

Petit manifeste

pour honorer
les vins à leur
apogée

made in mouse®

Toute l'équipe
de made in mouse
vous souhaite
une belle année 2018,
toujours aussi gaillarde.



Le vin est un grand cabotin. Il ne vieillit pas, il mûrit, patiemment. Il digère son énergie initiale et le miracle du temps opère. S'il a été conçu dans les règles de l'art, il s'ouvre et se ferme comme un papillon qu'il faut attraper avec le filet de la jouissance patiente. Des vérités admises par moult esthètes depuis la nuit des temps. Seulement voilà : le vin est lui aussi victime de l'économique et du culte de l'urgence. Mais il ne doit pas être sacrifié sur l'autel de l'inculture ! Cette année, avec Vinapogée, nous avons voulu, dans l'enthousiasme, apporter notre pierre à l'édifice. Rejoignez-nous, si vous ne l'avez pas encore fait !

*Vive le Vin,
la Gastronomie
et l'Art de vivre !*

Sur un vin jeune,
c'est une hérésie de parler
de bouquet, car celui-ci
s'acquiert avec **le temps**.
C'est le stade supérieur du vin.
Quand il arrive à sa dimension
de bouquet, il vous offre son
nom, et vous dit : "Je suis né
à tel endroit en telle année
et je t'offre mon bouquet".
Il faut savoir cueillir
les bouquets de la vie
au travers du vin. On est là
dans la dimension de patience.
Malheureusement trop de gens
veulent un résultat immédiat
avec le vin, ils se trompent
alors complètement.

Jacques Puisais

Patience !

**Château
Poujeaux
1928 n'aurait
commencé
à parler
qu'en 1995.**

Et alors ?

**Le pire
des crimes,
c'est de tuer
le temps**

Grégoire

Patience
et longueur
de temps
Font plus
que force
ni que rage.

Il n'y a pas
de grands vins,
il n'y a que
de grandes **bouteilles**.

Raymond Oliver

La Fontaine

La Cave...

C'est l'amie de la maison. Quand on commence à grandir, on demande à l'enfant d'aller y chercher une bouteille dans un casier. La température ne doit pas trop varier, l'amplitude thermique ne doit pas passer dix degrés. Attention, une température élevée et une humidité faible usent vite le vin, décolorant les rouges et colorant les blancs. Le taux d'humidité doit être compris

entre 70 et 100 %. À ce stade, il convient de passer un film plastique sur les étiquettes. Il faut également éviter les vibrations en ne perdant pas de vue que le passage du métro, des trains et des voies routières peuvent produire des vibrations dans un rayon de 100 mètres. La lumière trop violente fane les vins, l'éclairage doit donc être discret à partir de lampes à filaments. Si les bouteilles doivent demeurer couchées, les eaux-de-vie, digestifs et apéritifs doivent rester debout.

Jacques Puisais

Le **grand vin** est une œuvre d'art évolutive, jamais définitivement fixée, un peu comme les mobiles de Calder. Il feint l'immobilisme et est capable de braver le temps pendant des lustres. Sa finalité est d'être bu et de disparaître avec le plaisir qu'il procure. Il suffit que vous en possédiez assez de bouteilles dans votre cave pour vos vieux jours, et il acquiert pour vous l'intemporalité de la sculpture et de la peinture ou la disponibilité répétitive de la musique et de la poésie.

Emile Peynaud

*J'ai compris
que j'avais
accepté de ne pas
être **immortel**
quand j'ai
commencé
à boire mes vieux
Bordeaux.*

Philippe Bauward

La tunique du liquide avait pris
un or profond, jaune-orangé
tirant sur le cuivre,
nué de reflets roses : couleur
sage et intelligente parfumée
aux piquants du désir.
On aurait dit un fond de
chaudron poli par la patience
et le temps dans une cuisine
flamande, un peu obscure,
entre des traverses de bois noir.
Le vin luisait comme la paille
dans une étable.

Michel Serres

Le travail
comme le vin
a besoin de
se reposer, et
quand le vin
est reposé,
il recommence
à travailler.

Jacques Prévert

J'ai été très bien élevée...

Je n'avais pas plus
de trois ans lorsque
mon père me donna
à boire un plein verre
à liqueur d'un vin
mordoré, envoyé
de son Midi natal :
le muscat de Frontignan.
Coup de soleil, choc
voluptueux, illumination
des papilles neuves !
Ce sacre me rendit
à jamais digne du vin.

Une cause
à défendre.
Pour nos
enfants !

Les vieux amis
sont comme
les vieux vins qui,
en perdant
de leur verdeur
et de leur mordant,
gagnent en chaleur
suave.

Sainte-Beuve

L'homme de goût et d'esprit
ne doit point se décourager
dans la tâche difficile
de former une bonne cave :
il lui faut trente années de soins,
de dépenses, de voyages,
une vigilance et une activité
presque surhumaines.
Mais qu'importe ?

Les **jouissances** qu'il se prépare
sont indicibles et quel héritage
à transmettre au fils qui portera
son nom.

Grimod de la Reynière

J'ai une belle cave.
Principalement constituée
d'anciens millésimes.
Je suis arrivé à un âge
où l'on ne plante plus
de jeunes arbres, où l'on n'a
plus de plaisir à boire des vins
jeunes. Je me concentre donc
sur les vins vieux.
J'ai de vieux Lynch-Bages,
des grands-échezeaux,
j'ai surtout le privilège de
détenir des Haut-Brion 1953
et quelques rares Pétrus 1929.
Peut-être sont-ils finis ?
Cela ne me tourmente pas.
J'aime être surpris en ouvrant
une bouteille. Sans surprises,

la vie devient vite ennuyeuse.
L'an passé, j'ai ouvert une
vénérable Romanée-Conti qui
n'avait pas survécu aux années,
je lui ai rendu hommage.
En réalité, j'aime l'aspect
éphémère d'un vin, sa fragilité,
sa dimension mortelle.
Lorsque je bois du vin,
je voyage dans le goût, dans
la France, dans l'Histoire.
C'est unique.
Et pour les déguster,
je ne me fie qu'à mon instinct.
Je n'écoute guère les conseils !

Pierre Bergé

C'est ce qu'il y a de bête
avec la maturité,
ça vient toujours trop tard.

Émile Ajar

La maturité de l'homme :
cela veut dire retrouver
le sérieux que l'on avait au jeu,
étant enfant.

Friedrich Nietzsche

Une bonne vieille
bouteille de vin
est aussi rare,
aussi miraculeuse
qu'un **vieux pas
con**. Ça arrive,
mais mieux vaut
ne pas trop y
compter.

Roland Topor



antoine
bernadette
bruno
cathy
cécile
david
emmanuelle
émilie
estelle
karine
matthieu
nicolas
stéphane
et tous les autres...

pour nous (re)découvrir
www.madeinmouse.com
www.vinapogee.com
www.ovalive.com

11 rue des pommiers
13520 maussane-les-alpilles, provence, france