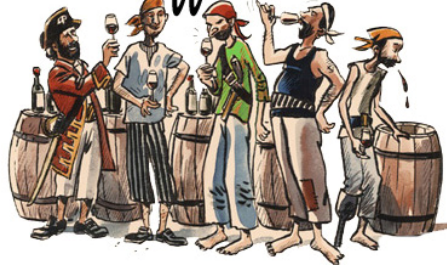


# Les Soiffards



Les soiffards 26 septembre 2008 – Rue du Haut Barr

## Il est Côteaux, Beaune Nuits les petits soiffards, nounours est passé

1. Bourgogne Générique 1997 Domaine Leroy
2. Côte de Beaune Beaune du Château 2002 Domaine Bouchard
3. Meursault 1er cru Blagny 2006 Nicolas Potel
4. Meursault Tessons Clos de mon Plaisir 2004 Domaine Roulot
5. Chassagne Montrachet 1er cru Clos de la Maltroyes 2004 Château de la Maltroyes
6. Chablis Grand Cru Les Clos 2005 Domaine Billaud Simon
7. Côte de Beaune Clos des Mouches 2002 Domaine Drouhin
8. Corton Charlemagne 1996 Domaine Bonneau du Martray
  
9. Alsace Bildstoecklé 2004 Gérard Schueller
10. Chambolle Musigny 2004 Morin Père & Fils
11. Nuits-St-Georges 2006 Michel Bouchard
12. Nuits-St-Georges Les St Georges 2000 Henri Gouges
13. Côte de Beaune Savigny les Beaune "Les Guettes" 1998 Domaine Leroy
14. Fixin "Clos Napoléon" (monopole) 1993 Pierre Gélin
15. Chambolle Musigny Sélection Loiseau 2004 (Mise Frédéric Magnien)
16. Morey St Denis Clos St Denis 1999 Jean Paul Magnien
17. Clos Vougeot 2004 Nicolas Potel
18. Gevrey-Chambertin "Lavaux St Jacques" 2004 Denis Mortet
19. Gevrey-Chambertin "Lavaux St Jacques" 2004 Claude Dugat
20. Gevrey-Chambertin Mazis Chambertin 2000 Dominique Laurent
21. Gevrey-Chambertin Griotte Chambertin 2003 Domaine Drouhin
22. Vosne-Romanée Echezeaux 2001 Anne Françoise Gros
  
23. Gewurztraminer SNG 1988 Hugel & Fils
24. Pinot Gris 1990 SNG Hugel & Fils

Ca ne va pas fort en ce moment, Richard Wright, le clavier des Pink Floyd, et Didier Dagueneau, le Magicien de St Andelain, sont partis voir si c'était mieux plus haut ou plus bas. Si on ajoute la crise financière mondiale et la baisse du pouvoir d'achat, ça fait beaucoup. Je suis au fond du bol de riz, le pape est reparti, Belmondo est tout seul, je sais, ça n'as pas de rapport direct, mais la conjonction des deux est très néfaste pour mon moral. Je me demande si ce malheureux de PPDA va retrouver du boulot, en plus d'Arte, RTL et de Paris Match. L'album de Carla, qu'elle est belle, qu'elle est mannequin, que c'est la femme de l'autre fripouille, qu'elle a pas vendu de disque en dehors de sa famille est tout pourri. La pauvre, non seulement elle a pas de voix et en plus ya personne

pour l'écouter, en dehors des émissions de Drucker et de Denisot les organisateurs du Carlathon sur CARLA+ la chaîne officielle du pouvoir et des potes à l'autres fripouille, ça, je crois que je l'ai déjà dit. En parlant d'émission de télé, quand Je suis miné et pas minet, quand je vais mal, vous le savez déjà, je mate une émission à la con à la télé. Un bon petit Delarue, ça requinque même un eunuque dans une partouze. C'était la reprise de "ça se discute", mercredi dernier. Ya bien une chose qui se discute pas, c'est le niveau de l'émission, ya pas photo, c'est le top, le mégatop de la connerie, le maître étalon de la crétinerie, de la bassesse et du foutage de gueule. J'ai bien fait, j'en suis sorti tout revigoré, comme je le dit toujours, quand tu as le moral en berne, va voir chez Delarue, tu verras qu'il y a bien

pire que tes petits problèmes. L'émission de mercredi était très riche, le thème était: "Parents, enfants, conjoints, pourquoi ont-ils commis l'irréparable?".

Il y avait plein de témoins, des reportages journalistiques sur le sujet, bien chiadés, type envoyé spécial, mais un envoyé par Delarue, ça change un peu les choses, l'angle de vue est légèrement moins journalistique et un poil plus racoleur, voire un gros poil de cul plus voyeur. Un Delarue en pleine forme, retour de vacance : tonicité, bronzage, empathie, il faisait plaisir à voir le JLD. On a commencé doucement avec le cas de Xavier, qui a tué son père à coup de fusil, à la demande de sa maman, alors qu'il avait 13 ans, s'était sympa comme histoire, mais comme ça s'était passé il y a 20 ans, ça manquait un peu de peps, Xavier a un peu chouiné sur le plateau mais 20 ans après c'est plus pareil, ça le fait moins. Après une petite respiration en image sur le cas de François dont l'épouse a étranglé leur deux enfants et a qui il a pardonné puisqu'il a décidé de l'engrosser une troisième fois, Jean-Luc a très vite embrayé sur le cas de Céline dont le mari a également assassiné les deux enfants, mais avec une petite différence dans le mode opératoire, et c'est là le grand mérite de Delarue, il est très exigeant avec ses témoins, comme il l'est avec lui même d'ailleurs, il leur demande d'être précis dans leur témoignages pour que le téléspectateur s'y retrouve, donc la mère de famille a été parfaitement clair dans son compte-rendu, ses enfants à elle ont été décapités par son ex mari, alors que dans le cas précédent ils avaient été simplement étranglés, ya nuance, c'est important de ne pas tout mélanger. Soyons honnête, vers environ le milieu de l'émission, il y a eu un petit passage à vide, un petit ventre mou, on c'est un petit peu emmerdé avec l'histoire de Sandrine que son ancien mari a essayé de gazer dans sa chambre, la nuit avec une bombonne de butane et un tuyau, sans y parvenir bien sur. Ca faisait pas trop sérieux comme histoire, son bricoleur de mari devait être moyennement motivé pour la supprimer, C'était surprenant, vu le tromblon que c'était la Sandrine en question. Elle même était modérément convaincu, elle n'a même pas esquissé un sanglot sur le plateau, c'était rasoir. Heureusement Delarue a fait entrer Patrick, un jeune homme d'une vingtaine d'année, dont le témoignage a immédiatement reboosté l'émission, c'était dynamique, il avait une bonne présence, avec un physique sympa, un bon client. Il a raconté comment, à l'âge de 13 ans, son papa qu'il adorait, a assassiné sa mère à coup de fusil. Là, je vous vois venir, vous aller me dire, encore un coup de fusil, c'est toujours la même musique, du déjà vue, ça fini par devenir répétitif, t'as pas quelques choses à l'arme blanche, à la machette, au sabre, avec les moyens dont il dispose, Delarue, il pourrait diversifier ses histoires. Attendez! Effectivement, le papa de Patrick a oxi sa moitié d'un

coup de fusil, mais Patrick a bien précisé que s'était avec une balle à sanglier! Laquelle a décapitée net sa maman chérie. Oui je sais, il y avait déjà eu deux décapitations au début de l'émission, oui mais s'était des enfants, c'est pas pareil. Patrick l'a bien raconté, grâce à l'insistance de Jean-Luc, qui s'est tiré le meilleur de ses témoins, son père a tué sa mère en lui explosant la tête à coup de fusil avec une balle à sanglier et devant son petit frère qui avait à l'époque 7 ans. Du coup, le petit restera au frais, il fera un super dépressif pour une prochaine émission. Le Jean-Luc va le surveiller, le garder sous le coude pour dans 10 ans, comme le bon vin, le dépressif se bonifie avec l'âge. Le Jean-Luc lui rendra visite régulièrement, déguisé en Poutine il lui lira les aventures de Oui-Oui traduites en dialecte moldave, lui jouera Délivrance au banjo et lui offrira l'intégrale de Céline Dion et un pantalon en velours côtelé rouge. Il est comme ça, le Jean-Luc, il a le cœur sur la main. C'était super intéressant, je suis sorti de cette émission avec un moral d'enfer, j'avais une maxi patate, merci Jean-Luc, bravo, vous faites honneur au service public. Une chaussure, les soirées bourgogne plaisent, les soiffards sont attirés comme des mouches par un pet de squonk<sup>1</sup>. Ils sont excités comme des puceaux en pleine soirée des Hot d'Or et chargés comme un dealer de coke en plein gala de récompense des pro du Foot, parce que je vois que ça comme explication à la misère actuelle du foot français. Ils doivent faire les lignes de jeu à la coke, c'est pas possible autrement! Mis a part, John parti en Corée manger du Chien et Christian qui se morfond chez les Ricains buveurs de Coke, tout les autres sont présents, On a même la visite d'une Saint-Emilionnaise accompagné d'un Champenois, c'est dire si le soiffard n'est ni mysogine, à part Thierry, ni sectaire en matière de vins, à part Alain, le Mollahs Omar du Bourgogne mais avec la BM à la place de la mobylette.

<sup>1</sup> Le Squonk est une créature présente dans les légendes, vivant selon les dires dans les forêts de Hemlock, au nord de la Pennsylvanie. Le squonk est une créature très laide, et consciente de cela. A cause de sa peau plissée, recouverte de verrues et autres marques peu ragoûtantes, il se cache afin de ne pas être aperçu, et passe son temps à pleurer douloureusement sur sa propre laideur. Les chasseurs ayant essayé d'attraper des squonks se sont bien vite aperçus que cette créature était capable de s'échapper par une dissolution complète impliquant une transformation en une mare de larmes et de bulles quand il devenait captif. On raconte qu'un certain J.P. Wentling aurait réussi à en amadouer un et à le mettre dans un sac, qu'il ramena chez lui, ce dernier étrangement léger. En l'inspectant, il vit que le sac n'était plus rempli que d'un liquide, seul vestige de la mélancolique créature. Probablement inspirés par le travail de Borges, certains groupes de rock des années 70 intégrèrent le mythe du squonk dans leurs chansons. Steely Dan fut le premier à les mentionner dans la chanson « Any Major Dude Will Tell You », dans leur album Pretzel Logic (1974). Deux ans plus tard, ce fut le tour de Genesis, dans leur album « A Trick of Tail », comprenant la chanson « Squonk »

## 10 | Apéritif

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

### 1. Bourgogne Générique 1997 Domaine Leroy

Un modèle de Bourgogne blanc générique, très peu boisé, très frais. Un nez expressif aux saveurs de fruits blancs, une bouche grasse et agréable, une longueur moyenne certes. Encore pas mal de corps pour ce générique de 11 ans! Moyen 11,60

### 2. Côte de Beaune Beaune du Château 2002 Domaine Bouchard

Bouchard Père & Fils. Une institution bourguignonne qui, depuis qu'elle a été rachetée par la maison champenoise Joseph Henriot, retrouve un lustre qu'elle ne connaissait plus depuis longtemps. Le nez est original, sur les fleurs blanches et les agrumes. La bouche présente une acidité très marquée mais sans trop déséquilibrer le vin. La longueur est moyenne. Bien 13,10

### 3. Meursault 1er cru Blagny 2006 Nicolas Potel

Vin vif et nerveux avec une belle finesse et une minéralité sous jacente. Alors que le premier nez dévoile des arômes d'agrumes, notamment de citron, des notes de fleurs blanches apparaissent au second nez. La bouche est fine, ample avec une finale sur les agrumes. Bien 13,70

### 4. Meursault Tessons Clos de mon Plaisir 2004 Domaine Roulot

Bouchonné

### 5. Chassagne Montrachet 1er cru Clos de la Maltroyes 2004 Château de la Maltroyes

Nez très expressif, intense, citronné, très agréable. La bouche est à la hauteur du nez, ample, vive avec une belle tension qui allonge la bouche. Très beau vin Très Bien 15,30

### 6. Chablis Grand Cru Les Clos 2005 Domaine Billaud Simon

Le nez est d'une grande finesse, très pur, doux, suave, avec des notes de citron, d'agrumes, de vanille, de menthol, de noisette... avec en toile de fond une esquisse de minéral iodé. Tout est sagement ordonné, tout s'équilibre avec harmonie. La bouche est riche, puissante, vive avec un minéral coquillage solide et bien présent. Le nez nous suggérerait les nuances, la bouche nous les impose. Un vin racé, complet, et élégant avec un finale d'une grande longueur. Très Bien 14,60 (note assez sévère à mon goût, un vin peut être trop sage pour un soiffard)

### 7. Côte de Beaune Clos des Mouches 2002 Domaine Drouhin

Robe or avec quelques reflets sur le vert. Couleur très claire et dense. Nez minéral (silex, poudre), menthol, amande et noisette. A l'aération les notes de fumée s'atténueront. Un nez et une bouche en harmonie. Une attaque vive avec des arômes qui se développent rapidement, à la fois volumineux et élancé, nettement plus soyeux que gras ou onctueux et de grande classe. En milieu de bouche une note fraîche de fruit acidulé se superpose aux arômes évoqués au nez. La finale est longue et agréable. Excellent 17,30

### 8. Corton Charlemagne 1996 Domaine Bonneau du Martray

Le vin met un peu de temps à s'ouvrir, à s'installer mais quand il l'est, c'est un beau Corton-Charlemagne riche. Le nez est marqué par l'ananas, la noisette un peu grillée, et avec un côté beurré. Le vin est vif et aimable en entrée de bouche, mais révèle rapidement le côté tranchant du millésime, minéral, anisé, fumé. La finale est très tendue et présente une légère et agréable amertume. Excellent 16,50

"On aime les bourgognes quand on a 20 ans, on se tourne vers les bordeaux au fur et à mesure qu'on prend de l'âge", et j'ajouterais: "et on revient au Bourgogne un jour ou l'autre". Ces deux vignobles d'exception sont la thèse et l'antithèse du vin que certains ont résumé en "Les bordeaux protestants contre les bourgognes catholiques". Récapitulatif des antagonismes: C'est la Bourgogne qui a commencé le premier, puisque ce sont les moines bénédictins de Cîteaux qui ont commencé à explorer le sol, à chercher ceux qui donnent les meilleurs vins. Ils ont hiérarchisé ces sols, créé une mosaïque de parcelles (les "clos") qu'ils ont entouré de murs de

pierres sèches. Aujourd'hui encore, cette mosaïque se traduit par une centaine d'appellations différentes et 635 "climats", qui désigne à la fois le sous-sol d'un clos, sa pente, son exposition au soleil, à la pluie et au vent. En 1395, Philippe le Hardi, duc de Bourgogne, ordonne l'arrachage du gamay et impose un cépage unique, le pinot noir. Pour le profit, écrit-il, "des meilleurs et plus précieux et convenables vins du royaume, consommés par le pape, le roi et plusieurs autres seigneurs". Ce fut un choix magnifique, tant le pinot noir est un cépage qui est sensible au climat, qui déteste le rendement et les tailles approximatives, et qui peut produire de grands

vins lorsqu'il est bien traité. Avec lui, ça passe ou ça casse. Il y a une véritable pureté aromatique, des vins extrêmement bons lorsque toutes les conditions sont réunies. Dans le cas contraire, c'est très difficile à rattraper. On l'a dit, la Bourgogne est constituée de minuscules clos, ils appartiennent à des vrais vignerons, des propriétaires solidement ancrés dans leur domaine, que l'on va retrouver en vigne mais aussi à la cave. Peu de personnel, un vrai attachement, une mentalité un peu paysanne. D'où le côté modeste des propriétés. On retrouve l'austérité monacale et cistercienne dans l'architecture, même dans les clos les plus prestigieux. Mais cette vraie culture se retrouve dans toute la région. Le vin est ancré dans toutes les couches sociales. C'est sans doute lié aux origines médiévales. Ils ont ce côté joyeux, assez gaulois. Ils en parlent quand ils le boivent. A Bordeaux, si le vin est bon, on ne tape pas du poing sur la table pour le dire. Cette opposition de styles se retrouve aussi dans les accessoires du vin. En Bordeaux, le verre est une tulipe droite, resserrée au col. La bouteille est sobre et pratique, facile à empiler. On la décante à la bougie, poursuivant une imagerie de pureté protestante presque biblique, comme si, en clarifiant le vin, on le rendait transparent face à Dieu. En Bourgogne, le verre est pansu, bedonnant, un vrai capucin face au pasteur que serait le verre bordelais. La bouteille est ventrue, avec un goulot plus épais. Et, ici, on ne décante pas, on ne craint pas, au contraire, de poser sur la table la bouteille, si possible encore enrobée de la poussière de la cave. Les détracteurs de la bourgogne, que Bacchus leur viennent en aide, mettent en avant la complexité des terroirs. Effectivement, il faut être initié et savoir qu'il s'agit d'un Morey mais Bernard et pas Marc, le cousin de Bertrand de la branche des Coffinet, le fils de Roger, le mari de Georgette, cousine de Marcel. Franchement,

cette Bourgogne là peut paraître compliquée, mais qu'elle est belle. A l'image de la musique classique, la bourgogne n'est pas compliquée, elle est complexe et subtile. Un peu comme une équation différentielle du 3<sup>e</sup> degré, quand on la résout, quel satisfaction, quel bonheur! Pour certains, il sera toujours plus facile de prendre son Parker illustré alias Bob le Charpentier et commander des primeurs chez les négociants bordelais ou pire, dans une grande surface. Comme dit mon pote Polot: "Si tu met deux eonologues dans une pièce, tu auras deux avis différents. A moins que l'un d'entre eux ne soit Bordelais. Dans ce cas, tu auras trois avis différents". Bon, le polot il dit aussi: "Si ta copine met son string a l'envers, est ce que le minou peut s'amuser avec la ficelle?", C'est dire si le Polot est observateur. Pour revenir à la Bourgogne, pour certains, la visite d'une cave et les explications d'un vigneron amoureux de sa terre sera toujours un grand moment. Perso, Je n'aime pas l'idée d'avoir à choisir entre le ciel et l'enfer : j'ai des amis dans les deux ! Autrefois, j'étais indécis, mais, à présent, je n'en suis plus très sûr. En attendant notre visite pascale en terre sainte, et ce ne sera pas pour visiter le lapin et lui piquer ses œufs, on a révisé nos classiques. Début en douceur avec un Bourgogne générique pour se faire la bouche, un Beaune du Château plaisant, deux Meusault, donc un au bout du Roulot, un Chassagne explosif avant d'attaquer les grands crus. Un Chablis "Les Clos" de Bilaud Simon un peu dédaigné à mon avis, archétype du Chablis vif, fin et minéral, Le Clos des Mouches a ravi Alain et le reste de la troupe pendant que le Corton-Charlemagne de Bonneau du Martray se dévoilait doucement avec classe. Le temps de dire péripatéticienne et on a avalé l'entrée et attaqué dans le dur, le Pinot noir.

## 🍷 Pâté Lorrain et Croustillant de Chèvre

### 9. Alsace Bildstoecklé 2004 Gérard Schueller

*Bof – Défaut de bouteille? Comme dit le dicton: Si tu pense que le bon vin est cher, bois-en un mauvais !*

### 10. Chambolle Musigny 2004 Morin Père & Fils

*Ce vin est encore dans sa jeunesse, de couleur violette, il évolue sur le fruit avec des senteurs de fruits noirs et d'épices. En bouche, le boisé domine, il devrait être plus a son avantage dans quelques années. Moyen 11,80*

### 11. Nuits-St-Georges 2006 Michel Bouchard

*Nez discret avec des notes de fruits rouges, framboisé, léger boisé discret. La bouche est serrée, un peu verte, un peu courte. Même si 2006 est sur le fruit, moins dense que 2005, il est encore beaucoup trop tôt pour ce genre de vin. Bien 12,30*

### 12. Nuits-St-Georges Les St Georges 2000 Henri Gouges

*Le nez, un peu muet à l'ouverture, s'ouvre doucement à l'aération sur les fruits, le cuir, le sous-bois avec une pointe animale. On sent encore le vin sur la réserve. La bouche est serrée, animale, réduite, difficile de croire à un 2000, généralement ouvert. Les tannins sont encore assez présents mais sans aucune sécheresse. La longueur est moyenne Je ne reconnais pas le grand vin que j'ai déjà goûté! Bien 13,00*

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

### 13. Côte de Beaune Savigny les Beaune "Les Guettes" 1998 Domaine Leroy

*Ce Guettes a des arômes de framboise, de fraise des bois. La bouche est puissante, intense, concentrée, bien structurée avec des notes de mûre sauvage. La finale est longue et soyeuse. Un vin qui impressionne par sa puissance et sa présence. Bien 13,70*

### 14. Fixin "Clos Napoléon" (monopole) 1993 Pierre Gélén

*Un vin plutôt léger mais fort bien équilibré dans les plus jolis standards bourguignons, et ayant vieilli très favorablement. La robe est évoluée (grenat tuilé). Le nez est sur la framboise et la groseille avec des notes de sous-bois. La structure est légère avec une pointe acide. La finale sur le fruit est encore assez longue et donne à l'ensemble un charme indéniable. Bien 13,90*

### 15. Chambolle Musigny Sélection Loiseau 2004 (Mise Frédéric Magnien)

*Nez captivant. Bouche charnue presque florale, chocolatée. Grosse matière avec un peu de sucrosité, léger manque de ressort, longueur moyenne sur le fruit. Un côté too much, plaisant pour certains mais assez loin des canons de Chambolle. Très Bien 14,50*

La Bourgogne c'est avant tout une notion de terroir, mais qu'est ce que cela veut dire? Un terroir est un ensemble de vignobles d'une même région et d'une même appellation, partageant le même type de sol et de conditions climatiques, qui contribuent à donner au vin une spécificité unique. Le goût particulier d'une origine. En clair, c'est l'interaction entre la vigne, le climat et le sol. Pour certains américains: la légende Bourguignonne du terroir ne tient pas et n'a pas d'importance dans la production de vins exceptionnels. Le fait que cette notion de terroir soit mal comprise par quelques Ricains nourris au McDo et au coca ne prouve pas qu'elle n'existe pas. On n'a qu'à goûter l'ensemble de la gamme d'une seule bonne adresse Bourguignonne, où le cépage, la culture et les pratiques de vinification sont les mêmes depuis longtemps, pour voir nettement les différences de style et de qualité qui ne peuvent être dues qu'aux variations de terroir. Cette définition, "le goût particulier d'une origine", reflète exactement ce qu'ont découvert les moines bourguignons, fondateurs de cette fameuse notion, et ce sans idée particulière en tête, sinon la curiosité. Ils ont reconnu, par un long travail de dégustation et d'observation, des goûts particuliers, des nuances de qualité autant que de style, liés régulièrement à des origines spécifiques. D'où finalement la classification dont ils sont à l'origine. Un vin "typique" de son origine, de son terroir, doit présenter, a minima, des caractéristiques associées aux vins de la région, typiques d'une tradition, d'une histoire liée à cette origine. Autrement dit, une tradition de caractéristiques de goût, d'arômes, de style "particulièrement" associés avec la localité, que des consommateurs apprécient en tant que telle, et qu'ils comprennent comme des traits qui distinguent ce vin particulier d'autres vins; des traits qu'ils recherchent, et qu'ils attendent plus ou moins quand ils achètent ce vin.

Ils prennent plaisir à reconnaître ces caractéristiques attendues. Qu'on aime ces traits traditionnels ou non, c'est pervers que de ne les juger, au moins en partie, que selon leur "typicité voulue". Après tout, on ne reproche pas à la pomme de ne pas être une pêche, simplement parce qu'on préfère les pêches! C'est précisément parce que ces typicités sont relativement fragiles, et donc facilement "masqués" par des excès dans la vinification, qu'il appartient au vigneron de ne pas trop ajouter une "signature" de vinification. Le premier de cordée à une signature, fiente de canard laquée, résine de cannabis pour Thierry, cul de none, il ne manque que le foutre du lièvre en rut une nuit de pleine lune dans la forêt d'Herrlisheim, non pardon d'Obermorschwihr. Faut être précis. La plus belle bouse de vache que j'ai eu l'occasion de boire. Pouah<sup>2</sup>.... C'est pas une pub pour le Pinot noir Alsacien. Il faudra bien trois Bourgogne pour nous la faire oublier, dont deux Nuits St Goerges pas fantastique, une grosse déception avec les St Goerges d'Henri Gouges, que j'avais déjà bu et qui m'était apparu sous un jour beaucoup plus agréable. Le demi pirate de Savigny a étonné par sa puissance, tout le contraire du Fixin "Clos Napoléon", prototype même du Bourgogne à l'ancienne, fin, racé, vieux, qui peut paraître fluet, manquant de corps mais qui se la joue en finesse. On termine la série avec une bizarrerie, un Chambolle-Musigny Sélection Bernard Loiseau, pas de vigneron indiqué, mais une mise en bouteille de Frédéric Magnien, une des stars de Morey St Denis. Après le pluie, le beau temps, après le diesel, passons au super, c'est aussi la base de la comptabilité, l'actif et le passif, comme dans l'homosexualité.

<sup>2</sup> Pour être honnête, je dois avouer que j'ai ouvert une première bouteille en début de semaine qui était bonne.

### 16. Morey St Denis Clos St Denis 1999 Jean Paul Magnien

*Nez de liqueur de framboise, un peu mentholé, minéral, superbe d'élégance. En bouche, l'acidité fait contrepois aux arômes de framboise avec un léger torréfié et quelque chose de brioché. Les tanins sont souples et assez présents et*

participent à l'équilibre général. Le vin a une ampleur dont on pourrait espérer plus sur un grand cru mais le tout est cohérent, ici on joue sur le fruité et la finesse. La longueur est appréciable. Très Bien 14,30

### 17. Clos Vougeot 2004 Nicolas Potel

Une échographie du Clos Vougeot. Le vin est riche et séveux, fruité à l'attaque, ferme et encore serré, il développe de beaux arômes de terroir. Un vin à garder, qui offre aujourd'hui peu de plaisir mais qui devrait très bien évoluer dans la fraîcheur d'une bonne (et voisine) cave. Très Bien 15,80

### 18. Gevrey-Chambertin "Lavaux St Jacques" 2004 Denis Mortet

La couleur est extrêmement sombre pour un Bourgogne. Beau nez, profond, bien mûr avec des notes minérales, de framboise, de réglisse, d'épices. La bouche est ample, bouquetée, puissante et généreuse, pas mal d'extraction, le boisé est bien intégré avec un équilibre redoutable et une longueur superlative. Très gros potentiel. Excellent 16,90

### 19. Gevrey-Chambertin "Lavaux St Jacques" 2004 Claude Dugat

La même en mieux. Grande profondeur olfactive, toujours des notes minérales, mine de crayon, de framboise et de chocolat noir. Ce Lavaux affirme sa personnalité par sa finesse de texture et ses tanins soyeux. La longueur est impressionnante. Là où Mortet s'impose en puissance, Dugat affiche une élégance et une grande intensité de fruit. Magnifique. Excellent 17,30

### 20. Gevrey-Chambertin Mazis Chambertin 2000 Dominique Laurent

Beau et intense nez de petits fruits rouges, mine de crayon. La bouche est superbe de minéralité, les tanins sont lisses, équilibrés. L'élevage et le boisé sont maîtrisés, ce qui est souvent le point faible des Vins de Dominique Laurent. Grande longueur. Excellent 16,80

### 21. Gevrey-Chambertin Griotte Chambertin 2003 Domaine Drouhin

Moins minéral que les Lavaux, cette rareté exprime des saveurs d'une séduction assez fabuleuse : griotte (sic), groseille, épices, fleur de rose. La bouche est vive et soyeuse, pour un vin qui résonne dans les aigus, avec un milieu de bouche très doux et une montée en puissance finale prodigieuse. Une cuvée originale et spéculative. Spectaculaire. Excellent 17,60

### 22. Vosne-Romanée Echezeaux 2001 Anne Françoise Gros

Nez haut de gamme : trait de vert (rafle), fruit intense, violette, minéral, menthe, chocolat. Bouche monumentale, veloutée et ferme à la fois (séductrice et terrienne), fruitée, très longue. Nombreux et originaux goûts d'épices orientales, de thé, de tabac. Puissance maîtrise et élégance de très grands vins, difficile de ne pas succomber. Simplement grand. Grand vin 18,00

D'emblée, les vins se font plus amples, plus minéraux (mine de crayon), plus terreux, on passe un cap, un roc un pic... Que dis-je, un cap ?... C'est une péninsule ! La différence est énorme, Le Clos St Denis est fin et élégant, le Clos Vougeot encore dans ses couches de bébé pendant que s'avance, majestueux, le Lavaux St Jacques et son cortège d'exaltation dans le soleil d'Afrique et les combats d'Alsace, entre ici Lavaux, avec ton terrible cortège<sup>3</sup>. Le vignoble «Lavaux Saint Jacques» est situé à Gevrey, au départ de la faille de la Combe de Lavaux, superbement exposé au Sud. La combe est un ancien canal de déjection et on observe des similarités de matériaux entre les sols de ces premiers crus et les grands crus situés sur le coteau (Chambertin, Mazis Chambertin...). Bien que le vignoble des Lavaux ne soit "qu'un" 1<sup>er</sup> cru, les vins issus de ces vignes font partis de mes préférés en côtes de Nuits. Le premier joue

<sup>3</sup> Il est impératif de lire cette phrase avec la voix d'André Malraux ou à défaut du Grand Charles appelé également double Sarko et pas seulement à cause de sa taille.

sur un registre de puissance, d'extraction, la patte du regretté Denis Mortet, l'autre nous impose sa finesse de texture, son velouté, signature de Claude Dugat. Deux monstres de classe et de maîtrise de l'élevage. Quand le pâtissier de Vesoul laisse de côté sa sucrière, son bois neuf et rencontre le beau terroir de Mazis, le résultat est magnifique d'élégance et de pureté. Gevrey est mon pêché mignon tout plein, il y a dans ce village, une concentration de grands Crus et de grands vigneron impressionnante. J'en ai goûté un bon paquet déjà, le seul cru qui manquait à mon palais était le Griotte, je cours après depuis un bon bout de temps. L'occasion était trop belle pour la manquer. Le Griotte-Chambertin de Joseph Drouhin m'a ravi, quel fruit, quel texture, quel vin. Me voilà comblé. On avait commencé avec un vin de femme, Lalou Bize-Leroy, on termine cette série magistrale avec Anne Françoise Gros et son Echezeaux. Sans fioriture, rien ne dépasse, tout est là, bien en place, la Bourgogne dans toute sa splendeur. Une telle merveille, conjuguée à la présence féminine à la table, à quelques peu calmée les velléités de misogynie

soiffardesque. On a évité les: "Pourquoi contredire une femme ? Il est tellement plus simple d'attendre qu'elle change d'avis !". "La bigamie consiste à avoir une femme en trop. La monogamie aussi d'ailleurs" etc...

Devant de tels grands crus, on constate une autre particularité, également importantes dans la notion de terroir, celles qui se rattachent à la question d'hierarchie de qualité. Les grands terroirs présentent un élément bien distinct d'étalonnage dont l'exemple le plus frappant est la Côte d'Or en Bourgogne, où les différents niveaux de qualité se manifestent d'une façon très claire, même entre des climats situés à deux pas l'un de l'autre. En Bourgogne, cette hiérarchie fait partie de l'appellation, de la culture. Il y a quatre niveaux : bourgogne générique, les bourgognes communaux, les lers crus et les grands crus. Si les lignes de démarcation sont très nettes sur la carte et dans les vignobles mêmes, elles sont évidemment moins précises au palais. Néanmoins, avec pas mal d'entraînement, on peut acquérir une bonne connaissance comparative des différents niveaux. Cette échelle qualitative bourguignonne, très marquée, est unique comme fait géologique et climatique dans le monde vinicole. Cet étalon est devenu un repère de niveau qualitatif dans le monde entier. On parle par exemple de tel ou tel chardonnay ou pinot noir comme "étant au niveau d'un premier cru de Bourgogne". On

dit aussi, au sujet des deux grands "Lavaux St Jacques 1er cru", qu'ils sont au niveau d'un Grand Cru. Cette plénitude est due au fruit venant d'un climat bien exposé, mais aussi à la gamme d'arômes venant du terroir, la "marque du sol" C'est surtout ce côté aromatique qui distingue un vin de terroir d'un riche vin de cépage. Ces sensations aromatiques ont souvent un caractère très minéral, jusqu'au point où on a "l'impression de sucer de la terre" pour un grand Vosne-Romanée. Les vins de terroir ne sont pas, ou rarement, des vins puissants. Ils sont en général relativement discrets, subtils. Cela fait partie à la fois de leur singularité, de leur originalité, et de leur buvabilité. En quelque sorte, ils n'ont pas besoin d'hurler, il leur suffit de charmer." Le déni de terroir est souvent une méconnaissance de la diversité des Bourgognes. Chez les soiffards, nous travaillons très dur pour améliorer nos connaissances, Nous progressons sans certitudes, dans le seul savoir de notre ignorance. Henri Mayer, l'un des plus grands vignerons du siècle disait : "C'est la nature qui doit être notre guide, c'est le terroir qui impose sa loi, c'est le climat qui l'infléchit. Bien évidemment c'est au vigneron de déjouer les pièges d'un climat capricieux. S'il y réussit, il peut amener en cuverie un raisin le plus sain possible et le vin pourra se faire de la façon la plus naturelle qui soit, aujourd'hui comme hier".

## ● Bœuf gros sel

### 23. Gewurztraminer SNG 1988 Hugel & Fils

*Couleur jaune d'or, très intense. Superbe nez sur les fruits exotiques, les épices, c'est l'ouverture des Souks, fleurs de rose et cannelle. Grande richesse en bouche avec un équilibre liqueur-fraicheur superbe. Longueur extraordinaire.*

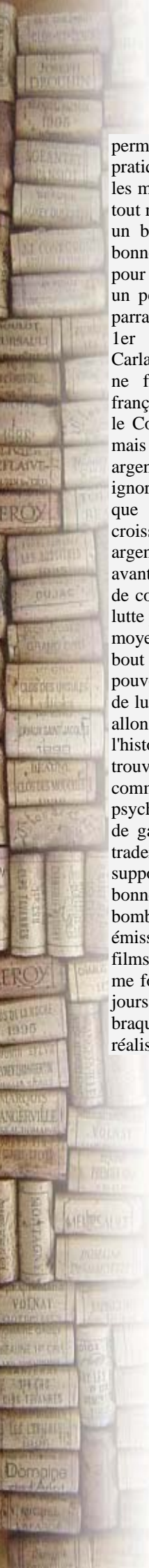
### 24. Pinot Gris 1990 SNG Hugel & Fils

*Jaune or. Larmes épaisses. Nez intense de fruits confits, ananas, raisins, abricots, figue. La bouche est épaisse, moelleuse, concentrée, la liqueur enveloppe le palais, sans sucrosité excessive et avec une pointe acide et fraîche en fin de bouche. La longueur est superlative.*

## ● Fromages et tarte poire-chocolat

Avis aux amateurs de causes désespérées, aux défenseurs de la veuve, fût-elle poignet, et de l'orphelin : devenez libéral. Défendez l'économie de marché. Adoptez un petit spéculateur. Une espèce en voie de disparition. Notre bon Président Nicolas l'a dit. Après la politique "bling-bling" on a eu droit à la politique "couac-couac" puis "chiant-chiant" et maintenant "Che-Che" ce qui tranche avec la "nian-nian" de la gauche. On voit le niveau des arguments de nos politique en ce moment, à la hauteur de notre grand Président : 1m55 les bras levés. Ledit Président Sarkancenot est parti en croisade pour défendre les plus faibles, sort de ce corps, vade retro Satan de LCR. Préparons le goudron et les plumes pour les patrons irresponsables du chaos actuel, la crise financière c'est le libéralisme, le libéralisme c'est les patrons, les patrons c'est Laurence Parisot, on va

commencer par elle. Elle va payer pour tous ces patrons voyous, tout ces fumiers de spéculateurs, pas de scrupules, un c'est une femme, deux c'est Nicolas qui l'a dit. Et pan dans les stocks Options. Notre bon Président a raison, lui qui a reçu le prix du meilleur homme politique, c'est dire le niveau des autres, on se plaint mais ya pire, regardez Bush et Berlusconi. Il a donc reçu son prix devant un parterre de grands patrons, qui après le discours Lénino-marxiste du Che Zarko, ont paniqués grave et ont même hésité à reprendre du caviar tellement ils avaient les miquettes. Ces potes Bouygues et Bolloré ont même lancé la claque en chantant 'he viva el sous-commandante Sarko". Son prix lui a été remis par Henri Kissinger, l'homme qui incarne à merveille les droits de l'homme et la liberté, puisqu'on lui doit les coup d'État du Chili et de l'Argentine dans les années 70, qui on



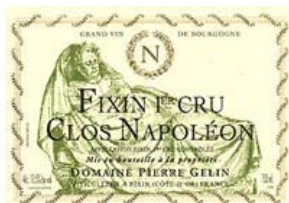
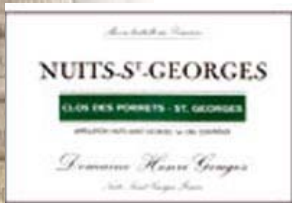
permis aux jeunes économistes Américains de mettre en pratique tout un tas d'expérience rigolote pendant que les militaires essayaient de déterminer si un syndicaliste tout nu et tout mouillé avec la tête dans un sac constitue un bon conducteur pour le courant alternatif. Quelle bonne idée de se faire adouber par Dassault et Kissinger pour dénoncer les ravages du capitalisme sauvage! C'est un peu comme si on demandait au Mollahs Omar de parrainer la journée de la femme. Les discours de Nicolas Sarkozy ne sont guère convaincants. Lorsque Monsieur Carla ambitionne de moraliser le capitalisme financier, il ne fait jamais que reprendre une vieille tradition française. Tradition brillante, qui est à l'économie ce que le Concorde est à l'aéronautique : c'est joli à regarder, mais ça ne marche pas très bien. C'est un fait, les grands argentiers de la planète ont misérablement failli, ignorant une nouvelle fois les risques. Souvenons-nous que les quinze dernières années ont connu une croissance mondiale éblouissante et que ces mêmes argentiers se sont gavés de billets verts comme des oies avant Noël. Aujourd'hui, c'est les canards et les pigeons de contribuables qui vont passer à la casserole. Dans la lutte pour la vie, celui qui est à bout de souffle, à bout de moyens, à bout d'espoir et à bout de tout, n'est pas au bout de ses peines. Les Brokers de Wall Street vont pouvoir aller faire du bateau à St Barth avec leur poule de luxe et leur parachute en or massif pendant que nous allons payer la note. C'est le plus gros Hold-up de l'histoire. Le principal déterminant d'un krach ne se trouve pas dans les travers de la régulation des marchés comme on nous le dit tout les jours, mais dans la psychologie humaine. Celle-ci est dominée par le désir de gagner et la peur de perdre, jusqu'à l'excès. Si les traders n'ont plus peur de perdre et peuvent faire supporter leurs erreurs aux plus faibles, où va-t-on ma bonne dame, ya plus de saison et c'est la faute à la bombe. Toutes ces mauvaises nouvelles, conjuguées aux émissions de Delarue, aux jeux vidéo agressifs, aux films aussi américain que violent et aux soirées arrosées me font faire des rêves plutôt déjantés. Il y a quelques jours, après le 47<sup>ème</sup> visionnage de Réservoir Dog, j'ai braqué une banque. Certes en rêve, mais s'était assez réaliste. Je sais c'est mal, je sais faut pas faire ce genre

de rêve, mais c'est ainsi, j'ai braqué une banque. Je suis rentré dans ladite banque avec un UZI automatique, j'ai tiré dans la tête de la 1<sup>ère</sup> guichetière rousse que j'ai vu pour expliquer que je n'étais pas là pour jouer au Jokari, j'ai fait tellement peur à une vieille dame qu'elle en a dégueulé son dentier puis j'ai tiré en l'air en me présentant. «Bonjour, je suis un soiffard psykopat, la société et la police ont fait de moi la bête associée sans affectif que vous avez devant vous, je ne veux que retirer 1 milliard de dollars car ma CB ne passe plus et buter au passage quelques personnes, des roux si possible, pour les autres si vous ne faites pas les blaireaux, je ne vous veux aucun mal!». Ensuite, je me suis dirigé vers le directeur, j'y ai collé le gun sur sa face de rat en lui demandant gentiment de m'ouvrir cette saloperie de coffret. L'ahuri s'est exécuté en se vidant les intestins sur mes pompes et une fois le coffre ouvert, je lui ai tiré une rafale entre les dents : «T'essaieras de prononcer AGIOS sans la tête maintenant» que je lui ai balancé après au dirlo souilleur de mocassin ! J'ai ouvert la sacoche en bandoulière que j'avais, j'ai enfourné les biscuits dedans, j'ai tiré dans les noreilles de 3 rouquins, j'ai pris la vieille édentée en otage et je suis reparti de l'endroit en smurf. Dehors bien sûr y'avait la police, j'ai mis Mamy tromblon en guise de gilet pare-balles, j'ai chourré une caisse et je suis parti dans un vieux hangar désaffecté me planquer. La vieille me servant plus à rien, je l'ai dissout dans une baignoire avec de l'acide (non sans avoir joué 2, 3 minutes avec ses yeux avant) et j'ai attendu sagement la Police... Et ben y sont jamais venus dis-donc, sois disant qu'y avaient du Judo à la télé et ben rien ! Dingue hein ? Du coup j'ai un milliard de dollars dans mon escarcelle et je suis libre comme la Bettancourt... Pour fêter ça ce soir, la totale : un double cheese, une boîte de 9, je me loue pour le 19<sup>ème</sup> fois «Pizzaiolo et Mozarella» le chef d'œuvre d'Aldo Maccione. C'est là que je me suis réveillé avec une migraine qui ferait passer une trépanation à vif sans anesthésie pour une pique de mouche à deux culs. Faut que j'arrête les Bourgognes, c'est trop violent pour moi. Comme dit le vieux Chinois: Si les éléphants sont roses, c'est que les bouteilles sont vides!



	Moyenne	Maxi	Mini	Ec-Type
Echezeaux AF Gros	18,0	19,0	16,0	1,0
Griotte Chambertin Drouhin	17,6	18,0	17,0	0,5
Lavaux Chambertin C.Dugat	17,3	18,0	16,0	0,9
Clos des Mouches Drouhin	17,3	19,0	16,0	0,9
Lavaux Chambertin D.Mortet	16,9	18,0	16,0	1,0
Mazis Chambertin D.Laurent	16,8	18,0	16,0	0,7
Corton-Charlemagne B.Martray	16,5	18,0	14,0	1,4
Clos Vougeot N.Potel	15,8	17,0	15,0	0,9
Clos de la Maltroyes	15,3	16,0	14,0	0,7
Chablis Les Clos Bilaud-Simon	14,6	15,0	13,0	0,7
Chambolle Selection Loiseau	14,5	16,0	13,0	0,8
Clos St Denis Magnien Frères	14,3	16,0	12,0	1,3
Fixin Napoléon P.Gelin	13,9	15,0	11,0	1,4
Meursault Blagny N.Potel	13,7	15,0	12,0	0,8
Savigny "Guettes" Dom Leroy	13,7	15,0	11,0	1,2
Beaune du Château Bouchard	13,1	14,0	12,0	0,6
NSGoerges H.Gouges	13,0	14,0	12,0	0,8
NSGoerges M.Bouchard	12,3	14,0	10,0	1,1
Chambolle Morin & Fils	11,8	13,0	10,0	0,9
Générique Domaine Leroy	11,6	13,0	10,0	0,8
Meursault Roulot	-	-	-	-
Bildstoeckle Schueller	-	-	-	-

*"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