

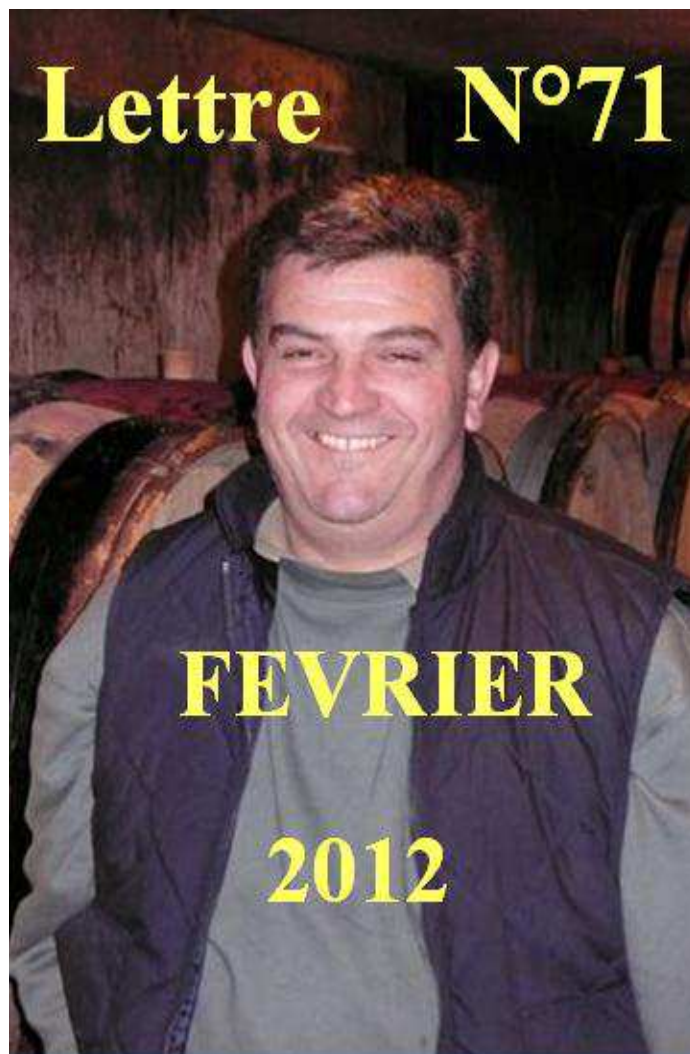


VINISSIME... LA PASSION AU SERVICE DU VIN !  
Chemin la Tour 83170 BRIGNOLES  
Tél: 04.94.69.22.28 Fax: 04.94.69.22.43

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 )



(Emmanuel ROUGET, qui après des 2009 somptueux a fait les plus beaux 2010 que j'aie goûtés au fut en Bourgogne...)

**Editorial :** La vitesse à laquelle notre monde évolue s'avère infiniment supérieure à celle des grands vins évoqués à longueur de colonnes dans cette modeste lettre. A l'ère du « tout, tout de suite » dans laquelle je me demande régulièrement si nous ne sommes pas totalement tombés, me vient cette conclusion de la fable du Lion et du Rat : « *Patience et longueur de temps font plus que force ni que rage* »...

Quelle vertu accordons-nous encore au temps dans notre société qui dévore le monde encore plus vite que Chronos le faisait de ses enfants d'après la légende Grecque ? S'il est bien un domaine où celui-ci sert encore de baromètre ultime, c'est bien dans celui qui concerne le vin, n'en déplaise aux consommateurs avides d'étaler le nombre de brillantes étiquettes qu'ils ont côtoyées...

Paradoxalement, c'est certainement pour cette raison que le prix des grandes bouteilles Bourguignonnes, certes élevé, reste malgré tout acceptable, car au delà de la somme qu'il faut déboursier pour les obtenir, on omet souvent de mettre en parallèle le plaisir incroyable que constitue pour tout amateur digne de ce nom, le fait d'aller dans sa cave contempler les trésors qui mûrissent doucement. Combien de fois êtes vous tombés en arrêt devant un flacon qui vieillit doucement, gage de promesses futures ? Combien de fois vous êtes vous extasiés face à telle vénérable bouteille, acquise tant d'années avant, mais que vous réservez encore pour une grande occasion, parce qu'elle accompagnera ce moment d'exception ? Le jour où vous l'ouvrirez, aurez vous l'impression d'avoir sacrifié une petite fortune (selon ce qu'elle pourrait coûter à ce moment là) ou bien aurez vous accompli un geste de civilisation ?

Si vous aimez cette lettre, c'est bien parce que vous faites partie de la seconde catégorie...

**Didier ROMIEUX**

---

**L'analyse du marché :** *Bourgogne qui rit, Bordeaux qui pleure, Rhône sur un nuage...*

*Le triomphe Bourguignon sur les millésimes 2008-09-10 récompense une région où l'art du vigneron épouse le cycle climatique, pour le magnifier. En dépit d'un dérapage sur les prix à partir du millésime 2009, la Bourgogne n'est pas encore tombée dans l'écueil de la folie des marchés. La sagesse qui prévaut encore chez nombre de vignerons permet encore de rester dans des limites acceptables...pour combien de temps ?*

*Bordeaux représente l'exemple à ne pas suivre. Tirant au maximum sur les prix de vente, les Bordelais sont parvenus à écoeurer les marchés, en même temps qu'ils se sont définitivement coupés d'une base d'amateurs qui ne veulent plus être pris pour des gogos. Certes les châteaux ont de magnifiques trésoreries, mais ils n'ont pas compris (la leçon du millésime 2007 n'a pas porté ses fruits) que certains mouvements irréversibles jouent à leur rencontre...La campagne des primeurs 2011 devrait révéler une tendance de fond... Quant à la vallée du Rhône, après le problème millésime 2008, les 2009 et 2010 encensés par PARKER sont portés au pinacle.*

# Vallée du Rhône

*Domaine CLAPE* Affirmant sa suprématie sur l'appellation, le domaine CLAPE vient de sortir des 2009 qui feront date...une concentration hors du commun, et un grain de toute beauté sont les deux adjectifs qui me viennent spontanément après dégustation. Ils entreront dans la légende des très grands vins du Rhône !

**CORNAS « Renaissance » 2009 :** Une robe d'encre, impénétrable, et un nez qui fleure bon les arômes vanillés de la barrique puis, les notes plus lourdes et terriennes d'un fruit profond enchâssé dans la chair. Une toute petite pointe de cuir en plus. Dès l'attaque, on sent un vin profond, d'un caractère impérieux, mais d'une douceur étonnante. C'est très mur, riche mais jamais envahissant, les tannins sont superbement enrobés, et pourtant ils sont nombreux ! Quel tour de force que d'être parvenu à faire jaillir ce fruit et cette densité derrière une telle matière. Ce vin se déguste étonnamment bien dans cette prime jeunesse, et il serait dommage de ne pas en boire une ou deux bouteilles maintenant, mais il réserve son amplitude maximale à ceux qui sauront être patient. Future grande bouteille !

**CORNAS « Vieilles Vignes » 2009 :** Rarement ai-je vu une robe aussi concentrée, presque solide tellement elle montre de densité. Violine/noire, saturée, et totalement impénétrable. Au nez, on ne peut pas dire que cela soit expressif...là encore la concentration extrême ne permet pas aux arômes de s'échapper facilement de cette texture incroyable. Même à l'agitation, après carafage de 2 heures, pas grand chose ne s'exprimait, tout juste quelques accents de fruits noirs et un accent iodé...un nez en gestation donc ! La bouche offre une texture extrêmement dense avec une puissance et une concentration de tannins époustoufflants, réussissant l'exploit de ne pratiquement pas faire sentir ces derniers, tellement ils sont merveilleusement intégrés, et sculptés dans la chair. Puissant sans excès, conservant une fraîcheur de bouche qui suscite l'admiration, ce vin est taillé pour la longue garde, et l'on peut prédire qu'il fera des bouteilles d'anthologie !! Un petit monument...à conserver au minimum une dizaine d'années, mais plus sûrement une vingtaine. Quel avenir phénoménal devant lui !

- 15% pour ceux qui ont acheté des CORNAS V.V. 2008, dans les mêmes quantités.



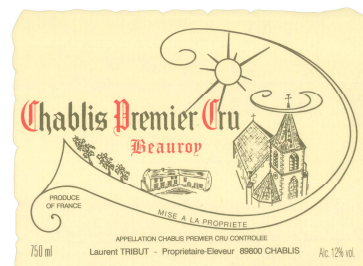
# Chablis

*Domaine laurent TRIBUT* Poursuivant son petit bonhomme de chemin, ce domaine continue à séduire et fidéliser tous ceux qui aiment les vrais Chablis de garde où la minéralité s'exprime et confère aux vins le caractère du terroir. Il ne manque qu'une parcelle en grand cru pour que ce domaine connaisse la consécration qu'il mérite. Il faut dire qu'avoir longtemps travaillé avec Vincent DAUVISSAT a permis à Laurent TRIBUT, son beau-frère, de pénétrer les arcanes de la vigne et de la vinification...

**CHABLIS 2009 :** Le nez exprime de sympathiques arômes de fruit, et des notes briochées fort agréables. La minéralité restant en retrait pour l'instant. En bouche, l'impression initiale est assez savoureuse, le vin témoigne de l'aspect solaire et riche du millésime, c'est agréable, d'une densité inhabituelle pour un jeune vin, et termine sur une note plus minérale, avec quelques aspects lactiques. Bel ensemble pour ce vin qui s'exprime déjà bien. Je préconise toutefois de le laisser vieillir deux ou trois ans minimum pour qu'il développe encore plus ses qualités. Très bon rapport Q/P !

**CHABLIS 1<sup>er</sup> cru « Côte de Léchet » 2009 :** Jolie robe paille très claire. Au nez, c'est assez fermé, quelques notes de fruits et de fleurs arrivent à l'aération, mais à l'évidence, ce n'est pas dans le registre olfactif qu'il s'exprime aujourd'hui.. En bouche, l'impression initiale est assez minérale, on sent une légère richesse due au millésime, mais ce vin reste bien tendu, avec une ampleur contenue, et une vivacité qui lui confère cette typicité Chablisienne. De jolies notes crayeuses et lactiques arrivent ensuite, et laissent la fin de bouche avec une sensation aérienne et minérale. Un joli vin qui doit être attendu quelques années pour exprimer à plein son potentiel.

**CHABLIS 1<sup>er</sup> cru « Beauroy » 2009 :** Toujours cette même robe paille claire, et les arômes sont un peu plus floraux que fruités, mais demeurent en retrait. La bouche délivre une structure parfaitement arrondie par la spécificité du millésime. Son caractère solaire a ouvert ce vin, le forçant à révéler dès maintenant la noble constitution de ce premier cru. C'est élégant, rond, assez racé, avec un bon équilibre entre les saveurs fruitées et florales. La texture est bonne, et le gras viendra avec le vieillissement. Plus ouvert que le « Côte de Léchet » à ce stade, et déjà même assez plaisant, il n'en reste pas moins que ce vin mérite d'être attendu 3 ou 4 ans pour parvenir à un optimum.







# Bourgogne (rouge)

*Sylvain cathiard*

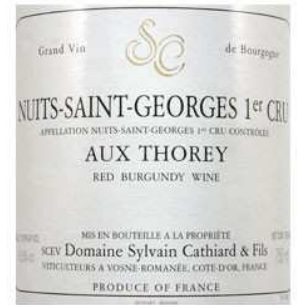
*Il y a longtemps que je vous parle de ce domaine magnifique en vous incitant à acquérir les vins qui y sont faits, et ceux d'entre vous qui m'ont écouté depuis le millésime 2002 savent désormais combien ils ont bien fait. La demande mondiale étant colossale sur ce domaine, il devient désormais très difficile de maintenir les allocations. Profitez en encore, d'autant que le millésime 2009 est tout bonnement extraordinaire non seulement en Bourgogne, mais particulièrement ici, où j'ai goûté sur fût les plus beaux vins ! Ils n'ont rien perdu de cet éclat particulier avec la mise en bouteille, et vous devez vous **PRECIPITER** pour les mettre en cave.*

**VOSNE ROMANEE 2009 :** Nez sur les fruits noirs, développant une belle expression aromatique avec des pointes épicées très jolies. L'attaque révèle une belle densité, ce vin semblant épais en bouche, avant de s'orienter clairement sur des notes aussi épicées que fruitées, révélant une structure bien dessinée, mais jamais imposante. C'est vraiment beau, onctueux, long...très long même. Un vin excellent !!

**CHAMBOLLE MUSIGNY « Clos de l'Orme » 2009 :** Superbe bouquet exhibant un très beau fruit doublé d'épices qui semblent virevolter en tous sens. Quelle séduction ! Et quelle élégance dès l'attaque, juste du très beau fruit, intense, et une finesse tout à fait caractéristique de Chambolle, sans parler du caractère sensuel du vin...Longueur superbe qui s'exprime sur un registre de très beau fruit croquant...un délice auquel il va falloir résister, quoique...

**NUITS ST GEORGES 1<sup>er</sup> cru « aux Thorey » 2009 ( vignes de 57 ans ) :** Encore un nez superbe de fruit, gourmand, avec des notes de torréfaction qui transparaissent et accompagnent joliment le bouquet. Dès l'attaque, ce vin se montre ample, puissant dans le fruit, avec une intensité réelle, ainsi qu'une texture très agréable. Un vin qui montre du gras, de la présence, une vraie personnalité qui se dégage ! Très belle longueur, toute en intensité aromatique. Là aussi, il sera difficile de résister et de garder quelques années un tel vin en cave, tant son plaisir immédiat se montre important.

**NUITS ST GEORGES 1<sup>er</sup> cru « aux Meurgers » 2009 ( vignes de 65 ans ) :** Nez profond, plus dense que le précédent, un poil moins exubérant, mais plus riche encore de promesses. Un nez qui respire d'abord le fruit, mais souligne aussi de belles notes florales et d'autres, légèrement épicées. En bouche, c'est le grand équilibre dès la première sensation, avec une puissance de fruit vraiment impressionnante. Ce vin sonne parfaitement plein, il se montre d'une grande densité, et particulièrement long. Vraiment très beau, et à attendre une dizaine d'années pour un plein épanouissement. Très beau !



**VOSNE ROMANEE 1<sup>er</sup> cru « aux Malconsorts » 2009 :** On sort le grand éventail des arômes avec ce vin...du fruit à n'en plus finir, qui roule comme s'il sortait d'une cascade, et des épices à foison, qui partent dans tous les sens. Quel nez !! L'attaque nous plonge immédiatement dans un univers fruité époustouflant. On en mange et en remange, sans jamais se lasser. Une bouche large, et une texture très soyeuse, tout cela confirme bien que les Malconsorts figurent dans le peloton de tête des premiers crus de Vosne. Derrière cette grande carrure, et cette longueur formidable, ce vin est une ode au fruit ! Saurez vous le faire patienter une douzaine d'années dans votre cave, ou bien céderez vous à cette extraordinaire déclinaison fruitée qu'il réserve dès à présent ?

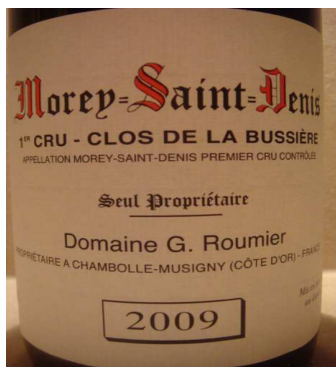
**PRIX SUR DEMANDE**

*Domaine g·ROUMIER Au firmament des domaines Bourguignons...le domaine Georges ROUMIER ! Il est, avec le Domaine de la Romanée Conti, ou le domaine COCHÉ-DURY, l'un des baromètres les plus constants et imperturbables. Autant vous dire qu'avec un millésime comme 2009, il n'y a rien à recracher...*

**CHAMBOLLE MUSIGNY 2009 :** Voilà un nez très agréable, floral et fruité comme une danse où les deux partenaires sont bien en cadence. La robe est soutenue mais sans exagération. La bouche se montre grasse, pleine de fruit, onctueuse...On est dans la suprême élégance, et dans une vive expression de fruit. Le terroir de Chambolle est parfaitement exprimé, c'est long en bouche, sur un fruit bien expressif, avec une tension parfaite. L'archétype du vin de gourmandise auquel il est toujours extrêmement difficile de résister. Et pourtant, lorsque l'on sait la dimension qu'un simple Chambolle de ROUMIER est capable de prendre au vieillissement, on se dit toujours qu'on n'aurait jamais du les boire jeunes !

**MOREY ST DENIS 1<sup>er</sup> cru « Clos de la Bussière » 2009 (Monopole) :** Beau nez qui s'oriente davantage sur les fruits noirs que rouges. Et puis quelques accents épicés viennent enrichir le registre.





Beaucoup d'intensité dès l'attaque, ce vin montre une sacrée race, et du corps, avant de déboucher sur un fruit croquant qui sature le palais. Quelle belle impression d'ensemble, et comme ce millésime convient bien aux vins de Morey St Denis qui offrent une rondeur et une élégance qu'ils peinent parfois à avoir. Là, on est dans une matière dense et riche, aux contours étonnamment sculptés. Du très beau vin qui mérite d'être attendu pour exprimer son plein potentiel, mais quel plaisir il offre déjà !

**CHAMBOLLE MUSIGNY 1<sup>er</sup> cru « les Cras » 2009 :** Les Cras, ce sont les Craies...ce sous-sol calcaire qui exalte la finesse quand l'argile favorise le corps. Ne soyez donc pas étonnés de sentir cet incroyable raffinement au nez, sur de subtiles notes de fleurs (violette surtout) avant que le fruit ne s'impose et vous envahisse. L'attaque révèle une bouche aussi belle qu'onctueuse, d'une densité parfaite, et d'une subtilité incroyable. Ce vin est superbe de délicatesse et de précision aromatique,

avant de finir extrêmement longuement sur d'intenses variations fruitées. Une petite merveille qui devrait encore se complexifier avec les années ! **PRIX SUR DEMANDE**

*Anne et Hervé Sigaut* Voilà le genre de domaine que j'adore présenter dans ces colonnes. Des beaux vins bien faits, du fruit intense, des gens remarquables de simplicité, et des rapports Qualité-Prix comme on n'en trouve que très rarement, désormais, en Bourgogne, surtout à Chambolle, qui est certainement la plus prestigieuse appellation de village. Ne manquez pas ces vins. Il n'y en a pas beaucoup, et tout est déjà parti depuis longtemps au domaine.

**CHAMBOLLE MUSIGNY « Bussière - Vieilles Vignes » 2009 :** (Vignes de 1959) Très joli nez de très beau fruit croquant. On est dans un registre de fruits rouges dominants, mais quelques pointes de groseille et de cassis émergent aussi. L'attaque est excellente, on est tout de suite dans du fruit, encore du fruit et rien que du fruit !! Quelle belle impression de bouche, c'est délicat et racé, avant un excellent final qui redonne du punch et tout repart...un régal ! Ah, j'oubliais...comment lui résister ? Peut-être en acceptant d'en boire un peu maintenant et garder le reste pour l'horizon 2019...oui ce sera dur...

**CHAMBOLLE MUSIGNY 1<sup>er</sup> cru « les Chatelots » 2009 :** (Vignes de 40/45 ans) Nez splendide de fleurs et de fruits, révélant une intensité peu commune. Groseille, mûre, myrtille, fraise...et d'autres arômes de fruits rouges. En bouche, on reste dans ce registre de gourmandise, avec une densité bien appréciable, et d'intenses notes de fruits qui saturent les papilles. C'est rond et élégant. Quel joli vin au long final suave qui exprime une vraie délicatesse. Un vrai plaisir immédiat, et un potentiel de vieillissement certain. Mais un nez hors norme, comme on en trouve plus souvent dans les grands crus !

**CHAMBOLLE MUSIGNY 1<sup>er</sup> cru « les Sentiers - Vieilles Vignes » 2009 :** (Vignes de 1947) Autant de fruits que de fleurs dans ce bouquet complexe rehaussé par des pointes épicées. La richesse s'exprime également en bouche, et le caractère épicé que l'on trouvait déjà au nez se confirme et même, s'amplifie. Vraiment une belle bouche, d'un grand équilibre, un vin aussi délicat que fin, terminant sur une excellente longueur. Bref, un vin complet qui offre un plaisir intense dès aujourd'hui, mais qui montrera encore davantage si vous parvenez à le laisser vieillir. Il ira loin !



\*\*\*\*\*

### QUE FAIRE POUR 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 72 qui paraîtra en AVRIL 2012 :** Dne DE VOGUE, Vincent DAUVISSAT, Domaine SAUZET, Château de BEAUCASTEL, Emmanuel ROUGET...

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)