

Millésime 4/2010

Les Soiffards



Les soiffards
Rue du Serpent

Et Dieu créa le serpent,
la pomme d'Adam, et avec
lui, la dent

23 avril 2010



Menu du jour

1. **Minéral 2003 extra brut Champagne Agrapat**
2. **Avize grand cru 2000 Champagne Jaquesson**
3. **Avize grand cru 2000 Champagne Agrapat**
4. **Pessac Léognan 2003 Domaine du Chevalier**
5. **Chevalier-Montrachet 2006 Bouchard**
6. **Californie Santa Maria Valley Le Bouje d'à côté 1999 Au Bon Climat**
7. **Bergerac Cuvée Anthologia 2007 Domaine de la Tour des Gendres**
8. **CDP Vieilles Vignes Roussanne 2005 Domaine de Beaucastel**
9. **CDP Vieilles Vignes Roussanne 2004 Domaine de Beaucastel**

10. **Gevrey Mes 5 Terroirs Domaine Mortet**
11. **Gevrey 1er cru Clos St Jacques 1999 Sylvie Esmonin**
12. **Gevey 1er cru Laveaux St Jacques 2004 Domaine Rousseau**
13. **Chambertin 2001 Domaine Mortet**
14. **Gevrey Chambertin 2004 Domaine Leroy**

15. **Pauillac Pichon Comtesse 2002**
16. **Pessac Leognan 2002 Pape Clement**
17. **Chateaufeuf du Pape 2003 Château Rayas**
18. **CDP La Plume du Peintre 2003 Domaine de la Mordorée**
19. **Côte-Rotie La Mouline 2001 Domaine Guigal**
20. **Côte-Rotie La Mouline 1995 Domaine Guigal**
21. **Côte-Rotie La Mouline 1999 Domaine Guigal**

22. **Gewurtztraminer Clos Windsbuhl 2003 Domaine Zind-Humbrecht**
23. **Sauternes Rabaud-Promis 1989**
24. **Sauternes Rieussec 1997**

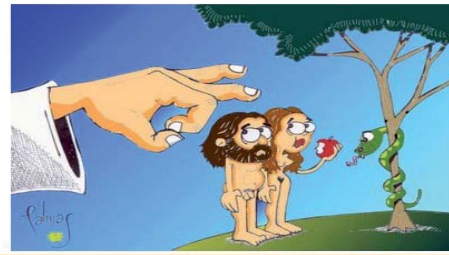
SDepuis que nous allons chez Christian, rue du serpent, je vous narre par le menu fretin, une histoire de serpent. Aujourd'hui c'est du serpent le plus connu de l'humanité dont je vais vous relater la véritable histoire. Nahash (de l'hébreu: נחש mais il faut prononcer נחש) parce que c'est son nom, est le responsable de toute nos misères. Je vous résume : Dieu bourdonne, il est mélancolique, il a quelques milliards d'années à tirer et Il se dit, tiens, si je créais un truc de ouf, ça pourrait être sympa, Mahomed, Boudha et Michael Jordan seraient jaloux. Il prend un crayon, il fait un pti croquis, il rature, il s'énerve et comme il n'a pas encore inventé la gomme, il balance une météorite. Et paf le monde et pif le chien. Dieu a créé le travail le lundi, Renaud un mardi, la philosophie le mercredi, les raviolis le jeudi, les naufragés le vendredi, l'homme le samedi avant de partir faire les courses, 6 jours montre en main pour faire tous l'univers, c'est déjà balèze, une fois terminé, il s'est mis à picoler et il est devenu le premier chômeur de l'histoire et si tu osais lui demander "Pourquoi les morpions?", il piquait une colère noire et tu giclais directo en enfer. Et pourquoi l'enfer? A cause d'une grognasse, d'un serpent et d'une dent. La fameuse dent d'Adam, celle-là même qui plus tard se retrou-

va dans le fruit défendu. Mais pas dans la pomme d'Adam puisqu'elle appartenait à Eve qui l'avait elle-même récupéré du serpent, animal édenté s'il en est. Vous suivez?

Et comment qu'elle est arrivé dans cette histoire abracadabrantesque la grognasse? Dieu qui ne connaissait personne, ni d'eve ni d'adam, une fois que Dieu eu créé l'homme, il se dit qu'il était un peu seul et avec du matos qui pendouillait pour rien. Du coup, Dieu extrait une côte d'Adam pour fabriquer l'adsl et Adam put enfin se connecter à Meetoc où il ne tarda pas à rencontrer Eve du 9.3 qui lui tint un peu près se langage, "salu, jte kif, sui issi pr me fer dé nouvo cops, lollll", cette prose fit immédiatement flasher Adam. Ils se marièrent et eurent trois fils dont un, un peu violent. Donc, dieu a figolé son affaire, il a créé l'homme à son image, une femme pour lui tenir compagnie et des animaux pour foutre le souk. Il leur a dit, «faidez gaffe le fruit là-bas, ça rend super sagace et ça m'agace, faut surtout pas en manger, si vous la croquez, vous allez comprendre la théorie de la relativité, savoir monter une armoire Ikéa et terminer Call of Duty 2 et en plus c'est pas bon pour la santé. Comme c'est le premier monde qu'il crée, il sait pas qu'il faut

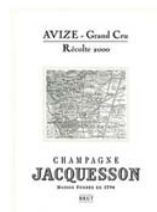
pas interdire, que c'est le meilleur moyen pour que l'homme fasse ce qu'il ne veut pas qu'il fasse. Donc, Adam, poussé par Eve, elle poussée par le serpent, croque le fruit de la connaissance et il comprend illico qu'il vient de faire une connerie et en plus il y a laissé une dent. La suite de l'histoire tu la connais, Dieu, qui à l'époque était un tantinet rancunier, vire le malotru de son palace, l'Eden rock et, à cause de ses conneries, on est obligé de se taper le boulot, le dodo et les cocos mangeurs d'enfants. Les chercheurs de l'Université de Tel Aviv ont prudemment choisi de s'abstenir sur cette version personnelle de la théologie. Ils confirment en revanche que, du point de vue dentaire, Dieu a bien fait l'homme à son image. Adam et l'ensemble de ses descendants ont la dent dure, comme ils l'expliquent dans une étude très sérieuse. Impressionnés par la capacité de résistance de nos chicots les chercheurs israéliens ont mené diverses expérimentations pour déterminer ce qui les rendait si solides. Ils ont découvert que nos dents sont fabriquées selon une structure extrêmement sophistiquée qui leur permet de tenir en une seule pièce malgré des pressions gigantesques exercées des années durant. Elles auraient également la propriété de s'auto soigner, en réparant les micros fissures qui peuvent apparaître à

leur surface. Un peu comme le robot de Terminator 2. Les résultats de cette recherche pourraient bien être appliqués à l'aérospatiale puisque ce secteur utilise déjà du matériau composite. En appliquant la structure en vague de nos dents à la composition des engins spatiaux, et pourquoi pas en développant une capacité de régénération, cela permettrait de construire des engins résistants à des pressions et à des chocs considérables. Chassé du ciel pour une banale affaire de dent, l'homme pourrait bien y retourner grâce à ses dents. À condition de ne pas oublier de bien brosser ses fusées spatiales matin et soir. Si on résume, dieu crée l'homme à son image et ensuite l'homme croque dans la pomme, y laisse une dent et son chaînon et arrête de se promener partout en tenue d'Adam. On peut donc en tirer une déduction, somme toute logique : Dieu est un nudiste et fume des havanes.



1. Minéral 2003 extra brut Champagne Agrapat

Une cuvée de Chardonnay des vieilles vignes d'Avize et Cramant. Belle robe dorée. La bulle est fine et abondante. Le nez est floral avec des notes d'agrumes. La bouche est fine, élégante, peu dosé, ce champagne a un sucre fin et une texture suave. Belle longueur. 13,88 Bien



2. Avize grand cru 2000 Champagne Jaquesson

Un blanc de blancs superbe. La robe est intense et lumineuse. Joli nez de groseille, de poire, d'épices douces avec de fines notes végétales. La bouche est magnifique d'équilibre et de finesse, iodée et minérale avec beaucoup de longueur. Un Champagne raffiné et faiblement dosé (4g/l). 15,25 Très Bien

3. Avize grand cru 2000 Champagne Agrapat

Nez toasté de fruits blancs et d'agrumes avec quelques notes de champignon, de fruits secs et de sous-bois. En bouche, la bulle est fine, abondante, la matière s'exprime nettement avec ampleur. Un beau champagne de gastronomie. 14,6 Très Bien



4. Pessac Léognan 2003 Domaine du Chevalier

Robe paille. Nez de bourgeon, grillé, de levure, de fruit blanc et d'agrumes confit. La bouche est pleine, mûre, la matière est imposante, avec un équilibre relatif, un brin de mollesse, un brin d'amertume et une grande longueur. 15,38 Très Bien

5. Chevalier-Montrachet 2006 Bouchard

Robe or pâle avec des reflets verts. Nez de poire, de pêche avec des notes florales et d'orange. La bouche est pure, élégante, moelleuse avec une fine minéralité en finale qui allonge encore le vin. 15,25 Très Bien



Dieu est nudiste, fume des havanes sur un volcan Islandais, ce qui n'arrange pas notre ami JeanDa, bloqué comme une vulgaire valise dans un aéroport Barcelonais, il va pouvoir nous ramener une belle poupée Flamenco, un beau tableau de corrida en poil de lama nain, un collecteur de Julio Iglesias, une auberge Espagnole et un château. Là Dieu a été moins sympa avec lui mais super sympa avec nous, y aura du rab pour nous (et je ne parle pas que du vin...) et en plus il fait un temps magnifique chez nous. Tous les Soiffards sont donc présents, sauf JeanDa, je vous l'avais dit qu'il était bloqué? Manque ta la pelle, Olivier, remplacé au pied de biche par l'Australo Waldorf, qui s'apprête, comme à l'habitude, à découper les blancs en petits dés, Eric est également présent, une bonne habitude chez Christian. Apéritif sur la

terrasse pour les Soiffards, Champagnes, et milésimés, Monsieur, Sangria, vol de nuit et grosses boulettes pour le JeanDa. Je ne connaissais pas les Champagnes Agrapart, c'est vineux, peu dosé et très agréable, mais j'ai toujours une préférence pour le Champagne version Jacquesson, ces 96 étaient sublimes, ces 2000 sont magnifiques, des vrais Champagnes pour la table, fin, élégant et vineux. Mise ne bouche réussie, on passe à table. Tartare de saumon avec un duo duel. A ma droite, le Domaine du Chevalier, que je n'apprécie pas toujours, à ma gauche un Chevalier-Montrachet, que généralement j'adore. Résultat des courses, un match nul pour deux vins pas nul, voire même très bon. Malgré mes réticences le Sauvignon me plaît et le Chevalier de Bourgogne (trop jeune?) restera sur la défensive et la réserve.

6. Californie Santa Maria Valley Le Bouje d'à côté 1999 Au Bon Climat

Beau nez subtil de fruit blancs, de noisette, de miel avec une légère pointe oxydative, ça Meursault. La bouche est généreuse, ample, sans lourdeur, avec un boisé fin et une belle et longue finale minérale. 15,44 Très Bien



7. Bergerac Cuvée Anthologia 2007 Domaine de la Tour des Gendres

Magnifique nez typique du sauvignon, poire bien mûre, menthol, fruits exotiques, silex avec un boisé fin. La bouche est impressionnante de puissance et de fruité. C'est très mûr, velouté, presque liquoreux, avec une magnifique minéralité et un équilibre impeccable. 16,13 Excellent

8. CDP Vieilles Vignes Roussanne 2005 Domaine de Beaucastel

Nez de poire William's, de fleurs blanches, de pommes cuites, de bergamote, avec une pointe oxydative. La bouche est puissante, ample avec une petite amertume terminale et une très grande longueur. 15,63 Très Bien



9. CDP Vieilles Vignes Roussanne 2004 Domaine de Beaucastel

Nez très intense de marmelade d'orange, de fruits exotique, d'acacias et de miel. La bouche est encore plus puissante que le 2004, large et longue avec toujours une pointe d'amertume en finale. 15,56 Très Bien

Petit jeu pour détendre la viande du Soiffard. Il s'agit de trouver la provenance d'un Chardonnay et d'un Sauvignon, encore ces deux cépages, quel hasard, on se serait entendu à l'insu de notre plein gré? En passera sur le fait que les Ricains soient capables de tous, même du meilleur, qu'ils ne comprennent pas le second degré, le troisième non plus d'ailleurs, plein d'américains ont vraiment cru que Schwarzie (Conard le Barbare, Terminator, la Course au Jouet...) était vraiment Gouverneur de Californie, que George Bush avait été président et qu'un noir était Président présentement. J'espère que ses exemples ne vont pas faire trop d'émules. Imaginez les prochaines campagnes électorales avec Linda de Souza au Portugal, Bernard Menez ou Jean Lefebvre

en France, Horst Tappert en Allemagne, Jean-Claude Van Damne en Mongolie, Pikachu au Japon. Les campagnes électorales seraient un peu plus amusantes, mais le problème, c'est que les électeurs ne comprennent pas tous le deuxième degré et j'aime pas Jean Lefèvre. Par contre j'aime bien Jim Clendenen d'Au Bon Climat qui, avec Randall Grahm de Bonny Doon, est l'un des personnages les plus charismatiques de l'industrie viticole californienne. Un physique à la Didier Dagueneau et une passion tout aussi dévorante pour la recherche de la perfection. Voilà un vin qui devrait tuer définitivement les «Californoseptiques». La cuvée Anthologia du Domaine de la tour des Gendres est un grand Sauvignon, à la limite de la surmaturité, proche des Sauvignons de Didier

2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12

◀ Dagueneau (encore lui!), gras, puissant, équilibré et minéral. Les vins du Château de la Tour des Gendres possèdent le charme sauvage de terroirs singuliers, fruits d'une arithmétique hédoniste familiale et d'un travail de la vigne sans concession. On pourrait utiliser les mêmes adjectifs pour les Rousannes Vieilles Vignes de Beaucastel. La table est divisée en deux camps d'avis opposés. Moi qui préfère le 2004, plus tendu et tous les autres qui soutiennent le 2005, moins aérien et plus pataud. La moyenne

des notes semble me donner raison, à moins que ma note ai fait la différence??? A l'image de sport, la dégustation est une merveilleuse école de vie, elle nous apprend le dépassement de soi, l'esprit d'équipe, la victoire, la défaite. Elle nous enseigne à toujours trouver un bouc émissaire en cas de ~~défaite~~ non victoire. Elle nous apprend à nous moquer des faibles, elle nous enseigne que dans la vie, il faut savoir rester fair-play en toutes circonstances, sauf si on peut tricher sans se faire chopper.

10. Gevrey Mes 5 Terroirs Domaine Mortet

Le nez est intense, il séduit par ses arômes de fraises écrasées, d'épices, de ronce malgré quelques notes végétales. La bouche est douce, dense, charnue, les tannins sont robustes, dense mais sans aspérité. C'est gouteux avec une finale un peu courte. 15,19 Très Bien



11. Gevrey 1er cru Clos St Jacques 1999 Sylvie Esmonin

Un vin déjà dégusté le mois dernier. Le nez est très expressif, viandé, sur des notes de cassis, de prune, de framboise, de cerise et quelques notes de graphite. La matière est ronde, ample et veloutée, l'élevage est perceptible et bien intégré. La bouche est fraîche et la finale mentholée est superbe. 16,36 Excellent (16.05 il y a un mois)



12. Gevey 1er cru Laveaux St Jacques 2004 Domaine Rousseau

Superbe nez complexe de fruits noirs, d'épices, de rose fanée, de pierre et de terre. La bouche est à la fois austère avec des tannins fermes et sensuelle avec une trame souple et un boisé élégant. Très persistant. 17,69 Excellent

13. Chambertin 2001 Domaine Mortet

Une merveille de vin. Un nez d'une profondeur et d'une complexité affolante. Tous y passe, fruits rouges, noirs, réglisse, épices, fumée, rose, amande etc... L'attaque est énergique, droite, pure. La bouche est racée, onctueuse, sensuelle, magnifique de grâce et d'élégance et de force maîtrisée. Les tannins sont veloutés sur un boisé parfaitement intégré. La finale est éclatante, somptueuse, interminable, sur un réglissé somptueux. Un vin radieux, solaire, et épanoui. Du grand Chambertin 18,63 Grand vin



14. Gevrey Chambertin 2004 Domaine Leroy

Un choc gustatif ! Même prévenu par la dégustation d'autres Leroy 2004, on reste pétrifié, bouche bée devant la qualité de ce village. La robe est rubis, troublée. Le nez est prodigieux, des arômes de cerises noires, de framboise, de fraise, de groseille, de terre, de réglisse se définissent nettement. Une race incroyable. La bouche est envoûtante, délicate, une pureté et une finesse de grand Vosne avec un soyeux extraordinaire, des tannins de rêve, une fraîcheur mentholée et une finale à l'image du vin, grandissime. 18,43 Grand vin

C'est du rouge rubis qui coule dans nos verres, Waldorf retrouve le sourire, un peu comme sur le visage de Raymond Domenech quand il aperçoit un éclair de génie dans le jeu de main de Titi Henry. Le même sourire qui illumine la barbe d'Alain une fois qu'il ait senti les longues effluves du pinot noir. Aucun doute, nos verres sont remplis de joie Bourguignonne. Du côté de Gevrey, sans aucun doute, les 5 terroirs de Mortet sont vite découverts, comme la suivante, d'autant qu'on l'avait déjà goûté et très apprécié le mois dernier. Preuve de la professionnalisation des Soiffards, la bouteille a obtenu quasiment la même note en

moyenne (0.31 de différence, chapeau). Proche géographiquement, la suivante nous fait gravir un palier. Le domaine Rousseau s'inscrit dans la lignée des grands classiques bourguignons, par l'élégance et la séduction de ses vins. Le seul souci est d'en obtenir plus d'une ou deux bouteilles. Si on devait comparer Mortet et Rousseau, on pourrait dire que chez Rousseau, il existe quasi systématiquement un rapport au terroir qui est moins flagrant chez Mortet, qui produit des vins plus personnel. C'est ce rapport au terroir que j'apprécie particulièrement, on sent dans le vins du domaine une parfaite maîtrise de la vigne et de la vinification, pas de

fioriture, du vin, du vrai. Les grands principes sont destinés à être contredit, le Chambertin du Domaine Mortet qui suit est une merveilleuse expression d'un merveilleux terroir. On termine cette excellente série par un village, faut oser, mais le Soiffard ose tous, c'est même à cela qu'on le reconnaît. Mais pas n'importe quel Village, pour la première fois dans l'histoire du domaine, l'intégralité des Grands Crus et des premiers crus de 2004 a été déclassée. Comment expliquer une décision aussi radicale ? Lalou Bize-Leroy a perdu son mari, Marcel Bize en 2004 et elle a dû traverser une période

de dépression. Elle a considéré que les vins ne reflétaient pas le niveau de qualité jugé suffisant au domaine. Les observateurs bourguignons les plus pointus rappellent également la forte poussée d'oidium dans les vignes à l'été 2004, et la décision s'expliquerait aussi par la minuscule récolte qui aurait imposé l'assemblage et le déclassement. Quoi qu'il en soit, les villages 2004 du Domaine sont certainement les plus chers que la Bourgogne ait enfantés, mais sont aussi de grandes bouteilles aujourd'hui et de futures très grandes...

15. Pauillac Pichon Comtesse 2002

Beau nez avec des arômes de cassis mûrs, de cerise noire, de myrtille et de fines notes terreuses. La bouche est bien structurée, élégante avec des tanins fins et une finale, un peu mollassonne et très pauillacaise sur le cèdre. 15,25 Très Bien



16. Pessac Leognan 2002 Pape Clement

Robe noire, soutenue. Le nez est très intense, sur des notes de fumée, de tabac, de cassis et de mûre. La bouche est grillée, toastée, flatteuse voire un brin racoleuse. La matière est importante, concentrée, mûre et sans lourdeur. La finale est longue et fraîche. Un beau vin fruité, moderne et sans défaut. 16,63 Excellent

17. Chateaufeuf du Pape 2003 Château Rayas

Retrouaille avec ce millésime de Rayas qui m'avait enchanté en juillet dernier chez Thierry. Superbe nez aristocratique, racé, complexe, captivant. Des arômes de prunes, de fruits rouges, de cerises noires, de tapenade, d'herbe aromatique. La bouche est ample, veloutée, raffinée, fraîche avec un fruit concentré, des tannins en dentelle et une finale longue et fraîche. Un grand Châteaufeuf, une bouteille très différente de la première, moins envoûtante, plus classique, mais tout aussi intéressante. Vivement la prochaine. 16,50 Excellent



La
Plume
Du
Peintre

Pur
Grenache
de la Crau

18. CDP La Plume du Peintre 2003 Domaine de la Mordorée

Robe noire et intense. Le nez est d'une puissance monstrueuse, vanillé, grillé, sur le kirch, le poivre, le chocolat noir. La bouche est à l'image du nez, colossale, énorme, sphérique, encore très boisé (se fondra-t-il un jour?), un monolithe, un molosse aux tannins de feu, avec une belle acidité et une grande longueur mais encore bien trop jeune pour se révéler complètement. 18,25 Grand vin

19. Côte-Rotie La Mouline 2001 Domaine Guigal

Un bouquet d'une race extraordinaire, fruits noirs très mûr, poivre, cacao, violette, menthol. La bouche est minérale (mine de crayon), une finesse et une délicate austérité de grand Bourgogne, des tannins présents et un soyeux remarquable. Une finale sur des notes de fruits minéralisés. Quel équilibre! 18,69 Grand vin

20. Côte-Rotie La Mouline 1995 Domaine Guigal

Un bouquet charnu, de cassis, de mûre, de chocolat, d'olive noire, de violette, de romarin et d'épices orientales. La bouche est plus massive que le 2001, plus ronde, les tannins sont fondus, savoureux. C'est moins intense et plus sensuel mais toujours aussi long et élégant. 18,06 Grand vin

21. Côte-Rotie La Mouline 1999 Domaine Guigal

Retrouaille également pour cette bouteille. Dès qu'on a mis son nez dans le verre, on sent que quelque chose d'exceptionnel est en train de se passer. Le nez est immense, des arômes nets, précis, distinct se détachent du verre. De la mûre, de l'olive noire, du cassis, chocolat, réglisse (zan), menthol, romarin, épices orientales, un vrai souk! La médina de Marrakech. Comme les deux autres, mais avec une définition plus précise et une intensité fabuleuse. L'attaque est vive et fraîche, tous est extraordinairement en place, les tannins sont étherés, aériens, du velours, la bouche est dense, structurée, une fine acidité tend ce seigneur vers une finale somptueuse. L'archétype du vin parfait, le maître étalon de mes dégustations, grande émotion. 19,07 Grand vin



Intermède avec deux Bordeaux classiques. Un Pichon Comtesse et un Pape Clement. D'habitude je préfère le Pichon mais il faut bien reconnaître que 2002 n'est pas un grand Pichon alors que le Pape Clement, bien que très moderne, est sans défaut. La suivante est une retrouvaille (il y en a eu 12 dans la soirée, faut que je me calme, bientôt je ne saurais plus quoi boire!), Rayas est un vin très changeant, très sensible au carafage, deux vins diamétralement opposés, pourtant le même vin dans le même millésime, surprenant! J'avais déjà goûté la Plume du Peintre 2003 (avec Thierry aussi), là, pas de surprise, c'est toujours aussi puissant, un monolithe un peu fermé avec une énorme matière qui n'a pas bougé d'un poil de pinceau. Je voudrai pas faire trop mon blasé, mais les 3 Moulines ne me sont pas inconnu. Boire une Moulina

est un moment magique. En boire deux dans la même soirée est exceptionnel, en boire trois relève de la magie et boire trois des meilleurs millésimes, dont le stratosphérique 99, est stupéfiant, au sens propre, tellement ce vin me fait décoller les neurones. Le firmament de l'appellation Côte-Rôtie. Un vin fantastique à tous les niveaux. La nature lui a donné toutes les qualités. La concentration et la force de sa structure ne deviennent jamais pesantes. La complexité passe par les fruits noirs et par un aspect de «terre noire remuée». L'extrême finesse de ses tannins est ahurissante. Le palais est marqué longuement par une finale vive et fruitée. Très grand vin. Conseil d'un Moulinophobe, plus tu moulines, plus tu roules moins vite sous la table. Conseil d'un banlieusard : Choisy le Roi, Bourg la Reine et Jouy en Josas...

22. Gewurtztraminer Clos Windsbuhl 2003 Domaine Zind-Humbrecht

Beau nez intense de fruits exotiques, de litchi, de pêche, de champignons, de bois et d'épices. La bouche est onctueuse, liqueureuse, difficile d'imaginer qu'il avait pas de pourriture noble cette année là. C'est riche, sans lourdeur malgré présence de sucres résiduels importants. Fine minéralité en finale et grande gueur. 17,25 Excellent



sous-
n'y
la
lon-



23. Sauternes Rabaud-Promis 1989

Robe vieil or foncé. Nez de mangue, de miel et de cannelle. Joli caractère rôti en bouche, beaucoup de volume, une liqueur un peu lourde et une longueur moyenne. 17,07 Excellent

24. Sauternes Rieussec 1997

Nez d'encaustique, d'orange amère, de mandarine, d'ananas et d'épices. bouche est fine, avec une matière importante et une acidité qui équilibre parfaite- l'ensemble. La finale est superbe et très longue. 17,43 Excellent



La
ment



1/2 Clos Jébsal SGN 2001 Domaine Zind-Humbrecht

276 g/l de sucre résiduel en apesanteur. Un nez de miel, de cire d'abeille, de fruits exotiques, de cacao. Magnifique liqueur, tendue par une acidité tranchante. Enorme longueur

La soirée se termine dans le silence assourdissant de la dégustation des liqueux. Deux Zind-Humbrecht contre deux grands classiques de Sauternes. Le Windsbuhl 2003 (même pas VT mais indice 5) est grandiose, comme pour le Jébsal, il est marqué par une ligne acide redoutable. Les deux sauternes sont plus convenus, rôtis, portés par une liqueur aux acens de cire et de fruits exotiques. On Soiffarde doucement jusqu'environ 2h32 dans la douceur d'une nuit de printemps, comme le dit si bien notre doyen John : «petit à petit j'apprends l'art de soiffarder». Chez nous, les murs ont des orteils, alors on rentre à pied. Le temps d'imaginer que je suis un grand écrivain, que je vends des milliards de livres, histoire de devenir riche et célèbre, surtout riche, de m'appe-

ler Henri, de m'acheter un chalet à Gstaad et un forfait fiscal à Monaco, que même BHL serait jaloux de mon œuvre, L'égal d'un Kafka, un assureur austro-hongrois qui a renouvelé complètement le style des polices d'assurance et de l'administration bureaucratique. Amerika est, pour les spécialistes, de loin le roman de Kafka au style le plus achevé. Dommage qu'il en manque la moitié. Sinon c'aurait été un sacré chef d'œuvre, peut-être moins que Barrabas, le roman qu'il n'a jamais mis en chantier ou les poulpes nagent à reculons, la nouvelle qui ne lui est jamais venue à l'esprit. Mais à peine. Je me suis réveillé avec un mal de pied. Dieu est nudiste, fume des havanes et bois des grands vins, c'est sur!

		Moyenne	Note
1	Côte-Rotie La Mouline 1999 Domaine Guigal	19,07	Grand vin
2	Côte-Rotie La Mouline 2001 Domaine Guigal	18,69	Grand vin
3	Chambertin 2001 Domaine Mortet	18,63	Grand vin
4	Gevrey Chambertin 2004 Domaine Leroy	18,43	Grand vin
5	CDP La Plume du Peintre 2003 Domaine de la Mordorée	18,25	Grand vin
6	Côte-Rotie La Mouline 1995 Domaine Guigal	18,06	Grand vin
7	Gevey 1er cru Laveaux St Jacques 2004 Domaine Rousseau	17,69	Excellent
8	Sauternes Rieussec 1997	17,43	Excellent
9	Gewurtztraminer Clos Windsbuhl 2003 Domaine Zind-Humbrecht	17,25	Excellent
10	Sauternes Rabaud-Promis 1989	17,07	Excellent
11	Pessac Leognan 2002 Pape Clement	16,63	Excellent
12	Chateauneuf du Pape 2003 Château Rayas	16,50	Excellent
13	Gevrey 1er cru Clos St Jacques 1999 Sylvie Esmonin	16,36	Excellent
14	Bergerac Cuvée Anthologia 2007 Domaine de la Tour des Gendres	16,13	Excellent
15	CDP Vieilles Vignes Roussanne 2005 Domaine de Beaucastel	15,63	Très Bien
16	CDP Vieilles Vignes Roussanne 2004 Domaine de Beaucastel	15,56	Très Bien
17	Californie Santa Maria Valley Le Bouje d'à côté 1999 Au Bon Climat	15,44	Très Bien
18	Pessac Léognan 2003 Domaine du Chevalier	15,38	Très Bien
19	Pauillac Pichon Comtesse 2002	15,25	Très Bien
20	Avize grand cru 2000 Champagne Jaquesson	15,25	Très Bien
21	Chevalier-Montrachet 2006 Bouchard	15,25	Très Bien
22	Gevrey Mes 5 Terroirs Domaine Mortet	15,19	Très Bien
23	Avize grand cru 2000 Champagne Agrapat	14,63	Très Bien
24	Minéral 2003 extra brut Champagne Agrapat	13,88	Bien



2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12

