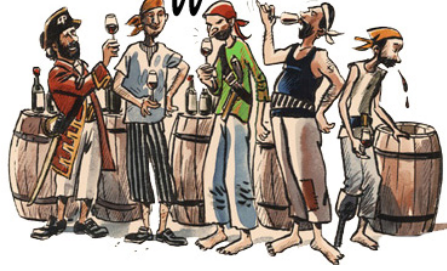


Les Soiffards



Les soiffards 27 juin 2008 – Gottenhouse

Ballade bucolique et intraveineuse de grands crus à la fête des paires

1. Bourgogne Sauvignon de Saint Bris VV 2006 Domaine des Temps Perdus
2. Alsace Clos Rebberg 2003 Domaine Kreydenweiss
3. Alsace GC Wiebelsberg 2003 Rémy Gresser
4. Loire Sancerre Cuvée Edmont 2002 Alphonse Mellot
5. Bordeaux Pessac Léognan Pepe Clément 2004
6. Rhône Château Grillet 1999 Neyret-Gachet
7. Rhône Châteauneuf du Pape Vieilles Vignes Roussanne 2005 Domaine de Beaucastel
8. Bourgogne Pouilly Fuissé Clos de M.Noly 1999 Domaine Valette
9. Bourgogne Chablis Château Grenouille 2002 La Chablisienne
10. Bourgogne Puligny Montrachet Clavoillon 2002 Domaine Leflaive
11. Bourgogne Volnay Taillepieds 1999 Domaine de Montille
12. Bourgogne Corton les Maréchaudes 2002 Marguerite Carillon
13. Sud Ouest Madiran Château Montus prestige 1990 Alain Brumont
14. Sud Ouest Cahors New Black Wines 2005 Clos Triguedina
15. Provence Bandol Château Vannière 1999
16. Languedoc Vin de pays de l'Hérault La Grange des Pères 2004
17. Italie Langue DOC Darmagi 1996 Angelo Gaja
18. Rhône Côte-Rôtie La Sereine Noire 1999 Yves et Mathilde Gangloff
19. Bordeaux Pauillac Château Lafite Rothschild 1999
20. Bordeaux Sauternes Château Guiraud 2001
21. Alsace Muscat VT Clos St Landelin 2003 Domaine Muré

Après les clowneries et autres pitreries ballounesques helvético-comiques de nos footeux, blindés comme des banques Suisses, mais plus stériles en attaque qu'un okapi émasculé en pleine dépression nerveuse, il est temps de passer à la chose sérieuse: la soiffardise. Comme je suis beau joueur, je ne m'étalerai pas sur la condition physique desdits footeux, à peine plus en forme que ma grand-mère après son opération des gonades, coacher, si l'on peut appeler coach le responsable de ce foutoir, par un type qui a élevé l'autisme au rang de communication officielle, et qui fait passer les généraux Birman pour des communicateurs nés et Kim Jong-il pour le roi de la déconne. Une bonne quille nous fera oublier les déboires d'un Titi Henry, l'ex grand buteur surbooké comme une starlette du X mais beaucoup moins souple. Pendant l'euro, pour le démarquer en profondeur, ses coéquipiers, devaient fixer

un rendez-vous une semaine à l'avance. Pitoyable comme dirait notre titi à nous. Le sport est une équation à une inconnue...le résultat... Même si tu es porteur des plus beaux discours et que tu perds...alors le goudron et les plumes seront tes habits...Tu dis les pires âneries mais tu gagnes alors tu auras le droit de piétiner le monde du foot et ses habitants...N'est-ce pas Aimé. Ainsi va le Foot. Raymond ! L'addition !... Il va certainement prendre un boomerang dans le musée nommé Trézeguet. En Suisse, les bleus sont chocolat. Pendant que l'on rit jaune, on oublie notre quotidien, le foot, le boulot, l'essence, TF1, les grèves, Sarko... Heureusement, il fait beau, fini le sport à la télé, vive la marche, histoire de perdre 20 ou 22 kg. J'y suis obligé, constatant que le canapé sis face à ma télé commençait lentement mais sûrement à épouser la forme veloutée de mes fesses évanescences, tandis qu'à l'inverse, mon ventre jadis jaloué commençait à trahir légèrement la

tendresse que je porte à la bonne chère. J'ai bien pensé laisser mes poignées d'amour, attachées à un arbre en forêt, comme on fait avec les chiens et les belles-mères, mais comme je suis assez David Douillet, je préfère tester un truc archaïque et à la mode, le fit sans Wii. Mais pas dans une salle de sport, hein, faut pas que déconner. J'ai donc testé pour vous le Nordic Walking, mais sans bâtons. Un sport hype, vivifiant. En gros, c'est le cas de la dire, j'ai été me promener en forêt. Alors comme ça, ça n'a l'air de rien mais croyez moi, ce n'est pas un sport de tarlouze. Au début, il fait beau, je suis plein d'entrain, d'espoir et d'illusions. J'arrive vers les petits panneaux jaunes, je me dis 3 heures, ça m'a l'air faisable, je vais suivre plutôt celui-là. Et je commence à monter, plein d'enthousiasme et de vigueur. L'air poudroie, les buses busardent, les chevreuils chevrotent, les marmottes marmonnent, je suis seul au monde, l'esprit libre et la gambette alerte. Et je monte encore. Et encore. Un coup d'œil en contrebas, vers un panorama magnifique... Et là, je me rends compte que le panorama magnifique, c'est mon point de départ. Plus petit qu'avant, certes, mais c'est mon point de départ. Devant moi, la route n'a pas l'air de vouloir s'arrêter de grimper. Et y a personne, bordel. Seul trouble l'inquiétant silence le cri déchirant d'un... ah non, c'est juste mon téléphone qui vient de sonner, je viens de recevoir un SMS: "c'7 apem aP'ro ala kaze - a12c4" ça doit être un prof de SMS, comme j'entrave que dalle, je le transfère à un jeune de ma connaissance pour traduction en bon Français de chez moi. J'en profite pour constater que sur les 3 heures, il me reste environ 2 heures 48. Je repars, plein de crampes et d'acide lactique, si je mourais de fatigue ici, sûr que les écureuils et les secours se moqueraient en portant ma dépouille encore fumante. Je suis toujours seul au monde. Mais je tiens bon, je m'accroche. Quand, au deuxième panneau jaune, je me rends compte que j'ai mis 8 minutes dans la vue aux poseurs de panneaux, je commence à me sentir léger et primesautier, surtout que je suis sorti de la forêt, il y a des gentianes et des autres fleurs, plutôt genre bleues. Les mecs des panneaux décident de se venger, d'abord en décidant de faire grève à une intersection pourtant tripartite, puis en racontant franchement n'importe quoi. Je commence à sentir le second souffle arriver, sauf qu'objectivement c'est plutôt le 4 ou 5ème, je suis à nouveau plein d'entrain et de vitalité et je commence à imaginer un petit la Schlucht - Col du Bonhomme par les crêtes cet été. C'est à ce moment là que je croise deux types, environ cinq fois mon âge, immédiatement suivis par deux sacs à dos, environ cinq fois mon poids et qui n'ont absolument pas l'air essoufflé, je parle des vieux, pas des sacs... (je crois que cette blague est interdite depuis environ 1922, sauf au Boukistan entre 22 et 23 heures). Et là, je décide, éccœuré, d'attendre qu'on construise un téléphérique pour redescendre. Bon, ce mois ci, notre petite escapade vineuse, nous amène à Gottenhouse, riante bourgade du piémont des Vosges, à

trente minutes de Saverne, 30 mn à pied et seulement si tu en as deux, sinon c'est le double. Son territoire communal est petit, comme ses habitants, à peine plus de 300, pas plus grand qu'un Ribery de jardin assis. Etablie dans un site dont la terre ingrate et peu fertile dans son ensemble n'a guère attiré les colons mais seulement les généraux en retraite. L'orthographe du nom du village a évolué au cours des siècles, mais ne varie guère : de Gotzhuse à Gottenhouse en passant par Gotenhusen ou Gottenhusen, ils ont autant d'imagination qu'une bourriche d'huitres mexicaine les Gottenhousiens et les Gottenhousiennes. Les indigènes parlent un patois qui ressemble à un mixe de Hollandais, de Yiddisch sur un fonds d'afrikaner, un bruit qui ressemble au cri d'une pie grièche hépatique coincée dans un cul de babouin, a te dégouter d'avoir des oreilles, voire a les faire saigner si le vent est contraire. Ils sont très fier de leur orgue Bontempi, de leur bulletin officiel: le S'Dorfblattel et se cogne un charolais à la broche tout les 28 juin. C'est également la patrie d'un groupe de Hard Rock animalier "intraveineuse", gloire du village, fortement inspiré par Zappa, Tokyo Hôtels, Slade et Yvette Horner, période punk. Une charmante bourgade à éviter comme la chtouille. Même les picofions font le tour de la vallée pour ne pas passer au dessus du village. D'abord pour ne pas se retrouver embrochés à la place du charolais, mais surtout à cause d'un problème de navigation. En effet, le picofion est un oiseau mi gratteur appelé ainsi car il ne peut se gratter que la moitié du dos. De plus, il ne mange que du poivre et du piment, ce qui lui irrite sévèrement le fion, qu'il se gratte avec sa patte gauche pendant qu'avec la droite il se gratte le dos, ce qui explique son nom et le fait qu'il tourne continuellement en rond.

Bon, comme les réjouissances ont lieu chez Dominique, on a tous révisé notre petit Bordeaux illustré, relus l'intégrale de l'œuvre de Montesquieu et de Bob l'éponge, appris par cœur les notes des 20 derniers millésimes et en particulier le dernier, en primeur, comme les propriétaires des Châteaux Grand Cru du Medoc qui doivent attendre la sortie de revues américaines pour savoir s'il ont fait de bons vins. Il y a de beaux spécimens de Soiffard autour de la table Christian, Olivier, Pascal, Alain, Didier, John, Dominique, Colette, si j'avais été bien élevé par ma maman, j'aurais du commencer par elle, comme je suis mal élevé, je suis chargé de prendre des notes, ce qui ne sert pratiquement à rien, puisque je n'arrive jamais à me relire. Bref, les stakhano-wines, la crème des buveurs, les princes du tire bouchon, les rois de la saillie verbale et du calembour à deux roubles. Roule ma poule. C'est partis pour les chroniques viniques, le compte rendu alambiqué, dithyrambique, et éditoxiques... D'la pure, en sortie directe de l'usine à Soiffards.

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

10 | Apéritif

1. Bourgogne Sauvignon de Saint Bris VV 2006 Domaine des Temps Perdus

Le nez est typé sauvignon sans tomber dans l'exubérance caricaturale. C'est sur les agrumes avec quelques notes florales. La bouche est élégante, équilibrée avec de la fraîcheur et une trame précise, une belle finale. Bien 13

2. Alsace Clos Rebberg 2003 Domaine Kreydenweiss

Un peu de pétrole, un brin de fleur de sureau et une touche minérale dans un nez complexe... La bouche est tendue, dense, portée par une très belle acidité. Finale longue sur les agrumes. Très Bien 15

3. Alsace GC Wiebelsberg 2003 Rémy Gresser

Une expression aromatique bien nette, minérale et citronnée avec des notes de verveine. Matière ample, puissante, un rien austère mais précise. Belle longueur. Excellent 16

Une jolie entrée en matière, un vin surprise qui n'en a pas été vraiment une puisqu'Alain et quelques autres connaissent ce Sauvignon Bourguignon. Une étrange bizarrerie Chablisienne. Le fruit du Sauvignon et la craie du Chablis. Toujours en apéritif, deux beaux et même très beaux Riesling bien de chez nous. Bas-rhinois pur jus, deux terroirs de la même commune d'Andlau, très différents, frais, désaltérant mais nez en moins minéral, complexe, gras et pétrolé pour le second, au prix actuel du baril, cette belle paire de Riesling de doit pas être à la portée de toutes les bourses. Je dois avouer que ce calembour m'a été soufflé par Olivier, qui va nous faire un festival de vanes. Je le soupçonne d'avoir eu quelques relations charnelles avec un clown avant de venir. En l'absence de Thierry, le maître, le seul à pouvoir dépasser les bornes kilométriques et repousser les limites du néant, nous allons devoir travailler en équipe. Même Didier devra s'y mettre, il a l'air timide comme ça, le vrai timide. Mais ce n'est qu'une façade, il est capable de pires atrocités verbales et pas que verbales. En vrai, c'est un faux timide. Quand le vrai timide regarde une fille dans la rue, leurs regards se croisent et là, il fait semblant

que en fait, il était en train de regarder la vitrine du magasin juste derrière elle, manque de bol c'est un magasin de lingerie, il devient rouge fluo. Et quand la fille, mettons une serveuse de bistrot, lui fait le coup du grand sourire et du regard droit dans les yeux, un de ces regards que t'as l'impression que vos yeux sont en train de se violer, là, devant tout le monde, en général, le timide regarde dans son porte-monnaie s'il a de la monnaie ou dans son portefeuille s'il a des feuilles, dans son portemanteaux s'il a des manteaux, son porte-jarretelles s'il a des jarretelles, son porte-avion s'il a des avions, son porte d'Amsterdam s'il y a des marins qui boivent et qui boivent et reboivent et qui reboivent encore et ça sent la morue jusque dans l'cœur des frites que leurs grosses mains invitent... En parlant de morue, en a attaqué le Hareng. De chez Finck, accompagné d'une Cuvée Edmont de Monsieur Mellot, vif et acidulé, et d'un superbe Pape Clément beau comme les seins de Sophie Marceau. Deux Sauvignons, puisqu'il nous fallait trouver le point commun des belles paires, parfait accompagnateur du Hareng, de chez Finck, je crois que je l'ai déjà dit.

10 | Hareng de chez Finck – Terrine de Ris de Veau Maison, Verrine de Langouste

4. Loire Sancerre Cuvée Edmont 2002 Alphonse Mellot

Nez légèrement marqué par le bois, citron, et notes de fleurs blanches. Le caractère acidulé (vif) du vin s'équilibre avec le gras du vin. La finale est longue sur des notes de litchis. Très bien 14

5. Bordeaux Pessac Léognan Pepe Clément 2004

Superbe premier nez, de grande classe : agrumes, menthe, noisette ... L'aération dégage des notes de fleurs blanches. Beaucoup de finesse en bouche, malgré une présence affirmée et une grande longueur ; gourmand, élégant, très agréable à boire. Excellent 16

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

6. Rhône Château Grillet 1999 Neyret-Gachet

Nez réduit et sauvage, un peu végétal (fougère), amande. Un vin de caractère, dans un registre austère. La bouche est étriquée, le volume est moyen. Malgré tout, le vin s'accorde bien au plat. Sa sapidité est relativement épargnée mais je pense que le domaine a récolté une vendange manquant de maturité. Bien 13

7. Rhône Châteauneuf du Pape Vieilles Vignes Roussanne 2005 Domaine de Beaucastel

Nez très mûr, puissant et riche avec des notes d'abricot sec et de miel d'acacia La bouche est énorme et très grasse, pleine et envoûtante, dotée d'une acidité qui contraste avec la densité de la matière. Superbe finale, fraîche et longue. Encore bien jeune mais déjà superbe. Grand vin (en devenir) 18

8. Bourgogne Pouilly Fuissé Clos de M.Noly 1999 Domaine Valette

Le nez présente tout de suite un coté oxydatif très fin. Ce vin, qui a été élevé 60 mois en fûts, montre une grande complexité aromatique, sur les fruits secs, la noisette, un très beau coté cire d'abeille, beurre Meurisaletien. En bouche le volume est extraordinaire, ça reste frais. La finale est très longue sur le bonbon Anglais, la bergamote, puis sur un coté caramel. Grande finesse. Un vin atypique certes qui doit avoir ses détracteurs et ses fans. Personnellement, j'ai trouvé Extraordinaire. Grand vin 18

9. Bourgogne Chablis Château Grenouille 2002 La Chablisienne

Un nez un peu retenu, très chardonay, fruits frais, fleurs blanches et notes épicées avec une belle finesse. Une belle matière en bouche, remarquable de pureté, de finesse et d'élégance. La finale est longue. Un Chablis élégant et très classique. Très Bien 14

10. Bourgogne Puligny Montrachet Clavoillon 2002 Domaine Leflaive

Énorme nez, généreux et très riche, qui s'ouvre crescendo sur des notes d'agrumes qui emplissent la bouche, fruits jaunes et notes florales. La bouche est lactique en attaque, la puissance est moyenne, fraîche avec une belle finale tout en allonge ponctué de beaux amers. Une bouteille charnelle dans un grand millésime. Excellent 17

Après le Hareng de chez Finck, la terrine de Ris de Veau de chez... Dominique. Ça renarde un max, pas les Ris de veau, superbe, mais le premier de cordée alors que le deuxième est tout en rondeur, en équilibre, très jeune et déjà magnifique. Deux Rhône, indiscutablement, je penchais, comme Pascal, pour deux Château Grillet, un vieux (le premier) et un jeune (le deuxième). A mille lieux de penser que Dominique nous ouvrirait une Roussanne Vieilles Vignes du Château de Beaucastel 2005. Un infanticide qui lui sera pardonné instantanément. Le premier est bien un Grillet, la première fois que je bois un Grillet aussi sauvage, j'en ai pas bu des dizaines, certes, mais habituellement le Grillet est plutôt civilisé, fin. En tout cas l'odeur de phéromones de moufflons m'a quelques peu dérangées. Je ne dirais pas que le vin n'était pas beau, comme dirait le Geek¹ il est graphiquement mal optimisé ce qui est plus diplomate que "chaussette de ski mouillées" de Colette ou fleur de Robinier qui fuit d'Oliver. Le suivant est un vin hors paires, mystère et oxydatif. Un bourgogne 1999 oxydatif et pas oxydé, avec

¹ Un geek (terme anglais se prononçant [gi:k] ; il est parfois prononcé [dʒi:k], à tort) est un stéréotype décrivant une personne passionnée, voire obsédée, par un domaine précis, généralement l'informatique.

l'évolution de sa robe, la touche oxydative des vins de Valette est une marque de fabrique, un Valette touch, un petit air de Jura qui peut incommoder certains. "Ca ramasse" pour Christian qui apprécie. Personnellement j'ai été complètement séduit par la matière, la complexité et l'élégance de ce vin. La suivante aura un peu de mal à passer derrière la puissance du Noly, un élégant Chablis Grenouille qui sera suivi d'un remarquable Puligny. Archétypal, "petite fille négligée" dicit Alain, fruité, floral, complexe, puissant... Schulmeister s'emballa et monte sur son Mont Rachais et redescend à Clavoillon saluer Madame Leflaive qui fait un beau couple avec Monsieur Noly. Si ces deux là font des petits, je veux bien en prendre la garde. Fin des blancs et premiers constats: que des beaux vins et un seul Bordeaux. On nous aurait menti? On aurait révisé pour rien? Alain, "Le Greenpeace du Bordeaux" qui s'attendait à déguster grave du Bordeaux s'offusque, se froisse, se scandalise, se heurte, se formalise, bref il est vexé. Il avait tout bien révisé et il constate que le meilleur des Bordophiles nous fait faux bond. Y blanchit sous le harnais, certes. Mais 25 ans de pinard et pas un accroc. Un mec légendaire quoi... Les gens de sa partie l'appellent le Dabe, Juppé, Chaban et enlèvent leur chapeau rien qu'en entendant son blase... Une épée, quoi.

10 | Filet d'agneau maison

11. Bourgogne Volnay Taillepieds 1999 Domaine de Montille

La robe est sombre, rubis. Le nez exprime un gros fruit (framboise) pur et profond, le bois est parfaitement intégré. La matière est imposante en bouche, le fruit éclate, soutenu, sur du velours. Belle finale. Très bien 15

12. Bourgogne Corton les Maréchaudes 2002 Marguerite Carillon

Bouquet subtil et ravissant de pinot noir, cerise, épices, mine de crayon. Bouche archétypale du Corton, à la fois fine ample, soyeuse et rurale. Beaux tannins, belle longueur, beau Bourgogne. Plus Beaune que Nuits. Excellent 16

13. Sud-Ouest Madiran Château Montus prestige 1990 Alain Brumont

Les nez est très Bordelais. Riche et complexe avec des notes de poivrons, de cerises, de pruneaux et des notes animales et d'épices. La bouche, encore fruitée, est d'une concentration incroyable pour un vin de cet âge. Les tannins sont fondus, l'équilibre est parfait, et le vin est d'une belle longueur. Excellent 17

14. Sud-Ouest Cahors Black Wines 2005 Clos Triguedina

La découverte de la soirée, le New black wine 2005 du Clos Triguedina dont la particularité, que je ne connaissais pas, est un passage des raisins dans des fours à pruneaux (péripétuation d'une technique datant du moyen-âge). La chauffe amène des arômes de vins passerillés, c'est étonnant de découvrir des traces de fruits confiturés dans un vin rouge. Premier nez de réduit qui disparaît à l'agitation, intense de fruits noirs surmurs, d'herbes provençales, très méridional. La bouche est très belle, soyeuse, de dentelle, sapide, riche avec des notes de cuir neuf, de réglisse, de torréfaction. Excellent 16

Place aux rouges, aux Bordeaux et première série de..... Bourgogne. Alain mettra 191 millièmes de seconde à dire Pinot noir, ce qui est une éternité pour lui, il se fait vieux le prof de lancer de nains. Il est excité comme un éventreur de pute dans une soirée chez Max Mosley. On le tiens plus. Une paire de Beaune aux pieds bien taillés pour le premier et à la ruralité bien prononcée pour le deuxième. L'union faisant la force, on est tous d'accord avec Alain, maître es Bourgogne, Pommard, Corton, banga, bongi, bingo... Depuis le début on suit aveuglément les spécialistes. Pascal pour l'Alsace, Christian pour le Sauvignon, Olivier pour le Rhône et Alain pour la Bourgogne. Pour les suivantes, ce sera Bordeaux, c'est sur, comment peut-il en être autrement? Le premier nez le confirme, le deuxième l'infirmes, nous somme des handicapés du Bordelais, en manque de came Bordelaise, les junkies du St Julien, on en voit

partout, confondre du Tannat et du Cabernet, faut vraiment être Medoc Adict. Une excellente et vieille cuvée Prestige du Château Montus pour commencer et un non moins excellent Cahors Black Wine ou Vin noir comme on dit chez John. Fondu, équilibré pour le premier, puissant, confituré pour le second, superbe. Les vins du Sud Ouest me font faire toujours le même rêve. Je rencontre un type qui mesure 47 centimètres de haut environ, il est recouvert de plumes blanches et marrons et a une sorte de bec orange duquel sort un énorme cigare cubain. Il secoue le bas de ses reins et me demande dans un accent du Sud-Ouest si ça me ferait plaisir un de ces 4 de venir manger le confit chez lui. Quand un homme a un bec de canard, des ailes de canard et des pattes de canards: c'est un canard. C'est aussi vrai aussi pour les pingouins.

15. Provence Bandol Château Vannière 1999

Nez puissant sur les fruits rouges, les pruneaux, cerise noire, la violette avec des notes torréfiées et mentholé. Beaucoup de matière, mais des tanins déjà civilisés. Grande longueur Très Bien 15

16. Languedoc Vin de pays de l'Hérault La Grange des Pères 2004

Nez puissant, un gros fruit mûr mais encore relativement frais, de l'encre et du menthol. Bouche sur les fruits composites, très mûre. Le vin est rond et possède un bel équilibre, il est gourmand et reste frais. Très Bien 14

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

17. Italie Langue DOC Darmagi 1996 Angelo Gaja

Nez intense de fruits noirs, de cerise, de poivrons. La bouche est ample, riche et compacte, dense par la trame tannique. L'acidité est redoutable et tend le vin équilibré par le bois et un fruit intense pour tempérer. Grand vin 18

18. Rhône Cote-Rôtie La Sereine Noire 1999 Yves et Mathilde Gangloff

Le nez est typique des vins mûrs avec des notes de lard fumé, de cuir, un accent végétal noble, l'eucalyptus/menthol et la violette. L'attaque est très belle, tendu par l'acidité. Les tanins sont fondus dans un superbe équilibre. Aucune trace d'élevage. Ce vin paraît bien plus jeune que ses 10 ans. Une Syrah complètement domestiquée. 1999 est un immense millésime. Sereine noire 1999 est vraiment un grand vin. Grand vin 18

19. Bordeaux Pauillac Château Lafite Rothschild 1999

Nez herbacé, déviant et finement boisé. Fruits noirs compotés. La bouche est austère avec des saveurs florales. Vin athlétique mais moyennement équilibré. Un Lafite décevant (Seulement) Très Bien 14

Deuxième série de rouges, et place aux Bordeaux, bingo, c'est un Bandol, Vannièr. Celui là je le reconnais instantanément, d'abord *il y a l'ainé qui est comme un melon qui a un gros nez qui sait plus son nom Monsieur tellement qui boit tellement qu'il a bu* et en plus c'est la troisième fois que Dominique nous le sert ce qui, raisonnablement est la plus plausible des raisons. La suivante est une énigme enveloppé de mystère pour moi. Beaucoup font l'éloge de ce vin et le considère comme une des perles du Languedoc. Ce domaine voisin Anianien de Daumas Gassac récolte les louanges de quasiment tout les guides vinesques. C'est la cinquième fois que je le goûte et c'est la cinquième fois que je reste sur ma fain. C'est bon, même très bon, c'est fin, presque bourguignon dans sa structure, mais, parcequ'il y a un mais, vous l'avez déviné, ca n'a pas le fruit et le relief des vin du Clos des Fées, ni l'émotion des vins de Marlène Soria et je ne le compare même pas aux vieux Daumas ou à l'explosif Petite Sibérie. On fait un break avec un grand vin et une petite histoire de vigneron. Angelo Gaja est considéré comme l'un des plus grands vignerons Italiens et probablement le plus cher. Quand il a repris le domaine familial au début des années 1970, il a immédiatement songé à planter du cabernet sauvignon dans la région. Son père, réfractaire à l'idée, l'autorisa a en planter à condition de le planter le plus loin possible du centre de Barbaresco et du domaine familial. Angelo analysa différentes parcelles et soumit divers échantillons de sol à l'Institut agronomique de Montpellier. Le meilleur site se situait en fait directement à côté de la maison familiale. Il attendra les vacances annuelles du paternel, en janvier 1978, pour arracher les plants de Nebbiolo et planter deux hectares de cabernet sauvignon. Dans les mois et les années qui

suivirent, le père Gaja et tout les vieux du village qui passaient devant la vigne s'époumonaient en "Darmagi"². Le premier millésime de ce vin a profité de la bénédiction des conditions climatiques de l'année 1982, depuis "Darmagi" est devenu le vin culte du domaine, la référence des vins du Piemont avec le Barbaresco du Papa Gaja.

La suivante est Bordelaise, Medoc, St Julien pas de doute... Auto-suggestion surement puisque Dominique se fait plaisir, je dirais même qu'il était proche de l'extase, de la jouissance, en découvrant le vin, il découvre une région que j'adore, un domaine que je connais par cœur, un vin que j'ai goûté à maintes reprises, et dans ce millésime il y a quelques mois chez Olivier près d'Ampuis et qui a fait la une du site puisqu'il était le deuxième petit canon de la semaine de l'ère électronique du Soiffard. Impardonable. Si je n'avais pas été à l'école du petit Nicolas S, je serais partis me faire Hara Kiri, pas le fromage, le suplice Japonais, avec mon sommelier, pas le type qui ouvre les bouteilles aux resto mais le truc qui me sert à me faire les ongles des pieds. Grâce aux méthodes du petit Nicolas, Je parviens à garder mon sang froid et à prendre une distance raisonnable entre l'absurdité de mes arguments et la gravité de l'événement grâce à cette maîtrise de mon corps et de mes nerfs que l'on ne me discute plus depuis longtemps. Garder la situation under control et keep cool, tel était mon leitmotiv. Maintes fois ai-je vécu dans ma vie des situations de crise dites désespérées. Et maintes fois ai-je tempéré grâce à l'équilibre ying-yang que m'a enseigné un maître en la matière dont je dois taire l'identité aujourd'hui pour des raisons politiques. Serein devant la Sereine. Piégé par

² Darmagi signifie dommage, sacrilège en italien

l'Alsacien d'Ampuis, une Sereine Noire magnifique, au accens de cuir de russie, de lard des Malouines et de violette de Zanzibar.

Il ne nous reste qu'une bouteille de rouge à découvrir, sur qu'il va pousser le bouchon jusqu'au fond et nous servir un autre Rhône. Benco, bingo... C'est un Bordeaux, Sonnez hautbois, résonnez musettes! Zut et flute! Le bouteille, les bouteiles devrait on dire "ont un pet au casque" comme le fait justement remarqué Christian. Buvable, pas bouchonné comme le laissait suggéré la première, mais suffisamment déviant pour ne pas totalement tomber sous le charme d'un Lafite Rothschild qui aurait du être le clou d'une soirée. Il est sufisament rare de déguster une telle bouteille, pour regretter ce genre de défaut. Dominique reconnaît que chez Lafite "il sont assez cohérent dans leur connerie". D'autant en emporte le vent qu'il aurait parfaitement accompagné l'agneau. L'agneau, comme le cheval est difficile à cuire, surtout le

cheval Melba. Pour bien réussir le cheval Melba , prenez un cheval. Un beau cheval. Le poil doit être lisse, c'est un signe de bonne santé. L'oeil doit être vif, éveillé, et on doit y sentir ce sentiment indéfinissable, plein de tendresse débordante et de confiance éperdue dans l'homme dont ces cons d'animaux ne se départissent habituellement qu'aux portes des abattoirs. Donc, prenez un cheval. Comptez environ 240 Kgs pour 400 personnes. Pendant qu'il cherche à enfouir son museau dans votre cou pour un câlin, foutez-y un coup de burin dans la gueule. Attention! Sans le tuer complètement : le cheval, c'est comme le homard ou le bébé phoque, faut les cuire vivants, pour le jus c'est meilleur! Bon. Réservez les os et les intestins pour le Tiers Monde. Débarrassez ensuite la volaille de ses poils, crinière, et de tous les parasites qui y pullulent, poux, puces, jockeys, etc... Ajoutez quelques pêches et cuire 72 heures à feu doux et le tour est joué.

🍷 Fromages et Gratin d'abricots

20. Bordeaux Sauternes Château Guiraud 2001

Le nez est sur des arômes d'agrumes confits, de fruits exotiques, de miel. En bouche ce n'est pas très gras, un peu svelte mais bien tendu La finale est assez longue, pure, très équilibrée, sans amertume. Un Sauternes sans rôti caractéristique, très différent des deux du millésime déjà goûté. Très Bien 15

21. Alsace Muscat VT Clos St Landelin 2003 Domaine Muré

Nez miellé, confit, sur les fruits exotiques. La bouche est dense mais manque un peu de vivacité, liqueur modérée et finale sur le pamplemousse. Très Bien 14

On se termine par un Château Guiraud que seul Didier avait placé du côté de Sauternes et un Muscat VT qui a bien bouffé son sucre, un muscat du Domaine Muré qu'il ne faut pas confondre avec les Muscat de Burn, le vigneron qui en a une belle paire, dixit Olivier qui vient de recracher son clown.

Constatation finale: 2 bordeaux sur 21 vins, chez Dominique, ça doit être le record du monde de Gottenhouse de buvage de moins de Bordeaux. En plus pas de coupe au bol, le Lafite n'était que l'ombre de lui-même. Si tu ne sais pas quoi faire du reste de la caisse, passe avec elle prendre l'apéro à la maison, Dominique! Avec Alain, on te soulagera. Ou alors écrit à Philippine de Rothschild, je sais que c'est pas les vins de son domaine, mais ça lui fera sûrement plaisir de savoir que son concurrent

mais néanmoins cousin et voisin fait dans le pas bon. Blague à part, le reste était à minima très bien et à maxima grandiose. Grandiose comme le Pape Clément, le Beaucastel et le Leflaive, pour les blancs, le Montus et le Gangloff pour les rouges. Le Noly et le Gaja étant "hors paires". En plus de la partie vinesque, la partie solide a été également superbe. De la bien bonne gastronomie Française de chez nous, Monsieur, de la tartine de girofle, du Hareng bien de chez nous, de chez Finck, il les pêche derrière chez lui, de la terrine de Ris de Veau Maison, de la purée de concombre et sa garniture de Langouste, de l'agneau élevé sous la mer certifié, parfaitement cuit, d'ailleurs on a retrouvé ni les palmes ni le tuba. Et je ne parle même pas du gratin d'abricot de Colette, qui non contente de coacher Dominique en cuisine, de faire le service, a scrupuleusement goûté tout les vins en faisant la

conversation à John, en bon Français, ce qui a du le changer de l'Anglais de Thierry. De la gastronomie comme je l'aime. J'adore la gastronomie française je vous jure c'est hallucinant ce que j'aime la bonne cuisine, d'ailleurs quand je dis gastronomie française c'est même la gastronomie en général de tous les pays, sauf la Hollande et l'Angleterre, mais peut on réellement parler de gastronomie dans ces deux cas? J'envisage même un jour de monter mon propre restaurant avec Jean Luc. C'est la chose que j'aime le plus au monde (avec le film du samedi soir sur canal) et pourtant, j'ai beau adorer la gastronomie, je ne puis m'empêcher d'aller me taper un énorme Mac Do de temps en temps. Quand je vais au Mac Do, je prépare ce moment comme si j'étais Zizou s'appêtant à jouer la finale de la coupe du monde, je me concentre, je refais les mouvements, je respire à fond, je me prépare psychologiquement, je vérifie qu'il me reste un bon rouleau de papier-toilettes en réserve et un magazine à portée de main, je dilate mes chakras...En somme et comme dirait Mathieu Ricard bouddhiste et videur dans une boîte à partouze : «Il faut profiter pleinement du moment qui précède une tempête». Je prends ma caisse, je m'écoute un bon vieux Zappa sur le trajet en mesurant déjà bien tout l'ampleur de mon bide serré contre la ceinture de sécurité, je chante en couinant sur «The Illinois Enema Bandit», je transpire et songe au menu le plus gras possible, je vérifie mes comptes, j'en ai pour plus de 35 € à me mettre dans le cornet, avec ça si je fais pas une poussée d'urticaire mon gamin c'est que j'ai jamais bouffé gras. Comme un bon américain Alsaco-Lorrain que je suis aujourd'hui, j'opte bien entendu pour le Drive-In. Un peu de marche pourrait peut-être me faire perdre un ou deux calories mais j'en ai besoin pour la suite, vous allez comprendre après. J'arrive donc au Drive, baisse un peu mon Zappa qui entame maintenant un «Alien Orifice» d'enfer et prémonitoire, je reste collé 3-4 minutes derrière un Renault Scénic Familial, la mémère commande pour au moins 15 mômes qui piaillent comme des goretts puis, après deux appels de phares et un doigt d'honneur pour la faire accélérer, elle avance, donc, j'avance aussi. Une voix de demoiselle pré pubère

se fait entendre : «'jour quesque c'est quoi vot commande?»

- Ecoute bien fillette ça va aller vite : « Un menu Best Of Plus Big Mac avec frites normales et sauces Ketchup et pommes-frites, et un grand-coca light (c'est important light à ce niveau – cela dit je fais partie de ces gens classés handicap international qui préfèrent le Coca-light au Coca Normal) un Mac Bacon, un Royal Cheese, un Cheese (oui le petit Cheese qui demande rien à personne et qu'on bouffe juste sur le trajet du retour), une boîte de 9 Chicken Mac Nuggets avec sauce chinoise, mettez moi aussi ces saloperies à la panure en forme d'étoile au fromage et au jambon pour gosses là et un Sunday caramel sans cacahuète (c'est vrai ça se coince dans les dents ces merdes et puis les cacahuètes je les préfère en apéritif avec un bon coup de blanc »

Là la jeune fille demande : « sra tout ? »

- Je réfléchis : «euh mettez moi une petite frite aussi» comme ça on en parle plus et au moins on est calé, je vais me l'attaquer dans la caisse en attendant qu'elle me fasse patienter sur le côté avant de m'apporter ma boîte de 9 comme d'hab. «Ca vous fera 34 €85, à payer au prochain guichet» « Putain joli mon con, record battu »

Je paie, attend ma boîte de 9 en bouffant mes frites, engloutis mon Cheese sur le chemin du retour...

J'arrive à la maison, j'ai l'œil d'un teckel devant un T-Bone, il est impossible de m'adresser la parole si on n'est pas rouge, haché et coincé entre deux pains avec des graines de sésame sur la tronche... Je me colle devant la téléloche, j'avale toute cette merde en moins de 10 minutes, je me fais une dernière gorgée de coca, 3 rots bien sonores, je fous tout le merdier dans le sac que je balourde le tout par la fenêtre... Direct dans la poubelle. Je suis gros, gras, bête, chaud, en sueur, mal, envie d'éclater, envie de gerber mais avec la flemme d'aller aux gogues, je ne comprends même pas les images qui défilent devant moi (et pourtant c'est TF1) tellement je suis ensuqué... Bref, je regrette tout ce que je viens de bouffer même si je sais que dans 2 heures j'aurais encore faim... Merde, faut que je fasse du sport, faut que je perde 20 kilos!



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