



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 )



( Paysage Bourguignon après la pluie... )

## **Editorial**

Après tant d'années de succès, de millésimes triomphants, la Bourgogne renoue avec ses vieux démons, et la vendange qui s'annonce ramène au devant de la scène les affres des petites années, celles où tout semble vouloir se conjuguer pour aller de travers...

Une météo pour la moins capricieuse aura ainsi fait se succéder les périodes froides à celles, pluvieuses, où le sort semble se jouer des meilleures intentions. Pire encore, les calamités ressurgissent et inondent de leurs méfaits les pauvres pieds de vigne qui n'en peuvent mais. Grêle, oïdium, mildiou, re-grêle et autres fléaux ont orchestré une saison difficile où les vigneron se sont arrachés les cheveux pour enrayer les départs de pourriture, scrutant chaque jour le ciel dans l'espoir que le bulletin météo entrevu à la télévision la veille s'avérerait moins mauvais que prévu, et que l'anticyclone finirait bien par s'installer, permettant ainsi la maturité des grappes, et partant, une vendange à peu près saine.

Mais rien n'a semblé devoir leur amener le réconfort qu'ils souhaitaient, et la plupart se sont résignés à accepter le mauvais tour que Dame nature leur avait réservé, elle qui s'était montrée si clémente et généreuse depuis 1994, dernière année où elle avait durement sévi.

Faut-il pour autant se lamenter, ou n'est-il pas préférable d'essayer de trouver dans ce mauvais scénario quelques raisons de se réjouir ? Du côté du consommateur, tout d'abord, où l'inévitable baisse des prix qui accompagnera le millésime rendra plus abordable ces grands flacons si ardemment convoités.

Certes, mais pour autant, auront-ils envie d'acquérir un millésime que la presse vouera aux gémonies ? C'est là que la question se fait intéressante. En Bourgogne, plus que partout ailleurs, le talent du vigneron est absolument essentiel. C'est précisément dans ces petites années que se reconnaissent les meilleurs d'entre eux, qui arrivent à tirer des petites merveilles du maigre butin que les dieux leur ont dévolu.

Ajoutons à cela que les grands terroirs finissent toujours par donner leur marque au fil du temps, et nous avons là de vraies raisons de se montrer optimiste. J'en veux pour preuve cette fabuleuse bouteille de LA TACHE 1975 dégustée en 2009 avec ce jeune retraité qu'est désormais Jean-François COCHE-DURY. Il se souvenait du millésime comme hier, et m'a confié que non seulement l'année fut difficile, mais que, de surcroît, du 1<sup>er</sup> au 31 Août, ce furent 31 jours de pluie !

Comment fut-il possible, dès lors, de nous extasier devant ce nez absolument éblouissant de vieille rose, cette grâce exquise de vieux vin, de corps un peu fluet, certes, mais qui témoignait de tant de grâce, de délicatesse... la plus belle bouteille que j'ai bue cette année là !

**Didier ROMIEUX**

---

**L'analyse du marché :** *Le millésime 2012 qui s'annonce difficile partout dans l'hexagone facilitera les prises de conscience par rapport à la hauteur des prix et leur inadéquation au marché pour tous les consommateurs qui ne sont pas asiatiques. Il constituera certainement l'alibi rêvé pour la place de Bordeaux qui ne savait plus comment baisser ses prétentions sans donner le sentiment de baisser sa culotte par la même occasion, et devra enfin rectifier ses prix de sortie pour les ramener à une certaine décence, surtout après le fiasco de la vente en Primeur du millésime 2011. A quelque chose malheur est bon ! Sur le marché du « disponible », après un Printemps très actif, une forme de morosité semble avoir gagné. Humeur passagère ou tendance durable ? Impossible à savoir à cet instant.*

# Bordeaux

Récemment livrés, voici deux vins de ce millésime d'anthologie –je pèse mes mots !- pour ceux qui n'ont pas pris position lors de la campagne des Primeurs. Une seconde chance en quelque sorte...



**Château BRISSON, Côtes de Castillon 2009 :** Une robe profonde, très soutenue en couleur comme en intensité. Au nez, on trouve toute la richesse du Merlot, une sensation de puissance et de volupté, avec de très beaux arômes de fruits noirs, bien frais et parfaitement mûrs. L'attaque est très riche, ronde d'abord, puis les tannins arrivent et s'installent. Mais ce sont des tannins d'exception, admirablement murs, et qui enrobent les papilles. La puissance se révèle alors, tout comme l'intensité, et ce vin persiste fortement sur une sensation de plénitude avec un caractère expansif. Du Merlot de superbe qualité, pour une bouteille qui se goûte fort bien d'ores et déjà, mais qui n'est qu'à l'aube de son avènement. Rapport qualité prix remarquable !



**Château BOURGNEUF-VAYRON 2009 (Pomerol) :** La robe est très dense mais pas noire, plutôt un grenat très soutenu. Au nez, de jolies notes de fumée, de fruits rouges et noirs, et quelques notes indicibles qui donnent une singularité à ce bouquet. Beaucoup de rondeur en attaque, puis les tannins apparaissent, mais très ronds, charnus en diable, finement intégrés dans la masse. Cette bouche s'exprime, pour l'heure, dans l'opulence, mais tous les ingrédients sont là, dans l'attente des quelques années nécessaires à ce que cela s'arrondisse encore, pour exprimer cet inimitable terroir de Pomerol. La grande longueur et la persistance aromatique étant les signes avant-coureurs des promesses futures !

# Bourgogne (Blanc)



*Michel NIELLON* Il est à Chassagne, l'homme discret, la valeur sûre, avec une panoplie de merveilleux premiers crus. Ceux qui connaissent ses vins y reviennent toujours, car ils incarnent une sorte de baromètre pour l'appellation. De demie-garde, ils s'expriment magnifiquement entre 5 et 12 ans selon les années. Dans cet extraordinaire millésime 2010, je vous interdis de les rater sous le moindre prétexte !!! Du « simple » Chassagne, aux premiers crus, il ne faut rien manquer.

**CHASSAGNE MONTRACHET 2010 :** Nez franc et minéral, avec des notes de levures. La bouche est bien grasse, tendue à souhait, témoignant d'un magnifique équilibre. Le vin exprime à la fois puissance et douceur, tellement il emplit la bouche. C'est long et savoureux, déjà remarquable à goûter dès à présent, et pour les 10 années à venir.

**CHASSAGNE MONTRACHET 1<sup>er</sup> cru « Clos de la Maltroie » 2010 :** Toujours bien minéral au nez, avec une sensation briochée qui flatte les papilles. L'attaque est tranchante, on est dans le vif du sujet, avec une matière dense, une expression minérale assez marquée, et rehaussée par des accents floraux divers qui complètent la sensation. C'est beau, fin, vif et surtout très long. Très joli vin !

**CHASSAGNE MONTRACHET 1<sup>er</sup> cru « les Chenevottes » 2010 :** De gracieuses notes de fleurs agrémentent un bouquet où le minéral est encore légèrement majoritaire. En bouche, de savoureuses notes fruitées donnent un relief particulier à ce vin équilibré, complexe, tout en nuances. Très bel ensemble à savourer dès maintenant pour un plaisir immédiat, mais qui pourra être conservé jusqu'à la fin de la décennie et même au delà.

**CHASSAGNE MONTRACHET 1<sup>er</sup> cru « les Vergers » 2010 :** Très élégant au nez, avec une belle rondeur, mais aussi des sensations florales nettement affimées. On retrouve cette même forme de délicatesse en bouche, avec un vin ciselé, d'une expression raffinée, avec une tension parfaite pour exprimer tous ses contours. C'est puissant juste comme il faut, et laisse une longue sensation de fraîcheur en bouche.

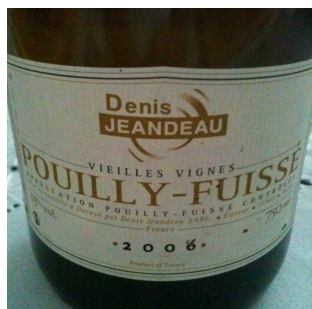
**CHASSAGNE MONTRACHET 1<sup>er</sup> cru « Clos St Jean » 2010 :** A nouveau sur un registre essentiellement minéral, ce vin dévoile une profondeur de nez comme rarement j'ai trouvé. La magie du millésime 2010 a opéré avec une rare intensité. L'attaque est ronde et puissante, mais jamais excessive, avant de transiter sur une matière d'une belle finesse qui conjugue l'exploit de se montrer également puissante en saturant les papilles. Long final sur du minéral assez intense.

**CHASSAGNE MONTRACHET 1<sup>er</sup> cru « les Chaumées – Clos de la Truffière » 2010 :** Les vieilles vignes du clos confèrent un bouquet remarquable de fraîcheur, oscillant entre l'intensité minérale et les déclinaisons de fleurs. En bouche, c'est la minéralité qui s'impose d'emblée, avant de céder sur de très jolis accents fruités, généreux et puissants. La fin de bouche ramène doucement vers le minéral qui s'accroît au fur et à mesure des secondes. Très beau vin là encore, à savourer aujourd'hui sur cette belle franchise, mais qui gânera à être attendu quelques années.



# Maconnais

*Denis JEANDEAU Présent sur la plupart des tables des grands restaurants étoilés français, ce vigneron, incontestablement talentueux, bichonne ses vignes comme d'autres leurs voitures. Mais il y a davantage encore de profondeur dans ses vins, que de moelleux dans le siège d'une vieille DS...*



**SAINT VERAN 2010 :** Jolie robe paille. Le nez ne présente pas beaucoup d'arômes, il est presque absent, ce qui semble un peu déroutant. L'agitation permet tout juste d'exhaler quelques senteurs, mais apparemment, ce n'est pas là qu'il faut l'attendre. C'est en bouche qu'il se révèle, et montre son caractère tout en droiture. Une puissante expression minérale arrive alors et se répand dans une persistance saline particulièrement agréable. Quelle race, et quelle belle tension on trouve alors ! Un vin qui démontre à quel point l'appellation St Véran peut se révéler superbe. Il ne manque qu'une bonne paire d'années à celui-ci pour que le nez se montre au niveau de la bouche. Quel plaisir complet ce sera alors !

**POUILLY FUISSE « Vieilles Vignes » 2010 :** Le nez se montre assez ouvert, avec des pointes florales émergeant au dessus d'une sensation davantage minérale, sans parler de quelques jolis arômes de fruits (poire). L'attaque est belle, grasse à souhait, profonde, dans un fruit qui libère des nuances beurrées, propres aux beaux Chardonnays. Il y a de la matière, de la densité, laquelle est admirablement mise en

valeur par la tension qu'on y trouve, et cela réalise un très bel équilibre. C'est long, le fruit se mêle avec grâce aux aspects plus « silex » en fin de bouche. Il n'est qu'à l'aube de sa vie, mais déjà tellement prometteur ! Très beau vin.

## Bourgogne (rouge)

*Domaine DE COURCEL Magistralement dirigé par l'infatigable Yves CONFURON, ce domaine s'est hissé jusqu'à l'excellence et rehausse le prestige de l'appellation qui en a sacrément besoin. Si Pommard est un des noms les plus connus de la Bourgogne, c'est aussi, malheureusement, l'une des appellations les plus décevantes... Il est bon que des domaines comme celui-ci montrent enfin le chemin lumineux qu'il est possible d'emprunter.*



**POMMARD 1<sup>er</sup> cru « les Croix Noires » 2009 :** Très joli nez sur des cerises qui dominent les autres fruits rouges et noirs formant ce beau bouquet. En bouche, l'attaque est franche, très dense avec une puissance fruitée, raffinée et douce comme on aimerait toujours en trouver. La chair est incontestablement riche et savoureuse. Voilà un vin fin, d'une superbe élégance, et qui possède suffisamment de rondeur pour être dégusté et apprécié dès maintenant sur cette expansion fruitée qu'il déploie. Mais bien entendu, le vieillissement lui sera également bienheureux. Très joli vin.

**POMMARD 1<sup>er</sup> cru « Grand Clos des Epenots » 2009 :** Au nez, c'est tout bonnement excellent ! Des masses de fruits qui n'en finissent plus, des pointes de violettes, et des épices, le tout se combinant magnifiquement. L'attaque révèle d'emblée la puissance, mais les tannins sont très bien intégrés à la chair et rien n'est dérangeant. On est juste face à une montagne de fruits qui retombent en cascade en bouche. Ce vin possédant par ailleurs suffisamment de tension pour rester dans un équilibre hors pair. Assurément une grande bouteille qui réussit à être masculine et élégante !



*COMTE LIGER-BELAIR Voilà dix ans que Louis Michel LIGER-BELAIR a, non seulement repris les destinées de ce magnifique domaine, mais amplifié et magnifié sa réputation, à tel point qu'il figure aujourd'hui dans le panthéon des grands noms Bourguignons. Ayant suivi ce talentueux héritier depuis son tout premier millésime, en 2000, j'ai pu mesurer à quel point il a su préciser son style pour l'amener à exprimer l'essence du Pinot noir. Tout, absolument tout, ici, est digne des meilleurs éloges, même si la plus grande ombre au tableau demeure la quantité produite face à une demande en constante progression. Ma position de partenaire historique n'a, hélas, pas pu grand chose contre les tout petits volumes de la récolte 2010 (équivalents à 2003 !). Je ne vous présente donc pas toute la gamme, réservant à ceux de mes lecteurs qui m'ont acheté les deux derniers millésimes les appellations habituelles. 2011 étant plus généreux, j'espère être en mesure de faire une offre plus complète sur ce prochain millésime.*

**ECHEZEAUX 2010, Grand cru :** Fruit très intense au nez qui explose en multiples facettes. On nage dans des notes de fruits rouges particulièrement intenses, et des pointes de tabac et d'épices qui accompagnent le tout. L'attaque est très large, le vin est presque rond, c'est une bombe de fruit qui n'en finit plus d'assaillir le palais !! C'est vraiment grand en bouche, plein d'une sève magnifique exprimant une race indéniable, et d'une longueur interminable... Pour Louis Michel, son Echézeaux marque un tournant dans ce millésime. **Limité à une bouteille/personne PRIX SUR DEMANDE**

**LA ROMANEE 2010, Grand cru (Monopole) :** Au nez, on découvre une abondance de notes florales, encore plus que d'aspects fruités qui sont bien là, eux aussi, mais presque secondaires par rapport à ce bouquet singulier et hors normes. La bouche est

splendide, grasse, toute en fruits et en fleurs. La trame est superbe, ô combien veloutée, et d'un fruit intense et vibrant. Un vin très long et superbement délicat, comme enrobé de fruit, avec une grande finesse générale. La suprême délicatesse en un mot. Une belle émotion.

**Limité à une bouteille/personne PRIX SUR DEMANDE**

**Pour les VOSNE ROMANEE « la Colomnière », « Clos du Château », ainsi que pour les VOSNE ROMANEE 1<sup>er</sup> cru « aux Suchots » et « aux Reignots » les vins seront vendus à proportion de vos mêmes achats dans les deux millésimes précédents, et au prorata de mon allocation 2010. Merci de me contacter à réception de cette lettre.**

## *Vallee du Rhône*

*Château rayas* Absolument conscient de la chance extraordinaire d'être désormais le gardien d'un tel patrimoine, Emmanuel REYNAUD est souvent mal compris. Son aversion pour la consommation trop rapide des grands flacons dont il a la charge l'a poussé à « rationner » les volumes pour finalement permettre que les vrais amateurs découvrent, des années plus tard, des vins qui ont gagné en maturité. Pari difficile mais qu'il maintient coûte que coûte tant il est convaincu de l'incroyable potentiel des vins qu'il produit. Il n'est qu'à déguster un vieux Rayas ou un vieux Fonsalette pour s'en convaincre. Et même des tout petits millésimes comme 2002 offrent des merveilles extraordinaires ! Bref, non seulement, ne laissez pas passer de tels vins, mais surtout, attendez les. D'autant que ce millésime 2007 est fabuleux.



**FONSALETTE Rouge 2007 :** La robe est dense, intensément colorée, mais jamais violacée. Au nez, on est dans la garrigue Provençale, avec des accents sauvages qui accompagnent les belles saveurs des fruits très mûrs, et leurs cortèges d'épices. Fruits noirs et rouges alternent en un ballet incessant. En bouche, on retrouve cette sensation de fruits, avec une vraie fraîcheur, on n'est jamais « assommé » par la puissance ou le côté confituré en dépit du fait que le vin sonne plein. Les tannins sont parfaitement fondus, la trame est superbe...quant à la longueur, elle impressionne et perpétue la masse fruitée qui n'en finit plus de rebondir. Sacré vin !!

**CHATEAU RAYAS Blanc 2007 :** Sous sa robe assez colorée, d'un bel or franc, ce vin recèle de superbes arômes de fruits et une touche exotique tout à fait surprenante autant qu'agréable. De belles notes florales complètent ce bouquet très avenant. L'attaque se montre très grasse, onctueuse en diable, avec de puissantes notes de fruit, mais surtout une vraie fraîcheur qui fait que ce vin, bien que très corpulent, n'est jamais mou. Magie de ce millésime d'exception !

**Château RAYAS Rouge 2007 :** Ne cherchez pas la couleur...mais le nez ! Eblouissant par sa gamme aromatique, qui le fait passer par toutes les variations de fruits noirs, et des tas d'épices qui virevoltent. Un nez changeant au fur et à mesure de l'ouverture de la bouteille, incroyable ! La bouche n'est pas en reste, on est dans un condensé de tout ce qui a fait la grandeur de ce château, du fruit à revendre, du minéral, et surtout une finesse comme on n'imagine pas qu'un Châteauneuf soit à même de révéler...Extrêmement long, sur un fruit intense, ce vin, encore bébé, promet des sommets éblouissants dans une vingtaine d'années et bien au-delà. Saurez-vous l'attendre ?? Difficile de lui résister. Un futur monument ! **Limité à une bouteille/personne PRIX SUR DEMANDE**

\*\*\*\*\*

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

**Au sommaire de la lettre numéro 75 qui paraîtra en NOVEMBRE 2012 : Domaine de la ROMANEE CONTI, Domaine COCHE-DURY, Claude DUGAT, Sylvain CATHIARD, et une superbe sélection de fin d'année !! ...**

### **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)