



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 )



**Editorial** **Quel est le prix d'un vin ?** Bien malin serait celui qui saurait répondre de manière définitive à cette question hantant de plus en plus les conversations relatives à ce breuvage si précieux qu'il semble reléguer au rang de liquide insipide le fameux or noir qui fait trembler les économies du monde.

Et pourtant, loin d'être sottise, cette question a le mérite d'être posée. Quel est le prix du plaisir que vous acceptez de consacrer à cet élément de notre patrimoine et de notre culture ? Le foie gras mérite-t-il son prix ? Quid du caviar ? Un Musigny est-il 4 fois meilleur qu'un Chambolle 1<sup>er</sup> cru puisqu'il vaut 4 fois son prix ?

Autant d'interrogations que chacun peut transposer dans le domaine qui lui est propre. A l'évidence, la logique n'est pas l'argument de fond à première vue. Et au second regard on peut même estimer que le bonheur n'a pas de prix, mais seulement un coût !

Nous voilà revenus à notre point de départ. Comment quantifier raisonnablement ce qui, par essence, relève d'une approche esthétique ou hédoniste pour les uns, et totalement pragmatique ou économique pour les autres ?

Ne comptez pas sur moi pour trancher dans ce débat qui n'est pourtant pas dénué d'intérêt. J'aime pourtant ajouter quelques pistes de réflexion :

Le rapport prix/plaisir devrait toujours guider le choix du consommateur.

Dans ces deux termes, le premier n'est pas le plus important !

VOTRE goût est et sera toujours le plus important. Le reste est littérature.

Les spécialistes et les professionnels (dont votre serviteur) qui commentent les nectars qui vous font rêver ne doivent vous servir de repère que lorsque vous avez pu établir que VOTRE goût est comparable au leur.

Pour terminer, laissez-moi vous assurer que les vins présentés dans cette lettre de fin d'année, sont tous passés au crible de mon analyse. Voyez si votre goût est semblable au mien ! Joyeuses fêtes à vous tous.

**Didier ROMIEUX**

---

**L'analyse du marché :** *Quand un vin n'est plus acheté pour être bu et savouré, mais pour ce qu'il représente, la défaillance est proche qui se payera tôt ou tard au prix fort. Lorsque la logique de marché domine totalement celle, plus équitable, de la qualité, la débandade est encore plus certaine. Quand le producteur perd le contact avec l'amoureux du vin pour d'uniques motifs financiers, c'est la faillite morale qui est inscrite au calendrier des vendanges à venir. Les châteaux Bordelais se sont illustrés ces derniers mois par leur arrogance et leur mépris, et n'ont certainement pas compris qu'au-delà de l'aléa économique (ils ont pour l'instant les reins solides avec des trésoreries pléthoriques) c'est la confiance et le respect qu'ils ont perdu. A tout sacrifier aux yeux de la belle Chimène asiatique, ils se sont durablement dévoyés, et la défiance qui s'est installée vis-à-vis d'eux est l'indice le plus certain de leur perte prochaine. L'écroulement constaté dans certaines ventes aux enchères sur les vedettes Bordelaises d'il y a quelques semaines, est la traduction de ces constatations. Je ne vois qu'une petite « ombre » au tableau...les Bourguignons maintiennent, eux, leur côte dans les grands millésimes et font l'objet de toutes les convoitises. Ce n'est que justifié. Il n'y a qu'à regarder les prix honteux et d'une profonde débilité (je pèse parfaitement mes mots) concernant les « grands » vins blancs Bordelais...deux fois plus chers que les MONTRACHET mais avec, dans le meilleur des cas, une qualité semblable à d'honnêtes Iers crus de la Côte de Beaune !*

# Champagne



**Domaine EGLY-OURIET :** Il a choisi de ne pas aller dans la facilité mais de faire des grands Champagnes avec des élevages lents et traditionnels (comme on n'en trouve plus guère...), un dosage au plus juste et le minimum de soufre possible. Ajoutons à cela que les vignes ont une moyenne d'âge de 40 ans (ce qui est assez rare en Champagne), qu'aucun insecticide n'est employé, et que les amendements sont

uniquement biologiques. Tout est réuni, ici, pour faire des Champagnes d'exception !



**CHAMPAGNE 1<sup>er</sup> cru BRUT « les Vignes de Vrigny » :** Elaboré uniquement à partir de vieilles vignes de Pinot Meunier avec un dosage très faible de 2 à 3 grammes par litre. Élégance, finesse et précision sont au rendez-vous !

**CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT Tradition :** (70% Pinot noir, 30% Chardonnay) Un premier élevage sur lies qui dure près d'un an...20% de fut. Parfait pour l'apéritif, il s'exprime sur la finesse davantage que sur la puissance ! Mise en bouteille sans filtration ni collage ! )

**CHAMPAGNE GRAND CRU Brut Rosé :** (65% Pinot noir, 35% Chardonnay) Elevage sur lies, mise en bouteille sans filtration ni collage, dosage à 2g/litre, et vinification partielle en fût pour 40%. La classe en rosé...



**CHAMPAGNE GRAND CRU V.P. (Viellissement Prolongé) EXTRA BRUT :** (70% Pinot noir, 30% Chardonnay) Assemblage sur la base de raisins de la vendange 2003 à 60% , le reste en vin de réserve. Cette cuvée, après 5 ou 6 ans de passage en cave exprime toute sa puissance et son élégance avec un dosage très faible (1 à 2g/litre). Vinification en futs pour l'essentiel.

**CHAMPAGNE GRAND CRU Millésimé 2003 :** (70% Pinot noir, 30% Chardonnay) Dans ce millésime atypique, les maturités étaient exceptionnellement hautes pour la Champagne (12 à 13° naturels !!) La vinification a eu lieu à 100% en fut, et pour ne pas faire baisser l'acidité, la fermentation malolactique n'a pas eu lieu pour conserver l'équilibre.

**CHAMPAGNE GRAND CRU Blanc de Noirs Vieilles Vignes :** (100% Pinot noir) Raisins provenant en totalité de la vendange (exceptionnelle) 2005, d'une parcelle plantée en 1946... sur un lieu-dit « les

Crayères » donnant une finesse et une élégance formidables. Champagne assez minéral. Grande classe

**Magnum CHAMPAGNE GRAND CRU Millésimé 2000 :** (70% Pinot noir, 30% Chardonnay) Vinification en fut à 100% pour une parcelle située exclusivement du terroir d'Ambonnay. Rare et superbe !

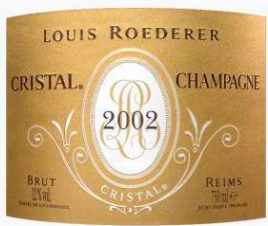
**Armand DE BRIGNAC :** Ce Champagne d'élite a été élu « meilleur Champagne du monde » l'an passé à la même époque dans une dégustation internationale à l'aveugle, au milieu de 1000 autres... Il est élaboré par la maison CATTIER dont la renommée n'est plus à faire.

**CHAMPAGNE Brut GOLD « Ace of Spades » :** La très célèbre critique Anglaise, Jancis ROBINSON en a fait un éloge dithyrambique très récemment, (après avoir participé à la dégustation internationale mentionnée ci-dessus) en concluant que l'un de ses Champagne préféré, le POL ROGER 1999 lui semblait fade et presque ordinaire lorsqu'elle l'a bu après le BRUT GOLD d'Armand de BRIGNAC ! Présentation luxueuse dans un coffret aux armes de « l'as de Pique » comme on le surnomme parfois...



**ROEDERER :** Une grande maison Champenoise qui plonge ses tentacules dans le vignoble Bordelais...

**CRISTAL 2002 :** (55% Pinot noir, 45% Chardonnay) Longtemps le chouchou de la jet-set internationale, ce Champagne demeure une très belle bouteille. Après tout, on ne va pas se plaindre que les « fêtards » aient du goût !... Produit uniquement les grandes années, et à partir d'un assemblage de vignes uniquement situées en grand cru ce millésime 2002 s'annonce grandiose !





**MOËT & CHANDON :** Une grande maison Champenoise qui plonge ses tentacules dans le vignoble Bordelais... un grand classique indémodable jusqu'au haut de gamme le célébrissime **DOM PERIGNON !**

**BRUT IMPERIAL (Fresh Pack) :** (30 à 40% Pinot noir, 30 à 40% Pinot Meunier 20 à 30% Chardonnay) La cuvée phare de cette prestigieuse maison, exhibe des notes de fruits blancs et d'agrumes. La bouche, vive et élégante désigne ce Champagne pour accompagner vos apéritifs. Bel équilibre.

**BRUT IMPERIAL Rosé (Fresh Pack) :** La bouteille est absolument magnifique dans sa présentation. Ce Champagne rosé, d'une belle intensité, n'est absolument pas vineux en bouche, mais traduit sa légèreté dans de subtils arômes de fruits rouges qui enrobent bien la bouche. Beaucoup de fraîcheur, et d'élégance. Là aussi, un vin d'apéritif plus que de repas, ou alors, de fin de repas grâce à ce côté aérien qui rafraîchit la bouche.

**DOM PERIGNON 2002 :** (Cette cuvée n'est produite que dans les grands millésimes, et son assemblage est tenu secret ! ) De cette bouteille mythique émergent de fines notes d'amande au nez. La bulle est très fine, En bouche, l'éclat de celles-ci procure une douce sensation sur un corps bien plus affirmé que les autres cuvées. Beaucoup de délicatesse sur le palais, et un certain gras qui enrobe les papilles. Un grand Champagne, absolument !



**VEUVE CLIQUOT:** *Vraisemblablement*

la veuve la plus célèbre de France, et incontestablement celle qui donne le moins de larmes, hormis celles qui courent sur les parois des flûtes témoignant de la noble constitution de ce grand Champagne

**BRUT Carte Jaune (vendu avec le magnifique sac aux couleurs de la maison) :** (50 à 55% Pinot noir, 15 à 20% Pinot Meunier 28 à 33% Chardonnay) Le style Veuve Clicquot est plutôt dans la puissance. La robe est d'un jaune plutôt soutenu, due à la forte proportion de Pinot Noir, et le nez, légèrement beurré signe un style « maison » qui ravira les amateurs de Champagnes de caractère. Ce vin se montre assez puissant en bouche mais sans aucun excès toutefois. Il pourra tout aussi bien être bu à l'apéritif qu'au cours d'un repas.

**BOLLINGER :** LE Champagne préféré de James Bond qui en consomme à chaque épisode...Une vraie signature, un caractère indéniable qui force l'admiration (je parle du Champagne pas de James !).

**SPECIAL CUVÉE ( Rosé ) :** (62 % Pinot noir, 14% Pinot Meunier 24% Chardonnay) Cette grande maison au style tellement singulier qu'il se reconnaît entre tous élabore cette « SPECIAL CUVÉE » à partir de 85% de vignes situées en 1ers et Grands crus. Mais la particularité du Rosé vient également du fait que 5% de vin rouge issu uniquement de parcelles en grand cru entre dans l'élaboration de la cuvée. Ceci explique déjà cette densité particulière en bouche. Mais un élevage assez long après une vinification en fut de chêne amène une autre forme de complexité qu'il faut goûter pour comprendre. Attention ! Vous risquez de devenir « accro » tellement ce style a fait d'adeptes...Il ne faut pas le servir glacé, mais plutôt entre 10 et 12°C pour qu'il déploie tous ses arômes.

**LA GRANDE ANNEE 2000 :** (60% Pinot noir, 40% Chardonnay, uniquement issu de parcelles situées en GRAND CRU) Le nez est majestueux, avec une remarquable puissance toute en délicatesse. En bouche, la sensation est identique, et l'on reste surpris de cette fraîcheur, cette vivacité qui montre un Champagne aérien et en même temps très complexe. Magie de cette grande maison qui traverse les années avec la même constance dans la recherche de la plus belle qualité. Chapeau bas !



**DEUTZ :** Maison plutôt confidentielle, désignée par beaucoup comme un des bijoux de la Côte Champenoise, son style et son classicisme forment une référence qui a ses partisans acharnés.

**Cuvée William millésime 2000 ( Rosé ) :** (75% Pinot noir, 25% Chardonnay) Un grand Champagne de connaisseurs qui offre un nez très particulier, vif, avec de superbes arômes de fruits rouges. La bouche est délicate et assez explosive. Voilà un beau Champagne dans un millésime prêt à boire. Tout en finesse et en complexité !

**AMOUR de DEUTZ « Blanc de blanc » 2002 :** (100% Chardonnay) La cuvée d'élite de cette maison de grand renom, dans un millésime magnifique. Les arômes de nez sont très délicats sur des fleurs blanches et des fruits frais, légèrement exotiques par instants. En bouche, la bulle très fine libère de beaux arômes qui s'étirent longuement. La fin de bouche est étonnante par sa grande longueur. Ce vin est très agréable aujourd'hui mais n'a pas encore tout livré. Il pourra vieillir et réserver d'autres surprises.

# Vallée du Rhône

**E-GUIGAL** *A côté des grandes et mythiques cuvées de rouges, cette prestigieuse maison du nord de la vallée du Rhône élabore quelques grands vins blancs, notamment le CONDRIEU qui doit sa résurrection grâce au domaine GUIGAL qui a précieusement gardé quelques plants de Viognier à une époque où tout le monde les avait arrachés. Le résultat se trouve dans ces deux spectaculaires cuvées que je vous invite à découvrir.*

**CONDRIEU 2010:** Nez envoûtant aux multiples parfums... fleurs blanches en pagaille, pêche, abricot, rose... un nez !!! Aucune richesse excessive, un équilibre superbe. La bouche se révèle aussi équilibrée que le nez, avec une douceur et une tension admirables, et une longue caresse fruitée qui s'étale sur les papilles. Quel plaisir de boire ce vin aux arômes si originaux et nobles. C'est long et toujours sûr de la finesse. Un parfait vin d'apéritif que l'on sirotera avec une rare gourmandise !

**CONDRIEU « la Doriane » 2009:** La cuvée d'élite du domaine en Condrieu, presque aussi difficile à obtenir que les « LALALA » possède une robe assez intense, d'un or magnifique. Au nez, ce sont des notes très puissantes de fleurs d'abord, puis de fruits qui se dégagent, fruits exotiques qui accompagnent les nuances d'abricot et de pêche. Mais on distingue également des épices qui se mêlent à tout cela, au premier rang desquelles, la cannelle. En bouche, on a une sensation presque sirupeuse, tant ce vin semble concentré, mais il parvient à rester aérien malgré cela, en s'appuyant sur une belle vivacité qui lui donne le ressort indispensable. C'est puissant mais très frais, et laisse la bouche pleine de saveurs diverses. Long, très long même, c'est une délicatesse parfumée ! A boire de maintenant à 2015.



# Provence

**château miraval** *De ce domaine, qui est à mon analyse le MEILLEUR de Provence eu égard à la qualité globale des 3 couleurs et leur régularité au fil des années, je ne résiste pas à vous présenter la dernière cuvée sortie en rouge qui me semble particulièrement réussie. Le nom « play Bach » donné pour la première fois à cette cuvée de rouge, est un hommage à Jacques LOUSSIER, propriétaire de ce domaine jusqu'au début des années 90, qui avait eu l'audace dans les années soixante, d'adapter J.S.BACH en formation trio de jazz. Il n'y a aucune fausse note dans ce vin !*

**Château MIRAVAL Rouge « Play Bach » 2006, Côtes de Provence :** Le nez embaume le fruit frais, puissant, presque confit mais sans mollesse. Une pointe d'iode et de fumé vient enrichir la belle impression olfactive. Dans le verre, la robe est d'encre, mais en bouche, on est loin d'avoir les vins sur-extraits qui accompagnent souvent cette sensation visuelle. C'est d'abord du fruit, du beau fruit très mûr, bien rond qui s'offre aux papilles. Le vin est assez puissant mais toujours dans une sensation fruitée intense, avec une vraie expression de bouche qui raconte un terroir et une vinification intelligente là où, trop souvent, les côtes de Provence se contentent d'être des vins sans trop d'âme, avec beaucoup de technique classique en vinification. Cette cuvée, issue d'un assemblage de 60% Syrah et 40% Cabernet offre un profil assez voluptueux qui devrait particulièrement bien se tenir sur des viandes assez puissantes ou serrées. Mais en tout cas, c'est une très grande réussite ! A boire dès maintenant et dans les 3 ou 4 ans qui viennent.

# Bourgogne (rouge)



**Anne et Hervé Sigaut** *Dans ce domaine assez méconnu, j'ai fait de très jolies découvertes et c'est avec un vrai plaisir que je vous les propose, tant je suis convaincu que leur très bon rapport Q/P vous comblera comme j'ai été moi-même ravi de savoir qu'il existait encore quelques très beaux Chambolle 1<sup>er</sup> cru abordables...*

**CHAMBOLLE MUSIGNY 1<sup>er</sup> cru « les Fuées » 2006 :** Le nez est

**claudé dugat** *Ce tout petit domaine familial fait incontestablement des vins exceptionnels et qui sont pour moi la référence en terme de perfection de nez de Pinot Noir. Les arômes de fruits sont toujours extraordinairement expressifs, et le Gevrey Chambertin prend une nouvelle dimension, loin des vins tanniques et sans fraîcheur censés incarner la « virilité » de l'appellation. Ici tout est grand et en nuances !*

**GEVREY CHAMBERTIN 2009 :** La robe se montre particulièrement sombre et dense. Dans ce domaine où l'on ne cherche jamais l'extraction autre que raisonnable, ceci est bien l'indice que ce millésime est particulier. De superbes notes de mûres apparaissent à l'agitation, avec quelques magnifiques pointes florales. Mais ce bouquet n'est pas envahissant, il faut « aller le chercher ». En bouche, la matière très dense amène une vraie sensation de plénitude. Les tannins sont bien contenus, mais on sent leur masse impressionnante derrière, et c'est toute l'habileté de ce vinificateur d'exception que d'avoir su les intégrer sans qu'ils n'apparaissent trop abruptement. Il y a une densité particulièrement notoire dans ce vin. La chair est sculptée dans la masse

tannique, et les contours semblent dessinés avec un scalpel. Long final sur un fruit assez intense, fruit noir essentiellement. C'est puissant, mais toujours très expressif, sans aucune déviation due à la structure. Un vin « d'homme » qui montre une ampleur assez rare. Il faut le garder même si son profil actuel en séduira beaucoup. Du grand travail !

*Jean-françois COCHE DURY A force d'encenser ses blancs, on oublierait presque que les vins rouges du domaine sont d'une pureté et d'un parfum extraordinaires.*

**BOURGOGNE Rouge 2009 :** Ah...qui dira le plaisir incroyable qu'une simple bouteille de Bourgogne rouge peut produire quand elle passe par de si grandes mains ? Du fruit, encore du fruit, rien que du fruit...ah oui, et du plaisir aussi, autant que de fruit ! Le vrai bonheur simple d'un vin modeste en appellation, mais si grand en dégustation. **limité à 1 btle/personne**

**AUXEY DURESSSES 2009 :** Le nez révèle une montagne de petits fruits acidulés qui n'en finissent plus de virevolter et flatter les sens. En bouche, la sensation d'équilibre est étonnante, on n'a pas cherché d'extraction, juste à extraire le fruit, encore plus de fruit, et l'on a parfaitement réussi ! C'est d'une élégance absolument fascinante eu égard à la modestie de l'appellation. Encore une fois, ce domaine épate par sa capacité à exalter les qualités des millésimes sans jamais tomber dans les travers communs.

**limité (hélas) à 1 btle/personne**

**VOLNAY 1<sup>er</sup> cru 2009 :** D'une belle couleur soutenue, on pourrait presque croire ce vin issu de la Côte de Nuits, et pourtant au domaine COCHE DURY on ne va jamais chercher le maximum de couleur. Très délicat au nez, ce vin exhibe une palette de saveurs allant du fruit rouge au fruit noir, avec une petite touche épicée qui magnifie le tout. C'est un parfum, plus un vin ! Sur le palais, il se montre assez dense, mais encore une fois, sans jamais chercher à imposer sa structure. Un fruit très expressif envahit la bouche, et sature les papilles avant de s'étirer longuement dans un registre de finesse somptueux. Comment lui résister et l'attendre la douzaine d'années qu'il mérite quand son charme actuel est si renversant ??

*Le VOLNAY 1<sup>er</sup> cru n'est vendu qu'à travers la CAISSE N° 1 « PRESTIGE »*



*Domaine PONSOT Ce domaine phare de Morey St Denis essentiellement pourvu en grands crus, produit des vins dont l'authenticité force le respect. Loin des modes passagères, Laurent PONSOT est un peu à contrecourant de la demande actuelle, mais le temps démontrera combien il a raison de suivre son chemin !*

**CLOS DE LA ROCHE V.V. 2008, Grand cru:** Robe

*Domaine de la romanee conti Ce millésime 2008 est un grand millésime dans ce domaine qui ne compte déjà plus les réussites. Il*

*figurera dans les grands du domaine .*

**ECHEZEAUX 2008, Grand cru:** De belles notes florales s'épanouissent , le fruit est présent également, un peu en retrait pour l'instant. Belle attaque om l'on sent un petite sucrosité, le vin est ample et la trame modérément serrée. On perçoit de très beaux arômes de fleurs et de fruits sur le palais. Beau final assez doux et dans le fruit.

**GRANDS ECHEZEAUX 2008, Grand cru:** De fort jolies notes de roses émanent de ce vin, qui finissent par dominer les arômes de fruits rouges. Très jolie bouche, délicate et raffinée. Le grain est fin, le fruit se déploie avec majesté et livre une belle sensation de grande race tant son expression est belle. Le final est plus minéral, légèrement pointu.

**RICHEBOURG 2008, Grand cru:** Encore de somptueuses notes de fruits au nez, mêlant épices, arômes floraux et du fruit rouge en abondance. Puissant dès l'attaque, ce vin offre un profil gourmand avec une pointe de sucrosité là aussi. Une bouche ample autant que puissante qui précède un grand final assez minéral. Un très beau Richebourg !

**ROMANEE SAINT VIVANT 2008 , Grand cru:** Difficile de dire entre les arômes floraux et fruités, lequel des deux domine...une égalité presque parfaite pour un plus grand plaisir sans doute ! En bouche, on est frappé d'emblée par le soyeux de la texture, ainsi que par la beauté et l'intensité du fruit. Mais une minéralité affirmée vient encore ajouter au tableau et le compléter. Grande persistance aromatique en fin de bouche. Superbe !

**LA TACHE 2008 , Grand cru:** Superbe bouquet floral et poivré qui accompagne majestueusement une masse fruitée incroyable. L'attaque est superbe, le fruit d'une rare pureté tapisse les papilles. La texture est splendide et renforce l'extraordinaire impression de masse fruitée hors normes. Final excellent, qui confine à l'interminable. Que de qualificatifs pour décrire un tel vin...

**LA ROMANEE CONTI 2008, Grand cru:** Un immense bouquet se forme et sature les perceptions individuelles à la manière d'un parfum ... Quelle entrée en matière ! L'attaque est d'une finesse inouïe, débouchant sur une texture somptueuse et un grain incroyable. On croit rêver...la bouche explose de sensations de fruit, de fruits confits même. Quelle classe époustouflante. Une très grande Romanée Conti dans ce millésime.

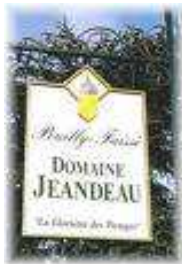
**MONTRACHET 2008, Grand cru :** Vin non goûté. Mais il n'y a pas de raison qu'il soit moins formidable que les autres années !

**Le plus prestigieux domaine de la Bourgogne fabrique aussi, de manière confidentielle, des Marcs et des Fines. J'ai pu en obtenir quelques bouteilles. Sachez que ces alcools, pour être grandioses, doivent être élaborés à partir de grands raisins. Y en a-t-il de plus grands que ceux servant à produire la Romanée Conti, la Tâche, le Montrachet et les autres ?...**



**MARC de BOURGOGNE 1991 :** ( 45.1 %, 70 cl ) Obtenu par la distillation des peaux, pulpes et pépins issus du pressurage de raisin blanc après la fermentation alcoolique. Viedilli en fût de chêne ? 21picé, du gras en bouche, avec des notes herbacées et de bois. Beaucoup de caractère.

**FINE de BOURGOGNE 1994 :** ( 45 %, 70 cl ) Elle provient de la distillation des lies (parties en suspension recueillies au fond des fûts après élevage. Grande finesse et volupté.



## *Bourgogne (blanc)*

*domaine Denis JEANDEAU* Dans l'extrême sud de la Bourgogne, sont produits certains vins merveilleux issus du Chardonnay. Denis JEANDEAU est un jeune vigneron de grand talent qui peaufine quelques superbes cuvées que je vous recommande chaudement d'acquérir. Rapport qualité/Prix très intéressant !!

**POUILLY FUISSE « SECRET MINERAL » 2009 :** Très bon nez aux notes légèrement vanillées par le boisé, et une touche minérale suivie d'une pointe florale. L'attaque est belle, grasse, riche et pleine. Ce vin est presque rond en bouche mais une note minérale intense vient réveiller les papilles. Voilà donc l'explication du nom de cette cuvée : « Secret minéral ». L'intensité particulière de cette note qui persiste longuement en fin de bouche. J'imagine aisément que ceci doit prendre une certaine ampleur au vieillissement. Mais en tout cas, c'est incontestablement une cuvée savoureuse en l'état, et qui ne peut qu'exprimer davantage encore dans les années à venir d'autant que la longueur est vraiment longue !

*Domaine COCHE DURY* Chaque année à pareille époque, c'est un vif plaisir qui me saisit quand je dois parler des vins de ce domaine fantastique. Car non seulement les vins y sont extraordinaires, mais les personnes qui le font m'inspirent le plus profond respect, du genre de celui que l'on doit à des gens simples et authentiques dont le monde semble souvent dépourvu. Boire ces quelques bouteilles, c'est partager un peu de cette sainte humilité, et saisir le fruit et l'esprit d'un travail d'orfèvre...

**MEURSAULT 2009 :** Le nez s'exprime sur la richesse et les notes florales et fruitées se superposent sans cesse. Quelle gourmandise en bouche !! C'est large, puissant et particulièrement riche, avec une forte minéralité qui s'exprime en fin de bouche et persiste sur le bout de la langue. Il faudra savoir l'attendre toutefois...se mettre au supplice en quelque sorte !

**limité (hélas) à 1 btle/personne**

**MEURSAULT « Rougeots » 2009 :** Toujours plein de fruit au nez, des fruits blancs que l'on croit croquer. L'attaque se montre grasse et le développement en bouche révèle encore plus de gras, mais souligné par une tension qui permet à ce vin de ne jamais donner la moindre sensation de lourdeur. Au contraire, c'est une très belle expression de fruit qui émane de ce vin puissant et voluptueux, avant de terminer longuement, très longuement même... superbe ! *Le Meursault « Rougeots » est vendu uniquement à travers la CAISSE N° 2 « TERROIRS de France »*

**PULIGNY MONTRACHET « les Enseignères » 2009 :** Ravissant mélange de nuances florales et boisées au nez. Mais en bouche, ce sont les fleurs qui dominent ! On croit presque les mâcher, et c'est d'une rare délicatesse. Voilà un vin complet, très fin, précis, cristallin même. Grande longueur dans la finesse...SPLENDIDE !!

**MEURSAULT 1<sup>er</sup> cru « Caillerets » 2009 :** Un nez très délicat, où l'on sent en même temps la finesse et les cailloux ! En bouche, c'est très riche, et la minéralité s'exprime par de petits accents pointus qui viennent réveiller les papilles qui se complaisaient dans cette belle chair enveloppante. Long final où le minéral reprend progressivement le dessus et accentue sa sensation. *Le Meursault 1<sup>er</sup> cru « Caillerets » est vendu uniquement par le biais de la CAISSE N° 1 « PRESTIGE*

## Caisses spéciales de fin d'année

Comme chaque fin d'année, je vous ai concocté des caisses un peu spéciales, où figurent parfois quelques flacons que vous ne pourrez vous procurer qu'à travers ces assortiments soigneusement sélectionnés. Je me suis efforcé de respecter un équilibre dans la répartition des couleurs et des régions. Ces caisses sont en nombre très limité et seront honorées dans l'ordre d'arrivée de vos réservations.

### N°1 PRESTIGE

1 MEURSAULT 1<sup>er</sup> cru  
« Caillerets » 2008 Jean-François  
COCHE-DURY  
1 CHAMBOLLE MUSIGNY 2002  
Frédéric MUGNIER  
1 CHABLIS 1<sup>er</sup> cru « la Forêt »  
2005  
Jean-Marie RAVENEAU  
1 VOLNAY 1<sup>er</sup> cru 2008  
Jean-François COCHE-DURY  
1 MOREY ST DENIS 1<sup>er</sup> cru « Clos de  
la Bussière » 2005 Dne G.ROUMIER  
1 Château RAYAS Rouge 2006  
1 GRIOTTE CHAMBERTIN  
2007 Dne PONSOT  
1 CHATEAUNEUF « Roussanne  
V.V. » BEAUCASTEL 2008  
1 Château LE TERTRE  
ROTEBOEUF  
2006, St Emilion Gd cru  
1 CHARMES CHAMBERTIN  
2008 « Gibryotte-Famille DUGAT »  
1 Château PICHON COMTESSE  
2005 (Pauillac, 2<sup>e</sup> Gd cru classé)  
1 CRISTAL 2002 ROEDERER

La caisse de 12 btles  
pour xxx TTC

### N°2 TERROIRS de France

1 MEURSAULT « Rougeots » 2008  
Jean-François COCHE-DURY  
1 NUITS ST GEORGES 1987  
Emmanuel ROUGET  
1 PULIGNY Montrachet 1<sup>er</sup> cru  
« Champ Canet » 2005 Dne  
SAUZET  
1 CHAPELLE CHAMBERTIN  
2007 Dne PONSOT  
1 CHATEAU RAYAS Blanc 2006  
1 Château LEOVILLE BARTON  
2006 (St Julien, 2<sup>e</sup> Gd cru classé)  
1 GEVREY Chambertin 1<sup>er</sup> cru  
2008 « Gibryotte-Famille DUGAT »  
1 SAINT JOSEPH 2005 «Vignes de  
l'Hospice» GUIGAL  
1 MACON-UCHIZY « les  
Maranches » 2007 Héritiers LAFON  
1 NUITS ST GEORGES 1<sup>er</sup> cru  
« les  
Didiers » 2006 Hubert LIGNIER  
1 Château FEYTIT CLINET 2007  
1 PULIGNY Met 1<sup>er</sup> cru  
« Clavoillon » 2000 Dne LEFLAIVE

La caisse de 12 btles  
pour xxx TTC

### N°3 Découverte et insolite

1 PULIGNY Met « Enseignères»  
2008 Jean-François COCHE-DURY  
1 FONSALETTE Rouge 2006  
1 BOURGOGNE BLANC 2008  
Jean-François COCHE-DURY  
1 MONTHELIE 1<sup>er</sup> cru « les Duresse  
» 2007 Dne des COMTES LAFON  
1 Château LA LAGUNE 2005  
(Haut Médoc, 3<sup>e</sup> Gd cru classé)  
1 CHATEAUNEUF Pégau 2007  
1 SAINT VERAN 2008  
Denis JEANDEAU  
1 Côtes de Provence « Ferme des  
Lices » 2007  
1 CHAPELLE de la MISSION,  
Graves-Pessac 2003 (2<sup>e</sup> vin de la  
MISSION)  
1 MACON-UCHIZY « les  
Maranches » 2008 Héritiers LAFON  
1 Bourgogne IRANCY 2007  
Vincent DAUVISSAT  
1 CHAMBOLLE MUSIGNY 1<sup>er</sup>  
cru  
2007 Dne DE VOGUE

La caisse de 12 btles  
pour xxx TTC

### **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 71 qui paraîtra en FEVRIER 2012 : Dne SAUZET, Château RAYAS, Domaine G.ROUMIER, Sylvain CATHIARD, Vincent DAUVISSAT, Domaine CLAPE ...**

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 SIX bouteilles ou Deux Cents 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)

