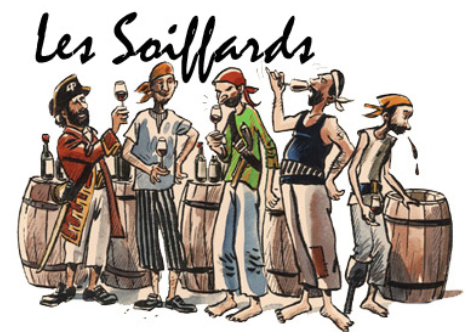


# 2008



Les soiffards  
28 novembre 2008  
Rue du Haut Barr



[**ROUGE**  
**OU BLANC**]

[à la roulette du casino royal, tu  
t'en prends plein les dents !]



1. Champagne Don Pérignon 1996
2. Coteau du Languedoc La Grange des Pères 2003
3. Chablis Les Blanchots 1997 Réserve de l'Obédience Domaine Laroche
4. Chablis Valmur 2004 Domaine Raveneau
5. Puligny Montrachet Les Enseignères 2002 Jean François Coche Dury
6. Batard Montrachet 2002 Domaine Anne-Claude Leflaive
7. Hermitage Ex-voto 2001 Domaine Guigal & Fils
  
8. Musigny 1994 Domaine Drouhin
9. Clos Vougeot Le Grand Maupertuis 2000 Anne Gros
10. Chambertin Clos de Bèze 1999 Robert Groffier
11. Echezeaux 2004 Domaine de la Romanée Conti
12. Crozes Hermitage Domaine de Thalabert 1990 Maison Paul Jaboulet Aîné
13. Coteau du Languedoc La Grange des Pères 1999
14. Coteau du Languedoc La Grange des Pères 2001
15. St Emilion Château Pavie 2001
16. Hermitage Ex-voto 2001 Domaine Guigal & Fils
17. Châteauneuf Hommage à Jacques Perrin 1998 Beaucastel
  
18. Paradoxe 2003 Didier Dagueneau
19. Riesling Vendange Tardive 1971 Hugel & Fils
20. Clos Jbsal Sélection Grains Nobles 1998 Domaine Zind-Humbrecht
21. Elixsyrh 2002 Vincent Paris
22. Châteauneuf du Pape Cuvée Spéciale 1998 Henri Bonneau

**R**etro flashback ou plutôt prolepse<sup>1</sup>, je vais commencer par la fin. Samedi, Thierry passe pour prendre l'apéro, on se retrouve devant les fonds de bouteille de la veille, finir les "restes" est aussi surréaliste que de potasser le sixième tome du Capital en yiddish, très simplement vêtu d'une combinaison de latex bleu Klein. Voilà quelques bouteilles que la crise n'aura pas, que les banquiers n'auront pas. Une tuerie, une petite rilette de sardines avec Raveneau, Coche-Dury, Bonneau, Dagueneau, Groffier, Hugel, Guigal, Grange des Pères, Hommage à... Je ne vous en dis pas plus, pour l'instant, une boucherie. En parlant de carnage, la France a peur ! Et elle a d'excellentes raisons pour cela. Un groupe de saboteurs de trains a été appréhendé par notre belle maréchaussée à moustache. Nos cadors de la poularderie ont découvert avec stupeur que ces terroristes terroiristes mouvance "Fromage bio et fin du monde" étaient d'ultra gauche. Grâce à la clique et à la claqué de la bande à Sarko, notre vocabulaire vient de s'enrichir d'un nouveau terme, "l'ultra gauche". Nous devons cette magnifique création à la sagacité de MAM<sup>2</sup> au ministère des soiffards en uniforme, qui a trouvé cette formule pour désigner nos exterminateurs du rail. Au delà de l'extrême droite ou gauche, il y aurait l'ultra droite et l'ultra gauche, et au-delà il y a quoi ? La Méga

Gauche ! C'est quoi l'ultra gauche, le fantôme de George Marchais ou l'avatar de Mélenchon ? Ou bien la métempsycose<sup>3</sup> de Ségolène Royal, mais en sympatoche et avec des idées ! Où MAM a-t-elle trouvé que les saboteurs étaient de gauche ? Peut être est-ce son compagnon qui lui a soufflé, en effet Député et Président des amitiés Franco-Libyenne, il a pu découvrir chez Kadhafi, dictateur terroriste et paranoïaque, un modèle pour définir l'ultra gauche. Quand on n'a pas le crane rasé, quand on n'organise pas des ratonnades au parc des Princes, bref, si on n'est pas d'extrême droite et que l'on donne dans le répréhensible, on est forcément d'ultra gauche ? J'ai bien cherché dans mes journaux favoris, Hot Vidéo et Métal Hurlant, ce que les saboteurs de TGV avaient de gauche. Bon, ils sont contre les trains en général et les TGV en particulier parce que c'est des trucs modernes symbole d'une société qu'ils détestent. D'après le figaro, ce sont des nihilistes clandestins considéré comme "potentiellement très violent". Ce que ne dit pas le Figaro, c'est à qui on doit les guillemets et ce qu'il y a entre ? Par un criminologue du Far West spécialiste des attaques de train, le flic qui les a arrêtés et qui aimerait bien être muté à Nice, par une voisine de palier ou le barman du bistrot en face du Figaro ? Tout ça fout déjà les miquettes, mais en plus on apprend que ces hurluberlus vivent en communauté sur le plateau de

<sup>1</sup> Anticipation, récit d'une action à venir (opposé à analepse). C'est en quelque sorte le contraire du flash-back : on raconte à l'avance ce qui va se passer ensuite.

<sup>2</sup> Michèle Alliot-Marie

<sup>3</sup> La métempsycose est le passage, le transvasement d'une âme dans un autre corps, qu'elle va animer. Le métempsycoisme est la croyance selon laquelle une même âme peut animer successivement plusieurs corps soit d'humains soit d'animaux

Millevaches en Corrèze où ils se chauffent à la bouse et fabriquent des fromages qui puent. Milles vaches entre les mains d'un groupuscule anarco-narco-autonome, ça me fout les valseuses en vrille, vous ne savez pas les ravages que peut faire une vache balancée d'un pont sur un TGV ? Multipliez ça par mille et vous aurez une idée de la menace qui a pesé sur nos têtes ! Le pire, nous révèle le Figaro, c'est que nos nihilistes avaient infiltrés l'épicerie du village ! Ils auraient pu empoisonner la France entière avec des fromages bio bourrés à l'anthrax fabriqué avec des poils de chèvre naines. C'est difficile de trouver plus réactionnaire et plus dangereux que ces "terroristes" qui vont jusqu'à faire 100 mètres dans la nuit et le froid pour rejoindre un chiotte à la turque et couler un bronze en lisant un traité de désobéissance civile à la lueur d'une bougie bio. Le Figaro termine cette magnifique enquête de terrain en concluant que derrière ses dangereux criminels il y a sûrement une main invisible. Je les vois venir les cocos ! Le fait que la base arrière des terroristes est la Corrèze est un détail troublant, le fait qu'ils s'attaquaient à la SNCF symbole de l'État et l'État c'est Nicolas Sarkozy, et je connais deux éminents Corrèziens qui ne le portent pas dans leurs cœurs. Les Bonnie and Clyde de la Corrèze, Les époux Chirac ! Eux qui ne travaillent pas et vivent dans l'appartement d'un Libanais, c'est suspect tout ça ! Et je n'oublie pas que Bernadette connaît parfaitement le réseau SNCF qu'elle a sillonné pendant des années avec son convoi des pièces jaunes et que, s'il y a quelqu'un qui est suffisamment costaux pour soulever une perche avec un fer à béton au bout pour le fixer sur un catainer, c'est



[Ha la belle chemise](#)

le gros Douillet. Je n'en dirais pas plus. Quand a nos babas bousilleurs du rail, on leur fait beaucoup d'honneur en les taxant d'ultra gauchiste, qu'ils soient ultra cons ne fait aucun doute, mais pitié laissons la gauche en dehors de ça, la gauche ne sabote pas les trains, d'ailleurs elle a un alibi, elle est déjà en train de saboter Ségolène la Sainte et le reste du partis Socialiste et elle ne peut pas être partout. En tout cas nous on n'est pas là pour être ici. Les soiffards sont tous présents sauf John, encore retenu. Comme on est pas sectaire, on a invité un presque ancien banquier endimanché comme un pingouin, Christian qui fera équipe avec Christian, et un caviste Haut Rhinois, star de la dernière RVF, c'est dire notre degré de tolérance, Didier qui fera équipe avec Didier. Les équipes sont formées, les gars, va falloir monter au traineau, vous n'êtes pas là pour faire un match de danse, vous êtes attendu comme le lait sur la soupe et va falloir garder les pieds sur la tête et se sortir les mains des poches parce que si vos couilles explosent, y'en a un paquet qui vont devenir manchots! Ils sont chaud comme des pendules et remontés comme des baraques a frites. Si vous aimez les blagues à deux balles dans la tête de Jean-Marie Bigard, si la fin du Colaro Show vous a fait sombrer dans la neurasthénie, si vos blagues préférées sont celles qu'on fait sur les blondes et les belges : inutile d'aller plus loin, vous n'aimerez pas la roulette du soiffard. Si vous êtes un fan de Christophe Lambert mais que vous pensez que du métier de charpentier qu'il exerça naguère, il a gardé le goût du travail bien fait, la modestie de l'artisan face à la lente épreuve des siècles, et cette façon inimitable de jouer comme une poutre, si Céline Fion vous tape sur les nerfs, si, dans vos rêves les plus fous, vous imaginez Domenech en hamburger, si vous aimez bien Luc Besson mais que vous le préférez quand même râpé, bref, si vous êtes plus fiel que miel, pas de doute: la roulette du soiffard vous fera rouler par terre. j'explique les règles du jeu de la roulette du soiffard. Il me faudra une heure trente pour faire entrer 2 ou 3 subtilités dans leurs cervelets pareil à des morilles déshydratées, rien ne les surprend. On leur raconterait n'importe quelle couennerie qu'ils ne sourcilleraient même pas. De véritables entonnoirs, les Soiffards, voilà ce qu'ils sont. Et c'est pour ça dans le fond que je les aime bien. Avec eux, y'a qu'à verser. Alors versons!

## 🍷 Apéritif – Abricots lardés

### 1. Champagne Don Pérignon 1996

40% Pinot-meunier, 35% Pinot noir, 25% Chardonnay

La robe est jaune citron, brillante avec de fines bulles. Le nez est fin, complexe, très floral avec des notes de tilleul, chèvrefeuille et verveine, puis laisse apparaître des notes minérales, un peu grillées, de champignons et une touche d'agrumes. La bouche est d'une grande fraîcheur, délicate et très élégante sur les fruits blancs, les agrumes, les fruits secs. La finale est persistante, riche et parfumée, très équilibrée, avec une pointe d'acidité idéale, le vin finit sur des notes briochées et toastées. **Excellent**



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

## 2. Coteau du Languedoc La Grange des Pères 2003

Roussanne 80%, Marsanne et Chardonnay 20%

*C'est magique, au niveau d'un Chave ou d'un Beaucastel, de la Roussanne et de la Marsanne de haut niveau avec une pointe de Chardonnay. Boire un 2003 comme ça est un pur moment de bonheur. Nez qui exprime intensément les fruits jaunes (pêche, abricot) et exotiques (mangue, ananas) très mûrs. L'élevage est perceptible mais intégré et se manifeste via quelques notes d'amande. Bouche charnue, puissante mais sans lourdeur malgré le millésime. Beaucoup d'équilibre et de fraîcheur. Splendide longueur en bouche avec du gras et une très belle matière. Slurp. **Excellent***



Deux excellentes bouteilles en guise d'apéritif, la soirée s'annonce bien. Un échauffement court mais bref. On dit que le chien est le meilleur ami de l'homme, c'est faux. Moi je dis que c'est le tire-bouchon ! La première quille est une flûte enchantée, tout le monde avait trouvé le Champagne (joke), mais personne la célèbre cuvée du Moine bénédictin qui a importé la méthode de la prise de mousse, dite "méthode champenoise" inspirée de la méthode ancestrale de la Blanquette de Limoux. La banque raffle la mise, et la double illico avec une Grange des Pères 2003 du Père Vaillé, qui est d'ailleurs un peu le spécialiste des contre-pieds. Du genre à intégrer du cabernet-sauvignon dans l'assemblage de son rouge, du

Chardonnay dans sa Roussanne, s'excluant de fait de l'AOC, conduisant à une classification de son vin sous l'appellation "Vin de pays". Du genre à bâtir un domaine à partir de rien, en ayant dès le début (son premier millésime remonte à 1992) l'ambition de faire un grand vin, fût-ce avec des vignes jeunes. Du genre à travailler en "bio", mais à se moquer des certifications. Du genre à fuir la popularité, les salons, à ne pas recevoir les particuliers au domaine, mais à vendre son vin plus de 50€ Oui, la Grange des Pères, c'est cher. Mais c'est parfois bon! 2003!!! Alain a la tête du mec qui a confondu la vaseline et le wasabi et qui se réveille avec les plans du Parc Astérix tatoués sur les pistaches ?

## 10 Assiette du pêcheur

### 3. Chablis Les Blanchots 1997 Réserve de l'Obéissance Domaine Laroche

*Robe pâle. Nez retenu mais typé chardonay, pierreux (craie), avec des notes d'agrumes, de coquille d'huître et de miel. La bouche est très aromatique dans un registre plutôt sensuel, bien équilibrée. De la réglisse blanche parfait une longue finale. On verra malgré tout combien ce joli vin est supplanté par les monstres suivants. **Excellent***



### 4. Chablis Valmur 2004 Domaine Raveneau

*Nez intense de fumée, de pierre a fusil, de craie et de miel de fleur. Bouche ample, dotée d'un superbe équilibre avec une acidité soutenue dévoilant des notes de pêche de vigne, de fleurs blanches. D'une extrême finesse et d'une grande précision, il a une longueur étonnante. **Grand Vin***



### 5. Puligny Montrachet Les Enseignères 2002 Jean François Coche Dury

*La robe est assez pâle. Le nez est explosif avec des arômes de fleurs blanches, pêches, agrumes. La bouche est très longue et bien équilibrée, presque à maturité, un beau coté mûr, le bois est superbement intégré au vin avec un petit côté grillé typique de Coche-Dury. Un 1<sup>er</sup> cru à l'allure de grand cru. Beaucoup de gueule et de caractère. **Grand Vin***



### 6. Batard Montrachet 2002 Domaine Anne-Claude Leflaive

*L'archétype du grand vin, A la fois puissant et délicat, serré en bouche, massif mais sans pesanteur, en apesanteur, très réservé dans son expression aromatique. Nez sur des fruits exotiques, bouche grasse et puissante, longueur incroyable avec une fine acidité en finale qui rafraîchit l'ensemble. Belle et grande bouteille, moins concentrée mais plus gourmande que le Chevalier du même millésime de l'année dernière. **Grand Vin***



### 7. Hermitage Ex-voto 2001 Domaine Guigal & Fils

*Le nez est légèrement boisé, presque bourguignon, un mélange subtil entre un boisé fin et des notes florales. Le nez est magnifique avec des notes évoluées, de miel, de truffe et de tilleul, complexe et droit. En bouche la trame rejoint dans la puissance les vins de Chave. Moins visqueux, plus aérien Ex-voto semble être né de la vision d'un vigneron amoureux de blancs élégants et droit. **Très bien***



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

Les équipes sont remontés comme des tire-fesses. D'entrée, je les ai pris pour des jambons, maintenant, ils vont être sec, et pas se faire fumer comme ça. La grange 2003 c'est la goutte d'eau qui a mis le feu au poudre, l'étincelle qui a fait déborder le vase. La valeur intrinsèque de ces équipes étant la même qu'en terrain humide, je me méfie de leur réaction, ils vont me démontrer qu'ils ont plus d'une corde à leur sac, allez les gars c'est fini, on pose les sourires, les nœuds papillons rouges, les Kways et les pistolets à eau et on assure. Vous n'êtes pas venu jusqu'ici déguisés en feuille de chou pour vous faire brouter le cul par des lapins ? Vexés, ils vont faire fort, les Chablis sont découverts, Raveneau démasqué, Didier le caviste va dire Coche-Dury après 2 dixièmes de grumage, mais Didier "la brouette" oubliera de miser sur le bon cheval, je m'en tire bien sur ce coup. Alors que j'avais prévu qu'il fallait y

aller doucement avec l'assiette du pêcheur et essayer de marier les vins et la composition de l'assiette, Thierry a nettoyé la sienne avant le service du deuxième vin de la série, avec le regard mutin d'un lapin russe souffrant de la vésicule biliaire. Un beau crescendo, un chablis aussi fin qu'un traie de craie (réserve de l'Obéissance), un autre plus ample (Raveneau) un magnifique Puligny du magicien de Meursault et pour parachever la série de Bourgogne, un noble Batard d'Anne Claude Leflaive, Superbe. Thierry, Alain et Olivier sont rusés comme un troupeau de renardeaux, ils vont laisser passer l'orage et miser gros sur la suivante et empocher le cocotier. L'hermitage ne faisait aucun doute, mais ignorer Chave comme les autres et mettre gros sur l'Ex-voto de Guigal, fallait oser. Ils méritent les honneurs, champagne, saucisses de Morteau, filles nues et poneys Shetland qui les accompagnent.

## 10 Terrine de confit d'escargots à l'ail aux lentilles vertes du Puy

### 8. Musigny 1994 Domaine Drouhin

*La robe est grenat, légèrement tuilée. Le nez est fin, complexe et floral, puis à l'agitation apparaissent des arômes de framboises, de mûres un peu fumées et de Kirch à l'eau de vie. Les tannins sont soyeux en entrée de bouche, le milieu est fin, avec de superbes saveurs de framboises et de cerises, l'acidité est parfaite, c'est long, c'est savoureux, avec le même toucher soyeux et de douces épices, à peine boisé ; c'est succulent. Excellent*



### 9. Clos Vougeot Le Grand Maupertuis 2000 Anne Gros

*Belle robe rubis intense et brillant. Très beau nez riche, volumineux, un brin austère et qui présente beaucoup d'élégance, parfums de fruits rouges, d'épices avec un joli boisé bien intégré. La bouche est soyeuse, d'une grande délicatesse avec beaucoup de profondeur, une grande présence et de superbes arômes en harmonie avec le nez. Un vin à la fois gourmand et racé, ce que l'on attend d'un grand Bourgogne rouge ! Excellent*

### 10. Chambertin Clos de Bèze 1999 Robert Groffier

*Tout amateur de vin a, au fond de lui, cette «quête» des sensations engendrées par la grande, la divine bouteille... Dans un coin de sa mémoire sommeille la bouteille idéale, celle à laquelle il pense même si elle semble tellement inaccessible qu'il préfère la mettre à part. Parfois, quand le moment est grand et que l'instant si prête, il se dit qu'il faudra bien, un jour, mesurer ses rêves à l'aune de cette mythique et mystique bouteille et invariablement un grand Bourgogne remonte des limbes de la cave pour atteindre "l'orgasme bachique" tant espéré. Personnellement, il y a des styles qui m'étreignent plus que d'autres et des noms qui me font tressaillir de plaisir. Aussi j'avoue que Vosne, Gevrey et Chambolle se placent en mon panthéon, que des noms comme Mayer, Méo-Camuzet, Rousseau, Dugat, Groffier, pour ne pas citer DRC, représentent l'excellence de la Bourgogne.*

*Ce Clos de Bèze est exceptionnel !!! Il a une couleur rubis très foncé et nous offre un bouquet puissant et changeant. C'est une chorégraphie d'arômes de petits fruits rouges avec quelques notes de violettes et d'anis. En bouche, une trame soyeuse de petits fruits rouges tapisse le palais avec une touche exquise et raffinée. La structure du vin est énorme, mais sans ostentation. Pas de bluff, pas de tape à l'œil, rien que de la classe. Sa finale aromatique qui persiste très longtemps possède de beaux tannins fins, du velours liquide. Vin au grand potentiel, il s'améliore à chaque minute dans le verre. Un grand millésime, un grand terroir, un grand vigneron ... un grand vin d'un naturel d'expression bluffant et d'une évidence rare. Il possède tout pour lui. Unanimité autour de la table pour saluer l'extraordinaire précision de cette bouteille de légende. Un vin qui restera gravé dans ma mémoire à tout jamais. Incrachable !!! Exceptionnel, Mythique et Mystique*



### 11. Echezeaux 2004 Domaine de la Romanée Conti

*La couleur est surprenante, un rouge intense, incroyable pour un pinot noir avec de nombreuses larmes qui glissent tranquillement le long de verre pour rejoindre le divin nectar. Le nez est typé, fin, pur et puissant ! Sa puissance maîtrisée est surprenante, des arômes élégants de cerise, groseille, framboise et de fraises des bois mélangés à des notes fumées et d'épices nous subjuguent. L'attaque est franche avec un équilibre phénoménal, l'acidité, l'alcool et les tanins fondus ne font qu'un, avec une longueur presque inimaginable. Il y a de la lumière dans ce vin habité par l'esprit de la Romanée. Grand vin*



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



Les Christians sont heureux d'avoir trouvé

La banque va faire un quasi sans faute sur les quatre vins suivants. Si la Bourgogne est une évidence (sauf peut être sur l'Echezeaux de la DRC, la puissance et la robe très noire et mystérieuse a pu tromper), le fait de démarrer cette série de rouge par un Musigny 94 a déstabiliser la tablée et Christian en particulier. Il a découvert la bouteille avec l'air dubitatif d'un canard adulte qui vient de trouver sur la toile, la recette du canard à l'orange. Il est tout décapité! Jean-Luc avait démarré par un vieil Ausone, j'ai osé le Musigny d'entrée, le Soiffard ose tout, c'est même à ça qu'on le reconnaît. Le clos Vougeot de Madame Gros a le défaut de ces qualités, l'austérité du Clos au service d'un grand Bourgogne enrobée de la finesse du 2000. Il y a quelque chose de monocal, de bénédictin dans cet Echezeaux 2004 de la DRC. Issu de la réunion, en 1937, de 11 lieux-dits, le grand cru les Echezeaux (37 ha 99 et 22 ca) a été considérablement agrandi à cette époque par

rapport au climat d'origine, Echezeaux Haut dans lequel se situe la vigne de la DRC. Nous goûtons là l'Echezeaux originel. Beaucoup de finesse malgré la puissance, même si le boisé (c'est normal) est encore présent. Un nuage de violette. On goûte évidemment ce vin un peu trop jeune mais je peux résister à tout, sauf à la tentation d'un grand vin. Le seul moyen raisonnable de se délivrer d'une tentation, c'est d'y céder. Juste avant la DRC, il y eu "la bouteille", celle que je cherche depuis 3 ans, le Graal, la dive bouteille. En l'ouvrant dans ma cave, j'ai eu des frissons, d'abord parcequ'il y fait froid et qu'il y a trois catastrophes dans le monde : le sida, la connerie humaine et les quilles bouchonnées. On sait peu, voire pas du tout, que le travail de la vigne de Robert Groffier est sans doute l'un des plus soignés qui puisse être et que les fruits qu'il récolte n'ont en général nul besoin d'être triés ou même éclaircis. Les vins du domaine représentent la quintessence de ce que le Bourgogne peut offrir de meilleur lorsqu'il est magistralement vinifié sur une concentration naturelle issue de fruits parfaits. En ce sens nous ne sommes pas très éloignés de la philosophie de feu le grand Henri Mayer. Bien entendu ils n'ont absolument rien de monstres de concentration «boostés» par des élevages luxuriants et vanillés . Ce sont des crus racés et élancés disposant d'une balance parfaite entre concentration de la matière et plaisir d'une chair soyeuse, d'une incroyable buvabilité. Après ce vin, le silence est si épais qu'on a envie de le détailler en tranches pour le vendre sur des aérodromes. Les escargots et les lentilles glissent comme un preservatif dans un club échangiste, et comme dit le pétomane, si les lentilles vous font péter, portez des lunettes.

## 🍷 Tajine d'agneau au citrons et oranges confits

### 12. Crozes Hermitage Domaine de Thalabert 1990 Maison Paul Jaboulet Aîné

*Austère, gourmand et complexe, ce Thalabert possède le caractère d'un bel Hermitage, avec des notes minérales, de prune, d'épices, de kirch, de truffe et d'herbes. La bouche est très cohérente, dotée encore d'une matière assez bien nourrie et offrant une minéralité qui se complique seulement de quelques notes épicées. Un vin sans ornements, opportunément droit et ferme, il offre beaucoup de charme à qui aime le grand vin monocal ou les grands vins de Monaco (aux). Excellent*



### 13. Coteau du Languedoc La Grange des Pères 1999

*Syrah, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon*

*Robe grenat pourpre, d'une belle intensité. Nez complexe, typiquement sudiste, sur les fruits mûrs, l'olive noire, la garrigue fraîche et les épices. L'attaque est nette et prépare à une bouche ample, aux tanins un brin austère, à la matière généreuse et pleine, à l'expression profonde et racée. Longue finale.*

**Très bien**



### 14. Coteau du Languedoc La Grange des Pères 2001

*Syrah, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon*

*Robe grenat pourpre, brillante et intense. Le nez diffuse des notes de tapenade, d'olive noire, de cassis, d'épices, de truffe blanche et encore toute une gamme aromatique variée et complexe. La bouche est magnifique. Les tanins, le gras, le bois et l'acidité sont parfaitement fondus dans une espèce d'harmonie envoûtante, une expression et une profondeur rare en Languedoc. L'osmose d'un grand terroir avec un grand vigneron. Excellent*

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

### 15. St Emilion Château Pavie 2001

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

Superbe couleur rubis foncée. Arômes variés de fruits rouges et noirs, vanille, finement relevés par une touche de fraîcheur qui rappelle l'eucalyptus. L'attaque est grandiose, concentrée, complexe et sphérique. Un vin qui se distingue par une puissance et une matière impressionnante. Le vin développe une fantastique longueur et libère en finale un fruité complexe et très exubérant. Un vin magnifique. Une telle puissance dans un Bordeaux nous laisse stupéfait et un peu déconcerté. **Excellent**



### 16. Hermitage Ex-voto 2001 Domaine Guigal & Fils

La robe est d'encre, profonde et brillante, envoûtante. Beau nez, fumé avec de très belles notes fruitées et épicées. La bouche impressionne davantage grâce à sa puissance, sa fraîcheur, la qualité du grain des tannins et surtout sa grande longueur. Un vin magnifique, avec des tannins à la fois souples et profonds, avec plus de minéralité que de fruits. Un vin controversé. **Très bien +**

### 17. Châteauneuf Hommage à Jacques Perrin 1998 Beaucastel

60% vieux Mourvèdre 20% Grenache 10% Syrah 10% Cournoise.

Robe rubis très profond, avec des reflets rouge violacé. Le premier nez est nettement dominé par des notes animales, de viande et de musc, arômes explosif sur la liqueur de cerise et de cassis, la suie, et la garrigue. La bouche est onctueuse et fine, perpétuant cette sensation de liqueur. A l'aération le vin gagne en finesse et en précision, évoluant vers le tabac, le caramel et le pain d'épice. Le toucher de bouche est fondant de plaisir. Les tanins sont nets, fins et polis. L'ensemble présente un bel équilibre, jouant entre finesse et puissance. La finale est longue, fraîche, et prête à défier les années. Splendide ! Un magnifique vin de profondeur d'une rare gourmandise. Un vin d'hédoniste. Est-il possible de rendre meilleur hommage ? Au-delà des mots... **Grand vin**



"Cuir, animal, j'en suis sûr". Sur le premier vin, Didier le caviste a l'air certain de lui et entraîne les autres. J'ai les miquettes pour mon pécule, d'autant que c'est lui qui m'a vendu la bouteille. Je crois qu'il a trouvé, je ne moufte pas et je le laisse faire pour ne pas perdre trop gros. Ca mise lourd, et j'entends Soria, Languedoc, je souffle et j'empoche la mise. Un superbe Crozes-Hermitage Thalabert 1990 qui vaut bien pas mal d'Hermitage. L'ami Didier est vert, la couleur du schtroumpf qui s'étouffe. Comme on est sympa, on ne va pas lui jeter l'eau propre, ni le bébé avec l'eau du train. Les deux suivantes vont également me rapporter gros, dans leur petite tête de soiffard, le Grange des Pères blanc a été un choc, imaginer un rouge du même domaine dans la même soirée est inconcevable et deux rouge à la suite carrément inimaginable. Surtout que lors du service du deuxième Grange rouge, j'ai entendu quelqu'un, dont je terrerai le nom par charité chrétienne, dire qu'il était très différent du premier, rien à voir. A part la région, le terroir, les cépages, le vigneron, la vinification, l'étiquette, rien à voir, juste deux millésimes ! Un peu près autant de différence qu'entre un Anglais en érection et un Italien impuissant. Pas de quoi aller se suicider au Beaujolais nouveau, un Soiffard qui se suicide, c'est comme un oranger sur le sol irlandais, ou une fourmi de dix-huit mètres traînant un char plein de pingouins et de canards ; ça n'existe pas. On ne verra jamais un Soiffard se suicider. Ou alors, c'est qu'il est très malheureux et qu'il a envie de mourir. La suite sera un St Emilion Château Pavie 2001 que, par le plus grand des hasards, j'ai bue la veille dans une série de grands vins Australiens. Non carafé, face aux monstres Wallabies, il

n'avait pas démerité. Aujourd'hui, les cinq heures de carafe l'ont à peine déridé, un bloc d'une puissance incroyable encore sur la réserve. La suivante est un Ex-voto 2001 rouge, là aussi, j'ai tenté le blanc et rouge dans la même soirée et ça marche même si le vin n'est pas vraiment à la hauteur de sa grande réputation. Il ne sera qu'un faire valoir à la suivante. Un géant, un des plus grands vins de la planète et un des plus recherchés, la bouteille incontournable pour ceux qui veulent pouvoir appréhender différemment les Châteauneuf du Pape. Comme chez Groffier, pas d'esbroufe, pas de sur-extraction, de rendement de folie, juste l'expression du terroir, la précision des arômes, le soyeux des tannins, la longueur interminable et le regret du verre vide. Un Hommage...



Ca bosse fort

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

## 10 Fromage de chèvre fermier au miel et basilic et munster fermier

### 18. Paradoxe 2003 Didier Dagueneau

*Que dire ! Que ce vin possède la fraîcheur du Buisson Renard, la minéralité du Silex, l'élégance de tout les produits de Didier Dagueneau mais en plus il y du sucre résiduel ! Le nez est fin, droit, pur, floral. La bouche est surprenante du fait de ce léger sucre résiduel qui enveloppe la bouche. L'attaque est tonique, la longueur est belle sur des amers d'orange et d'amande. Ce n'est pas un vin de messe. Peut-être cependant serez vous effleurés par une légère ivresse spirituelle ou spiritueuse : Didier Dagueneau était et restera un sorcier malicieux... Excellent*



### 19. Riesling Vendange Tardive 1971 Hugel & Fils

*Le nez est très explosif, complexe avec des notes de miel, et des fruits jaunes confits. La bouche est fine et fondue, grasse avec une fine et belle acidité. La fin de bouche est très très longue avec un festival d'arômes de pêche, d'abricot, de vanille ainsi que quelques notes minérales. Ce qui surprend, c'est cet absence (ou presque) de sucre. Ce vin est à son apogée absolue et procure une sensation intemporelle. L'âge lui donne un fondu qui mélange le terroir, le cépage, le millésime de manière remarquable. Grand vin*



Sur le vin qui accompagne le chèvre fermier, je n'avais aucun doute, trop atypique, trop spécial, trop rare pour être découvert (même si une équipe a trouvé). Un hommage au sorcier de St Andelin, disparu tragiquement et qui a su tirer le meilleur d'une année paradoxale. Le Monstre de l'étiquette fait allusion à une vieille légende ligérienne qui date de l'époque de la bête du Gévaudan. Un monstre horrible décapitait à l'époque les vignerons qui taillaient pendant les périodes de pleine lune et qui ensuite les dépeçait. Certains adeptes de Dagueneau, pensent très sincèrement qu'il s'agissait d'extra terrestres venus effectuer quelques expériences sur des cobayes humains. Des extra terrestres venus à l'époque du fameux astéroïde qui donne aux terroirs de Dagueneau sa minéralité cosmique inimitable et dont le magnétisme attirait leurs vaisseaux. Pour la suivante, j'avais dans l'intention d'interdire aux Didier & Co de miser mais, de peur de mettre le prépuce à l'oreille des autres, je me suis abstenu. Mal m'en a pris. Comme pour le Coche-Dury Didier a mis deux dixième de seconde pour trouver et miser son tapis entraînant les autres dans son sillage.

Normal me direz-vous puisque la bouteille en question est un VT de chez Hugel & Fils, la maison pour qui il travaille. La banque est en faillite et la bouteille bonus est gagnée par l'équipe Alain, Thierry, Olivier.



Les Soiffards sont concentrés

## 10 Terrine d'agrumes

### 20. Clos Jebzal Sélection Grains Nobles 1998 Domaine Zind-Humbrecht

*Olivier Humbrecht a révélées les splendides aptitudes du petit terroir du Clos Jebzal à Turckheim pour le tokay-pinot gris, notamment avec cette «sélection de Grains Nobles» stupéfiante de puissance, d'opulence et d'élégance racée. La robe est bronzée, dorée, visqueuse. Le nez est explosif sur la pomme cuite, le sucre d'orge, le poivre, l'orange confite, la cannelle, présentant aussi une certaine minéralité. Le botrytis n'a aucune lourdeur et le vin, malgré une richesse élevée, présente une bouche toute en harmonie sans sucres résiduels pesants, avec une acidité fine et persistante. Excellent*



### 21. Elixsyrah 2002 Vincent Paris

*Les conditions difficiles du millésime 2002 ont amené Vincent Paris à ne pas récolter certaines parcelles de Cornas tout de suite, et à laisser le botrytis s'installer. Une partie de la récolte 2003 à été traitée de la même manière. Cela donne une Syrah botrytisés à seulement 11 %. Rare. Merveilleuse couleur, saveurs de raisin de Corinthe, tabac et épices, avec une structure superbe mais sans lourdeur, malgré les 230 grammes de sucre résiduel ! Ce n'est pas un Banyuls mais le vin s'en approche, avec beaucoup de finesse et de complexité. Très bien*

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



Avant de passer à la bouteille bonus, un dessert rafraichissant et dans des verres noirs, un Clos Jébsal opulent, racé, 210g de sucre résiduel mais avec une acidité qui vous transperce de part en part. Pour suivre, une syrah botrytisée qui est plus qu'une simple curiosité, mais une belle bouteille. J'avais prévu de laisser le choix de la bouteille bonus à l'équipe qui gagnerait la partie, un grand champagne qui me re-servira sûrement ou un Châteauneuf, que pour des raisons de service, j'avais ouvert bien à l'avance. Le choix était donc limité mais avant d'avoir terminé ma phrase, Alain avait déjà choisi Henri Bonneau et sa cuvée spéciale 1998. S'il y a une figure légendaire à Chateauneuf-du-Pape, c'est bien celle d'Henri Bonneau. Et il s'agit bien de légende, car l'homme se cache et ses vins s'attachent à prix d'or, on se prête à toutes les conjectures, à tous les fantasmes... Alors oui il y a de la magie qui se mêle au réel, il y a du romanesque, mais aussi parce qu'il y a des senteurs d'antan, des racines profondes qui retiennent cet homme et ses vins dans un univers disparu. Ce n'est pas qu'Henri Bonneau soit passéiste, il est tel qu'il est, simplement, mais sa vie frugale, sobre et heureuse le maintient dans un monde au temps suspendu. Henri est un personnage haut en couleur, à la langue bien pendue.



Il déclare détester "les grands vins bus avec des têtes à claque. On est pas des putes, on veut bien faire jouir nos clients mais on veut prendre notre pied aussi". Fou de chasse et de pêche, il restaure un vieux cabanon près d'une rivière, "pour y boire des Bordeaux pendant la pêche, car ces vins ne sont pas dignes de la cuisine". Roublard, grivois, bon vivant et souvent de mauvaise foi, il fait partie de ces derniers grands paysan-vignerons (au sens noble du terme) qui perpétuent avec un talent rare et sans craindre la prise de risques, avec des méthodes ultra-traditionnelles, que réfuteraient aujourd'hui les œnologues bon teint férus d'hygiénisme, tout imprégnés de la culture actuelle du "zéro-défaut". Henri Bonneau est un homme heureux, vainqueur éclatant contre l'œnologie moderne qu'il met au tapis de son regard et de ses vins. Le millésime 98 a été magique dans cette région bénie, particulièrement dans ce secteur prodigieux de "la Crau" et de ces ceps de grenache centenaires. Il y a cette magie du temps, cette magie de l'homme qui goûte un vin en barrique depuis 6 ans, et qui dit "non ce n'est pas prêt, il faut attendre encore". Ainsi la cuvée spéciale 98 a été embouteillée en 2008... Pour la première fois depuis 1990 et la quatrième de sa longue vie de vigneron.

## 22. Châteauneuf du Pape Cuvée Spéciale 1998 Henri Bonneau

*C'est un vin remarquable, mais controversé. L'Annapurna du vin, le Taj Mahal de l'adorateur du grenache. Un niveau d'alcool de 16.7 %, et cela aurait même pu être plus, puisqu'à la différence de la Réserve des Célestins, ce vin a gardé un peu de sucre résiduel. Les vins d'Henri Bonneau n'ont pas la causette facile et pour cause... On en boit quasiment jamais ! Pourtant il faut en boire pour prendre conscience de l'immensité des vins de Bonneau. Un vin mystérieux, baroque, excentrique, une grande gueule au cœur d'or, tout le portrait de son géniteur. A l'image du 90, il mettra beaucoup de temps à se fondre, à se civiliser, mais ce nectar remarquable à l'énorme intensité a une richesse et une complexité extraordinaire. Un vin dense, proche d'un porto ou d'un Amarone, chocolaté avec des notes magnifiques de mûre sauvage, de viande rôtie, de fraise, de liqueur de kirsch, de pruneau, de raisins sec, et d'herbes séchées. A cela s'ajoute une pointe de réglisse, de fumée et de poivre Il a probablement 40 ou 50 ans, ou plus, de vieillissement potentiel. A boire pour lui-même, comme un dessert, une gourmandise. Pour moi, c'est une étape importante dans une vie de dégustateur, c'est une leçon de pureté et d'expression de terroir. On sent que l'on goûte à des vins qui sont issus de plusieurs décennies d'interrogations, de choix, d'ajustements jusqu'à tendres vers une forme d'absolue. Un vin définitif. On goûte ce vin comme on va en pèlerinage, religieusement. La magie des Vins d'Henri Bonneau représente l'essence, l'âme de Châteauneuf du Pape. Un Châteauneuf du Pape comme il y a 100 ans. Longue vie à Henri Bonneau ! **Grand vin***



Comment résumer une telle soirée de folie, 3 petites déceptions toutes relatives, les deux ex-voto 2001 et la Grange des Pères 1999, deux blancs 2003 superbe qui entre les mains de grands vignerons ne manque ni de peps ni d'acidité. Deux grandes confirmations: La Bourgogne, tant en blanc qu'en rouge, est une terre de grands vins, à quelques mètres de distance, le Chardonnay ou le Pinot Noir de Bourgogne peut produire ici un vin ordinaire et là un vin sublime... Et ces terroirs entre les mains expertes de Raveneau, Coche-Dury, Leflaive, Groffier, nous offrent des nectars incroyables de pureté et de finesse. L'autre confirmation,

c'est les Châteauneuf du Pape 1998 dans des cuvées spéciales certes, mais quelle cuvées, pas forcément des monstres de puissance, mais des monstres d'intensité, des vins complexes construit sur une colonne vertébrale acide, des tannins soyeux et juste ce qu'il faut de bois pour tenir le tout en suspension. Des vins encore jeunes après 10 ans et qui se bonifieront encore pendant des décennies. Le défaut de ce type de soirée, c'est que boire après ? Boire du Beaujolais ou du Red Bull, faut vraiment être courageux, limite inconscient, pour faire ça, ou alors à la limite mélangés. La semaine va être terrible, à l'eau que je vais me finir. Et quand je bois de

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

l'eau, je déprime et je deviens méchant. Déjà que le temps est pourri, que la nuit tombe en pleine après midi, qu'il fait moche, que le brouillard ne s'est levé que pour laisser la place à cette grisaille qui te dit "tu devrais te magner d'aller t'acheter des mouffles", tu as passé l'heure gagnée hivernalement grâce à un type à qui tu n'avais rien demandé à attendre qu'elle passe, de nos jours, ils fabriquent des téléphones portables qui se remettent à l'heure tout seuls, des autoradios qui se remettent à l'heure tout seuls, même ton chien, ce matin, il était si ponctuel pour aller pisser que tu t'es dit qu'ils doivent fabriquer des chiens qui se remettent à l'heure tout seuls, de nos jours, mais toi t'es un vieux modèle, quand un type décide qu'il faut régler sa montre deux fois par an pour économiser 0,008% d'énergie environ, tu ne retrouves pas le gousset de ton horloge interne, tu insomnises et le lendemain tu te retrouves avec environ 72,17% d'énergie en moins, les gens sont des cons, je veux dire encore plus que d'habitude, les gens à qui tu ne demandes rien viennent râler sur tout et tout est contre toi, parce que moi des tout, je peux en avoir tant que je veux, alors ne parlons même pas de ceux à qui tu demandes quelque chose, ce ne serait pas très convivial, tes collègues sont énervants, les voitures bouchonnent, les feuilles mortes se ramassent à la pelle, bref, la vie est un peu une pute bon marché. Ouf, Je sais, cette phrase d'introduction de conclusion est un peu longue, mais après la descente de trip de cette soirée d'anthologie, je ne suis pas d'humeur à faire des phrases courtes. Je suis d'humeur à dépecer la première truite venue : c'était ça ou me défoncer au Cellier des Dauphins. J'ai comme une envie de sang sur les murs, mais ça salit, comme envie d'accident de voiture, mais ça pique. Du coup je me dis que je pourrais aller au supermarché faire des crochepattes aux petites vieilles, tu sais, celles qui débarquent 7 minutes avant la fermeture, embarquent tous les articles

à prix réduit et papotent avec la caissière qui déjà est pas une flèche, ou alors passer mes nerfs sur des bébés chats, mais j'en ai pas sous la main, ou alors essayer de tabasser un nain sur internet, parce que se battre avec des nains c'est très branché, surtout que là c'est à géo-challenge sur facebook, un jeu super où tu dois reconnaître le drapeau de Nauru, vraiment bien, quand tu rencontreras des Nauruiens tu pourras les impressionner et après ils te présenteront à leur chef et t'offriront des fruits, mais comme tu es de mauvaise humeur, là, ce sera probablement des fruits à la con genre brise noix de coco et là du coup tu rentres chez toi et dans ta boîte aux lettres y a un flyer pour le professeur Bambo, un mec plutôt sympa qui résous tous tes problèmes et les traite une fois pour toutes, même les cas les plus désespérés, même les cas rares et inconnus, et une carte postale moche très bien, avec des mots touchants et gracieux au dos, surtout un, et là tu te dis que tous ces gens qui essaient de te redonner le sourire pile au moment où tu te demandes comment conclure une note sur les gens qui sont des cons n'ont vraiment aucun respect. Je sais celle là est un peu près aussi passionnante qu'un disque de Vincent Delerm passé au ralenti et également très longue mais tant qu'à faire autant doubler. Avant j'étais considéré comme une personne sympathique. On me disait même que je dégageais un "capital sympathie important". Et puis petit à petit, je le vois bien, je deviens con, tatillon, aigri, pointilleux comme un agent du DGCRF cocaïné et surtout plus sympathique pour un sou... Je viens d'ailleurs de rejoindre le club très fermé des "Je suis déprimé, et ça me va bien". En attendant, comme il me reste un peu de capital sympathie, j'espère que tout le monde est bien rentré, a bien rejoint le pays des ronfleurs heureux, surtout les deux qui venaient de loin. Christian, si tu as rencontrée et sautée dans le froid, une bonne sœur de moins de 60 ans, c'était un pingouin !

	Moyenne
Chambertin Clos de Beze 1999 Groffier	20,00
Hommage à Jacques Perrin 1998	19,00
Echezeaux 2004 DRC	19,00
Batard Montrachet 2002 AC Leflaive	19,00
Puligny Les Enseignères 2002 Coche Dury	19,00
Chablis Valmur 2002 Raveneau	19,00
Cuvée Spéciale 1998 Henri Bonneau	18,50
Riesling VT 1971 Hugel	17,50
Pinot Gris SNG Clos Jébsal 1998 Zind Humbrecht	17,00
Grange des Pères 2001	17,00
Crozes hermitage Thalabert 1990	17,00
Clos Vougeot Anne Gros	17,00
Château pavie 2001	16,50
Don Pérignon 1996	16,50
Paradoxe 2003 Dagueneau	16,00
Musigny 1994 Drouhin	16,00
Chablis Réserve de l'Obédience 1997	16,00
Grange des Pères 2003	16,00
ElixSyrah 2002 Vincent Paris	15,00
Hermitage Ex-Voto 2001 Guigal	15,00
Grange des Pères 1999	15,00
Hermitage Ex-voto 2001 Guigal	15,00



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