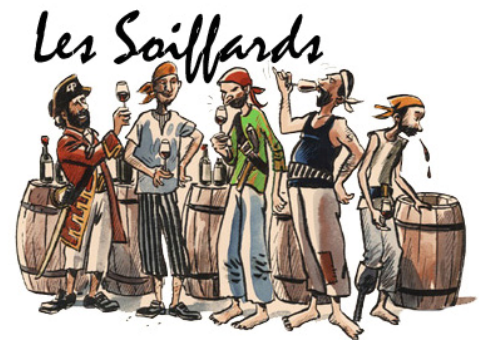


2009

Les soiffards  
21 août 2008  
Rue du Haut Barr



[Tu la tires ou tu te pointes,]

les caves du Sud sont Fanny]



1. Côtes de Provence Pétale de Rose 2008 La Tour de l'Evêque
2. Provence Cuvée Saint Césaire 2006 Abbaye de Lérins
3. Corbière La Voulte Gasparets 2008
4. Côtes Catalanes Grenache Blanc Vieilles Vignes 2006 Clos des Fées
5. Vin de Pays Domaine de Trévallon 2006
6. Condrieu La Doriane 2006 Domaine Guigal
7. Hermitage Cuvée Emilie 2006 Domaine des Remizières
  
8. Patrimonio Grotte di Sole 2003 Antoine Arena
9. Figari Clos Canarelli 2003
10. Rosso di Montalcino Poggio di Sotto 2005 P.Palmucci
11. Bandol Moulin des Costes 2001 Domaine Bunan
12. Bandol Cuvée Collection 2001 Château St Anne
13. Bandol Château Vannières 2004
14. Vin de Pays Domaine de Trévallon 2000
15. Côte du Roussillon La Muntada 2003 Domaine Gauby
  
16. Malvasia Delle Lipari Naturale di Salina 2006 Cantine Colosi

C a y est, ô rage ô désespoir, c'est la rentrée, le fond de l'air est frais, enfin surtout la nuit, les footeux vont bientôt recommencer à footer, les sanglots longs des violons de l'automne vont pas tarder à blesser mon coeur d'une langueur monotone. Et l'été a été. (et j'espère que vous n'avez pas vu la grosse faute d'orthographe pas belle que je viens de l'enlever, sinon je vais devoir vous exécuter sous la torture). Après un passage éclair au poste d'entraîneur du RC Strasbourg, Gilbert Gress a contacté le Bureau International des Poids et Mesures en affirmant avoir découvert de nouveaux éléments qui peuvent remettre en cause le calcul de la vitesse de la lumière dans le vide, pendant qu'une étude germanogastrique réalisée dans le plus grand secret la semaine dernière dans les bureaux de l'AAB (les Amis des Buveurs de Beaujolais) a démontré qu'après celles de Djibril Cissé et de Gilbert Gress, ce sont bien les carrières de Bernard Menez, Corrine Charby, Jackie quartz et de Janis Joplin qui sentent le plus le pâté actuellement. Comme chaque été, sur la plage, tu as commencé à lire les grands classiques, Zola, Beigbeder, Houellebecq, Dan Brown et Télé 7 jeux. Tu as refait ton retard littéraire et maintenant, tu vas enfin pouvoir suivre la conversation. Sauf que tes potes ne te parlent plus que rugby, ils t'ont expliqué que c'était un sport de brutes joué par des gentlemen et qu'il fallait aller de l'avant en passant en arrière. La 142e fois que tu as entendu ces deux phrases, tu t'es dit qu'en fait, c'était un peu comme la politique, le rugby, des tas de phrases que tout le monde répète à l'envi sans plus trop savoir qui c'est. Mais dans un mois, tes amis cesseront de se passionner pour un sport de gens qui ne sont même pas capables de se faire fabriquer des ballons ronds, comme vous, moi et quelques petits chinois, et recommenceront à s'enflammer pour les belles lettres comme au temps

jadis, quand vous devisiez, la tête pleine de rêves et d'espairs, de littérature et de poisson pané. L'événement littéraire de la rentrée, révélé par le soupape à pistons de la blogosphère, c'est bien sûr "des Moules et des Frites", l'adaptation en roman du blog de Maurice Gratocu, "Sur la plage je prends des rateaux, c'est mytho". Maurice y raconte, avec humour et aussi des tas de mots, ses expériences sur les sites internet de rencontre. Il y décrit ses soirées entières passées à déchiffrer des "é tu fé koi ds la vis lolll" et à faire semblant d'être captivé par cette conversation. Même au moment où la fille lui dit que ses passions dans la vie c'est "les sorti, lézami, é la muzik, 1 pe tou lé muzik mé kan mém pa le klasik lolllll". Puis il aborde le chapitre des rencontres, 12 en une année, dont 1 ont fini sous sa couette. Avec un tas de détails, histoire de se faire un peu de pub gratuite quand viendront les premiers procès, il y raconte ses soirées: la demoiselle maquillée comme un camion de pompiers volé, celle qui s'était décrite, avec un sens de l'euphémisme exacerbé, comme "un peu enveloppée" et pour qui le permis super lourd était obligatoire, celle qui était championne de jiu-jitsu Islandais, celle qui était persuadée d'être la réincarnation d'un Dogue Allemand et aussi des autres mais je vous laisse un peu de suspense. En vente dans toutes les bonnes boucheries. A par ça; moi personnellement, je suis resté à la maison, ça a pour avantage de ne pas croisé de vieille copine dans un festival de bord de mer, celle qui est plutôt sympa, nippophile et rigolote et qui cause tout le temps. Du coup, tu loupes la moitié du speech du chanteur corse qui est en train de dire un truc à propos de maisons blanches dans le ciel. L'avantage, c'est que tous les gens qui sont là pour écouter le chanteur corse partent loin d'elle, du coup t'as de la place pour pogoter. Mais bon c'est pas trop possible de pogoter sur des chants polyphoniques corses.



## ● Apéritif sudiste à base de truc et de machin du sud

### 1. Côtes de Provence Pétale de Rose 2008 La Tour de l'Evêque

Rolle, Sémillon, Ugni-Blanc, Cabernet-Sauvignon, Mourvèdre et une dominante de Syrah, Grenache, Cinsault  
Un rosé vraiment appétissant. Il est d'un rosé au reflet bronze. Le nez est frais, floral et fruité. Du petit bonbon en bouche, de belles saveurs de fruits rouges et quelque chose qui fait penser à du caramel et de la vanille. La bouche d'une texture ample se termine dans une finale assez persistante. **12.40 Bien**



### 2. Provence Cuvée Saint Césaire 2006 Abbaye de Lérins

Chardonnay - Le nez est fruité et briochée avec quelques notes minérales. Le gras important masque un peu la fraîcheur du vin. La bouche est dominée par des arômes de fruits exotiques, ananas, mangue. La bouche est puissante et très aromatique avec des fruits exotiques enveloppés, soutenu par une fraîcheur d'agrumes et une longueur intéressante. Un vin agréable et puissant. **14.30 Très bien**

### 3. Corbière La Voulte Gasparets 2008

50% Rolle, 40% Grenache blanc, 10% Maccabeu

Le nez est intense, sur les fleurs blanches (acacia), de fruits blancs, poire, pêche de vigne avec une pointe exotique, un nez de viognier ! La bouche est fraîche et équilibrée et relativement fine. Les notes d'acacia et de poire s'intensifient durant l'évolution. La finale est longue et épicee. **13.30 Bien**



### 4. Côtes Catalanes Grenache Blanc Vieilles Vignes 2006 Clos des Fées

Grenache blanc et grenache gris

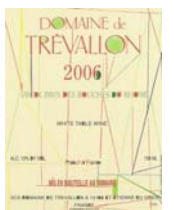
Le nez est intense avec des notes de poire, de pêche, d'abricot, de miel et d'amande. La bouche est puissante, nerveuse, mielleuse, tout en volume avec une pointe de sucre résiduel. La finale est agréable. **13.50 Bien**



### 5. Vin de Pays Domaine de Trévallon 2006

Marsanne, Roussane et un soupçon de chardonnay

Le premier nez est sur les agrumes confits, les fruits secs, les fleurs séchées, et les épices. A l'aération, la complexité du vin s'affiche comme une évidence, c'est très riche et en même temps très classe avec des notes minérales. La bouche est vibrante, la matière est belle et grasse, l'élevage est encore (légèrement) marqué, mais l'ensemble reste frais. C'est superbe, délicieux, et très long. **16.70 Excellent**



### 6. Condrieu La Doriane 2006 Domaine Guigal

Nez d'orange amère, de pêche et de fleurs blanches. L'attaque en bouche est fraîche, avec des notes minérales, et d'amandes grillées. Le bois porte l'énorme puissance aromatique du viognier, sans lourdeur, le vin est aérien, tendu par l'acidité. Un vin encore très jeune qu'il est préférable d'attendre quelques années encore. **16.80 Excellent**



### 7. Hermitage Cuvée Emilie 2006 Domaine des Remizières

Marsanne, Roussane

Le nez est un brin retenu, mais concentré sur des notes de pêche, de mirabelle et de miel. La bouche est volumineuse, épicee mais le vin reste frais et équilibré. Très long en bouche avec des notes torrifiées, cette cuvée extrêmement jeune n'a bien sûr pas encore "digéré" son élevage. **16.20 Excellent**



Il suffira d'un signe, un matin, un matin tout tranquille et serein pour avoir l'idée saugrenue de commencer par la fin ou de faire une soirée vins du sud! Il suffit de lire quelques part sur la blogosphère – "La soirée Vins du Sud, devient un moment incontournable dans le programme du club car, à chaque épisode, nous apprenons beaucoup sur les capacités des vins du sud à évoluer. nous sentons comment des vins souvent délicieux dans leur jeunesse, promettent beaucoup et démontrent que le terroir possède un réel potentiel surtout lorsque dessus, travaillent des vigneron talentueux". Pan sur le bec! Mon cul Hercule! Comme on est dans le sud, je vais faire court et conclure avant d'avoir commencé, ce qui permettra au lecteur (je le

mets au singulier, puisque je constate avec stupeur que je n'ai qu'un seul lecteur et c'est toi!). Pour conclure, Il suffit de voir les yeux de Thierry plein d'effroi et la bouche d'Alain se distordre pour comprendre la difficulté, pour un soiffard, à apprécier le Carignan et le Mourvèdre après s'être délecté de vieux Pinot noir ou autres Riesling de bonnes factures. Ya bien la moustache du père Jean Luc, qui est pas mort d'une glissade mais qui r'garde son troupeau bouffer la soupe froide et qui essaie de trouver un peu d'humanité dans cette Muntada qui mettra 3 jours pour se civiliser pendant que Jean Daniel dévore tous ce qui ressemble à des victuailles. Le décor est planté et les acteurs dévoillés, mis à part bibi le scribe. Le sud, ça commence toujours par un rosé et



celui là est plutôt pas mal fait. Moi, j'aime beaucoup. Les autres blancs vont nous fait miroiter une bien belle soirée. Le Chardonnay des moines de l'Île du lérins est plutôt appétissant, on a aimé Césaire. Léger creu avec le corbière, mais belle vague de plaisir avec la triplète : Trévallon blanc très classe, Doriane séduisante et Hermitage Remizières volumineux. 3 excellents blancs du sud, mais ma préférence va au blanc de Trévallon. Eloi Dürrbach réalise un assemblage très rhodanien sur son terroir exposé plein nord. La marsanne apporte une minéralité et une élégance comparables à celle que l'on retrouve dans l'Hermitage. Quant à la roussanne qu'Eloi Dürrbach a replantée et qui avait presque disparu des Baux de Provence, elle se caractérise par son acidité et

des arômes de verveine, de citronnelle et de chèvrefeuille. Il complète le tout de 10% de chardonnay. Jusque là, notre jeu de boules était bien en place, la triplète assurait : Jean Luc pointait avec finesse, Alain tirait sur tout ce qui dépassait, Thierry assurait pendant que Jean Daniel mangeait encore, comme disait tata tartine, qui adorait le concombre à la vaseline, quand les cochons sont lâchés le hareng perd ses plumes. Regardez moi, jeune j'étais si maigre que lorsque j'avais bu un verre de vin rouge, on me prenait pour un thermomètre. C'est à ce moment là que les choses sont partis en couille. La suite, c'est massacre à la bouchonneuse...

## 🍷 Dos de cabillaud en écailles de Chorizo

### 8. Patrimonio Grotte di Sole 2003 Antoine Arena

Vindiu, fichre, morbleu, voila un vin hors-normes. Un peu (voir beaucoup) de gaz, début de bouche tonique, voire même tonitruant, à la limite de l'agressivité, avec des notes d'étables pas nettoyée, de viande fumée. Les tannins sont durs, anguleux, le fruit est bien planqué. Un vin pas encore (ou jamais) en place, a réserver aux inconditionnels de la corse, a éviter sur des bourguignophiles. **9.40 Bof**



### 9. Figari Clos Canarelli 2003

Le nez est dominé par les fruits noirs très (trop) mûrs, la vanille, les épices et des notes viandées persistante. L'élevage, ambitieux est encore trop présent. La bouche est malheureusement encore en-deçà du nez avec un manque flagrant d'acidité. Lourd ! **11.60 Moyen**



### 10. Rosso di Montalcino Poggio di Sotto 2005 P. Palmucci

Le nez est intense, sur le cassis et la réglisse. Un léger coté viandé/truffé est également présent. En bouche, ça se gâte, la structure est très imposante avec des tannins durs et asséchants en finale. Finale un peu courte. **11.00 Moyen**



### 11. Bandol Moulin des Costes 2001 Domaine Bunan

Vindiu, fichre, morbleu, ça recommence. Un gros nez explosif mais indéfinissable, ya de tout et même du lard. La bouche maintient la pression mais le vin, épuisé par tant d'efforts, ne parvient pas à maintenir son allure initiale. Les juges à la longueur en bouche affichent "Enquête" ! Ca c'est du bourrin ! Ca déchire ! **11.00 Moyen**



### 12. Bandol Cuvée Collection 2001 Château St Anne

Beau nez, très typé, avec un fruité frais, légèrement vanillé, qui se complique de notes provençales très caractéristiques, olive, épices, aromates. La matière est ample riche avec une bonne acidité. Pour le moment, les tannins semblent encore plutôt mordants et l'acidité un peu soutenue, deux éléments qui contribuent à rendre la bouche un peu pointue. Mais la concentration et la longueur du vin sont autant de belles promesses, qui laissent espérer en un avenir très positif pour ce beau Bandol. **12.60 Bien**



Ca a commencé par Thierry qui s'est mis à gesticuler comme Cloclo lorsqu'il se faisait griller les gauffrettes dans son bain, puis Alain y est allé de son imitation de Sim imitant un sumotori, Jean Luc plongeait inlassablement sa moustache dans son verre, tentant vainement d'y trouver un arôme un poil engageant pendant que Jean Daniel finissait son assiette tranquillement. La triplète Patrimonio, Montalcino, Bunan nous a mis les boules et les cochonnets au fonds du sloggi. Du massif, du brutal, pas pour les gosses ce

genre de vin. Le genre a te mettre la casquette en vrille. Le Figari est a peine plus engageant alors que Le saint Anne nous laisse quelques légères promesses d'amélioration. Problèmes de bouteilles ? De millésime ? Va savoir Edouard. On passe notre chemin. Tout ce blablabla autour d'un mauvais vin, n'est-ce pas se faire l'écho de la lie ? Et l'écho de la lie à tord <sup>1</sup>

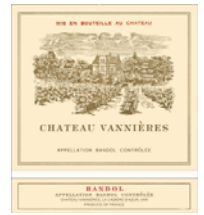
<sup>1</sup> Jeu de mots interdit sur les bords du Nil et en Louisiane depuis 1515



## 10 Souris d'agneau confite au Thym et à l'ail, rizotto aux Cèpes

### 13. Bandol Château Vannières 2004

Beau et frais bouquet marqué par d'intenses notes fumées. Un nez est typique des vins d'appellation Bandol avec des arômes réglissés, olives noires et balsamiques. La bouche est très jeune, encore un peu dure mais avec de belles promesses. Belle longueur. **13.40 Bien**



### 14. Vin de Pays Domaine de Trévallon 2000

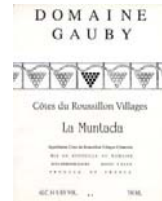
50% Syrah, 50% Cabernet sauvignon

Le nez est généreux : cassis, mûre, laurier, truffe et cuir. Complexe et intense avec des notes animales qui ne dénature pas le vin. La bouche est concentrée, riche, ample et élégante, d'un équilibre tout aussi remarquable. De la classe, un beau Trévallon qui a complètement séduit. **15.00 Très Bien**



### 15. Côte du Roussillon La Muntada 2003 Domaine Gauby

Nez fermé à double tour qui dévoile doucement des arômes de cassis, de fumée, de réglisse. Un vin très concentré encore austère et peu dévoilé et avec une acidité tranchante et une finale minérale. **14.25 Très Bien**



Il faut toujours garder quelques cartouches pour la fain et la soif. Château Vannières représente le haut de gamme du Bandol, peut-être le meilleur sur l'ensemble des millésimes de ces 15 dernières années. Les vins du domaines, qui se boivent agréablement dès 4 à 5 ans, allient puissance, élégance, complexité aromatique et grande aptitude au vieillissement. Le plus "Bordelais" des Bandol dans sa jeunesse, la typicité venant avec le temps. En blanc comme en rouge, Trévallon est inimitable de classe et de plaisir, l'alliance de la volupté

de la Syrah et de la noblesse du Cabernet. Pour les commentaires de la Muntada, faut repasser. Tous les vins rouges ont été carafé vers 16h (bu vers 22h), La Muntada est arrivé avec son proprio vers 19h30 et carafé illico. Le lendemain, c'est Vannières qui semblait le plus complexe, après 24h de carafe (soit samedi soir), la Muntada n'avait pas bougé d'un poil, le dimanche soir (soit + de 48h de carafe), elle commençait à dégager des notes de graphite, de mûres et entamait son épanouissement, il était temps!

## 10 Fromages et Dessert

### 16. Malvasia Delle Lipari Naturale di Salina 2006 Cantine Colosi

Un demi sec ou demi moelleux avec un nez de nougatine, de caramel, des notes miellées avec des arômes de fruits exotiques. La bouche est veloutée, fraîche et avec une jolie douceur, bel équilibre, bonne vivacité en finale. **13.67 Bien**

On se termine par un vin des Iles Lipari, situées au nord de la Sicile, où rien ne semble avoir changé et où ont produit des vins naturellement doux depuis la plus haute antiquité. La Malvoisie (Malvasia) est avec le Muscat un de nos plus anciens cépages, probablement originaire d'Asie mineure. La Malvoisie tire son nom d'un ancien port du sud de la Grèce, Monensavia. Cet excellent cépage s'est répandu rapidement dans toute l'Europe. Il est présent, sous sa variété originelle, mais aussi sous celles qui en descendent, en Espagne et au Portugal (Malvasia fina), en Allemagne et en Autriche (Fruehroter Veltliner) et un peu partout en Italie. La Malvoisie a migré bien entendu également dans le Nouveau Monde. Elle existe principalement dans les Pouilles en Italie, sous sa forme Malvasia bianca, mais également Malvasia Nera, très aromatique. C'est un cépage riche en extraits secs, qui produit dans sa meilleure version des vins capiteux, aromatiques et concentrés. Conclusion: Le Sud et ses vins c'est comme les vacances, c'est bien surtout quand on est rentré à la maison. On devrait passer ses vacances chez soi, à la fraîche. Tiens ya pas si longtemps, j'étais en vacance en Catalogne grâce à ma télé, en train de boulotter des

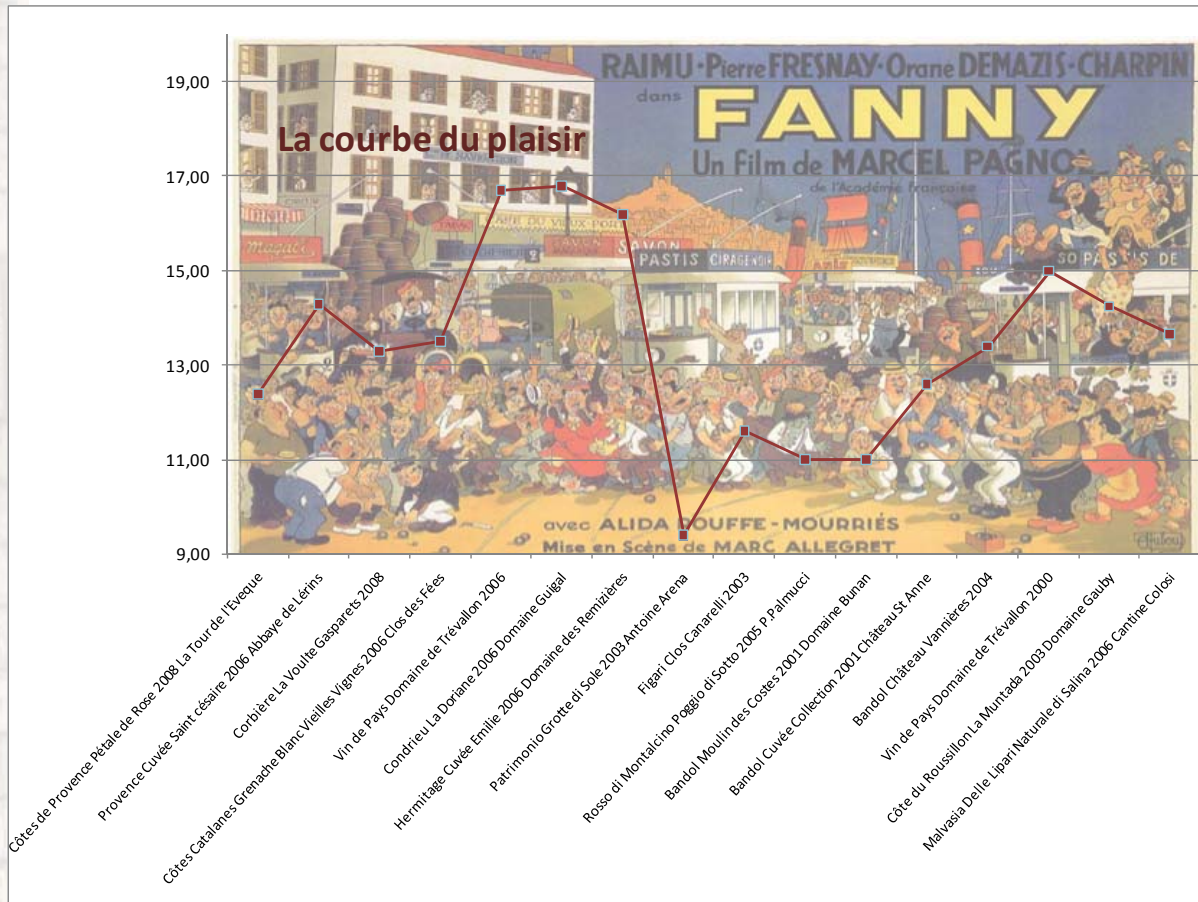
Roulados au Cheddar et à la couenne de chaton sur mon canapé, j'ai vu un reportage sur une bande de jeunes catalans habillés mi-Boy Georges mi-Puff Daddy en train de jongler avec un ballon de foot de la taille d'une couille d'âne et mou comme Vincent Delorme sous prosac. Jusque là rien de bien inquiétant, puis tout à coup, je me suis arrêté sur leur coiffure et là oh misère ! comment peut-on avoir une coiffure qui a 17 longueurs différentes. Court devant mais avec quand même une mèche sur l'oeil, court sur un côté, long de l'autre, long sur le dessus, en brosse derrière mais à nouveau long sur la nuque pour se terminer par une farandole de queues de rat sur les épaules. Un mixe de Pete Doherty, Ronnie Wood, Rod Stewart, Johnny Rotten, un rastaman, Mireille Mathieu et un footballeur Allemand des années 70. Je me suis dit, les Espagnols n'ont pas fini leur puberté, ce peuple est déclinant et ils bouffent comme ils baisent c'est à dire avec un béret basque sur la tige et du guacamole dans les chicots, toujours en train de jacasser comme des marçassins d'élevage à brailler des insanités qu'on comprend pas : « Ola Caramba, atchi catchi catchi aïe aïe aïe, bamos muchos caramos de la noche... bla bla bla dégueulasse ouai... ». La seule chose qui est à peu



près bien chez les Espagnols c'est qu'on est loin de l'Allemagne... Donc, je me retrouve dans mes rues à moi, content de mes blaireaux à moi, ceux que je connais, survet Adidas, tuning de 106, avec flam's sur les côtés, vitres teintées, pommeau de vitesse chromé, tout prêt à tourner dans un bon «Confessions Intimes», coupe à la tintin, et Jeans mal taillé... No problema ! Et v'là tis pas qu'il a pas fallu attendre environ plusieurs jours pour que je vois fleurir en France, pays de Marcel Amont, Daniel Guichard, Bill Paxter, Pierre Doris, Micheline Presle, Marthe Mercadier, Jean-Marie Proslie... enfin tout ce qui peut incarner le haut standing à la Française en quelque sorte...des jeunes arborer des saloperies de coupes catalanes... Et en plus, les ingrats à la peau acnéuse ointé de sauce Kébab, riaient avec des airs fiers comme des taureaux boostés à la testostérone d'huîtres. Vous imaginez quelle ne fut pas ma stupéfaction que de voir ces gamins à peine pubères calquer leur tignasse sur les espingouins. Mais les espagnols ils peuvent se permettent d'avoir des

coupes de cheveux à la con, ils bouffent à 11 heures du soir, ils ont des régions où eux-mêmes ne se comprennent pas, ils regardent des films où des femmes braillent comme des rascasses, et vous avez déjà vu la coupe de Pedro Almodovar ?!! C'est normal, les espagnols tournent sur un axe pivotant lui-même monté sur une rotation interne dans une révolution d'environ 7 mois, le temps n'est pas le même, la gestion n'est pas la même, la digestion n'est pas la même, vous arrivez vous à savoir ce qu'on met exactement dans une Paëlla ? Donc pour eux le fait d'avoir des coupes de cheveux se rapprochant de celle des catcheurs du Delaware, c'est pas grave, je dirai même c'est mérité mais nous...enfin...quand même, l'exception culturelle française : Jérémie Chatelain, Christophe Willem est-ce qu'ils ont des coupes de cheveux à la mord moi le pif hein je vous le demande?...et merde tiens ! Allez viens moumoune rase toi les pattes et la moustache on part à Munich...

	Moyenne	Note	maxi	mini
Condrieu La Doriane 2006 Domaine Guigal	16,80	Excellent	18,0	16,0
Vin de Pays Domaine de Trévallon 2006	16,70	Excellent	18,0	16,0
Hermitage Cuvée Emilie 2006 Domaine des Remizières	16,20	Excellent	18,0	15,0
Vin de Pays Domaine de Trévallon 2000	15,00	Très Bien	16,0	13,0
Provence Cuvée Saint césaire 2006 Abbaye de Lérins	14,30	Très Bien	15,0	13,5
Côte du Roussillon La Muntada 2003 Domaine Gauby	14,25	Très Bien	16,0	11,0
Malvasia Delle Lipari Naturale di Salina 2006 Cantine Colosi	13,67	Bien	14,0	13,0
Côtes Catalanes Grenache Blanc Vieilles Vignes 2006 Clos des F	13,50	Bien	15,0	11,0
Bandol Château Vannières 2004	13,40	Bien	15,0	12,0
Corbière La Voulte Gasparets 2008	13,30	Bien	14,0	12,0
Bandol Cuvée Collection 2001 Château St Anne	12,60	Bien	14,0	10,0
Côtes de Provence Pétale de Rose 2008 La Tour de l'Eveque	12,40	Bien	14,0	11,0
Figari Clos Canarelli 2003	11,60	Moyen	13,0	10,0
Rosso di Montalcino Poggio di Sotto 2005 P.Palmucci	11,00	Moyen	12,0	10,0
Bandol Moulin des Costes 2001 Domaine Bunan	11,00	Moyen	12,0	9,0
Patrimonio Grotte di Sole 2003 Antoine Arena	9,40	Bof	11,0	9,0



*Des fois ça marche, des fois ça marche pas" Garcimore*