, Rhodaniennes et controversés des Pape Clément ou autres Pavie ne soit que passagère. Les notes de

Parker sur ces domaines ne nous incitent pas à l'optimisme. Pour se rafraîchir encore, on fait une petite descente tous shuss dans la cave à Christian. La caserne d'Ali Baba, Didier a les yeux qui pétillent comme des feux de sarments. On (se) termine par deux Alsacos pur jus. Deux Pinot Gris VT. Un Seppi un brin grande gueule, excellent partenaire de la Tatin et du coulis de mangue et un Clos St Urbain de Zind-Humbrecht, toujours aussi massif et volcanique. Immense vin pour clore une immense soirée.

## 🍷 Fromage - Tarte Tatin, coulis de mangue

### 23. Pinot Gris Bollenberg VT 1997 Seppi Landmann

*Le nez est marqué par des notes de fermentations, fruits exotiques, caramel. La bouche est moelleuse avec du miel et des fruits jaunes. On sent fortement la liqueur et le coté acidulé en milieu de bouche. La finale est appréciable. Un vin puissant. Très bien*

### 24. Pinot Gris Clos St Urbain VT 2000 Rangen de Thann Domaine Zind Humbrecht

*Robe vieil or, très visqueuse. Le nez est volcanique: fruit exotique exubérant et pur: ananas, fruit de la passion, mangue, beurre frais, guimauve, tourbe. La bouche est immense, liquoreuse, fraîche et d'une grande pureté. L'équilibre est parfait. Excellent*

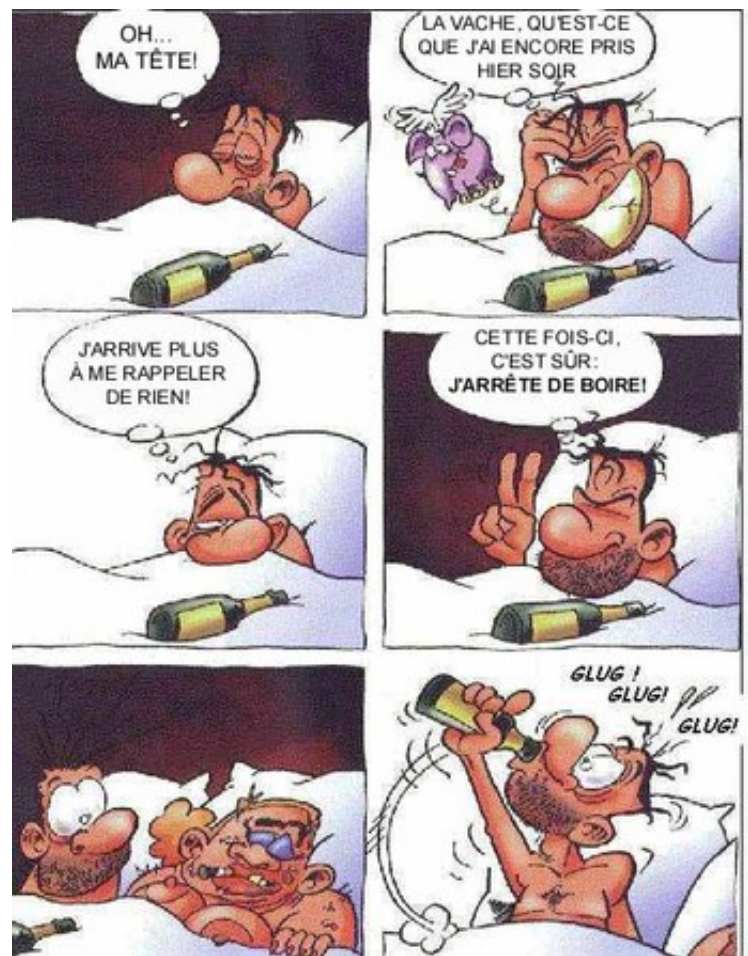
J'adore la télé. De temps en temps, j'ai le droit de regarder autre chose que les Experts. Ya deux semaines s'étaient les deux premiers épisodes de Californication. Californication, c'est une série avec David Duchovny, un écrivain américain qui vit en Californie et qui fait de la fornication. La fornication, c'est un mot pas très joli pour désigner une activité somme toute plutôt jolie, sauf si je te la dessine ou si c'est Roselyne Bachelot et Bernard Laporte qui en font. Avant d'être un écrivain, le Duch-OVNI chassait les extra-terrestres et permettez-moi de vous dire que c'était pas du tout un tombeur et un fornicateur. Dix saisons sans même faire de fornication avec Scully alors qu'on attendait que ça. Le cave. Sans vouloir trop t'en dévoiler sur le suspense, Californication c'est à partir de la première minute que ça devient chaud, quand la none lui fait une petite gâterie. Le principe de cette série est génial. Pas l'idée de montrer du cul et des nichons à chaque épisode, Dieu a inventé internet pour ça et TFI a déposé le concept à la télé. Mais le fait de prendre un acteur des années 90, un titre de chanson des années 90 et d'en faire une série des années 2000. Bon si tu n'aimes pas la télé, la Fornication et les petits lapins tueurs à gages

pour la mafia, tu peux aussi aller au cinoche. C'est bien aussi le cinéma. La sortie de la semaine, c'est le troublant "Si tu reviens, j'annule tout", avec Kad Merrad, Marion Cotillard, Bob l'Eponge, Mister Bean et François Berléand. "Si tu reviens, j'annule tout", plus gros budget de l'histoire de la comédie romantique à titre à la con, juste derrière "Pars vite et reviens tard", "Pars tôt et ne reviens pas", "Pars maintenant et ramène moi des clopes", également nominés. Ce film aborde un sujet trop rare au cinéma, puisqu'il raconte l'histoire d'un petit homme très petit, bas du cul, qui hésite entre porter une jupe et se laisser pousser les jambes, tiraillé entre son ambition sans limites et sa vie de famille qui part en quenouille. Nicolas (magistralement interprété par Bob l'Eponge) est fabricant en gros de sms humoristiques. Il travaille sans relâche, jour et nuit, court, vole, jusqu'au jour où son épouse Cécilia le quitte pour refaire sa vie avec le célèbre publicitaire Dove Attia (Mister Bean génialissime), le roi du "Je vais te casser tes petites pattes arrière et puis je vais te faire bouffer ton polochon." Effondré, Nicolas est incapable désormais d'écrire des blagues drôles, il essaie d'engager Mimie Mathy (interprété par Mimie Mathy) et Gad



Elmaleh (interprété par Gad Elmaleh, mais faut dire que les acteurs qui les interprètent sont peu convaincants). Descente aux enfers, devenu schizophrène, néoprène et paranoïaque alors qu'il avait plutôt choisi le pti bonhomme en mousse, il décide alors de plonger dans l'alcoolisme (superbe scène avec Poutine superbement interprété par Kad Merrad). Nicolas découvre le tire fesse et remonte la pente, il élabore une stratégie redoutable: il décide de se taper plein de meufs pour énerver Cécilia (Marion Cotillard, méconnaissable). Après une brève aventure avec Ségolène, sa principale concurrente sur le marché du sms, il rencontre Carla (Marion Cotillard, scintillante), une grande et belle fabricante d'appareils acoustiques. Ils se marient 16 minutes plus tard. Mais malgré tous les efforts de Carla, qui connaît même une position vachement rare du Kama-Sutra, "la turlutte enchantée à rotation inversée", il reste engoncé dans son passé, à qui il envoie des sms moyennement drôles et des sonneries gratuites et très irritable en direct du Vatican (le pape est superbement interprété un Djamel inoubliable). Un jour, c'est le drame. Nicolas insulte le client d'une laverie un peu récalcitrant. Il est aussitôt renvoyé par son patron, Eugène-François du 118-218 (François Berléand, magnifique). Parviendra-t-il à récupérer Cécilia, ou pas tellement ? Le suspens est insoutenable! Si on n'a pas l'oscar du film le plus stupide de l'histoire du cinéma, on va aller casser la Barack à Obama! Si vous préférez les films comiques, bientôt sur vos écrans le très attendu "Casse-toi pauvre con", film sur la condition du monde paysan en milieu urbain avec Jean-Paul Rouve et Dany Boon ou "Et maintenant, tu la sens ma gauche?" avec Dominique-Marie-François-René Galouzeau de Villepin le traître étalon de la déconne à qui on doit la célèbre phrase (véridique) : "La France a envie qu'on la prenne. Ça la démange dans le bassin. Celui qui l'emportera à la prochaine

élection, ce ne sera pas un permanent de la politique mais un saisonnier, un chenapan, un maraudeur... La France a l'air à la ramasse. Mais observez-là de près. Elle a les jambes écartées. Elle attend désespérément qu'on la baise : ça fait trop longtemps que personne ne l'a honorée". Nous sauterons peut-être Galouzeau l'étalon avant qu'il nous enfile lui-même. On a vu et entendu un petit Nicolas ordurier après un Chirac plutôt beauf et grossier en privé, et voilà qu'on découvre notre ex premier ministre aussi vulgaire qu'une poissonnière Marseillaise... Ca montre, en tout cas, ce que pensent de leur pays et de leurs électeurs nos dirigeants actuels. Affligeant ! Du coup, je me dis que François "simplet" Bayrou, le type qui est passé en une semaine de "tête de liste" à "tête de nœud", fait gendre idéal alors que Ségolène n'aurait sans doute pas ce genre d'argument. Avec rien dans la culotte, elle est pas vraiment équipée pour et elle au moins, elle ne pourrait pas avoir trop envie de nous emmancher. Quoique... avec quelques soirée de Californication et quelques accessoires... Restons prudents!



*"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