

Tradition du Vin



"J'aimerais mieux que mon fils apprit aux tavernes à parler qu'aux écoles de la parlerie" Montaigne, Essais III, 8"

Périodicité aléatoire...

Décembre 2008

La Bouteille d'Or sur un charbon ardent

A mes incultes lecteurs qui, dans leur prime jeunesse, n'ont point pratiqué le dictionnaire de l'académie auvergnate, je rappellerais que le terme « bougnat » est un abrégé cantalou de charbournat qui signifie marchand de charbon dans la langue pâteuse des « gens du centre ».

Nul ne sait qui leur demanda d'arrêter leur char mais cela n'empêcha pas les bougnats d'inscrire leur métier dans la mythologie de l'histoire des provinciaux à Paris : comme les savoyards étaient ramoneurs, les basques, bedots et les Agenais bricoleurs de calembours, les auvergnats vendaient du charbon.

Hélas, ils tombèrent sur un bec (de gaz bien entendu).

Mais nos bougnats avaient de la suie dans les idées. Mine de rien, ils transformèrent leurs échoppes et le petit coup de jaja, blanc ou rouge, que, jadis, ils offraient au client constituait pour cela un merveilleux filon. Ils en firent désormais commerce. Mieux que le charbon, le canon réchauffait les âmes et les cœurs. Pour prolonger le plaisir, les plus astucieux servaient des casses croûtes Poilâne : la terrine remplaçait le terril et le bar à vin était né.

Aujourd'hui le poêle aux houilles a complètement disparu mais cet esprit de convivialité vineuse a perduré. C'est celui que défend, depuis 23 ans, Tradition du Vin, à travers la Bouteille d'Or. Sans renier leurs ancêtres, nos Sages, véritables mineurs rouges, piochent le pavé parisien pour extraire le bistrot de l'année.

Clin d'œil du destin, le lauréat 2008 s'appelle : « **Le Bougnat** » !

Retrouvez les éditos de Jean Lapoujade sur :

<http://www.paris-bistro.com/vin/fete/articles.html>

Scribe :
Jean Lapoujade
50, rue Jean Mermoz
92380 Garches
☎ 01 44 39 26 68
OU
☎ 06 118 333 06
Courriel :
jlapoujade@poilane.fr



Au comptoir de ce numéro

- 1 *Tradition du Vin termine l'année par le bon Bougnat*
- 2 *Les charmes du Bas Rhin*
- 3 *Premiers de cuvée*
- 4 *Empyreumatiques*

<http://www.bistrotavins.com>

<http://francois.deblaye.free.fr/lapoujade/lapoujade>

Tradition du vin choisit son Deconquand

Le 1^{er} décembre 2008, l'Assemblée de Tradition du Vin mettait fin au suspens oenophile qui tenait en haleine boisée la France du cru, du cep et du canon. La 23^e Bouteille d'Or était attribuée à Laurence et Eric Deconquand, propriétaires du Bougnat.

La grande finale avait lieu au Marigny. Pour l'ultime vote de cette année bissextile, étaient présents :

Dédé Calvet, Chantal et Bernard Haltebourg, Michel Battut, Jean-Louis Bras, Michel Gineston, Alain Roucous, Laurent Roucous, Edith Falies, Laurent Cayla, Roger Aygalenc, Françoise et Paul Calvet, Thierry Gougenot, Jean Lapoujade.

Le président Marc Fabre, ancien jockey de formation, mettait en selle l'Assemblée.

Après le sportif désistement de Vin Chai Moi, dont la vente semble imminente, 3 candidats restaient en lice : Le Bougnat, l'Equinoxe et le Daudet.

Au cours d'un tour de table animé, les Sages donnèrent leur avis nés sur les différents candidats. Dans l'ensemble les clapets semblaient satisfaits de la sélection de l'année.

C'est finalement le Bougnat qui l'emporta.

Situé au 15 de la rue Torricelli, le Bougnat est managé d'un tour de main alerte et d'un coude guilleret par Laurence et Eric Deconquand.

Les Deconquand sont une grande famille de la bistrologie parisienne. Originaires d'Auvergne, ils ont, depuis des temps ancestraux, régalés les quartiers parisiens avec des charcuteries et des fromages de leur région d'origine. L'un des oncles d'Eric, Antoine, fut même membre fondateur de Tradition du Vin. Un autre, tenancier du Clos Bourguignon, a eu, l'année dernière, la Coupe du Meilleur pot décernée par le groupe du meilleur Piot.

Le Bougnat s'inscrit donc dans la grande Tradition du bar à vin avec des plats du terroir cuisinés par Laurence et des vins de producteurs sélectionnés par Eric. En outre, cet estaminet est un grand rassemblement d'amateurs de rugby où l'on peut lire et commenter le Midi-Olympique, ballon en main.

Le 27 mars 2009, Laurence et Eric recevront la Bouteille d'Or des mains de Paul Calvet, précédent lauréat.

Allons à l'Orient

Les 6 et 7 décembre 2008, pour célébrer le 90^e anniversaire du retour des vignobles alsaciens dans le giron viticole français, les Sages de Tradition du Vin se sont rendus dans cette région orientale pour une étude clapetatoire de la gastronomie et des vins locaux.

Ils étaient 27 Sages ou associés à se retrouver gare de l'Est sous l'égide du maître organisateur Bernard Haltebourg, le local de l'étape.

A Strasbourg, nos aventuriers oenophiles furent pris en charge par Eric du domaine Herzog qui leur fit visiter, les magnifiques Hospices de Strasbourg.

Entre dégustation des superbes crus alsaciens dans les vignobles, découverte des plats typiques et tourisme dans de jolis petits villages, ce périple en la demeure alsacienne fut une grande réussite. A renouveler !

Viticulteurs primeurs et primés

Après 3 mois de sélection, de dégustation, de tâtation, d'observation, le grand jury des jeunes talents du vin a rendu son verdict au cours d'une soirée magistrale organisée et animée par le sémillant Rémi Castillo (RTL) et toute son équipe (Karyn, Alvin, Rémi). Voici les lauréats de l'année :

Raisin d'Or : Reynaud David
Domaine Les Bruyères (Crozes Hermitage)
Chemin du Stade, les Bruyères
26600 Beaumont-Monteux
04.75.84.74.14 ou 06.83.33.93.00
domainelesbruyeres@orange.fr
Catégorie : Vallée du Rhône

Raisin de Bronze : Olmeta Stéphanie
Muscat du Cap Corse
U Lustincone
20253 Patrimonio
06.75.77.72.13
stemajanlo@aol.com
Catégorie : Moelleux

Thevenet Laurent
Domaine du Petit Pérou (Morgon)
04.74.69.13.23 ou 06.07.11.72.00
laurent.thevenet216@orange.fr
04.74.04.21.43 ou 06.08.07.74.14
Catégorie : Beaujolais

Amiot Thierry (Chassagne Montrachet)
13, rue du Grand Puits
21190 Chassagne-Montrachet (Côte d'Or)
03.80.21.38.62 et 06.08.22.91.51
domaine.amiotguyetfils@wanadoo.fr
www.grands-crus-amiot-et-fils.com
Catégorie : Bourgogne rouge

Bourgeois Arnaud, Domaine Henri Bourgeois (Chateaufort)
Route Ménetou 18300 Chavignol
02.48.78.53.27
arnaud@henribourgeois.com
www.henribourgeois.com
Catégorie : Val de Loire

Raisin d'Argent : Driesen-Cauvin Diane
Domaine La Colombière (Fronton)
190 Route de Vacquiers
31620 Villaudric
05.61.82.44.05
vigneron@chateaulacolombiere.com
www.chateaulacolombiere.com
Catégorie : Sud-Ouest

Runner Francis-Claude (Riesling)
3 rue de la liberté
68250 Pfaffenheim
03.89.49.62.89
francoisrunner@aol.com
Catégorie : Alsace

Grégoire Nicolas
Château Puynard (1eres Côtes de Blaye)
6, Avenue de la Libération 33390 Berson
chateau.puynard@wanadoo.fr
05 57 64 33 21
Catégorie : Bordeaux

Vidal Michel (côte catalane)
2, rue Pierre Lefranc
66390 Baixas
04.68.64.51.46 ou 06.87.74.39.39
michel_vidal@club-internet.fr
Catégorie : Languedoc-Roussillon

Le jury, présidé par Philippe Faure Brac, était composé de Myrian Huet, Pierre Guigui, Marc Fabre et Jean Lapoujade.

Patrice Gurria (3C) parrainait la soirée qui se déroulait au Radisson de Boulogne. A l'instar de l'Imprévu à Vitry, cet hôtel possède sa propre vigne.

Ce sont les acteurs de la série « Plus Belle la Vie » qui ont remis les différents trophées. Isabelle Morini Bosc, François Deblaye, Capucine Ackermann et plusieurs Sages de Tradition du Vin étaient également présents.

Reçu Cep sur Cep

Buvons nature ! Les 12, 13 et 14 décembre 2008, à l'espace Beaujon, 208 rue du Faubourg Saint Honoré (Paris 8^e), des viticulteurs biodynamiques viendront présenter leur approche de la vigne et surtout faire déguster leur vin dit naturel. Un rendez-vous immanquable pour les oenophiles franciliens. Lisez, sur ce thème, la Chronique de Jean Lapoujade, dans le magazine Cigale du mois de décembre.

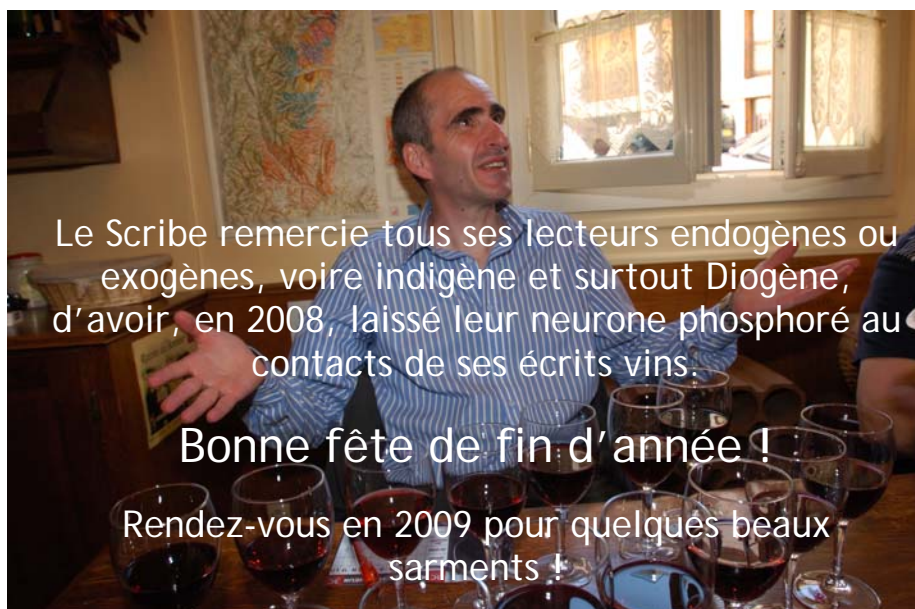
La sommelle rit : nommé en 2007 dans la catégorie Jeune Talent du Rire, Florent Peyre a, dans son spectacle, un sketch mettant en scène un sommelier ! Un grand moment de rire pour tous les amateurs de la dive bouteille. Florent se produira le lundi 15 décembre à 18h30 au Théâtre du Petit Gymnase, 38 bd Bonne Nouvelle dans le 10^e. Entrée gratuite pour tous les lecteurs de Tradition du Vin.

Le prix de l'Académie : nos amis de l'académie Rabelais ont décerné la coupe du meilleur pot 2008 au Tournon, 18 rue « du même nom » dans le 6^e.

Tant que les vins de Duras : cette excellente appellation du Lot et Garonne sera présente en dégustation à la Maison d'Aquitaine, 21 rue des Pyramides - Paris 1^{er}, le lundi 15 décembre entre 11h00 et 18h00. Une bonne occasion de découvrir des vins encore trop méconnus !

Le fort book de Faure-Brac : Le livre « Comment goûter un vin » de notre ami Philippe Faure Brac a été consacré le 14 octobre 2008 à la Foire du livre de Francfort **Best of the Best des Gourmands World Cookbook Awards**. Je ne m'aventurerais pas dans une traduction étrange mais sachez que ce prix désigne le meilleur livre au monde sur la dégustation des douze dernières années. Bravo Philippe !

A quelques jours de Noël, Tardieu le Père nous a donné une fille : Valérie, la fille de Nano et Georges Tardieu, Bouteille d'Or 1994, officie désormais à l'Escale, 1, rue des Deux Ponts dans l'Île Saint Louis. Une bonne occasion de revenir dans ce bistrot mythique de Tradition du Vin.



Le Scribe remercie tous ses lecteurs endogènes ou exogènes, voire indigène et surtout Diogène, d'avoir, en 2008, laissé leur neurone phosphoré au contacts de ses écrits vins.

Bonne fête de fin d'année !

Rendez-vous en 2009 pour quelques beaux sarments !

