



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 )



( Au château MALARTIC LAGRAVIÈRE pour déguster les Primeurs 2010 sous un soleil radieux )

## Editorial

Quand la Chine s'éveillera...au milieu des années soixante dix, Alain PEYREFITTE avait écrit ce livre dont le titre se révèle aujourd'hui davantage prophétique que provocateur. Entre le pays mené par un vieillard qui, lassé de la longue marche, rêvait du grand bond en avant, après la triste révolution culturelle, et la contrée qui s'épanouit chaque jour devant nos yeux, ce sont des siècles en raccourci qui se sont déroulés sous les yeux ébahis des occidentaux.

Le signe le plus certain de la réussite d'un pays se situe à l'instant où la classe moyenne s'approprie les valeurs culturelles éternelles pour les faire siennes. A ce titre, et sans le moindre doute possible, le vin avec sa civilisation pluri-millénaire, ne pouvait qu'épouser cette très ancienne civilisation chinoise. La présence massive des représentants de l'empire du milieu dans toutes les manifestations liées au vin ne fait que confirmer cet engouement incroyable, en même temps qu'il fait chavirer la raison des propriétaires touchés par une grâce que certains qualifieraient facilement de divine puisque le Dieu de notre société actuelle se nomme trop souvent « argent »...

Y a-t-il encore un quelconque esprit dans les bouteilles de ceux là ?

**Didier ROMIEUX**

**L'analyse du marché :** Pour les Bordelais, il en va des Primeurs 2010 comme avec les femmes...l'essentiel est de savoir jusqu'où on peut aller trop loin ! Après la campagne phénoménale des primeurs 2009, le formidable millésime 2010 ne ramène pas à la raison. Il faut dire que l'absence de stocks chez les négociants comme dans les châteaux, n'incite pas à la mesure. Les pays asiatiques absorbent l'essentiel des disponibilités jusqu'à déconnecter les prix des vins de la moindre réalité tangible. Le reste du monde suit comme il peut. Le vin devient un produit de grand luxe qui est désormais davantage acheté pour ce qu'il représente que pour l'authentique produit de civilisation et de noble culture qu'il a toujours été. Nous parlons là des quelques très grands châteaux qui ont la faveur des puissants asiatiques. Pour les autres, il est toujours possible d'acheter de beaux flacons, à des prix moins doux que dans un passé récent, mais encore accessibles. Jusqu'à quand ?

\*\*\*\*\*

COUP DE



C'est la  
Le cépage  
séduire par une cuvée au rapport qualité prix de premier ordre. Et l'exceptionnel millésime 2009 n'est pas la seule raison. L'approche sensible et intelligente du viticulteur se reflète dans ce vin. Ne le manquez pas !!

*Beaujolais*

première fois en 15 ans que je propose un vin du Beaujolais... Fallait-il qu'il m'ait plu !  
GAMAY est capable de tout, y compris d'enchanter les papilles au point que je me laisse séduire par une cuvée au rapport qualité prix de premier ordre. Et l'exceptionnel millésime 2009 n'est pas la seule raison. L'approche sensible et intelligente du viticulteur se reflète dans ce vin. Ne le manquez pas !!

**BEAUJOLAIS 2009 Bernard VALLETTE :** Très beau nez gorgé de fruit. Cela sent la cerise noire, la mûre, la groseille... un nez captivant et particulièrement expressif. Du très beau nez de Gamay ! L'attaque est toute en fruit, la rondeur de ce vin est un vrai bonheur, il ne présente aucune aspérité, c'est fondu, et je crois que le terme qui semble convenir le mieux est « gouleyant ». Un vin charnu qui exhibe un tel fruit, ce n'est pas chose commune. Du début à la fin, il enchante par cette puissance de fruit qui le rend si attrayant. Et ne pensez pas qu'il faille le boire d'urgence. Ayant pu déguster ce vin sur plusieurs millésimes, il montre une capacité au vieillissement qui le prédispose à vous accompagner 6 à 8 ans. Mais buvez le légèrement frais (14-15°C) car sa puissance demande une contrepartie de température. Vous ne pourrez pas le regretter, je vous le certifie.

# Bourgogne (rouge)

*Domaine meo camuzet* Domaine phare de la Bourgogne, avec un large éventail d'appellations, ce domaine aurait pu s'endormir sur des lauriers acquis depuis longtemps. Mais Jean-Nicolas MEO n'est pas de cette trempe. Perfectionniste et précis, il excelle à produire des cuvées où le fruit n'est jamais écrasé par la structure. Jusque dans les cuvées d'entrée de gamme qui vous sont présentées ici, qu'il ne faut pas manquer !

**BOURGOGNE Rouge 2008 :** Beau nez vif de fruits croquants et acidulés. Un nez très engageant ! En bouche, on sent la même fraîcheur de fruits, l'heureuse vivacité qui accompagne cette sensation joyeuse et captivante. C'est beau dans la simplicité, dans ce contour fruité qui fait vibrer les papilles. Le genre de vin qui plait tout de suite, aux reliefs joliment dessinés. Ce n'est qu'un « simple » Bourgogne rouge, mais tellement riche des promesses de cette région bénie des dieux. A boire dès à présent sur ce fruit insolent, mais on pourra le garder quelques années pour voir sa complexité s'épanouir.

**MARSANNAY 2008 :** Le nez n'est qu'une explosion de fruits !!! Un nez qu'on se plaît à humer longuement, tellement il semble suave et réconfortant... Que de jolis fruits rouges et de belles épices ! L'attaque n'est pas en reste, on retrouve immédiatement la même sensation fruitée mais en bouche cette fois, ainsi qu'une douceur, une rondeur, un plaisir aussi simple que vibrant. Voilà les vins comme on ne peut que les aimer... francs et pleins, tout en fruit. Si vous voulez savourer la Bourgogne, inutile de chercher plus compliqué. Un vin d'école !



*Domaine DE COURCEL* Ce domaine historique existe depuis 5 siècles et ne possède de vignes que sur la commune de Pommard, dans les plus jolis premiers crus, dont le fameux « grand clos des Epenots » dont il a le monopole. Adeptes des élevages longs, le domaine met en bouteille SANS COLLAGE NI FILTRATION pour préserver les plus belles qualités de fruits de ses vins. C'est un vrai plaisir de vous les présenter pour la première fois ici.

**POMMARD 1<sup>er</sup> cru « les Croix Noires » 2008 :** (Tout petit premier cru d'à peine un hectare, situé sous les Rugiens, et dont le domaine possède à peu près la moitié de l'aire d'appellation). La robe est sombre mais non saturée. Le nez est partagé entre les notes de fruits frais assez intenses, et d'autres aspects davantage sur les épices, et l'ensemble forme un bouquet accompli, déjà suffisamment complexe. Belle attaque, on croque dans le fruit, c'est légèrement tannique dans le développement de bouche, mais suffisamment fondu pour être en mesure de bien s'apprécier d'ores et déjà. La texture est belle, ce vin est plein, bien riche, et exprime le terroir de Pommard sans tomber dans la caricature du vin puissant et musculeux. C'est vraiment de la belle ouvrage, la vinification est remarquable, et l'avenir assuré. On peut déjà goûter ce vin qui ne s'est pas encore refermé, et conserve ses belles notes de fruits. Mais le vieillissement lui donnera une ampleur encore plus grande à l'horizon 2016/2018.



**POMMARD 1<sup>er</sup> cru « Grand clos des Epenots » 2008 (Monopole) :** (issu de vignes âgées d'une soixantaine d'années en moyenne !). Nez plein de fruit, des notes ferrugineuses apparaissent ensuite ; typiques de l'appellation. Beaucoup de volume en attaque, ce vin est dense, d'une puissance bien maîtrisée, et les tannins sont remarquablement intégrés, se fondant dans la masse. Il existe même une rondeur assez étonnante qui m'a rappelé par bien des aspects les vins d'Emmanuel ROUGET, c'est vous dire la classe que possède ce Pommard ! La longueur est toute en fruit et de fines touches ferrugineuses viennent alors rappeler le terroir... Un très beau vin de grand raffinement. Superbe !

## Maconnais

*Heritiers du comtes Lafon* Dominique LAFON a certainement fortement contribué à faire redécouvrir les vins du Maconnais avec sa gamme qu'il décline selon les communes et les terroirs. Des vins vifs, friands, qui se laissent boire goulûment, mais qui peuvent vieillir 4 ou 5 ans également.

**MACON-CHARDONNAY « Clos de la Crochette » 2009 :** (issu des premiers clos plantés par les moines de Cluny). Fleurs et fruits se disputent la prééminence au nez. L'attaque se révèle gourmande, on est dans du fruit bien mûr, la présence en bouche est remarquable pour un vin aussi modeste. C'est tout simplement plaisant et directement accessible, sans détour, et le final est bien tendu. Une franche et saine simplicité !

**MACON-UCHIZY « les Maranches » 2009 :** Joli nez, bien minéral, presque pointu, ainsi que d'exquises notes de fleurs. Le vin se montre agréable en bouche, vraiment goûteux, et doté d'une jolie longueur. Plaisant dès à présent, il supportera lui aussi 2 à 4 années de garde.



**MACON MILLY-LAMARTINE « Clos du Four » 2009 :** Beaucoup de puissance dans ce nez qui exhale tout de même majoritairement des notes florales. En bouche, c'est assez gras, la matière est onctueuse, et la nervosité suffisante pour apporter un équilibre bienvenu. C'est très agréable, plein d'arômes, extrêmement plaisant à goûter dès à présent, mais soyez certains que ce vin pourra vous attendre encore 5 ou 6 ans. Ne soyez pas pressés... savourez le !

**VIRE-CLESSE 2009 :** Bien plus minéral que les 3 précédents, ce MACON a droit à une appellation spécifique « VIRE-CLESSE » compte tenu de la qualité du terroir. Nez plus fin et floral que fruité, la bouche fait preuve d'une élégance particulière, sorte de synthèse entre la minéralité du sol et l'aspect fruité et gourmand du Chardonnay. C'est une signature particulière qui réjouit les papilles et finit longuement sur une certaine finesse. Déjà bien agréable, il mérite de vieillir.

*Bordeaux*

**CAMPAGNE PRIMEURS BORDEAUX 2010 : Compte tenu de la brièveté de la campagne Primeurs, du caractère tardif de sortie des châteaux, ainsi que des délais d'impression des catalogues, nous utiliserons principalement notre site INTERNET pour vous informer au fur et à mesure des sorties. Pour l'essentiel, nous enverrons des e-mails. Nous vous recommandons donc de nous avertir d'ores et déjà en nous envoyant un mail ( [vinissime@wanadoo.fr](mailto:vinissime@wanadoo.fr) ) si vous voulez être destinataire de ces offres. Pour ceux qui ne possèdent pas Internet, qu'ils me joignent au plus tôt par téléphone ou par fax (coordonnées en dernière page de cette lettre) afin que je les prévienne des sorties qui vont se précipiter sous peu. **MAIS EN CONSULTANT REGULIEREMENT LE SITE VOUS SEREZ INFORMES DES SORTIES****

**Vous pouvez d'ores et déjà consulter l'analyse détaillée du millésime qui est en ligne depuis le 18 Avril, avec ma synthèse et la notation de 185 crus !! ( <http://www.vinissime.com> )**

Au moment où ce numéro est remis à l'imprimeur (09 Juin), un seul des châteaux que j'ai sélectionnés est déjà sorti et disponible. Les vins indiqués ci-dessous sont ceux que je devrais être en mesure de vous proposer dans les jours à venir.

**Château BRISSON, Côtes de Castillon 2010 :** Robe d'encre, et un nez superbe d'épices, d'iode et de fruits noirs. Très belle attaque qui révèle un vin complet, profond, puissant et légèrement tannique, mais d'une complexité incroyable pour un vin aussi modeste. C'est extrêmement fruité, et doté d'un réel équilibre. Les tannins sont sagement rangés derrière et montent la garde. Excellente impression. Peut-être le meilleur de ce château que j'ai goûté en Primeur. Et un rapport Q/P vraiment grandiose ! **90-91/100**

**CALON SEGUR – St Estèphe, 3è Gd cru classé :** Nez agréable sur des notes de fruit et d'épices, accompagnées d'un léger boisé. Très jolie bouche, grasse, pleine de fruits. Le vin est vraiment joli, les tannins bien intégrés à la chair, et donne déjà un vrai plaisir. Raffiné ET sensuel, laissant une belle sensation de fraîcheur en bouche. Quel plaisir !!! **92-95 /100**

**la CONSEILLANTE - Pomerol :** Joli nez floral. Belle bouche qui happe les papilles ! Le vin est séveux, la matière riche qui offre une grande puissance de fruit, particulièrement en fin de bouche. Très long final. **93-95 /100**

**FEYTIT CLINET – Pomerol :** Joli nez sur les fleurs et les fruits noirs, surtout la mûre, et quelques pointes de menthol. Très velouté en attaque, ce vin sonne plein et montre une très belle matière avec des tannins fort bien assimilés, comme sculptés dans la chair. Long final qui flirte avec une sensation légèrement alcoolique sans jamais y tomber toutefois. Un vin de très belle texture ! **91-93 /100**

**FORTS DE LATOUR - Pauillac ( 2<sup>nd</sup> vin du Château LATOUR ) :** Nez sur des notes de cèdre. Très belle bouche, ample, avec du fruit, des tannins superbement incorporés à la chair. Suave et d'une grande délicatesse. Excellent vin qui possède un long final minéral. **91-93 /100**

**GISCOURS – Margaux, 3è Gd cru classé :** Peu de nez...c'est le seul grief que l'on puisse retenir à l'encontre de ce vin. Pour le reste, il se révèle très onctueux en attaque, et s'exprime superbement en bouche, dévoilant une profondeur de texture assez impressionnante. Vraiment un très beau vin, et même un GRAND vin. Exceptionnellement réussi ! **92-95 /100**

**GRUAUD LAROSE – St Julien, 2è Gd cru classé :** Beau fruité au nez, avec aussi des notes fumées et des pointes d'agrumes. Attaque grasse et veloutée, qui débouche sur une très belle présence en bouche. Ensemble très réussi. Excellent vin à la trame superbe de douceur. **93-95 /100**

**LEOVILLE BARTON – St Julien, 2è Gd cru classé** : Le nez est presque un parfum...fruits rouges, fruits noirs et des fleurs...Attaque sur une sensation veloutée, on mord dans du fruit frais. Quelle élégance, quelle superbe impression !!!

**94-97/100**

**LEOVILLE LAS CASES – St Julien, 2è Gd cru classé** : Nez assez fermé, laissant émerger quelques rares pointes de fruits et d'épices. Grande rondeur en attaque. Le vin possède une belle onctuosité. C'est d'une puissance contenue, très fin, avec une ampleur remarquable et un velouté de texture comme on rêve d'en trouver toujours. Exceptionnel équilibre. Vin splendide et d'un raffinement incroyable... somptueux !! **96-97+ /100**

**LEOVILLE POYFERRE - St Julien, 2è Gd cru classé** : Notes de tabac au nez, puis fruits noirs. Large bouche aux tannins puissants et très expressifs. On mâche ce vin qui laisse une superbe impression. De la suavité et de la race !!

**92-95+ /100**

**LYNCH BAGES – Pauillac, 5è Gd cru classé** : Nez classique de fruits noirs mais aussi des épices et des pointes de menthol. Belle attaque, le vin est très présent en bouche, avec l'habituel aspect tannique qui le distingue. C'est profond, subtil, bref une belle bouteille alliant classe et finesse. Très joli vin. **93-95/100**

**MONTROSE – St Estèphe, 2è Gd cru classé** : Nez peu expansif...quelques notes de fruits noirs, puis de belles épices. A l'agitation, il révèle un beau bouquet. Belle attaque en bouche, on croque dans du fruit noir, et on trouve un beau velouté de bouche. Les tannins sont assez bien rangés. L'extraction est à la limite mais on ne tombe pas dans la sensation de sécheresse. Cela reste beau et bien fait. Un vin racé dans un style approachable. **91-94/100**

**PALMER – Margaux, 3è Gd cru classé** : Robe noire... Nez sur les épices et les fruits noirs. Très belle attaque en bouche. Le vin se montre puissant mais d'un fruit « presque » croquant. Il fait également montre d'une très grande structure, et les tannins sont superbes. Voilà un vin très classique qui fera sans nul doute une TRES grande bouteille au vieillissement. Il lui faudra 15 à 20 ans de garde pour se révéler, mais c'est un très grand vin à venir. **95-96+ /100**

**VIEUX CHATEAU CERTAN - Pomerol** : Grand nez de fruits noirs (mûre) et de subtils esters floraux, un nez absolument superbe ! Très belle attaque, c'est plein de fruit avec une structure qui pointe juste derrière. C'est puissant et hyper-riche. Certes, on n'a pas le velouté exceptionnel du 2009, mais c'est un vin riche et très bien fait qui possède une grande concentration. **92-96 /100**

**Pour les châteaux HAUT BRION, LAFITE, LATOUR,  
MARGAUX, MOUTON ROTHSCHILD, merci de m'appeler.**

\*\*\*\*\*

**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 btles, l'envoi se fait en DILIGO POSTAL. Au-delà, nous travaillons avec un transporteur. De 4 à 12 btles, le prix est forfaitaire. Il devient dégressif à partir de la 13è bouteille.

**Au sommaire de la lettre numéro 69 qui paraîtra en SEPTEMBRE 2011 : Dne LIGER BELAIR, Dne PONSOT, Claude DUGAT, Michel NIELLON, Château de BEAUCASTEL ...**

**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)