



VACQUEYRAS NE PERD PAS LA BOULE

A HOME -- WHAT'S UP?, CHIMO! -- SANTÉ! juillet 29th, 2011

DANIEL J. BERGER

Réunir restaurateurs et journalistes parisiens pour les faire jouer à la pétanque à Montmartre avec des vigneron de la Confrérie de Vacqueyras, c'est la dernière (bonne) idée de Clair de Lune, une agence de RP Lyonnaise et féminine qui rythme les saisons du vin événement après événement, entre Languedoc-Roussillon, Rhône, Savoie et autres (beaucoup d'autres et hors hexagone).

Les parties étaient disputées sur les pistes savamment accidentées de la Pétanque du Tertre, lieu réservé aux boulistes de la Butte dans un jardin ombragé à plusieurs niveaux, juché entre le haut de la rue Becquerel (entrée discrète au n° 7) et le milieu de la rue du Mont-Cenis d'où les escaliers grimpent vers la place du Tertre.

Pour inspirer les joueurs et apaiser leur humeur combattante, les Vacqueyrassiens venus défendre leurs crus et leur honneur (ci-contre à la manœuvre, Jacky Bernard de La Ligière, pas encore revêtu de la robe sang et or de la Confrérie), avaient malicieusement disposé sur les pistes les bouteilles d'une quinzaine de domaines – en blanc, rosé et rouge puisque leur appellation est la seule du Rhône à produire dans les trois couleurs.

Une quinzaine de triplettes, des parties en sept points, des terrains doublés dans la longueur, quelques habitués prodiges en conseils guidant les équipes au feeling, un trio de jazz genre Jonah Jones (trompette bouchée, guitare, contrebasse), des plats de charcuterie à l'ombre d'un velum, des vins corpulents et languides, beaucoup de bonne humeur et d'éclats de rire sous les frondaisons filtrant un doux soleil... que demander de plus au Sacré Cœur de Jésus qui nous surplombe ?



– Pierre Guigui (1er gauche), échappé de ses copieuses dégustations quotidiennes pour le Gault & Millau 2012, restait perplexe sur la stratégie à adopter pour contenir une imbattable triplette d'Écossais.
– C'était le 25 juillet, jour de la fête



du célèbre blogger-culte Jacques Berthomeau venu constater le (haut) degré alcoolique des vins (centre).

– Miss Vicky, habile à photographier sans viser, goûtait soigneusement chaque rosé au cas où l'un des deux pourrait vouloir rivaliser avec le sien. (droite).



– Le couple de



journalistes Per et Britt Karlsson (ci-dessus 1), des Suédois pas si impassibles, gagnait sans conteste contre la 13-15 – Pascal Fleishmann du restaurant Mon oncle le vigneron, Claude Sébenne (2) et votre serveur.

– Le chef norvégien Jean Christiansen (3, à gauche) et son équipe de l'Atelier Berger – similarité de nom (eux, c'est rue Berger) et, sur ce lien, similarité de Mmmm!, funny isn't it ?
– levaient le coude, jugeant que l'ex-Norvégienne Eva Joly s'est fourvoyée le 14 juillet.

– Les cuisiniers japonais du Petit Verdot s'imbibaient (ci-dessous à gauche) afin de satisfaire dûment au rite d'intronisation de la Confrérie, et les seniors écossais du Juveniles Wine Bar restés en maillot jaune toute la durée de l'épreuve, recevaient un award à leur tour en entourant Dorothée Cartier, représentante des gagnants-gagnants (droite).



<http://mtonvin.net/2011/07/vacqueyras-ne-perd-pas-la-boule/>

Dentelles de Montmirail. Elle revendique un rendement bas de 36 hl/ha, dont 95% de rouges (environ 42 000 hl) produits par moins d'une centaine d'exploitations particulières (83) et de coopératives (5). Les vins sont départagés à chaque millésime par le seul **concours** officiel dont les jurés sont exclusivement des amateurs.

Les blancs (3% de la production) sont issus des cépages *grenache blanc*, *bourboulenc*, *clairette*, *roussanne*, *marsanne*, et aussi *viognier* depuis peu.

Les rosés et rouges sont issus du *grenache noir* (50%+), de la *syrah* et du *mourvèdre*, offrant de multiples possibilités d'assemblage, les parcelles sont petites, souvent en terrasses; et de *cinsault* utilisé surtout pour les rosés.

Quant aux vins dégustés (*liste complète des domaines ci-dessous*), nous avons tout particulièrement apprécié :

– le blanc de Montirius 2009;

– le rosé de La Ligière 2010 (bouteille de verre blanc, à épaule carrée);

– en rouge : celui des *Amouriers 2009* pour sa délicate amertume en fin de bouche, du clos des Cazaux (*Templiers 2009*); de La Ligière (*Vacqueyras 2010*); de Roucas Toumba (*Restanques de Cabassoles 2009*); du *Sang des Cailloux (Doucinello 2008)*; la palme revenant selon notre triplète au *Montirius Garrigues 2009* pour ses traits minéraux exceptionnels, sa finesse et même sa légèreté (qui pèsent: 30 €/b !).

Domaines de Vacqueyras participants : *Amouriers - Arnoux & Fils - des Cazaux - Chamfort - La Fourmane - Gabriel Meffre - La Ligière - La Monardière - Montirius - Montvac - Roucas Toumba - Sang des Cailloux - Cave des Vignerons de Caractère.*

Honneur à l'équipe des perdants-perdants, la valeureuse 13-15 (Pascal Fleishmann au centre et Claude Sébenne à droite) honorablement défaite par la triplète suédoise !



1. **Marie Gaudel** dit :

29 juillet 2011 à 14:31

Merci de cette fidèle restitution... J'ajouterai juste que le ciel parisien peu clément ces dernières semaines était lui aussi de la partie !