



### L'effet «cabriolet»

Il paraît que ça marche, encore mieux quand il est décapoté...

### RIVESALTES HORS D'ÂGE DOMAINE BOUCABEILLE

La couleur chamois du chasseur qui veut se fondre au sein des chassés. Il perfectionne son camouflage en se parfumant d'herbes de garrigues, y ajoutant menthol et vétiver pour encore mieux tromper son gibier. À le voir, on le sait nanti, tout droit sorti de sa décapotable rutilante de cuir garni, revêtement doux bien ciré qui a connu et connaîtra de nouveaux ébats. Quoique l'odeur de tabac pourrait être un obstacle, mais camouflé par l'intensité de la noisette grillée.

*Le vin : les 70% de Macabeu, complétés de Grenache blancs et gris se vendangent à la main. Pressés directement, ils fermentent à basse température. Débourbés, mutés et soutirés, ils sont élevés d'abord en cuve puis minimum 5 ans en fûts. Le vin contient 117,4 g de sucre pour une acidité de 2,84 g, un ph de 3,48 et un titre alcoolique de 15,5°.*

### Brie de Meaux

Affiné depuis 6 semaines, au goût minéral et grillé, crème de lait et beurre frais, noisette et chicorée, il reçoit du Rivesaltes des promesses de gelée de pomme, de liqueur de poire et de pâte d'amande. Le chasseur profite de l'inattention du jeune Brie pour croquer sa chair de pain d'épices à pleines dents. Girofle, cannelle et cumin embaument l'atmosphère confinée.

### Le Petit Rossé

Carré de vache à la croûte orange pâle, au goût légèrement animal, de crème épaisse,

de confiture de lait. Le Rivesaltes quitte son siège pour retrouver le Petit dans la paille, amour clandestine et paysanne d'où surgissent céleri confit et corolle de jasmin.

### Trappe d'Éhourgnac ou Timanoix

Un fromage de vache affiné à la liqueur de noix par les nonnes. Vieux fantôme qu'une bure aux senteurs de noisettes, le limier n'y résiste pas. D'abord animal, il faut l'excuser, les liqueurs sucrées l'affolent, puis il se reprend et plus amène agit en douceur. C'est l'humeur confite qu'il repart, heureux d'une pareille aubaine.

### L'effet «position sociale»

Il n'y a rien à expliquer... Pas de danger que l'effet se recule.



### PRESTIGE 15 ÂGE MAURY MAS AMIEL

L'habit sombre, bien taillé, aux senteurs raffinées de fruits secs, de feuilles de figuier. Les tempes poivrées, le cheveu encore épais aux reflets de cacao, de vanille et de cèdre. Les lèvres gourmandes, un rien salées, voire iodées, prêtes à happer qui passe à leur portée. L'haleine de menthe fraîche. Il a pour lui le statut qui se voit au cristal qu'il porte au doigt, sûre de sa position sociale, il sait comment assouvir son caractère animal. Sa proie ne s'en plaint pas heureuse de goûter ses réductions de fruits noirs parfumées d'Amareto.

*Le vin : assemblage de 90% de Grenache Noir et 10% de Macabeu et Carignan, passé en bombonnes de verre pendant 1 an, puis élevé 14 en foudre de chêne.*

### Délice made by Cange

Brillat Savarin farci à la compotée des fruits des bois qui se risque à passer à proximité du Prestige. Il ne faut pas une seconde à ce dernier pour en profiter. Mais le voilà étonné, lui qui croyait prendre se retrouve investit de fruits. Délicieuse Délice au galbe rebondit, certes fraîche et sucrée, mais loin d'être pucelle.

### Charolais

Presque frais de sel, la pâte encore crayeuse, le chèvre offre aujourd'hui ses herbes acidulées. Surpris par tant de jeunesse, le vin englobe la pâte à l'affinage débutant, la couvre de caresse fruitée et n'en fait qu'une bouchée.

### Mimolette

Pâte reposée au lait cru d'à peine six mois, rouquine et française de la côte d'opale, très peu salée. Ils semblent se croiser sans éveiller d'intérêt. Puis, se recroisent, s'apprivoisent, se testent, le Prestige perd de sa superbe, la Mimolette reprend son souffle. C'est dans un jaillissement d'épices, cumin, fenugrec, que les nouveaux amants s'accomplissent.

### L'effet «vieille star»

Ça fait toujours recette, du moins chez certains...

### BANYULS GRAND CRU 2000 CAVE DE L'ÉTOILE

Proche de la mer, on l'en croirait sortie cette étoile au teint d'ambre rouge. Elle a gardé de ses origines cette odeur d'algues sèches mêlées de pâtes d'olives noires, la senteur forte des fèves de cacao torréfiées trempées dans la liqueur d'orange amère. Elle danse toujours, la scène lui vaut l'affection qu'elle recherche, parfois tendre ou plus... Les jeu-