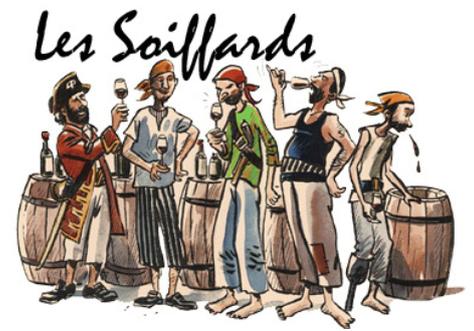


2009

Les soiffards
27 Février 2008
Rue du Haut Barr



[Langue d'oc,
langue de bois,]

[Langue de pute, ragots et aligot
chez les alcolos]



1. Chardonnay 2001 Marquis de Pennautiers
2. Coteaux du Languedoc Mas Brunet blanc 1998
3. Vin de Pays de l'Hérault Le Blanc 2006 Domaine Alquier
4. Cuvée Louis 1995 Domaine Henschke (Australie)
5. Coteaux du Languedoc ORO 1995 La Peyre Rose

6. Corbière 2004 Château la Sabine
7. St Chinian Cuvée Grand vin 2001 La Madura
8. St Christol 1998 Domaine de la Coste
9. Minervois La Livinière Les Hauts de la Borie Blanche 2003
10. Coteaux du Languedoc Domaine de Montcalmès 2005
11. Coteaux du Languedoc Les États d'Ames 2005 Mas Julien
12. St Chinian Les Terrasses Grillées 1998 Guy Moulinier
13. Coteaux du Languedoc Silène des Peyrals 1998
14. Coteaux du Languedoc NOVI 2004 Domaine Saint-Jean-du-Noviciat
15. Coteaux du Languedoc Terre Inconnue 2000
16. ST Chinian Le vin Maghani 1998 Domaine Canet-Valette
17. Côte du Roussillon Terroirs Mailloles 2002 Domaine Sarda-Malet
18. Coteaux du Languedoc St Jean de Bébian 2003
19. Australie Greenock Creek Apricot Block Shiraz 2006

20. Coteaux du Languedoc Les Glorieuses 2005 Clos Marie
21. Coteaux du Languedoc Cuvée Syrah Léone 1994 Dom Peyre Rose
22. Coteaux du Languedoc Le Clos des Truffiers 1999 La Negly
23. Côte du Roussillon La Petite Sibérie 2005 Domaine du Clos des Fées

24. Banyuls 1961 Mas Blanc
25. Sauternes Haut Bergeron 1990

Je ne suis pas du genre à Pierre et Donald (ou Paul et Mickey si vous préférez mieux), mais là j'estime que la couperose est pleine. Ca y est, c'est vrai, c'est la télé qui l'a dit, le vin tue. S'appuyant bien sûr sur des données incontestables, et grâce à un battage médiatique ahurissant, un toubib à la mort-moi-le-pif a dit que le ballon de rouquin quotidien est MORTEL ! Le méga flip. Eh oui, nous sommes condamnés à mourir un jour. La vie est une maladie mortelle. Merci pour l'info, docteur Mabuse, t'abuses. Le ridicule ne tue pas, lui. Dommage. On serait débarrassé d'une légion de pseudo-scientifique qui transforment peu à peu notre monde en une antichambre d'hôpital psychiatrique. Il y a pas si longtemps, d'autres médecins, au moins aussi éminents, cons, pétants et pédants affirmaient, avec autant de certitude et de vanité, que le vin protégeait du cancer, des maladies cardiovasculaires, des cors au pied et de la chaude-pisse... Pour ma part, personnellement, égoïstement, je mesure mal l'effet chimique du pinard sur ma santé. Je me doute bien que l'abus de vinasse est extrêmement dangereux, surtout les lendemains de Soiffarditude, mais j'ai aussi la certitude que l'abus de paranoïa, de sinistrose, de terreur mentale est encore bien pire. Que nos médecins conseillent aux gens la modération en tout me semble sage, qu'ils se transforment en essaims d'oiseaux noirs obscurcissant le monde dans une nouvelle forme... d'obscurantisme, me semble un chouia exagéré. A-t-

on mesuré les méfaits de l'idéologie médicaliste, anxigène et déprimante sur la populace populaire et copulante ? Je vous le dit tout net et sans TVA, les médecins et tous les pseudos scientifiques tuent plus que le Saint Joseph et le Saint Emilion. Et eux ils enterrent le dossier illico. Tient, en parlant de saint, le pti Jésus, il a changé l'eau en vin ? Et pas le contraire, c'est un signe ça, non ? Je ne sais plus contre quoi je voulais m'agacer d'ailleurs, ce n'était même pas m'agacer que je voulais en plus, c'était m'insurger mais alors impossible de retrouver contre quoi ou contre qui ? Contre Séguéla, ce con du fils de pub qui a affirmé en parlant de la bling-blingitude de notre **grand** Président, que : "*Comment reprocher à un homme de 50 ans d'avoir une Rolex™ ? Si à 50 ans on n'a pas une Rolex™ on a raté sa vie !*" Et pan sur la couenne de tous ceux qui, à défaut de mettre du beurre dans les épinards, n'ont même plus de quoi s'acheter des épinards. Les gueux apprécieront cette leçon de vie du publicitaire cramé aux UV... Ceux là savent où il peut se carrer la motte de beurre le célèbre réclamista à la garde robe reverso-réversible. On devrait avoir le droit d'agresser des vieux quand ils parlent comme ça ? Bien vu la com du célèbre opportuniste qui retourne sa veste plus vite que son ombre. En plein dans un contexte de quasi insurrection populaire en Martinique, cette petite phrase prend une saveur particulière dans la bouche d'un ami de "passe-partout-très-vite". La force tranquille de l'arrogance, du cynisme,



de la suffisance et de la vulgarité des possédants. Mais attention, derrière l'arrogance, se cache la connerie, la belle, la grosse connerie bien crasse et puante, celle de ceux qui sont censés posséder les moyens de s'en prévenir mais qui préfère se vautrer dedans avec une Rolex™ au poignet. Il ne mérite même pas notre courroux-coucou. Pas plus que le notaire qui a licencié deux employés au salaire de 1700 € net alors qu'il continue à se verser 25.000 € net par salaire. Non, je le comprends parfaitement, lui aussi doit assumer l'essence de son Hummer et l'entretien de son cheptel de pouliche. Il est le patron, il a pris les risques financiers, et quels risques ! Une étude de notaire ! Il sauve des vies humaines ? Non, il sauve des morts plutôt. Si je devais lui ériger une statue, je la sculpterai de la même manière que celle du Che Guevara, de 16 mètres de haut mais en matière fécale par contre. Donc non, ce n'est pas contre lui que je comptais m'escagacer. Pas plus que contre

Christian Mailloux de Sud-Rail qui préconise une grève jusqu'à la fin des temps. Non, je pense que la solution consistant à bloquer la France et les Français dans leurs activités permettra de désenrayer la crise ou peut-être qu'il faut fabriquer des logements sociaux en peau de syndicalistes chevelus et barbus... Bref contre quoi suis-je censé m'horrorifier déjà ? Ma montre, c'est une Swatch et elle fait tic-tac et pas bling-bling et comme disait Néron lorsqu'il regardait Rome en train de brûler : "Didier, apporte moi de l'hydromel, une vierge, deux roux et un demi chaton, il faut fêter ça !" Une petite question pour conclure : "Jacques Séguéla est-il un con ? De deux choses l'une : ou bien Jacques Séguéla est un con, et ça m'étonnerait quand même un peu ; ou bien Jacques Séguéla n'est pas un con, et ça m'étonnerait quand même beaucoup !" de Pierre Desproges mon maître-nageur à moi personnellement.

🍷 Apéritif Jambon d'Aoste

1. Chardonnay 2001 Marquis de Pennautiers

Robe et nez légèrement évolués. Arômes d'amande et de pêche. La bouche est ronde, fruitée, grasse. Un vin franc du collier, sans prétention et très bien fait. 14,00 Très Bien

2. Coteaux du Languedoc Mas Brunet blanc 1998

Nez de fleurs blanches, de vanille, de noisette et de beurre salé. En bouche, c'est gras, un peu évolué sur des notes de mirabelle. Ronde. Une finale moyenne avec beaucoup de gras. (Loin de l'œil, Sauvignon, Mauzac) 12,93 Bien

3. Vin de Pays de l'Hérault Le Blanc 2006 Domaine Alquier

Nez fin sur le litchi et la mirabelle avec des nuances boisées et grillées perceptibles qui se mêlent à une forte minéralité. L'attaque est stylée, finement boisée. Corps généreux, solaire, parfaitement soutenu par une belle acidité et une longueur généreuse. (Marsanne 45%, grenache blanc 20%, viognier) 14,64 Très Bien

4. Sémillon Cuvée Louis 1995 Domaine Henschke (Australie)

Nez très sec de citron, d'herbes et d'encaustique. La bouche est fine, exotique (épices asiatiques) et moyennement longue. 14,29 Très Bien

5. Coteaux du Languedoc ORO 1995 La Peyre Rose

Robe dorée et brillante. Le nez est ultra puissant : banane, vieux rhum, poire très mure, ananas grillé, amande, noisette. Bouche légèrement oxydative, solide, très grasse bâtie sur la matière. Le vin développe des arômes de noix. Ce vin est déroutant : la matière est énorme mais il n'est pas dénué de finesse. (Roussanne, Rolle, Vermentino, Ugni Blanc) 15,50 Très Bien

Pour les soiffards présents (Thierry, Alain, Didier, Dominique, Jean-Luc, John, Didier le caviste, Patrick l'Australopithèque et bibi) le Languedoc se conjugue d'abord au rouge, les blancs sont rares, il eusse phallus que je rameutasse la populasse pour dégouter quelques blancs Languedociens. J'ai sonné le branle-bas, comme dit le cul de jatte, pour trouver cinq blancs pas trop lourds, pas trop marqué sudiste. Pour le premier, je dois avouer avoir eu peur. Le Pennautier 2003 a été le premier vin de l'ère des Soiffards et il faut dire qu'il n'avait pas laissé un souvenir impérissable, le Pennaud.

Ce 2001 est bien plus fringant, et même plutôt bon. Le Mas Brunet est égal à lui-même, sympa mais sans plus, Le Blanc d'Alquier presque Bourguignon, c.a.d bon, le Sémillon d'Henschke Bordelais c.a.d Bordelais, et signe l'arrivée en fanfare du Patrick dit le Gourou de Tasmanie. Juste à point pour goûter le Blanc de la Madame de Saint Pargoire, la Madone de l'Hérault, un blanc élevé 8 à 9 ans en petits fûts et commercialisé à maturité. Un vin hors du temps, hors des modes et terriblement bon. Jean-Luc a la binette qui exprime l'incompréhension d'un aveugle qui, croyant lire le



kamasoutra en braille, se retrouve avec de la toile émeri entre les doigts. Les femmes vigneronnes, il est pour et pour prouver qu'il n'est pas mysogine, il nous démontre que la femme, à y regarder de plus près, est beaucoup plus qu'une excroissance osseuse. La femme est une substance matérielle organique composée de nombreux sels minéraux et autres produits chimiques parés de noms gréco-latins comme hydrogène et gaz carbonique

que l'on retrouve également chez l'homme, mais dans des proportions qui forcent le respect. L'atmosphère se réchauffe au point de faire fondre la capote glaciaire. Il est temps de passer au solide, qui en l'occurrence est liquide puisqu'il s'agit d'une soupe de poissons et l'avantage avec la soupe de poisson, c'est que le poisson est dans son élément.

10 | Marmite de Poisson à la Sétoise

6. Corbière 2004 Château la Sabine

*Nez de menuiserie, de chocolat et de quelques fruits noirs bien masqué. La bouche est massive, tannique. Une grosse extraction avec des raisins peu mûrs. Un vin de foudre à défaut de coup de foudre. (Grenache et carignan) **12,25 Bien***

7. St Chinian Cuvée Grand vin 2001 La Madura

*Robe noire avec des reflets violine. Le nez est viandé, mine de crayon avec des notes boisées qui ne se cachent pas et quelques arômes de cerise noires. Pas mal d'austérité (très mourvèdre). Une grosse structure, une acidité suffisante pour relever l'ensemble. Disons que c'est austère, un peu extrait et impersonnel. (Mourvèdre, Syrah, Carignan, Grenache) **13,38 Bien***

8. St Christol 1998 Domaine de la Coste

*Nez très réduit sur la confiture de myrtille et les épices. Bouche perlante qui s'estompera doucement mais qui reste un défaut majeur sur un vin de 10 ans. (Syrah Grenache) **13,00 Bien***

9. Minervois La Livinière Les Hauts de la Borie Blanche 2003

*Couleur grenat très soutenue. Nez puissant, arômes de mûres, de griottes très mûres, de cacao. Bouche monocorde, denses, boisée. Vin chaud et puissant. (Syrah Grenache Mourvèdre) **13,13 Bien***

10. Coteaux du Languedoc Domaine de Montcalmès 2005

*Nez de fruits noirs, de cuir et d'épices. On détecte facilement la syrah dans ce vin épicé et expressif. Les tanins fins lui donnent une certaine finesse. Ça coule bien. Original. Très long. Une fin de bouche très syrah. (60 % Syrah, 20 % Grenache et Mourvèdre) **14,50 Très Bien***

11. Coteaux du Languedoc Les États d'Ames 2005 Mas Julien

*Le nez est fin, sur la fumée et la cerise noires, une grosse personnalité, mais assez indéfinissable, presque Bordelaise. La bouche est soyeuse, et onctueuse. Le vin est un encore sur la réserve, un poil fermé. Il ne délivre pas vraiment de message aromatique si ce n'est cette race, cette élégance. (30% Syrah, 40% Grenache noir, 15% Cinsault, 15% Carignan) **15,07 Très Bien***

12. St Chinian Les Terrasses Grillées 1998 Guy Moulinier

*Robe noire. Nez de mûres, de cassis, de tapenade, de lard fumé, de garrigue. La bouche est portée par l'élevage, mais elle développe des tanins gras, équilibrés, alliant finesse et puissance sur une trame aromatique maîtrisée et une finale longue et fraîche. Vin gourmand, opulent, mais fin. Un archétype des vins de St Chinian avec un je-ne-sais-quoi de classe en plus. Un vin qui joue dans la cour des grands du Languedoc et de France. (80 % Syrah, 10 % Grenache, 10 % Mourvèdre) **16,25 Excellent***

Des critiques de talents comme S. Tanzer se sont enthousiasmés pour cette cuvée, vantant les qualités d'une magnifique syrah comparables à de grandes Côtes Rôties. Cependant, plus encore que l'émanation d'un cépage, ce vin est une très belle expression des trois types de sol de Saint-Chinian. Le schiste apportant sa finesse, le calcaire, la puissance et la fraîcheur tandis que le grès confère des tannins de qualité.

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



13. Coteaux du Languedoc Silène des Peyrals 1998

*La robe est rouge pourpre. Le nez est expressif avec des saveurs intenses de fruits noirs, de réglisse associée à de fines notes grillées. La bouche est crémeuse, marquée par la persistance de notes fruitées et vanillées. Un vin avec une grosse extraction mais avec des tannins fondus et une belle finale. (70% Syrah et 30% Grenache) **16,00 Excellent***

14. Coteaux du Languedoc NOVI 2004 Domaine Saint-Jean-du-Noviciat

*Un nez de cerise noires, de réglisse et d'épice. La bouche est riche, puissante avec des tanins présents et soyeux à la fois. (Syrah, Mourvèdre, Grenache, Cabernet-Sauvignon, Carignan, Cinsault, Chardonnay et Merlot) **15,25 Très Bien***

15. Coteaux du Languedoc Terre Inconnue 2000

*Le nez est superbe, poivré, puissant, cerise, cassis et un peu de chocolat. La bouche est suave, riche, puissante, équilibrée. L'alcool, l'acidité tranchante, un léger sucre résiduel et les tannins sont bien là mais tout est intégré et fondu. Belle finale pour un beau vin. (Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah et de Tempranillo) **15,13 Très Bien***

16. ST Chinian Le vin Maghani 1998 Domaine Canet-Valette

*Robe rubis. Nez très aromatique aux arômes de griotte, de viande des Grisons, de rose, de tabac blond. La bouche très ronde, très riche avec beaucoup de matière et d'élégance. Les tanins sont soyeux, la finale longue et épicée. (50% Syrah et 50% Grenache) **16,38 Excellent***

17. Côte du Roussillon Terroirs Maillolles 2002 Domaine Sarda-Malet

*Concentré, aimable, un peu chaud, Roussillon ? ... gagné. C'est peu expressif au niveau aromatique, plutôt sur la minéralité et les notes d'élevage. Riche, soyeux, un vin qui s'étale et qui prend son temps. Finale très sudiste. (50 % Mourvèdre, 45 % Syrah, 5 % Grenache noir) **14,75 Très Bien***

18. Coteaux du Languedoc St Jean de Bébian 2003

*Ce 2003 nous offre une palette complexe de mûre, de réglisse, de violette, et de cacao. La bouche est un peu austère, sur fond d'olives noires. Finale longue avec une pointe de fraîcheur. (Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Carignan, Roussane, Marsanne, Clairette, Counoise, Bourboulenc, Grenache gris) **14,14 Très Bien***

19. Australie Greenock Creek Apricot Block Shiraz 2006

*Un monstre venu d'une autre planète, un extraterrestre ! Le nez est intense, immédiat, sur les fruits rouges et noirs confiturés, la réglisse, le cacao. La bouche est phénoménale de puissance, de velouté, une concentration de folie, l'extraction est à son paroxysme et nous propose des arômes de fruits, de cuir, un mélange de sauvagerie et d'élégance. L'alcool (18.5%) est balancé par un sucre résiduel présent. Le nectar est long comme un jour sans vin... **17,33 Excellent***

🍷 Gardianne et Aligot

Les vignobles du Languedoc couvrent une vaste superficie le long de la Méditerranée, entre les Pyrénées et la Camargue. Le Languedoc est, en terme de quantité, la plus importante région productrice de vin en France. Longtemps associés aux vins de table et aux "gros rouges qui tâchent", les vins du Languedoc se démarquent aujourd'hui par leur style novateur et leur qualité. Ceci a d'ailleurs été reconnu en mai 2007 avec l'instauration de l'AOC régionale "Languedoc". Ceci marque l'avènement d'une nouvelle grande appellation régionale en France. Les appellations sont : Cabardès, Collioure, Corbières, Costières de Nîmes, Coteaux du Languedoc, Côtes de Malepère, Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon Village, Faugères, Fitou, Limoux, Minervois, Minervois La Livinière, Saint-Chinian,

auquels ils faut ajouter les vins doux naturels et 60 Vins de Pays en Languedoc-Roussillon. Les vins du Languedoc sont principalement des vins rouges. On ne peut ramener à un style unique les vins produits dans le plus grand vignoble de France. Il s'agit néanmoins de vins gorgés de soleil et fruités à souhait, plutôt corsé, animal et charpentés, plus minéral du côté des Shistes de St Chinian et plus fruité du côté du Roussillon. Pour confirmer ces grandes lignes, les soiffards ont amené une douzaine de quilles autochtones, bues à l'aveugle et à la bonne fortune de la jeunesse, des vins que l'on peut classer en trois catégories :

1. Les "pas encore prêt à boire" : Montcalmes et "Les Etats d'âmes du Mas Julien". 2005 en



Languedoc comme partout ailleurs a produit des vins aux tannins serrés, concentrés de fruits et de puissance brute qui mettrons quelques années à s'ouvrir.

2. Les mono - lithique, corde ou maniaque – construit sur la puissance, au détriment de la fraîcheur et du fruit, qui correspondent à une certaine idée des vins Languedociens (La Sabine, La Madura, La Borie Blanche, Novi, Sarda-Malet et Bébian dans une moindre mesure). Non pas que se soit mauvais, loin de là, mais une impression de déjà vu, déjà bu....
3. Les 98, année de référence en Languedoc, qui a produit des pépites : Les Terrasses Grillées de Moulinier, Silène de Peyrals, Le vin Maghani de Canet-Valette. On peut classer dans cette catégorie le "Terre Inconue" même si c'est un 2000.

Globallement, des vins puissants, fruités mais manquant un peu de finesse, d'acidité et de personnalité (Terroir), sauf pour les St Chinian. Le compte-rendu type des vins de la région "Résine de cannabis, cul d'une none, il ne manque que le foutre du lièvre en rut une nuit de pleine lune dans la garrigue héraultaise, non pardon gardoise. Faut être précis Le plus beau bouquet garnis que j'ai eu l'occasion de boire" nous a été épargné, mais on est à des années lumière de la finesse des Pinots Bourguignons et aussi loin du soyeux de la rive droite de la Gironde. Il y a quand même des arômes très typiques comme les fruits noirs compostés, l'olive noire, de doux arômes de garrigue, thym, des notes empyreumatiques (goudron).... Puis il y a l'équilibre qui se déplace un peu moins vers l'alcool que dans certains rhônes sud, un équilibre qui

pousse parfois vers un fond très légèrement sucré, une fraîcheur réelle dans les faugères ou les St Chinian malgré une belle richesse, parfois des grains un peu plus rugueux, une certaine rusticité en Faugère ou à St Chinian... En tout états de cause, une sacré rafale, une bourasque de Languedoc, une Tramontane qui a emporté les soiffards dans une Sardane endiablée. Pendant que je prépare le solide, Patrick "le Gourou de Tasmanie" a ouvert une spéciale : 18,5% d'alcool, une concentration concentrée d'Apricot, comme on dit chez Nestlé, du fruit qui vous sort par les les oreilles et les yeux, le tarzuif prend un méchant coup, après le coup de Kangourou à poil dur, il a l'air d'un radis rose, avec des cratères, des verrues, des poils, des points noirs, des veines, des grains de beauté, des marbrures, des zébrures, des crevasses, des plaques, des cicatrices et des lunettes. C'est simple, ton nez tient plus de la fraise gâtée, du steak tartare aux câpres, du champignon vénéneux et de la pomme de terre en robe de chambre. Tel six Cageots de verges en vrac, à la fin de l'envoi, ils bouffent. Gardianne de Bœuf, à défaut de taureau et Aligot amoureuxment touillé par Thierry qui y a mis toute son huile de coude et un peu de concentration. Pendant mes explications culinaire, il me regarde avec la naïveté d'un kilo de choucroute. Pendant que son cerveau se met à assimiler les images inscrites sur sa rétine, nous aurions le temps de prendre un bain de pieds. Mais tout finit par arriver, bien que ses pensées circulent dans son crâne à la vitesse de l'ai (pas l'Intelligence Artificielle, le primate paresseux), il finit par comprendre et émet un bruit qui tient de la corne de brume ou de la plainte témoignant de l'orgasme chez les kangourous femelles.

4. **Coteaux du Languedoc Les Glorieuses 2005 Clos Marie**
Bouteille légèrement bouchonnée (100% Syrah)

5. **Coteaux du Languedoc Cuvée Syrah Léone 1994 Dom Peyre Rose**
*Un vin complexe, énorme, sauvage, aux arômes sudistes : tabac, réglisse, mûres et épices. La bouche est fraîche, ample, harmonieuse et parfaitement équilibrée. Très long. Un vin qui ne fait pas son âge. Encore une fois je suis interpellé par un vin de Marlène Soria: la fraîcheur de ce vin, en opposition avec sa puissance sont tout simplement splendide ! Tout ce que j'attends d'un grand vin ! (100% Syrah) **17,75 Excellent***

6. **Coteaux du Languedoc Le Clos des Truffiers 1999 La Negly**
*Gigantesque et colossal ! Un colosse au nez agile : Cassis, cacao, griottes, poivre et mine de crayon. La bouche est une bombasse ! Tout y passe, longueur, largeur et hauteur. Veloutée, sphérique, ample, élégante avec une longueur tout simplement fabuleuse. (100% Syrah) **18,44 Grand vin***

7. **Côte du Roussillon La Petite Sibérie 2005 Domaine du Clos des Fées**
*Robe noire et profonde. Superbes larmes tapissant les parois du verre. Le nez est d'une puissance à la fois contenue et bestiale, mais surtout magnifiquement complexe et captivant : Fruits rouges et noirs compostés, épices orientales, cacao, boîte à tabac, figue, pruneaux... En bouche, le vin possède une énorme matière puissante et douce à la fois, avec un coté aérien. L'équilibre est parfait (Grande fraîcheur malgré les 15% d'alcool). Grande complexité et grande longueur Tout est fondu et harmonieux malgré la jeunesse du vin. Une bouteille envoutante et qui le restera longtemps. (100% Grenache) **18,94 Grand vin***

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



Comme je suis un garçon prévoyant, j'ai préservé quatre carafes au hasard du Soiffard, histoire de finir sur du très bon. Pas de chance, la première est légèrement bouchonnée. Dommage pour les Glorieuses du Clos Marie, décidément, j'ai pas de chance avec mes 2005. C'est mathématique : Tout triangle rectangle immergé dans un liquide à angles droits, reçoit de la part de ce liquide (du vin, par exemple) un carré de l'hypoténuse égal au poids du liquide déplacé et se bouchonne. La seconde est une vieille connaissance. Encore Marlène Soria et la Peyre Rose, toujours aussi bon, baroque, bien construit, loin des canons du Languedoc, presque Bordelais dans la finesse de la trame pour ce "Syrah Léone" 1994. Le Clos des Truffiers est une légende Languedocienne. Elle est certainement la plus complexe et la plus aboutie des cuvées du château la Negly et du Languedoc en général. Ce vin est un mystère, ça flirte toujours à la limite de l'excessif, mais sans lourdeur ni défauts. On y trouve même un certain équilibre, car l'ensemble possède aussi de la fraîcheur. Ce vin est un paradoxe, entre la sensation d'en être vite lassé et l'envie irrésistible d'y revenir. Un subtil mélange entre un Mouton Rothschild à l'élevage ambitieux et un Bonny Doon à la gourmandise décomplexé. Remarquable travail. Reste le clou de la soirée, "the wine of Languedoc", pas forcément le meilleur, mais le plus médiatique sûrement, celui dont tout le monde parle et que personne ne bois, mis à part quelques Soiffards Savernois. Perdu dans un désert, de garrigues, entourés de murs de pierres sèches savamment empilées par des vigneron d'un autre temps. le Clos des Fées ressemble à une image de carte postale. Les vignes ont été plantées à la dynamite et à la pioche, au milieu des effleurements de calcaire blanc, dans de petites poche d'argile pure, en zigzagant au milieu d'imposants chênes verts. À l'horizon, la

Tramontane fouette les sommets enneigés des Pyrénées . Si les fées, au solstice, se réunissent encore et dansent, alors, sans aucun doute, c'est ici. une cuvée issue d'une parcelle de 1 ha 16 de vieilles vignes de Grenache noir dont l'objectif avoué est d'être un Grand Vin du Roussillon. Un Grand Vin tout court. Et puis de faire parler, aussi ! Du vin, de la région, d'Hervé Bizeul, des fées qui se sont penchées sur son berceau, du Clos des Fées, de Vingrau... Mission accomplie ! Rarement un vin du Roussillon n'aura fait couler autant d'encre, ni user autant de salive. Il y a ceux qui adorent sincèrement, ceux qui n'y sont pas sensibles, ceux qui ne comprennent pas, ceux qui ne voient que le prix, ceux qui achètent par pur snobisme sans même y avoir goûté, ceux qui font le sacrifice financier d'en acheter une bouteille, ceux qui ne font pas vraiment le sacrifice mais qui en achètent une quand même, ceux qui veulent bien y goûter mais surtout ne pas en acheter, ceux qui n'attendent que de la goûter pour pouvoir en dire du mal, ceux qui en disent du mal sans l'avoir goûtée. Et puis tous les autres, probablement pas si nombreux que cela dans le microcosme du vin, qui n'en ont jamais entendu parler. Objectivement, ce vin, je le trouve superbe ! Une structure imposante, dense et serrée, mais surtout pas massive, qui s'installe progressivement en bouche, tranquillement et pour longtemps. Un vin plus complet que le Clos des Fées, peut-être pas 4 fois plus, mais on a dit qu'on ne parlait pas d'argent ! L'idée de produire un Grand Vin dans le Roussillon a bien du mal à s'imposer tant la région peine à se débarrasser de son image calamiteuse des décennies précédentes, lorsque productivité et rendements pléthoriques étaient les deux mêmes mamelles de la viticulture roussillonnaise. Le genre de vin qui oblige ton caviste à te faire crédit, mais rien de plus normal pour une éponge que de vivre avec une ardoise...

10 | Fromages et dessert

8. Banyuls 1961 Mas Blanc

Couleur brune aux reflets rouge-orangés. Nez fascinant de rancio, de dattes, de fruits secs et de fumé. La bouche est ample, puissante sur les fruits à l'alcool, le vieux rhum, les fruits secs, l'orange confite et le café. Bel équilibre avec une fraîcheur qui persiste sur une longue finale. 17,20 Excellent

9. Sauternes Haut Bergeron 1990

Robe orangée. Splendide nez botrytisé, sur un beau rôti, une belle palette de fruits exotiques et confits, l'ananas, la prune, l'orange, le miel, des notes florales élégantes. Ça envoi du lourd. La bouche est un équilibre entre une sucrosité évidente et une acidité à la hauteur. Très belle matière, riche, d'une complexité indéniable, délivrant sans retenue ses arômes de mandarine et de mangue... Finale superbement persistante, fraîche, soulignée d'une amertume délicate. 16,67 Excellent

Dernière constatation de la soirée, les quatre dernières, à priori, les plus abouties, sont des cépages uniques (Syrah pour le Clos Marie, le Syrah Léone et le clos des Truffiers et Grenache pour la Petite Sibérie), contrairement à tout les vins de la première série,

hasard? Je ne le crois pas, un cépage unique sur un terroir adapté, n'est-ce-pas le secret des grands vins? La question est posée et ne bougera pas avant le mois prochain. On conclut nos ablutions de gosiers par un vieux Banyuls à la couleur et aux relents de vieux Rhum,

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



une cinquantenaire en pleine forme qui accompagnera parfaitement le Stilton au Porto et le Dessert au Chocolat. La chitite dernière, du Gorou de Tasmanie, un Sauterne, ce qui prouve qu'il n'est pas sectaire, est également une petite pépite botrytisée. Le sucre, l'acidité et l'élégance des grands liquoreux. Après cette tornade vineuse, vu l'état des forces en présence, il est temps d'aller ranger les saucisses au frigo. On est pas encore aviné au point d'enfiler Brahim Asloum au lieu d'enfiler son boxer ? de lire son philosophe préféré, le catcheur "l'Undertaker" ? Et que faire si son testicule droit est un dictateur centre-africain ? Que faire si on ne sait pas jouer aux échecs mais qu'on est super bon au Rapido ? Que faire si toutes ses réunions de famille se font au "Buffalo Grill" et que sa grand-mère arrive encore à 83 balais déguisée en Pocahontas ? Que faire si son pied droit est un super avant-centre mais que son pied-gauche est un putain de gardien ? Que faire si on se réveille avec les plans du Parc Astérix tatoués sur les pistaches ? Pousser un coup de gueule, encore et toujours. Et contre qui ? Je te le donne en mille; Emile. Contre Monseigneur Williamson, qui a demandé pardon pour ses propos négationnistes. Pardon et pas à n'importe qui. Pardon au big boss direct, à Dieu en personne. Dans un message adressée au Vatican, qui doit transmettre par mail au Bienfaiteur et créateur de l'humanité, pas le journal, le reste, Williamson écrit "Devant Dieu, je présente mes excuses". Pas le moindre remord, pas le moindre regret. Lui qui a demandé des preuves de la Shoa, qui crois mordicus et sans aucun témoin, sauf ceux de Jéhovah, que Dieu a créé le monde en six jours, que nous descendons tous de la pomme d'Adam et d'Ève... mais pour les chambres à gaz, il attend d'avoir des preuves... et il écrit à quelqu'un que personne n'a jamais vu, ni même entendu, c'est une mansarde, un grenier, un comble. Comme dit Woody Allen, "Si Dieu existe, j'espère vraiment qu'il a une bonne excuse". Remarquez, le pardon est assez à la mode. J'en veux pour preuve les excuses publiques de Ruppert Murdoch, propriétaire d'un véritable empire médiatique, archi-conservateur et grand financier des Bush Père et fils. Et pourquoi ce gugusse s'excuse-t-il aujourd'hui ? Pour avoir publié un dessin : un chimpanzé violent abattu par la police, le dit chimpanzé pouvant rappeler, et d'une façon extrêmement précise, la caricature de Barack Obama. Ouarf... on pouffe... trop bonne celle là ! Non... allez, tape moi sur le bide, un noir comparé à un chimpanzé. Je me demande d'ailleurs si Ruppert Murdoch et Richard Williamson ne passent pas parfois leurs vacances ensemble. Imaginez leur conversation : "Alors, ça se passe bien avec les juifs ? Et toi avec les noirs ? Et pour le week-end, on invite Dieudonné ? On va s'éclater ! TF1 aussi s'est excusé. Le 18 février, Nicolas Sarkozy enregistre une allocution télévisée. Il commence mais le réalisateur se rend compte au bout de quelques minutes que l'enregistrement ne fonctionne pas. Nicolas Sarkozy doit recommencer. Selon certains journalistes présents, le président pique un coup de sang, fait un caprice et téléphone à Jean-Claude Dassier, le patron de l'information, pour lui passer une belle peignée. Résultat,

TF1 présente ses excuses par courrier au chef de l'état et tout rentre dans l'ordre - ça vous laisse baba ? Admirez plutôt le respect de l'ordre républicain et des gens en général par le Chef de l'Etat. Ce type est un peu nain sur les bords, ou bien il fait semblant et c'est bien imité. On ne peut accorder aucune confiance à un type qui hait le vin et dont l'arbre généalogique est un bonzaï ? C'est valable pour tout le monde mais tellement vrai pour un français ! Un type qui hait le vin, c'est quelqu'un qui doute terriblement de ses capacités, de son comportement, de ses réactions. Et pour vaincre le doute, il tombe fatalement dans l'excès d'autoritarisme, de paranoïa aiguë... Voici ce que dit Baudelaire, qui s'y connaissait : "*N'est-il pas raisonnable de penser que les gens qui ne boivent jamais de vin, naïfs ou systématiques, sont des imbéciles ou des hypocrites; des imbéciles, c'est-à-dire des hommes ne connaissant ni l'humanité ni la nature, des artistes repoussant les moyens traditionnels de l'art ; ouvriers blasphémant la mécanique; des hypocrites, c'est-à-dire des gourmands honteux, des fanfarons de sobriété, buvant en cachette et ayant quelque vin occulte ? Un homme qui ne boit que de l'eau a un secret à cacher à ses semblables.*" Grincheux a fait aussi une apparition très remarquée au Salon de l'agriculture, comme exposant ! Il est venu avec toute sa basse-cour pour piailler et 10 cars de CRS en sup, on n'avait jamais vu autant de poulet au salon depuis la grippe aviaire. Il a soigneusement évité le Stand Guadeloupe et le casse toi "pov nègre". Il a des soucis notre petit roquet boulimique depuis qu'il a nommé un de ses potes à la tête de la plus grosse banque de France. Il n'avait pas trop le choix, c'était Pérol ou Johny et il ne pouvait pas trop faire confiance à Jojo qui a appris à compter en accompagnant sa femme au CP. Pérol il a toutes les compétences, il aime les noisettes, il grimpe bien aux arbres et il a la queue poilue. Ça doit suffire. Un qui va pas s'excuser de provoquer l'hystérie, c'est le jacquot qui a aussi fait son grand retour médiatique au salon de l'agriculture, une tuerie, on a même assisté à des évanouissement, de vaches et de chèvres, quand elles voient le Chirac, le lait tourne, et elle nous font des pacs de 12 yaourt direct. C'était une émeute, l'ambiance du salon ferait passer un concert de Tokyo Hôtel en réunion de Mormon sous prozac. Bon avec l'âge, il voit plus très bien le Jacquouille, il mélange les races, ça lui a joué des tours, au stand génisses de l'Aubrac, il a croisé Martine Aubry, de dos, l'accident bêta, la boulette, il lui a coulé une louche sur le valseur, caressé la croupe, accroché une clochette et il a félicité l'éleveur. Il a la technique le Jacquot, il goûte tous les produits, il a toujours un assistant avec une belle veste pour s'essuyer les mains souillées de pâté, il arrose toutes les plantes, tous les Yukas du salon sont alcooliques. Contre quoi suis-je censé m'énerver déjà ? Ca me reviens, je suis vénère contre la Bachelorette d'opérette qui veut interdire la dégustation du vin. Pour résumer, car je sais qu'il n'y a pas de buveurs de Coca chez les soiffards, la "sémillante gourmande angevine, vaccinée au Cabernet et Chenin dite Bachelot" (Nom prédestiné ou contrepèterie masquée), s'attaque aux vins. Ne

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



comptons pas sur ces chers Politiques qui, avec leur QI de Danone nature, leur manque de courage, leur méconnaissance du dossier et leur incompétence économique, ont précipité la chute de l'image du vin en octroyant à ces officines anti-vin des budgets faramineux de plusieurs centaines de millions d'euros par an qui aurait peut être été bien utile aux Associations qui défendent les plus faibles, cela dit en passant par la Lorraine avec mes gros sabots. Avec eux, on a plus le droit de se péter la ruche tranquille. Je ne vais pas vous faire un débat de fond malgré mon envie d'en dé à coudre, je vais simplement vous lister ce qu'il faut interdire avant les dégustations. Comme disait ma Mamie, qui profitait d'Halloween pour se déguiser en maitresse SM et chatouiller les gaufrettes à Pépé avec une rape à fromage, si c'est interdit c'est que c'est bon, alors il faut interdire: les rayons d'hypermarché où 80% du vin étrangers et 100% du mauvais vin Français sont vendus là sans aucune assistance à la vente. Interdire toutes les émissions de cuisine, bah oui ça donne soif... Supprimer tous les panneaux route du vins, manqueraient plus que le touriste trouve l'adresse... Pour la champagne : reboucher toutes les crayères avec les dealers de champagne dedans, comme ça plus de visite, plus d'escalier a remonter : donc plus soif ! Arracher les vignes et réinstaurer les douanes comme à la belle époque, pour bloquer les hordes de barbares assoiffés, anglais et belges souvent, venant s'alcooliser dans nos contrées, sans oublier de violer nos femmes et manger nos enfants. Abattons tous les vigneronns et obligeons tous le monde à se mettre à l'eau, en espérant qu'on ne découvre pas trop vite que toutes les nappes phréatiques sont polluées à la dioxine. Et je ne vais pas m'excusez d'aimer le vin, ras la boutanche de ces conneries, ras le bol des moralisateurs hygiénistes à la petite semaine, je vois rouge, rouge Bordeaux ou rouge Bourgogne, mais rouge. Pour m'excuser de m'énerver et d'avoir été trop

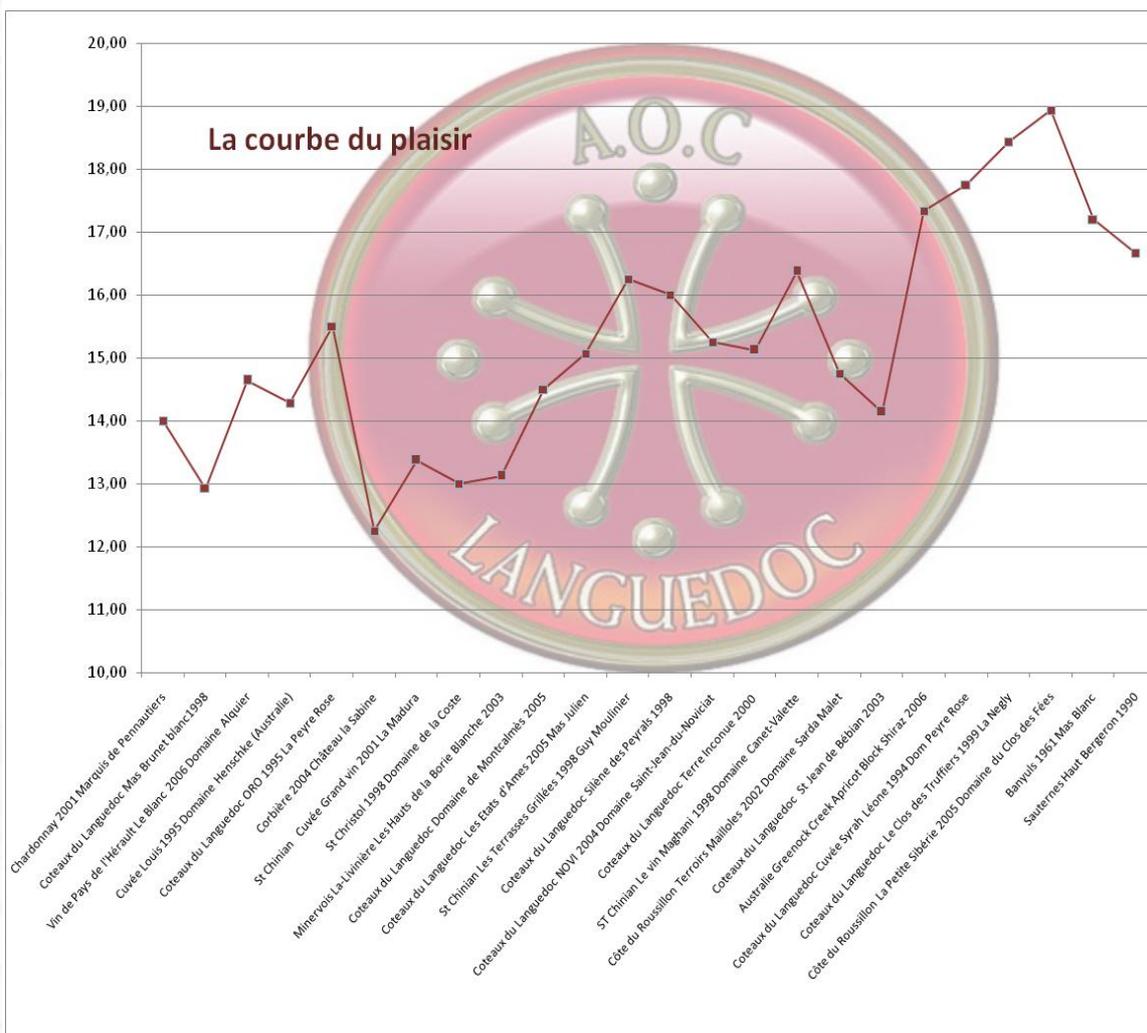
long, comme l'âge d'offrir des colliers de nouilles est passé, pour m'excuser, je vous livre quelques citations de quelques stupides amateurs de vins :

- L'excès du vin dégrade l'homme, aliène au moins sa raison pour un temps, et l'abrutit à la longue. Mais enfin le goût du vin n'est pas un crime ; il en fait rarement commettre ; il rend l'homme stupide et non pas méchant. *Jean-Jacques Rousseau*
- Si le vin disparaissait de la production humaine, il se ferait dans la santé et dans l'intelligence un vide, une absence plus affreuse que tous les excès dont on le rend coupable. *Charles Baudelaire*
- Qui n'aime point le vin, les femmes ni le chant restera sot toute sa vie. *Martin Luther*
- L'eau conduit l'électricité, mais si tu mets du vin dedans, elle a plus le droit de conduire. *Jean-Marie Gourio*
- C'est la pénicilline qui guérit les hommes, mais c'est le bon vin qui les rend heureux. *Alexander Fleming*
- Le vin est la partie intellectuelle d'un repas. Les viandes et les légumes n'en sont que la partie matérielle. *Alexandre Dumas*
- Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin mais goûte des secrets. *Salvador Dali*
- Nous possédons la meilleure cuisine, les meilleurs vins et les meilleurs coûts de la Création, ça suffit pour établir la différence. *Frédéric Dard*

Ca y est j'ai compris , c'est pas de boire que j'aurai du me priver , mais de respirer l'air ambiant.



		Moyenne	Note
23	Côte du Roussillon La Petite Sibérie 2005 Domaine du Clos des Fées	18,94	Grand vin
22	Coteaux du Languedoc Le Clos des Truffiers 1999 La Negly	18,44	Grand vin
21	Coteaux du Languedoc Cuvée Syrah Léone 1994 Dom Peyre Rose	17,75	Excellent
19	Australie Greenock Creek Apricot Block Shiraz 2006	17,33	Excellent
24	Banyuls 1961 Mas Blanc	17,20	Excellent
25	Sauternes Haut Bergeron 1990	16,67	Excellent
16	ST Chinian Le vin Maghani 1998 Domaine Canet-Valette	16,38	Excellent
12	St Chinian Les Terrasses Grillées 1998 Guy Moulinier	16,25	Excellent
13	Coteaux du Languedoc Silène des Peyrals 1998	16,00	Excellent
5	Coteaux du Languedoc ORO 1995 La Peyre Rose	15,50	Très Bien
14	Coteaux du Languedoc NOVI 2004 Domaine Saint-Jean-du-Noviciat	15,25	Très Bien
15	Coteaux du Languedoc Terre Inconue 2000	15,13	Très Bien
11	Coteaux du Languedoc Les Etats d'Ames 2005 Mas Julien	15,07	Très Bien
17	Côte du Roussillon Terroirs Mailloles 2002 Domaine Sarda Malet	14,75	Très Bien
3	Vin de Pays de l'Hérault Le Blanc 2006 Domaine Alquier	14,64	Très Bien
10	Coteaux du Languedoc Domaine de Montcalmès 2005	14,50	Très Bien
4	Cuvée Louis 1995 Domaine Henschke (Australie)	14,29	Très Bien
18	Coteaux du Languedoc St Jean de Bébian 2003	14,14	Très Bien
1	Chardonnay 2001 Marquis de Pennautiers	14,00	Très Bien
7	St Chinian Cuvée Grand vin 2001 La Madura	13,38	Bien
9	Minervois La-Livinière Les Hauts de la Borie Blanche 2003	13,13	Bien
8	St Christol 1998 Domaine de la Coste	13,00	Bien
2	Coteaux du Languedoc Mas Brunet blanc 1998	12,93	Bien
6	Corbière 2004 Château la Sabine	12,25	Bien
20	Coteaux du Languedoc Les Glorieuses 2005 Clos Marie		



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