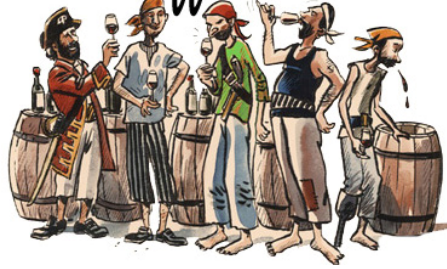


Les Soiffards



Les soiffards 29 Aout 2008 – Rue du Haut Barr

Quand le lapin lui lâche les olives, le Soiffard révise son code du Rhône

1. Provence Cassis Clos Ste Madeleine 2006 Zack-Zafiropulo
2. CDR Côte du Rhône Fonsalette 2003 Emmanuel Reynaud
3. Provence Domaine de Trévallon 2005 Eloi Dürrbach
4. CDR Rasteau Gourt de Mautens 2004 Jérôme Bressy
5. CDR Condrieu Clos Boucher 2004 Delas
6. CDR Châteauneuf du Pape Beaucastel 2006 Domaine de Beaucastel

7. CDR Costière de Nîmes Compostelle 2004 domaine MAS NEUF
8. CDR Beaumes de Venise cuvée La Treille 2003 domaine des GARANCES
9. CDR Vaqueyras Cuvée Lopy 2005 Le Sang des Cailloux
10. CDR Gigondas Prestige des Hautes Garrigues 2001 Domaine Santa Duc
11. Coteaux d'Aix Le grand rouge 2003 Château Revelette
12. CDR Rasteau Cuvée Confiance 2004 Domaine la Soumade
13. CDR Cornas 2002 Thierry Allemand
14. CDR St Joseph 2001 Jean Louis Chave
15. CDR St Joseph 1994 Pierre Gonon
16. CDR Châteauneuf du Pape 1998 Domaine La Gardine
17. CDR Châteauneuf du Pape la Crau 1995 Domaine du Vieux Télégraphe
18. CDR Hermitage La Chapelle 1995 Domaine Jaboulet
19. Hermitage la Landonne 2001 Domaine Rostaing

20. CDR Vin de Table Quintessence François Villard
21. CDR Condrieu Luminescence 2003 Domaine Guigal
22. Alsace Riesling SNG 1995 Hugel &Fils

La rentrée du soiffard arrive à la vitesse d'un panda chinois roux au galop. Il va falloir reprendre du collier et probablement du jaret aussi¹. L'été a été, c'est la moindre des choses que l'été ait été², chaud, enfin un peu, mais aussi très sportif. Je ne sais pas si vous avez remarqué mais en ce

moment, si tu as une compétition sportive, pas la peine de t'énerver, tu ne gagneras pas à moins d'avoir une muleta, des chaussons de ballerine et un passeport espagnol. Foot, Tour de France, Roland, Wimbledon, Hand, Basket, tout y passe. Alors bien sûr, c'est du pain bénit pour les journalistes sportifs. Quand ils auront définitivement épuisé leur stock de: Les Ibères sont rudes, Nadal en pente, l'étroit Freire, Sastre lit Sartre, Olé! Voire l'Espagnol était en dérangement, l'espingouin sur la banquise, que vont-ils faire? Mais que sait-on au juste de l'Espagne, ce pays au charme sauvage et poilu sous les bras? L'Espagne est située vers environ le sud-ouest de l'Europe, sur la péninsule ibérique, qui ne tire pas son nom de Frank Ribéry. Comme dans tous les pays du pourtour méditerranéen, on y cultive le touriste et le vin de table. Les langues nationales sont le castillan, en hiver, l'allemand, en été, et la pelote dans le pays

suprême d'une *roupie*, sur la plage abandonnée, au milieu des coquillages et crustacés...

¹ Certifié blague à deux roubles

² Certifié blague à trois roupies de sansonnet³

³ Le *sansonnet* est un simple petit étourneau. Et, pour beaucoup, la *roupie*, c'est la monnaie de quelques pays, dont l'Inde. Qu'ont fait ces deux-là pour être associés dans cette expression? Eh bien rien! Parce qu'aucun des deux n'est impliqué dans cette affaire glauque. Depuis au moins le XIII^e siècle, la *roupie*, ce n'est rien d'autre que ces gouttes plus ou moins gluantes, issues des fosses nasales, qui pendent au nez de ceux qui ne connaissent pas le mouchoir (ou la manche de chemise). Il est donc normal que cette *roupie*-là soit considérée comme quelque chose d'insignifiant, sans aucune valeur. Le plus difficile, c'est d'expliquer ensuite en quoi le *sansonnet* serait suffisamment morveux pour qu'on l'ait associé à la *roupie*. Là seules les conjectures sont de mise. Il pourrait s'agir d'une déformation de 'sans sou' (sans valeur) ou de 'sans son nez', désignant la *roupie* seule, isolée de sa chaîne de fabrication nasale. On peut en effet facilement imaginer l'insignifiance

basque. Culinairement, l'Espagne est avant tout connue pour la paella, un plat dans lequel on met tout un tas de bordel dans du riz et la sangria, un breuvage dans lequel on met tout un tas de bordel dans du vin. Les brillants résultats des athlètes espagnols ne s'expliquent pas par un désir subit de fuir toute cette bouffe. C'est encore plus simple que ça. Si tu vivais dans un bled où pour un oui pour un non, on te lâche des hordes de taureaux assoiffés de sang, excuse-moi de te dire que tu courrais un peu plus vite que ça. Pourquoi je vous parle de l'Espagne?

Bon, question politique, l'été a été calme, enfin si on oublie que pendant la trêve Olympique, nos amis Chinois torturent et massacrent au Tibet et que nos camarades Russes envahissent et calment les Georgiens à coup de char dans le fion. Pendant ce temps, Sarko 1er, a quelques absence, il omet de recevoir le Dalaï-lama comme prévu et va faire allégeance aux Chinois comme s'était pas prévu, puis va faire plier les Georgiens à coup de bottes au cul, bottes Made in Russia, bien entendu, pendant que Poutine lui fait un gosse dans le dos. Et pendant ce temps que font nos parlementaires? Je te le donne en mille Emile! Avant de partir en vacance, ils font preuve d'un courage admirable et nous pondent une loi indispensable à notre bien être. Un peu d'histoire: le 17 juin 1789, le tiers états réunit, s'autoproclame Assemblée Nationale. 3 Jours plus tard, dans la salle du jeu de paume, ils font le serment (le fameux serment du jus de pomme) de ne pas se séparer avant qu'une constitution soit établi. Tous le monde connaît cet épisode de la révolution Française, surtout ceux qui s'interdisent de critiquer la politique parce qu'elle est toujours préférable à la dictature et à la guerre. On l'ignore souvent, mais il y a de grand débat à l'Assemblée Nationale, contrairement à une idée reçue, la majorité des parlementaires sont présent et défendent bec et ongles nos intérêts vitaux. C'était le cas cet été avec une grande cause nationale, la présence du chiffre du département sur le plaque minéralogique de nos bagnoles. Une audacieuse réforme gouvernementale propose de supprimer ce filtre sacré qui permet d'identifier le connard qui est devant vous et qui n'avance pas quand le feu passe au vert. L'absence de l'indication du département est gravissime parcequ'on ne sait pas qui on insulte. Si la plaque indique clairement que le connard qui vient de tourner sans mettre son

clignotant est du 93 (neuf trois pour les jeunes), immédiatement on sait que s'est une voiture volée par un dealer d'origine nord africaine, cela permet d'adapter l'invective, voire de se barrer à la première à droite. Si c'est un parisien qui cherche son chemin à Toulouse, par exemple, comment, sans le chiffre départemental, l'automobiliste Toulousain pourra hurler pas sa fenêtre: "putain y sont con ces Parisiens, tête de chien, con". Et le 69 des Lyonnais, comment informer l'abruti qui vient de vous doubler, de l'endroit où il peut se carrer le saucisson chaud et les pommes vapeurs qui vont avec. On peut multiplier les exemples où le parigot désemparé n'arrive pas à situer le plouc qui lui bouche la route et où le plouc ne saura plus si s'est bien un con de parigot, tête de veau qui le klaxonne comme un con. C'est tout un pan de la culture nationale qui s'effondre, le complément de nom qui généralement suit l'insulte va disparaître. Enfoiré, oui, mais d'où? De quoi? De Corrézien, de Martien ou d'Alsacien? Heureusement, les députés veillent au grain. Un collectif s'est constitué illico presto, intitulé: "Jamais sans mon département". Il a recueilli 170 signatures de députés toutes tendances confondues. C'est normal, quand la patrie est en danger, c'est l'union nationale qui prime sur les querelles partisans. Même le Figaro est parti en campagne, il déplore que la mesure porte un coup fatal à l'éducation des jeunes. Je soupèse la gravité de l'affaire! Heureusement que la réforme de l'éducation nationale, soutenue par le Figaro, qui promet 20 milles suppressions de postes de professeur à l'horizon 2009, viendra réparer le préjudice subit par nos chères têtes blondes. Les députés sont souvent une dizaine en séance quand sont débattu des sujets aussi frivoles que la rétention de sureté des sans papier, l'amendement ADN, la suppression des 35 heures, les OGM ou la retraite à partir de 41 ans de cotisations, mais dans la cas de la réforme des plaques d'immatriculation, la mobilisation de 170 d'entres eux est un hommage à leurs illustres fondateurs qui le 20 juin 1789 jurèrent de rester groupier tant qu'ils n'auraient pas donner une constitution à la France. Vive nos députés, vive la France...Con. Aucun rapport, ou presque avec une incursion dans le Rhône, mais les piliers de la Soiffardattitude, Alain, dit le Ricain malin, Pascal, Dominique, Thierry, Jean-Luc, Didier et Bibi sont présent pour descendre le Rhône en rafting à vins. 22 les vla, con...

🍷 Apéritif

1. **Provence Cassis Clos Ste Madeleine 2006 Zack-Zafiropulo**

*Cuvée à base de Marsanne, Ugni Blanc, Clairette et Sauvignon. Une petite gourmandise aux parfums de fleurs blanches, de pêche et de réglisse. Harmonie entre rondeur et fraîcheur dominé par des arômes d'agrumes. La finale se montre moyenne mais dotée d'une pointe de vivacité très agréable. **Bien 13.71***

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

2. CDR Côte du Rhône Fonsalette 2003 Emmanuel Reynaud (Rayas)

Grenache blanc, Clairette et Marsanne. La robe est claire, le nez est vif, fleurs blanches, amande. La bouche est souple, consistante et délicatement épicée, sur un fruit assez tendre. Ni très long ni très complexe, mais très engageant. **Très Bien 14**

3. Provence Domaine de Trévallon 2005 Eloi Dürrbach

Eloi Dürrbach réalise un assemblage très Rhodanien, la Marsanne apporte une minéralité et une élégance comparable à celle que l'on retrouve dans les Hermitage, quant à la Roussanne qu'Eloi Dürrbach a replantée et qui avait presque disparu des Baux de Provence, elle se caractérise par son acidité et des arômes de verveine, de citronnelle et de chèvrefeuille. Il complète le tout de 10% de chardonnay, une pointe de bois corse l'affaire. L'ensemble est bien équilibré, fin et tout en longueur. **Très Bien 14.29**

4. CDR Rasteau Gourt de Mautens 2004 Jérôme Bressy

45 % grenache blanc, 45% bourboulenc, 10% divers

Nez floral, de fleurs blanches, de fruits jaunes. En bouche, on est frappé par la richesse de sa matière, une matière ample et opulente à la texture très grasse. Le boisé est bien dosé et intégré. La finale montre une petite pointe de sucres résiduels et se révèle puissante et persistante. Superbe. **Très Bien 15.43**

5. CDR Condrieu Clos Boucher 2004 Delas

Cette cuvée parcellaire élaborée sur le coteau de Vernon est marqué par une superbe minéralité, un nez complexe, fruits exotiques, pêche blanche. La bouche est riche, concentrée, grasse (lait d'amande), élégante et longue. Sa texture onctueuse est soutenue par un boisé discret et lui apporte une dimension supplémentaire. **Très Bien 15.57**

6. CDR Châteauneuf du Pape Beaucastel 2006 Domaine de Beaucastel

Roussanne 80% - Grenache blanc 15% - Picardan - Clairette et Bourboulenc 5%

Le nez est imposant: riche, puissant, plaisant. La bouche est large et grasse, ample. Nez classique "Rhône blanc", miel, fleurs blanche, amande. La Roussanne envoie! Un vin de soleil, chaleureux mais avec un équilibre parfait.

Excellent 16.57

Comme on est toujours aussi carré, on descend le Rhône en commençant par Cassis, normal, une crème de Cassis très gourmande pour débiter, et pour suivre le très fameux (pour les fans du livre de Nositer) Fonsalette blanc qui ne manquait pas de fraîcheur malgré le millésime 2003. La suite sera une douce montée vers le plaisir: un beau Trévallon blanc, très original, un super Rasteau de l'incomparable Jérôme Bressy, très gras et un brin sucré, une cuvée parcellaire de Condrieu de la Maison Delas, minéral et riche de fruit, le tout sera suivi de très près d'un Châteauneuf Blanc de Beaucastel égal à lui-même, c'est-à-dire parfait. Le soleil en bouteille, archétype du grand Rhône blanc. Je propose une motion pour imposer le Beaucastel à chaque dégustation, quel

que soit le thème. Une proposition qui glisse comme un pet sur une toilé cirée. En moins de temps qu'il n'en faut pour dire concupiscent³, la motion est adoptée à l'unanimité moins 6 voix. Thierry sort du boulot, question blague à deux roubles, il est aux Japonais absents, il a les crocs, Pépère, Dominique et Pascal vont nous le faire oublier en débutant un duo comico-synchronisé digne des papy du Muppets Show et des grandes heures des Ballets nautique du Boukistan.

³ Qui éprouve une forte inclination pour les plaisirs sensuel. Ne pas confondre avec con cul pissant, d'ailleurs on ne dit pas non concupiscent mais débile faisant ses besoins....

10 Tartare de tomates

7. CDR Costière de Nîmes Compostelle 2004 domaine MAS NEUF

Nez de cerise noire, de cassis et de mûre. La matière en bouche est dense, mûre sur des arômes de fruits noirs, la bouche est dure, les tannins sont abruptes, le finale est amère. **Moyen 11.00**

8. CDR Beauges de Venise cuvée La Treille 2003 domaine des GARANCES

Robe grenat, nez très plaisant sur des notes de fruits mûrs et de poivre frais. La bouche est plus sauvage, dense aux tannins serrés. **Moyen 11.86**

9. CDR Vaqueyras Cuvée Lopy 2005 Le Sang des Cailloux

*Un beau nez de fruits noirs, d'olive et de garrigue. La bouche est gourmande, savoureuse, encore marquée par l'alcool et les tannins, concentrée. La finale est précise, sur la liqueur de cerise. Un vin de garde dont j'aime la concentration et le réglissé. Gros potentiel. **Bien 13.86***

10. CDR Gigondas Prestige des Hautes Garrigues 2001 Domaine Santa Duc

*Nez intense sur les fruits noirs avec des notes fumées. Le bois est encore bien marqué. C'est une grosse matière qui envahit la bouche, dense, concentré. Le volume est impressionnant, l'expression aromatique intense, la trame serrée et l'alcool très (trop- 15°) présent. Belle finale. Un vin peut être un peu trop riche! **Bien 12.71***

11. Coteaux d'Aix Le grand rouge 2003 Château Revelette

*Cépages syrah (55%) et cabernet sauvignon. Nez de violettes et de cassis, avec des notes de garrigue et de réglisse. La bouche est volumineuse avec une finale longue et persistante sur les épices. **Bien 13.00***

12. CDR Rasteau Cuvée Confiance 2004 Domaine la Soumade

*Nez de fruits noir et de caramel. En bouche, le vin montre une très belle concentration, une belle matière veloutée et un équilibre assez chaleureux (14,5°). Longueur moyenne. C'est un beau vin, mais qui en l'état semble marqué par son élevage et son alcool. **Bien 13.43***

La première série de rouge va laisser des traces. Ouah, c'est du massif, du brutal. Des mastars, pas des lopettes. Ca titre facile 14 ou 15° au compteur, c'est noir comme un pneu, comme l'enfer ou l'anthologie de l'humour noir. C'est gras comme une blague de Bigard et avec un peu près autant de finesse qu'un char Russe en Goergie. La palme au Gigondas "Prestige des Hautes Garrigues", 15° et un brossage colgate obligatoire après chaque gorgée. Le Rasteau de la Soumade est à peine moins balèze, le Costière et le Beaumes de Venise un peu sauvage et austère. Reste le Grand Rouge du Château Revelette,

plaisant, et le beau et prometteur Vaqueyras, cuvée Lopy du Sang des Cailloux qui mérite quelques années de garde, mais qui devrait s'arrondir avec le temps. Comme disait Jojo le routier, spécialiste des Codes de la route du Rhône: " Il est préférable d'avoir de très gros défauts plutôt que de toutes petites qualités. 500 kilos de raisin pas pourri, un sac de sciure de bois, les meilleurs te sortait 100 litres de 3 étoiles. Des vrais magiciens. Et c'est pour ça que je me permets d'intimer l'ordre à certains salisseurs de mémoires de bien vouloir fermer leur claque-merde!"

13. CDR Cornas 2002 Thierry Allemand

*Une seule cuvée en cette année 2002 médiocre. Le nez est un peu poussiéreux, tabac, épices, olive noire. La bouche est maigre, végétale, poivrée, rustique. Encore très bon l'année dernière, il ne résiste plus à l'air. Heureusement c'est la dernière de la série! **Bien 12.50***

14. CDR St Joseph 2001 Jean Louis Chave

*Une petite merveille de finesse, d'élégance et de classe! Le nez est très floral, légèrement épicé sur des notes de petits fruits noirs, mûres, réglisse et zan. L'attaque en bouche est souple puis le vin s'affirme en milieu de bouche par une présence en bouche clairement au dessus de la moyenne, à la fois un caractère opulent, riche et une magnifique douceur de tanins, travaillés, polis par JL Chave. Une syrah parfaitement mûre et une grande maîtrise de l'élevage. Un Saint Joseph à son meilleur. **Excellent 17.29***

15. CDR St Joseph 1994 Pierre Gonon

*Robe évoluée. Nez complexe de boîte à épices, poivre, bois de santal. La bouche est moins dense que le Chave. Le vin se trouve à la fin de son plateau d'apogée, la matière initiale devait être belle pour le tenir comme cela quatorze ans plus tard. Le touché de bouche est très pur, avec un grain très fin. La finale est longue, sur la cerise noire. Un St Joseph qui n'avait sans doute pas été imaginé pour une telle garde. **Très Bien 15.43***

16. CDR Châteauneuf du Pape 1998 Domaine La Gardine

Malheureusement bouchonnée

17. CDR Châteauneuf du Pape la Crau 1995 Domaine du Vieux Télégraphe

Superbe nez! Pruneau, cerise à l'eau de vie, puissant et mûr avec des notes de cuir, de viande, de truffes noires. Une texture ronde et veloutée, les superlatifs s'enchaînent pour décrire le merveilleux soyeux des tanins et la longueur superbe de ce petit bijou de Châteauneuf. **Excellent 16.71**

18. CDR Hermitage La Chapelle 1995 Domaine Jaboulet

Nez profond et ouvert, fruit noirs, violette, poivre, olive, avec des notes animales et d'encre. En bouche, la matière est dense et fruitée, cerise acidulée, poivre. Le vin est long, minéral, superbement équilibré et très gourmand, grande réussite. **Excellent 17.71**

19. Hermitage la Landonne 2001 Domaine Rostaing

Nez typique Landonnien, olive noire, violette, fruits noirs mûrs. La bouche est dense, vive, le boisé est raffiné et parfaitement intégré. La bouche conquiert par son style aérien et équilibré, associant un fruité délicat aux épices caractéristiques du cépage. Les tannins sont ronds et plaisant et la finale est très longue, nerveuse. La minéralité transparait en fin de bouche, comme pour mieux rappeler que l'on boit un vin de "terroir". **Excellent 17.71**

Après avoir rincée nos bouches, on passe à la seconde série de rouge qui tâche. La première bouteille est une déception, un beau vin il y a encore un an, un vin médiocre aujourd'hui. 2002 n'a pas été une grande année dans le Rhône, mais ce vin était plaisant la dernière fois que j'y ai goûté. Problème de bouteille ou effondrement du vin (goût de poussière, végétal et tannins fuyants), va savoir Charles. Notre expert de Vegas n'a pas fait une enquête, on est passé direct à la suivante. Et quelle suivante. Un St Joseph plus dur à dénicher que les Hermitage du même vigneron. Les St Joseph de Jean Louis Chave rappellent la finesse et le soyeux de ses cousins Hermite, toute la classe et la politesse des grands. Les vins de JL Chave possèdent une élégance et une suavité de tanins remarquables, alliée à une densité et une profondeur harmonieuse. Ils sont l'expression de la droiture et du classicisme du style maison patiemment élaboré pour magnifier son terroir. La suivante est très proche, puisqu'il s'agit du voisin de JL Chave, La Famille Gonon produit également des ST Joseph, sur les mêmes terroirs. Celui-ci n'a pas exactement les mêmes qualités, il est moins soyeux, moins profond, mais il a le bénéfice de l'âge. 14 ans pour un St Jo village, c'est sûrement un maximum, mais ca reste un beau vin. La suite est liégeuse, non pas qu'elle vienne de liège mais du sud de Vienne qui se trouve au sud de Liège aussi. Bref, comme disait le grand Charles, vous m'avez compris, il a un pet à la casquette. On passe au Vieux Télégraphe. Des Télégraphes comme ça, je veux bien en recevoir tout les jours. Il passe comme une lettre à la poste. On s'écluse la bouteille en deux temps et trois mouvements. Je sens le frais breuvage friser sur ma langue comme une touffe de petits poils de culs. Un délice. Reste un petit couple de bouteille qui nous attend sagement sur le buffet, un petit match entre voisin. Est-il plus

mieux bien de boire un Hermitage ou un Côte-Rotie? That is la question. On y répond illico pesto. Les deux mon général, et en même temps, pas dans le même verre, on n'est pas chez les Russes, quand même! L'Hermitage "La Chapelle" de Jaboulet est une des grandes bouteilles de la région. Au cœur de la Vallée du Rhône, cette chapelle est devenue l'un des plus grands monuments du monde du vin. C'est au XIIIème siècle que le Chevalier Gaspard de Sterimberg s'installe sur les collines de Tain l'Hermitage sous l'autorité de Blanche de Castille. Revenant des croisades, il souhaite s'isoler pour trouver calme et sérénité en ermite, d'où le nom donné à l'appellation Hermitage. Il y construit une Chapelle, dominant la Vallée du Rhône et régnant en maître sur la vallée. L'Hermitage «La Chapelle» est un assemblage de terroirs du Méal et des Bessards. Chaque terroir apporte ses caractéristiques aromatiques mais aussi l'élégance des structures des tanins qui donne à cette Syrah un potentiel de garde important. Depuis le légendaire millésime 1961, classé parmi l'un des Douze vins mythiques du XXème siècle, l'Hermitage «La Chapelle» est devenu l'un des vins les plus recherchés au monde. Cet ermite ne méritait pas de rester seul en cave à se faire un sang d'encre, la compagnie de quelques Soiffards lui a redonné une belle jeunesse et l'a soulagé de 75 cl environ. Le terroir de la Landonne n'a rien à envier à celui de l'Ermite de Sterimberg. Le vignoble de Côte Rôtie est sans aucune contestation possible un des

plus spectaculaires de France. Il suffit de prendre la route de Verenay à Ampuis pour s'en rendre compte, les parcelles vous sautent littéralement «à la gueule»! Quelle volonté, quel entêtement a-t-il fallu aux hommes pour défricher, planter et cultiver la vigne ici. Les pentes sont d'une brutalité totale. Comment ne pas penser aux vigneron accrochés à ces plants



de syrah enracinés avec vigueur... Quelques minutes de flânerie in situ et on se surprend à imaginer les vieux plants bouffant les schistes et granits du sol, les feuillages agités par les vents rhodaniens violents, le soleil brûlant les grains de syrah, l'humidité bienfaisante du large fleuve venant rafraîchir les grains surmûrs. Un parfum d'absolu émane de tout cela... Comme le dit Aubert de Villaine, pas le plus vilain des vignerons: «Il n'existe pas de grand terroir à l'état naturel, il n'y a que des entêtements de civilisation». C'est vrai que ce Côte-

Rôtie est entêtant! Entêtant de fruit, de minéralité et de profondeur. Les deux bouteilles ont obtenu exactement la même note moyenne: 17,71 pile-poil - moyenne des notes des 7 soiffards présents. Le Rostaing a été plus consensuel, noté de 17 à 18 (écart type 0,53) alors que le Jaboulet a été noté de 16 à 19 (écart type 0,95). Pas besoin d'avoir fait math-sup pour comprendre et savoir que les deux vins ont plu. Il suffit de regarder les deux bouteilles vides, bues, liquidée, torchées jusqu'à la dernière goutte de Syrah.

🍷 Lapin aux Olives

20. CDR Vin de Table Quintessence François Villard

Condrieu en Sélection de Grains Nobles qui n'a pas passé l'agrément en dégustation, donc déclassé en Vin de table (2004). Le nez est intense, avec des arômes d'abricots secs, de miel et de figues, la bouche est grasse, onctueuse, avec une belle concentration de fruits en bouche. La fine et légère acidité est suffisante pour éviter que le vin devienne lourd, la finale est belle et longue. Un vin d'une belle pureté aromatique. Excellent 16.14

21. CDR Condrieu Luminescence 2003 Domaine Guigal

Nez de coing et de fruits exotiques. L'attaque est vive, fine. La bouche semble fluette comparée à Quintessence de Villard, beaucoup moins de matière, de fruit. Un vin construit en finesse mais qui manque un peu de corps. Très Bien 15.43

Pour ne pas mourir idiot, voir ne pas mourir du tout, si c'est possible, on a goûté les liquoreux autochtones. Le soiffard est aventurier, il aime le goût du risque, c'est notre coté journaliste d'investigation, on se mouille au Condrieu SNG se soir. Les bons journalistes se font rare, même au journal télévisé y en a plus, à cette allure bientôt le journal sera présenté par une couille, (on me signale que ça a déjà été fait: Morandini!) Le type qui critique la télé sur la radio et qui a présenté l'émission de télévision la plus débile du monde. La première nous rassure sur nos amis Rhodanien, c'est plutôt bien, voir très bien: une belle acidité qui tient le vin et des arômes de fruits botrytisés. La deuxième est décevante: d'abord

parce que c'est une grande maison: Guigal, une grande bouteille: Luminescence, mais l'habit ne fait pas le Shaolin, la bouche du Guigal est fluette, moins plaisante que celle du Condrieu de François Villard. La discussion n'a pas été très vive sur le sujet, mais pour nous mettre d'accord, une petite de chez nous ne peut pas nous faire de mal. Un Riesling SNG 1995 Hugel, quoi de mieux pour vous redonner un coup de peps. L'Alsacien sait faire le SNG comme personne. C'est même étonnant pour des types qui parlent l'Alsacien. Y a des dialectes, je te jure, qu'on se demande s'ils parviennent réellement à transmettre des idées.

22. Alsace Riesling SNG 1995 Hugel &Fils

Le nez est très mur, marqué par le botrytis: miel, encaustique, caramel, agrumes confits. La bouche est moelleuse, charmeuse, avec un équilibre parfait entre le fruit confits, et une acidité tranchante propre aux grand Riesling. Pas noté mais Grand Vin

🍷 Fromages et tarte aux citrons

Une bien belle soirée comme on aime, des belles bouteilles, des vanes, même si Thierry était fatigué, de la bouffe de chez Finck et des discussions vinesques. Une descente du Rhône en douceur au début, les blancs secs ont assuré, plus heurtée au milieu avec quelques rapides un brin sauvages et grande et magestueuse avec le St Joseph de Chave, l'Hermitage la Chapelle et La Landonne de Rostaing. Une région où se côtoient le pire et le meilleur. Une région où l'on a produit en masse les 3 étoiles Côtes de la route et une région où des vignerons talentueux produisent des vins au terroir

affirmé. Dernier point, on a été raisonnable, 21 bouteilles (je ne compte pas la bouchonnée), c'est mieux. D'ailleurs, tout le monde nous exhorte à être raisonnable, nos femmes nous poussent à boire moins pour travailler plus, nos patrons nous incite à nous mettre assis sur nos augmentations en travaillant plus, nos politique nous encouragent à voter en dépit du bon sens pour qu'ils puissent continuer à bosser moins et nous prendre pour des buses. Putain (désolé je deviens grossier), cet adjectif commence à me les briser menus! Raisonnable! Normalement, cet adjectif devrait

m'évoquer la sagesse et l'intelligence, pas me foutre les glandes. Qui ne voudrait pas être "raisonnable" par les temps qui courent? Surtout pas les chômeurs. C'est une évidence, non? Ils devraient être assez raisonnables pour accepter un taf, non? Une offre raisonnable. Au départ on a dit : "offre valable d'emploi". Pourquoi ce subtil changement de sémantique? Est-ce à dire que le chômeur est pré-supposé déraisonnable puisqu'il n'accepte pas toute proposition d'emploi séance tenante? Et qu'il est temps qu'il le devienne raisonnable? Autrement, qu'il se mette au boulot, la feigniasse! Tu peux facilement passer d'ajusteur-fraiseur à plieur de trombones, il suffit d'un peu de bonne volonté. Et si on pousse un peu le bouchon, si le chômeur n'est pas raisonnable, il ne trouvera pas de quoi nourrir sa petite famille, et ben, ce sera tant pis pour sa gueule ! Et voilà ce qui nous manquait pour parachever le message subliminal: la culpabilité! La faim justifie le sandwich. Allez, les gars! Soyez raisonnables quoi! La mondialisation, la crise financière, les émeutes de la faim, la vache folle, l'éviction de PPDA, C'est votre faute. Soyez raisonnables! Acceptez ce qu'on vous donne et faites pas chier. Voilà la suite logique, idéologie de la France qui se lève tôt contre celle qui se couche tard, du travailler plus pour gagner moins contre ceux qui n'en fichent pas une rame. Y'a de la suite dans les idées, non? Mais la raison est-elle là où on le croit ? Qui déraisonne vraiment ? Le citoyen ou celui qui le dirige ? Est-ce bien raisonnable, en ces temps de poches vides, que les grands patrons (et le plus grand d'entre eux, enfin pas par la taille) augmentent leur salaire de 58%? Est-ce bien raisonnable, en ces temps de dèche à la pompe à essence, que Total affiche des bénéfices vertigineux sans que rien ne soit fait pour amortir la

flambée du prix du baril? Les marins pêcheurs, qui ne demandent, raisonnablement qu'à ne pas chômer, sont certainement ravis. Comme les salariés de Gandrange. D'ailleurs, est-ce bien raisonnable pour un chef d'Etat d'avoir promis la lune, pour les oublier comme des étrons de lune une fois les caméras éteintes? Assurément, ces futurs chômeurs là, devront être raisonnables, mais, attention, on n'a rien à gagner à emmerder les gens qui n'ont rien à perdre. Est-ce bien raisonnable pour un chef d'Etat de dire, au sujet du financement du RSA "si il y a de l'argent pour le haut, il doit y en avoir pour le bas", c'est beau comme du Krazuki, mais il oublie de dire que le bouclier fiscal qu'il a mis en place avant fera son office et aura pour effet de faire payer les classes moyennes, pas les plus riches. Est-ce bien raisonnable, les déclarations de Rachida Dati sur le mariage annulé, les voyages en grandes pompes, les ordres, contre-ordre, désordre en tout genre sur tout sujet. Est-ce bien raisonnable de lourder un responsable de la sécurité en Corse sous prétexte qu'il n'a pas bien surveillé la pelouse du copain nde Sarkouille la fripouille. Est-ce bien raisonnable de cautionner le régime Chinois ou de légitimer le sanguinaire Poutine? Sont-ils bien raisonnables, ceux qui sont chargés de protéger les intérêts des petits contre les gros, des faibles contre les forts ? La justice, c'est comme la Sainte Vierge, si on ne la voit pas de temps en temps, le doute s'installe. Est-ce bien raisonnable que tout ce système qui déraisonne du matin au soir demande à ses citoyens d'être raisonnables? La réponse étant contenue dans la question. Et comme nous sommes quand même de bons citoyens, soyons raisonnables... demandons l'impossible! Une Romanée-Conti, une, et que ça roule ma poule...

| | Moyenne | Maxi | Mini | Ecart Type |
|----------------------------------|---------|-------|-------|------------|
| Hermitage La Chapelle 1995 | 17,71 | 19,00 | 16,00 | 0,95 |
| CR Rostaing 2001 | 17,71 | 18,00 | 17,00 | 0,53 |
| ST Joseph Chave 2001 | 17,29 | 18,00 | 16,00 | 0,76 |
| Vieux Télégraphe 1995 | 16,71 | 18,00 | 15,00 | 1,25 |
| Cht Neuf Beaucastel 2006 | 16,57 | 18,00 | 15,00 | 0,98 |
| VDT Villard | 16,14 | 18,00 | 15,00 | 1,35 |
| Condrieu Clos Boucher 2004 Delas | 15,57 | 17,00 | 14,00 | 0,98 |
| Rasteau Gourt de Mautens 2004 | 15,43 | 17,00 | 13,00 | 1,51 |
| ST Joseph Gonon 1994 | 15,43 | 17,00 | 14,00 | 0,98 |
| Condrieu Guigal 2003 | 15,43 | 19,00 | 14,00 | 1,72 |
| Trévallon 2005 | 14,29 | 17,00 | 12,00 | 1,60 |
| Fonsalette 2003 | 14,00 | 16,00 | 13,00 | 1,15 |
| Vaqueyras Lopy 2005 | 13,86 | 15,00 | 12,00 | 1,21 |
| Cassis Clos Madeleine 2006 | 13,71 | 15,00 | 12,00 | 1,25 |
| Rasteau Soumade 2004 | 13,43 | 16,00 | 12,00 | 1,62 |
| Aix Revelette 2003 | 13,00 | 14,00 | 12,00 | 1,00 |
| Gigondas Santa duc 2001 | 12,71 | 14,00 | 11,00 | 0,95 |
| Cornas Allemand 2002 | 12,50 | 14,00 | 11,00 | 0,96 |
| Beaumes de Venise Garances 2004 | 11,86 | 13,00 | 11,00 | 0,69 |
| Cost de Nimes Compostelle 2004 | 11,00 | 12,00 | 10,00 | 0,58 |

"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