

Et si c'était un vin...

Si Nabot-Léon était un vin ?

Un toqué pinot cul pour se karcheriser la bouche quand on a la dalle. Un peu bigardesque je l'avoue, mais bon, ce n'est pas moi qui suis allé fayoter au vatican. Deux crétins à baiser la main du Saint-Père, un spécialiste du 11 septembre et un spécialiste de la langue de bois ; oh, le beau tableau ! Pas sûr qu'Il Perugino ou Raphael, quatre consonnes et trois voyelles, ait accepté d'immortaliser tout ça.

Enfin, passons, je m'égare.

Parlons plutôt du vin, du jus. Quel serait sa robe, son goût, son style, hein ?

Tout d'abord, je dirais un liquoreux genre Bordeaux, un peu bâtard, mielleux à la Louis de Funès, pour plaire aux petites vieilles lors des goûters dans les boudoirs. Un vin à l'heure du thé, pour aller chercher son enveloppe. La souris est encore passée, tu m'étonnes qu'il y ait tant de sans-dent.

Un jus épais et sucré pour y tremper sans complexe, spéculos, morceaux de carrelages brunis et autres délicates pâtisseries. Pour le bouquet, ça sent le buisson, l'école des fans mais aussi le guano.

Le guano (contraction d'un Henri Guaino et d'un Claude Guéant), est aussi le nom vernaculaire de la merde de mouettes et autres Larini.



En bouche, le vin court, c'est certain ; il pédale, même. Son maillot jaune en guise de robe, ses reflets « caroténiques », sa nervosité, ses petits tics, l'épaule tremblante et la moue triste de l'intérieur, font que son identité n'est pas très claire. « Ne serait-il pas un peu drogué celui-là ? » s'exclame un dégustateur. Question aboutissant sur un non-lieu. « On aurait

pas mis de la DHEA, là-dedans ? » s'interroge une vigneronne au fond de la salle. Deuxième non-lieu. Suite de la dégustation.

Une légère macération dans des Copé de bois, le mauvais goût apparaît, on dirait du roche-mazout. Vous savez ces sensuelles soupes aromatisées aux meubles de chez Ikea que l'on trouve dans n'importe quel giga-marché.

Un vin de rayon pour meubler, à boire dans des verres à talonnettes donc. Livré dans des valises arrivant directement du producteur, les caves de Liliane à Neuilly, le liquide est paraît-il, plus facile à transporter de cette façon.

La finale est ni longue, ni courte, ni forte, ni faible, ni dure, ni molle, ni droite, ni gauche, ni, ni, ni, ni, ni...

Et puis, tout à coup, alors qu'on ne s'y attendait plus, ça revient, ça remonte. Il s'agrippe, on le croyait foutu, vinaigre et paf, il vous re-pète à la gueule. Le nez ne peut se débarrasser de ces effluves. Un détartrage n'y fait rien, les loukoums à la rose non plus, même l'affreux rouge qui tache se montre inefficace. Il paraît que seul le gros bleu marine, grâce à ses relents nauséabonds et ses fragrances de bottes de cuir, arrive à prendre le dessus... Ça fait flipper.

Et si c'était un vin...

Bonne mère de Rouen

Si la ministre des sports, de la jeunesse, de l'éducation populaire, de la vie associative, du mont-saint michel, du calva fermier et du camembert au lait cru était un vin, ce

serait du cidre...

Du cidre bouché, normand, fabriqué avec des pommes du verger de monsieur Fabius.

Ou un vieux pommeau, couleur cirage de pompes, qui sent la tarte tatin préférée de monsieur Fabius.

Ou un calva fermier, élevé en jerricans de cinq litres, gentiment prêtés par monsieur Fabius.

Ou un... Oh je sais plus et on s'en fout, de toute façon moi je ne suis pas un spécialiste.

Le servira t'on au Brésil ? à Christiano euh, Ronaldo euh, dur



à épeler tous ces noms.

Un cidre disons ; pétillant ? bof, plus trop d'bulles.

Un cidre santé, un cidre plutôt qu'une longue liste de médicaments – parce qu'elle aime bien cette formule – accompagné d'une petite cigarette car c'est très sympa. C'est très sympa de pouvoir fumer un petit paquet par mois.

Une mine triste, des spores qui germinent dans le sang, après une bouteille voilà le résultat, à force de clopes et de jus on attrape une forme passive de la maladie du charbon dans les poumons, si on veut entrer à la Santé, il faut d'abord ne pas se tromper d'endroit.

Troisième mi-temps, dans les bars de Rouen, pendant que quelques rugbymen se fourrent leurs nez ronds dans des pintes de binouzes, d'autres s'essayent à cet étrange breuvage gaulois, sur le côté de la pelouse des cadavres de bouteilles gisent, quelques tendinites de langue, foulures de palais, torsions de glottes, luxation du Fabius, appelez nous un

médecin !

L'accord parfait, au café des sports de Grand-Que, que fréquente de temps à autre monsieur Fabius, entre deux trous normands, dans un livarot bien coulant, faites un trou normal et versez-y l'hydromel, le patron accepte la carte vitale, la sécu vous rembourse votre deuxième verre.

Et si c'était un vin...

François Bêêroux

Un jurançon moelleux déclassé en guise de vin de messe.

Du gros et du petit mensonge, à part égale, vinifiés dans le même pot pour donner cette cuvée, les « baies rousses », vin de pays du Béarn, couleur baie d'argousier.

Le vin est bâtonné, pigé, élevé religieusement, les devoirs pour le lundi sont fait dès le vendredi soir et il met sa main devant la bouche quand il tousse, un modem du genre.

Nous voilà en présence d'une bouteille à bas prix, une bouteille qui ne fait pas les poches.

Manque de « pau » disent certains, à boire dans un bol disent d'autres, il est vrai que ce liquide ayant macéré avec ses peaux biroute, euh, dérouté.

Mais, et ne nous y trompons pas, sans acidité, son côté moelleux le rend mollasson, là-dessus tout le monde est



d'accord.

On le retrouvait autrefois sur les tables des professeurs à la cantine le midi, il s'est fait doublé par d'autres depuis, en ce moment le vin de paillon est dans tous les brocs, moelleux aussi décidément, à croire que dans l'éducation on aime ce qui est mou...

Quelques légendes paysannes disent qu'Henri IV le buvait au petit déjeuner, rien n'a encore été prouvé, il s'agirait en tout cas plus d'un vin partisan que paysan.

Pour conclure avec ce breuvage, disons qu'il fait partie de notre PVF, paysage viticole français, mais que son goût madérisé, un peu d'une autre époque, le rend doucement sénile, il est dans son monde comme disent certains, à côté de la plaque comme disent d'autres.

L'accord parfait avec ce vin est une spécialité du Béarn au nom délicat et romantique, la coucognette.

Et si c'était un vin...

Valse mon petit manuel

Si c'était un vin, ce serait un gré-vin comme le petit

bonhomme de cire qu'il est.

L'amusant gré-vin, tout ciré, doré, avec ses jolis costumes vert d'eau, sa petite tronche de bande-dessinée et sa gentille cravate.

Un gré-vin des côtes catalanes, impulsif, ambitieux, très boisé. comme on dit « maquillé » quand un vin a trop de bois, maquillé de cire, un petit torero orange fluorescent sous



carotène.

Il serait de ces vins fabriqués pour les concours, bête de concours, premier nez, paf, plein la gueule mais à l'intérieur ? rien à déclarer.

Un vin qui aimerait s'asseoir sur le trône, prêt à écraser quelques grappes amies sur son passage.

Vendange mécanique, vigne propre, pas d'herbe ou peut être une fois...

Un vin qui ressemble à un autre comme deux gouttes d'eau, même format, même fabrication, même discours, bref une boisson d'homme.

Un vin « policé » sur la fin, robe bleu-blanc-rouge, au bout de trois gorgées on se prend pour un gyrophare.

Un vin qui joue des coudes, qui se met en travers de la route des roms, un vin chiant.

Un p'tit vin !

Conseil de présentation, mettre la bouteille bien au centre de la table voire à droite.

Accord idéal, une plaquette de beurre Président.

Et si c'était un vin...

Domaine de Montebourg

Un Chablis grand cru ? Eh bien non, un coteaux de Tannay qui a le melon.

Climat « la Soignade ».

A déguster en marinière « Armor lux » made in France, dans un verre ballon « Cristal de Paris » made in France, les pieds au chaud dans des espadrilles made in France en compagnie de quelques « péoples » made in France.

Après retro-pédalage, le premier nez nous emmène en terre nantaise-vendéenne made in Machecoul, bizarre.

le melon un peu vert y est pour quelque chose.

Sans menteries, comme dirait sa grand-mère, le sol de Tannay habituellement composé de calcaire du kimméridgien trouve ici, sur cette parcelle de la soignade, une bizarrerie locale: notre petit pinard pousse sur du schiste !

Après une nouvelle action de la truffe au dessus du verre des extraits de gaz de schiste viennent d'ailleurs nous chatouiller le réseau olfactif, ça pue.



Avant de passer au redressement gustatif, un petit tour en renault électrique s'impose, le nez ayant été gravement traumatisé par les effluves de gaz, aérons l'appendice.

En bouche le vin à l'air assez content de lui, une petite moue de temps à autre mais dans l'ensemble satisfait le p'tit. Des notes beurrées nous ramènent en bourgogne, beurrées voire cirées, voire cirage... Paraît il, certain grand patron le servirait lors de dîner d'affaires.

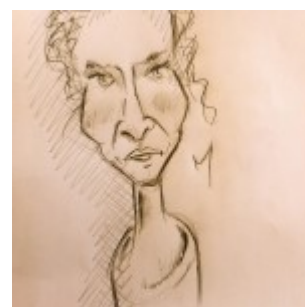
La finale laisse un goût légèrement « mittalisé » près de la glotte, une partie du jus ayant fermenté dans des hauts fourneaux, ceci explique cela.

Conseil du sommelier, servir frais avec des patates chaudes.

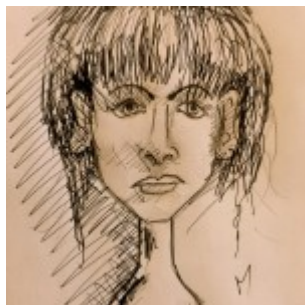
Et si c'était un vin...

Entre-deux-mères

Sans aucun doute, elles seraient un entre-deux-maires,
Entre deux rives, une gauche à droite, une
droite à gauche,
Boire entre deux arrêts de bus, de RER,
Avec un vieux cornet de frites au fond des
poches.



Le bouquet est complexe, quelques notes de cervoise,
Est-ce une idée d'Lutèce à la sauce andalouse,
Avec un peu d'vert dur rappelant la pelouse,
Pipi d'chat, sauvignon sur sable, Paris-plage.



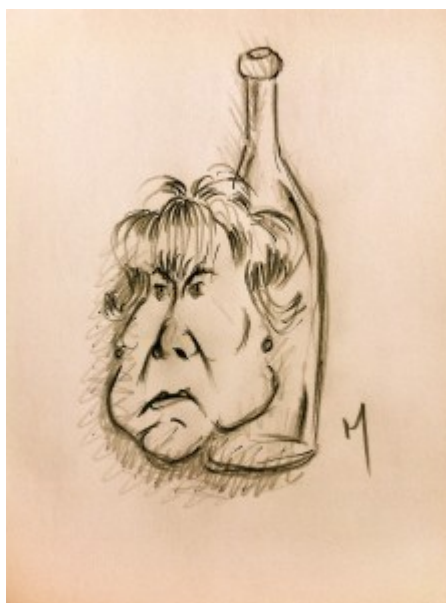
Trouble comme de l'eau de Seine, le liquide,
Laisant comme des refrains amers dans le
bide,
Accompagné des cendres d'un sandre doré.

Imaginer la scène juste au bord de la Seine,
Un combat de jeunes fauves dans la ménagerie,
Boire de ce vin blanc est un très grand pari.

Et si c'était un vin...

Nadine et mouc

Un vin de Moselle à trois sous qu'on boit avec des frites et
des moules, puis des moules et des frites. Un verre qui rend
gris, un verre de pinot gris, qui fait gueuler comme une
poissonnière « moi aussi j'ai vécue en banlieue madame, je



suis une fille d'immigrés ».

Un vin qui ne porte pas de casquette à l'envers mais qui vous en offre une bien lourde et migraineuse quelques instants après l'avoir goûté. Un vin qui ressemble plus à un verjus, un vin à l'envers comme un vin qui travaille, un vin vert comme un gros bleu qui tâche, un vin toxique couleur vert-de-gris, un vin qui sent les vers d'un noir corbeau de l'entre-deux-guerres, quelques écrits lorrains.

Un vin qu'on ne boit plus mais qui couve doucement dans des caves, un vin qui suit le vin de son maître, un vin à servir sur du poisson pas frais ou pané, du merlan et pas du verlan.

Et si c'était un vin...

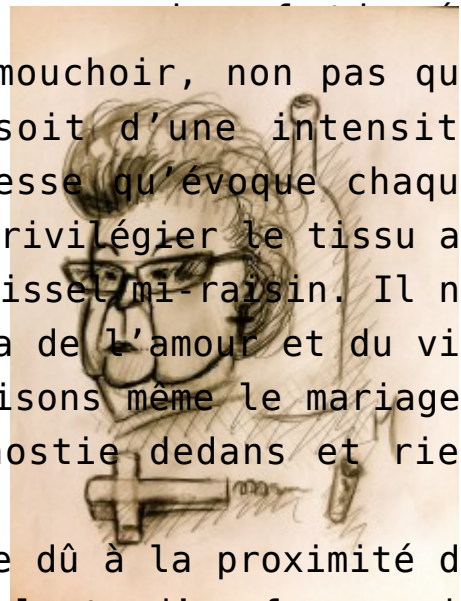
Lacryma Christine

Sur les pentes d'un Vésuve de pacotille, crachant des étincelles, bombardant de chétives braises, coulant du nez, comme atteint d'un vieux rhume, quelques laves tièdes et peu fertiles, voilà le terroir de ce vin de messe connu de tous, bu par aucuns.

De vieux ceps torturés jalonnent çà et là ce mont chauve. On dirait une procession de pénitents, errant sans but, cherchant dans la terre quelques réponses à des idées depuis longtemps obsolètes. Habillés par l'ombre, ils sont tristes et mornes, la pourriture grise enveloppe leurs raisins, un vieux cheval de trait ressemblant à une vache sacrée sert au labour, mais à

quoi bon labourer une terre ? Pour le boire il faut se munir d'un mouchoir, non pas que l'émotion que provoque ce breuvage soit d'une intensité proustienne, mais plutôt que la tristesse qu'évoque chaque gorgée est telle qu'il faut d'ailleurs privilégier le tissu au papier. Nous avons là à faire à un vin misse-mi-raisin. Il ne rend pas gai comme un italien quand il a de l'amour et du vin et d'ailleurs, l'accord avec un plat, disons même le mariage, est extrêmement strict, tremper une hostie dedans et rien d'autre.

En bouche, le breuvage, peut-être est-ce dû à la proximité du volcan, est tellement soufré, que des relents d'oeufs pourris nous donnent l'impression d'être en enfer, vade retro lacrymas.



Et si c'était un vin...

Gégé, orgie.

Un blanc de Géorgie, une macération pelliculaire d'au moins 22 mois, la gestation d'un éléphant, dans une amphore enterrée dans un quartier chic d'une cité balnéaire de l'Abkhazie.



Rapport de dégustation: Le nez, que dis-je le cap, la

péninsule, ça sent l'iode voire la graisse de baleine, c'est long, si long que l'on se demande si dans le verre nous n'avons pas à faire à autre chose... Un whisky, un vin jaune ? Qu'en aurait dit Mozart, mais il l'aurait aimé Mozart, c'est sur, il aimait tout Mozart ! Une symphonie, brutale certes, mais symphonie tout de même. Grandiloquente, du Tchaikovsky au moins ! Avec des notes de grosses huitres n°0 qui se mêlent à d'autres plus terriennes. Du granit, du menhir, c'est à la fois vert et ambré, c'est déroutant, provoquant, ça nous évade le nez, on se croirait dans un paradis fiscal.



La bouche est... Énorme ! Le liquide descend jusqu'aux valseuses et remonte en nous faisant gargouiller le ventre. Ça nous rafraichit le buffet, nous donne envie de pisser dans un avion, nous fait l'effet de ces vieux calvas fermiers qui macèrent dans des jerricans. On a envie de foutre des coups de poings dans la gueule de ses potes, c'est à la fois normand et breton, c'est élaboré sans engrais, normal c'est tombé dedans étant même ! Une boisson digne de jeux olympiques, une épreuve en 12 travaux, des relents de kouglof, de boeuf stroganoff et de Vladimir pudding montre l'épaisseur du breuvage, certains penchent pour de l'hydromel.

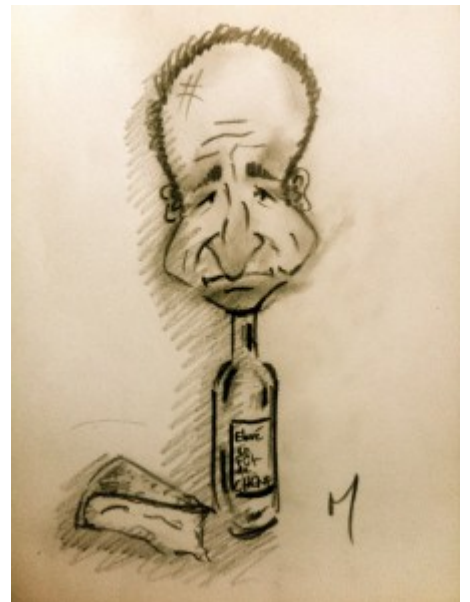
La finale est plus rude, ça dit des conneries sur le retour, on a envie de le couper à l'eau, de la cristalline peut-être, merde... tout se casse la gueule.



L'accord parfait ? un civet de mammouth.

Et si c'était un vin...

Jean-François Copeaux



Un bordeaux de la rive droite, du genre vin de « garage » comme on dit, qui laisse la langue pleine de bois. Trop présent, sans subtilité, le liquide passe forcément mal. Il faut dire que le vigneron a mis les bouchées doubles pour son poulain, micro-bullé, pressurisé, extrait à chaud, à froid,

remué dans tous les sens, à la sortie du fût il paraît beau comme un camion ! Mais à l'instar de tous ces vins surboisés qui essaient de se frayer une place de choix parmi leurs acolytes à coup de grands renforts marketing, les amateurs savent bien que ce style de vin s'éteint avant de se patiner. Le fruit s'en va et laisse alors un goût amer. L'humus, les sous-bois et la truffe ne sont pas là, plutôt du champignon de Paris et des odeurs de métro de la ligne 14, arrêt cour st émilion. Il aurait peut-être pu devenir un vin de garde si l'ambition ne l'avait pas rongé dès son plus jeune âge. Privilégiant les accents syncopés d'une bossa-nova langoureuse jouée piano ou, un vin à partager entre amis. S'il était resté plus près de la rive ou ne s'était pas aventuré dans ces plaines très à droite où la vigne peine à pousser à cause de ce sol saturé en pesticides pour éloigner les insectes, les maladies et pour finalement faire de cet endroit une zone sans vie.

Servez avec un Brie de Meaux mais n'attendez pas de miracle, dans cette bouteille il ne reste que l'idée d'un vin.