

FEUILLE DE VIGNE
PIERRE SOURZAT



La petite confrérie des
éveillés de la gastronomie

F E U I L L E D E V I G N E

La tour du pape Jean XXII est au terme de l'artère principale de la cité cadurcienne un monument incontournable pour les touristes amateurs d'histoire et d'architecture. C'est aussi un lieu où l'hôtesse, fin gastronome, conseille dans leurs choix les amateurs de vins de Cahors, de foie gras, de truffes et autres produits prestigieux du terroir lotois.

Page de gauche
La tour du Pape Jean XXII.

Dix-sept bouteilles prêtes pour la dégustation



De temps à autre, l'hôtesse réunit quelques amis pour une dégustation où il s'agit de faire une sélection de vins dans une certaine tranche de prix. Ces amis sont, pour la plupart, des professionnels qui souhaitent rester discrets, préférant donner un avis librement sur un ton positif et bonhomme que se positionner officiellement sur la valeur d'un produit. La rencontre est l'occasion de refaire le monde du vin et de la vigne dans la bonne humeur, sans attaque ni procès, en imaginant des scénarios où l'avenir serait presque parfait. C'est enfin un moment de partage autour des six meilleures bouteilles qui ont fait l'objet de la dégustation préalable. Il va de soi que ces agapes

ont lieu dans le respect de la bienséance, avec une consommation modérée des plats comme des breuvages.

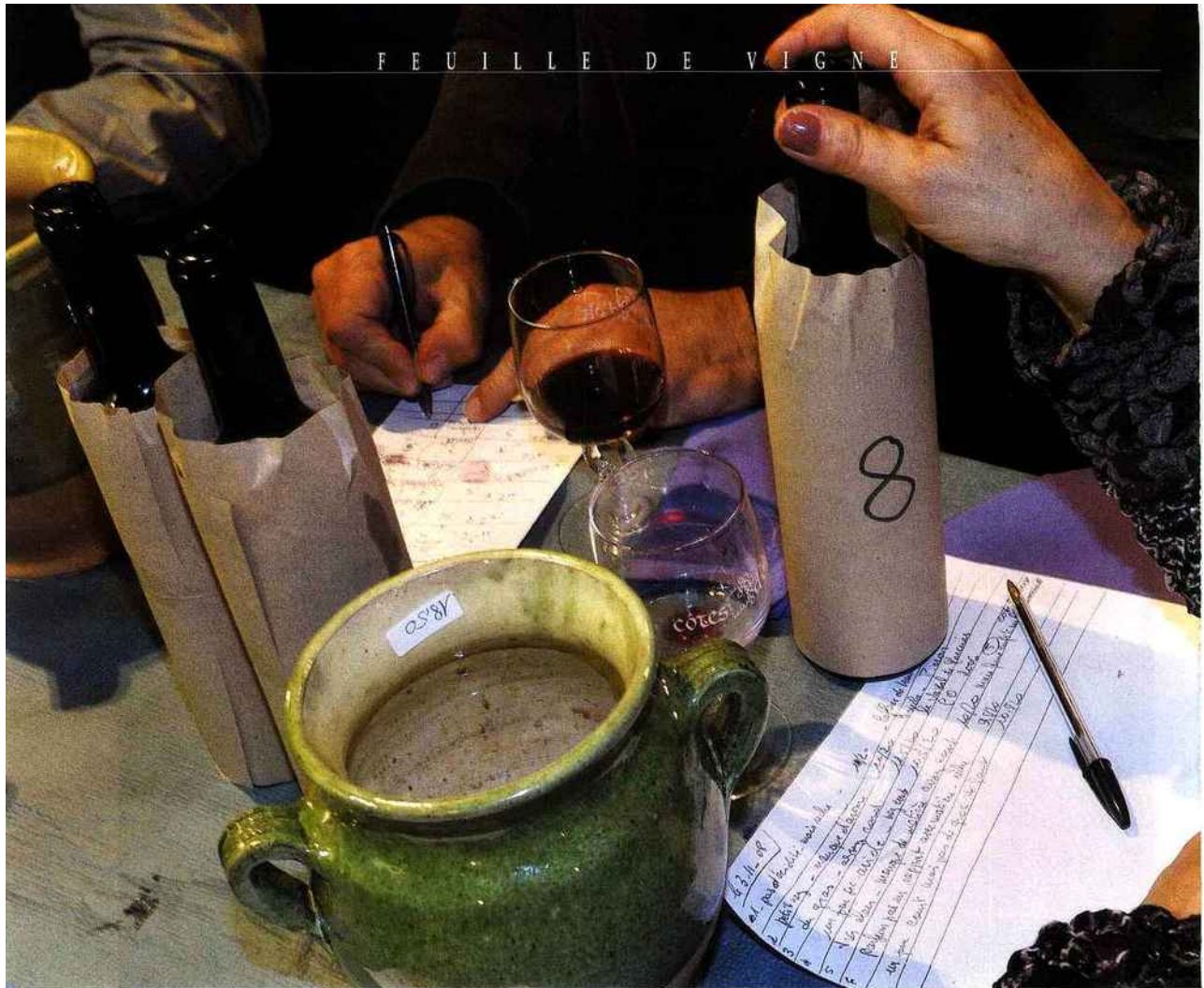
Estimés, mesurés, disséqués

Au début du mois de novembre 2008, cette petite confrérie des éveillés de la gastronomie a dégusté 17 bouteilles du millésime 2006 en toute sincérité. La règle consistait à découvrir parmi les vins de Cahors proposés 6 des meilleurs vins qui ne coûtaient pas plus de 7 euros à quelques dizaines de centimes près. Très consciencieusement, les amis se sont acquittés de cette délicate tâche : les étiquettes des bouteilles avaient été cachées par des bandeaux de papier et les capsules enlevées et les verres de l'appella-

tion avaient été préparés avec soin. La couleur du vin fut appréciée, le nez fut longuement évalué et les caractères en bouche estimés, mesurés, disséqués. Chacun dû recracher dans une jarre en terre après avoir porté son jugement sur le vin. Enfin, les annotations furent reportées sur les documents personnels. La dégustation eut lieu par série de 5 à 6 bouteilles. Les résultats sont présentés dans le hors-texte avec cette réserve qu'il ne s'agit pas d'un jugement définitif car, comme chacun sait, une hirondelle n'a jamais fait le printemps.

Syrah australien et malbec du Chili

Parmi ces 17 bouteilles, se cachaient



► deux "lézards" selon l'expression même de l'hôtesse qui avait tout mis en scène. Ces deux vins répondaient aux critères de la dégustation par leur prix et leur présentation. Le premier fut dégusté en 14^e position et il ne fut pas difficile à découvrir tant sa note de cacao était exagérée. Il s'agissait d'un shiraz ou syrah australien acheté dans une grande surface à moins de 2 euros. « *Le palais aurait été plombé pour la soirée avec ses 13,5 degrés alcooliques et son côté "coconuts" si on l'avait servi tout de suite* », dit un des dégustateurs. Les commentaires furent conséquents sur cette bouteille au terme de la dégustation : « *Ce sont des vins pour l'apéritif, fabriqués avec une recette comme celle d'une fameuse boisson anisée que l'on sert du côté de Marseille, des vins à la portée de ceux qui n'ont pas la culture suffisante pour apprécier les finesses d'une vinification traditionnelle.* » Le deuxième lézard ne venait pas





du désert australien, mais de la vallée de Colchagua au Chili. Il s'agissait d'un malbec qui, malgré des saveurs de mangue, de poivre et de champignons, n'eut pas à subir toutes les critiques dont fut l'objet le premier.

La couronne de lauriers pour le coq au vin

Le repas fut inauguré par un tourin à l'oignon et à l'ail avec du poireau, dans lequel on chercha les fanes de radis et de bourrache donnant une petite odeur acidulée. Après les fritons de canards de la

De gauche à droite et de haut en bas :

- au cours de la dégustation ;
- frisson dans le vin ;
- le top 6 de la dégustation.

maison Catusse, le coq au vin fut loué et couvert de lauriers dont on apercevait quelques feuilles dans le civet. Pour le dessert, les convives savourèrent des tranches de millas passées dans la graisse de canard et flambées au rhum. Enfin, on eut le choix entre le café et la menthe. L'histoire de notre région fut revisitée. Le pape Jean XXII est né à Cahors en 1244, une année terrible pour l'Occitanie puisque, sur le bûcher de Montségur, on sacrifia 200 parfaits. Ce pape vécu 90 ans, comme si ses travaux d'alchimiste avaient été presque couronnés de succès avec la découverte de la pierre philosophale. La petite confrérie ne serait-elle pas en train de redécouvrir un brin de cette pierre philosophale en cherchant l'essence cachée dans les saveurs du Quercy ? ■

Le top six de la dégustation

- Château Eugénie, cuvée Pierre le Grand
- Côtes d'Olt 2006
- Château La Reyne, le Tradition
- Domaine du chêne Rond
- Château de Hauterive
- Château Pinerai