



Millésime 8/2013

Les Soiffards

*Bonne pâte ou
pas, on va pas
en faire tout un
fromage*



Dégustation du 30/08/2013

Menu du jour

Liquide

1. Champagne Substance Jacques Selosse
2. Pouilly-Fumé Silex 2006 Domaine Dagueneau
3. Loire Montlouis Clos du Château Mosny 1991 Domaine Mosny
4. Pouilly-Fuissé Clos Reyssié 2000 Domaine Valette
5. Savagnin Les Vignes de mon Père 2002 JF Ganevat
6. Pouilly-Fuissé Clos de Monsieur Noly 2001 Domaine Valette
7. Châteauneuf du Pape blanc 1998 Vieux Télégraphe
8. Château-Chalon 1990 Fruitière Vinicole de Voiteur

9. Morgon 2010 Marcel Lapiere
10. Echezeaux 1998 Domaine Gros Frère et Sœur
11. Margaux Bel Air Marquis d'Aligre 1986
12. Italie Amarone della Valpolicella Classico 2003 Gerardo Cesari
13. Languedoc Omission Mas de la Barden
14. Australie Eden Valley Poonawatta Estate 1880

15. Allemagne Scheurebe Auslese 2009 Reichsrat von Buhl
16. Allemagne Forster Ungeheuer Riesling Auslese 2008 Reichsrat von Buhl
17. Maria Juby Patrick Baudouin

Solide

- ☉ Fromages
- ☉ cassolette de rate au Saint Félicien nappée de morilles
- ☉ Poire au vin rouge

3
4
5
6
7
8
9
10
11
12

Quel est l'origine de l'expression «on ne va pas en faire tout un fromage». Diantre et fiente de canard, par la malepeste, me dis-je, car j'évite d'être trivial depuis qu'ils mettent des caméras de surveillance partout, en voilà une putain de bonne question. Vous ne savez pas, alors je vous l'offre sur un plateau de fromage bien garni. Ne me remerciez pas, je fais ça pour l'argent et c'est Decaux, le roi de l'histoire du mobilier urbain qui m'a raconté cette histoire. Il était une fois, dans une contrée genre super loin, mais néanmoins assez proche, un prince, pas des masses charmant, qui s'appelait Munster de Roquefort. Comme il était très moche et qu'il puait du bec, le futur souverain de ce pays d'Abondance, n'avait que peu de chance de se dégouter une princesse, à moins de venir à bout d'une quête. Le jeune Angelot, au cœur de lion, décida de partir à la recherche de la vache qui rit, une génisse légendaire, qui, paraît-il, faisait des crottes en or et pissait comme un curé nantais.

Lorsqu'il annonça à sa famille, qu'il allait partir battre le pavé, son père, Jean de Brie, grand Condé du royaume, lui répliqua qu'il n'était qu'un bleu, qu'il risquait d'y perdre son bouton de culotte, qu'il avait que du fromage blanc dans la tête et qu'il ne percerait jamais le secret d'une trois cornes, fusse-t-elle rieuse. Édelle de Cléron, sa mère, faisselle qui n'entendait pas, cela était d'autant plus facile pour elle, qu'elle était sourde comme une Chèvre du Poitou. Têtu comme un petit breton, notre Dauphin pris la Brousse et la Chaussée aux moines qui l'emmenait dans tous les Contés, de Saint-Paulin à Saint-Félicien, de Saint-Florentin à Saint-André, sans oublier Pont-l'évêque, Saint-Gildas-des-bois ou le Vieux Lille, en passant par Saint-Nectaire et Sainte Maure, sans oublier Coulommiers où il devint l'Ami de Chambertin, un P'ti Basque qui l'entraîna dans une auberge de débauche où il fit la connaissance du petit montagnard et du grand montagnard, deux gros Lorrains, qui étaient, en bons grivois, adeptes de l'escalade du Mont D'Or et des filles de joie. Notre Demi-sel se prit d'amour pour une paysanne peu farouche, une Belle des Champs, originaire de Langres, à qui il offrit un lys de champagne et une tulipe Noire pour qu'elle lui enseigne les rudi-



ments du plaisir de Chablis, du gratte-paille, l'art du moulage de la Taupinière de Charente et des senteurs de la Feuille de Dreux, du Petit Trôo, voire du Trou du Cru, et plus si affinité. En somme, une belle histoire de brin d'amour. L'Amour de Nuit de notre Prince, Brie de Meaux de ventre, exigea qu'on lui passe l'Anneau de Vic Bilh dans l'Abbaye de la Pierre-Qui-Vire. Au vue de la Boulette d'Avesnes qui avait commise, pris de panique, ne pouvant faire fermer son camembert à la raclette, notre galant mirliflore, pas vraiment Fleur bleue, décampa et s'en alla se terrer dans les grottes de Rocamadour. C'est dans ce caillou du Rhône qu'était cachée une boîte de 6 portions de vache Kiri, probablement oublié par la fée Mélusine ou par un vacancier Hollandais qui lui avait préféré un gouda ou une mimolette. La trouvaille s'avéra être un caprice des Dieux qui le rendit célèbre jusqu'au Pas de l'Escalette. De retour au bercail, il fut fêté et adulé, mais notre héros ne trouva jamais femme à son pied, d'ailleurs; il préférait mieux jouer avec ses pages, Bayard Gourmand, Beaufort, le Petit Billy, un Cht'i roux des Flandres, et, à l'occasion, se régaler de quelques Boules des moines ou d'un Pavé corrézien bien sec. Il n'eut jamais de Babybell, aucun descendant, ce qui explique que ce pays, dont la devise était, «du pain, du vin et tu boursin» fut sous l'emprise de l'Abbaye de Cîteaux, de Napoléon et d'un petit chèvre venu de Hongrie et marié à une Cervelle de canut Italienne. Après ça, comment voulez-vous raisonnablement gouverner un pays où il existe 258 variétés de fromage?

Champagne Substance Jacques Selosse

Dégorgé en 2008 – Elaboré en Solera. Bulles fines (carafage). Beau nez évolué, de paille, de noix, de pomme, de curry, de miel, de nougat, de poire et d'épices. La matière est citronnée, légère amertume, pointe oxydative et belle longueur tout en minéralité. 16.92 Excellent



Pouilly-Fumé Silex 2006 Domaine Dagueneau

Le dernier millésime complet du regretté Didier Dagueneau. Superbe nez, très caractéristique du Sauvignon, pomelos, bourgeon de cassis, menthe, buis, thé vert, fumé, mandarine et ses notes de pierre à fusil si particulières. La bouche est vive et gourmande, d'une précision diabolique, grasse, tendue et profonde avec une longue persistance sur les agrumes. 16.83 Excellent

Loire Montlouis Clos du Château Mosny 1991 Domaine Mosny

Belle robe vert foncé, le nez est épicé, très aromatique, sur l'ananas, l'abricot, la menthe et le curry mais aussi quelques notes pétrolée. La bouche est moelleuse avec une légère sucrosité, un fumé qui rappelle le Rangen, une petite fraîcheur et une longue persistance. 16.58 Excellent



Pouilly-Fuissé Clos Reyssié 2000 Domaine Valette

De puissantes notes flattent le nez, fruits blancs, pomme, épices, beurre salé, caramel et marmelade d'orange. La bouche est plus en finesse, la matière est belle, l'acidité présente et la finale tendue. 17.17 Excellent

Savagnin Les Vignes de mon Père 2002 JF Ganevat

Les vignes de mon père est une micro cuvée confidentielle de Savagnin vert, ouillé, élevée très longuement (11 ans d'élevage). Superbe nez, très fin, complexe, sur des notes discrètes de noix, pain d'épices, miel, noyau de fruit, racines, orange amère, truffe et fleurs séchées. La bouche est d'une remarquable fraîcheur, on atteint des sommets de pureté et de concentration. Grande tension, pureté minérale, pas de place pour l'approximation, c'est précis, un monument d'équilibre et de finesse avec de légères notes oxydatives sur une finale grandiose. Somptueux. Un coup de cœur (pas partagé) 17.00 Excellent



Pouilly-Fuissé Clos de Monsieur Noly 2001 Domaine Valette

Le nez est complexe, sur des notes de poire, d'amande amère, de curry, de gingembre, de miel, de pêche, de champignon et de tourbe avec une fine oxydation parfaitement maîtrisée. La bouche est opulente, riche et tendue, toujours ses notes tourbées et oxydatives, une belle acidité qui donne beaucoup de fraîcheur à la longue finale épicée. 17.42 Excellent

Châteauneuf du Pape blanc 1998 Vieux Télégraphe

40 % de Clairette, 30 % de Grenache blanc, 15 % de Roussanne et 15 % de Bourboulenc. Belle robe ambrée, nez de fruits cuits, d'herbe aromatique, de fenouil, d'abricot, de raisins secs, de café et d'épices. La bouche est surprenante de finesse et d'élégance, un équilibre parfait, une fine acidité qui porte la longue finale mentholée. 17.25 Excellent

Château-Chalon 1990 Fruitière Vinicole de Voiteur

Comme tout Chalon qui se respecte, des notes de noix fraîche, de curry, de miel, d'épices, de noisette et de fines notes de zeste d'agrumes. En bouche, c'est l'équilibre avec un grand E, du gras, de la tension, de la rondeur, une acidité envoûtante, une finesse peu commune et une finale juste incroyable. 17.08 Excellent



«Repose-toi sur l'herbe verte: nous avons des fruits murs, des châtaignes tendres, et beaucoup de fromages frais» ... Virgile. Le fromage est un aliment très ancien, qui remonte au moins à 3.000 ans avant JC. Certains documents d'origine sumérienne datant de cette époque mentionnent déjà l'existence d'une vingtaine de fromages frais et différents. Ce n'est pas seulement un Brie qui court, mais le fromage et le vin font très bon ménage, et même ménage à trois,



puisque le pain est toujours de la partie. Une belle miche, un bonne quille un peu raide et un T'chiot biloute, la sainte trinité et l'affaire est dans le sac à pain. L'alliance sacrée, trois verticales qui partent du terroir pour finir dans la bouche des hommes et parfois de quelques femmes. Le temps du levain, de la fermentation, de l'élevage affinage. Le blé, le raisin et le lait ont un principe qui les réunit, ils se développent grâce à des levures et des bactéries.

Leur fabrication révèle la qualité des relations que nous entretenons avec nos ressources naturelles, productivisme ou juste production, course au développement ou croissance équilibrée, industrialisation ou bio? Une fabrique de sens qui invite à sa table, des terroirs différents, des saveurs différentes, le caractère de nos régions. Du vin, du pain et fromage, la perfection de ce mariage ancestral peut paraître simple, mais seulement en apparence... Après les mots, la pratique, une Substance de Selosse sur des petits choux aux Roquefort, ça marche assez bien, chèvre et Sauvignon s'entendent comme lardon en poire, vieux conté et Savagnin, ouillé ou non, mais aussi avec des Bourgognes blancs un peu sur l'oxydation, c'est un bonheur certain Que dire de l'étonnant Vieux Télégraphe blanc 98? Ça faisait très longtemps que je n'avais goûté un vin sudiste aussi tendu et élégant, un enchantement sur le délice de Pommard, comme quoi, les mariages hors régionaliste, ça fonctionne aussi, faire fi d'une règle simple et diablement efficace, associer un vin et un fromage local pour que la notion de Terroir prenne tout son sens. Un Pouilly Fumé ou un Sancerre blanc sur un crottin de Chavignol, on peut difficilement faire mieux, un p'ti jaune, non pas le pastis, le Jurassien, accompagné d'un vieux Comté et de pain grillé et on touche au sublime, le saut du lait vers l'immortalité. Dans ces cas-là, on se tait, les mots sont inutiles, et il serait grossier de parler la bouche pleine, la cassolette de rate au Saint Félicien nappée de morilles au Château Chalon ne nous le pardonnerait pas...

Morgon 2010 Marcel Lapierre

Nez de cerise noire, de framboise, de rose et de ronce. La bouche est fraîche, gourmande, les tannins sont denses et souples, la matière est belle, beaucoup d'harmonie, de fraîcheur et de persistance, ou comment faire simple et bon. 16.00 Excellent

Echezeaux 1998 Domaine Gros Frère et Sœur

Belle couleur de Pinot Noir classique et (un peu) vieux. Le nez se présente sous un jour racine et étable, réduction foxée, fourrure, sous-bois, rose fanée, viandox, framboise, mure et ronce mais aussi un peu de volatile. La matière est fine, les tannins un peu rustique, un Echezeaux un peu étroit, en bout de course, avec une acidité haute qui bouscule la finale. 17.08 Excellent



Margaux Bel Air Marquis d'Aligre 1986

Un nez de cassis, de mure, de pruneau, de poivre, de violette, de café, de pain grillé, de balsamique et de menthe. La bouche est dense, un peu sur l'alcool, les tannins sont toujours très présent et donne une impression stricte et austère. Longue finale. 17.08 Excellent

Italie Amarone della Valpolicella Classico 2003 Gerardo Cesari

80% Corvina et 20% Rondinella. Nez de fruits rouges très mûr, de pruneau, raisins secs, réglisse, herbes aromatiques et de menthe fraîche. Une bouche ronde, une grosse matière, des tannins puissants, robustes, une pointe de minéralité et une belle finale. Un peu too much. 16.83 Excellent

Languedoc Omission Mas de la Barden

Cépages : 60% Grenache, 40% Clairette. Nez de vanille, de pruneau, de chocolat, de figue, de raisins secs et d'eau de vie. En bouche, ça tapisse le palais, c'est rond et doux, moelleux avec des tannins très présent, un grosse sucrosité qui accompagne la finale. 15.08 Très bien

Australie Eden Valley Poonawatta Estate 1880

«Massively powerful full-bodied style» comme le disent si bien les Amarlocs, en gros, c'est du gros, c'est du lourd. Un Shiraz issu de vignes plus que centenaires au nez séducteur, profond, sur la mûre, la myrtille, le tabac, le chocolat, les épices, l'amande, le goudron et le bois neuf. La bouche est concentrée, mais dispose aussi d'une autre arme, la fraîcheur, une acidité qui porte la très longue finale. 17.83 excellent



Une chose est sûre, les accords vins et fromages déchaîne les passions, on s'écharpe sur les forums pour savoir si le Sancerre et sensé avec un salers ou si le Maroilles se dévoile avec un vin de voile. D'un côté, une pratique culturelle bien ancrée qui consiste à marier fromages et vin rouge et de l'autre les bien-pensants du vin qui voient là un crime de lèse-majesté. Une chose est sûre, le gras du fromage durcit les tanins du vin rouge et l'association rouge tannique et fromage engendre des saveurs amères qui peuvent nuire à la dégustation. Mais si ton trip c'est de siroter un vieux Bordeaux avec un camembert bien fait, ne change rien! N'en déplaise aux ayatollahs de la boutanche qui tenteront de te faire passer pour un béotien ou un rétrograde, répond leur, «Abyssus abyssum invocat», comme le disait si bien Virgile, encore lui. Y'a des aristocrates et des parvenus, dans le fromage,

dans la connerie, comme dans le reste... Le saint Nectaire, la mimolette et la tome de Savoie se sont parfaitement entendus avec le Beaujolais, le Bourgogne et le Bordeaux. Même les pâtes au Gorgonzola ont apprécié le vin rouge léger. Pour l'Amarone, le passerillé du Mas de Barden, deux persillés très aromatiques, alors que le Shiraz Australien a parfaitement répondu à un autre Anglo-Saxon de compétition, un superbe et détonnant Shropshire blue, qui tire sa couleur orangée du roucou, fruit du rocouyer, c'est la cire qui entoure le fruit, qui est riche en caroténoïde. Un fromage crée, dans les années 70, à la laiterie du Château Stuart à Inverness, en Ecosse, preuve que les Ecosais ne se contentent pas que de Whiskies pour avoir mauvaise haleine.

Allemagne Scheurebe Auslese 2009 Reichsrat von Buhl

Nez explosif, très aromatique, petits raisins muscatés, ananas, abricot, fleurs blanches et épices douces. La bouche est dense, pas très équilibrée, résolument sur les sucres, une acidité qui peine à faire sa place et une finale sur les épices. 14.83 Très bien

Allemagne Forster Ungeheuer Riesling Auslese 2008 Reichsrat von Buhl

Un nez plus fin que le précédent, sur l'ananas, le fruit de la passion, la cannelle, le miel et le nougat. La bouche est épaisse, des sucres également trop présent mais, cette fois, l'acidité est plus élevée et plus équilibrante. 14.83 Très bien



Maria Juby Patrick Baudouin

Maria Juby est l'arrière-grand-mère de Patrick Baudouin et la fondatrice du Domaine en 1920. Cette cuvée exceptionnelle, du botrytis de première trie lui rend hommage. Un superbe nez d'ananas, de marmelade d'orange, de miel, de figue, d'abricot, de coing, de cannelle. La bouche est une merveille de pureté, douce et sirupeuse, confite et concentrée, équilibré par une acidité remarquable, avec une finale interminable. Un vin de table pour vinophile curieux, n'en déplaise aux autres... 17.40 Excellent

2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12

On termine par deux liquoreux Allemands avec un mélange de Gorgonzola et de Mascarpone.

On a longtemps cru, à tort, que seul le vin rouge convient au fromage. La raison à cela est que le fromage se sert toujours en fin de repas et qu'il est difficile de revenir du vin rouge tannique et charpenté à un blanc sec ou sucré. Il n'en est pas moins vrai que le vin blanc est, presque toujours, un meilleur allié pour la dégustation d'un bon fromage. La France produit plus de 400 fromages différents, le choix est vaste, pas facile de se retrouver dans ce dédale fromager,



trouver de bons produits peut se révéler une tâche ardue. Comme pour le pain et le vin, évitez les grandes surfaces et privilégiez les artisans-paysans. Le maître fromager est un véritable artiste qui se passionne pour son métier. Dans sa cave, comme le vigneron, il affine, élève ses pâtes patiemment, des fromages choisit chez des producteurs passionnés, qui confient leurs bébés aux mains expertes de ses affineurs de l'excellence, avant le sacrifice de table qui rend honneur à ces authentiques produits d'exception. Mais n'oublions pas qu'il faut toujours garder une poire pour la soif et une place pour le fromage. Les deux font d'ailleurs également un excellent mariage. Par exemple, un riz au lait, façon risotto, mascarpone, vanille et noix de coco, une poire au vin rouge et son coulis font un magnifique accueil à une Maria Juby qui n'en demandait pas tant.



Le pain, le vin et le fromage, c'est du sérieux, tellement sérieux que je viens de me rendre compte d'un fait unique et mémorable, non pas que j'eusse oublié de mentionner le camembert, ce fromage qui fleure bon les pieds du bon Dieu, encore moins que j'eusse forcé sur le camembert, ce style de blagues qu'on aime bien faire entre la poire et le fromage, mais que je termine ce compte rendu sans avoir dit du bien de notre vieil Ermite de St Jean. Qu'à cela ne tienne, je vais faire sa bio, qui ressemble à du Zola, mais du Gorgon Zola. Je passe rapidement

sur les affres d'une enfance passée dans une cave pleine de Lémuriens fans d'Hugues Aufray, sa déception lors de sa rupture avec sa préceptrice, une femme fontaine nommée Imanol, ses premiers émois avec Nadine Bebeque, la fille du boucher, qui lui a préféré Pepito Micorazòn, un espingouin du quartier. Rancunier, fou de jalousie, notre vieux Cénobite lui a tailladé les valseuses à l'égoïne rouillée, avant de lui trancher la gorge comme un jambon à l'os, un beau dimanche de juillet. Depuis, il ne supporte plus les Pepito et les dimanches de juillet, mais il porte à son cou, le collier de dents de Pepito, preuve de sa supériorité, mais aussi, affirmation de sa propre faiblesse, si l'on se rapporte à la théorie de Sigmund Freud. Pendant la grande guerre, il a attendu que les hostilités soient terminées pour aller raser quelques collaboratrices qui avaient préféré se laver le cul à l'eau de Vichy. L'héroïsme, c'est comme le soufflé au fromage, ça ne supporte pas d'attendre. Il a été danseur de Tango Malgache à Vladivostok, il a été Antonio, chanteur pour femmes finissantes à Knot-Le-zout avant de se laisser pousser la moustache, pour se donner des grands airs, de vedette des années 30. Il se rêvait Clarke Gable, il finira Chuck Maurice dans «Texas Rangers dans ta gueule»... Aujourd'hui, il vit paisiblement dans sa forêt de chêne à gland, il balance bien quelques front kick aux écureuils trop curieux, mais il s'est assagi, comme il le dit fréquemment, en rentrant de nos soirées avinées : « Qui a la diarrhée ne craint plus la pluie»...

		Moyenne	Maxi	Mini	Ecart	Note
1	Poonawatta 1980 07	17,83	18,5	17,0	0,5	Excellent
2	Noly 01 Valette	17,42	18,5	16,0	0,9	Excellent
3	Maria Juby	17,40	19,0	16,0	1,1	Excellent
4	Vieux Télégraphe 98	17,25	18,5	16,0	1,1	Excellent
5	Reyssié 00 Valette	17,17	18,5	16,0	1,0	Excellent
6	Cht Chalon 90	17,08	19,0	15,0	1,6	Excellent
7	Echezeux 98 Gros	17,08	19,0	15,0	1,4	Excellent
8	BAMA 86	17,08	19,0	16,0	1,1	Excellent
9	VDMP 02 Ganevat	17,00	18,0	16,0	0,9	Excellent
10	Substance Seloisse	16,92	17,5	16,0	0,6	Excellent
11	Silex 06 Dagueneau	16,83	18,0	15,0	1,2	Excellent
12	Amarone 03 Cesari	16,83	18,0	15,0	1,2	Excellent
13	Montlouis Mosny 91	16,58	18,0	16,0	0,8	Excellent
14	Morgon 10 Lapierre	16,00	17,5	15,0	0,8	Excellent
15	Omission Barden	15,08	17,0	14,0	1,1	Très Bien
16	Scheurebe Auslese 09 Buhl	14,83	16,0	14,0	1,0	Très Bien
17	Ungeheuer Auslese 08 Buhl	14,83	16,0	14,0	0,8	Très Bien



