

JEUNES & VIEUX

«Elle court, elle court, la maladie d'amour... qui unit dans son lit les cheveux blonds, les cheveux gris», chantait Sardou.

Aujourd'hui, le gris se remarque moins, vu les colorations. Mais parole !

Les acteurs des lignes qui suivent sont garantis naturels, sans fard, ni fioritures, que du pur et du délectable...



Dans le rôle des jeunes premiers ou premières

Quelques pâtes à l'affinage court, au goût de lait frais encore perceptible, à la croûte tendre et blonde, à la texture souple et acidulée, de jolis gibiers pour qui vous savez.

Pour les personnages qui ont de l'âge

Quelques cuvées par le sucre arrondies, au caractère capiteux, bien enveloppées par un élevage prolongé, aux couleurs encore claires ou voilées d'auburn et d'ambre. Pour la drague, c'est plus classe !

L'effet «couguar»

La femme couguar est une femme mûre qui ne vit que pour le sexe fort, mais avec quelques bonnes années de moins...

RIVESALTES HORS D'ÂGE AMBRÉ DOMAINE VAQUER

Couleur cognac, un nez pareil, avec un peu cognac, du tabac et de la pâte de pistache, petit laine chaude d'un tailleur confortable mais chic, la panoplie classique d'une traqueuse...

La bouche suave se prête au premier baiser fougueux, son sucre croquant porte la trace d'une amertume de réglisse, marque du temps passé, écho de l'appartement lambrissé qui attend de nouvelles félicités. Hors d'âge certes, mais le feu couve, vigueur de

louve, dont la vitalité et la fraîcheur nous restait insoupçonnées. Elle a d'autres appâts, des friandises à offrir, chocolat, caramel, fruits confits, venez à moi petits jeunes gens. *Le vin : la base de ce vin est une cuve oubliée de 30 ans d'âge auquel s'ajoute un peu de vin doux d'au moins 5 ans (c'est donc un double effet couguar). Il assemble Grenache Gris, Blanc et Macabeu. Il contient environ 85 g/l de sucres résiduels.*

Saint Marcellin

Petit fromage de vache de 21 jours au goût à la crème qui lui coule encore du nez. Son caractère grillé, sa pointe de sel, son minéral s'efface sous l'emprise du Rivesaltes qui s'ouvre et montre un entrain rarement atteint. Voilà l'ambree miellée, parfumée presque à l'excès de senteurs de garrigue, d'une fraîcheur amplifiée. Le petit fromage se raccroche à son minéral pour à la dame offrir une félicité inespérée.

Jeune Comté de 10 mois

Le Jurassien tout doux, tout penaud s'évanouit, puis revient à lui gorgé de vie. Elle va s'accrocher l'ambree. La crème du fromage semble prendre d'un coup de l'âge et c'est plus torréfié que sa partenaire qu'il jaillit de son sommeil. Une éruption d'épices envahit le corps alangui, l'extase prend son temps, puis revient la douceur qui réunit des deux amants au creux du même lit.

Le Figa made by Jacquy Cange

Brillat Savarin farci d'une compotée de figue. Le triple crème aromatisé, le Rivesaltes ambré, tous deux sucrés, perdent leur douceur pour s'unir avec une fraîcheur teintée d'amertume, puis reviennent les suavités premières pour enlacés passer la nuit.

