



VINISSIME... LA PASSION AU SERVICE DU VIN !

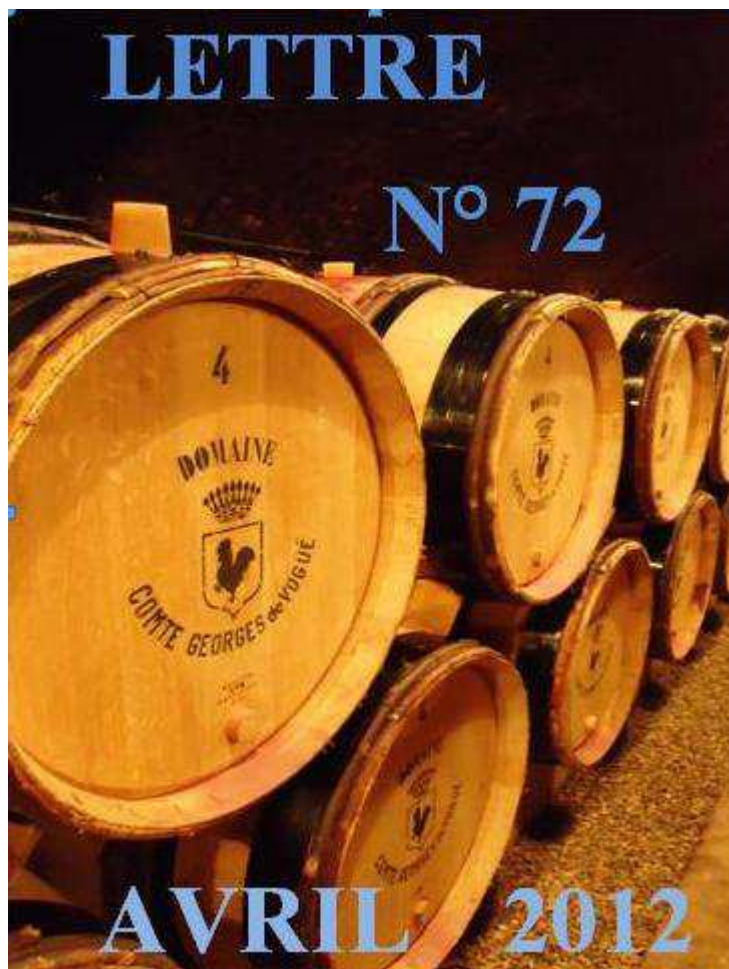
Chemin la Tour 83170 BRIGNOLES

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)



(Les superbes barriques du chai au Domaine DE VOGUE)

Editorial

Avez vous remarqué, tout comme moi, à quel point la campagne électorale s'écarte des positions hygiénistes en ce qui concerne ce breuvage qui pourrait servir d'emblème à notre pays et que nous aimons tant ?

Bien mieux, chacun y est allé de son petit verre en faisant la tournée au salon de l'Agriculture !

Non pas que l'un d'entre eux ait voulu mettre la sienne, de tournée, n'exagérons pas ! Mais il me semble séduisant de constater qu'en ces temps où il est de bonne guerre d'agiter les peurs, personne n'a osé se risquer sur le terrain de la culpabilisation des sales types (en disant cela j'inclus également les femmes, au nom de l'égalité des sexes) que nous Sommes, nous qui nous adonnons régulièrement à la dégustation des grands flacons qui ont fait la renommée mondiale de nos terroirs sublimes...

Doit-on voir là le signe d'un retour en grâce de la filière viticole qui ne sera donc plus associée aux accidents de la route ou à la grande misère sociale ? Certes, tout n'est pas gagné, et la tête de l'hydre n'est pas près d'être définitivement tranchée. Il serait intéressant de connaître la statistique des accidents imputable aux grands crus, tous millésimes confondus. Je reste d'ailleurs surpris, devant la fécondité de nos parlementaires, de constater qu'aucun d'entre eux n'a, jusqu'à ce jour, déposé de projet de loi pour initier de telles recherches...

Sans doute que pour se faire mousser, ils préfèrent encore les tavernes Bavaroises, au moins ont-ils l'impression que l'Europe est vraiment en marche !

Didier ROMIEUX

L'analyse du marché :

Les incertitudes mondiales semblent avoir un peu freiné la frénésie d'achat du côté de l'étranger, et Bordeaux semble marquer le pas en dépit des 2009 qui arrivent sur le marché livrable. Vont ils pour autant redonner envie de s'intéresser à un marché qui s'est un peu moqué des consommateurs ? La semaine de dégustation des Primeurs devrait donner la température... Quant aux Bourguignons, ils surfent sur le succès car après la magnifique surprise des 2008, le très grand millésime 2009 attire avec juste raison tous les amoureux du Pinot Noir. Et qu'on se le dise, 2010 est grandiose ! Sacré trilogie pour la Bourgogne...

Domaine meo camuzet Le grand domaine Bourguignon par excellence avec une gamme de parcelles qui suscite l'admiration. Le même soin est apporté à toutes les barriques. Et dans ce millésime, c'est un vrai bonheur !

BOURGOGNE Rouge 2009 : Au nez, on est en plein dans le Pinot Noir ! Normal direz vous, puisque c'en est. Certes, mais quand il s'exprime avec cette puissance, cette intensité, c'est la signature d'une grande maison ! La bouche prolonge le plaisir en offrant des saveurs fruitées savoureuses, du gras, de la longueur. Tout ce que l'on peut attendre d'un « simple » Bourgogne

MARSANNAY 2009 : Du fruit du fruit...de belles notes de framboise, de la prune, de la fraise, voilà pour le bouquet ! L'attaque se montre assez ronde, dévoilant une matière assez dense, et tout de suite les notes de fruits arrivent en masse et envahissent le palais. Les tannins sont bien gommés, relégués à l'arrière plan, des tannins bien mûrs, presque sensuels. Belle longueur finale qui signe un très joli vin, d'un très bon rapport qualité/prix. A boire et à garder.



Domaine de vogue Chaque année, le domaine Comte Georges DE VOGUE nous réserve de très belles surprises, mais avec les 2009, on confine au sublime ! Toute la gamme est extraordinaire, et m'a rappelé l'exceptionnelle impression que j'avais eue en goûtant les 95 au même domaine. Si vous manquez ces vins là, vous passerez à côté de ce que la Bourgogne fait de mieux. Vous voilà prévenus...

CHAMBOLLE MUSIGNY 2009 : Bon nez de fruit avec des fragrances délicates. C'est distingué, racé à souhait. La bouche offre une texture crémeuse, extrêmement veloutée, tout est suave, incroyablement gourmand et sensuel...jusqu'au final très minéral, intense en fruit, complexe et long, si long ! Une vraie gourmandise qui offre un rare plaisir dans

cette jeunesse époustouflante.

CHAMBOLLE MUSIGNY 1^{er} cru 2009 : (issu à 100% de jeunes vignes de MUSIGNY ayant entre 10 et 25 ans et n'entrant pas dans la cuvée Vieilles Vignes du domaine) Le nez s'oriente vers d'abondantes notes florales et une forte puissance de fruit. En bouche, la texture se montre assez grasse, bien veloutée dès l'attaque. Un vin qui se montre assez détendu grâce à l'effet millésime, très rond et suave. Fin de bouche superbe et intensément minérale. Somptueux !!! C'est du MUSIGNY à un prix inouï...

BONNES MARES 2009 : Excellente richesse de bouquet, avec des notes qui virevoltent dans tous les sens...mûre, cerise noire, framboise, myrtille. On retrouve cette incroyable richesse en bouche, avec un vin qui frôle l'extrême gourmandise tant il est rond et presque sucré. C'est plein, séveux, avec, là aussi, un somptueux final minéral pointu et léger à la fois. Ce vin est vraiment remarquable !! **tarif sur demande**

MUSIGNY V.V. 2009 : Un nez aussi splendide qu'intense, gorgé de fruits murs de fleurs et d'épices. Grande profondeur de bouche dès l'attaque. Un vin superbe de corps et d'esprit ! Incroyable équilibre entre tous les composants, et un final particulièrement long et expressif. Vraiment un chef d'œuvre ! Le sang de la terre à n'en point douter. **Tarif sur demande**

Vallée du Rhône

Domaine DE BEAUCASTEL Ce grand domaine de Chateauneuf est étonnant à plus d'un titre. Non seulement il est en bio-dynamie depuis de longues années, mais en plus, il sort année après année, des cuvées époustouflantes dans les deux couleurs. Tout véritable amateur se doit d'avoir quelques bouteilles dans sa cave, en blanc comme en rouge.



CHATEAUNEUF du Pape Rouge 2009 : Très dense est la robe de ce vin, mais ô combien envoûtant se montre le nez ! De puissants arômes de mûre, de fruits rouges et noirs mêlés, quelques épices qui surnagent...un très beau bouquet, puissant et racé comme savent l'être les Grands Bourgognes alors que nous sommes en vallée du Rhône ! La bouche ne départ pas, et s'avère tout aussi séduisante, avec une rondeur particulière, on croque dans du fruit très mur, on en a plein les papilles, les tannins sont superbement effacés, et la richesse se conjugue avec une élégance raffinée... Un vin étonnamment ouvert, d'une gourmandise incroyable. Un vin savoureux, plein, qui vieillira magnifiquement même s'il se montre particulièrement ouvert et agréable dès à présent. Il se montre irrésistible !



CHATEAUNEUF du Pape Blanc 2010 : Particulièrement aromatique au nez, ce sont d'intenses notes de fougère, de fruits légèrement exotique, de fleurs...un bouquet tout en nuances, très bien exprimé. En bouche, le vin montre un certain gras, de l'ampleur, de la richesse, et une sève somme toute assez minérale qui donne un bel éclat. L'équilibre est exemplaire en dépit de la richesse du millésime, et ce vin

aux contours sudistes garde une excellente fraîcheur. Long final délicat, sur des arômes floraux très agréables. A boire dès maintenant avec un GRAND plaisir.

CHATEAUNEUF du Pape Blanc « Cuvée Roussanne VIEILLES VIGNES » 2010 : Cette cuvée de Roussanne Vieilles Vignes offre toujours un profil extrêmement riche. Et dans le glorieux millésime 2010 elle ne pouvait pas déroger à cela ! Un nez flamboyant d'arômes exotiques, captivant par les facettes qu'il recèle. Quant à la bouche, elle semble presque épaisse tellement elle offre de concentration !! Un vin très plein, qui sature rapidement les papilles pour les imprégner d'une sorte de sensation puissante et délicate où les notes florales et fruitées rivalisent pour avoir la première place. On ne saura jamais qui emportera le trophée, mais il restera comme la sensation d'une longue caresse et une longueur en bouche ahurissante. Un vin un peu hors normes qu'il faut absolument goûter !

Bourgogne (Blanc)

domaine etienne sauzet Ne cédant ni aux modes ni aux caprices de l'instant, Gérard BOUDOT maintient depuis plus de 20 ans la haute qualité de ce domaine, imposant un style précis pour des vins qui procurent un vrai plaisir à tous les âges.

CHASSAGNE MONTRACHET « les Encénières » 2009 : Beau nez sur les fleurs blanches. Très belle attaque, ronde et grasse. Le vin s'étire joliment en bouche, donnant une sensation de plénitude, d'autant qu'une minéralité s'installe en progressant jusqu'au final. Long et précis. Très bel ensemble !

PULIGNY MONTRACHET 2009 : Un nez floral, tirant sur l'acacia et l'aubépine. Jolie attaque, une peu grasse et bien ronde, débouchant sur une belle expression. Voilà un vin vraiment bien fait, subtil et distingué...Puligny !

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « la Garenne » 2009 : Beau nez offrant de très belles notes végétales nobles (fougère, foin, tilleul). L'attaque est vive, expressive dans le fruit, et vibre sur la langue. La bouche s'élargit doucement jusqu'à finir « en apothéose » en devenant très large et minérale. Incroyable final !!!

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « Perrières » 2009 : Beau nez partagé entre les fleurs et le fruits, un nez opulent et très riche. L'attaque est bonne, vive et ronde en même temps, le vin tapisse doucement la bouche et montre une excellente présence, ainsi qu'un aspect complet. Long final rectiligne qui fait vibrer la minéralité. Très bon vin.

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « les Folatières » 2009 : Nez puissant avec une certaine exubérance de fruit comme de fleur. Assez gras dès l'attaque, le vin se montre ample, d'une vraie belle complexité avec une certaine pureté d'expression. Beau final plutôt puissant avec le minéral qui s'expande nettement en fin de bouche en faisant vibrer les papilles.

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « Champ Canet » 2009 : Joli nez, aussi floral que fruité. Belle attaque, révélant un vin profond, tendu et minéral, qui emplit parfaitement la bouche tout en restant plein de fraîcheur. L'équilibre s'avère magistral pour ce vin qui se montre long et d'une grande pureté d'expression.

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « les Combettes » 2009 : Beaucoup de fruit et d'aspects minéraux au nez. En attaque, pas de surprise, il est très gras, comme toujours. Un

vin puissant, emplissant très bien en bouche, complexe et expressif, sans jamais montrer la moindre lourdeur, mais au contraire, beaucoup de fraîcheur. Long final revenant sur le fruit.

BATARD MONTRACHET 2008 ; Grand cru : Nez puissant délivrant autant de notes fruitées que florales. Grande présence en bouche, dès l'attaque. C'est gras, puissant, opulent, riche et...tellement équilibré !!! Très long final sur une minéralité particulièrement intense.

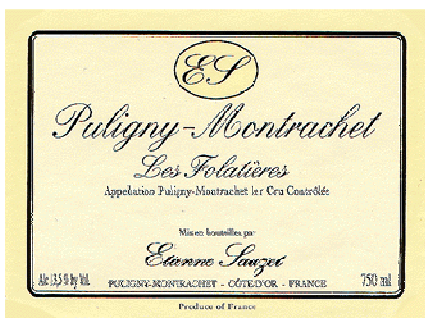
MONTRACHET 2008 ; Grand cru : Beau nez floral accompagnant une profusion de fruits. Très gras en attaque, il exprime une plénitude sage, comme un personnage sur de son fait qui serait obligé de saluer pour masquer son rang. Un vin imposant et consistant, rempli du feu de la terre qui le porte !

Chablis

Vincent DAUVISSAT Bienvenue dans le monde des très grands Chablis ! C'est bien ce que Vincent DAUVISSAT semble nous dire à travers chaque millésime, dont il ne fait qu'exprimer les particularités spécifiques. Pour le reste, droiture et minéralité, expression cristalline des terroirs, et une capacité de garde absolument phénoménale. Seul revers de la médaille, il faut savoir attendre 7 ans au minimum pour les 1ers crus, et 10 ans pour le grand cru. Mais la révélation est au bout de la patience !

BOURGOGNE IRANCY Rouge 2009 : Notes assez puissantes de fruits frais, presque croquants, qui expriment une vinification toute en subtilité où l'on s'est contenté de capter le fruit présent dans les baies très mures, sans chercher à extraire une matière qui ne conviendrait pas. Le résultat en bouche est séduisant, avec une trame délicate et une belle expression fruitée, délicate, presque puissante, aux allures de vin-plaisir. Ce qu'il est totalement, et ravira tous ceux qui ne désirent pas attendre des années pour savourer ces généreux rouges de 2009.

Chablis 1^{er} cru « Séchet » 2009 : Un joli bouquet de fleurs, au nez, au milieu duquel trône l'aubépine. Très belle attaque révélant du fruit, de la matière à revendre, de la complexité. Voilà un millésime qui convient particulièrement à ce Séchet, le plus sec de tous les premiers crus de



Chablis, qui prend là une espèce de rondeur inhabituelle et lui donne une envergure étonnante. Vraiment excellent, avec une grande longueur cristalline.

Chablis 1^{er} cru « les Vaillons » 2009 : Beaucoup d'aspects floraux au nez, et puis, quelques pointes d'amande amère. L'attaque révèle une très belle bouche, ample, qui accentue la sensation fruitée initiale. La fin de bouche se retend un peu et confère une vraie pureté à ce vin superbe qui se montre aussi long qu'intense.

Chablis 1^{er} cru « la Forêt » 2009 : Jolies notes de foin coupé ainsi que de fleurs. Très gras en attaque, ce vin révèle du fond, de la puissance, une ampleur de bouche et un final qui révèle encore plus l'énergie et la profondeur. Très grande longueur finale, pour ce vin qui a tout d'une petite gourmandise !

Chablis Grand cru « les Clos » 2009 : Le nez se porte sur des notes sauvages et fumées dans un premier temps, puis les fleurs apparaissent accompagnées par des notes épicées. Grande puissance dès l'attaque, le vin se montre complet et se minéralise de seconde en seconde, avant de terminer de manière éblouissante sur une intensité minérale parfaitement cristalline !

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



Loire

domaine lucien crochet Les Sancerre y sont des modèles du genre et en plus, ce domaine possède quelques arpents dans le fameux et rarissime « Clos du chêne Marchand » !

SANCERRE 2010 : Après la rondeur du millésime 2009, nous revenons cette année à une typicité plus marquée. De vives notes d'agrumes éclatent au nez, et une minéralité qui se confond avec ces senteurs vives. En bouche, c'est large et pointu, plein de vigueur, avec un très beau fruit qui s'exprime. Vif et puissant de goût, il incarne à merveille ce que Sancerre veut dire. Un très beau vin qui honore l'appellation.

SANCERRE « Clos du chêne Marchand » 2009 : (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 !) Tout en parfum, fleurs blanches et fruits blancs, quelques notes agrumes...il montre d'emblée la singularité du terroir d'où il est issu. En bouche, sa vigueur est compensée par le côté solaire du millésime qui lui confère un gras étonnant, et une suavité contrastant avec la tension habituelle. Très belle expression de bouche, et bien minéral comme on aime. Particulièrement long et enveloppant. Un très

joli vin qui signe un terroir incontestable. A boire dès à présent et dans les 3 à 4 années à venir.

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 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 73 qui paraîtra en JUIN 2012 : J-F MUGNIER, Dne LAMARCHE, Dne des COMTES LAFON, Michel NIELLO, Emmanuel ROUGET, Dne JACQUESON, Château MIRAVAL...

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)