

L'échelle de Jacob ...

La blancheur éclatante du Gypse détonne devant la noirceur du fond de la pochette. Jimi, flou, se concentre sur son manche, dans des tons de grenache évolué. Le titre de sa cuvée a glissé le long de mon blouson, le froid du soir nous a accueillis, à peine descendus de l'auto, sans stridence. Le jeu de mot, aussi colossal qu'une cabine téléphonique en plein désert, s'est éteint en un battement de paupière. Ma cherokee et sa crinière obstinément sombre ne l'ont point évité, un écueil en forme d'éléphant, je trébuche seul.

Il est de bon ton de palabrer madeleine, se raccrocher à ses empreintes, grossissant allègrement la carte mémoire. La mienne, aujourd'hui, se présente noire à la table, consistante des Charentes. Je connais peu le et les classiques, mon disque dur demeure tatoué de senteurs brutes, de béton, de plâtre, d'essences diverses, de térébenthine, d'huile de lin, de chaux, de fer rouillé, de sel de transpiration.

Loin du Rock'n'roll attitude, Manu Jorel vole en basse altitude, sous les radars. Les différentes parcelles, les cépages choisis, étalent les vendanges sur un mois, ce qu'il leur permet de vinifier à la suite des maturités. Un travail en famille, comme avant, selon ses mots.

Happy new year, lance -t-il ce soir de Décembre 1970 au Fillmore East, arrosant copieusement le public des notes poisseuses et assassines de Machine Gun. Les mauvaises nouvelles ruissellent de sa strat immaculée, les éclaboussures

rapportées inondent la foule, bombes de larsen et sirènes de vibrato imagent l'enfer lointain de la baie.

Le long de la route et sur les bords, l'agent orange a fait des ravages, univers de mort et vision apocalyptique, le sursaut de vie n'est que contamination, désolation d'une terre stérile.

Manu a fait le choix des feuilles vertes et des oiseaux, plantent des variétés autochtones improbables dans ce coin reculé du Roussillon, il pioche d'est en ouest, les pieds ancrés au sud.

Jimi se déleste des blancs d'Angleterre, replonge dans ses racines américaines, noircit sa rythmique. La fusion engendre un album sale, dérangeant, on évite de l'écouter en cours de route. Dialogue essentiel, chaque note demeure irremplaçable, évidente. On revient inlassablement au début, quel qu'il soit.

Champ nouveau, dériver sous l'effet de l'acide, alambiquer une section de cuivre, tranchant, inséré à ce tableau surréaliste et psychédélique. Du front perlant d'Hendrix aux sueurs froides des G.I., la molécule similaire kaleidoscope la vision vers des strates cosmiques.

Le lien, à travers la lecture de cette macération, l'impression minérale, évoquant puissamment l'odeur de plâtre, m'emmêle en tournant les pages. L'hypothèse, tourmentée au plus profond, s'idéaliserait en une interprétation du même lieu pour ces deux cuvées différentes.

Un voyage trouvant sa source dans différentes époques, univers parallèles, allusion de film, musique, vie antérieure ...

Mets : Bœuf à l'orientale, carottes, navets et pois chiches.

Epices : Curry, cumin, curcuma, anis étoilé, cannelle, poivre.

Chutney : Raisins macabeu secs, confiture de tomate verte, vinaigre.

Eau de vin : Domaine Jorel Manu à Saint-Paul de Fenouillet « Champ Nouveau Orange 2018 », majoritairement muscat puis grenache blc, picpoul, malvoisie et manseng gros. 5 à 15 jours de macération, 6 mois de vieux fût, mise avec légère protection.

Teinte : Cuivre, ors en relief.

Mise en place : Verre noir pour elle, pas d'aération.

Auge : Univers pâtissier, caramel beurre salé, spéculos, crème patissière, bonbon à la rose s'il en existe. Minéralité fragrance en pierre à fusil qui tire sur le sac de plâtre et ciment. Vision commune.

Liant : Texture lisse sur le plat de la langue de chat, on ferre l'induit , pigment de jasmin, de thé à la bergamote. Serrer la chaux sur le milieu de la diane.

Accroche : Gache à l'eau de roche, soutènement à peu de fruit, coule la goutte salée à force de tirer.

Lustrage : On cherche le lien, la puissance indiquée mire vers la structure d'un rosé voire d'un blanc étoffé. Ce flacon atypique affiche une dizaine de degrés, plus tendu que tendre grâce à des cépages originaux et une insolente recherche de

maturité basse sans verdeur, ni aigreur. Ce vin apaise la puissance des épices, la suavité et la douceur du chutney.

Echelle parisienne : Le lendemain révélera des tons de safran et d'orange sanguine.

Musique : Jimi Hendrix « Band of Gypsys », en hommage à son autre cuvée « Bande de Gypse », même si la délicatesse et la subtilité appelleraient plutôt du classique.

<https://www.deezer.com/search/jimi%20hendrix%20%E2%80%93%20band%20of%20gypsys>

Marc et Sophie de la série télé.