



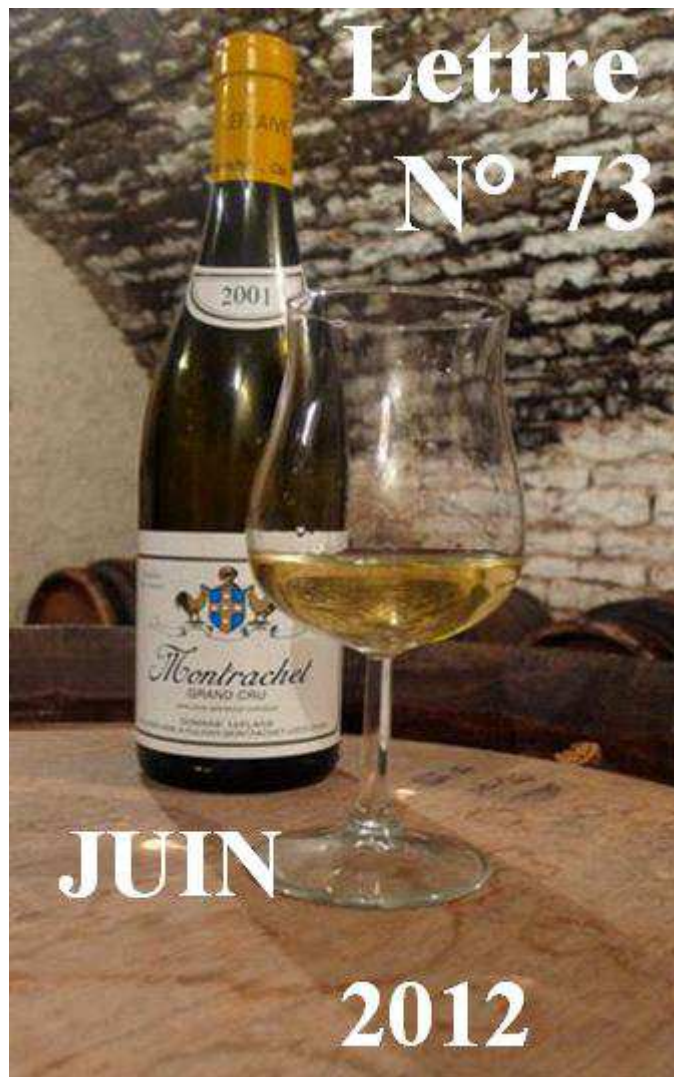
VINISSIME... LA PASSION AU SERVICE DU VIN !

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 Connaissez vous votre palais ?...et, question subsidiaire, savez vous quel(s) critique(s) possède(nt) sensiblement le même que le votre ?

Cette question qui semble presque humoristique, est en réalité extrêmement sérieuse ! En effet, nous ne réagissons pas aux mêmes stimuli gustatifs, et il est de la plus haute importance que, pour peu que vous vous appuyiez sur les commentaires de tel ou tel, vous soyez presque certain que vos attentes soient semblables.

Ainsi, si ce que vous aimez dans le vin se situe dans la puissance, l'alcool et les tannins, si ce style là vous plait, suivez aveuglément Robert PARKER, vous avez le même goût que lui. D'ailleurs, il y a fort à parier que vous devez sûrement mettre au firmament de votre panthéon personnel, les Bordeaux et les Chateaufort du Pape.

Si par contre, vous aimez la finesse, la délicatesse, regardez ailleurs. Non pas que l'homme soit incompetent. J'ai le plus grand respect pour lui, et il ne fait aucun doute qu'il est un dégustateur hors pair, mais il a son goût, qu'il défend, et c'est absolument son droit. Comme celui de ne pas aimer les Bourgogne (ils sont ceux qui, constamment, sont les plus mal notés dans sa revue) au point de n'avoir jamais mis le fameux 100/100 à un jeune vin, alors qu'il les distribue par poignées dans les deux régions citées plus haut. Ce qui vaut pour lui vaut également pour tous les autres critiques.

Mais par delà la personnalisation, ce qui demeure essentiel, est la connaissance que vous avez de vos propres perceptions. Avez vous un palais « acide » ? (c'est à dire que vous aimez la tension propre aux vins, y compris lorsqu'elle est un peu supérieure à la moyenne). Vous rangez vous dans les palais « sucrés » ou « amers » ? Selon votre typologie, vous saurez plus facilement vers quels vins (et partant quels critiques) vous orienter pour trouver votre plaisir.

Chacun possède ses propres goûts, il vous appartient de trouver VOTRE style, car tout ce que l'on pourra vous dire ne remplacera jamais VOTRE expérience...

(le Montrachet du Dne LEFLAIVE...une seule barrique)

Didier ROMIEUX

L'analyse du marché : *Chronique d'une catastrophe annoncée...Tel pourrait être le titre de la campagne des Primeurs 2011 à Bordeaux. Après l'explosion des prix du millésime 2009 d'anthologie, la nouvelle hausse du millésime 2010 avait montré les limites de ce que les consommateurs pouvaient supporter. Dès lors, la baisse annoncée à cor et à cri par les propriétaires pour ce millésime 2011 bien agréable mais sans aucun intérêt pour des achats Primeurs, apparaît largement insuffisante. Les premiers grands crus classés, en dépit d'une baisse de 30% en moyenne, restent tout de même à 3 fois le prix du 2008 !!! Pour les autres châteaux, la différence n'est pas à ce point spectaculaire, mais les niveaux délirants atteints par le millésime 2010 méritaient une baisse de 50 à 75% selon les châteaux pour qu'un intérêt se fasse sentir. Les clients boudent, ils n'ont pas tort. Pour quelle raison achèteraient ils en primeurs des vins à des prix nettement plus élevés que des millésimes récents, disponibles et meilleurs ?...*

Maconnais

Heritiers du comtes lafon Les vins du Maconnais ont le vent en poupe depuis que les grands domaines Bourguignons s'en occupent. Leur savoir faire, leur approche culturelle sont autant d'atouts ayant permis la résurrection de ce vignoble. Avec le grandiose millésime 2010, les vins ont un relief et une saveur exceptionnels ! Incontestablement les meilleurs que j'ai bus depuis que je les goûte, c'est vous dire. Rapport Q/P excellent.

MACON-CHARDONNAY « Clos de la Crochette » 2010 : (issu des premiers clos plantés par les moines de Cluny). Voilà un beau vin qui sent les fleurs. En bouche, il révèle une belle trame, une énergie magnifique, un équilibre irréprochable. Excellent ensemble, pour ce vin qu'on a envie de boire et reboire...

MACON-UCHIZY « les Maranches » 2010 : Extrêmement floral au nez. En bouche, il se montre superbe, d'une grâce incroyable, très tendre, ouvert, et d'une « buvabilité » exceptionnelle, d'autant qu'il est soutenu par une belle tension minérale. Un rapport Qualité Prix extraordinaire !!!

MACON MILLY-LAMARTINE « Clos du Four » 2010 : De nobles notes végétales (fougère, tilleul, aubépine) et d'autres aspects très floraux offrent un bouquet remarquable. Excellente impression de bouche, en raison notamment du superbe équilibre qu'il déploie. Excellent vin.

MACON VIRE-CLESSE 2010 : (très vieilles vignes entre 50 et 60 ans) Très floral au nez, presque exubérant tant il exprime d'arômes. La bouche se montre très longue, ample, avec beaucoup de matière. C'est riche, gras, doté d'une très belle tension pour accompagner le tout. Long final qui vibre de minéralité. Ensemble superbe !



Bourgogne (Blanc)

domaine LEFLAIVE A quoi reconnaît-on un très grand domaine Bourguignon ? A sa régularité sans faille, sa propension à tirer de chaque millésime l'expression maximale, et la capacité d'exprimer le meilleur d'un terroir dans une garde appropriée. Vous avez ici les ingrédients parfaitement maîtrisés.

Ah ! J'allais oublier...la gardienne du lieu, Anne Claude LEFLAIVE qui orchestre savamment le grand tout !

BOURGOGNE BLANC 2009 : Jolies senteurs d'agrumes au premier nez, précédant des notes plus lactiques ensuite. En bouche, ce sont les agrumes qui prennent le dessus, avec une pointe d'ananas très agréable. Le vin est superbe et équilibré, offrant un très bel ensemble, et doté d'une longueur excellente. Difficile de lui résister !

PULIGNY MONTRACHET 2009 : Fleurs blanches et amandes s'offrent au nez. En bouche, on trouve une belle matière avec ce vin très élégant et gourmand qui offre, de surcroît, une belle longueur minérale. Le terroir de Puligny est fort bien marqué. On croit macher la craie du sol. Superbe de précision.

MEURSAULT 1^{er} cru « Sous le dos d'âne » 2009 : Là encore, c'est un festival d'agrumes au nez. En bouche, le vin se montre gras mais sans plus, offrant aux papilles une jolie matière ronde, qui semble s'étaler avant de se redresser pour offrir une sensation de puissance contenue dans la douceur. Très long, et savoureux !

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « les Folatières » 2009 : Beaucoup de notes de fleurs blanches au nez, et des saillies minérales qui complètent l'ensemble. L'équilibre est remarquable en bouche, conférant une sensation de plénitude. C'est large, séveux, avec une minéralité qui se renforce au fur et à mesure. Beaucoup de plaisir immédiat.

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « les Pucelles » 2009 : Beau nez essentiellement floral. L'attaque est riche, à la limite de l'aspect sucré tellement il semble opulent. En bouche, il révèle progressivement sa profondeur, avant de terminer sur un final en queue de paon avec des longues et intenses notes minérales.

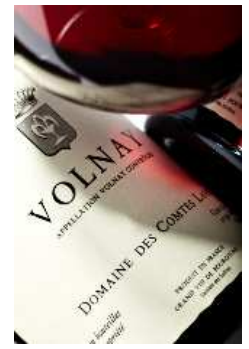
CHEVALIER MONTRACHET 2009, Grand cru : Nez riche, avec un aspect un peu moins aérien que les autres années, compte tenu du millésime. Un vin très fin en bouche, étonnamment gras, tout en délicatesse du début à la fin, avec un final rectiligne et d'une persistance époustouflante.



Bourgogne (rouge)

Domaine des COMTES LAFON S'il est unanimement reconnu dans le monde entier pour l'excellence de ses vins blancs, le domaine me semble tout aussi remarquable pour les vins rouges. Passer à côté, notamment dans un millésime pareil, serait une vraie faute de goût !

VOLNAY 2009 : (Ce vin n'existe « que sur le papier » ! Le domaine des COMTES LAFON ne possède pas de vigne en appellation village. Mais depuis quelques années, afin d'améliorer encore leur extraordinaire cuvée de 1^{er} cru « Santenots du milieu », il a été décidé de replier les plus jeunes vignes de cette appellation pour en faire une cuvée de « simple » Volnay village. En réalité, c'est donc du « Santenots du milieu » de jeunes vignes...) Très beau nez, gorgé de fruit. En bouche, il se révèle superbe, d'une gourmandise magnifique. C'est plein, d'un fruit exaltant, et termine sur une belle longueur, toute en finesse.



VOLNAY 1^{er} cru « Santenots du Milieu » 2009 : Forte intensité de fruit au nez, et en bouche, cela explose littéralement. Un vin somptueux, révélant une grande richesse. Il m'a rappelé le 90, vin magique par cette richesse et ce plaisir intense...je vous aurai prévenu !

Domaine lamarche

Depuis le passage de témoin entre François LAMARCHE et sa fille Nicole en 2007, le domaine a pris un nouvel essor, avec le nouveau style, plus moderne donné par cette dernière. Sensible, engagée et passionnée, Nicole LAMARCHE possède un talent très particulier qu'elle exprime à merveille depuis lors. Supervisant tout, de la culture des vignes jusqu'à la vinification, elle remet ce domaine en lumière, et fait briller les magnifiques terroirs dont elle a la charge, notamment LA GRANDE RUE, voisin de la Romanée Conti. Précipitez vous pour redécouvrir les vins du domaine LAMARCHE. Ils sont encore accessibles, bien que les prix aient tendance à s'envoler un peu...



VOSNE ROMANEE 1^{er} cru « les Chaumes » 2009 : Nez complètement dans les fruits noirs. En bouche, le vin se montre plutôt puissant et enveloppant, assez charnu. Belle matière qui s'exprime déjà bien dans une rondeur plaisante qui séduit les papilles. Un bel ensemble pour un vin qui se consommera dès maintenant et dans les 12 années à venir

VOSNE ROMANEE 1^{er} cru « aux Malconsorts » 2009 : Le nez se montre étonnamment floral et fruité à la fois. Magie du millésime qui exalte les bouquets. L'attaque est gourmande, on croque dans du fruit, la finesse arrive presque aussitôt. Magnifique terroir des Malconsorts, très joliment exprimé. Long et puissant.

ECHEZEAUX 2009, Grand cru : Beau nez sur les fruits rouges et noirs. La bouche se montre large, assez puissante et un peu tannique. Bien qu'accessible, ce vin mérite d'être attendu quelques années pour exprimer son grand potentiel, car il montre déjà une expression singulière. Belle réussite.

LA GRANDE RUE 2009, Grand cru (Monopole) : Très beau nez, « multicolore » où se superposent les notes de fruits, les touches florales et les pointes épicées. Un bouquet complexe et très prometteur. Aussi large que puissant en bouche, sans tomber dans le moindre excès. On est dans un grand cru de haute lignée. La race est là, le potentiel se démasque doucement. Beaucoup de promesses contenues qui se révéleront après une garde d'au minimum 8 ans, le temps d'arriver sur une phase de maturité. Mais il est déjà tellement séduisant dans ses arômes de jeunesse qu'il va falloir lui résister.



Emmanuel ROUGET Je ne taris pas d'éloges sur ce domaine depuis bien des années, car ici on peut acheter les yeux fermés. TOUT est remarquable... mais dans ce millésime là, la perfection a été atteinte avec le Cros Parantoux...un vin renversant et d'une suavité comme je ne l'ai jamais connue. Point d'orgue d'une gamme fantastique. La transmission de l'oncle Henri JAYER a été parfaite ! Il doit savourer cela du haut des cieux.

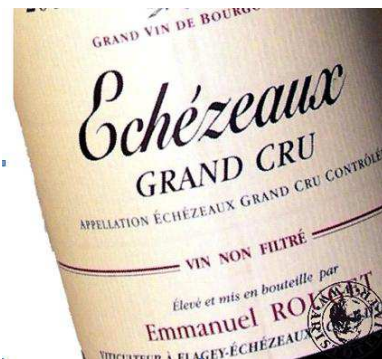
CÔTES de NUITS Village 2009 : Le nez embaume le beau fruit bien mûr qui exalte les arômes acidulés et la fraîcheur. Quelques pointes florales arrivent en arrière plan. Vraiment un nez enchanteur eu égard à la modestie de l'appellation. La bouche est fraîche, imprégnée de beaux fruits, et d'une douceur presque suave qui force l'admiration ! Quelle expression magnifique, et quel plaisir immédiat !! Un vin qui signe l'incroyable talent de ce vigneron au talent aussi certain que son comportement respire la modestie. C'est absolument superbe de rondeur fruitée, et d'une longueur qui tire encore largement sur le fruit...Bravo Monsieur ROUGET, et chapeau bas !

NUITS ST GEORGES 2009 : Beau nez plein de fruit émanant d'une vendange à parfaite maturité...ça virevolte et embaume le fruit frais, le fruit confit, les épices... L'attaque est conforme au nez...on baigne dans le fruit, et l'on n'a pas envie d'en sortir ! Beaucoup de suavité et de gourmandise dans ce vin qui dégouline de beaux arômes, avec une texture assez dense et une douceur qui impressionne eu égard au niveau de tannins qui s'y trouvent. Profond, dense, et relativement complexe pour un village, ce Nuits porte très haut le niveau de l'appellation. La longueur s'exprime sur des notes un peu griotte, mais sans chaleur. C'est du beau, du bon vin ! A boire dès à présent sur cette belle fraîcheur de bouche, avant qu'il ne se referme, ou dans quelques années.

VOSNE ROMANEE 2009 : D'une bonne intensité de couleur, ce Vosne dégage des arômes de fruits bien mûrs doublés d'épices, assez classiques, certes, mais tellement suaves ! C'est en bouche qu'il dévoile plus de particularité avec ce millésime 2009 si caractéristique dans ses contours un peu tanniques mais très fondus en même temps. La densité est remarquable, le vin exprime une certaine puissance, sans jamais être caricatural. On sent qu'il y a là une masse enfouie sous la chair qui ne demandera qu'à s'exprimer avec un vieillissement approprié. Les notes florales de bouche sont déjà là, mais elles ne pourront qu'accentuer cette sensation avec le temps. Très légèrement serré aujourd'hui avec ces tannins pourtant superbement intégrés, ce vin devrait ravir l'amateur patient qui découvrira dans quelques années un flacon de très grande race.

ECHÉZEAUX 2009, Grand cru : Nez splendide qui exprime une force de fruit époustouflante. Du beau fruit rouge, complexe à souhait, suave et doux. Quelques notes de fleurs émergent également, accompagnées par des pointes épicées, bref, un bouquet complexe et particulièrement plaisant. L'attaque révèle une incroyable richesse, ce vin est gorgé d'un fruit intense et d'une densité remarquable. Du concentré de Pinot noir, mais sans la moindre lourdeur, avec une chair savoureuse dans laquelle on croque à loisir. Quelle belle expression, quelle allure...et cette longueur qui n'en finit plus de déverser des tombereaux d'accents fruités. Superbe, vraiment, et il va falloir résister au très grand plaisir immédiat en se disant que ce vin sera somptueux d'ici une dizaine d'années.

Prix sur demande



VOSNE ROMANÉE 1^{er} cru « Cros Parantoux » 2009 : Nez très puissant, parfumé, pas totalement pinot car tellement riche, mais d'une réelle complexité, avec de puissantes notes épicées qui surnagent. En bouche, c'est très plein, le vin est dense, il sature les papilles, la trame est somptueuse, les tannins merveilleusement intégrés...quelle classe inouïe !! On croque dans la chair, le fruit exulte, c'est une explosion en bouche. Jusqu'au final, d'une incroyable densité, avec une sensation de velours quand on l'avale, comme je n'ai trouvé à ce jour que dans les fabuleux terroirs de la ROMANÉE CONTI et LA ROMANÉE. C'est un velours incroyable dans la gorge...un vin d'anthologie !!!! **Prix sur demande**

Provence

CHATEAU MIRAVAL

Là où se fait, selon moi, le meilleur blanc de Provence, on y élabore aussi un rosé extra !

Château MIRAVAL Rosé « Cuvée PINK FLOYD » 2011, Côtes de Provence : Qu'attendez vous d'un rosé hormis un parfum, un vin aérien à savourer pour cette saveur inimitable de fruit ? Votez MIRAVAL la cuvée PINK FLOYD, un grand rosé pour l'été !

Château MIRAVAL Blanc « Terre Blanche » 2011, Côtes de Provence : (100% Rolle) L'un des secrets de cette cuvée réside dans le fait que la vendange se fait avec une très légère surmaturité du raisin, et un court passage en barrique. Mais pour le reste, c'est juste l'expression du terroir qui donne ce vin gras, opulent, emplissant bien la bouche. Des notes exotiques s'échappent ... Déjà délicieux il peut vieillir 15 ans et se complexifier. Mon favori !



Si d'aventure vous veniez à passer en Provence, n'hésitez pas à vous arrêter à LA CAVE de VINISSIME, située à COTIGNAC (83). Vous pourrez voir dans un décor naturel souterrain les bijoux que je propose dans ces colonnes au fil des numéros. Et j'aurais grand plaisir à vous y rencontrer !

**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.**

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^e bouteille.

Au sommaire de la lettre numéro 74 qui paraîtra en SEPTEMBRE 2012 : Comte LIGER-BELAIR, Dne DE COURCEL, Domaine SAUZET, Château RAYAS, Michel NIELLON, Dne des COMTES LAFON...

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les vins sont vendus dans la limite des stocks disponibles.
Le minimum d'achat est de 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](mailto:vinissime@wanadoo.fr)**
(En cas de litige, seul le tribunal de commerce de Draguignan sera compétent)