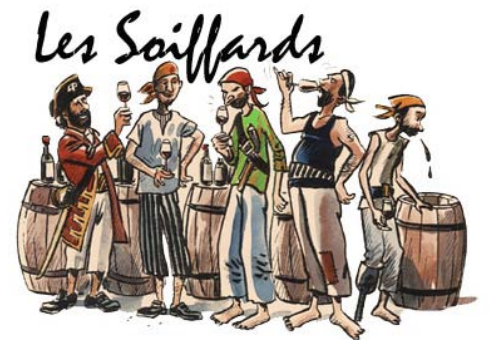


2009

Les soiffards  
03 juillet 2008  
Rue du Haut Barr



NI DIEU  
NI PAPE!



**[Conclave plus blanc,**

**à la grande messe des Saints]**



1. Bordeaux Pessac Léognan Clos Floridène 2004
2. Bordeaux Le Caillou Blanc de Talbot 2006
3. Loire Sancerre Les Monts Damnés 2007 François Cotat
4. Châteauneuf du Pape Beaucastel 2003 Château de Beaucastel
  
5. Bordeaux St Estèphe Château Montrose 1988
6. Bordeaux St Julien Château Lalande-Borie 2000
7. Bordeaux St Julien Clos du Marquis 1999
8. Bordeaux St Estèphe Château Lafon-Rochet 1999
9. Bordeaux St Julien Château Gloria 2001
10. Bordeaux St Estèphe Cos Labory 2004
11. Bordeaux St Julien Château Talbot 2001
12. Bordeaux St Estèphe Château Lafon-Rochet 2000
  
13. Bordeaux St Estèphe La Dame de Montrose 1999
14. Bordeaux St Estèphe Château Montrose 1999
15. Etat Unis Napa Valley Cabernet Sauvignon 1997 Domaine Mondavi
16. Bordeaux St Julien Château Ducru-Beaucaillou 1998
17. Bourgogne Aloxé-Corton 1959 Domaine Latour
18. Bordeaux St Julien Château Léoville Poyferré 2001
19. Bordeaux St Julien Château Léoville Barton 1989
20. Bordeaux St Julien Château Léoville Barton 2003
21. Bordeaux St Julien Château Léoville Las Cases 2002
  
22. Sud-Ouest Jurançon Ravailac 2005 Didier Dagueneau
23. Bordeaux Sauternes Château Guiraud 2001
24. Bordeaux Sauternes Château Rieussec 2001

**I**l était une fois une princesse chatoyante... heu non, un dégustateur adepte du compte rendu idiot face à la plus sévère panne d'inspiration depuis la création de Cwmystwyth<sup>1</sup> par dieu le cinquième jour vers 17h43. Une grippe cochonne terrifiait le monde entier alors qu'elle était plus inoffensive que le premier serial killer venu. Après la grippe, c'est au tour des téléphones de nous tuer, pas le groupe de musique de jeune-vieux d'aujourd'hui, non les vrais avec des ondes mortelles. Tout le monde le sait, les ondes des téléphones portables, c'est très dangereux. Tellement que si j'ai bien suivi, les Français ont organisé une Grenadelle, un sommet où on débat des problèmes du monde en buvant du sirop grenadine, pour s'en protéger. C'est dire si c'est sérieux mais c'est un sujet trop grave pour en rire, permettez-moi donc de faire une légère entorse au ton légèrement désinvolte qui règne ici. Téléphoner tue, surtout si on appelle l'amant de sa femme pour lui demander, la prochaine fois, de ramener plutôt un bon St Julien. Et pendant ce temps, un journaliste sportif confondait Brett Sinclair et Anne Sinclair et Richard Gasquet se battait pour prouver que non, la cocaïne n'avait pas pu influencer ses mauvais résultats, tant de choses qui étaient à l'humour absurde ce que la Chine est au droit de l'homme. En parlant des droits de l'homme, Sarkozy se vantait d'être le premier

<sup>1</sup> Ville du Pays de Galles

Président a créé un Ministère des droits de l'homme, il a été aussi le premier à le liquider fissa. A un an de l'exposition universelle de Shanghai, c'était bien le moins qu'on puisse faire pour nos amis chinois... "Je serai le Président du pouvoir d'achat et des droits de l'homme" qu'il disait Passe Partout très vite. La vérité, il la dit en off à la Réunion en février 2007 : "Je serai un président comme Louis de Funès dans le Grand Restaurant, servile avec les puissants, ignoble avec les faibles." J'adore! Quelle culture. Le dernier remaniement du gang des Sinistres a fait plusieurs victimes de marque : Rachida Dati est partie s'acheter un collier de saucisses à Strasbourg. Christine Albanel a été télé (dé)chargée. Après plusieurs cartons jaunes, Bernard Laporte est renvoyé, d'un grand coup de pied au cul, dans ses 22... vlà les flics, embourbé dans des affaires judiciaires, il est maintenant libre de reprendre la main sur ses casinos et autres campings, qu'il avait délaissé pour jouer les coupeurs de citrons. Il est remplacé, à la mi-temps, par Rama Yade, experte en paillasons libyens et moulin à prière Tibétain. Gageons qu'elle ne se prendra pas, cette fois, les pieds dans le tapis. Christine Boutin a été expulsée de son Ministère, mauvaise coucheuse, elle a même refusé d'être relogée au Vatican. Yves Jégo est empapaouté et pourra prendre des vacances aux Antilles. Pour les restants c'est le jeu des chaises musicales. Après les sots de l'Armée, Michèle Alliot-Marie récupère les sceaux. Madame "l'enquête avance vite" aura la lourde



charge de tailler dans la friche judiciaire laissée par sa prédécesseure paresseuse. Luc Chatel devient dégraisseur officiel du mammouth. Le fidèle sous-commandant Darcos reprend le chemin de l'usine, au Travail ! Et le grand perdant est... Frédéric Lefebvre<sup>2</sup>. Je jubile. Oublié par son petit chef, tête à claques est actuellement député des Hauts-de-Seine... en tant que suppléant d'André Santini, prié de retourner aux grosses têtes. Ce dernier pouvant bénéficier du parachute doré post-ministériel prévu par la loi du 23 juillet 2008, il peut à tout moment reprendre son mandat. Au grand dam du porte-flingue de Sarkozy... A trop jouer avec des armes à feu, on finit par se tirer une balle dans le pied. Merci qui ? Merci patron. Mais le malheureux dégustateur adepte du compte rendu idiot ne trouvait pas d'angle, tournait en rond et Ségolène Royal ne s'en excusait même pas. Il s'en alla trouver la fée de l'inspiration, qui, au demeurant, demeurait dans une cabane au fond des bois de Henridorf. Mais en chemin, un doute l'étreint puis l'habite. Je veux dire, attends, la

fée de l'inspiration elle habite dans une pauvre cabane dans les bois ? Faut pas déconner, la fée de l'inspiration, elle peut vendre des tas de livres, plus de disques que les Stones et des calendriers chaque année et elle vit dans le dénuement ? Si ça se trouve, c'est Amélie Nothomb ! Il rebroussa donc chemin et décide plutôt de créer un groupe facebook. Où on lui dit de trouver une Muse. "Ça tombe bien, se dit-il, j'ai tous leurs albums", mais force est de constater que c'était toujours le trou noir plus que la révélation. "Un placebo m'aurait été tout aussi utile qu'une Muse", ajouta-t-il, car il était aussi blagueur que connaisseur en musique. "Placebo, Muse... oh, mais ça me donne une idée", eureka-t-il. "Au lieu d'essayer de chercher une nouvelle idée, je vais refaire une intro que j'ai déjà fait, personne n'y verra rien", lolla-t-il. Tout ça pour te dire que non, finalement, je ne vais pas faire d'intro aujourd'hui, Juste vous dire que, sont présent, Didier, Pascal, Christian, Dominique, Thierry, Alain, Jean-Luc, de retour de vacance, et Bibi, Jean-Daniel en partance de vacance et qui est en route, pas pour les vacances, mais pour la dégustation qui commence.

<sup>2</sup> Sauf si mini moi lui trouve un terrain d'atterrissage dans un quelconque ministère

## 🍷 Apéritif

### 1. Bordeaux Pessac Léognan Clos Floridène 2004

*Joli nez très expressif, sur des arômes d'agrumes (pamplemousse) avec quelques notes florales. La bouche est pure, intense, sans faiblesse avec un léger gras. Petite note mentholée pas désagréable avant la finale, longue et expressive. Une bouteille de caractère et un rapport qualité-prix inégalable. 14,50 Très Bien (RP-)*



### 2. Bordeaux Le Caillou Blanc de Talbot 2006

*Le nez s'ouvre sur des arômes un peu vanillés (boisé), pour laisser place à des arômes d'agrumes, de fruits blancs mûrs. La bouche est vive en entrée, bien structurée, très fruitée au milieu, l'acidité est bien maîtrisée et apporte beaucoup de fraîcheur, la finale est pure et longue. 14,31 Très Bien (RP-)*



### 3. Loire Sancerre Les Monts Damnés 2007 François Cottat

*Le nez est assez austère pour du Sauvignon mais j'aime beaucoup, c'est très complexe, beaucoup de minéralité (craie) associé à une grosse maturité des raisins. La bouche va de paire, c'est très minéral et très mur, beaucoup de matière riche et concentrée. Quel équilibre. C'est un superbe vin taillé pour la garde, il faudra certainement l'attendre. 13,38 Bien (RP-)*



### 4. Châteauneuf du Pape Beaucastel 2003 Château de Beaucastel

*Le nez est intense et dévoile des notes oxydatives, caramels, miel, fleurs blanches, noisette. L'attaque est molle, la bouche manque singulièrement de relief, même si de jolis arômes de miel, de nougat et de fruits jaunes apparaissent. La longueur est significative d'un grand vin. Problème de bouteille ? Les notes oxydatives prennent le pas sur l'identité du cépage. 13,00 Bien (RP92)*



C'est grâce aux curés que nous avons du vin et du fromages mais aussi des calendriers rigolos et des prénon cocasses ou ridicule, voire les deux si tu t'appelle Gorette (vrai, j'en connais une). C'est donc grâce aux religieux que nous savons des trucs super importants comme après la pluie viens le beau temps, qu'après

l'heure c'est plus l'heure ou quand faut y aller, faut y aller. J'ai donc décidé à l'unanimité de mon plein gré d'émailer ce compte rendu de dicton plein de bon sens populaire comme "*Qui est Hors nerfs et vin blanc à la Sainte-Yvette, est Aimable, mais hors piste à la Sainte-Musette !*". La soirée débute en trombe d'éléphant avec

*"Le snobisme, c'est une bulle de champagne qui hésite entre le rot et le pet". Serge Gainsbourg*



un beau Clos Floridène 2004. Pas de recherche d'esbrouffe, rien que du vin simplement bien fait et simplement très bon. L'inverse du Caillou Blanc du Château Talbot, à l'élevage ambitieux mais qui manque de finesse et de pureté. Même si les vins ont obtenus sensiblement la même note moyenne, je pense que Floridène est un bien meilleur vin, pour un peu près la moitié du prix du talbot! Même constatation pour les deux suivants. Il est temps de monter au traineau et de pousser un coup d'épée dans l'eau. Le sauvignon de François Cotat, le frère d'Henri le fromager<sup>3</sup>, est un vin minéral, plein de finesse et d'élégance, alors que le Beaucastel blanc, intrinsèquement meilleur (et plus cher) a un gros pet au casque dixit Christian, même Dominique trouvait que ce vin était "mou en bouche", ce

qui dénote un manque de concentration pour un Beau Pape. *"Qui se tape un mauvais Pape à la Saint-Benoît, à la Saint-Gildas se prendra plus qu'un doigt !"* Que Beaucastel mérite une bonne note ne fait aucun doute, mais quand il a un gros défaut de conservation (ou de bouchon), qu'il est oxydé comme une vieille porte de garage, mérite-t-il une note de 2 à 3 points supérieure à un beau Sancerre bien fait? Prime à l'étiquette? Si elle est recherchée pour certains vins (Porto, vin jaune), l'oxydation est un gros défaut produit par une oxygénation lente et prolongée du vin. La noix, des notes madérisées ou l'odeur de pomme très mûre (blette) sont typiques d'un vin oxydé. Et un défaut reste un défaut, même dans un grand vin. Comme dit le proverbe : *Qui d'épines et de feuilles de roses est friand, sait ce que ronce vaut à la Saint-Roland !*

<sup>3</sup> Henri Cotat - Je laisse à César ce qui appartient à Pascal- César

## 🍷 Papillotes de papillades de poissons

### 5. Bordeaux St Estèphe Château Montrose 1988

*Après quelques notes animales, le nez est un classique médocain : poivron, cassis, minéral, fleurs, réglisse.*

*La bouche est svelte sans excès d'alcool. Elle manque peut-être d'un peu de densité et de profondeur, mais elle est plaisante, encore fidèle au poste. Longueur moyenne à ce niveau. **14,75 Très Bien (RP83)***



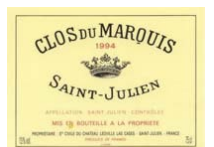
### 6. Bordeaux St Julien Château Lalande-Borie 2000

*Le nez est délicat mais peu expressif, un mélange de chocolat, de vanille et de fruits rouges. En bouche, les tanins sont soyeux, plutôt puissants, une belle longueur, avec peu d'acidité. Un vin moderne et technique. **13,38 Bien (RP-)***



### 7. Bordeaux St Julien Clos du Marquis 1999

*Le nez, très aromatique, développe des arômes de liqueur de cassis, de mûres d'épices douces et de réglisse, l'ensemble est finement boisé. La bouche est ronde, les tannins fondus. Un vin fin et riche à la fois, la finale est longue et fraîche avec une pointe d'amertume. **15,38 Très Bien (RP86)***



### 8. Bordeaux St Estèphe Château Lafon-Rochet 1999

*Le nez est floral et réglissé, fin avec une touche de sous bois. La bouche est fine, élégante, les tanins sont presque fondus. La longueur est moyenne. Certes il manque un peu de profondeur et de complexité pour jouer dans la cour des grands mais il est prêt à boire et se boit tout seul donc... **14,94 Très Bien (RP87)***



### 9. Bordeaux St Julien Château Gloria 2001

*Nez de bois, de cassis et de café, un brin alcooleux. Beaucoup de matière en bouche, toujours sur des notes torréfiées, réglisse en arrière-bouche. Bonne longueur, mais c'est un vin très (trop ?) boisé. Les tannins sont asséchant. Un vin fait pour plaire au plus grand nombre, qui manque franchement de caractère. **14,11 Très Bien (RP88)***



### 10. Bordeaux St Estèphe Cos Labory 2004

*Le nez développe des arômes de cassis, de prunes et d'épices. L'entrée en bouche est un peu molle et les tannins sont assez serrés, dense, même compact. La finale, épicée, est bonne mais toujours avec des tannins un peu fermes, qui donnent une impression de puissance, un peu sauvage. **13,22 Bien (RP89)***

*"Le snobisme, c'est une bulle de champagne qui hésite entre le rot et le pet". Serge Gainsbourg*



**11. Bordeaux St Julien Château Talbot 2001**

*Le nez est fin, mûr avec des notes d'élevage assez appuyées. L'attaque est d'intensité moyenne, ça manque de structure et de matière. La finale est malgré tout persistante. A attendre (peut être). 15,56 Très Bien (RP89)*



**12. Bordeaux St Estèphe Château Lafon-Rochet 2000**

*Nez bien typé Saint-Estèphe, cassis et réglisse. La bouche est suave, gourmande, équilibrée, avec un très beau fruit et des tannins maintenant bien enrobés et sans sensation de surextraction. Le boisé est bien dosé, sans excès. Très belle longueur. 15,17 Très Bien (RP90)*

Qui est circoncis à la Saint-Julien, à la Saint-Estephe ne prie pas bézef... Différencier un bon St Julien d'un bon St Estèphe n'est pas chose facile. Les deux appellations Médocaines sont proches géographiquement et gustativement. On peut dire que les St Estèphe sont des vins plus rustique, plus viril, avec des notes réglissées et animales alors que les St Julien sont plus aromatiques et se caractérisent pas des tannins plus souples, plus équilibrés. Un Saint-Julien est un résumé de Pauillac pour la structure et de Margaux pour les arômes et la finesse. Pour mettre un pavé dans la mare aux canetons, je previens que je vais servir les vins dans l'ordre montant des notes Parker dit Bob le Charpentier microbullé. L'annonce a le don d'irriter le Sloogy des Soiffards, frondeurs de nature, ils sont énervés comme un banquier de Wall Street devant une photo de Madoff. Si en sus, je commence par un vieux Montrose que le Bob a dezingué en règle, la moutarde leur monte aux

oreilles illico pesto. Ils vont se calmer petit à petit et plutôt faire bonne figure quant à la trouvaille des deux appellations. A mi série, Jean Daniel arrive en trombe, il a fini par obtenir un sauf-conduit, avant le départ pour la Corse. L'été, les vieux cons sont à Deauville, les putes à Saint-Tropez et les autres sont en voiture un peu partout. On enchaîne : Lalande-Borie, Clos du Marquis, Lafon-Rochet, Gloria, Labory avec la régularité d'une bonne gagnuse. Préférence générale pour le Talbot et la Clos du Marquis. On a l'estomac dans l'étalon, alors on fait un breack dans les rouges et on attaque l'agneau, heureusement on a pensé à le cuire avant. Même Thierry est satisfait de la qualité d'ensemble des vins de Bordeaux, c'est dire. Il se concentre et a arrêté de nous briser les cacahuètes, ce qui me rappelle un vieux dicton Mexicain : *Si à la Saint Rachida tu te pèles les cacahuètes, à la Saint-Jacques, serre les noix !*

**Navarrin d'agneau à ma façon** (c.à.d. rien à voir avec un Navarrin aux petites légumes)

**13. Bordeaux St Estèphe La Dame de Montrose 1999**

*Nez très plaisant de cassis, de réglisse et de tabac. La bouche est équilibré, très plaisante avec beaucoup de fraîcheur. Bonne longueur et des tannins déjà bien fondus. Beau vin. 15,61 Très Bien (RP87)*

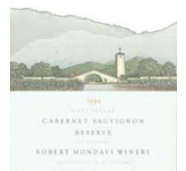


**14. Bordeaux St Estèphe Château Montrose 1999**

*Tout est complexe dans ce vin d'une incroyable jeunesse. Le nez s'ouvre sur des notes de cacao, de réglisse de fruits rouges compotés. Ce qui impressionne le plus, c'est cette trame minérale dès l'attaque en bouche. L'association réussie de la puissance et du soyeux, les tanins sont enveloppés, et l'ensemble tapisse la bouche avec une longueur remarquable. 16,69 Excellent (RP90)*

**15. Etat Unis Napa Valley Cabernet Sauvignon 1997 Domaine Mondavi**

*Nez de cassis, de feuille morte, de petits fruits noirs et de sureau, avec des notes chimiques (médicinales!!!) peu engageantes. Les tannins sont très présents, le vin possède une grosse acidité et une bonne longueur. On en oublierait presque qu'il s'agit d'un 100% cabernet (pas de poivron). 16,17 Excellent (RP92)*



**16. Bordeaux St Julien Château Ducru-Beaucaillou 1998**

*Nez de fruits des bois (mures, myrtilles, petites prunes), très légèrement boisé, tabac blond. La bouche est intense et suave. Beaucoup d'équilibre dans ce vin friand et très réussi. C'est à la fois long et ample, sans faille et très gourmand. 16,72 Excellent (RP91)*



*"Le snobisme, c'est une bulle de champagne qui hésite entre le rot et le pet". Serge Gainsbourg*



**17. Bourgogne Aloxe-Corton 1959 Domaine Latour**

*Nez un peu déviant, sur le pruneau à l'eau de vie, les épices orientales. La bouche est suave, un sent une petite sucrosité, les tannins sont lisses comme les fesses d'un nouveau né, ça coule tous seul, c'est magique de trouver encore un tel plaisir dans un vin de 50 ans. **17,06 Excellent***

**18. Bordeaux St Julien Château Léoville Poyferré 2001**

*Beaux arômes variés et complexes de fruits rouges, figue, bois de cèdre et muscade. Le vin se complexifie nettement à l'aération. La bouche est élégante et agréable, ronde et équilibrée. Les tannins sont bien intégrés et mettent en évidence un fruit fin et racé. Belle sensation minérale (graphite) en fin de bouche. Un beau vin qui joue davantage sur l'élégance, que sur la puissance. **17,25 Excellent (RP90)***



**19. Bordeaux St Julien Château Léoville Barton 1989**

*Nez de vieux Médoc, dans un registre résolument austère : minéral, graphite, cèdre, cassis, amande.*

*La bouche est noble et suave avec une acidité encore bien présente et une belle longueur. **17,88 Excellent (RP90)***



**Bordeaux St Julien Château Léoville Barton 2003**

*Beau nez complexe et dense avec des senteurs de fruits rouges, d'épices, de cacao. L'attaque est progressive, dense avec une trame extrêmement serrée mais agréable. Le fruit est magnifique, superbement expressif jusqu'à la finale, imposante et harmonieuse sur le tabac. Très beau vin. **17,13 Excellent (RP95)***

**20. Bordeaux St Julien Château Léoville Las Cases 2002**

*Ce Léoville las Cases 2002 s'exprime pleinement avec de remarquables arômes fruités, une touche vanillée et une pointe de menthol et de cannelle. C'est complexe et profond. La Bouche est racée, puissante et complexe, remarquable d'intensité et de fraîcheur, avec de la minéralité et une structure tannique remarquable. L'équilibre se maintient pour une longue finale dont on ne se lasse pas. Ce 2002 sera (dans 4 à 5 ans minimum) assurément un digne représentant de la haute qualité des vins produits par le domaine. A recommander, absolument, à garder, certainement. **18,21 Grand vin (RP95)***



*Qui à la Saint-Géraud nie mot, lit dans les crottes de la squaw !<sup>4</sup>. Deuxième série, va falloir mettre en pratique les enseignements de la première fournée. Dominique nous met au boulot avec une petite entourloupette, deux St Estèphe, deux Montrose, encore, le premier et le second vin du domaine. Deux beaux vins avec un peu plus de rondeur et d'équilibre dans le premier vin qui a été servi en deuxième et qui est en réalité le quatorzième. Série suivante, le pirate de la soirée est démasqué immédiatement. Le Carbenet de la Napa Valley n'a pas baladé les soiffards. Ce qui est plus étonnant, c'est qu'ils ont aimé! Déjà à l'ouverture, je lui trouvais un côté "chimique", deux heures plus tard, ces notes "médicinales" n'ont pas disparu. Avec Ducru-Beaucaillou, on reviens, avec bonheur, au sujet de la soirée. *Mieux vaut être monté aiguë à la Saint-Roméo, qu'être des Cap(s)ulet à la Sainte-Juliette Gréco !<sup>5</sup>.**

Deuxième breack de la soirée. L'ami Jean-Luc est rentré de vacance il y a quelques heures et a appelé une heure avant pour savoir s'il pouvait venir. Il a négocié pied à pied sa présence contre une bouteille qu'on ne peut refuser, le brigand. Comme il était dans le Languedoc et que la soirée est rive gauche, il amène un vieux Bourgogne, normal! Et quel vieux Bourgogne, après le Branàire-Ducru 1959 de la semaine passé, place à l'Aloxe-Corton 1959. Ce grand cru à quelque chose de féérique. Pour s'en convaincre, il faut lire dans les yeux des Soiffards. La robe est complètement tuilée, mais point n'est besoin de couleur lorsque la magie est là. Le nez est typique des très vieux vins, sur des notes de vieux cuir et de pruneau, même si des notes de terres mouillées viennent gâchées un peu la fête. Le touché de bouche est magnifique, les tannins sont très fins mais bien là. Ce vin est encore vivant. Une caresse envahit la bouche. Le partage de cette bouteille restera un grand moment. Un vin qui ne raconte pas d'histoire, il fait parti de l'histoire. *A la Sainte-Marie-Madeleine, un Jésus tu auras, c'est mieux qu'un sale ami à la Saint-Juda !*

<sup>4</sup> Proverbe indien et deux tu l'auras

<sup>5</sup> Proverbe Shakespearien à foutre

**10 Fromages et Dessert**

*"Le snobisme, c'est une bulle de champagne qui hésite entre le rot et le pet". Serge Gainsbourg*



"*Mieux vaut se prendre la houle à Théoule, qu'un coup dans le boule à la Saint-Raoul !*" On poursuit les festivités avec la famille Léoville au grand complet veston. Qualitativement, c'est eux qui font la différence. Si, jusque là, le match St Estèphe/St Julien est remporté d'une très courte tête (15,06 – 15,03) par l'Estèphe, les Léoville font faire grimper la note moyenne des St Julien à 16,18. Poyferré débute la série avec élégance et minéralité. Les deux Barton associé à la viande de Finck nous font leur cinéma<sup>6</sup>. Personnellement, j'ai préféré le 2003, puissant mais harmonieux, même encore bien

jeune, au 1989 plus évolué. Affaire de goût! At last but not least, place au grand vin du Marquis de Las Cases, comme toujours avec Las Cases, pas une faute, pas de trou, toujours d'un haut niveau. Ce domaine, situé sur les meilleures graves du nord de l'appellation, jouxte le château Latour. S'il fut classé deuxième cru lors du fameux classement de 1855, il occupe clairement une place à part parmi ses pairs, plus proche par la qualité, la finesse et la longévité de ses vins des premiers crus. Seuls Palmer ou Cos d'Estournel peuvent rivaliser avec lui dans sa catégorie. "*Qui a une bourse à nœud à la Sainte-Avarice, A le pétard en feu à la Sainte-Artifice !*"

<sup>6</sup> Référence cinématographie indispensable

### 21. Sud-Ouest Jurançon Ravailac 2005 Didier Dagueneau

*Ce deuxième millésime de cette cuvée correspond à la première trie des vignes qui servent à la cuvée des Jardins de Babylone. Très peu de bouteilles (environ 120) sont produites. Le nez est expressif et exotique, sur la poire, le coing, les fleurs blanches, la verveine. En bouche, c'est fin et très aromatique, toujours sur la poire. La longueur est appréciable. 15,60 Très Bien (RP-)*



### 22. Bordeaux Sauternes Château Guiraud 2001

*Malheureusement bouchonnée*

### 23. Bordeaux Sauternes Château Rieussec 2001

*Superbe nez d'ananas, d'orange, de safran, de miel et de datte. La bouche est extraordinaire de douceur, d'équilibre, de volupté avec de beaux amers. Superbe de douceur. De l'huile en bouche. Longueur insensée ! 17,67 Excellent (RP99)*



Comme de coutume, on s'enfile deux trois ~~nuisettes~~ sucrées avant d'aller se coucher tôt, très tôt puisque certains doivent prendre la route de bon matin, et d'autres aller donner quelques conseils avisés à Federer. Le Tennis, après une telle soirée doit laisser des traces neurologiques aussi grave que "plus belle la vie". Le tennis présente d'étranges similitudes avec les séries de France3. Tout le monde a déjà regardé un match de tennis. Certains se lèvent même à 4 heures du matin pour suivre la finale de Roland Garros, des gens souffrant d'une grave pathologie et qui ne supportent les retransmissions sportives qu'en huitième rediffusion sur Alsatic TV ou alors des étrangers, ce qui revient plus ou moins au même. Pourtant, 5 heures à regarder des gens taper dans une balle jaune en hurlant haouw, hahan, houarh, ahouuum, quel intérêt ? Même les dialogues de "Plus belle la vie" sont mieux écrits. Bon le tennis c'est nul mais c'est mieux que l'équitation, qui est un sport révoltant: on ne joue pas avec la nourriture. Bon on termine avec un Jurançon de Didier Dagueneau (coproduit au Domaine des Jardins de Babylone). C'est le deuxième millésime. Pour boire le premier (2004) il fallait aller au Crillon à Paris, le Palace avait acheté l'ensemble de la production (1.200 bts). Pour le 2005, quelques bouteilles ont été mise sur le marché pour notre grand bonheur. Le Guiraud étant bouchonné, on se rabat sur un Rieussec magnifique pour clore une sainte soirée.

Quand la religion a du bon, on ne se prive pas pour en boire et en parler. Je vais donc vous parler de religion. Je vous les mets par ordre alphabétique, pour pas faire de jaloux, et du coup, manque de bol, je commence par le bouddhisme qui est plus une philosophie qu'une religion. Les bouddhistes croient en la réincarnation, ce qui est un peu stupide, je connais un type qui a eu un ongle incarné une fois et ça fait mal, alors un ongle réincarné, tu imagines? Les bouddhistes ne mangent pas de viande, car ils pensent qu'elle est peut-être morte d'un ongle réincarné. Leur chef suprême est le lama, un animal qui vit dans les montagnes. Les bouddhistes cherchent à atteindre le Nirvana, mais faut bien avouer que depuis la mort de Kurt Cobain<sup>7</sup>, c'est plus tout à fait pareil. Le christianisme est fondé sur l'adoration des Christian. Les Christianistes croient que Christian Morin est le grand guide qui les mènera à la sagesse éternelle au son de sa Grande Clarinette Sacrée et que Christian Clavier leur ouvrira les portes de la Grande Scène Eternelle où ils pourront jouer Astérix pour l'éternité. Il ne faut pas les confondre avec les Eugénistes, qui pensent que le monde a été créé par un type qui s'appelait Eugène et avait un peu envie de se venger de ce prénom ridicule. Le judaïsme est la secte des adorateurs des Beatles et de leur chanson Hey Jude. Faut

<sup>7</sup> Référence musicale indispensable

*"Le snobisme, c'est une bulle de champagne qui hésite entre le rot et le pet". Serge Gainsbourg*



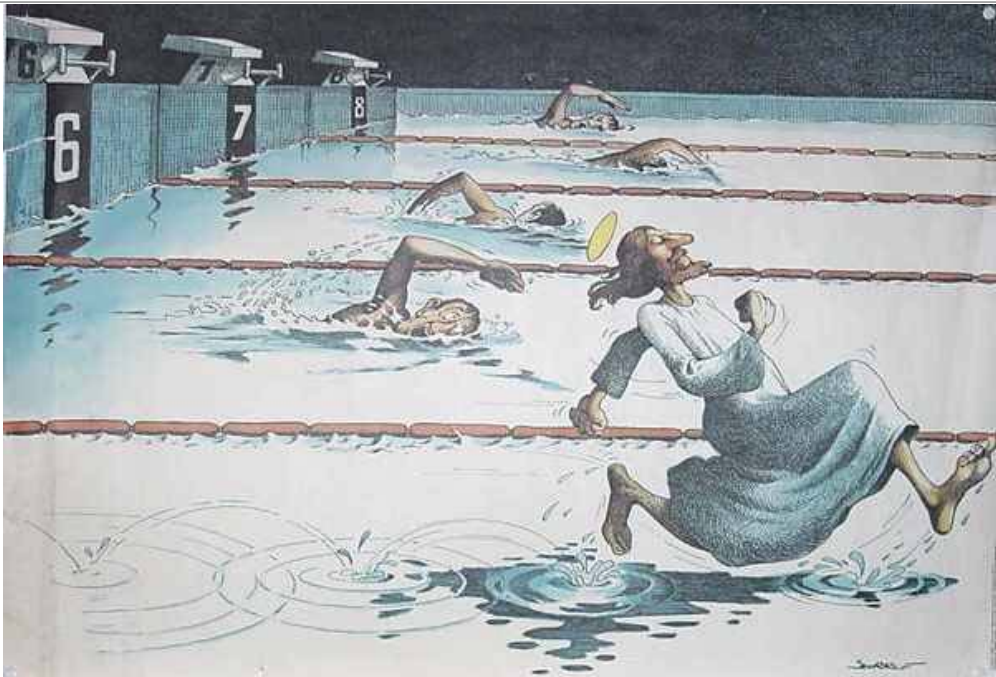
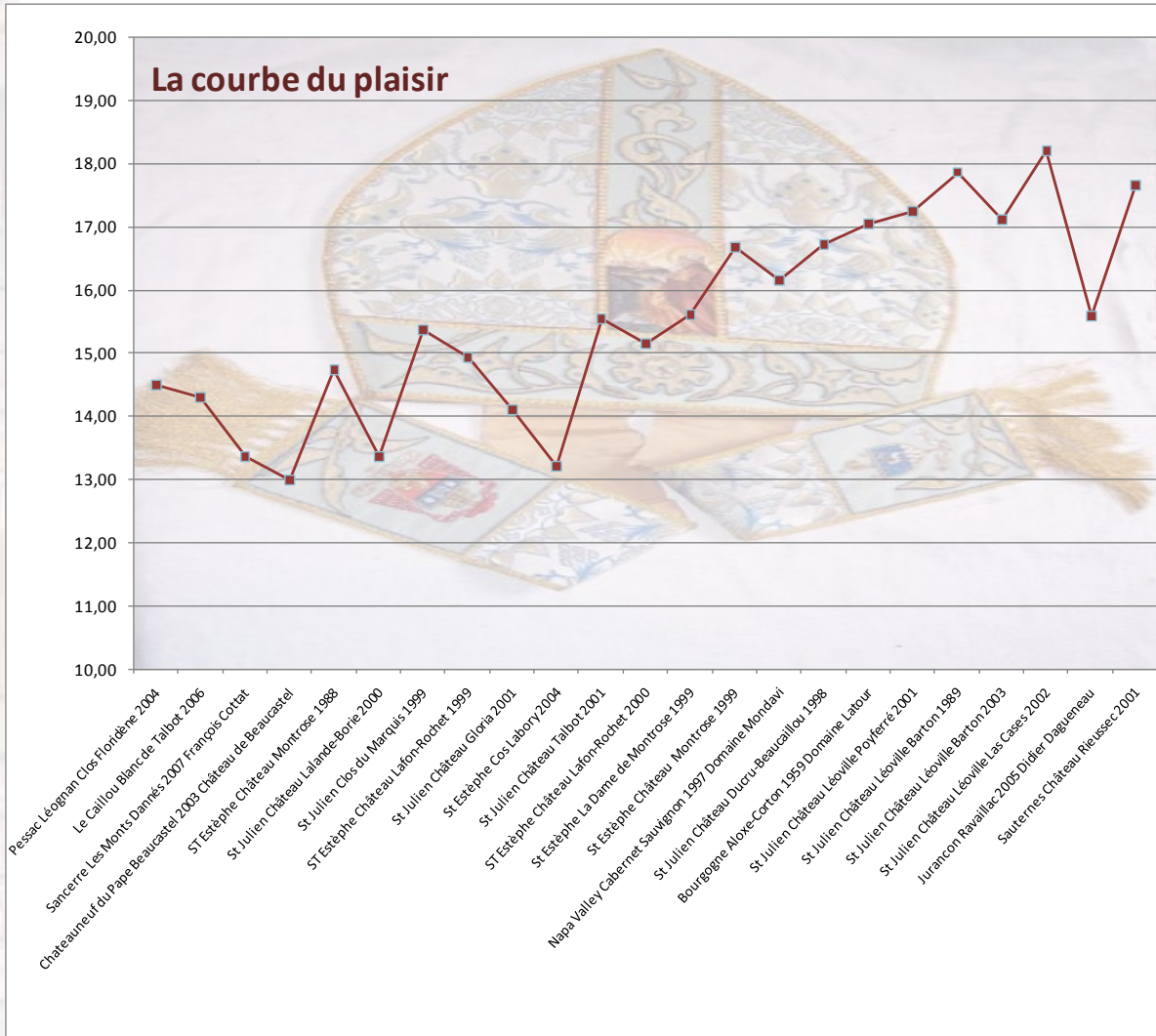
pas plaisanter avec eux, ils sont capable de te dezinguer à coup de sous-marins jaune. Le musulmanisme est également basé sur une Chanson Sacrée, Musulmanes, de Michel Sardou. C'est pour ça que certains pensent que c'est une religion violente. Deux grands courants divisent le monde musulman. Les sunnites aiment bien Boney M, alors que les chi'ites préfèrent fumer de la drogue pour oublier que quand même, Michel Sardou c'est naze. Pour les Christianistes, le chef c'est St Pierre de Miquelon qui est au Vatican. Le Vatican est un pays où le taux de mortalité est plus élevé que celui de la natalité qui est un peu bas. Du coup, contrairement à ce qui se fait ailleurs en Europe, les immigrés polonais et Allemand sont bien reçus. Même ceux qui s'appellent Karol ou Joseph. On les oblige à choisir un autre prénom, encore plus ridicule, mais sinon, on est sympa avec eux et on les pleure quand ils s'en vont vers d'autres cieux. En ces jours où qu'on parle beaucoup plus de Benoit que du Prince Albert à la télé alors qu'objectivement, on va presque aussi souvent à la messe qu'à Monaco, penchons nous sur le travail quotidien d'un pape. Pape est un métier mal payé et ingrat. Plutôt pauvre, comme job. Le pape fait des blagues en apparaissant à des fenêtres, embrasse le sol, dit des bêtises et canonise des gens. Canoniser des gens ne veut pas dire leur tirer dessus avec un Canon, les papes préférant le couteau à huitre. Canoniser est un truc plus complexe: Nous sommes un mardi, un petit peu avant le Moyen-âge. Les finances de l'église ne sont pas

encore très saines. Le pape Grégory 1er, qui a gagné le droit de papiser, s'interroge quant au moyen de remplir un peu les caisses, afin de pouvoir organiser des fêtes paroissiales. Il organise un concile à Buhl. Un des sous-papes se rappelle alors de sa jeunesse, au village, quand les pompiers déambulaient de porte en porte pour vendre des calendriers. Caramba, se dit le pape en latin, nous aussi, on va vendre des calendriers. Se rappelant de son adolescence, il ajoute: "ils se vendront mieux si on y met plein de saints". Reste alors à trouver, pour chaque jour, une personne sanctifiable. Il faut préparer les dossiers, tout ce genre de choses. Grégory I est un pape sympa, mais il préfère jouer à la belote avec son chat, Tho IX, ou aller boire des canons que se taper des biographies de mamies qui ont vu des vierges leur apparaître après surconsommation de tisane de cynorrhodon ou d'ermite errants. La préparation du calendrier est un vrai travail de bénédictin. Le pape a alors une idée peu orthodoxe: il demande à sa secrétaire de l'assister. Ladite secrétaire est une jeune fille aux mensurations avantageuses. Sauf que les canons de beauté de l'époque sont différents des actuels et qu'elle passe pour plutôt laide. La jeune fille reste donc vierge et marrie. Le pape remercie la jeune fille pour son travail en lui offrant une place au calendrier. Elle devient sainte et montre ses seins. En effet, dès lors, les sous-papes semblent enfin la remarquer et lui proposent des trucs pas catholiques. A leurs yeux, elle devient belle, un vrai canon. D'où l'expression: se faire canoniser.

		Moyenne	Note	maxi	mini	ec type
1	St Julien Château Léoville Las Cases 2002	18,21	Grand vin	19,0	16,5	0,9
2	St Julien Château Léoville Barton 1989	17,88	Excellent	19,0	17,0	0,8
3	Sauternes Château Rieussec 2001	17,67	Excellent	19,0	15,0	1,5
4	St Julien Château Léoville Poyferré 2001	17,25	Excellent	19,0	15,0	1,3
5	St Julien Château Léoville Barton 2003	17,13	Excellent	19,0	15,0	1,5
6	Bourgogne Aloxe-Corton 1959 Domaine Latour	17,06	Excellent	20,0	10,0	3,2
7	St Julien Château Ducru-Beaucaillou 1998	16,72	Excellent	18,0	15,0	0,8
8	St Estèphe Château Montrose 1999	16,69	Excellent	18,0	16,0	0,8
9	Napa Valley Cabernet Sauvignon 1997 Domaine Mondavi	16,17	Excellent	17,0	13,0	1,2
10	St Estèphe La Dame de Montrose 1999	15,61	Très Bien	17,0	14,0	1,0
11	Jurancon Ravailac 2005 Didier Dagueneau	15,60	Très Bien	17,0	15,0	0,9
12	St Julien Château Talbot 2001	15,56	Très Bien	16,0	14,0	0,7
13	St Julien Clos du Marquis 1999	15,38	Très Bien	17,0	14,0	0,9
14	ST Estèphe Château Lafon-Rochet 2000	15,17	Très Bien	17,0	14,0	1,2
15	ST Estèphe Château Lafon-Rochet 1999	14,94	Très Bien	16,0	14,0	0,7
16	ST Estèphe Château Montrose 1988	14,75	Très Bien	16,0	13,0	1,2
17	Pessac Léognan Clos Floridène 2004	14,50	Très Bien	15,0	14,0	0,5
18	Le Caillou Blanc de Talbot 2006	14,31	Très Bien	15,0	13,0	0,7
19	St Julien Château Gloria 2001	14,11	Très Bien	16,0	13,0	1,2
20	Sancerre Les Monts Dannés 2007 François Cotat	13,38	Bien	15,0	13,0	0,7
21	St Julien Château Lalande-Borie 2000	13,38	Bien	14,0	11,0	1,1
22	St Estèphe Cos Labory 2004	13,22	Bien	16,0	11,0	1,5
23	Chateaneuf du Pape Beaucastel 2003 Château de Beaucastel	13,00	Bien	15,0	11,0	1,5

*"Le snobisme, c'est une bulle de champagne qui hésite entre le rot et le pet". Serge Gainsbourg*





*"Le snobisme, c'est une bulle de champagne qui hésite entre le rot et le pet". Serge Gainsbourg*