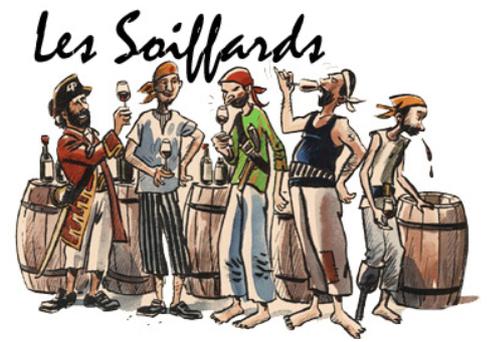


# 2009

Les soiffards  
02 octobre 2009  
Rue du Haut Barr



[ Quand ya d'Eugène , ]

ya moins de plaisir, 100% pur beauf ]



1. Loire Savenière La roche aux Moines 2006 Domaine Pierre Bize
2. Alsace Riesling Cuvée F Emile 375° 2001 Domaine Trimbach
3. Savoie Roussette Marestel Altesse 1999 Domaine Dupasquier
4. Coteaux Cevenols Orenia 2007 Philippe Nusswitz
5. Bourgogne Corton Charlemagne 1991 Bonneau du Martray
  
6. Jura Trousseau Singulier 2004 Domaine Tissot
7. Moselle Les Hautes Bassières 2008 Château de Vaux
8. Champagne Vertus rouge 2005 Larmandier-Bernier
9. Etats-Unis Bucklin 2004 Bald Mountain Ranch
10. Bourgogne Pernand Vergelesse Ile Vergelesse 2005 Domaine Rapet
11. Bourgogne Beaune Les Marconets 1999 Domaine Leroy
12. Bordeaux St Julien Ducru-Beaucaillou 1985
  
13. Rhône Hermitage les Bessards 1991 Delas Frères
14. Afrique du Sud Swartland Collumela 2005 Eden Sadie Family
15. Rhône Châteauneuf Cuvée des Félix 1998 Bois de Boursan
16. Italie Barolo Le Vigne 2001 Luciano Sandrone
17. Italie Veneto Amarone Classico Supérieure 1991 Giuseppe Quintarelli
18. Australie Barossa Valley Roennfeld Road 1996 Greenock Creek
  
19. Alsace Gewurztraminer 1998 Domaine Vorburger
20. Alsace Muscat VT 2005 Domaine Lorang
21. Australie Barossa Valley Kellermeister 1998
22. Espagne Pedro Ximenez Gran Reserva 1972 Bodegas Toro Albala

**P**our le titre, je tiens à remercier chaleureusement les candidats de Secret Story, source intarissable de conneries de destruction massive du genre : "Je ne me suis même pas écouté moi-même directement", "A vouloir avoir un pied sur les deux barques tu te retrouve le cul dans l'eau", "Je suis têtue comme une moule", "Arrête de monter sur tes grands cheveux", " C'est dur d'être filmé 7 jours sur 24 ", "je suis en manque de fatigue", "C'est la porte ouverte à toutes les fenêtres" ou le cultissime " Je préférerai que c'est Kevin qui rentre et que c'est Jonathan qui partais ". Si un chercheur veut étudier le gène de la connerie, il sait où aller maintenant. Suite à la dantesque soirée sudiste, Alain a suggéré d'organiser une soirée sur la base du 100%. Kezako? Rétorques-je (pas facile à lire), "une soirée basée sur le mono-cépage ou cépage unique pour revenir aux bases, et surtout revenir à des vins qui soient bons", qu'il nous a balancé, Schulmeister l'espion qui revient de pas très loin. Bon il n'a pas fait une faute d'orthographe pas belle en le disant, mais c'est pour faire plus vrai. Chat échaudé craint l'eau froide, le père Alain a découvert le gène de l'amertume dans le vin et ça lui est resté en travers de la gorge comme un vieux relent nauséabond de fin de cuite. Donc, retour aux fondamentaux, mono cépage, le truc facile à faire et surtout généralement bon. Encore que, "les choses faciles sont les plus dures à faire puisqu'il est facile de mal les faire". Vivement que l'on découvre le gène du bon vin pour que les ricains puissent nous faire de la grande série. Du grand cru élevé en batterie, fullbuildé, full bois neuf, full concentré, fool

sentimental Aïe, on nous fait croire que le bonheur c'est d'avoir, d'avoir du vin plein nos armoires, dérisions de nous dérisoires... Ils l'on déjà découvert, zut.... Et même que c'est les Français! Putain con. L'information pourrait être anodine si elle ne pouvait pas se révéler destructrice pour l'économie de notre pays : La vigne devrait être, d'ici à la fin de l'année, la première plante à fruit dont l'ADN aura été entièrement séquencé. Ce travail aboutirait à une meilleure connaissance des caractères agronomiques de la vigne et à des pratiques viticoles plus fines. C'est l'INRA et le Génoscope qui sont à l'origine de l'ouverture de cette "boite de Pandore". Si les Français (et quelques autres) mettent encore en exergue le plaisir, la typicité des terroirs ou les goûts pour exprimer leur production, nos nouveaux concurrents adoptent eux une vision très Mac Donaldesque de la fabrication du vin. Peu importe le plaisir et le goût pourvu qu'il corresponde à l'attente du plus grand nombre des clients. Peu importe que le terroir ne soit qu'une vue de l'esprit pour eux, pourvu que leur produit satisfasse aux papilles de Parker et de ses contemplateurs et fassent quelques bénéfices substantiels. Le séquençage de l'ADN de la vigne donne une nouvelle arme de destruction massive aux chevaliers de la mondialisation gustative pour le nivellement par le bas du goût de vin. On industrialisera bientôt du vin comme aujourd'hui on plante du maïs... transgénique. Et en plus on nous dira que c'est pour notre bien, et que c'est bon à la santé. Au rythme où les armes se fourbissent, les bonnes quilles seront vite à ranger au rang de mythe des temps anciens et ses



merveilleux vigneron indépendants, réduits au titre de personnages d'un eco-musée de la vigne. Que Bacchus nous en préserve! Au XIXe siècle, les gens croyaient que des tas de trucs s'attrapaient par les gènes. Et même des gens très intelligents, comme le célèbre Emile Zola, étaient persuadés qu'on pouvait attraper l'alcoolisme et la lubricité comme ça. Emile a même basé sur cette croyance tout un tas de livres, dont certains sont chiants mais d'autres moins: le cycle des Rougon-Macquart. On appelait ces gens là des Eugénistes, parce qu'ils croyaient que si tu couchais avec Eugène Delacroix, tu faisais des enfants super doués en peinture. Et que si tu couchais avec Eugène Ionesco, tu faisais des cantatrices chauves. Si les gens de l'époque croyaient à ce genre de sottises, c'est à cause de la drogue et de l'influence néfaste de la télévision. Aujourd'hui, heureusement, on a bien compris que le génétisme concernait avant tout la couleur des genoux et que l'alcoolisme et la pédophilie s'attrapent à cause de la société qui est cruelle. Il est cependant intéressant de rappeler qu'Emile Zola avait un frère caché, Gorgon. Celui-ci s'était également lancé dans une carrière éditoriale, tendant à prouver ainsi les théories du darwinisme social, sauf qu'il avait à peu près autant de talent qu'un labrador suisse-allemand. Le cycle des Rougon moins le quart est néanmoins toutefois très intéressant, même si c'est encore plus mauvais que du Amélie Nothomb. Il se compose de 19 tomes et d'une

tomme au cumin. **La Fortune** des Rougon, qui décrit, sur 4375 pages, comment Herménégilde et Vulvette Rougon ont gagné au keno. **Une page d'amour** est une histoire tragique et cruelle d'amour. Esteban Rougon demande à Clitorine Macquart si elle veut l'accompagner à la fête du lycée. Elle veut pas. **Nana** raconte le tragique et cruel destin d'une chanteuse grecque qui tente de devenir célèbre malgré ses lunettes de 12 mètres sur 8. **Pot-Bouille** est un roman au titre pour le moins ridicule. **Au Bonheur d'Edam** est une ode, souvent tragique et parfois truelle, au fromage hollandais. **Germinator** raconte le tragique et cruel destin d'un mineur du futur qui vient exterminer Toussaint Macquart parce qu'il porte un prénom ridicule. **L'Œuvre** est une oeuvre, tragique et cruelle. **Le Rêve** raconte le tragique et cruel destin d'Elvis Rougon, poursuivi par des lapins de sept mètres de haut qui tentent de prouver qu'il les espionne pour le compte du gouvernement kirghize. **La Bête humaine** raconte le tragique et cruel destin de Karl Lagerfeld. **L'Argent** ne fait pas le bonheur. **La Débâcle** raconte l'épopée tragique et cruelle de l'équipe de France de foot. J'ai pas tous lu mais comme j'ai le gène des résumés, ça va. C'est ça qui est bien avec la littérature classique, les résumés restent les mêmes longtemps, tu peux facilement t'en souvenir sauf si tu as le gène de l'oubli ou si tu ne lis pas.

## 🍷 Apéritif

### 1. Loire Savenière La roche aux Moines 2006 Domaine Pierre Bize

*Légère oxydation et notes de poire et d'amande caractérisent le nez. Attaque souple, acidité marquée, belle amplitude. Très beau vin large et gras, belle longueur avec quelques notes d'élevage perceptibles. 13,67 Bien*



### 2. Alsace Riesling Cuvée F Emile 375° 2001 Domaine Trimbach

*La robe est très claire avec un très bel éclat. Le premier nez évoque le citron, le jasmin et de fines notes pétrolées. La typicité du riesling est bien présente, se mêlant harmonieusement au fruit. Le vin est tendu par une acidité plaisante. Les arômes de citron et la minéralité de nez se retrouvent en bouche, bien intégrées sur une finale d'une longueur éblouissante. 15,67 Très Bien*



### 3. Savoie Rousette Marestel Altesse 1999 Domaine Dupasquier

*Nez de fruits jaunes et de fruits exotiques, de foin coupé et de miel. Bel équilibre en bouche avec une toute petite pointe de sucre résiduel. La texture est douce, la matière est moyenne. Belle finale. 12,89 Bien*



### 4. Coteaux Cevenols Orenia 2007 Philippe Nusswitz

*Un vin produit par un "meilleur sommelier de France" sur le duché d'Uzès. Une énorme friandise, un fruit croquant. Du fruit jaune, rouge, bleu, une farandole. La bouche est très fraîche mais manque un peu de puissance et la longueur est moyenne. Un plaisir simple et bon. 13,22 Bien*

### 5. Bourgogne Corton Charlemagne 1991 Bonneau du Martray

*La robe est d'une jeunesse insolente. Le nez dégage des notes de fruits blancs, de miel, de réglisse, d'épices de Noël, de menthe, de tilleul et de fenouil. Très complexe. La bouche est ample avec beaucoup de rondeur et d'équilibre sur des notes de vieux bois précieux. J'aime beaucoup cette finesse et cette évolution des Bourgognes blancs sur les épices. La finale s'éternise doucement. Un vin d'atmosphère, faussement modeste, qu'il faut aller chercher pour trouver ses trésors. 16,56 Excellent*



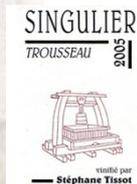
*J'ai un ami qui est xénophobe. Il déteste à tel point les étrangers que lorsqu'il va à l'étranger, il ne peut pas se supporter! Raymond Devos*



Mono cépage pour commencer, on débute sagement avec un beau Chenin de Loire, parfaitement caractéristique, la suivante est non moins typique, un Riesling ultra citronné, vinifié sec, et avec ce pti côté pétrole fin qui lui va bien. Seul l'Australopithèque lui a trouvé un peu de sucre. Il est né à Erstein celui là. La Roussette de Savoie nous a bien balladée, cépage Altesse, région improbable, 10 ans pour un cépage qui normalement ne dépasse pas les 6 mois de garde, un casse tête chinois doublé d'un rébus emballé dans une énigme. JeanDa est fier de lui, ya pas de quoi, quand on lui marche sur les pieds, le serpent hausse les épaules. A méditer. Et on a pas encore tous vu, ça se barre en sucette avec la suivante, Coteaux Cévenol, et pourquoi

pas un Côtes de Morbillan tant qu'on y est ? Bon faut reconnaître qu'il y a beaucoup de fruit, mais alors beaucoup. Ya aussi de la pomme. Une énorme friandise. On retourne à la maison avec la suivante. Finesse, complexité, profondeur. Y a bien qu'Alain pour lui trouver un côté "Clos du grand Père" des Bret Brothers. Je suis pas certain que se soit un compliment. Chassez le (vin) naturel, il revient au goulot. Même Thierry apprécie la Corton, blanc soit, mais c'est un premier pas vers "la montagne". Place à la choucroute, on a décidé de faire light, alors c'est choucroute, Baeckeoffa et Paris-Brest. On pourrait manger moins, on pourrait aussi boire moins, on serait des autres hommes. Mais on y tient pas vraiment.

## 10 | Sandre sur lit de choucroute sauce au cumin



### 6. Jura Trousseau Singulier 2004 Domaine Tissot

*La robe est un peu terne dans le verre (vin non filtré). Le nez est réservé, élégant, sur la griotte et l'amande. L'attaque est souple, typée par une acidité franche. La bouche est fine mais manque de structure, finale sur les fruits rouges. 11,88 Moyen*

### 7. Moselle Les Hautes Bassières 2008 Château de Vaux

*Nez agréable de cerise noire, de pivoine, de bois noble. La bouche est fine, toujours sur la cerise. Les tannins sont assez fins et la finale plaisante. 13,33 Bien*

### 8. Champagne Vertus rouge 2005 Larmandier-Bernier

*La robe est également un peu trouble. Le premier nez associe la griotte et le fumé, le bois étant très présent. Une grosse matière en bouche, marquée par une acidité marquée, une certaine rigueur et une finale amère. 13,11 Bien*

### 9. Etats-Unis Bucklin 2004 Bald Mountain Ranch

*Robe noire, nez sur le cassis, les épices et la réglisse. La bouche est ronde, aromatique avec une très légère sucrosité et une finale sur les fruits noirs. Un vin "moderne" et plaisant. 14,50 Très Bien*



### 10. Bourgogne Pernand Vergelesse Ile Vergelesse 2005 Domaine Rapet

*Le nez est une longue promenade dans les sous-bois. Humus, réglisse, champignons et fruits rouges. En bouche ce vin est austère mais il faut prendre l'austérité dans le sens luxe, avec des arômes subtils de framboise. Un vin de terroir bien équilibré avec une belle finale. 15,29 Très Bien*

### 11. Bourgogne Beaune Les Marconets 1999 Domaine Leroy

*Le vin est non filtré et ça ce voit. Le nez est assez déroutant, des arômes typiques de petits fruits rouges écrasés puis un côté un peu cuir et quelque chose qui ressemble à des côûtes de fromage. Les arômes viennent et repartent. En bouche on retrouve les mêmes caractéristiques qu'au nez avec beaucoup de gras, l'alcool et les tanins livrent un équilibre impeccable. C'est un Beaune hors norme, plus un vin d'intellect qu'un vin de plaisir. 15,38 Très Bien*



### 12. Bordeaux St Julien Ducru-Beaucaillou 1985



*Le premier nez est anormal, léger bouchon, carton mouillé, encens. A l'aération, ça se calme et ça évolue sur le cèdre, des notes de graphite, de terre humide, de fleurs, de tabac, de café, de pruneau. Profil aristocratique un rien sombre, bouche solide, très rive gauche, austère comme il se doit, ferme, retenue. Finale de beau et grand Bordeaux. Très classique. 16,22 Excellent*



On reste dans l'étrange et le bizarre avec le Trousseau de Tissot parfait pour un mariage, un pinot noir Messin, parfait vin de messe, plutôt sympa, un autre pinot noir de Champagne, un Vertus rouge aux vertus amère. Une syrah Américaine moderne et plaisante. Alain qui voulait revenir à des vins plus cadrés est servit. Il ne sait plus où donner du nez avec toutes ces cuvées "gloire de mon père", "gloriette de ma mère", "larmes de ma cousine", et bientôt la "la main de ma sœur dans les grappes de mon beau frère" dont on ne sait plus ce qu'elles représentent ! Ça tombe bien, la suivante est de sa cave. Grand classique, Bourgogne sans aucune hésitation, un Beaune archi typé, subtil et animal comme la suivante d'ailleurs qui n'est pas d'ailleurs mais de chez moi. Deux beaux Beaune pour bobo chez bibi. Au tour du Jean Luc de jouer à trouvemoncépageunique. C'est

d'autant plus difficile que c'est pas un cépage unique mais un 100% bordeaux. Comme je connais l'animal j'ai inscrit "Ducru" au dos de ma feuille avant d'avoir goûté. Bonne pioche, un Beaucaillou avec quelques effluves de bouchon qui vont se dissiper. Bouchonné ou pas, tel est la question. Pas bouchonné après quelques minutes d'aération. La réponse est dans les restes du bouchon explosé et en miette. Avant de passer au lourd, au brutal, on décide de faire copain copain avec les deux lapins qui mijotte depuis 5 heures dans mon four. Deux lapins à qui la vie n'a pas fait de cadeau, qui, après une longue période de pointage à l'agence lapinesque pour l'emploi, ont décidé de devenir tueurs à gage pour la mafia Suisse, mais c'est difficile de s'imposer dans ce monde de brutes quand tu es un gentil lapin. Résultat des courses, ils ont finis dans un Baeckeoffe.

## 🍷 Baeckeoffa de Lapin à la moutarde

### 13. Rhône Hermitage les Bessards 1991 Delas Frères



*Très belle surprise et très belle réussite, pour être honnête, je n'en attendais pas autant ! Arômes typiques des vieux Hermitage issus des Bessards. Notes de violette, de fumées, de graphite, de cassis et de sous-bois. La bouche se livre immédiatement, l'attaque est à la fois puissante et élégante sur des notes de fruits et de minéralité. Beaucoup de longueur et de personnalité dans cette bouteille avec un côté giboyeux*

*qui caractérise la vieille Syrah. 17,11 Excellent*

### 14. Afrique du Sud Swartland Collumela 2005 Eden Sadie Family

*Le nez explose sur des arômes de cassis, de cerise burlat, de pruneau, de cèdre, de boîte à cigares et des notes d'eucalyptus et de chocolat. Bref, raffinement, fraîcheur des schistes et complexité de la Syrah (85% plus 15% de Grenache). La bouche est puissante, minérales, d'acidité moyenne. Le vin emplit la bouche, avec une étonnante délicatesse de texture, et des tanins ronds et riches. Grande persistance d'une extrême fraîcheur. Remarquable vin, sera grand. 16,33 Excellent*



### 15. Rhône Châteauneuf Cuvée des Félix 1998 Bois de Boursan

*Nez net, complexe, dans le registre tertiaire. Il associe de nombreuses fragrances puissantes et sudistes : figue, cassis, cuir, tapenade, cacao, tabac, épices, balsamique, céleri. La bouche a beaucoup de caractère, capiteuse mais sans lourdeur, savoureuse, la finesse valorisant une grande finale typique des grands Châteauneuf. 17,89 Excellent*



### 16. Italie Barolo Le Vigne 2001 Luciano Sandrone



*Superbe nez de fruits rouges, d'épices douces, de bois noble. La bouche est ample, ultra raffinée avec des tanins encore un peu durs, une bouche pleine, complexe, un brin austère mais très longue. A attendre encore. 16,50 Excellent*

### 17. Italie Veneto Amarone Classico Supérieure 1991 Giuseppe Quintarelli



*Couleur sombre comme une nuit sans lune. Le nez est d'une complexité affolante, exubérant et baroque, vieux porto, cerise noire, mûre, myrtille, pruneau cuit, cacao, café, orange amère. On pense aussi à du marc pressé et à du raisin de Corinthe. C'est un feu d'artifice. Les différents arômes se mêlent dans un bouquet complexe et jouissif. En bouche, c'est le feu et la glace, vin de velours avec une fine sucrésité sans aucune pesanteur, l'acidité doit être importante pour soutenir ce monstre de fruits à mâcher. La longue finale impressionne par sa vivacité et sa "tonicité". Un vin d'une force impressionnante. Un classique d'une autre époque, d'une autre planète. Sidérant et*

*sidéral. 19,75 Grand vin à la limite du légendaire.*



18. **Australie Barossa Valley Roennfeld Road 1996 Greenock Creek**

*Couleur noire d'encre. Le nez explose d'arômes de mûre sauvage, de cassis, de havane, de chocolat, de bois noble. La bouche est un parfait exemple de sucré-salé, fabuleusement concentrée, d'une pureté extrême. On est frappé par la dichotomie entre cette puissance phénoménale et cette douceur prodigieuse. Un tour de force que d'assouplir ses tannins et donner cette buvabilité et cette longueur pharamineuse. Un vin superlatif. 19,00 Grand vin*



Chaque famille a, hélas, ses moutons noirs, ses brebis galeuses, ses ânonnants manquants, ses canards laqués. Chez les Soiffards, c'est Didier. C'est un grand malade, il est capable de s'habiller en rose fuchsias, se battre contre des moustiques et des chèvres, imiter l'accent Péruvien, manger des trucs pas très bons, danser la lambada avec des lutins transgéniques psychopathes, écouter des cd de Lorie, passer un bac de trigonométrie et assister en direct à la trente-deuxième victoire consécutive de Lance Armstrong dans le Tour de France et même siffler le thème des aventuriers de Koh Largol. Un malade je vous dit, mais de là à nous faire un truc de ouf comme ça, on en revient pas encore. Patrick l'Australopitèque nous a amené une bouteille de derrière les fagots, le genre de quille à te mettre les neurones dans tous les sens, qui vaut sûrement environ deux fois le PIB du Burkina Fasso. Il sert scupuleusement la même dose à tous, arrivé à Didier, il verse l'exquis breuvage pendant que Didier jacasse tout seul, signe évident d'un dérèglement ormonal, une fois servi, Didier reverse le contenu de son verre dans le crachoir et tend son verre à Patrick avec l'air du type ravi de la crèche et fier de lui. Le Patrick a failli avaler son marcel et sa cravate, oui parce qu'il est toujours habillé classe pour déguster le Patrick, il avait la haine au fond des yeux et les gonades au fond de la poche Kangourou. Il a hésité trois secondes entre une profonde dépression, la paranoïa, une bonne anorexie, puis a opté pour la Gilles de la Tourette et il a insulté Didier en Berbère, en Kirghize et en Lapon à poil dur. Des trucs sympa du genre "trépané des burettes", "jeune Giscardien", à deux doigts de lui bouffer la rate sans l'ouvrir. Faut dire que jeter sans vergogne, un nectar de se calibre, ça mérite la roue, l'élongation, le bouc des sorcières, les fers brûlants, les mutilations diverses, la chaise à clous, l'estrapade, les grésillons, les rouleaux à épines, le masque de la faim, la poire d'angoisse, la vierge de Nuremberg, et encore, si on est sympa. Cet Amarone est un vin hors du commun, des arômes extrêmes, une puissance presque inégalée, une buvabilité extrême, une complexité exceptionnelle. Tout un poème. J'ai même gardé le reste du crachoir, si quelqu'un veut des preuves! Patience et tradition sont les mots d'ordre de Giuseppe Quintarelli. Il réalise fièrement ses Amarone comme son père le faisait avant lui, et on a reconnu son influence en lui attribuant des titres tels que "Maître" ou "Doyen" de l'Amarone. Ses vins sont réputés pour leur incroyable profondeur et intensité de saveur. Leur longévité est quasi légendaire. Damné soistu Giuseppe Quintarelli! Comment fait-il pour concentrer autant de plaisir dans un seul verre, de la magie noire comme ses vins. Pepe Quintarelli et ses descendants représentent ce que l'on pourrait appeler la quintessence de la mémoire de l'Amarone. Dans une

région où les vins de garde n'avaient pas vraiment de place pour des raisons basement économiques, les vigneronnes ressentent depuis des lustres une grande fierté lorsqu'ils évoquent le grand vin de garde qu'est l'Amarone. Une coutume qui semble d'ailleurs disparaître voulait qu'il constitue un cadeau de choix pour célébrer des événements mémorables comme un mariage ou, mieux encore, la naissance d'un enfant. Elaboré selon la méthode traditionnelle de l'appassimento qui demande que la récolte soit séchée en la plaçant sur des treillis dans un endroit bien aéré puis fermentée une fois que les raisins auront perdu jusqu'à près de la moitié de leur eau, le vin est vinifié en sec mais garde toujours une expression subtilement sucrée. Ils ont beaucoup d'alcool et leur équilibre provient de leur structure. Même les cépages ont des noms enchanteurs : **Corvina, Corvinone, Rondinella et Molinara**. Avec ce vin tu rentres dans le légendaire, émotions censurées, j'en ai plein le container Je m'accroche aux cendriers et je m'arrange pas les maxillaires<sup>1</sup>. Avant cette malheureuse péripétie, il y a quand même eu une belle surprise avec l'Hermitage de Delas d'une grande finesse, un magnifique vin d'Afrique du sud, riche et complexe, Eden Sadie, un futur grand. Le chateaufort n'est pas un mono cépage, loin de là. La cuvée des Felix du Bois de Boursan compte 13 cépages et pas mal de plaisir pour un superbe chateaufort en préambule à la prochiane soirée chez Jean-Luc. Un beau barolo italien, de Luciano sandrone, un poil austère, pour servir de marchepied royal à l'Amarone et la boulette de l'ami Didier. On a terminé par un autre monstre, un Roennfeld Road 1996 de Greenock Creek. Un OVNI, le bon, la brute et le truand dans une seule bouteille. Une concentration extrême, une buvabilité incroyable, un vin hors norme pour clore une série hors norme aussi. Même les lapins au fond de nos estomacs n'en reviennent pas encore. On a fini la soirée sur quelques sucreries qui ont eu du mal à émerger après tout ça. Pour achever la bête, j'ai sorti l'arme ultime de destruction massive. Le PX 72, qui est au genre de vin c'est qu'est le syklon B au genre humain. Un Pedro Ximenez qui coulait comme du pétrole et qui tâchait presque autant. A voir l'aspect, il est légitime de se demander si on va boire de la mélasse ou du Fernet-Branca ! Il suffit pourtant d'approcher son nez du verre pour être envoûté par des arômes de pruneau, de fruits secs, de noix, d'amandes. Inaltérable ! Indestructible. Omnes vulnerant, ultima necat<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Bashung – Noir Désir Volontaire – vidéo sur [http://www.dailymotion.com/video/x8o28s\\_alain-bashung-ft-noir-desir-volonta\\_music](http://www.dailymotion.com/video/x8o28s_alain-bashung-ft-noir-desir-volonta_music)

<sup>2</sup> Toutes blessent, la dernière tue.



## 10 | Paris Brest Aller-retour

### 19. **Alsace Gewurztraminer 1998 Domaine Vorburger**

*De la fleur de rose en passant par les fleurs séchées, sureau, litchi, que du très classique. La bouche est fine, un brin floteuse, florales avec une finale corsée. 13,00 Bien*

### 20. **Alsace Muscat VT 2005 Domaine Lorang**

*Le nez est parfumé, net avec des fruits murs, fleurs de vigne et des notes minérales. La bouche est moelleuse, très pure avec une bonne minéralité. Le vin est encore marqué en finale par l'élevage, mais possède pas mal de finesse. 14,50 Très Bien*

### 21. **Australie Barossa Valley Kellermeister 1998**

*Nez de chèvrefeuille, de fleur de jasmin, d'agrumes et de fruit de la passion. La bouche est ample, souple, doucement sucrée et avec un coté iodé surprenant. 15,57 Très Bien*

### 22. **Espagne Pedro Ximenez Gran Reserva 1972 Bodegas Toro Albala**

*Robe marron, brou de noix et une onctuosité qui apparaît quand on verse le vin dans le verre qui se colore à son passage. Le nez est sur la cerise à l'eau de vie, le cacao, la noix, les amandes, la liqueur de café, quelle richesse ! Comme on le pressent, la bouche est énorme, d'une grande puissance. Très belle longueur, un vin ultime pour des moments d'exception. Un vin pour gourmand adorateur de sucreries ou diabétique adepte du suicide. 14,67 Très Bien*



Une soirée où on s'est lâché, voire tâché un peu mais pas fâché, quand y a de l'Eugène ya aussi du plaisir et je dis ça même si j'ai un copain sérial killer qui s'appelle Eugène. Depuis que je le connais, je conserve en mon for intérieur un scepticisme des plus profonds quant à l'intérêt d'avoir un ami serial killer qui s'appelle Eugène. Il a, vous l'imaginez bien, de bons côtés tout de même mon ami Eugène, il est rusé, a une culture assez impressionnante sur la deuxième guerre et les armes blanches, il est capable de soutenir une thèse sur l'influence de la gégène dans l'art de l'interview et fait un incomparable tiramisu aux pêches de vigne que c'est une vraie tuerie que t'en mangerai sur le trou-de-balle d'un lémurien en rut. Etant donné qu'il rentre d'une conférence dont le thème était «Goering ou l'histoire d'une affection toute particulière pour les feuilles de rose et les jeunes mâles de la Luftwaffe entre 39 et 44», j'imagine que je vais encore avoir du mal à en placer une et lui expliquer que la semaine dernière a eu lieu les septièmes championnats du monde de mauvaise foi. La France partait archi-favorite et pouvait même réaliser un doublé historique. Nous sommes, il faut le dire, un peu déçus du niveau technique de ce début de compétition, nous avons eu droit à un "Mon chien a mangé ma feuille", un peu scolaire, "C'est pas moi, je vous jure, j'étais en train de retendre mon string", du candidat Brésilien, certes bien exécuté mais un peu léger à ce stade de la compétition. Le candidat américain a même été disqualifié pour un "C'est la faute au 11 septembre", qu'il avait déjà tenté l'année dernière, celle d'avant et toutes les années depuis 2001. Le challenger Italien a bien essayé "Ma, c'est la faute à ma femme, je vais divorcer et épouser la Chicholina". Le prétendant suisse a tenté, mais a planté la triple pirouette bancaire, toujours appréciée du jury, mais très difficile à réaliser ?

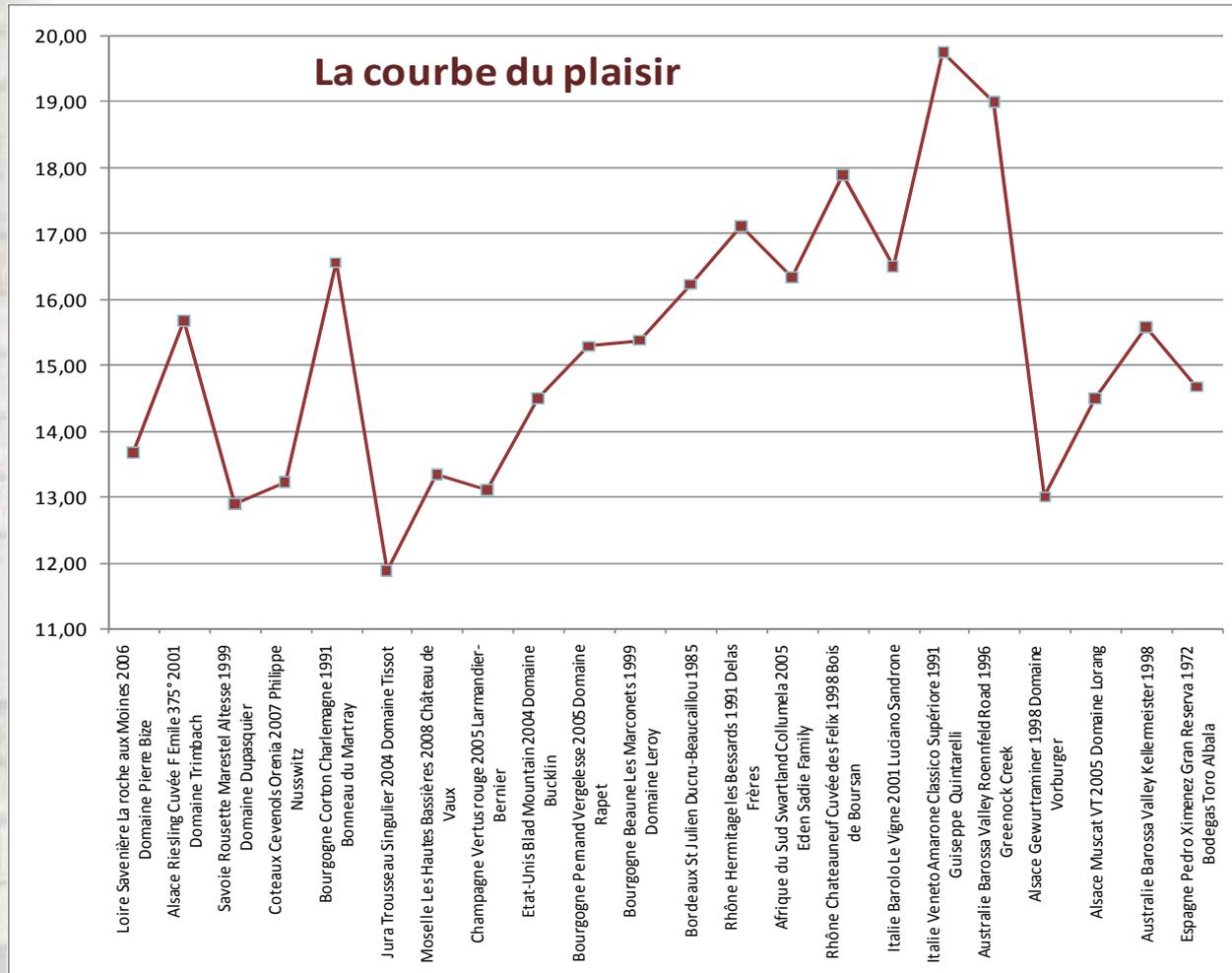
Quelle déception pour nos amis suisses, mais quelle bonne nouvelle pour nous, voilà qui a laissé la porte grande ouverte aux deux ténors français, le tenant du titre, Raymond, l'immense favori, parti pour conserver son trophée gagné, faut-il le rappeler, avec son "Estelle, veux-tu m'épouser?" encore dans toutes les mémoires, qui a tenté un "On est nul mais mon coaching était excellent, l'animation du jeu quasi parfaite, seul la réussite n'était pas au rendez-vous..." Pas mal, mais il a été battu de justesse par un redoutable challenger, Hortefeux de tous bois, récent champion d'Auvergne grâce à la technique dite de la potée Auvergnate. On a eu droit à un festival d'Hortefeux de croisement, l'ex Ministre de la xénophobie revendiquée et de l'identité Auvergnate, qui est passé de la traque à la trique, nous a gratifié d'un superbe : "Je ne suis pas raciste, j'ai un ami Auvergnat qui s'appelle Ali et qui bois de la bière". Il a raison Hortefeux à volonté, il faut tenter des trucs difficiles. L'année prochaine, avec le renfort des "De Villiers" et de "Chasse Pêche Nature", ça va encore aller plus loin, le record du monde de la mauvaise bonne foi est en danger. Un lâché d'Auvergnats non prototypique dans la nature avec battue au Paint-ball parce qu'on n'est pas des sauvages mais avec des chiens parce qu'il faut bien rigoler quand même, est envisageable. Le déguisement sera de rigueur: le costume traditionnel auvergnat, vous savez, la longue robe blanche avec la cagoule à bout pointue pour danser la bourrée auvergnate autour des croix enflammées. Les flics soutiennent leur Sinistre, leur syndicat l'affirme "Brice de Nice n'est pas raciste..." Parole d'expert en racisme, si les flics le disent, ça doit être vrai et si un quelconque ~~bougnole~~ bougnat ose affirmer le contraire, il sera ~~ratonné~~ bâtonné illico. Même les socialos ne sont pas choqués par la bourrée Auvergnate de Brice Hortefeux.



Et ils s'y connaissent en bourrée, vous avez remarqué l'incapacité des Socialistes à bourrer autre chose que des urnes en ce moment? Même notre leader Minimo dit "le boucher de Neuilly", roi d'Auvergne, a déclaré "J'ai autres choses à faire que de m'occuper de ça..." Le garant de l'unité du massif central et du reste de la France adresse un message d'espoir inespéré à tous nos amis antisémites, Islamophobes à tendance anti noir et autre anti Niakoué mangeurs de chiens et de chats. Y a bien quelques illuminés qui demandent la démission d'Hortefeux de l'amour alors que les journaux télévisés n'ont quasiment pas parlé de cette affaire à l'exception de Canal+. Jean Pierre Pernod-Ricard n'en a même pas parlé du tout, en 70 Télé Bucarest n'aurait pas fait mieux. La chaîne parlementaire n'a pas voulu diffuser les images qu'elle avait elle-même tournées. Il a fallu que les journalistes de cette chaîne envoient ces images sur le net pour qu'elles soient vues. Le fait que le Directeur de cette chaîne vient d'être nommé par Sarkopain n'a aucune relation directe, non, comme le fait de recevoir un célèbre adepte de l'Eglise de Scientologie et de faire disparaître les pièces du dossier d'instruction ou de faire voter une loi sans débat et en plein nuit qui sauve la mise à l'église de Scientologie quelques jours avant son procès? Mais pas de panique, on est sauvé, Madame l'enquête avance très vite est sur le coup. On peut ajouter le scandale des faux clients de Supermarché pour flatter

le Ministre, en fait des militants UMP, 390 millions d'euros restitué à Tapinette avec nos impôts, les suites de l'attentat de Karachi et la réponse tout en grandeur et en éloquence de Sarkoclownd : Texto et à lire en haussant les épaules avec une voix de fausset : "Enfin, écoutez, c'est ridicule. Franchement, non, franchement, c'est ridicule. Pas vous, hein, je me permettrais pas, je vous respecte. Mais enfin, écoutez, soit il y a des éléments, donnez-les nous. Franchement, c'est profonde... c'est grotesque ! Voilà ma réponse. Qu'est-ce que vous voulez que je vous dise ? Enfin... Respectons la douleur des victimes, s'il vous plaît. Qui peut croire à une fable pareille ? Qui peut croire à une fable pareille ? Et puis si vous avez des éléments, donnez-les à la justice et demandez à la justice qu'ils enquêtent. Enfin franchement, qu'est-ce que vous voulez que je réponde là-dessus ?" Apprendre à parler Français et dire la vérité par exemple! Rien de plus que la vérité, que les familles des victimes attendent. Facile, puisque Sarkostique était Ministre du Budget et ami de Balladurette le mis en cause. Voilà le genre d'info qui n'a pas sa place au JT de TF1... ils ne peuvent pas, il y a un dossier de 7 min sur un fabricant de babouches anciennes en Auvergne qui est prévu. Un cafouillage, ça va. C'est quand il y en a beaucoup qu'il y a des problèmes... Tous ces cafouillages, c'est sûrement le gène du Sarkosisme. Et quand y a d'Eugène, faut pas se gêner.

		Moyenne	Note
1	Italie Veneto Amarone Classico Supérieure 1991 Guiseppe Quintarelli	19,75	Grand vin
2	Australie Barossa Valley Roennfeld Road 1996 Greenock Creek	19,00	Grand vin
3	Rhône Chateauneuf Cuvée des Felix 1998 Bois de Boursan	17,89	Excellent
4	Rhône Hermitage les Bessards 1991 Delas Frères	17,11	Excellent
5	Bourgogne Corton Charlemagne 1991 Bonneau du Martray	16,56	Excellent
6	Italie Barolo Le Vigne 2001 Luciano Sandrone	16,50	Excellent
7	Afrique du Sud Swartland Collumela 2005 Eden Sadie Family	16,33	Excellent
8	Bordeaux St Julien Ducru-Beaucaillou 1985	16,22	Excellent
9	Alsace Riesling Cuvée F Emile 375° 2001 Domaine Trimbach	15,67	Très Bien
10	Australie Barossa Valley Kellermeister 1998	15,57	Très Bien
11	Bourgogne Beaune Les Marconets 1999 Domaine Leroy	15,38	Très Bien
12	Bourgogne Pernand Vergelesse 2005 Domaine Rapet	15,29	Très Bien
13	Espagne Pedro Ximenez Gran Reserva 1972 Bodegas Toro Albala	14,67	Très Bien
14	Etat-Unis Blad Mountain 2004 Domaine Bucklin	14,50	Très Bien
15	Alsace Muscat VT 2005 Domaine Lorang	14,50	Très Bien
16	Loire Savenièrre La roche aux Moines 2006 Domaine Pierre Bize	13,67	Bien
17	Moselle Les Hautes Bassières 2008 Château de Vaux	13,33	Bien
18	Coteaux Cevenols Orenia 2007 Philippe Nusswitz	13,22	Bien
19	Champagne Vertus rouge 2005 Larmandier-Bernier	13,11	Bien
20	Alsace Gewurtraminer 1998 Domaine Vorburger	13,00	Bien
21	Savoie Roussette Marestel Altesse 1999 Domaine Dupasquier	12,89	Bien
22	Jura Trousseau Singulier 2004 Domaine Tissot	11,88	Moyen



*J'ai un ami qui est xénophobe. Il déteste à tel point les étrangers que lorsqu'il va à l'étranger, il ne peut pas se supporter ! Raymond Devos*