

Ras la casquette des Dicos d'Or et des dictées de Pivot ! L'orthographe doit se mettre à la portée de tous, y compris des leveurs de coude !

<http://sfvincent.free.fr> se devait de réagir !

Voici donc:

## **LA DICTEE DE POIVROTS**

Prolégomènes: selon la loi, l'abus de noms de boissons alcoolisées n'est pas dangereux pour la santé. Cette dictée de poivrots est à déguster sans modération. Celui qui fera le moins de fautes aura l'insigne honneur de me raccompagner, car mon sésame rose a été subtilisé par la maréchaussée lors d'un contrôle impromptu. Mon haleine n'eut pas l'air de leur plaire.

«J'adore boire tes paroles», me signifiait-il sans cesse. J'ignore comment j'étais censé réagir à des propos aussi dithyrambiques. Surtout venant de la part d'un tel pochard invétéré. Sa cave était un charivari absolument apocalyptique: des fûts de chêne côtoyaient des *Cubitainer*<sup>®</sup> entassés sens dessus dessous. Des bouteilles de gabarits variés, de la Fillette au Nabuchodonosor en passant par le Mathusalem. Des chopes et des chopines, des flûtes, des tire-bouchons ouvragés, des rubans de soufre: quel capharnaüm !

A l'apéritif, il avait pour habitude de siroter un Chianti «on the rocks». Bien plus noble que le Vodka Martini, selon lui. Et même mélangé à la cuiller et non au shaker, ce vulgaire cocktail lui faisait faire des bonds !

Sur un foie gras du Gers, un Jurançon ou un Monbazillac sur quelques toasts grillés, une tranche de kiwi et quelques aïelles faisaient merveille.

Adeptes de la bonne chère, pour accompagner un tournedos, entre un bon vieux Pauillac, un Saint-Estèphe à la robe Fuchsia ou un Saint-Nicolas-de-Bourgueil, le choix était plutôt ardu. Mais il avait aussi des certitudes: un Cahors millésimé était préférable à un Pommard bien chambré. Et même un simple Anjou, fine appellation, le laissait stoïque.

Quant à ses goûts en vins blancs, le Muscadet ne recueillait guère ses suffrages. Un bon Gewürztraminer, un Sylvaner ou même un Riesling alsaciens lui semblaient quelque peu préférables. Il suffisait juste de savoir les marier à un mets adéquat. Question de palais !

A l'heure du dessert, le Champagne était de rigueur. Que seraient des profiteroles sans une Veuve Clicquot, un Bollinger ou un Dom Pérignon ?

Au pousse-café, Cognac Hennessy ou Calvados domfrontais. Les qualités desdits digestifs étant irréfragables.

Cette dictée m'a donné soif. Je vous laisse, j'ai à faire...

<http://sfvincent.free.fr>