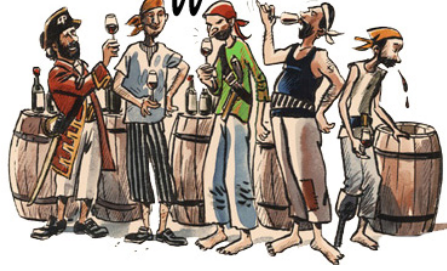


Les Soiffards



Les soiffards 25 avril 2008 – Rue du Haut Barr

Le nez entre les Saints ou la théorie du complot

1. Pinot Gris Rangen de Thann 2001 Wolfberger
2. Riesling Rangen de Thann 2000 Château d'Orschwihr
3. Riesling Rangen de Thann 2005 Domaine Schaetzel
4. Pinot Gris Rangen de Thann Clos Saint Théobald VT 2001 Domaine Schoffit
5. Pinot Gris Rangen de Thann Clos St Urbain 2002 Domaine Zind Humbrecht
6. Riesling Rangen de Thann Clos St Urbain 2001 Domaine Zind Humbrecht
7. Pauillac Château d'Armailhac 2001
8. Pessac Léognan Château Malartic Lagraviere 1995
9. Margaux Château Palmer 1993
10. Saint-Estèphe Château Montrose 1998
11. Saint-Estèphe Château Haut Marbuzet 1999
12. Saint-Julien Château Ducru Beaucaillou 1997
13. Saint-Julien Léoville-Poyferré 1984
14. Saint-Julien Château Saint-Pierre 2000
15. Saint-Estèphe Château Haut Marbuzet 2002
16. St Julien Château Lagrange 1990
17. St Julien Léoville las cases 1994
18. Saint-Estèphe Cos d'Estournel 1995
19. Riesling SNG 1995 Hugel et Fils
20. Pinot Gris Clos St Urbain VT 1988 Rangen de Thann Domaine Zind Humbrecht
21. Pinot Gris Clos St Urbain SNG 1998 Rangen de Thann Domaine Zind Humbrecht

C'est étrange, j'enlève une bouteille de la dégustation prévue et Dominique arrive avec la même et en me la cachant à son arrivé. Jean Luc et Olivier ont amené la même bouteille, enfin pas la même ensemble, mais la même en double. Pascal évoque un vieux souvenir de St Pierre avec Dominique, encore lui, bizarre, et le vin apparaît comme par enchantement, surprenant n'est-il pas ? Jean Luc se remémore un émoi de Las Cases 94 et, au hasard, la bouteille sort du chapeau du magicien. Christian souhaite un Cos d'Estournel et hop... Bon là il faut avouer qu'il était au courant. C'est étrange, ça fait beaucoup de coïncidence. Vous ne trouvez pas ? Tout c'est Saints : Estèphe, Julien, Pierre, Théobald, Urbain... Ca me fout les miquettes, c'est un complot du Vatican pour évangéliser les soiffards. Aucun doute. Vade Retro Benoit. C'est étrange, je fais le trajet Air-France Strasbourg-Paris et vice versa, 4 ou 5 fois par an, et chaque fois, je découvre un village inédit, une déchetterie inconnue - ok, souvent une déchetterie inconnue. J'en suis même venu à caresser dans le sens du poil l'idée que les hôtes, dont l'esprit facétieux n'est plus à démontrer, t'as qu'à voir la tête de leurs

sandwichs, me déconcentrent, juste pour me changer le paysage. Après tout, la paranoïa n'empêche pas le complot. Et puis, c'est pas tout. Chaque semaine, je me retrouve assis comme par hasard à côté de l'homme le plus large du monde. Là aussi, on m'enlèvera pas de l'idée qu'il s'agit ni plus ni moins d'un complot. Le plus gros, celui qui doit relever l'accoudeur sinon il se le rentre dans les côtes, c'est pour bibi. J'veux bien être crédule, gentil et de gauche et tout, mais là, on m'a fait pas. C'est un coup de la police montée. Déjà, tout petit, je me réfugiais souvent dans le fantasme rassurant et nombriliste selon lequel mon existence ne serait qu'une vaste comédie ourdie par mes proches. Je me disais que s'il m'arrivait un truc vraiment moche, mais vraiment vraiment, genre Sarkozy est élu ou d'autres trucs encore pire avec des salsifis trop cuits, et bien ça serait forcément pour de faux : à l'instant fatidique, Beliveau apparaîtrait, tout le monde crierait "surprise surprise" et on en rigolerait tous bien fort et on se gaverait de Tuc et de Banga. Pourquoi je pense à ça moi déjà... Ah oui, le complot. Je m'en vais vous faire la preuve que vos angoisses ne sont pas seulement dues au pur fruit de votre imagination... Imaginez une petite musique

oppressante avec des violons et un Ninja. Pourquoi un Ninja ? C'est exotique et ça fait chintok comme dirait Candelloro. Ok, mais le complot? D'abord, je pense à l'Opus Dei qui protège bien entendu le grand secret et met tout en œuvre pour que le commun des mortels ne puisse jamais connaître la vérité. Et quelle est cette vérité me direz-vous ? Tout simplement le fait que Jésus Christ a eu une descendance et que la petite-petite-petite-petite-petite... fille du Christ c'est Audrey Tautou. C'est vrai que Léonard Da Vinci Code a été l'un des membres du fameux Prieuré du Fion, créé par l'Abbé Taunière, qui a analysé les textes des 20 évangiles jugés hérétiques et de ce fait permis de retrouver la trace du Graal qui était, non pas un calice mais une femme ainsi que le sous-entend le tableau la Cène de Léonard de Vinci Code, mais bon... Il reste encore quelques sceptiques...Ron Howard, s'il est encore vivant et n'est pas suicidé par le F.B.I, projette de réaliser Da Vinci Code II, étant donné que Jésus avait un frère jumeau mais méchant pour le coup, un peu comme Double Impact avec Van Dame, et que Jésus ne serait en fait pas mort sur la croix mais bel et bien sur la côte d'Azur française, peinar, à la fraîche et a donc laissé des écrits, entre autre un évangile mais également un livre pour expliquer comment changer l'eau en St Amour, livre que les producteurs du Beaujolais nous cache surement. Théorie du complot toujours et pour rester sur la polémique du Christ, il s'agit du clonage avéré de Jésus grâce à des échantillons prélevés sur le Saint Suaire par une grande secte intégriste catholique américaine subventionnée par Vatican. Le clone de Jésus a aujourd'hui 8 ans, il supporte les Spurs, il aime les burgers, le Super-Bowl, les donuts et Homer Simpson, il écoute Avril Lavigne et a un poster de Paris Hilton dans sa chambre et on attend de le faire resurgir vers l'âge de 25 ans pour qu'il puisse reprendre le contrôle spirituel de nos âmes en perdition et que nous trouvions un guide pour lutter contre Al Quaïda...La fameuse lutte du bien contre le mal annoncée par Bush... Je passerai très vite sur les photos qui ont été retrouvées à Denver en 1982 dans la cave de la maison d'une famille de pêcheurs de hamsters, montrant Elvis

Presley et Adolphe Hitler main dans la main à Sea-World en Floride en 1979 partageant un même cornet de glace à la vanille mais la photo reste, il est vrai assez flou et le photographe a été retrouvé suicidé par éviscération à l'aide d'une capsule de BudWeiser. Le fait que John Kennedy n'est pas mort à Dallas le 20 novembre 1963 mais bel et bien l'été dernier à Cuba dans la magnifique demeure coloniale qu'il partageait avec Fidel Castro, sa femme et une certaine Natacha Oswald...Etrange, non ? Le fait que le monstre du Loch Ness entretienne des rapports plus que suspects avec la CIA et qu'il ne s'agirait là que de l'exploitation d'une bête préhistorique aux fins de préserver la crainte gaélique et toute idée d'émancipation de l'Ecosse face à l'Angleterre manipulée par les States toujours... Les fameux poissons sodomites retrouvées dans la Manche et dont l'affaire a été étouffé par toute la Communauté gay de Dunkerque... Evidemment l'arrivée de Roswell dans La Zone 51 qui fut établie en 1954 pour servir de base secrète à la Lockheed Aircraft Corporation, société d'aéronautique qui mettait alors au point des avions-espions pour le compte de la CIA et du Pentagone. Or, d'après certains éléments d'information récents et fiable selon Jean Pierre Elkabbach, la technologie du site ainsi que ses employés ne serait pas uniquement d'origine américaine. Tout ou partie serait extraterrestre ...Ceci expliquerait donc cela...La puissance américaine tirerait donc sa force des extra-terrestres...Ce qui m'amène au dernier complot, Raël, gentil petit auvergnat de son état mais qui a compris, en se faisant kidnappé un soir de match de rugby Clermont Ferrand-Toulouse, par les extra-terrestres, que le monde lui-même était d'origine extra-terrestre et qu'il a vu de ses yeux vus Mahomet, Buddha, Jésus et Moïse qui sont en fait cryogénisés et conservés dans un vaisseau spatial tout prêt à ressortir le jour de l'Apocalypse... je ne peux pas m'empêcher de penser que si on ne voit plus Jacques Pradel aujourd'hui c'est certainement que quelque part il effrayait... C'est étrange non ? Pour les fosses septiques qui n'y croiraient pas, un peu facile de dire que je suis parano... ce n'est pas après vous que tout le monde en a.

🍷 Apéro asiatique, nems, samoussa, beignets de crevettes

1. Pinot Gris Rangen de Thann 2001 Wolfberger

Même dans un grand millésime, ce Pinot gris reste sur la retenu. Il révèle des notes de fruits confits et des arômes torréfiés de fruits secs avec un peu de sucre résiduel. La finale est ronde mais manque d'ampleur. Bien – Note moyenne 12.75

2. Riesling Rangen de Thann 2000 Château d'Orschwihr

Surprenant pour un Rangen. Le nez exprime bien le caractère citronné typique des Riesling. La bouche est fine, bien structurée avec des notes d'amande. La longueur est moyenne. Bien – Note moyenne 13.83

3. Riesling Rangen de Thann 2005 Domaine Schaezel

Le nez est riche, très intense, fumé, minéral mais aussi fruité. Bouche puissante et sucrée, grosse matière et longueur moyenne. La bouche est musquée, évoquant la pêche très mûre, les épices... Bouche opulente, jusqu'à la lourdeur ? Bien – Note moyenne 13.17

4. Pinot Gris Rangen de Thann Clos Saint Théobald VT 2001 Domaine Schoffit

Le nez apparaît riche, sur les fruits blancs avec des notes de lard fumé, de poire et de fruits exotiques. En bouche, le vin est viril mais avec une acidité énergique. Belle longueur. Très Bien – Note moyenne 14.25

5. Pinot Gris Rangen de Thann Clos St Urbain 2002 Domaine Zind Humbrecht

Robe plutôt claire, grasse. Nez fermé à double tour et qui mettra pas mal de temps à se développer. Expression aromatique très fumée, pêche, acacias. La bouche est imposante, longue, élégance mais manque un peu d'acidité. Belle longueur. Très Bien – Note moyenne 14.33

6. Riesling Rangen de Thann Clos St Urbain 2001 Domaine Zind Humbrecht

Robe dorée, brillante. Nez très expressif, minéral, complexe, combinant des parfums de citron confit, de miel, de pain d'épices. La bouche est fine, peu sucrée, un brin austère, comme pas mal de Rangen de Zind, malgré ses arômes opulents. Le terroir du Rangen marque fortement les vins du domaine par des arômes tourbés et de pierre à fusil, mais le riesling conserve ici toute sa finesse et sa distinction. La finale est nette, les sucres résiduels sont bien intégrés grâce à l'acidité et la structure que possède ce vin. Excellent Note moyenne 16.00

🍷 Duo de Daurade à la purée de citron confit

Les soiffards démarrent la soirée comme une Ford Mustang qui sort de la révision, en trombe. 6 Rangen en guise d'apéro, ça décoiffe, surtout Olivier pressé de manger quelque chose de solide et de pas Asiatique. Après cette série d'un seul terroir, la question se pose naturellement au sujet de la typicité du Rangen et de son caractère à supplanter le cépage. Il faut reconnaître les caractères différents des vins dégustés et la relative facilité (sauf pour le Schoffit) à deviner le cépage. Une partie de l'explication vient peut-être de l'emplacement des parcelles dans le Rangen. L'amphithéâtre du Clos Saint Urbain, situé sur la partie Ouest du cru, possède un climat et un sol différent des parcelles de la partie Est du cru. La hauteur des vignes par rapport à la rivière Thur qui coule en contrebas influence certainement le développement du Botrytis. En plus de l'emplacement, le style propre de chaque vinificateur donne des expressions très différentes. Chez Schaezel le vin est dense et concentré, plus exotique que Schoffit, alors que Le château d'Orschwihr proposait un Riesling pur et limpide, pas typique du Rangen. Chez Zind-Humbrecht, la recherche de l'expression très prononcée du caractère volcanique donne des équilibres parfois difficiles à cerner, le caractère tourbé de certains vins étant assez inhabituel. On aime ou pas, mais il faut reconnaître le talent du vigneron. En conclusion, le Rangen donne des vins puissants, tourbés, fumés avec une expression minérale importante et une amertume dérangeante pour certains. Cette approche d'un des terroirs d'Alsace le

plus renommé est, non seulement une nouveauté dans nos studieuses soirées, mais aussi la première d'une longue série. L'utilisation de grille de notation et la moyenne mathématique qui en découlera sont également une première. Celui qui ne fera pas bien ses devoirs aura maille à partir avec Schulmeister Alain qui nous livre l'explication de l'expression «Avoir maille à partir» justement. Cette expression ne vient pas, comme l'on pourrait se l'imaginer, du vieux dicton français «La moutarde maille elle dépote sévère». L'explication est toute autre. Nous sommes au Moyen-Age. La reine d'un quelconque grand-duché aujourd'hui oublié est assise devant sa cheminée, en train de tricoter. Elle demande donc, comme il est de coutume en de telles circonstances, à son époux, le roi, de bien vouloir lui tenir son tricot quelques instants. «Ca ne durera pas», ajoute-t-elle, espiègle et mutine. Les heures passent. Le roi commence à trouver ça limite moins drôle. Il demande alors à son épouse, avec toute la bonhomie qui le caractérise: «Ca va encore durer longtemps, ste combine, ou bien? Non parce que c'est pas tout ça, mais j'ai des trucs à faire, moi, ce soir j'envahis le Mexique, merde.» Son épouse lui répond: «Encore une maille à partir de celle-là». Un peu énervés de ne pas voir leur roi poindre à l'horizon, ses sujets se fâchent, font une révolution et le remplacent par le président du club de pelote basque local. D'où l'expression «Avoir maille à partir» qui signifie qu'à force de ne pas finir son tricot, on finit par se disputer avec des gens.

7. Pauillac Château d'Armailhac 2001

57% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 18% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Le nez est concentré, boisé et puissant, avec des notes de fruits rouges et des notes plus minérales typique des Pauillac. La bouche est bien structurée, sur les fruits rouges et la vanille. Les tanins sont un peu durs encore. La finale est amère et pas très longue. Bien – Note moyenne 13.00

8. Pessac Léognan Château Malartic Lagravière 1995

Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 45%, Cabernet Franc 5% Le nez est de moyenne intensité et se révèle fin et classique, avec des arômes empyreumatiques, de cassis et de mûres. La bouche est sphérique, avec des tannins

veloutés, beaucoup de fraîcheur. La finale est de bonne facture, avec encore une légère fermeté qui devrait disparaître avec quelques années de plus. Très Bien – Note moyenne 14.17

9. Margaux Château Palmer 1993

Cabernet Sauvignon 47%, Merlot 47%, Petit Verdot 6%

La robe est sombre avec des bords tuilés. Le nez est un peu curieux, avec des notes de camphre, de cassis et des notes torréfiées. La bouche est souple, fine avec des tanins peu présents et une acidité marquée. Un vin vraiment peu plaisant, passé. Bien – Note moyenne 13.50

10. Saint-Estèphe Château Montrose 1998

Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 25%, Cabernet Franc 10%

La complexité du nez est étonnante et présente des arômes très divers: fleurs, cassis, framboise, un brin animal et empyreumatique. L'attaque en bouche est puissante, les tanins sont souples et présent. La finale est belle et longue. Le vin doit encore se faire... à attendre pour plus d'arôme tertiaire, mais déjà superbe. Le fonds de verre tiendra une bonne demi-heure sans bouger d'un poil. Excellent - Note moyenne 16.50

11. Saint-Estèphe Château Haut Marbuzet 1999

50% Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 10 % Cabernet Franc

Nez modéré assez boisé: épices et fruits rouges. La matière s'exprime mieux en bouche, belle concentration mais encore trop marquée par le bois. Un vin puissant avec une acidité un peu faible, élégant et il ne fait aucun doute qu'il évoluera avec quelques années de plus. Très Bien – Note moyenne 14.17

12. Saint-Julien Château Ducru Beaucaillou 1997

Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 25%, Cabernet Franc 5%, Petit Verdot 5%

Le nez encore très vif, sur la cerise et le cassis, très concentré. La bouche est vive et longue, sur des arômes de sous-bois, de champignons et de fruits des bois. Tout en élégance. Très Bien – Note moyenne 15.67

13. Saint-Julien Léoville-Poyferré 1984

Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 25%, Petit Verdot 8%, Cabernet Franc 2%

Couleur rouge tuilée. Le nez est élégant, retenu puis s'ouvre sur des notes de tabac, de sous-bois, de pruneaux. La bouche est généreuse, droite, sur les fruits noirs. Les tanins sont encore présents, fondus. Beau vin à qui il reste plus que l'on pouvait espérer compte tenu du millésime. Très Bien – Note moyenne 14.33

14. Saint-Julien Château Saint-Pierre 2000

Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 20%, Cabernet Franc 10%

Belle robe noire. Nez plutôt expressif, avec un boisé élégant et des fruits noirs bien mûrs. En bouche, on retrouve des tanins bien marqués, de la groseille et une pointe d'acidité. La finale est longue. Un beau vin dans un grand millésime. A conserver encore. Très Bien – Note moyenne 14.83

15. Saint-Estèphe Château Haut Marbuzet 2002

50% Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 10 % Cabernet Franc

Contraste de sensations pour ce vin. C'est dur mais c'est bon. Un vin au nez puissant, aussi boisé que le 1999 mais avec un fruit aussi important que le bois. Une brute dans une jeunesse un peu fougueuse. Des tanins encore trop brut mais qui devrait s'assagir et permettre au vin d'accompagner un bon gigot. Très Bien – Note moyenne 14.17

🍷 Onglet à l'échalote, pommes et tomates au four

Autre nouveauté nouvelle, j'ai décidé en plein accord avec moi-même, de ne pas définir l'ordre des vins à l'avance, mais de laisser le hasard faire le travail. Quelques paires de chaussette, deux tours à droite et 3 tours à gauche et plus personnes ne connaît le vin servit. Un chiffre de un à neuf et le tour de France de Bordeaux est lancé. C'est mieux pour la régularité des notes données, bien que cela n'ai posé problème à personne jusque là et ça me permet de participer aux devinettes

vinettes. Avant de passer à l'onglet, l'anglais nous a rejoints ainsi que Thierry qui termine sa journée de travail. Le temps d'avaloir quelques verres, histoire de refaire les niveaux, le sympathique couple de papy nous retrouve sur la rive gauche de la Gironde. On démarre en douceur avec un Pauillac et un Pessac limite hors sujet et un vieux Margaux un peu dépassé par les événements. Ce Palmer a peu être été bon un jour, mais ce n'est plus le cas aujourd'hui. La première belle

bouteille de la soirée sera un très beau Château Montrose 1998. Pour respecter les différents terroirs de la rive gauche, j'ai remis en cave un Montrose 88, Dominique, maître es Bordeaux, nous a permis de déguster un beau Saint-Estephe, plein de force et de fruits. La suite sera une série de Saint-Julien et de Saint-Estephe. Tout ses Saints, ça va nous énerver les papy et leur donner envie d'aller à la messe, à condition que le curé leur serve les vins de la région et que le petit Jésus ne la ramène pas trop. C'est vrai, nous aussi on connaît plein de mecs qui se sont fait trahir par leurs potes mais y z'en ont pas fais une religion! On a un peu près tous trouvé les vins qu'on avait enmenés, personne n'a donné sa langue au chat. Cette expression aussi a une conotation médiévale. Nous sommes au Moyen-Âge. L'ex-reine fraîchement destituée d'un quelconque grand duché cherche à se refaire une situation. Elle se décide donc à donner sa fille aînée Brunehilde en mariage à Chrisobéril, comte de la

principauté voisine. Elle sait que pour convaincre le jeune homme, il faudra la jouer serré, sa fille étant un peu moche, dotée d'autant d'humour qu'une boîte à lettres de couleur verte qui séjournerait non loin de Laurent Gerra. Le comte ferait, en revanche, un bon parti car sa principauté est plutôt confortable, grâce à ses renforts latéraux et ses siège en mousse de panda. Pour convaincre le jeune homme qu'il sera choyé comme un coq en plâtre dans sa famille, l'ancienne reine met les bouchées doubles et les petits plats dans l'écran. Elle concocte de la langue de boeuf aux câpres, avant d'inviter tous les convives à pratiquer la natation synchronisé. Subjugué par tant de savoir-faire, le comte pourfend le roi de sa dague et épouse la reine, avec qui ils vécutent heureux et eurent beaucoup d'enfants appelés Yvonne ou Eustochios, d'où l'expression entrer dans l'arène.

16. St Julien Château Lagrange 1990

Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 28%, Petit Verdot 7%

Le nez est gourmand. On pressent le bon vieux bordeaux comme on les aime. La bouche est fine et élégante, avec une pointe kirschée et du tabac blond. Le vin glisse tout seul au fond du gosier. La finale est longue et majestueuse. Un vin superbe, encore plus demain qu'aujourd'hui. Excellent - Note moyenne 16.50

17. St Julien Léoville las cases 1994

Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 19%, Cabernet Franc 13%, Petit Verdot 3%

Une immense élégance, un prince! Robe pourpre, d'une concentration phénoménale, Le nez est complexe, puissant, épicé, confituré : tabac, cassis, menthe. La bouche est d'une richesse inouïe, massive sans être lourde, et d'une longueur... Excellent - Note moyenne 16.83

18. Saint-Estèphe Cos d'Estournel 1995

Cabernet Sauvignon 60 % - Cabernet franc 2% - Merlot 38 %.

Le mot "Cos" signifie, en vieux gascon, "la colline de cailloux. La robe Rhodanienne, noire aux reflets rubis est une annonce de la puissance de la bête. Le nez est sur les fruits noirs, le jus de viande, le cacao et les épices orientales. Ce vin embaume les fruits confits, il est d'une finesse dont on fait la lingerie, l'ensemble est fabuleusement pur, précis et une droiture exceptionnelle. A l'aération, il développe des notes de vieux cuir, de réglisse et de minéral concassé proche des cousins de Pauillac. La finale est superbe, très longue, marquée par des notes de Zan. L'archétype d'un certain style d'élégance virile où la puissance n'exclut ni la grâce ni la suavité. Grand vin - Note moyenne 18.42

Comme je ne suis pas qu'idiot, parfois je suis aussi stupide, j'ai gardé 3 bouteilles pour la fain et la soif. Le genre de bouteille qui vous réconcilie direct avec le genre humain, même s'il est représenté par Brice Hortefeux de l'amour himself (ça faisait longtemps que je n'avais pas parlé de lui, ça commençait à me titiller). La première est un Saint Julien dans la force de l'âge. 18 années de gourmandise, l'élégance des grands vins, l'archétype des grands Cabernets. Lagrange, le vin préféré de ZZ Top, dixit Domnique qui a sûrement mangé un clown avant de venir. Le second est plus puissant, peu être plus « noble », un Prince noir, le genre de vin de concours qui va en gagner quelques uns. Deux très beaux Saint-Julien, deux seigneurs, mais que dire du suivant. Si les deux derniers sont des Princes, celui là est un Roi. Les yeux bleus comme une orange de John étincelaient comme des tractopelles un soir de pleine

lune. Il a touché le pompon, le British. Faut dire qu'en matière de rive gauche, ils savent de quoi ils parlent les sujets de sa majesté, la mère du prince Charles, celui qui a l'air d'avoir l'air con par inadvertance, toute la région leur appartient depuis la nuit des temps, normal qu'ils en connaissent un rayon. C'est pas le fruit du hasard, il a pas le cul bordé de nouilles le Johnny, il est Anglais, ça suffit pour maîtriser le truc. Au fait, tant qu'on y est, quel est l'origine de l'expression "avoir le cul bordé de nouilles". Par la malpeste, me dis-je, car j'évite d'être vulgaire depuis qu'ils mettent des caméras de surveillance partout, en voilà une excellente question. Parce que c'est vrai que si tu croises dans la rue un gens avec un collier de nouille autour du cul, la première chose qui te vient à l'esprit c'est pas : "quelle chance il a". Deaux le roi de l'histoire du mobilier urbain m'a raconté cette histoire: Nous sommes au Moyen-âge, un

mardi. Les vendeurs de fleurs n'ont pas encore inventé la fête des mères et ils crient famine famine pour qu'elle revienne. Les maris volages ont par contre inventé le bouquet de fleur. Le chevalier Honoré de Pissechaude rentre d'une guerre qu'il a gagnée relativement facilement, en deux sets. Comme il a un peu traîné en route, il a mis dix ans pour rentrer au lieu des six jours initialement prévus par son agence de voyage, une paille, à cause d'une histoire de dieux contrariés et de sorcière bonnasse, franchement, c'est rien, dix ans, comparé à l'éternité, mais tu sais comment sont les bonnes femmes ? Il achète un bouquet pour se faire pardonner. Malin, il a également rapporté un souvenir de vacance, un genre de préparation à base de céréales qu'ils font dans les pays lointains et c'est très pratique, on peut manger ça par exemple avec de la sauce tomate et du fromage râpé, les barbares ils appellent ça « la pasta », ça veut dire "Truc très pratique qu'on peut manger par exemple avec de la sauce tomate et du fromage râpé" en mandarin citron ancien. Il est sûr qu'elle lui pardonnera et qu'elle lui en préparera aussitôt une pleine ventrée. Il

imagine déjà les retrouvailles poignantes, émouvantes, les longues heures passées main dans la main à regarder le couchant de soleil tout en expérimentant diverses autres choses apprises lors de son séjour asiatique. Comme il a l'imagination fertile et un peu les crocs, il imagine également la casserole fumante où cuit une bonne marmite de pasta. Il sent déjà leur fumet et déjà lui vient l'eau à la bouche. Mais son imagination se débride, il voit pendant que son aimée se montre peu farouche, l'eau jaillir hors de la marmite, inonder inéluctablement sa cuisine Louis XVI, provoquer grand drame et force catastrophes. C'est ainsi que, quand sa dulcinée lui saute joyeusement au cou, il lâche, sibyllin: "On arrête le cul, elles débordent les nouilles" qui deviendra "le cul bordé de nouilles", grâce au jeune homme caché dans la penderie et qui s'éclipsera discrètement. Comme il a mal entendu, les penderies de l'époque étaient très mal sonorisées, quand il contera cette croustillante anecdote à ses amis, il travestira quelque peu l'expression pour lui donner tout son lustre actuel.

🍷 Tarte à la rhubarbe

Avec la tarte, les gâteries, de la bonne friandise, une sucrerie, une douceur, une confiserie, une gourmandise. Un putain de grand Rislinge, comme dirait Thierry, qui en a la tignasse bouleversée et qui va de sa comparaison avec un grand Libanais rouge, sa référence en matière de bonheur absolu. Les autres soiffards ne pipent mots, les glouglous de la dégustation parlent pour eux. Le temps suspend son vol, un ange passe, une mouche pète ! UN splendide Riesling SNG 1995 de chez Hugel. Mazette ! Quel vin. Ses notes d'hydrocarbures trahissent son origine mais sa classe et son extraordinaire botrytis le positionne parmi les plus grand Sauternes. Malgré toute sa classe, le Pinot VT 1998 d'Olivier Humbrecht aura bien du mal à nous faire oublier le déjà mythique Schoenenbourg 1995. Il faudra que j'aie cherché le célèbre et légendaire Pinot Gris Clos St Urbain SNG 1998 pour dérider les soiffards. Une immense bouteille que personne ne pensera à noter. Le vin sera reconnu en

4 seconde et 2 dixième par Pascal. Même embué, le cerveau du soiffard est vif. Chez nous, comme chez les joueurs de football, les hémorragies cérébrales sont pas fréquentes. Les cerveaux aussi ! Une bien belle soirée où aucun vin n'a fait tapisserie. Encore une expression que nous devons à nos ancêtres. Nous sommes au Moyen-âge. La fille de l'ex-reine d'un grand-duché quelconque est toute guillerette, car ce soir, le comte de la principauté voisine vient manger à la maison. Pour l'impressionner, elle décide de faire une choucroute au munster, un cassoulet au poisson, un aligot à l'Ostrogoths, quelques autres plats roboratifs, des boissons brûlantes, ambiances survoltées, feu de bois... et de sortir son album de tapisseries anciennes. Mais celui-ci s'en contrefout, car il préfère les paillassonniers, il picole sec et finit donc par s'endormir dans son vomi laissant la pauvre fille seule avec sa tapisserie à la con.

19. Riesling SNG 1995 Hugel et Fils

Belle robe or, grasse. Le nez est très mur, d'une pureté incroyable, marqué par un botrytis presque Sauternien, C'est une symphonie d'arômes, d'hydrocarbures, de citron, de mandarine, de pamplemousse confits puis des notes d'encaustique et de miel. Son acidité, mûre et fine lui donne une belle colonne vertébrale. La bouche est extraordinaire, une danseuse en sucre, vive, fine, équilibrée et sucrée. En apesanteur. On ne touche plus terre. Tout en harmonie. Un vin d'esthète, d'une autre planète. Grand vin - Note moyenne 19.00

20. Pinot Gris Clos St Urbain VT 1988 Rangen de Thann Domaine Zind Humbrecht

Le nez est très complexe, sur la truffe, le miel et la cire. Plus SNG que VT. La bouche est liqueuse, grasse et pure avec des notes fumées, une certaine amertume derrière des notes de chocolats, et qui évolue vers des notes de thé. Le coté tourbé du Rangen se montre discret par rapport aux autres Rangen. Il n'as eu qu'un seul défaut, passer derrière le fabuleux Riesling de chez Hugel. Excellent - Note moyenne 16.92

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

21. Pinot Gris Clos St Urbain SNG 1998 Rangen de Thann Domaine Zind Humbrecht

Une couleur profonde, cuivré, ambrée, lumineuse. Un nez extraordinaire, épicé, entre la pierre et le fumée (lard fumé - terroir). Une bouche massive, fruitées confites, ananas, mangue, silex, iode. Très complexe. Grand vin. Acidité soutenue avec 160g/l de sucre résiduel, une main de pierre dans un gant de velours, Net, superbe. Génial. (Commentaire de mars 2006 auquel je ne changerais pas une seule lettre) Grand vin - Pas noté.

Blanc	Moyenne	Maxi	Mini	Ecart Type
Hugel SNG 1995	19,00	20,00	18,00	0,89
Rangen VT Zind-Humbrecht 1988	16,92	18,50	15,00	1,28
Rangen Zind-Hulbrecht 2001 (Ri)	16,00	18,00	15,00	1,26
Rangen Zind-Hulbrecht 2002 (PG)	14,33	17,00	12,00	1,63
Rangen VT Schoffit 2001 (PG)	14,25	15,50	13,00	1,08
Rangen Orschwih 2000 (Ri)	13,83	14,00	13,00	0,41
Rangen Schaetzel 2005 (Ri)	13,17	14,00	11,00	1,17
Rangen Wolfberger 2001 (PG)	12,75	14,00	12,00	0,76

Rouge	Moyenne	Maxi	Mini	Ecart Type
Cos d'Estournel 1995	18,42	20,00	18,00	0,80
Las Cazes 1994	16,83	19,00	15,50	1,29
Lagrange 1990	16,50	18,00	15,00	1,05
Montrose 1998	16,50	19,00	15,00	1,52
Ducru Beaucaillou 1997	15,67	16,50	14,00	0,88
ST Pierre 2000	14,83	16,50	13,00	1,29
Léoville Poyferré 1984	14,33	16,00	13,00	1,21
Malartic Lagravière 1995	14,17	15,50	12,00	1,29
Ht Marbuzet 1999	14,17	15,00	12,00	1,33
Ht Marbuzet 2002	14,17	16,00	12,00	1,47
Cht Palmer 1993	13,50	14,00	13,00	0,55
Ch Armaillac 2001	13,00	14,00	12,00	0,63

Même s'il est parfois inutile et vain de noter un plaisir, de quantifier des impressions de dégustation, il est important de savoir quel sont les vins qui ont fait vibrer le groupe. De confirmer ses propres choix, de constater sur quel vin le groupe est d'accord (écart type faible) et sur quel vin les avis divergent (écart type élevé). Reste à éviter de tomber dans le piège de la prime au sucre dans les blancs et du sur-boisage dans les rouges, mais je fais confiance aux soiffards pour ne pas tomber dans le panneau. Aujourd'hui, tout est noté, tout est statistique. Il est venu le temps des Tistiques, aussi chiant que celui des Tathédrales. Au hit parade de mes agacements matinaux, il y a d'abord moi même, assez souvent, un trou dans ma chaussette droite, mais ensuite viennent très vite les sondages ! Tu ne peux pas écouter la radio, lire un journal ou mater la télé sans tomber sur un sondage. Cette semaine, En voilà 3 qui ont le don de me faire regretter l'époque bénie des cavernes ou nous étions seulement obsédés par la chasse au mammoth et autres

diplodocus à bec de canard. Personne ne venait nous sonder à la sortie de la grotte pour savoir si nous avons préféré le jarret ou les côtes de l'animal ou si nous préférons le coup de gourdin ou une solide tarte aux phalanges pour amadouer nos femelles. Que neni ma jolie. Le 1er de ces bijoux est à lire dans "Paris Match": "le poids du mépris, le choc de la connerie". Et que dit ce sondage ? Et bien que pour la première fois, depuis avril 2007, Ségolène Royal est préférée à Nicolas Sarkozy. Et là, je m'interlocute. A quoi sert ce sondage? Y a-t-il une élection présidentielle qu'on m'aurait cachée à l'insu de mon plein gré? Sommes-nous en campagne et on ne m'aurait pas prévenue ? Mais que fait la police, Alice? J'apprends aussi que si Royal repasse largement devant Sarkozy, elle se retrouve derrière Bertrand Delanoë en popularité mais qu'ils se tiennent dans un mouchoir pour le job de 1er secrétaire pour lequel ils ne sont même pas candidat. Horreur, je me réveille tout les matins en en demandant, devant mon BN chocolat "Bon

sang, mais qui sera donc le futur 1er secrétaire?" Merde mon BN chocolat est tombé dans ma tasse! Chienne de vie! VDN. Petits, coquins de sondeurs, va ! Deuxième enquête qui m'a laissée pantois comme un pantin: 78% des Français approuvent Nathalie Kosciusko-Morizet. Mais comment donc! Une jeune femme, compétente, pas bégueule, grande gueule, en butte à d'horribles machos qui la punissent pour les avoir traité de ptites bites et de mou du gland sur un sujet majeur : les OGM. Et les Français la soutiennent à une écrasante majorité ! Quel Bazard, Balthazar ! Ce qui m'interpelle, ce sont les 22% de glandu qui ne la soutiennent pas. Ca doit être les rejets des ptites bites Borloo et Copé. Là encore, le sondeur a indubitablement éclairé ma lanterne que je vais finir par prendre pour une vessie. Last but not least, dernière enquête. Et là, vous allez en être coi, quoi? Mes canards... Coi comme un chti Chinois qui apprendrait que les tétons mutants de Pamela Anderson seraient des faux. On lui aurait menti? Henri! Figurez-vous qu'un sondage européen, et oui, il va falloir vous y mettre, on va aussi se farcir les sondages européens, figurez-vous que 35% des Européens voient la Chine comme la première menace à la stabilité du monde. Et là, on se dit que c'est super étonnant ! Les images en boucle d'une flamme planquée dans un fourgon blindé avec les gentils qui courent en short pour l'éteindre, les méchants bridés en survet qui la protègent et le gros Douillet qui pleure sa mère en beurrant son short blanc, les bons, la brute et les truands. On le tient, le feuilleton, Gaston, jusqu'à l'été. Alors, aux grands Meaulnes, les grands remèdes ! Affolons le système Arsène! Surprenons le sondeur! A la question - Quel meilleur 1er secrétaire pour le PS? -, répondez franco: Francis Lalanne bâté, le mec qui veut faire de la politique alors qu'il est le fils cacochyme d'un sumo anorexique et qui possède le charisme d'une hernie

discale Balladurienne. A la question - Soutenez-vous Nathalie Kosciusko-Morizet?-, répondez : Non, absolument pas, j'aime trop les OGM. Depuis que j'en mange, je ressemble à Choubaka et J'ai même ouvert un site internet www.je-mange-des-OGM-j'ai-un-deuxieme-trou-du-cul-qui-pousse-et-j'en-suis-fier.com. A la question - Avez-vous peur de la Chine ? -, là, soyez subtil. Répondez que vous avez plutôt les miquettes de l'hégémonie du Dalai Lama. Déjà qu'il n'a pas été très bon dans les buts du PSG, si maintenant il pourrait nos œufs zolympiques du dopage, ca va plus, vous allez brûler votre bonnet tibétain en signe de protestation. Qu'il ne peut pas ennuyer nos amis Chinois sans impunité le bougre, ce lévitationneur kung-fouteur de merde, réincarnateur de notre Tintin qu'on se souvient et qui étaient si sympathique avec son moulin à prières et sa jolie face de gong. Si après ça nos amis Chinetoques le vilipende un peu, quoi de plus naturel. Bien plus que le "made in China" ou la pince à vélo, c'est la torture qui permet de distinguer à coup sûr le Chinois du Tibétain. L'habit chinois ne fait pas le moine tibétain, c'est connu. Si vous êtes en forme, vous pouvez pousser le bouchon, et je sais qu'en matière de bouchon, vous touchez votre bille, en essayant de convaincre votre nouvel ami sondeur et sans reproche que les Palestiniens font beaucoup de tord aux Israélien en rayant les chars avec leurs petites pierres très aiguisées, que les Tchétchènes n'ont aucune reconnaissance envers leur bienfaiteur Poutine et que les juifs ont eu un comportement provocateur envers les allemands dans les années 30. Non mais c'est vrai, c'est quoi cette manie de porter une étoile jaune comme pour dire "moi je suis juif, je ne suis pas comme vous tas de pécores teutons..." Rassurez-vous, d'après une étude statistique, 67% des statistiques sont fausses.



"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