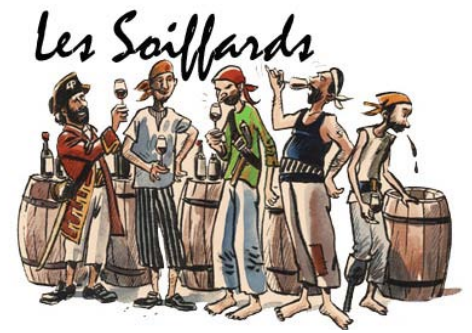


2009

Les soiffards  
03 avril 2008  
Rue de la Garenne



## [Elsass Blues]

[Spiele mich an die wand, vous n'aurez pas l'Alsace et la murène]



1. Champagne le Petit Clos 1997 Jean Vesselle
2. Alsace Sylvaner 2003 Domaine Mochel
3. Alsace Sylvaner 1951 Domaine Willm
4. Alsace Zind 2007 Domaine Zind-Humbrecht
5. Alsace Trovium 2006 Domaine Mochel
6. Alsace Muscat GC Altenberg de Berbieten 2005 Domaine Mochel
7. Alsace Muscat 1979 Domaine Munsch & Mann
8. Australie Cuvée Julien 2006 Domaine Henschke
9. Alsace Riesling Clos Sainte Hune 2002 Domaine Trimbach
10. Alsace Schoenenbourg Propre Récolte Tardive 1973 Dopff Au Moulin
11. Alsace Riesling GC Brand 1990 Domaine Zind-Humbrecht
12. Alsace Pinot Gris 1988 Domaine Charles Baur
13. Alsace Pinot Gris 1995 Domaine Schopfer
  
14. Vin de Pays du Forez La Madone 2006 Gilles Bonnefoy
15. Alsace Pinot Noir 2007 Domaine Mochel
16. Bourgogne St Aubin 1er cru les Combes 1998 Domaine Blondeau Danne
17. Alsace Rouge St Hyppolite 2005 Domaine Marcel Deiss
18. Bourgogne Meursault Clos des Mouches 2005 Domaine Henri Germain
19. Bourgogne Volnay 1er cru Les Chevrets 2002 Domaine Boillot
20. Alsace Pinot noir Burlenberg 2003 Domaine Marcel Deiss
21. Espagne Ribera del Duero Véga Sicilia Unico Réserve Especial
  
22. Alsace Sylvaner Eiswein 2003 Domaine Lutz
23. Alsace Gewurztraminer SNG Altenberg de Berbieten 2005 Domaine Loew
24. Alsace Pinot Gris VT Clos Jebstal 1999 Domaine Zind Humbrecht
25. Alsace Pinot Gris SNG 1995 Domaine Josmeyer

**M**ais jusqu'où ira Nicolas le magnifique pour conserver sa gratteuse de luxe, *celle qui est bien plus belle que Mauricette, belle comme un pétard qu'attend plus qu'une allumette*. Le pays traverse paraît-il une crise très grave et tous les spécialistes, même Gilbert Montagné, bien qu'il ne soit pas spécialiste mais visionnaire et futur Premier Ministre, s'accordent pour annoncer une année 2009 catastrophique avec son long cortège de chômage, de pouvoir d'achat réduit, de déficit public, de PIB en berne pendant que les grands patrons se gavent comme de vulgaires footballeurs, et que fait Nicolas le petit caviste, il leur fait la morale. *Ça fait frémir, faut savoir dire stop C'est comme ce type qui voudrait que j'me soigne et qu'abandonne son cleps au mois d'août en Espagne*. Celui qui fait la fête au Fouquet's, se pavane à Paname, collectionne les Rolex™, s'augmente de 172% et dans la foulée va se reposer sur le Yatch d'un pote...grand patron, le tout au frais de la princesse, qui en l'occurrence nous ressemble étrangement, enfin pas trop à moi, le tutu et le diadème me boudine un peu. Et c'est pas terminé, pour montrer l'exemple, que fait notre Che à nous ? Aie Caramba ! Le gringo présidentiel du petit Hexagone débarque au pays des pistoleros et de Pancho Villa. C'est l'occasion pour notre petit Président de notre grande République de sortir les talonnettes et la bella chiquita Carla. Aiiiiieeeee caramba ! Enfonce bien ton

sombrero sur le nez en guise de Sunnascherm. Ouiiiille ! Le *résident de la République* et la chica Carla ont de la tortilla sur la plancha entre le pétrole, les accords commerciaux et les libérations d'otages. Bon certes, cette fois, c'est une condamnée de droit commun, la justice Mexicaine est souveraine et patati et patata, mais notre Sarko en a vu d'autres et va bien nous sortir son joker de sous son pancho tricoté-main. Libérer, c'est son dada à l'élu suprême. Depuis l'affaire de l'école de Neuilly, le gland (*c'est pas une faute de frappe*) libérateur n'a pas arrêté : infirmières bulgares, l'Arche de zoé, Jack Lang, DSK, la Betancourt, etc... Pourvu que les Mexicains ne nous le kidnappent pas avec tout le taf qui lui reste aux Antilles et à la Réunion, son petit enfer tropical ! Bon c'est vrai qu'on est des tracteurs<sup>1</sup>, chaque fois qu'il prend un peu de bon temps pendant qu'on trime, on râle, pourtant il bosse pour nous à sauver le monde des griffes des banquiers voraces, non ? Si la note est pour nous, on râle, si c'est un ami milliardaire, on râle, si c'est un état dont la moitié des habitants vivent sous le seuil de pauvreté, on râle, on est un peuple de veau râleur ! *Je crois qu'il y a eu maldonne, appelez Samu; tourne la dynamo... S'agirait pas de se tromper d'érection. Allez vous plaindre à la direction*. Ce n'est pas tout d'être heureux, faut aussi que les autres soit malheureux, dicton Sarkosiste ! Le séjour à l'hôtel était fastueux, et alors, où

<sup>1</sup> Au fait c'est quoi un policier sur un tracteur : un poulet fermier.....Merci Carambar



est le problème? Le proprio?, Roberto Hernandez Ramirez? Déjà il a un blaze très couleur locale, il est très généreux le Roberto pour un pauvre petit pêcheur qui possède 43 km de plage baptisé par les péons du coin "le triangle de la cocaïne", **sa petite entreprise ne connaît pas la crise**. Le Mexicain est langue de pute. Roberto c'est un pêcheur hypra cool, physiquement on dirait Al Pacino dans Scarface, très typé, costar Hugo Boss blanc, chemise à fleurs, une belle brandade de morue en guise de toison virile, une Rolex™ en diamant à chaque poignet (une à l'heure Mexicaine et une à l'heure Colombienne, biseness oblige) et il dit le mot fuck toute les 12 secondes. Il a un problème de sinusite, y a rien à faire, ça ne guérit pas, même en prenant des sniff de médicament toute les 12 secondes, juste avant le fuck! **Ses circuits sont niqués, y'a un truc qui fait masse, le courant peut plus passer**. Sa réputation est très exagérée, ses 43 km de plage abritent des buvettes qu'il préfère ravitailler de nuit pour ne pas gêner ses prestigieux invités. La douloureuse a donc été réglée par Roberto, oui mais ça a un peu gêné Nikos, mais Roberto lui a dit: " *Fuck Nico, keep cool, It's nothing, just a boat of cock, fuck, keep cool*", je vous traduis, "Zut, zut

*Monsieur le Président, soyez tranquilles, ce n'est rien, juste un bateau de poissons, zut, partez serein comme un serin*". PassePartout très vite est reparti du Mexique très étonné du prix de la sole Mexicaine, mais bref, l'important c'est que le couple Narkosy n'ai pas touché à la coupelle en argent massif rempli de farine qui était la en guise de panier de fruit, surement pour cuire les soles. A l'heure où Roselyne Bachelot, la pharmacienne fatale, **qui rêve d'artifices, de formes oblongues et de totems qui la punissent**, interdit tous plaisirs aux jeunes et cons à la fois: plus de cigarette, plus de bibine, plus de téléchargement, plus de boulot alors qu'El Présidente est en Week-end chez Tony Montana, ça la fout mal. Si notre Nikos a du mal à dormir après ça, à défaut de compter les chômeurs, il pourra toujours lire le Figaro qui annonce un acquis de croissance de -2,9 points! Un acquis négatif, ça c'est de la dialectique. Le soir où il aura un coup de mou dans le bambou, il pourra toujours arguer à Carlita, à défaut d'arquer qu'il a une érection négative! Me remerciez pas El Présidente, c'est naturel, **comme marcher sur l'eau, éviter les péages, jamais souffrir, juste faire hennir les chevaux du plaisir...**

## 🍷 Apéritif de Charcuterie Alsatique et Choucrouterie en salade

### 1. Champagne le Petit Clos 1997 Jean Vesselle

*Nez fin de fruits secs, d'agrumes délicatement briochés. La bouche est à la fois ample et délicate avec une bulle fine, presque discrète. L'ensemble est harmonieux en bouche et s'affirme délicieusement sur le palais. Ce n'est pas un champagne très complexe, ni très expressif sur le plan des arômes, mais j'aime beaucoup cette alliance de volume et de délicatesse. A l'aveugle, j'aurais certainement penché vers un chardonnay, mais c'est du 100% pinot noir. Un très beau champagne. 15,40 Très Bien*

### 2. Alsace Sylvaner 2003 Domaine Mochel

*Nez très fruité, sur les fruits jaunes (mirabelle), les fleurs. En bouche, le vin est fin avec un bel équilibre et une acidité tranchante. Bref, un super apéro. 14,50 Très Bien*

### 3. Alsace Sylvaner 1951 Domaine Willm

*Nez original, puissant, légèrement oxydatif, poivre et tilleul, verveine et autre plante tisanière. La bouche est d'une puissance et d'une jeunesse incroyable, encore bien structurée. L'équilibre est magistral entre tension et rondeur, finesse et gras. Les vins vieux sont souvent une histoire de bouteille plus que de cru ou de vinification, mais chaque fois que je goute un vieux vin d'Alsace, l'émotion est toujours présente. Certainement l'un des plus grands vins vieux que j'ai goûté. 17,20 Excellent*

### 4. Alsace Zind 2007 Domaine Zind-Humbrecht

*Chardonnay (65%), Auxerrois (35%) issus du Clos Windsbuhl  
Robe jaune paille, le nez est intense, agrumes, ananas confits, litchis et fleurs blanches. L'attaque est légère, moelleuse, qui laisse apparaître un peu de sucres résiduels. Matière concentrée, grasse, vertébrée par une belle acidité. La finale est un peu courte et plutôt parfumée. On pourrait être dans le Mâconnais... 14,20 Très Bien*



### 5. Alsace Trovium 2006 Domaine Mochel

*La robe est or brillant. Le nez est élégant, fin et frais. Il laisse deviner aussi des arômes fruités et épicés. Le boisé est fin. La finale reste fraîche. Ce vin rappelle les grands bourgognes blancs. Après les rieslings et muscats, la cuvée Trovium participe désormais à la réputation de la maison. 14,90 Très Bien*



## 6. Alsace Muscat GC Altenberg de Berbieten 2005 Domaine Mochel

Aromatique et vapoureux au nez, sur l'eau de rose et la fleur d'oranger. Matière friande, vive, florale. Légère amertume sur une finale un peu tombante. **15,50 Très Bien**

## 7. Alsace Muscat 1979 Domaine Munsch & Mann

Nez réduit (de vieux tapis) et caractéristique des vieux muscats sur la menthe, les fleurs sèches avec des notes minérales et de pamplemousse. L'ensemble est droit, fin et sec en bouche. La finale est persistante, toujours sur des notes mentholées, fraîches et puissantes. **16,30 Excellent**

Pas de soirée en Mars, à leur façon les Soiffards ont salué l'artiste. Le Poète Alsacien. Difficile d'écrire sur le décès d'un artiste comme Bashung car tout le monde en a déjà parlé, tout le monde est allé de son beau compliment et de ses formules toutes faites. On a vu des Stars de la chanson inconnus de tous dire qu'ils étaient très tristes, on a regardé le clip de "La nuit je mens" être coupé par une pub pour Leroy Merlin, on a lu sur tous les blogs les hommages sincères de ceux qui croyaient que Bashung n'était que l'auteur de quelques singles variés dans les années 80. Celui qui a fait la cour à des murènes a pris le train trop tôt, *le souffle coupé, la gorge irritée, je m'époumonais sans broncher.*

Avril est arrivé et pour poisson, Pascal nous propose une soirée de qualité Alsace, sûrement pour fêter dans la joie et l'allée graisse d'oie le passage du Sarko Show en Alsace précisément. Thierry, Jean Daniel, Didier, Jean-Luc, Olivier, Dominique, Alain, Christian, bibi, Pascal le maître des lieux et oh surprise, Colette et Annie la Maîtresse es cuisines. Deux femmes à notre table de Soiffards, inédit et plaisant puisqu'à y regarder de plus près, elle 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 le Soiffard, mais dans des proportions qui forcent le respect. Pour une fois qu'elle est à nos côtés et pas à la vaisselle, Tschämpes de Vesselle pour tout le monde. Un beau Champagne de Bouzy, le plus

petit clos de Champagne mais pas le plus petit vin. Un petit Sylvaner de Mochel pour se mettre dans l'ambiance Elsass et une première surprise: un Sylnaver de 1951 qui "te rentre dans le lard", droit comme un I-Punkt. Alain, Bibi et quelques autres planeurs, avions trouvé le Sylvaner, c'est déjà pas mal, mais l'âge vénérable de la quille nous avait échappé comme Armstrong dans le Galibier, boosté par l'EPO, l'Elsass Produit Original. Les deux suivantes sont Alsaciennes, spéciale, puisque issue de complantation toutes les deux. Le Zind d'Olivier Humbrecht est très Chardonnay en plus du Pinot du Windsbuhl et le Trovium de Mochel est un Assemblage de Pinot Blanc et Gris élevé en petits fûts. Sans faute des Soiffards. Les deux muscats suivants sont bestiaux, "nez de vieux tapis" pour Dominique, expert en tapis. Ils seront démasqués par le Janluk qui nous fait remarquer avec beaucoup de poésie que le Sylvaner est le doyen de la table. "T'es pas né en 40?" Lui demande Thierry qui insite lourdement en lui assénant qu'il a le plus beau missile sol-sol de la table, et ce, en dépit de la réprobation véhémement d'Alain. Aussi sec que le Sylvaner, le Janluk nous fait sa tête de chat siamois qui vient de se faire coincer l'appendice dans une porte blindée. Depuis le début, c'est un sans faute, normal puisque rien n'est plus semblable à l'identique que ce qui est pareil à la même chose. Pascal n'en reviens pas, il pense qu'on lui a jeté un store. *Je suis né tout seul près de la frontière, celle qui vous faisait si peur hier. Dans mon coin on faisait pas d'marmot, la cigogne faisait tout le boulot. Elsa encore un verre de sylvaner.*

## 10. Chèvre mangué, Carpaccio de Thon tanné et St Jacques Lardé

## 8. Australie Riesling Cuvée Julien 2006 Domaine Henschke

D'une couleur vert pale, ce vin déploie un bouquet intense avec des notes florales, caractéristiques de l'Eden Valley (après coup c'est plus facile, des arômes de zeste de citron, de pomme, et des notes minérales et de cannelle. La bouche est magnifique, vive, d'une grande intensité. Un vin supporté par une bonne acidité et de la longueur. **15,70 Très Bien**

## 9. Alsace Riesling Clos Sainte Hune 2002 Domaine Trimbach

On passe au Rosacker, au calcaire et au chaudron magique de Madame Hune. *Madame rêve d'apesanteur, des heures des heures de voltige à plusieurs, rêve de fougères de foudres et de guerres à faire et à refaire.* Superbe et explosif profil aromatique, mentholé, floral, fruits jaunes, citron et une pointe de pétrole. La bouche est incisive, précise et évolue sur une belle minéralité, même s'il est peut-être un peu moins tendu sur la fin de bouche que d'habitude. La grande jeunesse d'un 2002! **17,10 Excellent**



*J'ai dans les bottes des montagnes de questions où subsiste encore ton écho. Alain Bashung*



### 10. Alsace Schoenenbourg Propre Récolte Tardive 1973 Dopff Au Moulin

Une belle robe jaune d'or puis un nez typiquement floral avec de l'églantine et de l'aubépine qui jouent des coudes sur l'encaustique. La bouche est mielleuse, précise et ample. La longueur est importante. La jeunesse d'un 73!!!! **16,90 Excellent**

### Alsace Riesling GC Brand 1990 Domaine Zind-Humbrecht

Nez explosif d'agrumes (citron, citron vert, pamplemousse) avec un zeste de pétrole. La bouche est franche et vive, avec des arômes persistants et complexes. Très belle densité et une bonne sensation d'acidité qui lui donne une trame excellente. Il me semble à son apogée mais capable de s'y maintenir encore de nombreuses années. **17,00 Excellent**



### 11. Alsace Pinot Gris 1988 Domaine Charles Baur

Le nez est un subtil mélange d'animalité (réduction de champignon), de minéralité et de fruits jaunes, tilleul et acacia. L'équilibre en bouche est moyen, un peu d'amertume et une minéralité élégante avec une pointe de sucre résiduel. La matière n'est pas très importante, mais montre une belle noblesse. **13,00 Bien**

### 12. Alsace Pinot Gris 1995 Domaine Schopfer

Très joli nez fumé, avec des notes doucement végétales de guimauve, de fleurs blanches. La bouche est droit, svelte avec très peu de sucre résiduel et d'une élégance redoutable. La longueur est superbe. **17,90 Excellent**

## 🍷 Tajine de lotte

La suite n'est pas Alsacienne mais très südlig, plus au sud tu tombes. Un Riesling Australien, fallait bien ça pour nous piéger. L'attrape blaureau se referme avec la suivante. Grand Riesling c'est sur, mais de là a trouver LE Ste-Hune 2002, ya un fossé que nous avons pas sauté, sauf Jean daniel qui a évoqué le Rosacker, et il en a sauté des trucs, surtout du veau, d'ailleurs. A la vue de nos figures de constipés becquetant de l'aile, à nos frites ressemblent à un quartier sinistré de Bagdad, Pascal jubile "Vous avez oublié vos pilules de phosphore? Faut bouffer du poisson, mes petits... Je sais bien qu'au point où vous en êtes ça ne se guérit plus, mais ça ne coûte rien d'essayer"...Faut-il regretter un Ste-Hune jeune? Surement pas, même si le temps fera son effet et le rendra grand. **Au chagrin il est vain d'en rajouter, trop de tanin me fait sombrer, Aussi bon que le pain, le vin qui me parle et l'eau qui ne dit rien.** Faut-il regretter que le célébritissime Clos Ste-Hune, parangon des grands vins d'Alsace, minéraux et tendus, ne porte pas le nom du cru qui le voit naître : l'emblématique Rosacker ? Tel est le veto des Trimbach, jamais de leur vivant un vin de Trimbach n'arborera le nom de son cru. D'où le Clos Ste-Hune et la Cuvée Frédéric Emile. On peut regretter l'effacement du Rosacker, climat réputé dès le XVe siècle qui doit son nom aux rosiers sauvages qui l'égayaient. «Rose, ô pure contradiction...». Et tout cela pourquoi? Parce qu'une dame Hune, au nom de misaine

et d'artimon, un nom porteur de tous les frémissements du grand large, bien née, bien lunée, mal mariée, sûrement mal bais..., abouchée aux sources vives qui font les miracles, fit, un jour de calamiteuses vendanges, jaillir un vin si pur, si enchanteur, si inspiré que le divin s'y reconnut. Quand on est né sous ce signe-là, on est comme paré pour l'éternité.... En 2002, pour mémoire, 7000 bt ont été produites, pas une de plus mais une de moins aujourd'hui. Le Schoenenbourg qui suit est étonnant, même détonnant, au vue du pédigré actuel de la maison Dopff mais aussi parcequ'il ne fait pas son âge. 36 ans et pas une ride. Le suivant est également superbe, mais un Brand d'Olivier Humbrecht, un 90 qui plus est, est toujours superbe. Sur cette "Terre de Feu" où la légende veut que le soleil combattît un dragon, les célèbres vins de Turckheim, et le Brand en tête, s'entouraient d'une réputation incontestée dès le Moyen-Age. Et si le dragon fut contraint de se retirer dans une obscure caverne, le Brand brilla tout au long de l'histoire au firmament des Grands Crus d'Alsace. On termine la première partie des blancs avec deux Pinot Gris très différents, un 88 assez moyen et 95 de chez Schoepfer génial, la preuve par 4 que les Alsaces vieillissent merveilleusement bien. Comme dit le poète : Brûlez de vieux bois, buvez de vieux vins, lisez de vieux livres, ayez de vieux amis et de jeunes femmes.....

## 🍷 Boulettes d'agneau Bas-Rhiné

### 13. Vin de Pays du Forez La Madone 2006 Gilles Bonnefoy

Notes de fruits rouges (cassis, cerise), épicées, fumées. Bouche fraîche mais ample, tannins présents confirmant le caractère bien trempé de ce Gamay volcanique. **12,22 Bien**



*J'ai dans les bottes des montagnes de questions où subsiste encore ton écho. Alain Bashung*



#### 14. Alsace Pinot Noir 2007 Domaine Mochel

Sur la mûre, la fraise des bois avec des notes de terre et de cuir. L'acidité est fortement marquée, ce vin manque de puissance et de tannins, mais possède une jolie finale sur le tabac. Pinot noir d'Alsace évoquée d'emblée. **12,70 Bien**

#### 15. Bourgogne St Aubin 1er cru les Combes 1998 Domaine Blondeau Danne

Les rouges de Saint-Aubin ont la réputation d'être tanniques, il ne faut pas craindre des les attendre longtemps pour que ces vins retrouvent leurs fruités et soient ainsi plus "aimable". Après 10 ans les tannins de ce vin se sont à peine assagis et l'acidité et la verdeur sont apparues masquant le beau nez de fraise écrasées. Finale courte. **13,60 Bien**

#### 16. Alsace Rouge St Hyppolite 2005 Domaine Marcel Deiss

Une cuvée de rouge assez récente dans la gamme du domaine et qui n'a pas vu le bois. Nez épicé, fin élégant sur les fruits rouges. La bouche est dense, gorgée de fruit avec une belle finale. Un Burlenberg civilisé. Un beau vin **14,30 Très Bien**



Jusque là on a pas trop parlé du solide, mais comment ne pas évoquer les cochonneries Alsaciennes, la verrine de Choucroute froide, les boulettes de Chèvre épicées et son coulis de mangue, le Thon tanné et tonnique, les St Jacques Lardées, la lotte, les boulettes d'agneau et la Goulash Sarkosienne.... Hum, parfaitement cuisiné et marié comme Hansel et Gretel, Jacob et Delafond, Roux et Combalusier, Titi et Gros Minet, Pierre et Miquelon... Une perfection. Si ma mère ne m'avait pas aussi bien élevé j'aurais suçoté mon assiette comme Jean-Luc. Ajouter de la tomate et de l'origan, ça devient italien, du vin et de l'estragon, ça devient français, du citron et de la cannelle, ça devient grec, de la sauce de soja, ça devient chinois, ajouter des grands vins et ça devient parfait! C'est le moment de sortir la petite Miss Terre. Une discrète, secrète, énigmatique, ésotérique et impénétrable ghaimnisvoll. Pour le Gamay, c'est pas trop compliqué, mais pour l'appellation, ça se complique sérieusement. Allez trouver un vin des Côtes du Forez, un gamay sur

volcan bio, le Gamay est bio pas le volcan. Après c'est noch Flämmaküache, Pinot noir d'Alsace jusqu'au bout de la collerette pour le Mochel et le St Hyppolite. On passe rapidement sur l'âne au Blondeau pour se concentrer sur la magnifique Meursault rouge de Jean-François Germain, toujours aussi gourmand et plaisant, le vin de soif par excellence, l'ami du déjeuner. Je ne m'en laisserai jamais. Le Volnay qui suit est sur la même ligne de perfection bourguignonne. Jean-Michel Deiss compare souvent son Burlenberg au grand Bourgogne. Même si son Burlenberg est superbe, il n'a pas grand-chose à voir avec le pinot noir de référence du côté de Beaune. Sa bestialité, son acidité volatile peut dérouter le quidam dégustateur de base. C'est bon, ya de la pomme aussi, mais c'est spécial, il faut du temps pour s'y faire. **Un pyromane par nonchalance a du génie et s'en met plein la lampe, Ignore les remontrances, sa majesté et sa clémence.**

### 🍷 Goulasch Sarkosiste à l'Annala

#### 17. Bourgogne Meursault Clos des Mouches 2005 Domaine Henri Germain

Le premier nez est légèrement réduit, acidulé, avec un trait de ronce, puis se développe sur la cerise. Le fruit est imposant en bouche, avec beaucoup de rondeur et de soyeux. Le vin est gourmand, élégant et les tannins sont veloutés. Il s'agit d'une parcelle d'un demi-hectare plantée en pinots fins. Plus dense et moins fruité que le 2006 récemment dégusté mais que c'est bon. **16,70 Excellent**

#### 18. Bourgogne Volnay 1er cru Les Chevreys 2002 Domaine Boillot

Nez de fleurs rouges (sic), de framboise et de cerise. La bouche est droite, fine, fraîche, fruitée (cerise), profonde et élégante. Les tannins sont soyeux et la finale fruité et longue. **17,00 Excellent**

#### 19. Alsace Pinot noir Burlenberg 2003 Domaine Marcel Deiss

Une robe noire et un nez profond, assez terreux (acidité volatile, vernis à ongles) avec des notes de fruits rouges. La bouche est suave, mais construite sur une matière massive qui ne se perçoit qu'en finale avec la "monstruosité" des tannins qui ressurgissent. Un grand vin de garde au boisé pas complètement intégré. Un vin qui ne ressemble à nul autre et peut dérouter certaines personnes peu habituées au style corsé emprunté, à des antipodes d'un rouge alsacien ou bourguignon. **15,00 Très Bien**





## 20. Espagne Ribera del Duero Véga Sicilia Unico Réserve Especial



*Robe pourpre. Cassis et mûre sauvage dominant, puis le vin nous livre des parfums de fumée, de tabac blond, des notes minérales, des épices asiatiques... Élégant et remarquablement puissant, les arômes sont persistants sur le palais (une bonne minute). Une finesse rare, un équilibre parfait, une longueur époustouflante. Un vin dont les notes composent une symphonie magistrale et qui semble posséder réellement une dimension hors norme. Du Monet en bouteille. C'est la route de la soie qui coule doucement et longtemps... La Véga Sicilia est une fusée. Le premier étage est accueillant et calme. Dès le second étage en milieu de bouche, le vin devient d'une profondeur et d'un soyeux invraisemblable, le troisième étage nous propulse longuement au 7<sup>em</sup> ciel comme s'il voulait laisser un sillage infini. 19,11 Grand vin*

Ne vous fiez pas au nom ! Vega Sicilia est bien un vin espagnol, issu des plus beaux terroirs de la Ribera del Duero, en Castille. Vega Sicilia est un vin qui fait partie du gotha mondial des très grands vins rouges de référence. Vega Sicilia est LE domaine espagnol de référence. Un vin qui doit être dégusté au moins une fois dans sa vie, à l'égal des premiers crus classés et de quelques grands crus de Bourgogne. L'histoire de la propriété commence en 1864, quand Eloy Lecanda y Chaves rachète le vignoble. Il s'inspire des grands vins de Bordeaux, et décide de produire des grands vins rouges dans la logique bordelaise, en rupture avec la tradition des vins espagnols, puissants, chauds, boisés, oxydés. Pour maintenir la qualité, le domaine pratique des rendements très bas de l'ordre de 20 hl/ha. La vendange est manuelle et les vinifications sont effectuées dans le plus grand respect des traditions. L'élevage a lieu pendant un an en foudre, suivi de six à sept ans dans divers fûts de chêne. Les vins sont ensuite embouteillés sans collage ni filtration. L'élevage en bouteille va ensuite se poursuivre pendant 2 ou 3 ans ! Véga Sicilia produit également un deuxième vin, sous l'étiquette Valbuena, issus des plus jeunes vignes de la propriété. Elle produit également ponctuellement une cuvée spéciale et très rare, "Unico Reserva Especial", assemblage de plusieurs grands millésimes d'Unico. La bouteille en question aujourd'hui est un assemblage des meilleurs fûts des millésimes 1985, 1991 et 1996. Une curiosité réservée aux clients fidèles ou au chercheur fou ! A garder éternellement (enfin pas trop quand même). Un exemple de souci du détail ? Chaque bouchon a, sur une de ses extrémités, un logo de la propriété et une machine spécifique à double lecteur laser permet ainsi à la mise du bouchon, que celui-ci soit toujours dans le même sens. A une époque où la tendance va aux vins particulièrement charnus et voluptueux, voir fabriqués, pré-fabriqués, ce cru

mythique a su garder son style intemporel tout en finesse et en harmonie, avec une finale assez unique dans le monde des grands vins rouges. Une subtilité rarissime qui force le respect et le silence. Pas de doute : c'est un chef d'oeuvre. Quelle classe ! tout est fondu, rien ne dépasse. On termine par les sucreries, un Eiswein Sylvaner, encore un beau Sylvaner, preuve que les cépages moins nobles peuvent donner des vins superbes entre les mains de bon vigneron, un subtil Gewurztraminer de Loew, un excellent Clos Jepsal de Zind-Humbrecht et un fabuleux Pinot Gris de Jossmeyer, le Jos qui fait la loi sur le Hengst. Dehors la lune brille, il est temps de se rentrer tranquille comme Armstrong sur la lune. Tranquille oui, mais les rois des cons Armstrong le lunatique et ses potes ! Revenir de la lune quand on a la chance de pouvoir y aller ! Faut en tenir une couche ! Ils ont belle mine à présent, les cosmonautes de mes deux à baffrer leurs hamburgers entre deux Coca ! Moi, j'aurais eu leur chance, comme je leur tirais un bras d'honneur aux dégourdis de la Nasa, de là-haut, au moment de la remise à feu. Go home ? Tiens, fume ! A moi la mer des Sérénités, en échange, je leur faisais cadeau de l'Atlantique, du Pacifique, du lac du Bourget, tout le chenil ! Comment je me naturalisais lunien ! Même que je n'aurais eu d'autonomie que pour deux trois jours, ça valait la peine de les envoyer chez Plumeau, les terre-à-rien ! Je me loverai en boule dans mon petit cratère et je regardais la clair de terre, peinar, en pensant à leurs cosmiques conneries auxquelles je venais d'échapper. Oh, mince, j'en frissonne du baba à imaginer ce formide instant de complète liberté, de solitude réelle. Ca, Armstrong, si un jour je le rencontre, il peut compter que je me déculotterai, pour lui montrer la lune une dernière fois. *Aucun walhalla ne vaut le détour, aucun astronef ne s'y attarde, aucun navire n'y va...*

## 10 S'Dessär Schokolà

### 21. Alsace Sylvaner Eiswein 2003 Domaine Lutz

*Robe limpide et brillante. Le vin présente une grande noblesse aromatique, marqué par les arômes typique du froid : Ananas rôti, agrumes, truffe, sans oublier une belle palette d'épices exotiques. L'ensemble est agréable, avec beaucoup de finesse, une acidité marquée et une belle longueur. 16,75 Excellent*

### 22. Alsace Gewurztraminer SNG Altenberg de Berbieten 2005 Domaine Loew

*Nez de fruits exotiques évoluant sur des notes de poires avec une touche minérale. La bouche est ample, épicée, moelleuse, très fine et fluide avec des sucres bien fondus et une acidité très discrète. 16,89 Excellent*



### Alsace Pinot Gris VT Clos Jebstal 1999 Domaine Zind Humbrecht

Avec le Jebstal c'est toujours une grosse claque, Celui là est déjà presque cuivré avec des arômes de grains rôtis qui annoncent bien ce qui attend le palais. Le nez est d'abord retenu puis s'ouvre sur les abricots confits, la pêche, de pain d'épices avec quelques notes fumées. Soyeux et bien équilibré, le vin tapisse le palais avec une légèreté étonnante. Très belle finale. C'est sûr qu'il faut aimer le style (c'est mon cas) mais putain qu'est-ce que c'est bon. Entre le Jebstal, le Brand, le Windsbuhl et le Rangén de Thann, mon cœur balance, mais j'en veux bien une bouteille juste pour moi tout seul, en fait. **17,22 Excellent**



### 23. Alsace Pinot Gris SNG 1995 Domaine Josmeyer

Un nez exotique, manqué, litchi, ananas, poire à l'eau de vie rehaussé de quelques épices de Noël et la mixture vous envahit le gosier avec douceur et longueur. Une gourmandise finale, avec 40 g de SR. Sa fraîcheur juvénile éblouit, tout comme sa superbe acidité, témoignant d'un équilibre quasi parfait. **18,40 Grand vin**

Une bien belle soirée, une éclatante démonstration de la capacité de vieillissement des vins d'Alsace, même dans des cépages mineurs. Les jeunes n'ont pas démérité, le pinot noir d'Alsace ne m'a toujours pas convaincu complètement et les liquoreux sont égaux à eux-mêmes, c.a.d. superbes de complexité et toujours avec cette touche acide qui les caractérise. Les Soiffards ont passé une soirée comparable à celle d'une bande de bonobos dans une bananeraie. J'ai rêvé d'un Hugel 88, je crois même que je l'ai bu ! En parlant de singe, le Blue ray et la haute définition c'est fantastique, tu ne vois plus le film de la même façon. Le niveau de détail est tel que plus un poil de culte ne t'échappe. C'est en regardant en HD "2001 Odyssée de l'espace", que j'ai eu la révélation de la connerie humaine, de la stupidité de la politique, de l'inéptie des religions et de la recette des Moucraines à la Glaviouse. Rien que ça mon coco. C'est Mururoa dans ma tête que ça ma fait et ça m'a révélé que caché dans la mémoire collective des peuples de la terre il y a enfoui au fond de l'inconscient, le vague souvenir de l'âge d'or où nous étions tous des Bonobos. Et en filagramme de coke en stock, la question fondamentale m'est apparue comme une Wärtzla sur un Schwänz : Le singe est-il devenu con ? Et quand ? Con. Ou la véritable histoire des origines de l'humanité. "L'homme est né libre, et partout il est dans les fers." C'est par cette constatation que Jean Jacques Rousseau commence son ouvrage politique "Du Contrat Social". En d'autres termes, pour Florian Rousseau l'homme préhistorique était "un güat weld" qui vivait cool, peinarde et en harmonie avec la nature, et la civilisation l'a aliéné... borné, lié, subordonné, assujéti à la chose générale, par le développement de l'Etat. Alors, l'homme était-il vraiment plus libre avant ? N'est-il pas un peu neuneu le douanier Rousseau ? Comment vivaient donc les premiers hommes ? Les anthropologues préhistoriens répondent de manière très prudente à cette question, "J'ai des doutes sur la notion de longévité, sur la remise à

flot de la crème renversée.", mais nous les ampélophages<sup>2</sup> ne sommes pas soumis au regard inquisiteur du con de service ! Nous pouvons donc donner libre cours à notre pensée. Observons donc les Bonobos. Mais pourquoi les Bonobos ? Les Bonobos sont des singes de la famille des Hominidés et de l'ordre des primates. 98% des gènes contenus dans leurs chromosomes sont identiques à ceux de l'homme ! Ce qui suggère un lointain ancêtre commun, sûrement Raymond Barre ou Philippe Séguin. Donc même si on sait que l'homme ne descend pas du singe, mais que l'homme et le singe ont un ancêtre commun, il ne semble pas trop abusif de comparer le mode de vie des bonobos à celui des tout premiers hommes singes. Observons le comportement des Bonobos. La société des Bonobos est égalitaire et paisible, et plutôt matriarcale. Les femmes commandent, c'est déjà une preuve de bon sens. D'autre part le point fondamental de leur organisation est que le comportement social des Bonobos est entièrement ordonné par la sexualité. Les Bonobos ont, en moyenne, des contacts sexuels toutes les 90 minutes ! C'est la preuve que même si les femmes commandent, ça n'empêche pas le Gschlacht.. Ils sont les seuls animaux, à part l'homme, qui se roulent des méga pelles, font l'amour face à face et expérimentent toutes les positions possibles et imaginables, ils ont même inventé le Mählschloss alsacien a double pistons. Quand des chimpanzés se trouvent devant de la nourriture, ou devant un objet qui les attire, ils se le disputent, se battent, puis ils font la paix. Mais les Bonobos, eux, lorsqu'ils sont devant de la nourriture, s'invitent mutuellement à une activité sexuelle puis, une fois les tensions apaisées, ils partagent la nourriture. Bref, se sont les premiers Hippies, ils préfèrent toujours l'amour à la guerre. Alors, peut-être pas si naïf que ça le Pépère Rousseau avec ses "bons sauvages" ? Mais alors, comment le singe est-il

SI NOUS OBSERVONS AVEC ATTENTION L'HISTOIRE DU MONDE DEPUIS 2000 ANS, IL EST ÉVIDENT QUE LES DEUX GRANDS FLÉAUX QUI SONT À L'ORIGINE DE LA SOUFFRANCE DE L'HUMANITÉ, SONT :  
**LE SEXE ET LA RELIGION .**



<sup>2</sup> Qui mange la vigne ou plutôt qui la boit





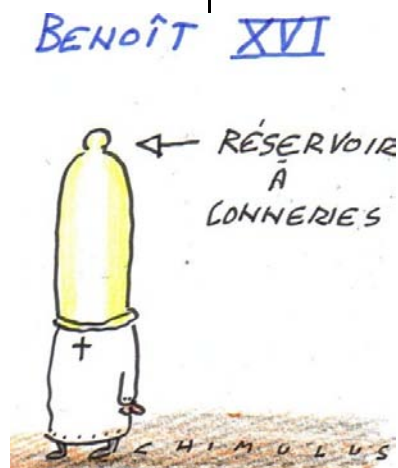
devenu con ? C'est en cherchant à devenir intelligent que le singe et devenu con ! Et le responsable est un mec avec une gueule de rocker scandinave des années 70 ! d'r Hälunk de RAHAN ! En effet c'est en fréquentant ce fils de Crao et en commençant à fabriquer des outils en pierre taillée que le gène de la connerie les a envahit aussi sûrement que le Ditscha Ritterorda a envahit la Pologne. Et à partir de là ça ne s'arrête pas. Fini les galipettes, tout le monde au turbin ! Märsi patron ! Non

seulement le paléolithique voit l'invention des outils mais peu à peu des techniques de chasses collectives apparaissent. Elles nécessitent des organisations sociales plus complexes, un renforcement de la hiérarchisation. Pendant que le groupe des chasseurs se les gèle grave toute la nuit dans le froid en guettant le passage des troupeaux de mammoths ou de Schnack, il en faut plus pour faire un casse croûte, mais c'est quand même bien moins dangereux à capturer, le chef, reste bien au chaud dans la caverne sous prétexte qu'il est le seul à savoir bien prier pour la réussite de la chasse, mais en réalité c'est pour se taper

Trüdlä la prude, la femme de ce con de Jeannot, le plus acharné des chasseurs d'escargots ! A mesure que la civilisation se développe, l'âge d'or s'éloigne. Alors de la hache en pierre taillée au couteau à huîtres en passant la pelle à tartes, la lunette astronomique, la lunette des Schisshüss, le pendule de Jean Pierre Foucault, le four à micro-ondes, le bouchon synthétique, la cocotte minute, la bombe atomique, le scoubidou et l'ordinateur portable, ... l'homme a inventé tout un tas de trucs sensés lui simplifier la vie, et qui en réalité l'ont rendu esclave du travail. D'ailleurs en grec moderne le mot travail (douliä) vient directement du mot esclave (doulos). Et puis pour faire fonctionner ces sociétés de plus en plus complexes on a inventé des lois, des règlements, des codes civils, des codes de la route, d'rSchtällschlessel, des Côtes du Rhône, des tribunaux, des systèmes politiques, des gouvernements... et des écoles pour formater les futurs adultes de ces "sociétés supérieures" où il n'est plus question de passer son enfance à s'amuser, à glander et à baiser comme des Bonobos, et surtout l'homme a créé des religions. Et c'est là que les Athéniens s'éteignirent comme dirait Üscheni ma prof de musculation des zygomates, elle dit aussi que la vie est une armoire Ikea dont la notice de montage serait en Mongol. Les dernières saillies verbale du Pape en est un parfait exemple et une belle connerie. Décidément, il est très en forme, le Ben Sixteen. Je ne sais pas ce qu'il met

dans son Wisswi de messe, mais c'est du costaud, et ya aussi de la pomme. Pas une semaine sans qu'il ne nous sorte, benoîtement, la cathonnerie encyclique de l'année, le gazio ! *Un âne plane autour des tours de Notre-Dame, un âne se pavane au bras d'une courtisane, aux fourmis médusées distille des pensées se réclame de l'homme qu'a vu l'âne.* Pour son premier voyage en Afrique, d'r Pàpscht a affirmé que le problème du sida «ne peut être réglé par la distribution de préservatifs, et

qu'au contraire, leur utilisation aggrave le problème». Bon, il semblerait que, boosté par son coup des zintégristes latino-révisionniste, il se soit dit : "Allélouya akbar, ya de quoi s'amuser un peu et secouer les caves du Vatikampf de leur torpeur démoniacale." Le coup des nazis intégristes, c'était pas mal, même si, en confession, il aurait avoué que la partition Williamson, jouée sur l'air des Walkyries, laissait planer le doute sur le nombre réel de juifs disparus à l'insu de leur plein gré. Vu le nombre de Vollidiot qui restent pour sauter sur la calotte mitrée, ya de quoi faire quelques révisions apostoliques. *Dieu avait mis un Kilt, ya du avoir des*

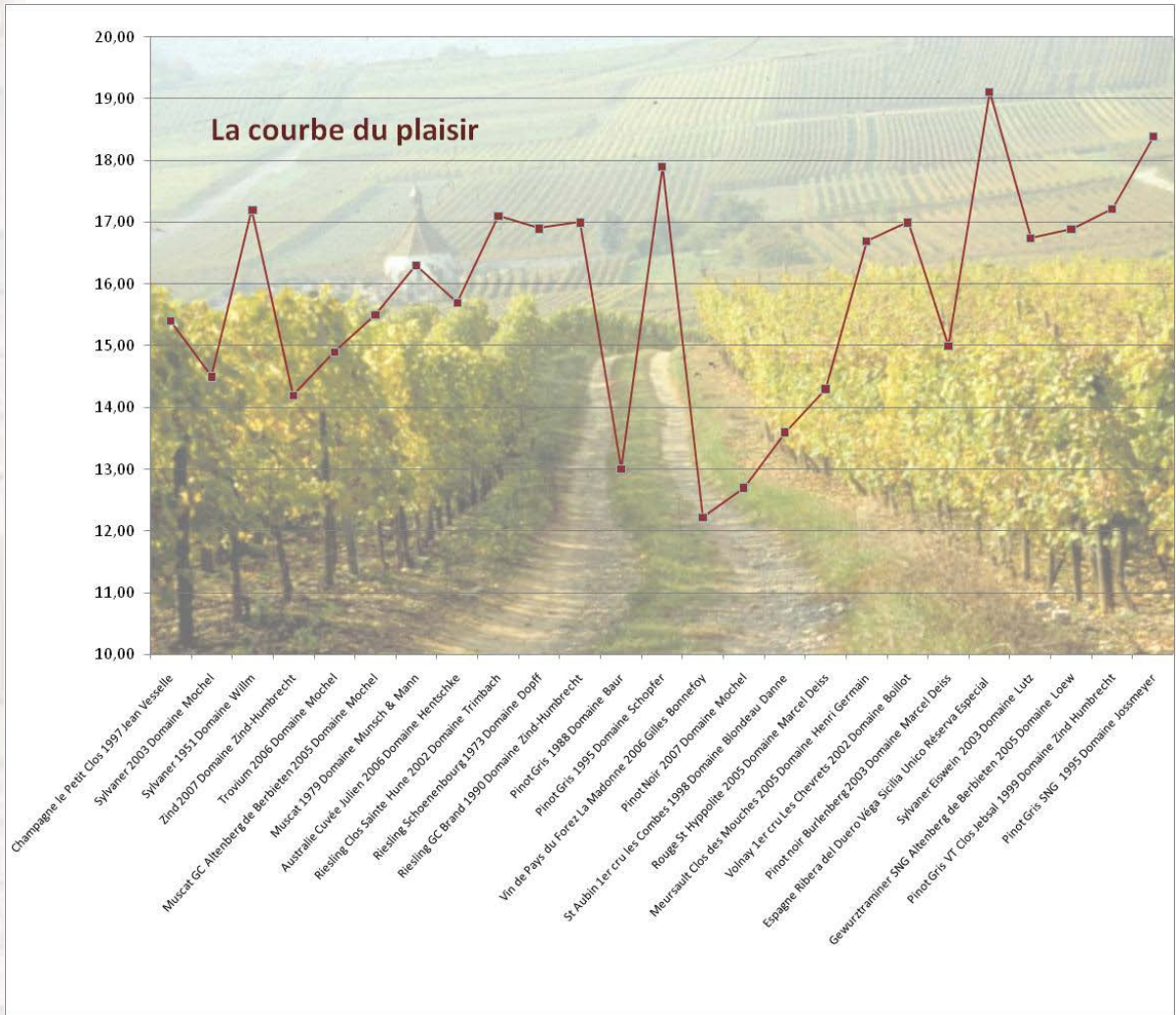


*fuites...* Petit génuflexion, chassée sur le côté, double flip et hop, un petit coup d'excommunions. Faut dire que cette histoire de gamine de 9 ans qui se laisse depuis trois ans violer, s'meschtschteck, par son chrétien de beau père, respectueux des papales recommandations de mise à l'index du condom, méritait soit la lapidation soit le courroux coucou divin. Dans l'avion qui le mène en Afrique, Benito XVI relit Pascal Sevran, et là, par la bite des nègres, pan une rechute de rein ! Le préservatif aggrave la propagation du sida. Maille gode, écrasé le Jipi Two, niqué le Polak ! *Mon ange je t'ai puni à tant me sacrifier, icône idolâtrée, immondices à la nuit, mon ange je t'ai haï je t'ai laissé tuer nos jeunes ébauchées le reste de nos vies... si loin de moi...* Le préservatif éloigne de Dieu, c'est physiquement imparable, moralement pitoyable, sauf qui peut, gardons la main sur la copulation du missionnaire ! Le sida, si t'en veux pas, tu niques pas, c'est tout. Ou alors juste avec bobonne ou des vierges. Nom d'une pipe, c'est pas compliqué ! Pauvres petits bonobos, ils peuvent plus télécharger tranquille, plus fumer, plus boire et maintenant plus baiser. Ras le culte de ces conneries. "Aimer vous les uns dans les autres" qui disait. *Alors à quoi ça sert la frite si t'as pas les moules, Ca sert à quoi l'cochonnet si t'as pas les boules... OH Gaby...*

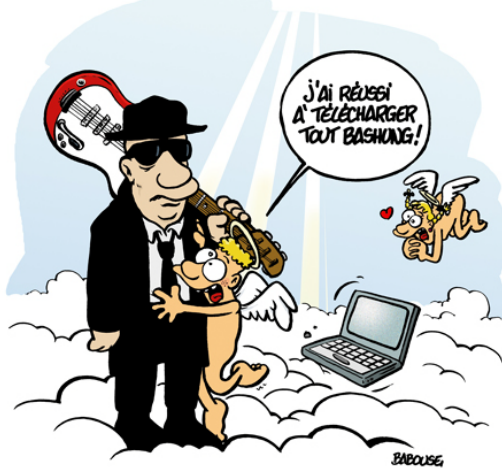


		Moyenne	Note
1	Espagne Ribera del Duero Véga Sicilia Unico Réserve Especial	19,11	Grand vin
2	Pinot Gris SNG 1995 Domaine Jossmeyer	18,40	Grand vin
3	Pinot Gris 1995 Domaine Schopfer	17,90	Excellent
4	Pinot Gris VT Clos Jepsal 1999 Domaine Zind Humbrecht	17,22	Excellent
5	Sylvaner 1951 Domaine Willm	17,20	Excellent
6	Riesling Clos Sainte Hune 2002 Domaine Trimbach	17,10	Excellent
7	Riesling GC Brand 1990 Domaine Zind-Humbrecht	17,00	Excellent
8	Volnay 1er cru Les Chevrets 2002 Domaine Boillot	17,00	Excellent
9	Riesling Schoenenbourg 1973 Domaine Dopff	16,90	Excellent
10	Gewurztraminer SNG Altenberg de Berbieten 2005 Domaine Loew	16,89	Excellent
11	Sylvaner Eiswein 2003 Domaine Lutz	16,75	Excellent
12	Meursault Clos des Mouches 2005 Domaine Henri Germain	16,70	Excellent
13	Muscat 1979 Domaine Munsch & Mann	16,30	Excellent
14	Australie Cuvée Julien 2006 Domaine Hentschke	15,70	Très Bien
15	Muscat GC Altenberg de Berbieten 2005 Domaine Mochel	15,50	Très Bien
16	Champagne le Petit Clos 1997 Jean Vesselle	15,40	Très Bien
17	Pinot noir Burlenberg 2003 Domaine Marcel Deiss	15,00	Très Bien
18	Troviium 2006 Domaine Mochel	14,90	Très Bien
19	Sylvaner 2003 Domaine Mochel	14,50	Très Bien
20	Rouge St Hyppolite 2005 Domaine Marcel Deiss	14,30	Très Bien
21	Zind 2007 Domaine Zind-Humbrecht	14,20	Très Bien
22	St Aubin 1er cru les Combes 1998 Domaine Blondeau Danne	13,60	Bien
23	Pinot Gris 1988 Domaine Baur	13,00	Bien
24	Pinot Noir 2007 Domaine Mochel	12,70	Bien
25	Vin de Pays du Forez La Madonne 2006 Gilles Bonnefoy	12,22	Bien

*J'ai dans les bottes des montagnes de questions où subsiste encore ton écho. Alain Bashung*



LA LOI HADOPI DISSUADERA-T-ELLE LES PIRATES?



*J'ai dans les bottes des montagnes de questions où subsiste encore ton écho. Alain Bashung*