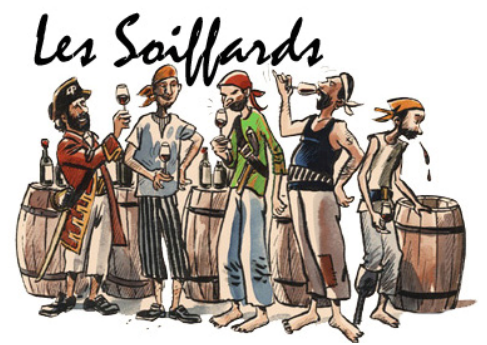
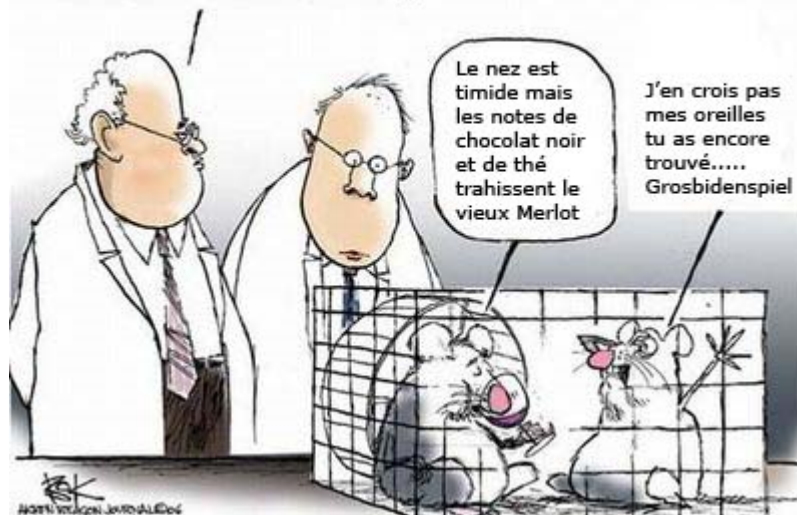


2009

Les soiffards
26 juin 2008
Gottenhouse



**Le vin les fait vivre plus vieux
mais ils deviennent vite pénible**



**[Quand Margaux
dégrafait son corsage,
les Batards besognent Lagrezette]**



1. Espagne Penedès Kripta Gran Reserva 2003 Cava d'Agusti Torello
2. Provence Bellet Château de Bellet 2002
3. Provence Coteaux d'Aix Château Bas 2006
4. Alsace Riesling Grand Cru Clos Rebberg 2003 Domaine Kreydenweiss
5. Jura Arbois Chardonnay les Graviers 2005 Domaine André et Mireille Tissot
6. Italie Alto Adige Terlaner Sauvignon "Quarz" 2006 Cantina Terlan
7. Bordeaux Pessac Léognan Domaine du Chevalier 2002
8. Loire Sancerre La Grande Côte 1996 Domaine François Cottat
9. Bourgogne Corton Charlemagne Grand Cru 2004 Domaine Claude Chevalier
10. Bourgogne Bienvenues-Bâtard-Montrachet GC 2000 Domaine Anne Claude Leflaive
11. Sud-ouest Cahors Clos Triguedina 1975 Jean-Luc Baldès
12. Chili Maipo Valley Almaviva 2000 Concha y Toro et Baron Philippe de Rothschild
13. Alsace Pinot Noir Clos St Landelin 2004 Domaine Muré
14. Sud Ouest Cahors Château Lagrezette 2005
15. Bourgogne Charmes-Chambertin 2000 Domaine Charlopin Parizot
16. Bourgogne Bonnes-Mares 2000 Domaine Roumier
17. Rhône Hermitage 1998 Domaine Chave
18. Bordeaux St Julien Château Branaire-Ducru 1959
19. Bordeaux Margaux Château Margaux 1979
20. Sud-ouest Jurançon Noblesse du temps 2006 Domaine Cauhapé
21. Bordeaux Sauternes Château Rieussec 1996

Chez les soiffards, il est dangeureux d'arriver en retard, soit tu t'infliges la punition traditionnelle depuis vendredi, arriver en caleçon de bain qui gratte avec une bouée ridicule autour du ventre, sauf si tu as déjà une bouée ridicule naturelle, un masque et un tuba et plonger dans la piscine, ce qui est la preuve d'une maladie neurologique grave, mais tu échappes à la vindicte populaire. Soit tu te retrouves avec de 12 à 15 verres à déguster en 12 sec et 21 dixième avec exposé circonstancié corrigé par Shulmeister Alain. En supplément et sans frais, tu risques le brocardage en règle dans le non moins traditionnel compte-vomis ou compte rendu, ça dépend de mon état du lendemain. Non pas que je sois quelqu'un de méchant, même mes ennemis vous diront le contraire, enfin ceux qui sont encore en vie. Je suis un passionné d'armes à feu et de souffrance physique, j'ai eu la chance de pouvoir associer mes deux passions dernièrement en décimant une famille visiblement d'origine bourguignonne, étant donné que la mère portait un T-Shirt «Le Clos de Vougeaux c'est pas pour les blaireaux». En fait, l'histoire est à la fois cocasse et tragique. J'avais revêtu ma tenue similitaire composée d'un pyjama marron, d'une veste en laine verdâtre, de mon bracelet de force «Boy Goerges» et de mes bottes de Curling à clous, j'avais sorti ma carabine et je tirais sur des bouteilles de Beaujolais que j'avais disposées sur la tête de mes chatons quand la famille est passée par là, une terrible méprise! Si en plus le retardataire est un retardataire médecin malgré lui, ça a tendance à échauffer mes neurones de soiffards. Bon celui là, au moins il a pas la gueule des médecins des années 80 avec le polo Lacoste et la BM d'occas garée

en double file, qui se retrouvent dans un club de tennis privé à taper la balle avec un prof éthylo-tabagique pendant que leurs dames se font taper le cresson par leur maître nageur Italien et avant que ces messieurs n'aille titiller leur secrétaires de direction dont les grandes lèvres ne sont pas sans rappeler un drapé napolitain! Celui qu'on a sous la main est plutôt sympa, même s'il faut se méfier avec les thérapeutes, l'avantage du médecin, c'est qu'il commet aussi des erreurs, mais il les enterre tout de suite... Notre rebouteux¹ n'est pas venu seul, Tina, sa meilleure moitié l'accompagne, la soirée est encore plus féminine avec la présence de Colette et de Didier², Jean-Daniel, Thierry, Alain, Olivier, Bibi et notre hôte, Dominique complètent la brochette. Mais revenons à nos moutons, ou plutôt à nos cliniciens, j'ai une sainte horreur des docteurs parce que cela veut dire que je suis malade, et j'ai horreur d'être malade et je suis encore plus épouvanté d'aller chez le toubib et je panique à l'idée d'attendre. En fait ce qui me gêne, c'est pas d'être malade, c'est d'attendre. A chaque fois c'est la même histoire :

15h18: Entrée dans la salle d'attente, avec quand même vingt deux minutes d'avance. 11 personnes sont déjà installées, l'air pas bien portantes, en même temps c'est normal. Sur la table, deux Gaston Lagaffe vieux de 20 ans, quelques points de vue et image du monde et le magazine de l'association des bouchers-charpentiers du Jura-Nord-Ouest-Côte d'Azur. Dans un coin, une fillette pleure. Selon certaines sources bien informées, elle serait

¹ Spa ma faute, c'est le dico des syno

² Je crois que je vais la payer cher celle là!!!



déçue de l'oubli de son petit lapin en peluche dans la voiture maternelle.

15h33: Gaston emmène 'moiselle Jeanne à la pêche. Deux des membres de la joyeuse assemblée discutent allégrement des raisons de leur visite. J'essaie de ne pas les entendre, mais j'hésite tout de même un peu à aller vomir. Fort heureusement, l'hôte de ces lieux interrompt la discussion d'un aimable mais péremptoire "Monsieur Struffelberger". Un type se lève, il doit probablement s'appeler Monsieur Struffelberger. Dans un coin, une fillette pleure.

15h58: Gaston, c'est quand même marrant. Un nouvel arrivant est arrivé, ce qui est l'occupation préférée des arrivants. Il tousse sans interruption, sans doute pour se donner un genre. Dans un coin, une fillette pleure.

16h02: Le prince René-Guibert de Suède épouse en seconde noces une charpentière anorexique de Grolay, avant-centre de l'équipe locale de tchouckball. Le médecin, qui n'a décidément pas beaucoup de conversation, entre et dit laconiquement: "Madame Gomez". Dans un coin, une fillette s'arrête de pleurer.

16h03: Dans un coin, une fillette trouve un nouveau prétexte pour pleurer.

16h48: L'édito politique de Point de Vue est particulièrement trépidant. Le monsieur qui tousse renifle aussi. L'allopathe de velour entre et annonce "Sigismonde". La fillette le suit. Elle pleurerait sûrement à cause de son prénom, en fait.

17h12: Quittage de la salle d'attente et entrage dans l'antre de l'omnipraticien. Description détaillée des symptômes.

17h13: Le médecin ne sait pas trop au juste ce que c'est, il faudra faire des examens complémentaires.

17h14: Le médecin a passé d'excellentes vacances dans le Sud, il dresse des gnous pendant ses hobbies et sa femme joue au tennis avec son associé.

17h15: quittage du cabinet, 30€ de moins dans ma poche pour 3 mn de consultation, non sans avoir pris un rendez-vous pour la semaine prochaine et avec une liste de médicaments à faire pâlir un tubar en phase terminale. Va me falloir le PIB du Congo Belge pour payer tout ça.

10 | Apéritif

1. Espagne Penedès Kripta Gran Reserva 2003 Cava d'Agusti Torello

40% Macabeo - 36% Xarello - 24% Parellada

De délicats arômes de noix et d'amande avec quelques notes citronnés, la texture est souple et les bulles fines, la finale est séduisante. Une Méthode Champenoise qui peut en surprendre plus d'un et une belle bouteille. 14.00 Très bien



2. Provence Bellet Château de Bellet 2002

95% rolle, 5% chardonnay

Le nez est timide puis s'ouvre sur des notes de fruits blancs, d'épices puis d'agrumes. La bouche est élégante et fruitée, avec seulement un léger déséquilibre final sur de notes amères. 13.33 Bien

3. Provence Coteaux d'Aix Château Bas 2006

Grenache blanc, Rolle, Ugni blanc

Le nez est puissant, très expressif sur la pêche, les agrumes et des notes de thé vert. La bouche est grasse, ample et longue. 14,83 Très Bien

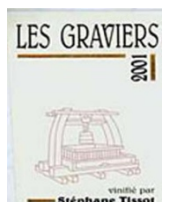


4. Alsace Riesling Grand Cru Clos Rebberg 2003 Domaine Kreydenweiss

On retrouve dans ce Riesling 2003 le côté caillouteux du Rebberg et l'opulence du millésime. Les vins de Kreydenweiss sont construits plus sur la longueur que sur la largeur comme souvent les vins de schistes. Le nez est réservée, on est loin des vins extravertis et tapageurs, tout se passe en bouche dans la tension et la minéralité avec des notes pétrolées très fines qui s'échappent très vite du verre. Beaucoup d'élégance dans ce vin. 15,50 Très Bien

5. Jura Arbois Chardonnay les Graviers 2005 Domaine André et Mireille Tissot

Superbe bouquet de fruits jaunes, de muscade, d'épices. C'est un vin très fruité et minéral avec un côté grillé "bourguignon". La bouche est incisive et ample. L'équilibre est remarquable dans ce jura hors norme. 15,50 Très Bien



Comme il fait beau, on s'installe tranquillement sur la terrasse pour siroter la première bouteille. Une méthode Champenoise espagnole, une belle bouteille, je parle de la forme, fraîche et sympathique pour débiter une soirée

qui s'annonce bien. Je parle aussi en long, en large et en travers de cette bouteille sans cul. Je ne suis pas un spécialiste de Champomy Ibère dépourvu de fondement mais il est parfaitement superflu de connaître les choses





dont on parle. Je dirais même que la sincérité en générale dénote un certain manque d'imagination. On entre dans le vif du sujet avec la suivante, le temps d'expliquer le principe du Grosbliedenstroff ou Grosbidenspiel à Jean-Daniel qui se méfie comme de la peste bubonique de nos coutumes aussi bizarre que pourrait t'en témoigner un sourd dont tu aurais planqué les piles de son sonotone. Le temps de s'envoyer un petit Bellet et un Coteaux d'Aix que j'ai reconnu instantanément (merci pour le cadeau préparatoire) et notre invité spécial médecin spécialisé arrive, un gentleman, le genre de type qui est capable de décrire Pamela Anderson (.) (.) sans faire de geste. Pas comme Thierry, le dernier examen qu'il a réussi, c'est sa coloscopie, il enfourne les petits fours au Gingembre avec la régularité des défaits du racing club de Strasbourg. Selon lui, il essaie de contrecarrer les effets du bromure qu'il ingurgite tous les matins pour éviter de

se prendre la tête dans sa fermeture éclair. Il est très distingué, comme Pamela Anderson (.) (.) et comme le Riesling de Marc Kreydenweiss qui va nous diviser en deux clans. Les jeresteenalsace et les jecourspartout. Après deux tours du monde vinicole, on doit se rendre à l'évidence, c'est pas aujourd'hui qu'on fera un carton de six. Pour la dernière de la série, je vais, avec Alain, toucher le fonds, et avec la tête en plus. De passage dans le Jura, Alain nous a ramené des Chardonnay du Domaine Tissot. J'ai trouvé ça tellement bon, que j'ai pratiquement déjà tous bu. Et là, devant une bouteille "Les Graviers" du Domaine précité, que je devrais connaître aussi bien que mon cardiologue, le trou noir, le méga plantage. Merdicum merda proctologum me dis-je dans un latin approximatif mais explicite. Dans ce cas-là, une seule attitude : attendre et ne plus bouger un poil, comme le disent les Portugaises, qui sont au genre humain, ce que les Grands Ornithorynques Bleus furent au règne animal.

Assiette de poisson mi-cuit



6. Italie Alto Adige Terlaner Sauvignon "Quarz" 2006 Cantina Terlan

Le nez est très original : menthe, abricot, oasis!!!. Beaucoup de fruit. L'élevage est de qualité. Nous penchons pour un sauvignon de Loire. La bouche est grasse et séduisante, fine, gourmande. Pas un grand vin de gastronomie, mais un plaisir immédiat. 15,33 Très Bien

7. Bordeaux Pessac Léognan Domaine du Chevalier 2002

Le nez est aristocratique, fin et subtil : fleurs blanches, poudre de riz, agrumes et notes de vanille. La bouche est nette, fraîche et aérienne, tout en finesse et en élégance, l'équilibre général rehausse le vin et la finale persistante est vive et intense, sur les agrumes et la minéralité. 17,00 Excellent



8. Loire Sancerre La Grande Côte 1996 Domaine François Cottat

Un style demi-sec. Le nez est sec sur les fleurs, l'iode et les agrumes très séducteurs. La bouche est légèrement sucrée (surprenant pour un Sancerre), volumineuse et concentrée, savoureuse, équilibrée et longue. 16,00 Excellent

9. Bourgogne Corton Charlemagne Grand Cru 2004 Domaine Claude Chevalier

Premières notes très animales, puissantes et viandées. Le nez se calme et devient séducteur, fleurs blanches (acacia), cannelle et quelques notes minérale (Pierre à fusil). La bouche est finement acidulée avec un superbe équilibre et une belle longueur. 16,67 Excellent



10. Bourgogne Bienvenues-Bâtard-Montrachet GC 2000 Domaine Anne Claude Leflaive

Le nez, d'abord retenu, est d'une grande finesse, racé, avec les notes classiques des grands Bourgogne, noisette, citron, beurre, genêt, et fruits exotiques. La bouche est remarquable d'équilibre, encore très jeune, lumineuse, puissante, très fine et très longue. Enorme potentiel pour ce vin magistral. 18,00 Grand vin

Après l'intro Espingouine, place à l'intro Ritale sauvignonesque. Un Alto Adige Terlaner fruité comme du Banga, Dans l'Alto, y'a des fruits, juste c'qu'il faut, dans l'Alto, y'a de l'eau oui mais pas trop, y'a des fruits,

y'a de l'eau, on peut boire à gogo, à gogo du Alto, Alto c'est rigolo. On n'en boit jamais trop, c'est frais, c'est aux fruits, c'est l'Alto d'Adige. Je ne suis pas franchement impressionné par ces vins hyper fruités, mais au bord

Pour la carotte, le lapin est la parfaite incarnation du Mal. ...



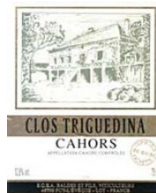
d'une piscine, ça doit le faire, à table un peu moins. La preuve par l'œuf est apportée cavalièrement par le Chevalier aristo venant de son Pessac natal. La subtilité et la finesse font une escorte au Thon mi-cuit. Le pirate de Sancerre de François Cottat surprend par sa légère sucrosité en bouche, mais la finesse est remarquable. Place à la bourgogne, la vraie, la grande, la seule. Pas de doute, on est dans le saint des seins. Les mamelles de la vigne Française. Après quelques dissertation sur les différentes impression du Puligny, entre la petite culotte, négligée ou pas, notre avis est fait, on est entre Meursault et Puligny. Faux pour le premier, c'est un Corton, vrai pour le second, c'est un Bienvenues-Bâtard-Montrachet d'Anne Claude Leflaive. J'avais dit Pucelle de Leflaive, avant de changer d'opinion, c'est encore mieux, très grand vin, lumineux et d'un équilibre magistral. Pendant qu'on besogne le Batard à défaut de pucelle, on devise gentiment des meilleurs façons de

besogner. Tenez, prenez les Ricains par exemple. Eux, ils commencent par se poivrer avec une souris et ils ne s'aperçoivent même pas qu'ils s'envoient en l'air, faut que ça soye des maîtres chanteurs qui le leur apprennent. Les English c'est autre chose, eux, le temps qu'ils passent en politesse, c'est ça de moins en préliminaire. Et quand le moment de concrétiser arrive, la fille est déjà loin. Pour les Allemands, c'est au piano que ça se passe. Ils jouent du Beethoven ou du Wagner pendant des heures avant de se brancher sur le 220. Et quand ils sont à pied d'oeuvre, ils chialent d'émotion, et la partenaire fait comme Hergé: Tintin. Paraît que les Italiens, par contre, se défendent de première. Ça seraient des concurrents dangereux s'ils ne parlaient pas tant. Seulement ils parlent avant, ils parlent après, ils parlent "pendants", et les nanas ont horreur de faire l'amour avec un Ipod.

10 Terrine de lapin et Foie gras

11. Sud-Ouest Cahors Clos Triguédina 1975 Jean-Luc Baldès

Robe et nez très évolués, cerise, griotte, minéral, sous-bois. La force tannique du Cahors a passé la main à des arômes évolués de champignons. La bouche donne une grande impression de douceur avec des notes de réglisse et de cuir. Belle persistance de la finale. Un beau et vieux vin, raffiné sans tape à l'œil. 14,50 Très Bien



12. Chili Maipo Valley Almaviva 2000 Concha y Toro et Baron Philippe de Rothschild

La robe est très impressionnante, noire, opaque. Au nez, le vin est très puissant avec des notes de cassis, groseilles, cuir, bois de cèdre. La bouche est intense et puissante avec des tannins assez fins et une acidité tranchante. Légère impression douceuse sur la finale. Un vin "moderne" et flamboyant, très, (trop extrait?) sur le fruit à mon goût et manquant de mystère. 16,00 Excellent



13. Alsace Pinot Noir Clos St Landelin 2004 Domaine Muré

Nez finement boisé, avec beaucoup de profondeur. Notes terreuse et avenantes très "pommaresque" de fleurs, de fruits rouges, d'épices, de réglisse. La bouche bien mûre, gourmande, fine, fraîche et longue, avec des notes marquées de noyau. Belle réussite pour ce pinot noir très septentrional. 16,00 Excellent

14. Sud Oest Cahors Château Lagrezette 2005

Malbec 80%/Merlot 17%/Tannat 3%

Nez lacté avec des notes très démonstratives de moka, de myrtille, de cassis et de menthol. Olfaction clinquante et presque brutale. La bouche est à l'image du nez, exubérante mais sans relief, la finale est asséchante. Un formatage by Michel Rolland. 15,17 Très Bien



Place au sérieux, au rouges. Les Cahors vieillissent bien, la preuve avec ce Clos Triguédina. Triguédina veut dire "Il me tarde de dîner" en Occitan, nous aussi il nous tarde de déguster la Terrine de Lapinou avant de partir vers Saint-Jacques de Compostelle et faire étape à Triguédina. La suivante me divise moi personnellement. J'aime pas le côté super expressif et robe noire comme une veuve corse, juste ce qu'il faut de sucre pour plaire à tous le monde. Mais j'aime l'élevage et le boisé fin et maîtrisé de la maison Rothschild, la souplesse de la bouche, cela manque de mystère mais c'est charmeur

tous de même. La subséquente³ va nous ballader de Pommard à Corton. Le terreux terroir de Pommard dans un Altier Alsace, je suis plus impressionné par ce Pinot noir Clos St landelin que par la cuvée V bue dernièrement. On finit par Lagrezette, on a pas évité les jeux de mots avec la Zezette, zezette épouse x, la grosse zezette et tous le toutim. Mais dans ma Ford intérieure, je dois reconnaître que je n'aime pas ce vin. Je goûte moyennement le Malbec en général, le Malbec jeune en particulier et le Malbec de Michel Rolland encore moins. J'ai honte d'avouer que j'ai mis 12 à ce vin (avant de

³ J'en ai marre de dire la suivante, au suivant....



savoir que s'était un "by Michel Rolland"), un vin qui a quand même obtenu 15,17 en moyenne pondéré pondérable de lièvre, ya même un soiffard qui a donné 18. Je fais mon Didier, je dois être passé à côté de quelques chose. Il ne faut jamais jeter l'eau propre avec

le bébé de l'eau du bain. La vie a le pire facile, j'ai observé que les orties poussent mieux que les melons sur cette planète, sauf à Cavaillon mais ça c'est une autre histoire.

🍷 Filet de Bœuf aux Légumes de saisons

15. Bourgogne Charmes-Chambertin 2000 Domaine Charlopin Parizot

Joli vin très droit qui exhale de fines notes réduites et framboisées sur une matière concentrée très charmeuse. La texture est crémeuse avec une très belle longueur racée sur les épices et la poire. 15,67 Très Bien

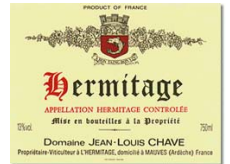


16. Bourgogne Bonnes-Mares 2000 Domaine Roumier

Le nez qui pinote joliment avec ses arômes de fleurs, de kirsch, d'épices, de fraise écrasées. La bouche a un caractère un peu terrien, séveuse. Un vin qui ne cherche pas à charmer à tout prix mais qui séduit par sa minéralité et ses notes de terroirs. La finale est profonde avec l'austérité des grands Bourgogne. 16,17 Excellent

17. Rhône Hermitage 1998 Domaine Chave

Le nez se montre incroyable de finesse et de complexité, avec une évidence désarmante, sur les fruits noirs compotés, le cacao, la violette, une pointe de vanille, puis du cuir, des épices, du poivre blanc, un coté lardé et de graphite. Le bouquet se livre doucement, très complexe. La bouche est majestueuse, ample, fumée, très équilibrée avec une texture savoureux, des tanins soyeux. La finale est interminable sur le zan. Un vin en devenir. Excellent déjà. 18,00 Grand vin



18. Bordeaux St Julien Château Branaire-Ducru 1959

Le nez est séduisant, des fruits rouges d'été, un peu mentholés, café, sous-bois. C'est séduisant, soyeux et frais. Une finale courte, mais, compte tenu du millésime, la vitrine est si envoûtante que le manque relatif de profondeur n'a pas d'importance. 16,00 Excellent



19. Bordeaux Margaux Château Margaux 1979

Le nez est très fin, tabac, quelques relents de champignons qui marquent son âge. En bouche, je suis surpris dès l'attaque par son côté très frais, les tannins sont soyeux, et enrobe parfaitement le palais. La bouche est longue et la finale est harmonieuse. Un grand vin rouge, plein de jeunesse et de fruit, avec beaucoup de rondeur. Un vrai plaisir de dégustation. 18,17 Grand vin

Le temps de dire hexakosioihexekontahexaphobie⁴ et la viande est servie avec de jolis petits légumes à la vapeur. On se croirait en cure à Vittel mais du côté de Gevrey dans les verres, ça rassure Thierry. Le Charme est charmeur et le Bonne-Mares yen a pas marre. J'ai un gros penchant pour la viande de bœuf et pour le Roumier. A l'image de ses collègues Groffier, Sérafin et Rousseau, pas d'esbrouffe, juste le respect du terroir, la marque des grands. Un petit pirate rouge? J'ai eu une sensation bizarre en prenant la bouteille dans ma cave, le type de mauvais pressentiment qu'on a quand on regarde un vilain gros nuage noir au loin, d'ailleurs très rare dans une cave où il pleut assez rarement. Par sécurité, j'ai pris une autre bouteille dans le casier voisin, bien m'en a pris. En goûtant la première, c'est un paquet d'€ que j'ai vu s'envoler comme un héron cendré? Pouf, un Hermitage de Chave 89, nez intense de serpillère, de carton mouillé,

de métal. Une belle punition quand on a goûté le sublissime 90. Heureusement qu'il y a la deuxième, le temps de la carafe et c'est reparti comme en 40 ou plutôt en 98 puisque c'est le millésime de cette autre Hermitage de Jean-Louis Chave. Encore un peu jeune, mais séducteur et qui a un grand avenir devant lui. D'abord Bourguignon dans son expression, il change de style après quelques minutes pour adopter un profil plus typique d'hermitage avec des notes de violette, d'épice, et de lard, tout en gardant sa finesse, prenant beaucoup d'ampleur dans le verre. Le nez du suivant devrait être exposé du côté de Bordeaux. Un archétype du grand et vieux Bordeaux: Fruits rouges, menthe, les sous-bois et le champignons frais, tout est là dans quelques centilitres de breuvage. La bouche n'est pas à la hauteur du nez, mais comment lui en vouloir? Un demi siècle d'histoire du vin nous contemplent. Le grand Charles était encore Président, c'est l'année de naissance de Dominique et de Thierry certes, mais aussi de Luc Besson, Vincent Lagaf,

⁴ La peur du nombre 666



Laurence Parizot, Anne Fontaine ou Luis Fernandez, preuve que tout n'a pas été parfait cette année là. Les années en 9 sont généralement de très grands millésimes, 79 n'y déroge pas. Château Margaux est l'un des vins les plus racés que je connaisse, un réel plaisir autant sensuel qu'intellectuel. Qu'on ne s'y trompe pas, la féminité légendaire margalaise ne vient pas d'une structure plus légère, Margaux n'est pas un mannequin anorexique, mais au contraire d'une rondeur sans excès, douce,

délicate. Où nichons nous nos appréciations? Au balcon de la France, dans le bustier des grands Bordeaux. Le sein est une pomme dans une poire où pointe un grain de raisin, tous les fruits en un. Comme disait Gainsbourg, on préférera toujours un petit téton qui nous étonne qu'un gros téton qui nous étouffe. Quand Margaux dégraffait son corsage pour donner la gougoutte à son chat, tous les gars, tous les gars du village étaient là, la la la la.

10 | Fromages et Dessert

20. Sud-ouest Jurançon Noblesse du temps 2006 Domaine Cauhapé

Nez de fruits jaunes, de fruits secs, de verveine. La bouche est moelleuse, ample, sucrée mais reste bien équilibré, son acidité lui donnant une légèreté suffisante. La finale est longue sur les fruits jaunes. 16,00 Excellent

21. Bordeaux Sauternes Château Rieussec 1996

Je suis impressionné par la finesse et la complexité du nez. Arômes de pêche, de melon, d'abricots, de noisettes, et ce petit rôti qui caractérise les beaux Sauternes. La bouche est surprenante, à plusieurs niveaux. L'attaque est fraîche et fruité, le milieu de bouche est complexe et épicé et la finale majestueuse, sur l'orange amère. Raffinement de texture et amers parfaitement au service du vin. 17,50 Excellent



Comme de coutume, on se termine aux douceurs du sud, Clafoutis jurançon, sauternes et petites pépées. Enfin, les petites pépées sont parties, il ne reste que les vieux papies titubant dans la cave devant quelques flacons floconneux. Je ne sais pas si c'est l'abus d'alcool, mais les rayonnages de la cave à Dominique étaient bizarrement pas droit. L'abus de Rieussec est mauvais pour la vue, même Thierry et ses nouvelles lunettes rose l'ont constaté. Faut consulter dans ces cas là. Retour dans la salle d'attente du toubib. Les pires c'est les psy. Tu va très bien en arrivant et en sortant tu te prends pour Mason, pas Nick la baguette du flamant rose, mais Charles le psychopathe. Le mien de psy, oui je fais une analyse et pas seulement d'urine, m'a fait entrer dans mon moi à moi, et j'en suis pas revenu. Il a découvert qu'à 12 ans, il m'est arrivé une chose incroyable. Je travaillais avec mon oncle à l'élaboration d'une arme de destruction massive permettant de menacer les Amerlocs et donc de demander un milliard de dollars aux autorités, à l'époque, on était bien gourmands quand j'y repense, on pourrait plus travailler comme ça avec la crise et tout. Oui mon Oncle aurait pu être un méchant dans James Bond mais personne ne pouvait le soupçonner vu qu'il était charcutier-traiteur à Fameck, moustachu, blagues potaches "Y'en a un peu plus mais je vous la mets quand même" et tout et tout. Donc alors que nous travaillions de nuit dans le garage en toute discrétion pour ne pas que la vieille se réveille et vienne encore nous casser le coup! Comme disait mon oncle avec sa frontale lui collant les oreilles et un tournevis dans la main droite ; il s'est passé une chose extraordinaire. Je revois mon tonton me disant : "Si on augmente la puissance du micro-potentiometre on pourra procéder au lancement des missiles thermonucléaires depuis le Luxembourg"

suivi d'un long rire gras et là BOUM, le vieux me claqué entre les pattes. Une seconde il respirait, la seconde d'après, il respirait plus ! Raide comme un vulgaire acteur porno. Je suis allé chercher ma tata qui était en train d'essayer de se faire des sourcils indélébiles avec le néon de la lampe halogène et je lui ai dis : "Le tonton a canné comme un crevard au garage putain fais chier !" et la vieille de me dire : "z'étiez encore en train de fabriquer des missiles thermonucléaires pour menacer les Amerlocs et réclamer un milliard de dollars aux autorités, vous feriez mieux toi de bosser ton espagnol et s'connard de tonton de faire ses pâtés lorain, bien fait pour sa tronche". Même que si je me souviens bien elle a dit "bien fait pour ses roupettes à s'connard". Si, si, je tiens à rester précis. Là j'ai dit à ma tatounette : "Donc tu t'en fous ? Il a ravalé sa chique près de la DS et tu t'en bats les caramels ?" que je lui ai mis dans sa gueule à la vieille et là elle de me répondre : "D'façon, ton tonton, il a toujours été con à bouffer d'la merde, j'aurais du épouser Michel, qui était ambitieux, qui avait une BM, gynécologue et tout et pas un con de charcutier-traiteur qui a pour passe-temps l'élaboration de missiles thermonucléaires pour menacer les Amerlocs de Jo Dassin et réclamer un milliard de dollars aux autorités. Qu'il ait ravalé son extrait de naissance en faisant le con à la limite ça lui pendait au nez! Démerde toi et me fais plus chier avec ces conneries y'a sacrée soirée spécial Maria Pacôme qui débute, viens plus me péter les roupettes !" qu'elle m'a balancé en plein dans les dents, la tatie. Donc à 12 ans, j'ai fait comme tout le monde aurait fait : j'ai rien fait. Il est resté là pendant 4 ans, après on l'a enterré avec Sultan, son berger portugais, brave comme tout que là pour le coup, la vieille elle a pété les plombs tellement elle était triste, tellement elle



était vieille et tellement qu'elle pétait les plombs la vieille qui était triste et quand mes copains passaient pour qu'on récupère du Tang et quelques caramels dans le placard du bas, je disais à mes potes que c'était une carcasse de poulet ! Aujourd'hui mon psy a dit que ça

avait du avoir une influence déterminante sur mon psychisme et la personnalité de mon lego...Pourtant je comprends pas, j'adore ça le poulet moi ! Il est trop con ce psy...

		Moyenne	Note
1	Margaux Château Margaux 1979	18,17	Grand vin
2	Bienvenues-Bâtard-Montrachet GC 2000 Domaine Anne Claude Leflaive	18,00	Grand vin
3	Hermitage 1998 Domaine Chave	18,00	Grand vin
4	Sauternes Château Rieussec 2000	17,50	Excellent
5	Pessac Léognan Domaine du Chevalier 2002	17,00	Excellent
6	Corton Charlemagne Grand Cru 2004 Domaine Claude Chevalier	16,67	Excellent
7	Bonnes-Mares 2000 Domaine Roumier	16,17	Excellent
8	Sancerre La Grande Côte 1996 Domaine François Cottat	16,00	Excellent
9	Maipo Valley Almaviva 2000 Concha y Toro et Baron Philippe de Rothschild	16,00	Excellent
10	Pinot Noir Clos St Landelin 2004 Domaine Muré	16,00	Excellent
11	St Julien Château Branaire-Ducru 1959	16,00	Excellent
12	Jurançon Noblesse du temps Domaine Cauhapé	16,00	Excellent
13	Charmes-Chambertin 2000	15,67	Très Bien
14	Riesling Grand Cru Clos Rebberg 2003 Domaine Kreydenweiss	15,50	Très Bien
15	Jura Arbois Chardonnay les Graviers 2005 Domaine André et Mireille Tissot	15,50	Très Bien
16	Alto Adige Terlaner Sauvignon "Quarz" 2006 Cantina Terlan	15,33	Très Bien
17	Cahors Château Lagrezette 2005	15,17	Très Bien
18	Coteaux d'Aix Château Bas 2006	14,83	Très Bien
19	Cahors Clos Triguedina 1975 Jean-Luc Baldès	14,50	Très Bien
20	Penedès Kripta Gran Reserva 2003 Cava d'Agusti Torello	14,00	Très Bien
21	Bellet Château de Bellet 2002	13,33	Bien



Pour la carotte, le lapin est la parfaite incarnation du Mal. ...