



Millésime 10/2013

Les Soiffards

Cabernott et la quequette du Graal



Dégustation du 25/10/2013

Menu du jour

Liquide

1. Pessac-Léognan Château Fieuzal 2005
2. Pessac-Léognan Domaine du Chevalier 2006
3. Meursault Chevalière 2007 Remy Jobart
4. Meursault Charmes 2004 François Mikulski
5. Bordeaux Blanc de Lynch Bages 1997
6. Bordeaux Blanc Doisy-Daëne 2009

7. Languedoc Marlène n°3 2004 Domaine La Peyre Rose
8. Chambolle-Musigny Les Charmes 2004 Patrice Rion
9. Gevrey-Chambertin Les Cazetiers 2000 Michel Magnien
10. Margaux Château Palmer 1986
11. Saint Julien Château Léoville Las Cases 1988
12. Ribera del Duero Véga Sicilia 1994
13. Pessac-Léognan Château Haut-Brion 1995
14. Vin de Pays des Bouches-du-Rhône Trévallon 2005
15. Bandol Longue Garde 1999 Jean-Pierre Gausсен
16. Châteauneuf-du-Pape Marie Beurrier 2005 Henri Bonneau
17. Châteauneuf-du-Pape Pignan 2003 Emmanuel Reynaud

18. Riesling GC Schlossberg Sainte-Catherine l'Inédit 2008 Domaine Weinbach
19. Riesling Heimbourg 2007 Zind-Humbrecht
20. Macon Quintaine 2002 Domaine de la Bongran
21. Batard-Montrachet 1997 Vincent Girardin
22. Gewurztraminer Fronholtz VT 2000 Domaine Ostertag
23. Riesling VT 1989 Hugel et Fils



3
4
5
6
7
8
9
10
11
12

Palsambleu, Mordiable et ventre-bouc, je m'en rends compte, subitement, que plusieurs sujets essentiels n'ont encore jamais été abordés ici, l'obsolescence programmée des hommes, le sexe, les personnes qui s'appellent Irène, Nicolas Sarkozy, la faim dans le monde, l'Ermite et la véritable histoire de la quête du Graal par les chevaliers de la table longue. Je vous parle là d'un sujet que les moins de 2.000 ans ne peuvent pas connaître, une histoire qui a commencé sur le Golgotha, alors que le Christ gisait sur la croix, des soldats romains s'amusaient à le picoter avec une lance. «Vous z'avez pas la chouff?» leur demanda Joseph d'Arimathie qui venait justement d'Arimathie. «C'est du travail de romain ça», dit-il en récupérant le sang du christ dans un gobelet. «Pourquoi tu fais ça?», lui demanda Mohamed Ali, dit Cassius Claius le centurion, parce qu'il volait comme Cendrillon et piquait de l'oseille, je vais boire ce sang et avoir des superpouvoirs, dit Joseph, grâce à Brian Ferry, je trouverais Avalon et la forteresse de Corbénic et j'y cacherais la lance, qui désormais saignera sans fin, un peu comme un Bic qui fuit. J'y dissimulerais aussi le gobelet qui a recueilli le sang du Christ et qui s'appellera désormais le Saint-Graal, parce que je trouve que ce nom, ça fait quand même plus classe que gobelet.

Un peu plus tard, alors que l'Angleterre n'était qu'une contrée inconnue des hommes, peuplée de géants et de farfadets, naissait, d'une mère humaine et d'un père chthonien, un magicien mi-homme mi-diable, qui s'appelait Merlin. Très vite, Merlin devint vieux et alla proposer ses services à Pendragon. Il se présenta comme Merlin le dégustateur d'Aquitaine, grand vainqueur de la Belette de Winchester, bâtisseur de Stonehenge, concepteur de la potion de guérison de la gueule de bois, auteur du parchemin «Le Bordeaux expliqué aux nuls» et l'enchanteur désenchanté de St Jean de Cabernott, près de Sauvignon. Il était censé avoir 884 ans et quelques mois, mais il en faisait certainement plus encore. Il était le fils d'un démon et d'une pucelle, bien que d'après Arthur il aurait «plus pris de la pucelle». Il participait à toutes les bacchanales druidiques, sauf à celle de la fête du slip, car d'une part, c'est sans alcool, et d'autre part, lors de cette fête, les enchanteurs ne devaient, en aucun cas, raconter des blagues salaces, domaine dans lequel Merlin était un vrai puits de science, il en avait des grimoires pleins. Il considé-



rait les autres Chevalier comme des «peigne-zizi» ou des «rigolos plein de poils» et, surtout, il a usé de sortilèges à base de choucroute pour permettre la naissance du Roi Arthur et son accession au trône, grâce à l'épreuve de la bouteille d'Excalibur. Homme sauvage proche du monde animal, Merlin se retirait régulièrement en forêt de St Jean pour y rencontrer son scribe et confident Blaise avec qui il se torchait au grenache, voire plus si affinités. C'est donc Merlin qui fit d'Arthur Pendragon, un très bon et très gentil roi, dont on disait que jamais l'on avait connu roi meilleur ni plus courageux. D'ailleurs, ceux qui osaient avancer le contraire se retrouvaient immédiatement pelés par le jonc, ésmoignonés, voire tranchés en deux par la hache du tourmenteur du Roi, c'est dire si un roi, aussi populaire, était adulé par ses sujets. Arthur, dit «le Juste», ou le «Psykopat», suivant ses humeurs, était Chevalier de Montrachet et roi de Cabernott, c'était aussi le seul Chevalier illuminé de la bande, très mal entouré, ce qui l'énervait passablement, il pestait souvent contre Merlin, Perceval et Karadoc. Il était pratiquement le seul à comprendre la dimension symbolique de la quête du Graal et de la bouteille divine, il était aussi le seul à voir la Dame du lac, mais aussi des pandas roux et des nains priapiques Boukistanais, ce qui laissait son entourage particulièrement perplexé. Arthur acceptait l'expression critique, seulement quand elle était en accord avec ses opinions. Ses pensées anachroniques, sa recherche perpétuelle de perfection, sa façon d'abuser de son autorité suprême pour éviter les contestations, sa mauvaise foi légendaire et son manque total de patience en faisait un roi admiré, mais totalement incompris, surtout quand il dictait ses aventures à Cénosillicaphobe, son moine copiste-enluminuriste, mais aussi, l'inventeur du blog.

Pessac-Léognan Château Fieuzal 2005

Après une petite réduction initiale, le nez s'ouvre sur des notes variétales, fromagères, des agrumes, de la paille sèche, du champignon et de la menthe. En bouche, c'est fin, élégant, du volume, une légère touche minérale, un boisé avenant et une belle persistance. 16.11 Excellent

Pessac-Léognan Domaine du Chevalier 2006

Nez exubérant de citron confit, de pamplemousse, de mangue, d'herbe fraîche, d'acacia et de menthe. La bouche est ample et grasse, onctueuse, vive, sapide, bien équilibré et très longue. Un Pessac de gastronomie au potentiel intéressant. 16.61 Excellent



Meursault Chevalière 2007 Remy Jobart

Beau nez de fleur blanche, d'agrume, de tilleul, de chèvrefeuille et un léger boisé. La bouche est concentrée, volumineuse, tendue, intense, la fraîcheur suit une belle ligne acide et la finale, sur des notes d'amande, est extrêmement longue. 15.56 Très bien

Meursault Charmes 2004 François Mikulski

Nez expansif, aromatique, très noisette grillée, citron, poire, pralin, tilleul, beurre et pain grillé. L'attaque est légère, l'acidité est tranchante, la matière fine et minérale (craie) et le finale aurait pu être plus longue. 16.22 Excellent

Il est temps de vous présenter les autres personnages de cette quinquette graalesque et en premier lieu, Hervé de Rinel, surnommé «la Brouette», chevalier de la première heure, plutôt discret, bien que présent depuis le début, il participe assidument aux réunions de la table longue, même si souvent il rêvasse et renverse les potions magique venue de contrée aussi lointaines qu'italienne. Il dispose d'un vocabulaire encore plus tordu que les autres chevaliers, utilisant des mots tels que «subrogative» ou «subreptice», fort heureusement, l'expérience d'Arthur, avec Perceval et Karadoc, lui permet d'être compris. L'autre ancien de la table longue est Yvain, l'incarnation même de l'homme un peu taciturne, passionné, ingénu, qui n'a pas encore terminé sa crise d'adolescence et qui se rebelle sans cesse contre l'autorité, il provoque souvent l'ire du roi, et surtout celle de Merlin quand il lance péremptoirement, «c'est de la merde» ou «ça pue l'étable». Yvain n'hésite pourtant pas à partir à l'aventure sur son destrier, l'ancêtre de la moto, ou à lire dans les tarots avec son ami Gauvain. À eux deux, les «Vains», comme les surnomment Merlin, forment un duo comique dont l'incompétence n'ont rien à envier à celles de Perceval et Karadoc.

Bordeaux Blanc de Lynch Bages 1997

Belle robe dorée, légèrement évoluée, nez de miel, de nougat, de foin, de feuille morte, de poire et d'épices. La bouche possède fraîcheur, vivacité, un peu de gras, un équilibre remarquable et une longue persistance sur la poire. 15.94 Très bien

Bordeaux Blanc Doisy-Daëne 2009

Nez exubérant, typique du sauvignon, de pamplemousse, pipi de chat, ananas, fruit de la passion, buis et pierre à fusil. La bouche est dynamique, svelte, pimpante, très fraîche, avec un petit manque de matière et de persistance. 15.67 Très bien



Les gros morceaux, l'inénarrable duo de comique, Perceval et Karadoc. Même si Karadoc est arrivé à la table Longue par l'entremise d'un aubergiste moine de la chapelle, il est quand même Chevalier de la saucisse de Morteau et du gigot de 7 heures. La grande passion de Karadoc, c'est la ripaille. Il passe beaucoup de temps à la taverne, à boire et à s'empiffrer, il considère sa bouche comme son outil de travail, il prend onze collations par jour, nuits comprises et garde de quoi survivre une semaine dans son lit sans en sortir. Expert en matière culinaire, Arthur fait souvent appel à lui lorsqu'il est confronté à la question cruciale des accords mets-vins. D'après Perceval, Il a autant de flair qu'un cochon truffier, d'humeur égale et débonnaire, il prend rarement quoi que



ce soit au sérieux ou au tragique, il est rare qu'il s'énerve ou agisse de manière émotive, excepté lorsque de la nourriture est en jeu. Karadoc est le meilleur ami de Perceval, ils partagent les mêmes problèmes de garde d'enfants, ils ne comprennent rien aux expressions imagées du roi. Karadoc est l'inventeur de la botte secrète, qui consiste à répondre «C'est pas faux» ou «c'est une tuerie» lorsque la conversation lui échappe. Sa devise est, «si ça ne se mange pas, si ça ne se boit pas, pisse dessus». Karadoc croit dur comme fer avoir développé, avec

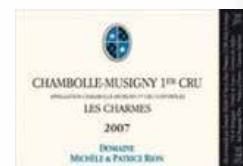
Perceval, une méthode de dégustation révolutionnaire et infaillible, quoique trop technique pour être enseignée ou réellement appréciée par les autres chevaliers. Son alcoolique est Perceval, Chevalier de la fête à neuneu, particulièrement godiche et ahuri, Perceval ne sait ni lire ni écrire, ne distingue pas non plus sa droite de sa gauche et a un vocabulaire plutôt limité. Il a la particularité de ne jamais dormir, ce qui, selon Merlin, explique son retard mental considérable. S'évanouissant quand on lui explique des machins techniques, il perd rapidement le fil de la conversation dès que l'on utilise des mots trop compliqués, ce qu'il tente désespérément de cacher, avec la botte secrète que Karadoc qu'il a mal compris, le «c'est pas une fausse tuerie». Arthur est le seul à le comprendre, dénué de tout sens pratique, il a parfois des traits qui confinent au génie et laissent les autres Chevalier pantois lorsqu'il fait preuve, toujours de la façon la plus anodine, de certaines connaissances pointues dont il ne sait pas lui-même d'où elles lui viennent, il a une étonnante capacité au calcul mental, ce qui lui donne une affinité pour le commerce du vin, les jeux de hasard aux règles horriblement complexes et les langues étrangères, surtout le chinois.

Languedoc Marlène n°3 2004 Domaine La Peyre Rose

La cuvée MARLENE n°3 est le troisième millésime du domaine. Le nez s'ouvre sur des notes de cerise, de mûre, de café, de rose, d'épices et de réglisse. La bouche est dense, marquée par un fruit très mûr, des notes de prune et de truffe et quelques notes médicinales sur la finale. Quelques années de cave lui feront beaucoup de bien. 16.00 Excellent

Chambolle-Musigny Les Charmes 2004 Patrice Rion

Après une légère réduction, un nez de fruits rouges, griotte, framboise, ronce, vanille et pin. La bouche est dense, fraîche, les tannins soyeux, un petit creux en milieu de bouche et une finale discrète. 17.17 Excellent



Gevrey-Chambertin Les Cazetiers 2000 Michel Magnien

Superbe nez, subtil, de cerise noire, de caramel, de pain d'épices, de clou de girofle et de musc. La bouche est veloutée, fondue, intense, les tannins sont soyeux, l'élevage discret et la finale superbe. 16.44 Excellent (pour ma part, j'ai inversé les deux notes)

Léodagan est un homme autoritaire, têtu, impulsif, on le surnomme «Léodagan le cruel» ou le «Fossile». Carré, il est toujours à l'heure et le montre. Coulrophobe, il a des opinions assez réactionnaires, en ce qui concerne les vins vinifiés par des clowns. Contrastant fortement avec la lâcheté et la couardise de certains chevaliers, Léodagan n'hésite jamais à se battre, et tend à vouloir régler toutes les questions «à la filoche» ou «à la pogne dans ta gueule», même si ce n'est pas toujours le meilleur choix. Il a une méthode simple et efficace pour faire plier les paysans et les vigneron qui ont un avis différent du sien, la méthode du «on tue, on crame tout, après on discute», ce qui nuit fortement à ses capacités de diplomate, contrairement à Gauvain, chevalier de la Table Longue et duc d'Arte et de Saxe, qui est plus diplomate, plus subtil, un preux chevalier, passionné de nouvelle technologie, on lui doit l'invention du zéro et des premières lunettes pour presbytes. Très

respectueux envers le Roi, c'est une personne de bonne volonté qui aime à aller marcher dans la forêt avec son ami Yvain, d'où le sobriquet de «Petits Pédestres» que leur affuble le perfide Merlin.

Margaux Château Palmer 1986

48 % Merlot, 41% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot et 4% Cabernet Franc. Une année marquée par un record de sécheresse et deux périodes de pluies importantes au mois de septembre. Nez de cassis, de poivron, de gentiane, de livèche, de champignons, de truffe et de mine de crayon. La bouche est sphérique, soyeuse, caressante, les tannins sont complètement fondus, la finale est soutenue, noble et sensuelle. Magique Margaux. 17.17 Excellent



Saint Julien Château Léoville Las Cases 1988

Nez de caramel, de fruits noirs, de café, de terre humide, de menthol, de sous-bois, de cuir et d'épices. La bouche possède beaucoup de fraîcheur, de vivacité, c'est fin malgré la concentration importante, les tannins sont délicats et la finale est minérale et interminable. Puisant et long, un grand St Julien. 17.06 Excellent

Ribera del Duero Véga Sicilia 1994

Un nez racinaire, pur, raffiné, sur la mûre, le chocolat, le café, la framboise, la sauce soja, la prune et la vanille. La bouche possède une énorme et incroyable ligne acide qui suspend une extraordinaire matière aux tannins souples et gourmands jusqu'à l'interminable et magistrale finale. Un grand d'Espagne. 18.72 Grand vin



Pessac-Léognan Château Haut-Brion 1995

55 % de Cabernet-sauvignon, 25 % de Merlot, 20 % de Cabernet Franc. Nez causant, complexe, de caramel-beurre salé, de café, de cassis, de balsamique, de cèdre, d'ambre, de cannelle, de pain grillé et de graphite. La bouche est puissante, sphérique, sapide, à la fois élégante et austère, cistercienne, presque bourguignonne dans l'approche, fondue avec une étonnante persistance. Presque 20 ans et pas une ride. 18.11 Grand vin

Ménestrel et troubadour à ses heures perdues, Lancelot du Lac, seigneur de Goth Fort Tamy, est aussi chevalier de la Table Longue de Cabernott. Petit, il rêvait d'être pêcheur, il faillit être poissonnier mais aujourd'hui, il est le distributeur de fioles, d'encensoir, de condensateurs fluidiques et autres flacons mystérieux que Merlin utilise. C'est un chevalier très efficace qui réussit sans problèmes les missions les plus périlleuses, comme reconnaître un Muscadet ou un vin qui s'Arbois ou pas, il défend la veuve et l'orphelin et rapporte les exploits du roi, pour la postérité de la légende épique qu'Arthur tente vainement de se bâtir. Il soutient Arthur dans sa quête de la bouteille divine, c'est un chevalier fier et perfectionniste qui attache beaucoup d'importance à la pureté, ce qui provoque souvent l'incompréhension, l'ironie et même les moqueries de certains chevaliers de la Table Longue, y compris de la part du roi. Il fait souvent équipe avec Bohort de Gaunes, dit «le Doc», le guérisseur de la bande, médecin malgré lui, il rêvait d'être danseuse étoile au Bolchoï, dresseur de loulous ou dynamiteur d'aqueducs. Il a beaucoup ramé pour arriver à Cabernott, et il fait tout pour y rester. En dépit de son manque de formation militaire, Bohort se lance dans la cohorte, il reste un des soutiens les plus fidèles au roi et à sa quête. Bohort a également la caractéristique de ne jamais comprendre le second degré et l'ironie de Lancelot du Lac, mais là aussi, il fait d'énormes efforts. Il est mélomane et excellent quand il s'agit d'organiser des événements, en particulier les bacchanales du Bio pour lesquelles il est capable d'interminables circonlocutions et justifications nébuleuses. Il a rallié les vues progressistes du roi concernant l'esclavage, la torture et les condamnations à mort, mais pas forcément l'émancipation des femmes.

Vin de Pays des Bouches-du-Rhône Trévallon 2005

Le nez est retenu, sur des notes d'airielles, d'épices, de myrtille, de tabac et de menthol. La bouche est franche et fraîche, tendue, mentholée, ronde et puissant avec une belle acidité et aussi une austérité qui masque un peu la finale. 16.26 Excellent

Bandol Longue Garde 1999 Jean-Pierre Gausson

!Le nez est puissant, sur la myrtille, la prune, le tabac, le balsamique, la réglisse, le thym et la cerise kirschée. La bouche est concentrée, puissante, tannique, un équilibre sur l'alcool et une finale longue et vigoureuse. 16.17 Excellent

Châteauneuf-du-Pape Marie Beurrier 2005 Henri Bonneau

!Le nez est mentholé, sur la prune, la mûre, la framboise, des notes de graphite, de tabac et de cacao. La bouche possède une petite sucrosité, une belle acidité qui équilibre parfaitement la matière encore dense et puissante et des tannins amples. Longue finale sur la prune. 17.44 excellent



Châteauneuf-du-Pape Pignan 2003 Emmanuel Reynaud

Un 100% Grenache au magnifique nez de prune, de framboise, de gentiane, de gingembre, de pruneau, de santal, de figue, de rose, de cuir et de poivre. La bouche est ample, ronde, corsée et élégante, l'acidité est parfaite, les tannins souples et gourmands et la finale magnifique. 18.39 Grand vin.

Le Duc d'Aquitaine n'est ni duc, ni d'Aquitaine, mais Breton, et même grand breton puisqu'il est grand et qu'il est issu de l'Essex. Personnage débonnaire, coureur de japon émérite, d'une grande intelligence, il tente souvent d'aborder les choses de façon posée et analytique, quitte à se livrer à un verbiage indigeste, surtout quand il parle sa langue aussi natale qu'énigmatique et perfide. À l'origine, venu seul à Cabernott pour essayer de dénicher l'Excalibur, il restera pour enseigner l'art de la tonte à l'anglaise et des ustensiles de cuisine en glaise. Merlin tentera de lui enseigner le sens de la répartie assassine, mais aussi quelques blagues salaces. Calogrenant est roi de Calédonie et de St Malo, c'est un édile, le trésorier du royaume, féru de qualité, ami de Lancelot, il n'en est pas moins pragmatique, très porté sur l'étiquette chevaleresque et peut facilement s'offusquer si on offense la Table Longue ou le Roi, qu'il n'a jamais tenté de renverser, ni même critiqué ouvertement, à la différence de beaucoup d'autres. Suite à une malencontreuse chute de cheval dans une flaque, qui fit rouiller les jambières de son armure, Calogrenant dut se couvrir les jambes d'une étoffe à carreaux pour rester présentable devant les autres chevaliers, et déclarer cette jupe «costume officiel de la Calédonie», inventant ainsi le kilt.

Riesling GC Schlossberg Sainte-Catherine l'Inédit 2008 Domaine Weinbach

Nez légèrement perlant, d'ananas, de citron confit, de poire et de pamplemousse. La bouche est moelleuse (22g SR), ample, soutenue par une fine l'acidité qui apporte de l'équilibre et étire la finale. 15.56 Très bien

Riesling Heimbουργ 2007 Zind-Humbrecht

Le nez est subtil, sur des notes de pêche, de craie, de pierre sèche, d'agrumes, de miel, de fruits secs et de menthe. La bouche est limite austère, droite, très minérale, c'est sec et tendu par une belle acidité qui porte la finale. 16.33 Excellent

Macon Quintaine 2002 Domaine de la Bongran

Une robe jaune paille, un nez expressif, sur des notes de miel, d'acacia, de fleurs blanches, de poire, de nougat et de pêche. La bouche est ronde, grasse, avec des notes de miel et un peu d'amertume en finale. 14.50 Très bien



Batard-Montrachet 1997 Vincent Girardin

Un nez légèrement oxydatif, peu disert, miel, abricot et épices forment un bouquet assez faiblard. La bouche n'apporte pas beaucoup plus de plaisir, c'est légèrement déviant, très sec, au regard du pédigrée, ça manque de matière, d'équilibre et de longueur. Décevant! 14.89 Très bien (!!!)

Parmi les autres personnages de cette quête, figure, Grüdü, frère et garde du corps du roi Arthur. Si on croit ce dernier, Grüdü a été «élevé sur la banquise viking par des ours polaires». Sauvage

et violent, si jamais il s'énerve, il est conseillé de lui donner à manger de la viande crue pour le calmer. C'est un garde du corps zélé, borné, à tel point même qu'il n'hésite pas à menacer ou à tuer de malheureux serviteurs qui s'approcheraient trop près du roi ou lui servir des breuvages Jurassiens, qu'il exécra, plus encore que les crevettes. Attila est un nomade, le chef des Huns et des Austogoths, c'est un véritable barbare qui ne boit jamais de blanc mais seulement des breuvages indigènes et tanniques qui lui détruisent le palais. Il attaque souvent le château et exige d'Arthur un bon nombre de choses, mais se fait toujours avoir par la ruse. Le tavernier est le gérant de la taverne de la Chapelle où Karadoc et Perceval festoient. Il entretient d'ailleurs une relation amicale avec les deux chevaliers, allant jusqu'à dire qu'ils apportent du «prestige» à sa taverne même s'ils sont con comme une chaise. Elias de Kelliwic'h, dit «le caviste», est un savant enchanteur des hauteurs du Rhin, puissant et craint, commandeur des loups de Kientzheim, grand pourfendeur de la marmotte des neiges, c'est un magicien très doué, techniquement et commercialement, sachant fabriquer de nombreuses potions. Il est le concepteur de la potion de toute-puissance qui tue sa race à base de Riesling de 1245. Régulièrement consterné par la nullité de Merlin, il voudrait bien remplacer ce dernier au poste d'Enchanteur de Cabernott.

Gewurztraminer Fronholtz VT 2000 Domaine Ostertag

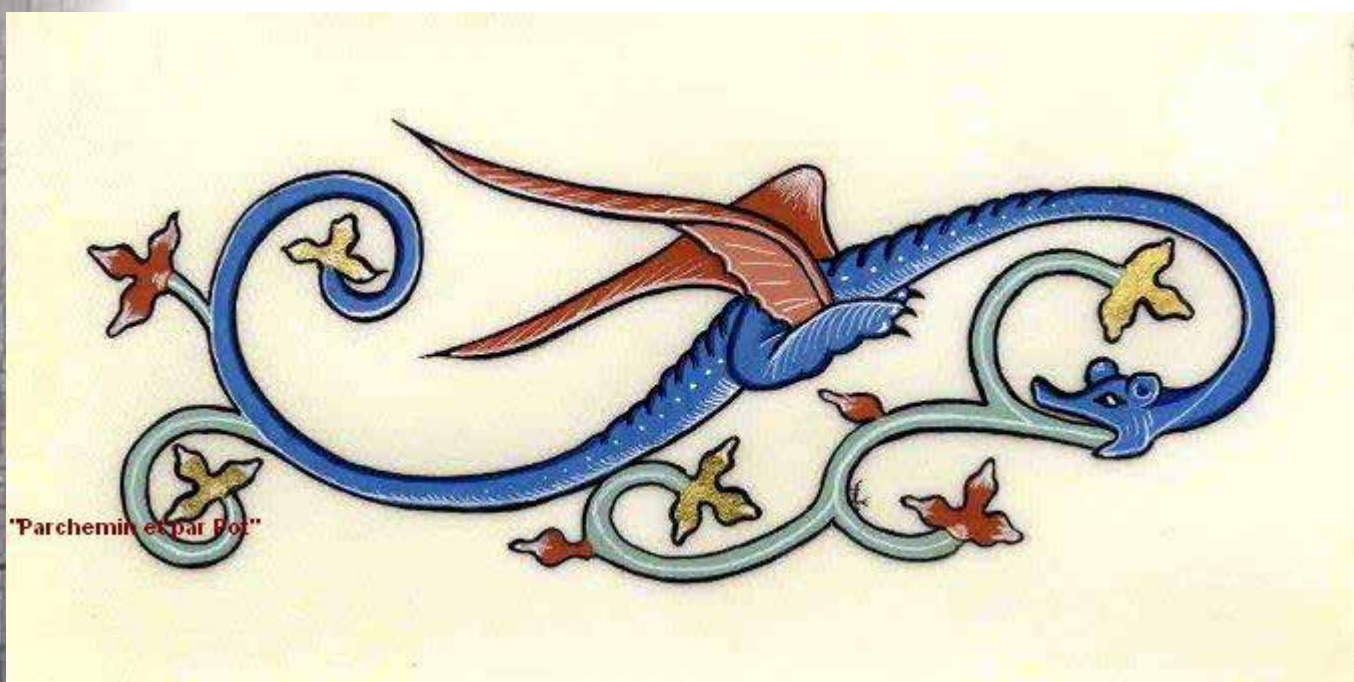
Belle robe ambrée. Un nez de litchi, d'ananas, de fruits secs, de miel et de mandarine. La bouche est fraîche, la matière ample, crémeuse, épicée et équilibrée avec une longue et belle finale. 16.13 Excellent

Riesling VT 1989 Hugel et Fils

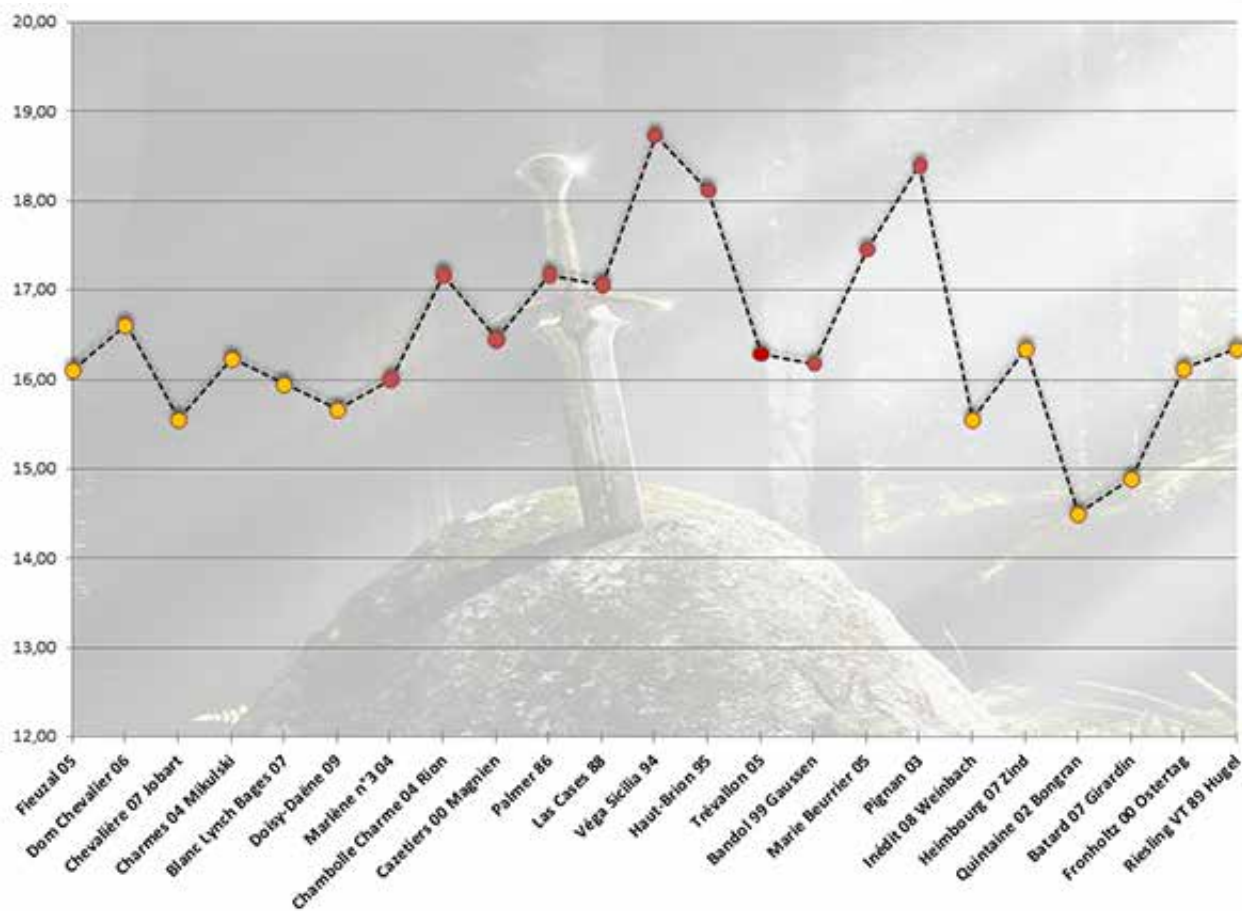
Millésime historique de la maison Hugel, leur 350^e vendange. Couleur jaune or, nez expressif de poire très mûre, d'abricot sec, de miel de fleur, de champignon frais, de sous-bois et pierre à fusil. La bouche est ample, puissante, onctueuse, la ligne acide, sous-jacente, souligne les notes de surmaturité qui ponctue la longue persistance sur le coing. 16.33 Excellent



PS: Cette compilation de divers textes émanant d'auteurs du Moyen-Âge a été condensée en un seul récit, de façon à faciliter la compréhension des mythes et légendes inhérents aux légendes Arthuriennes et la quête du Graal. Le lecteur pourra trouver les sources, les originaux et les précédents corpus en cherchant lui-même sur le net ou à la Bibliothèque Municipale, on n'est pas chez Darty. Bref, cette joyeuse bande de bras cassés, au lieu de partir à la quête du Graal, préféra rester le cul sur leurs chaises, autour de la table longue, à deviser de la fraîcheur du Meursault ou de la puissance tannique des Barolo, en bâfrant à qui mieux mieux, tant est si bien que c'est Luc Besson qui a découvert le poteau rose et fait fortune grâce à Arthur et les Minimoys pendant que les Chevaliers chantaient en cœur «Chevaliers de la table longue, goûtons voir si le vin est bon, goûtons vois, oui, oui, oui...»



		Moyenne	Maxi	Mini	Ecart	Note
1	Véga Sicilia 94	18,72	20,0	18,0	0,7	Grand vin
2	Pignan 03	18,39	19,5	17,0	0,9	Grand vin
3	Haut-Brion 95	18,11	20,0	17,0	1,0	Grand vin
4	Marie Beurrier 05	17,44	18,0	16,0	0,7	Excellent
5	Palmer 86	17,17	20,0	13,0	1,9	Excellent
6	Chambolle Charme 04 Rion	17,17	18,5	15,0	1,1	Excellent
7	Las Cases 88	17,06	19,0	13,0	1,8	Excellent
8	Dom Chevalier 06	16,61	18,0	16,0	0,8	Excellent
9	Cazetiers 00 Magnien	16,44	17,5	15,0	0,8	Excellent
10	Heimbourg 07 Zind	16,33	18,0	15,0	1,1	Excellent
11	Riesling VT 89 Hugel	16,33	17,0	15,0	0,8	Excellent
12	Trévallon 05	16,28	17,0	15,0	0,7	Excellent
13	Charmes 04 Mikulski	16,22	18,0	14,0	1,3	Excellent
14	Bandol 99 Gausсен	16,17	17,5	14,0	1,1	Excellent
15	Fronholtz 00 Ostertag	16,13	19,0	14,0	1,7	Excellent
16	Fieuzal 05	16,11	18,0	14,0	1,2	Excellent
17	Marlène n°3 04	16,00	18,0	14,0	1,4	Excellent
18	Blanc Lynch Bages 07	15,94	17,0	15,0	0,8	Très Bien
19	Doisy-Daëne 09	15,67	18,0	14,0	1,1	Très Bien
20	Chevalière 07 Jobart	15,56	18,0	12,0	1,9	Très Bien
21	Inédit 08 Weinbach	15,56	18,0	14,0	1,2	Très Bien
22	Batard 07 Girardin	14,89	17,0	12,0	2,0	Très Bien
23	Quintaine 02 Bongran	14,50	16,0	13,0	1,3	Très Bien



G Cabernott et la quête du Graal

Vendredi
25
octobre

