



Millésime 6/2013

*Les Soiffards*

Critique du raisin  
pur, ça chahute au  
collège Stérol

Dégustation du 06/07/2013

# Menu du jour

## Liquide

1. Champagne Brut Nature VV Boulard
2. Champagne 2002 Jacquesson
3. Champagne 1996 Jacquesson
4. AOC Côtes de Provence 2011 Château de Galoupet
5. AOC Côtes de Provence 2008 La Chapelle Ste Roseline
6. Bergerac Anthologia 2010 Tour des Gendres
7. Pouilly-fumé Pur-Sang 2009 Didier Dagueneau
8. Riesling GC Furstentum 1999 Albert Mann
9. Riesling Schlossberg GC Ste Catherine 1999 Domaine Weinbach
10. Valais Païen d'Enfer 2011 Henri Valloton
11. Savagnin Ouillé Challasses Marnes Bleues 2010 JF Ganevat
12. Meursault Charmes 2007 Domaine Henri Germain
13. Meursault Charmes 2009 Domaine Henri Germain
  
14. Charmes-Chambertin 2003 Domaine Sérafin
15. Latricière-Chambertin 2007 Rossignol-Trapet
16. Chambolle Les Amoureuses 2007 Domaine Groffier
17. Bonnes-Mares 2007 Domaine Groffier
18. Côte-Rôtie La Landonne 2007 René Rostaing
19. Châteauneuf Réserve des Célestins 2004 Henri Bonneau
20. Châteauneuf VV 2007 La Janasse
  
21. Riesling Muenchberg 1999 Julien Meyer
22. Pouilly Fuissé Clos de M.Noly 2000 Domaine Valette
23. Sauternes Lafaurie-Peyraguey 2007
24. Pinot Gris Clos Jébsal SGN 2001 Zind-Humbrecht

## Sojide

☉ Désolé, mais j'ai tout oublié, sauf le carpaccio de St Jacques au fruit de la passion

2	3
4	4
5	5
6	6
7	7
8	8
9	9
10	10
11	11
12	12

En cette période estivale de Cannes, je vous imagine, transpirant, moite, suintant le mauvais rosé, vous morfondant au chocolat, tremblant et attendant fébrilement les dernières aventures Soiffardesques, tel des junkies en manque de héros de bistros. Je vous imagine, vous tortillant du croupion, dans d'atroces souffrances hémorroïdales, vous grattant le fion contre les murs de votre prison imaginaire et prenant vos désirs pour des raies alitées. Je sais, j'ai beaucoup trop d'imagination, c'est les vacances et je suis surbooké, vivement que je reprenne le travail. Comme tous les ans, fin juin ou début juillet, ça dépend des relations conjuguées et conjugales de nos amis Schulmeister et Rmerie, se tient la soirée post-BAC (Bacchanale Après Conneries), où le Soiffard de base est gay comme un italien quand il sait qu'il aura du vin ... et du vin...

Ainsi parlait Zahia et Thoustra, puisqu'il faut passer par le BAC, voyons où la philo mène et examinons les sujets de l'année. Honnêtement, cela me beurre pas mal la raie de savoir qu'une bande de boutonneux prépubères se fassent couiner pendant 4 heures, avant d'envisager de refaire le monde du haut de leur acné, parce qu'ils ont lu deux ou trois concepts chez Descartes ou Rousseau, des idées fumeuses, bafouillées par des universitaires surpayés. Comme dirait un bachelier avec le QI d'un beignet à la fraise, Z'y va et examinons les sujets proposés. Je rappelle que les calculatrices sont interdites, ainsi que les poings américains et les boules de geisha. Nous avons les anchois entre «La science se limite-t-elle à constater les faits», «Descartes trichait-il à la belotte», «Luc Besson est-il proche du néant» ou «Peut-on agir moralement sans s'intéresser à la politique». Comme il faut rendre une copie avant l'année prochaine, que Luc Besson ne m'inspire pas, que j'ai laissé tomber les cartes, je vais choisir la morale et le politique, des concepts aussi antinomiques que superfétatoires.

A l'interrogation, peut-on agir moralement sans s'intéresser à la politique, le célèbre philosophe Ali Pitivinblanc (445 av-JC-52 ap-JCVD), répondit, «Bordel à nouille, c'est une putain de bonne question»! C'est vous dire si le concept de faire cohabiter morale et politique ne date pas d'hier, et que traiter le dossier constitue un défi. Soyons d'accord avec les termes du sujet, agir moralement cela veut dire «agir avec de la morale», pas avoir le moral, même si c'est bon pour le moral, la compagnie Créole n'est pas encore un courant de pensée philosophique très répandu. Mais attention, la morale politique n'a rien à voir avec les morales de Fontaine, qui reste le meilleur buteur de l'histoire de la coupe du

### Critique du raisin pur. ça chahute au collège Stérol



philosophes portent des chemises blanches, ils ont la mèche rebelle, le livre facile, des théories fumeuses que la masse laborieuse avale comme du petit lait pendant que les politiques vident les caisses en confondant support du capital, pot de vin et bien être du citoyen. Si vous voulez moraliser, ça vous fait déjà une bonne base de travail. Un exemple, Sœur Emmanuelle, voilà une retraitée, ex prof de philo, qui aurait pu se tirer sur l'élastique ou se lustrer l'abricot en attendant la rencontre avec le créateur. Que nenni, elle a préféré s'occuper de lépreux et de démunis. Sœur Emmanuelle est à la morale ce que DSK est à la condition féminine, un pilier. Elle a décidé, comme une grande, de finir sa vie les deux pieds dans la merde que les politiques lui ont chiés dans les bottes. C'est quand même l'illustration même de la question suce citée! Peut-on agir moralement sans s'intéresser à la politique? Pour éradiquer la misère, la bonne sœur aurait-elle mieux fait de faire de la politique? Aurait-elle fait mieux à coup de morale dans nos tronches de cake? Pas sûr que les gaziens en place, persuadés qu'ils ont une action morale en faisant de la politique, lui aurait laissé le temps. Ils auraient eu vite fait de promener Mémé en Mercos du côté du pont de l'Alma. À ce niveau de ma réflexion, je me dis qu'il faut arrêter d'onduler du croupion et laisser la place à Epictète, un stoïcien qui n'était jamais sûr de rien, il disait: «Il ne dépend pas de toi d'être riche, mais il dépend de toi d'être heureux». Une fois desoûlé, il ajoutait : «si t'as pas une tune, tais-toi et amuse-toi, les jeux du cirque et tout ça c'est l'opium d'Yves St Laurent». Je ne voudrais pas me vanter, mais avec un sujet aussi tartignole, je pense ne pas avoir écrit plus de conneries que celles qui ont été débitées par les boutonneux et les déboutonneuses qui paieront ma retraite de vieux philosophes. Si ce n'est pas le cas, ce n'est pas ma faute, c'est la faute à Zadig & Voltaire. Repos, vous pouvez picoler...





### Champagne Brut Nature VV Boulard

Une bulle énergique, un nez fermentaire, pâtissier, avec de la poire et des herbes. La bouche est mince, tendue mais manque de longueur. Un champagne qui se boit facilement, trop facilement. 13.83 Bien

### Champagne 2002 Jacquesson

Un nez discret, légèrement réduit, sur des notes de curry, de fruits secs, d'agrumes et de viennoiseries. La bouche est vineuse, onctueuse, tendue et d'une belle allonge. Un Champagne de table. 14.67 Très bien

### Champagne 1996 Jacquesson

Une belle mousse, un cordon de bulles fines, des agrumes, de la brioche, du miel, du nougat, de la banane et du foin. En bouche, pas de doute, on a affaire à un vrai grand vin! C'est minéral, franc, iodé, complexe, gras, très finement oxydatif et d'une magnifique persistance. Grand Champagne. 16.17 Excellent

### AOC Côtes de Provence 2011 Château de Galoupet

Un nez très aromatique, un peu Banga, pamplemousse, orange, bois, lierre et fougère. La bouche manque de vivacité, léger sucre, grosse matière un peu lourde, longueur très moyenne. Un Provence comme il y en a beaucoup. 13.00 Bien

### AOC Côtes de Provence 2008 La Chapelle Ste Roseline

Le nez est fumé, avec des accents de réglisse, d'épices, de fruits blancs et de bonbon anglais. La bouche est bâtie sur la puissance, c'est généreux, dense avec un boisé élégant et une belle finale mentholée. 15.50 Très bien

### Bergerac Anthologia 2010 Tour des Gendres

Un nez de liquoreux sec, ananas, abricot, poire, miel, pamplemousse, litchi, violette, fougère et menthe fraîche. La bouche est formidable de puissance maîtrisée, c'est équilibrée, un gras enchanteur, une belle fraîcheur, de beaux amers qui soulignent une longue finale tonitruante. 16.83 Excellent

### Pouilly-fumé Pur-Sang 2009 Didier Dagueneau

L'incontournable Domaine Dagueneau nous livre un Pouilly sur la réserve, peu disert, quelques notes de pamplemousse rose, d'amande amère et de rose. La bouche est vineuse, grasse, ramassée, c'est équilibrée mais encore trop sur en retrait. 15.67 Très bien



Indiscutablement, ça fleure bon les grandes vacances, la tonnelle est montée, la table est mise, le barbecue est flambant neuf et les profs ont la banane. Des vacances anticipées pour les Bordelais absents, moins on est de fou, plus on boit. La première gorgée sur les gencives redresse les colonnes vertébrales un rien avachies comme un coup de règle, comme une injonction à nous rendre attentif. Champagne pour fêter les congés payés. J'aime bien les vins de Raymond Boulard, mais là, je ne suis pas vraiment convaincu, fin, certes, mais tellement fin que ça en devient mince. Le Jacquesson 2002 a un peu de mal à me rendre le sourire, il en faudra un deuxième, un superbe 96, pour nous remettre tous dans le droit chemin. Passons sur le Galoupet, je ne ferais pas de mauvais jeu de mot, mais, même si c'est sympathique en apéro, frais et au soleil

couchant, ça ne nous fera pas nous relever la nuit, contrairement à la Chapelle Ste Roseline, un beau blanc de Provence, comme il y en a peu. Bernard Teillaud a fait de Sainte-Roseline, ancienne abbaye où séjournèrent les évêques de Fréjus, l'un des fleurons de l'appellation Côtes de Provence. L'Anthologia de Luc de Conti et les St Jacques au fruit de la passion est un accord

2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
10  
11  
12

parfait, si un tel accord existait, un Bergerac qui a mis le Pur-Sang sur les fesses.

### Riesling GC Furstentum 1999 Albert Mann

Nez typé Riesling, pétrole, agrume confit, ananas, miel, épices et guimauve. La bouche est potelée, grosse matière et belle tension, une acidité qui a pris le pas sur les sucres résiduels et qui tend la finale. 17.17 Excellent

### Riesling Schlossberg GC Ste Catherine 1999 Domaine Weinbach

Nez de poire, d'ananas, d'hydrocarbures, d'herbes fraîches et de fleurs blanches. La bouche est ample, finement minérale et tendue par une belle acidité. Un vin très similaire au précédent. 16.00 Excellent

### Valais Païen d'Enfer 2011 Henri Valloton

Le cépage Païen est une variante du savagnin. Nez d'abricot, de pomme, de coing, de miel, pain d'épices. L'attaque est généreuse, le milieu de bouche un peu fuyant et la finale légère.

### Savagnin Ouillé Challasses Marnes Bleues 2010 JF Ganevat

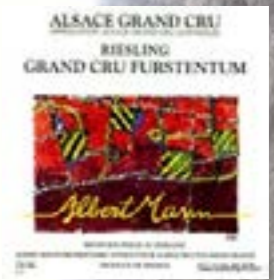
Nez de fruits secs, de poire, de guimauve, d'amande, de miel fumé, de gentiane et une toute petite touche de noix. La bouche est gourmande, grasse, minérale, saline, tendue et équilibrée par une belle acidité. Très belle bouteille avec du caractère, encore un bébé au potentiel énorme. 16.50 Excellent

### Meursault Charmes 2007 Domaine Henri Germain

Le nez nous révèle des fines notes d'agrumes, d'orangette, de miel, de fleurs blanches, de noisette, de cendre et des nuances minérales. La bouche est ample, puissance sur un boisé bien intégré, un équilibre, entre gras et acidité, qui penche vers la fraîcheur. La finale nous dévoile des notes de craie et de citron vert. 16.83 Excellent

### Meursault Charmes 2009 Domaine Henri Germain

Si le 2007 était plaisant, droit et tendu, le 2009 se révèle puissant, serré et sur la réserve. Le nez est très floral, entêtant, des notes qui masquent les arômes de citron, de poire et de tilleul. La bouche est comprimée par une matière très généreuse, une acidité pas encore complètement digérée, mais le potentiel est indéniable comme nous le démontre la longue finale énergique. 16.67 Excellent



L'école est une formidable école de la vie. Souviens-toi, à l'école y avait un mec et tout le monde se moquait de lui. Y en a un par école, c'est comme ça, ils les répartissent exprès. C'était ni une buse, ni rien, à la limite il n'était pas beau, il avait sûrement des lunettes, il avait interrompu sa croissance, il était un peu rond et on le surnommait Bouboule, en plus, c'était son vrai nom, Alain-Bouboule Sarkosy-Chombier. Ses camarades de classe l'aimaient beaucoup, surtout pendant les interrogations de géométrie sportive. Par contre, ils ne l'invitaient pas à leurs boums, faut quand même pas exagérer. A l'adolescence, il en a eu marre que tout le monde se moque. Alors il a pris une grande résolution. Enorme. Terrible. Qui a changé sa vie. Il a dit arrêtez de vous moquer, vous êtes lourds, merde, quoi. Mais vous avez continué à lui jeter des cailloux et lui piquer son déjeuner. Aujourd'hui, tu te dis que tu étais un peu salauds avec ce Bouboule, et paf, juste ce jour-



là, il t'ajoute à ses amis sur facebook. Tu te dis qu'il est devenu avocat ou président de la France et c'est lui qui va se moquer de moi aujourd'hui. Et en fait, non. L'école est une formidable école de la vie et nos professeurs continuent leur petit bonhomme de chemin. Deux Riesling mûr, dans la fleur de l'âge et assez proche aromatiquement. Le Paien fait le bonheur de la région du Jura et du Haut-Valais, on le rencontre également en Allemagne. Le cépage s'appelle en fait le Traminer ou le savagnin blanc. En Valais on le retrouve plus communément sous le nom d'Heida dans la partie germanique et Paien dans la partie francophone. Dans la Combe d'Enfer, à l'altitude de 570 mètres, il donne de beaux résultats assez comparables au voisin Jurassien. On ne présente plus Fanfan Ganevat et ses Savagnins ouillés, de magnifiques vins de caractère, superbement vinifiés. On termine par deux Meursault Charmes de Jean-François Germain, là aussi, pas de surprise, deux très belles bouteilles, encore bien jeunes, mais séduisantes et prometteuses.

#### **Charmes-Chambertin 2003 Domaine Sérafin**

Nez empyreumatique, de cerise noire, de violette, de pruneau, de champignon, venaison, lard et ambre. La bouche est veloutée, lactée, sur le caramel au beurre, ce n'est pas très vif, mais le vin possède beaucoup de charme. Normal, c'est un Charme. 16.17 Excellent

#### **Latricière-Chambertin 2007 Rossignol-Trapet**

Premier nez réduit, sur la griotte, la ronce, la réglisse, la terre humide et la rose. La bouche est vive, l'acidité est saillante, la matière moyenne, les tannins sont fins et l'impression minérale termine la finale. 16.50 Excellent

#### **Chambolle Les Amoureuses 2007 Domaine Groffier**

Nez de mûre, de framboise, de groseille, de figue, de petites touches lardées fumées et de la rose fanée. La bouche est douce, suave, très légèrement sucrée, les tannins sont aériens, l'acidité est fine, l'élevage déjà fondu et la finale superbe. 18.00 Grand vin

#### **Bonnes-Mares 2007 Domaine Groffier**

Un nez puissant, entêtant, de mûre, de myrtille, de groseille, de moka, de cuir, de violette et de cannelle. En bouche, c'est moins prêt que les Amoureuses, c'est dense et profond, les tannins sont serrés mais soyeux, on sent la classe et la race. Un vin à la finale parfaite, interminable, aromatique et vive, un vin avec une finesse de texture qui fait ressortir le grain minéral. C'est très jeune, pas complètement prêt, mais comment résister? 18.00 Grand vin

#### **Côte-Rôtie La Landonne 2007 René Rostaing**

Le nez est légèrement lacté, sur le caramel mou, la violette, le tabac, une touche sanguine et des notes de rose. La bouche est souple, précise, une texture incroyable, à la fois crémeuse, veloutée avec des tanins soyeux et légers. Une Côte-Rôtie qui respire l'élégance et le raffinement. La finale est superbe, minérale et interminable. Une magnifique bouteille qui mériterait encore quelques années de cave. 18.00 Grand vin

#### **Châteauneuf Réserve des Célestins 2004 Henri Bonneau**

Nez complexe, fumé, sauvage, sur les fruits noirs, le caramel, les épices, le tabac, la figue, le pruneau, les fleurs capiteuses et une touche mentholée. La bouche est riche, glycinée, grosse matière bien équilibrée, impression de terre et de minéralité et longue finale sur la figue et les épices. A conserver longtemps. 18.00 Grand vin

#### **Châteauneuf VV 2007 La Janasse**

Nez ultra puissant, de mûre, de confiture de groseille, de cerise noire, de réglisse, de lavande, de cacao et de bois. La bouche est massive, brutale, large, longue et profonde. Les tannins sont denses, épais, la matière est énorme avec une acidité basse. La finale est tout simplement ahurissante. Un infanticide, assurément, mais au rythme où les verres se remplissent, c'est un infanticide qui plaît beaucoup. 18.00 Grand vin (et futur mythe)



On passe au rouge, pas de contravention, mais une interro surprise. Fermez livre et cahier, vous avez 2 heures, on ne copie pas sur son voisin. Sachant que les bordeauxphiles sont absents, qu'une doublette de professeurs transporte 7 quilles dans leur cabas, combien de pinot noir, combien de Syrah et combien de Châteauneuf, sachant que les profs ont la banane et qu'il y a moins de cabernet que de string dans la commode à la mère Boutin. Que du connu, de la révision, Sérafin, pour rester sous

le Charme et 2003 pour le fun. Rossignol-Trapet, Latricière le voisin du haut ne manque pas de charme. Charmeur, c'est aussi l'adjectif du suivant. C'est un coureur cycliste, Jules Groffier qui a fondé le domaine Groffier. Robert Groffier gère désormais le domaine avec son fils. Ils sont considérés comme parmi les meilleurs vigneron de la Côte d'Or. Les soins apportés à la vigne, assortis d'une maîtrise rigoureuse des rendements, donnent des vins qui expriment à merveille l'expression du pinot noir. Puissants, structurés et tanniques. Les «Amoureuses» mériteraient un statut de grand cru et Les «Bonnes-Mares» le justifie en ne se livrant que doucement. Un premier gros infanticide (on est passé pas loin avec les Charmes de JF Germain). Landonne 2007 aurait pu aussi être un infanticide, mais René Rostaing est le plus Bourguignon des vigneron d'Ampuis. C'est fin et gourmand, alors pourquoi se priver. Bonneau 2004, Réserve des célestins, là aussi, ça peut attendre tranquillement. Dégoupiller des petits chérubins, c'est la spécialité de nos deux profs, en tout bien, tout honneur, ils sont champions du Boukistan en double. Ils ont même reçu le tire-bouchon d'or au concours international de Chonflan sur Yvette grâce à cette magnifique prestation, l'ouverture de cette Janasse VV de 2007, énormissime, brutale, farouche mais au potentiel éternel.

#### **Riesling Muenchberg 1999 Julien Meyer**

Nez acétique, térébenthine, abricot, fleurs, agrumes, roche mouillée, iode et une pointe oxydative. La bouche est étoffée, avec une trame serrée, mais l'ensemble manque de netteté et de longueur. Je suis sceptique sur ces cuvées Alsaciennes élevées «à la Jurassienne». Jouer avec le feu en vaut-il la chandelle. Décidément pas ma tasse de thé. 14.25 Très bien

#### **Pouilly Fuissé Clos de M.Noly 2000 Domaine Valette**

Nez très complexe, abricot, poire, amande, écorce d'orange, miel, curry, gingembre, fleurs blanches. En bouche, c'est un monstre de minéralité, puissant et élégant, on oublie la fine oxydation, pour se concentrer sur l'hallucinante finale qui ne finit jamais. Le grand Mâconnais. 17.25 Excellent

#### **Sauternes Lafaurie-Peyraguey 2007**

90% Sémillon, 8% Sauvignon, 2% Muscadelle. Nez de mangue, d'ananas, d'abricot, de miel, de gelée de coing, et de fines notes de botrytis. La bouche est souple, veloutée, légèrement mentholée, beaucoup de rondeur, un sucre léger et une longue finale. 16.25 Excellent

#### **Pinot Gris Clos Jébsal SGN 2001 Zind-Humbrecht**

Une vieille connaissance déjà rencontrée à diverses reprises, et toujours avec grand plaisir. Un nez soutenu, vif, sur des notes d'ananas, de coing, d'amande, de figue, de pamplemousse, de truffe, d'abricot confit et de caramel. En bouche, c'est d'une grande minéralité, on perçoit les cailloux du Jébsal, c'est pur, droit, équilibré, d'une gourmandise et d'une longueur prodigieuse. Si le vin parfait existait, le Jébsal 2001 n'en serait pas bien loin. 18.50 Grand vin



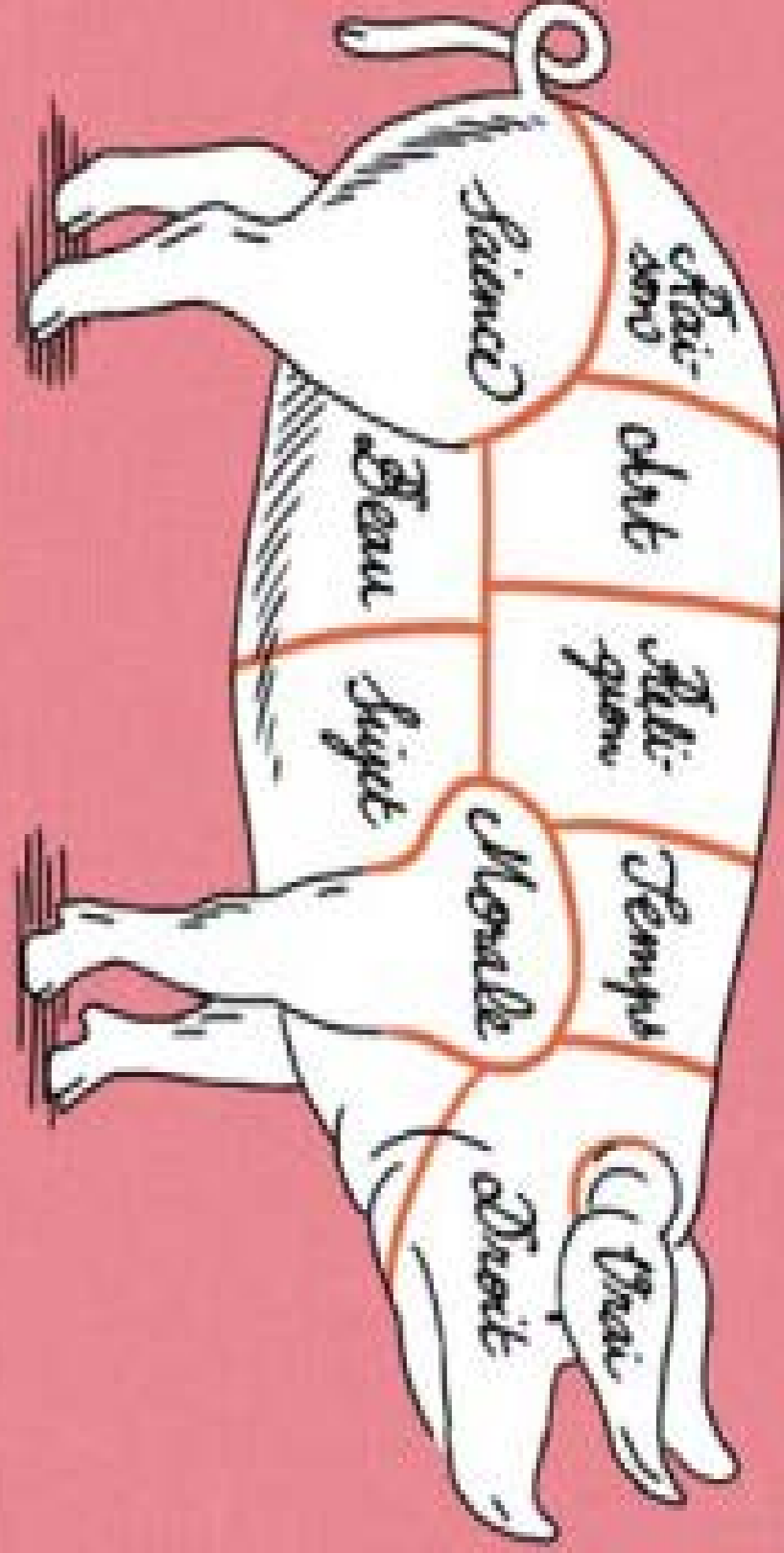


Fromage et vin oxydatif, un duo gagnant. Ces vins font un compagnon parfait du fromage et participent à révéler des saveurs souvent étonnantes. Les cuvées Alsaciennes élevées «à la Jurasienne» ne sont décidément pas ma tasse de thé et comme on n'était pas là pour boire du thé, ça tombait bien. Par contre, j'aimerais bien rencontrer plus souvent ce Monsieur Noly. Mais qui est ce M.Noly? C'est un Pouilly-Fuissé, 100 % chardonnay, mais ça tu le savais sûrement déjà... C'est élevé naturellement pendant 60 mois, ça tu ne le savais pas forcément, ce n'est pas moi qui le dit... c'est écrit sur la bouteille, alors, si c'est écrit... Un Lafaurie-Peyraguey 2007 qui a sûrement eu des rêves de très longue détente, au fond d'une sympathique cave bien fraîche, un rêve brisé dans un sympathique verre bien frais, un soir de juillet, sur une terrasse étoilée. On se termine avec une petite SGN d'Olivier Humbrecht, le maître du sucre acide. Des monstres d'équilibre et de gourmandise. On termine cette belle soirée constellée de belles quilles par une le corrigé des prof du Collège Stérol, à notre interrogation initiale, «Peut-on agir moralement sans s'intéresser à la politique», ils répondent unanimement, sauf un, « In vino veritas, la sobriété est une hallucination provoquée par le manque d'alcool et l'abus de politique». Pour justifier cette allégation, ils dissertent sur le fait que la philosophie de Soiffard est une philosophie de bon sens, une pragmatique discussion entre amis autour d'un verre voire plusieurs mais qui amène à une maïeutique assez primaire mais néanmoins pas fausse. Demandez à Socrate qui fut un philosophe dit de comptoir en rapport à la ciguë qu'il dut avaler. Après une telle soirée, je ne manque jamais de philosopher en me couchant. Avant de m'endormir, je prépare toujours deux verres, un verre plein et un verre vide, oui, quand je me réveille, des fois j'ai soif, des fois, je n'ai pas soif...

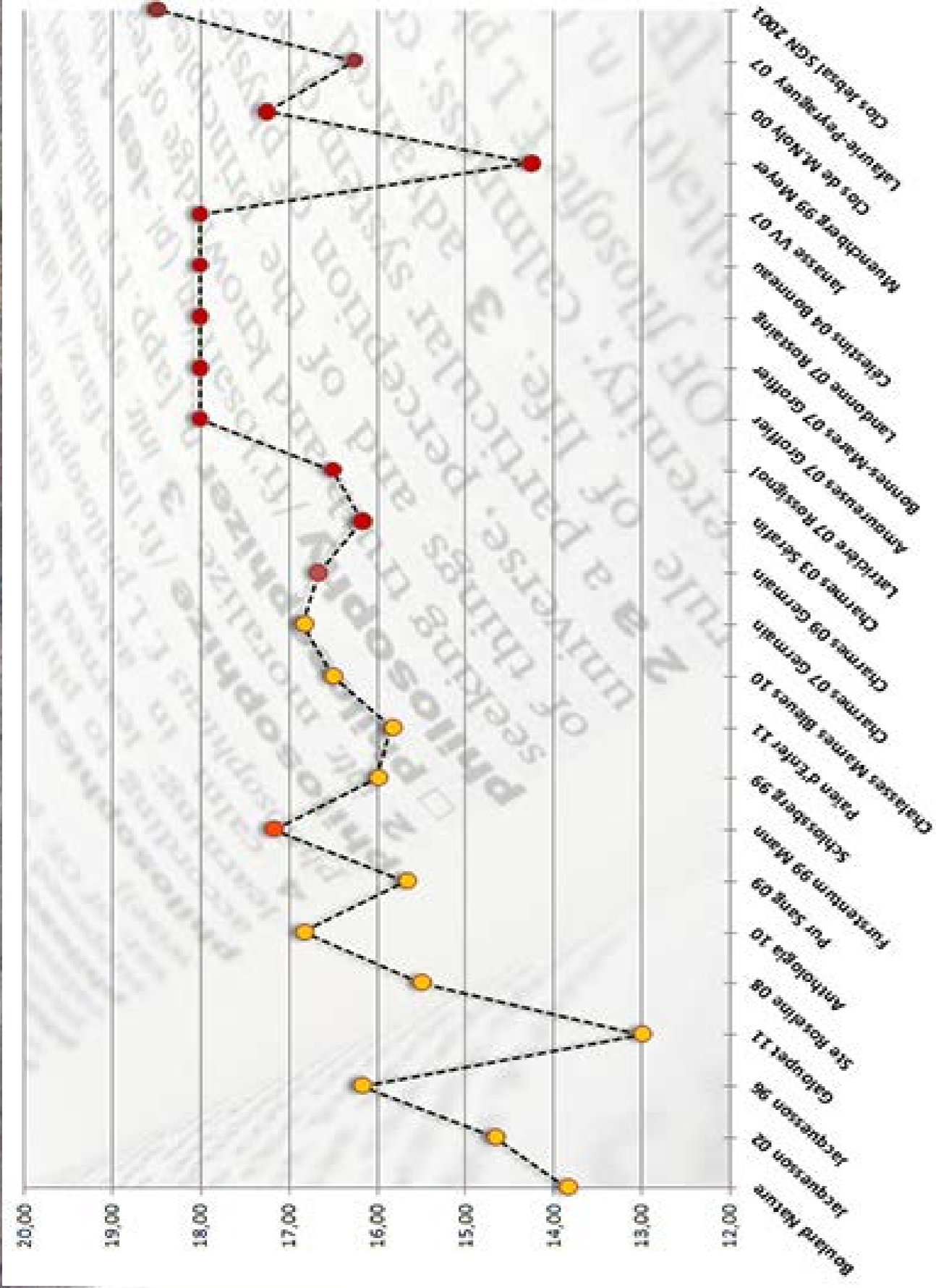


	Moyenne	Maxi	Mini	Ecart	Note
1 Clos Jepsal SGN 2001	18,50	19,0	18,0	0,6	Grand vin
2 Landonne 07 Rostaing	18,00	20,0	15,0	1,9	Grand vin
3 Célestins 04 Bonneau	18,00	20,0	16,0	1,6	Grand vin
4 Janasse VV 07	18,00	20,0	15,0	2,2	Grand vin
5 Amoureuses 07 Groffier	18,00	19,0	17,0	0,6	Grand vin
6 Bonnes-Mares 07 Groffier	18,00	19,0	16,0	1,3	Grand vin
7 Clos de M.Noly 00	17,25	19,0	16,0	1,3	Excellent
8 Furstentum 99 Mann	17,17	19,0	16,0	1,2	Excellent
9 Charmes 07 Germain	16,83	19,0	15,0	1,3	Excellent
10 Anthologia 10	16,83	18,0	15,0	1,5	Excellent
11 Charmes 09 Germain	16,67	18,0	15,0	1,0	Excellent
12 Latricière 07 Rossignol	16,50	19,0	15,0	1,5	Excellent
13 Chalasses Marnes Bleues 10	16,50	18,0	16,0	0,8	Excellent
14 Lafaurie-Peyraguey 07	16,25	17,0	15,0	1,0	Excellent
15 Jacquesson 96	16,17	18,0	15,0	1,2	Excellent
16 Charmes 03 Sérafin	16,17	18,0	15,0	1,5	Excellent
18 Païen d'Enfer 11	15,83	17,0	14,0	1,2	Très Bien
19 Pur Sang 09	15,67	17,0	14,0	1,0	Très Bien
20 Ste Roseline 08	15,50	17,0	14,0	1,0	Très Bien
21 Jacquesson 02	14,67	16,0	13,0	1,2	Très Bien
22 Muenchberg 99 Meyer	14,25	15,0	14,0	0,5	Très Bien
23 Boulard Nature	13,83	16,0	12,0	1,5	Bien
24 Galoupet 11	13,00	14,0	12,0	0,9	Bien





# PETIT TRAITÉ DE PHILOSOPHIE CHARCUTIERE



# Critique du raisin pur, ça chahute au collège Stérol

*Psychopate*

"L'ENFER, C'EST  
LES AUTRES"...

TOI-MÊME

