



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 )



( Sur les hauteurs de VOSNE ROMANEE, en surplombant le vignoble )

## Editorial

Les vendanges 2011 auraient pu rester dans les esprits comme celles parmi les plus précoces en Bourgogne, mais il y a fort à parier que le réchauffement climatique nous réservera encore bien des surprises dans les années à venir. Et même si à Chablis on a vendangé au 1<sup>er</sup> Septembre, il ne faut pas perdre de vue que plus les vignobles sont septentrionaux plus la date de débourrement et de début de cycle végétatif est tardif. Une telle précocité relève presque de l'exploit, mais pour autant, est-elle synonyme de qualité ?

Depuis le fameux millésime 76, une presse peu au fait des arcanes du monde viticole a pris l'habitude d'associer précocité avec très grande qualité. On sait depuis longtemps que ce millésime caniculaire et archi-sec a produit des vins parmi les plus déséquilibrés dont il ne reste plus rien aujourd'hui, les amateurs ayant tout bu depuis belle lurette, car un vin fortement altéré par un stress hydrique ne s'améliorera jamais avec le temps.

Certes, la précocité est plus souvent un signe de qualité en ce sens que les vendanges sont souvent perturbées par les pluies d'équinoxe, dès lors, vendanger plus tôt permet bien souvent de passer avant les gouttes et leur cortège de dégradation des peaux et des baies, sans parler de la dilution réelle ou supposée...

Au bout du compte, seule reste l'épreuve de la dégustation sur fût (pour ceux qui le peuvent) ou en bouteille, véritable baromètre pour juger et jauger de la qualité d'un millésime. Qui aurait pu prédire la remarquable qualité du millésime 2008 en Bourgogne au lendemain de la dernière vigne vendangée ? Une saison maussade, des raisins qu'ils fallait bien trier...et à l'arrivée, une explosion aromatique en blanc comme en rouge.

Merveilleuse nature qui s'échine à démonter tous les préjugés et s'évertue à nous transmettre une sorte de message de sagesse et de profondeur. « On juge l'arbre à ses fruits » nous dit l'adage. Pourquoi en serait-il autrement en ce qui concerne l'arbuste qu'est la vigne ?

**Didier ROMIEUX**

---

**L'analyse du marché :** *Le millésime 2009, magnifique dans toutes les régions de France, arrive doucement et monopolise l'attention des consommateurs. Les prix sont en très nette hausse sur ce millésime, mais paradoxalement les amateurs semblent toujours prêts à casser leur tirelire pour un millésime d'exception...*

## *Chablis*

*DOMAINE DE CHANTEMERLE* Pour la première fois dans ma lettre, je vous présente ce domaine qui a fait un très joli 1<sup>er</sup> cru dans un millésime où l'aspect solaire amène une rondeur très agréable. A découvrir !

**Chablis 1<sup>er</sup> cru « Fourchaume » 2009 :** Un joli nez qui laisse transparaître beaucoup de nuances de fleurs, et une petite touche minérale bien agréable. En bouche, c'est gras, la matière enrobe le palais, c'est assez intense, et le fruit se révèle joliment. Très bel équilibre qui fait jaillir ce vin et donne une sensation assez pleine. Un vin qui s'exprime très bien aujourd'hui et pour les 3 ou 4 années à venir. Il n'est pas vinifié pour la longue garde, mais qu'importe ! C'est d'un rapport prix/plaisir comme je les aime.

**18.90 € ttc/btle (15.80 HT)**

# Bordeaux

Récemment livré, voici le seul vin que j'avais sélectionné dans le millésime 2008, un Pomerol, seul endroit où il m'avait semblé possible de pouvoir faire de grands vins cette année là compte tenu de la climatologie...



**Château FEYTIT CLINET - Pomerol 2008 :** Nez envoûtant de fruit très mur, mâtiné d'épices douces, auxquelles se superposent des notes boisées fines et élégantes. Des pointes d'iode et de tabac jaillissent également à l'agitation. Belle présence en bouche dès l'attaque, le vin est charnu mais jamais imposant, sa trame développe un joli velouté qui enrobe des tannins habilement contenus. C'est équilibré, plein de fruit, et le vin n'est pas encore refermé. Très agréable à boire dès maintenant, pendant qu'il exprime encore ce fruit de jeunesse, il se fermera bientôt mais la matière qu'il possède laisse présager un très heureux développement. Il confirme tout le bien que j'en avais pensé en échantillon et confirme la classe de ce cru qui se révèle comme l'un des meilleurs Pomerol. **45.00 € ttc/btle (37.63 HT)**

**PRIMEURS BORDEAUX 2010 :** Le caractère extrêmement tardif des prix de sortie des châteaux m'avait empêché de vous les indiquer dans la lettre du mois de Juin. Les voici donc, avec tout ce qui reste de disponible à l'heure actuelle.

Je vous offre la possibilité de panacher vos achats dans la mesure où le total est un multiple de 6 .

Pour les commentaires des échantillons, je vous invite à 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>)

*Les notes figurant derrière chacun des vins présentés, sont celles que j'ai attribuées après dégustation des échantillons Primeurs en Avril dernier, et ne sont pas celles d'un autre critique.*

<b>Château BRISSON, Côtes de Castillon 2010 :</b>	<b>90-91/100</b>	<b>9,40 € HT</b>
<b>CALON SEGUR – St Estèphe, 3è Gd cru classé :</b>	<b>92-95 /100</b>	<b>66 € HT</b>
<b>la CONSEILLANTE - Pomerol :</b>	<b>93-95 /100</b>	<b>175 € HT</b>
<b>FEYTIT CLINET – Pomerol :</b>	<b>91-93 /100</b>	<b>49 € HT</b>
<b>FORTS DE LATOUR - Pauillac ( 2<sup>nd</sup> vin du Château LATOUR ) :</b>	<b>91-93 /100</b>	<b>190 € HT</b>
<b>GISCOURS – Margaux, 3è Gd cru classé :</b>	<b>92-95 /100</b>	<b>50,30 € HT</b>
<b>GRUAUD LAROSE – St Julien, 2è Gd cru classé :</b>	<b>93-95 /100</b>	<b>54 € HT</b>
<b>LEOVILLE BARTON – St Julien, 2è Gd cru classé :</b>	<b>94-97/100</b>	<b>82 € HT</b>



<b>LEOVILLE LAS CASES – St Julien, 2è Gd cru classé :</b>	<b>96-97+ /100</b>	<b>215 € HT</b>
<b>LYNCH BAGES – Pauillac, 5è Gd cru classé :</b>	<b>93-95/100</b>	<b>115 € HT</b>
<b>MONTROSE – St Estèphe, 2è Gd cru classé :</b>	<b>91-94/100</b>	<b>150 € HT</b>
<b>VIEUX CHATEAU CERTAN - Pomerol :</b>	<b>92-96 /100</b>	<b>215 € HT</b>

# Bourgogne (blanc)

**MICHEL NIELLON** Continuant son petit bonhomme de chemin avec une régularité sans faille, Michel NIELLON nous livre dans ce très beau millésime, des vins où le gras et le caractère sont au rendez-vous !

**CHASSAGNE MONTRACHET 2009 :** Riche et minéral au nez. Toujours de la richesse, mais avec du gras et beaucoup de matière en bouche. Ce vin montre une très bonne tension avec un final tout en minéralité. Très bel ensemble ! **34.00 € ttc/btle (28.43 HT)**

**CHASSAGNE MONTRACHET 1<sup>er</sup> cru « les Chenevottes » 2009 :** Vin floral au nez. Encore beaucoup de matière et toujours cette belle tension en bouche avant un final qui fait vibrer la pointe de la langue.

**50.80 € ttc/btle (42.47 HT)**

**CHASSAGNE MONTRACHET 1<sup>er</sup> cru « les Vergers » 2009 :** Notes lactiques et minérales au nez. Beaucoup de fruit en attaque, et un vin qui se révèle fortement minéral en bouche avec une longue persistance.

**50.80 € ttc/btle (42.47 HT)**

**CHASSAGNE MONTRACHET 1<sup>er</sup> cru « Clos St Jean » 2009 :** Nez très minéral. Ce vin est rond, et fait preuve de caractère en même temps qu'il déploie des notes originales. Vraiment beaucoup de présence en bouche.

Ensemble très agréable. **50.80 € ttc/btle (42.47 HT)**

**CHASSAGNE MONTRACHET 1<sup>er</sup> cru « les Chaumées – Clos de la Truffière » 2009 :** Un vin on ne peut plus gras ! Très grosse matière, rond et tendu à la fois, et doté d'un excellent équilibre. Superbe final minéral qui persiste longuement...

**58.60 € ttc/btle (48.99 HT)**



## *Bourgogne (rouge)*

*MICHEL NIELLON* Voilà longtemps que je vous vante les mérites de ce remarquable viticulteur, mais je ne vous avais encore jamais présenté ses vins rouges. J'ai pu en obtenir un peu et je m'empresse de vous les présenter, d'autant plus que le millésime est extraordinaire.



**CHASSAGNE MONTRACHET Rouge 2009 :** Joli fruit sur des notes de cerise au nez, puis d'autres arômes plus classiques se succèdent ensuite. En bouche, c'est toujours ce même croquant de cerise que l'on trouve, avec une vraie fraîcheur qui ravit les sens. Voilà bien le genre de vin qui procure un plaisir simple et de bon aloi. Du fruit, du fruit...tutti frutti ! Joli final qui continue sur des arômes suaves qui enveloppent bien la bouche. Juste du plaisir, que demander de plus ??? **22.70 € ttc/btle (18.98 HT)**

**CHASSAGNE MONTRACHET 1<sup>er</sup> cru « Clos de la Maltroie » Rouge 2009 :** Belle robe d'un beau rubis intense. Au nez, de subtils accents de fruits croquants émergent et déclinent une palette de beaux fruits rouges délicats. L'attaque est bien harmonieuse, ce vin chante le fruit, il l'exprime avec intensité et saveur. C'est vraiment agréable, sans sophistication excessive, mais avec une bonne complexité. On est dans un registre de plaisir, presque de gourmandise. Les tannins sont bien rangés derrière, et ne montrent qu'un petit bout de nez.

Voilà un vin que l'on peut savourer d'ores et déjà, sans se presser, sur ce joli fruit, mais il faudra aussi lui laisser le temps d'exprimer d'autres aspects dans les 5 années à venir, et même davantage. **32.00 € ttc/btle (26.75 HT)**

*COMTE LIGER BELAIR* Louis-Michel LIGER-BELAIR est formel : En 2009 il a fait les plus grands vins de sa jeune carrière, puisqu'il ne compte que 10 millésimes à ce jour depuis qu'il a repris les rênes de ce prestigieux domaine. Je ne taris pas d'éloges sur lui depuis plusieurs années, et je ne sais quoi ajouter dans un tel millésime...

**VOSNE ROMANEE « la Colombière » 2009 :** Nez extravagant de fruits rouges ! C'est frais et puissant à la fois, avec de multiples accents. En bouche, une matière suave et enveloppante vient très vite saturer les papilles et les gorger d'une espèce de douceur exquise. Belle trame veloutée, accompagnée d'un fruité intense et persistant, qui semble ne pas vouloir s'arrêter...quelle délicatesse, quelle belle entrée en matière ! Un vin d'esprit assurément. **76.20 € ttc/btle (63.71 HT)**

**VOSNE ROMANEE « Clos du Château » 2009 :** Superbe nez qui dégouline de fruit, avec de subtiles et magnifiques notes de pétales de roses. Ceci annonce la grande élégance qui s'ensuit en bouche, avec une expression intense de fruit, et une vraie délicatesse en dépit de la relative puissance du vin. C'est frais et bien équilibré, avant de terminer dans une longueur remarquable pour un village. Encore une grande réussite. **85.40 € ttc/btle (71.40 HT)**

**VOSNE ROMANEE 1<sup>er</sup> cru « les Suchots » 2009 :** Belle intensité colorante, et un nez qui exprime ce remarquable terroir de Vosne Romanée, avec une profusion de fruits et de belles touches d'épices qui se conjuguent pour donner un parfum envoûtant. En bouche, c'est imposant par la structure et l'incroyable volume de fruit, mais sans jamais évoquer le moindre déséquilibre. Il y a de la race, du tempérament dans ce vin qui saturer les papilles par sa puissance fruitée, et ses tannins bien contenus. Grande longueur qui promet un magnifique avenir ! **PRIX SUR DEMANDE**

**VOSNE ROMANEE 1<sup>er</sup> cru « aux Reignots » 2009 :** Nez complexe de fruits noirs et rouges, mais aucun d'eux ne semble prendre le dessus sur les autres. C'est d'un équilibre étonnant. La bouche se montre aussi belle qu'épaisse, le vin est dense puissant et raffiné. Il s'exprime un peu sur la puissance dans cette prime jeunesse, mais en étant accompagnée d'un grand fruit très mûr. Là

encore, l'avenir lui appartient. Que de promesses !! **PRIX SUR DEMANDE**





**ECHEZEAUX 2009, Grand cru :** Incroyable bouquet de fleurs au nez, beaucoup plus présentes que les notes de fruit à ce stade. En bouche, le vin semble épais, large, il s'exprime sur un registre de délicatesse davantage que sur la puissance, laquelle n'arrive qu'en fin de bouche en révélant une minéralité assez pointue qui vibre sur la pointe de la langue. Déjà magnifique aujourd'hui, il devrait faire une bouteille d'exception. Certainement le meilleur Echezeaux que j'aie bu dans ce domaine.

**PRIX SUR DEMANDE**

**LA ROMANEE 2009, Grand cru (Monopole) :** Grand nez de fleurs, les fruits arrivent ensuite, puis des accents épicés un peu orientaux. L'attaque est aussi douce que large. Quelle puissance, et quelle délicatesse sur le palais... Ce vin est séveux et plein de douceur, avant de livrer une fin de bouche incroyablement longue. Un vin multidimensionnel qui témoigne de la classe inouïe de ce terroir magique. **PRIX SUR DEMANDE**

## *Loire*

*LUCIEN CROCHET Il y a autant de CROCHET dans le Sancerrois que de Gros à Vosne Romanée... Mais vous pouvez compter sur moi pour dénicher le meilleur d'entre eux ! Les deux cuvées présentées ici offrent une expression remarquable du terroir, et un rapport qualité/prix que j'aimerais trouver partout !*

**SANCERRE 2009 :** Très joli nez sur de puissants accents d'agrumes (pamplemousse, citron) et des pointes florales sauvages. C'est un nez riche, presque parfait à cet instant. Tout aussi riche est l'attaque, mais avec un aspect surprenant... alors que l'on s'attend à trouver une vraie vivacité, on découvre une presque rondeur et un soupçon de gras, signe évident du caractère solaire du millésime. La suite est très « Sancerre » avec la minéralité apportée par le calcaire actif du sous-sol. Mais ce Sancerre là doté d'une excellente longueur est PARFAIT aujourd'hui, et absolument délicieux là où souvent il faut attendre deux ou trois ans pour voir les vins s'arrondir un peu.. Exceptionnel rapport Qualité/Prix ! **17.00 € ttc/btle (14.21 HT)**

**SANCERRE « Clos du chêne Marchand » 2008 :** ( *Le cœur de l'appellation Sancerre. Ce clos du Chêne marchand est très rare et exprime une dimension supérieure du terroir. Profitez de la chance de pouvoir en obtenir !*)

Nez très parfumé avec de belles nuances florales (rose) et fruitées à la limite de l'exotisme (litchi) qui surnagent au dessus d'impressions nettement plus citronnées et minérales. Ce nez est vraiment captivant ! Le vin est vif, tendu à souhait, riche d'une forte expression de terroir. Très équilibré, intense en bouche, avec un long final soutenu par une vivacité bienvenue. Excellent dès à présent, il se boira avec bonheur dans les 3 à 4 années à venir. **23.70 € ttc/btle (19.81 HT)**



\*\*\*\*\*

### **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 13<sup>e</sup> bouteille.

**Au sommaire de la lettre numéro 70 qui paraîtra en DECEMBRE 2011 :** Jean-François COCHE-DURY, Dne RAVENEAU, Claude DUGAT, Sylvain CATHIARD, Dne DE VOGUE, Château RAYAS, Domaine JEANDEAU, les plus grandes cuvées de Champagne, ainsi qu'une magnifique sélection de grands vins pour la fin d'année ...

**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)