



VINISSIME... LA PASSION AU SERVICE DU VIN !

Chemin la Tour 83170 BRIGNOLES
Tél: 04.94.69.22.28 Fax: 04.94.69.22.43

vinissime@wanadoo.fr

INTERNET ⇒ <http://www.vinissime.com>

« En matière de vin, je ne suis pas difficile, je me suis toujours contenté du meilleur ! » (Sir Winston CHURCHILL)

Lettre N°67

AVRIL

2011



(Vincent DAUVISSAT et son grand cru « les PREUSES » 1983)

Editorial Il y a des jours comme cela, où l'on prend une véritable leçon de vin. C'est bien là ce qui m'émerveille dans cet étrange métier auquel je m'adonne depuis désormais plus de 15 ans, que de s'apercevoir que l'on n'arrête jamais de découvrir de nouvelles choses. J'étais donc à CHABLIS en cette fin du mois de Janvier et ce jour là j'ai terminé ma dégustation du millésime 2009 chez Vincent DAUVISSAT avec une première surprise... Constatant que toutes les bouteilles que nous dégustions étaient entamées, je me hasarde à lui demander depuis combien de temps elles étaient ouvertes. Après 2 secondes de réflexion, le temps de se remémorer, il m'annonce : « 5 ou 6 jours » ! Etant particulièrement sensible aux notes oxydatives, je suis resté abasourdi de n'en avoir détecté aucune ! Comment était ce possible ? Vincent me dit alors que ses vins, rebouchés et gardés au frais tiennent sans altération pendant plusieurs jours après ouverture.

A la fin de la dégustation, il me demande ce que j'aimerais goûter. Lui avouant que je n'ai encore jamais eu le plaisir de déguster un de ses vins dont l'âge serait supérieur à 25 ans, il va alors chercher une bouteille qu'il ouvre... Un nez puissant, des fleurs, du miel... et en bouche une expression excellente, superbement minérale, d'une puissance modérée, mais d'une saveur incontestable. Un vieux CHABLIS comme on n'en boit que très rarement. Superbe et qui se montre parfait à boire, sans aucune hâte. Le verdict tombe : Chablis Grand cru « les Preuses » 1984... pourtant le pire millésime de la décennie ! Inouï... Il va alors chercher une autre bouteille et la débouche... un nez beaucoup plus complexe et puissant que le précédent, avec une fraîcheur, une allure... et une bouche énorme, parfaitement expressive, remarquable de minéralité, de tension, de jeunesse, un vin bien épanoui, mais qui semble encore avoir une réserve incroyable. Le genre de vin dont on est sûr qu'il sera encore en pleine forme dans dix ans... long, très long... LES PREUSES 1983 ! Pourtant un millésime de très gros rendement... Mais quelle leçon, et quelle démonstration de ce que ce vignoble est capable de produire lorsqu'il est placé dans des mains expertes. Chapeau bas, Monsieur DAUVISSAT !

Didier ROMIEUX

L'analyse du marché : *Le millésime 2009 à BORDEAUX a fait tourner les têtes dans toutes les régions viticoles Françaises... on savait que les Bordelais, toujours prompts à gagner le maximum, ne se sont pas couverts de gloire avec la commercialisation de ce millésime. Mais ce qu'ils s'apprêtent à faire avec le millésime 2010 reste une inconnue dont on devine hélas les contours. Que les chinois achètent en masse, et les prix seront identiques ou presque à ceux du fabuleux millésime précédent. Mais qu'ils se mettent à hésiter, et tout ce faux marché s'effondrera comme un soufflé ! Ils sont les seuls à aspirer les quantités importantes produites par les plus grands châteaux, et de leur intérêt dépend le « cours » final. Ils payent déjà les CARRUADES de LAFITE (2nd vin du château éponyme) plus cher que CHEVAL BLANC ou Château MARGAUX hors millésimes exceptionnels. C'est dire le ridicule dans lequel nous nous trouvons...*

Bourgogne (rouge)



Emmanuel ROUGET Si Madame a longtemps aidé son mari, ce sont maintenant les deux enfants qui le secondent à merveille. Une équipe de choc qui perpétue un savoir faire et une intelligence de vinification comme on rêve d'en trouver partout. La finesse et l'expression du fruit sont les maîtres-mots ici !

SAVIGNY les BEAUNE 2008 : Robe intensément colorée, et un nez qui abonde en fruits frais, fruits rouges uniquement, à ce stade. Et puis des notes florales qui jaillissent ça et là. En bouche, on retrouve les fruits rouges soutenus par une belle vivacité. Ce vin incarne bien la délicatesse des rouges de la Côte de Beaune, avec ce côté aérien, cette douceur, cette élégance délicate. On n'est pas dans un registre qui impressionne. Ce sont plutôt de petites

touches qui surgissent d'un peu partout, telle une palette multicolore. Un vin agréable et rafraichissant qu'il conviendra d'attendre cependant quelques années.

NUITS SAINT GEORGES 2008 : La robe est d'un joli rubis. Au nez, de jolies notes étonnamment florales surgissent et confèrent à ce vin un bouquet inédit. On est dans la rose, la violette, beaucoup plus que sur les fruits rouges. L'attaque est limpide, extrêmement ronde, ce vin est un appel à la sensualité. Les nobles arômes de fruits se déploient les uns après les autres, dans une douceur et une délicatesse qui surprennent. Il est vrai que ce Nuits est situé sur une parcelle qui touche la commune de Vosne ! Bon final, dans un registre empreint de la même délicatesse que la bouche.

VOSNE ROMANEE 2008 : Joli nez combinant les aspects fruités, à d'autres, plus floraux, réalisant un bouquet séduisant. Beaucoup de douceur et une certaine suavité dans l'attaque. Le fruit parle aussitôt, un fruit croquant, très pur. Ce vin est très bien fait, il exprime à la fois la douceur et la race du terroir de Vosne, avec cette arrière bouche légèrement épicée qui va en amplifiant. Très équilibré, il se goûte très bien dans cette prime jeunesse. D'ici quelques mois il commencera à se refermer et il faudra alors l'attendre 6 à 8 années pour le retrouver sur d'autres arômes. Mais commencez déjà à le savourer sur cette fraîcheur insolente ! **5**

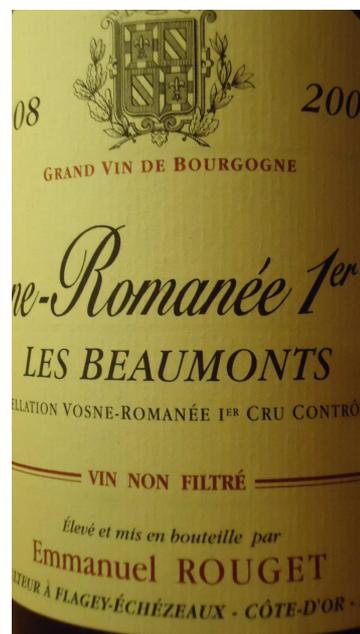
VOSNE ROMANEE 1^{er} cru « Beaumonts » 2008 : Joli nez sur des notes assez intenses de fruits rouges bien frais. Quelques pointes florales également et un soupçon d'épices... Mais un nez encore en devenir qui s'épanouira avec quelques années de garde assurément. En bouche, toute la suavité du terroir de Vosne apparaît, mais cette suavité due aux couches de fruits qui se superposent, est soutenue par une forte présence minérale qui accompagne et amplifie la portée de ce vin. Jusqu'au final où la langue semble vibrer et pétiller grâce à cette sensation. Un vin particulièrement expressif, racé, qui fait un grand honneur à son terroir. Bravo ! Il faudra toutefois l'attendre pour le savourer comme il se doit.

ECHÉZEAUX, Grand cru 2008 : D'une intensité colorante assez marquée, cette robe annonce un nez particulièrement chatoyant, plein de fruits rouges, et d'épices. Un nez assez puissant qu'on se plaît à humer. L'attaque révèle un vin solide, puissant et plein, un peu large d'épaules, et qui exprime un fruit aussi intense que la robe. Mais ce fruit est voluptueux, sensuel en diable, parvenant presque à masquer de beaux tannins bien rangés qui n'apparaissent qu'en seconde lecture. La minéralité éclate en fin de bouche, toujours escortée par du très beau fruit. Un excellent Echezeaux qu'on pourra déguster dans les mois qui viennent sur ce fruit superbe, avant qu'il ne se referme. Bel avenir en tout cas !

VOSNE ROMANEE 1^{er} cru

« Cros Parantoux » 2008 : Au nez, ce sont autant d'épices que de fruits rouges, le tout rehaussé à ce stade par un aspect boisé pas encore totalement fondu. Mais c'est un nez complexe, de noble origine. Très belle attaque qui fait mordre dans le fruit. C'est extrêmement sensuel... les épices arrivent dans la foulée, soutenues par une belle vivacité de bouche, et une densité qui accentuerait presque le caractère voluptueux de ce vin. Quelle finesse, quelle démonstration de vinification et d'élevage... un vin splendide que l'on goûte très bien dans cette prime jeunesse. Il se fermera d'ici quelques mois, mais pour l'instant c'est du plaisir à l'état pur qui finit languement sur un fruité intense... grand avenir devant lui !

Tarif sur demande



Domaine Frédéric MUGNIER En quelques années, il s'est imposé naturellement dans l'élite des vigneron Bourguignons. Son secret ? Oh... tellement simple ! Il cherche juste à faire des vins qui lui donnent du plaisir, sans construction intellectuelle superfétatoire... et il y parvient admirablement ; étonnant non ?

CHAMBOLLE MUSIGNY 2008 : Nez délicat, moyennement puissant, avec de beaux accents de fruits rouges. En bouche, on trouve beaucoup de délicatesse, de subtilité, c'est beau, riche et délicat en même temps, surtout en fin de bouche quand le vin semble envelopper la langue d'une gangue minérale superbe dotée d'une rare persistance. Que demander de plus à un « village » ??

NUITS ST GEORGES 1^{er} cru « Clos de la Maréchale » 2008 : Nez ample de fruits rouges, révélant de multiples facettes. La bouche se montre belle, dès l'attaque. C'est franc, expressif, délicat et suave. Très belle harmonie doublée d'une grande longueur, toute en délicatesse. Un beau vin qui exprime tout le savoir faire de Frédéric MUGNIER.

MUSIGNY Grand cru 2008 : Nez un peu boisé au départ, mais qui s'oriente rapidement sur d'intenses notes de fruits rouges qui s'installent, escortées par des arômes de fleurs. Très belle bouche, large et onctueuse. Ce vin est une caresse ! Il exprime une puissance magnifiquement contenue, une race, une finesse et une formidable subtilité. Quelle classe !! Un très grand vin qui vous mène dans un monde où la douceur est reine... **Tarif sur demande**



Bourgogne (Blanc)



domaine LEFLAIVE Attention : domaine inspiré ! Profondément inspiré même. Que la biodynamie fasse rire ou suscite le respect, les vins du Domaine LEFLAIVE, en totale conversion depuis des années, révèlent une grâce, une intensité, une vibration comme on n'en trouve que très rarement. Exceptionnel savoir-faire d'Anne-Claude LEFLAIVE ou superbe compréhension des éléments naturels et des élémentaux... chacun y trouvera sa vérité !

BOURGOGNE BLANC 2008 : Un nez très expressif, embaumant les notes sucrées des fleurs, et de jolies pointes fruitées (poire surtout) qui accompagnent... L'attaque est vive et enveloppante. Ce vin s'installe immédiatement dans un registre d'élégance simple, de générosité sans artifice. On en a plein la bouche, c'est tendu à souhait, goûteux. Certes, il faut l'attendre quelques années pour qu'il révèle le côté beurré du Chardonnay, mais quand un vin offre un bon plaisir immédiat, on aurait tort de ne pas en profiter dans l'instant... A vous de voir !

PULIGNY MONTRACHET 2008 : Très jolies notes de fleurs au nez. L'attaque est grasse et minérale, et ce vin explose d'arômes sur le palais, avant de dévoiler sa structure, assise sur une minéralité puissante et vibrante. Très long, avec un aspect superbement « caillouteux » qui exprime un

côté étincelant, avant de finir, si longuement... SUPERBE !!

MEURSAULT 1^{er} cru « Sous le dos d'âne » 2008 : (présenté pour la 1^{ère} fois dans ces colonnes)

Le nez offre de belles notes d'amande, des pointes florales, une richesse et une complexité étonnantes. L'attaque est grasse, d'une bonne vivacité, le fruit se déploie joliment, la trame est pure, et l'harmonie semble le maître mot. C'est rond, presque sirupeux, le minéral semble enveloppé par la chair et ne montre vraiment son profil qu'en fin de bouche, mais toujours escorté par un fruité onctueux. Un vin long, délicat, avec une tension qui contrebalance parfaitement la chair. De la belle ouvrage, assurément. Un vin qu'on aimerait voir vieillir histoire de voir à quoi il va ressembler...

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « les Folatières » 2008 : Beaucoup de notes lactiques et crayeuses au nez. En bouche, on trouve beaucoup de grâce avec des arômes floraux qui foisonnent. Le vin est épais, complexe, il libère les notes fruitées et offre un très belle fin de bouche avec une grande longueur sur d'intenses et remarquables variations minérales.

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « les Pucelles » 2008 : Quelques notes lactiques au nez, puis les fleurs blanches s'installent. Belle attaque, révélant un vin tout en rondeurs, avant de se tendre et montrer sa complexité, sa finesse, mais soyons objectifs : c'est encore un vin en devenir et qui vient juste d'émerger. Donnons lui le temps de s'ouvrir. D'autant que la longueur, toute en finesse et en puissance progressive annonce un gros potentiel...



Vallée du Rhône

Ets guigal La sortie des LA-LA-LA s'annonce toujours riche d'infinies promesses...



COTE ROTIE « la Mouline » 2007 : Si la robe, comme on peut s'y attendre, est d'un violine tirant sur le noir, le nez, quant à lui, exhale des parfums de fruits noirs assez intenses, un peu d'iode, des notes de fleurs, un soupçon de grillé. Un nez complexe qui n'est pas encore bien épanoui mais qui promet terriblement. L'attaque se montre racée, tendue, le fruit se montre et se mêle à des saveurs plus terriennes, avant de s'orienter vers des aspects nettement minéraux qui font vibrer ce vin sur le bout de la langue. C'est savoureux, plein et complexe, sans notion de gourmandise. Un vin séveux, plein de terroir, subtil et de grande classe. La longueur, déjà belle, devrait amplifier au vieillissement. Une classe incontestable !

COTE ROTIE « la Landonne » 2007 : La robe est d'encre... ce vin issu d'une vendange 100% Syrah exhale des arômes puissants et sauvages de fruits noirs, (cerise noire, mûre, myrtille) ainsi que des aspects iodés, mais surtout une profondeur et une précision formidables. La bouche est à l'image du nez, puissante et complexe, mais soutenue par une forte minéralité qui équilibre à merveille ce vin dont le degré alcoolique passe presque inaperçu. Quelle finesse de grain, et quelle intensité en bouche !! C'est extrêmement long et toujours dans la suavité. Superbe bouteille au final épique.

COTE ROTIE « la Turque » 2007 : Encore une robe au caractère sombre... le nez révèle des fruits rouges et noirs avec une prédominance des seconds. C'est en bouche que ce vin se signale particulièrement, avec une attaque presque ronde, des tannins subtilement intégrés et plus arrondis que les deux précédents, conférant une suavité singulière à ce cru. Cela se prolonge par de longues couches de fruits, une brassée d'épices, et une finesse toute particulière qui s'allonge en fin de bouche. Très original et remarquablement réussi cette année encore !



Chablis

Vincent DAUVISSAT Mon éditorial vous aura permis de saisir combien il est absolument indispensable d'acquérir et de laisser vieillir les fabuleux Chablis produits ici. Attendez les 1ers crus au minimum 7 ans, et jamais moins de 10 pour commencer à apprécier les grands crus. Vous ne le regretterez jamais !!!

BOURGOGNE IRANCY Rouge 2008 : Au nez on sent de la cerise acidulée, d'autres fruits rouges...un nez délicat et aérien. En bouche, ce vin se révèle bien rond, charmeur, beau dans une simplicité de bon aloi, le genre de vin fruité et gouleyant (j'emploie ce terme si rarement !) qu'on adore siroter sans façon. Parfait sur des charcuteries qu'il réveillera par cette vivacité qui lui est propre. Belle longueur au demeurant. A ce prix là, c'est presque un miracle...

Chablis 1^{er} cru « Séchet » 2008 : Au nez, ce sont de belles nuances de fleurs et des aspects plutôt...craeux ! Aussi rond que vivace dès l'attaque, il développe beaucoup de gras, ce qui surprend passablement eu égard au terroir qu'il représente. Long final bien tendu, avec une minéralité iodée qui vibre sur la langue...très long même !

Chablis 1^{er} cru « les Vaillons » 2008 : Nez nettement plus ample que le « Séchet », avec des accents fruités plus saillants, comme toujours sur ce terroir. Egalement plus ample en attaque, ce vin s'étale...jusqu'à sembler presque exhibitionniste ! Fin de bouche révélant beaucoup d'intensité, et une vivacité qui contraste très bien avec le côté gras de ce premier cru. Vin très intéressant qui devrait faire merveille au vieillissement.

Chablis 1^{er} cru « la Forêt » 2008 : Bon partage au nez entre les aspects floraux et fruités, comme toujours. Ampleur et finesse en bouche, dans un très bel équilibre. Le final démarre doucement et envahit progressivement la bouche jusqu'à la saturer pendant de longues secondes. C'est intense et vraiment très agréable.

Chablis Grand cru « les Clos » 2008 : Beaucoup d'ampleur au nez, sur de puissantes notes de fleurs et de fruits. Attaque grasse et puissante, avec beaucoup d'élégance, du fond, et une intensité formidable. Voilà un grand vin, très dense et savoureux, doté d'une forte minéralité de fin de bouche qui vient rassembler tous les composants qui jaillissent de tous les côtés. Et dire qu'il va falloir attendre entre 10 et 30 ans pour le savourer dans sa plénitude...

(le Grand cru « les Clos » est vendu à proportion de 1 btle pour 3 bouteilles de Chablis 1^{er} cru achetées)



QUE FAIRE SI VOUS DESIREZ ACQUERIR LES VINS PRESENTES DANS CETTE LETTRE ?

La première chose à faire est de nous appeler au 04.94.69.22.28 ou nous envoyer un fax au 04.94.69.22.43 ou encore un e-mail (vinissime @ wanadoo.fr) pour nous informer de ce que vous désirez obtenir. Lorsque nous vous confirmons la disponibilité des bouteilles, nous vous calculons alors les frais de port et d'assurance, selon le nombre de bouteilles, le département de destination et la valeur du colis. Jusqu'à 3 btlés, l'envoi se fait en DILIGO POSTAL. Au-delà, nous travaillons avec un transporteur. De 4 à 12 btlés, le prix est forfaitaire. Il devient dégressif à partir de la 13^e bouteille.

Au sommaire de la lettre numéro 68 qui paraîtra en JUIN 2011 : BORDEAUX PRIMEURS 2010, Dne MEO CAMUZET, Héritiers COMTES LAFON, Dne DE COURCEL, Dne SIGAUT, ...

**Quelqu'un que vous connaissez aimerait recevoir la LETTRE DE VINISSIME ?
Signalez-nous ses coordonnées et nous la lui adresserons GRATUITEMENT,
sans aucun engagement de sa part, en toute confidentialité.**

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les vins sont vendus dans la limite des stocks disponibles.

Le minimum d'achat est de Deux cent Euros (hors frais de port)

VINISSIME... LA PASSION AU SERVICE DU VIN! Chemin la Tour 83170 BRIGNOLES

Tél: 04.94.69.22.28 INTERNET ⇒ <http://www.vinissime.com> Fax: 04.94.69.22.43

L'abus d'alcool est dangereux... à consommer avec modération.

vinissime @ wanadoo.fr

(En cas de litige, seul le tribunal de commerce de Brignoles sera compétent)