



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)



(Quelques pieds de Syrah sous la neige...)

Editorial Après le twit de Valérie TRIERWEILER, l'édito du mois de Septembre de votre serviteur sera-t-il le second non-événement de cette année 2012 ? Dussé-je en faire souffrir tout orgueil de ma part, il semble bien que ce ne sera pas le cas... Mais pour autant, ceci ne restera pas sans explication.

Petit rappel pour ceux qui auraient déjà oublié : Dans cet édito écrit dans les tout premiers jours de Septembre (délai d'impression oblige) j'annonçais le retour des vieux démons Bourguignons, me basant sur le retour que j'avais des viticulteurs avec lesquels je suis en contact tout au long de l'année, je me suis risqué à annoncer un difficile millésime à venir.

Patatrac !! Mal m'en a pris, car si tout ce que j'ai énoncé en terme de fléaux naturels a bel et bien eu lieu, il n'en reste pas moins que la récolte 2012 qui s'annonçait compromise, a, une nouvelle fois, été sauvée par une magnifique arrière-saison. Ainsi le beau temps qui s'est installé à partir du 15 Août a permis la maturation des baies, jusque là incertaine. De surcroît, si bien des calamités se sont abattues sur la Bourgogne, l'une d'entre elles, majeure, fut pratiquement la seule à être absente dans ce millésime : la pourriture. Dès lors, de beaux espoirs étaient permis, et la suite du scénario catastrophe a ainsi été évitée.

Ne pensez pas, chers amis lecteurs, que j'essaie de me rattraper comme je le peux en essayant de rectifier le tir au motif que j'aurais pu par exemple me faire « enguirlander » par des vigneron de renom qui ne voudraient pas que le grand public sache la difficulté dans laquelle ils se trouveraient. Ce que je vous écris aujourd'hui résulte d'une simple constatation que j'ai faite lorsque je suis allé vendanger une journée fin Septembre dans un grand domaine de la Côte de Nuits. J'ai parfaitement pu constater que ce que je coupais était d'un état sanitaire de très grande qualité. Pratiquement pas de grain pourri, et des baies superbes. Le seul bémol finalement, restera le petit volume du fait de la coulure au moment de la floraison, mais il y a fort à parier que ce petit jus concentré nous réserve de très belles surprises, particulièrement en Côte de Nuits.

Au final, ceci illustre une fois de plus à merveille le fait qu'en matière de vendanges plus encore qu'en tout autre domaine, il ne faut jamais préjuger des choses.

Toute honte bue (oui mais avec un grand cru !) il ne me reste qu'à vous souhaiter d'apaiser votre soif de véritable information en compagnie de cette merveilleuse sélection de fin d'année que je vous propose dans ce numéro 75, avant de vous présenter des vœux de bonheur et de joie pour les réjouissances qui s'annoncent et l'année qui vient. TCHIN !

Didier ROMIEUX

L'analyse du marché : *La déconnexion évidente entre la vieille Europe, en crise, et le reste du monde, semble s'accroître, et le rachat par des chinois, du château de Gevrey Chambertin, illustre à merveille cet état de fait. De cette gloire passée, tombée en ruines, personne n'en voulait au prix demandé ! Mais que vienne un riche étranger prêt à investir plus que de raison, et même le syndicat des viticulteurs de la commune n'a rien pu faire. Qu'en sera-t-il si ces mêmes investisseurs se mettent à racheter des terres et des domaines ?... Voilà un intéressant sujet de réflexion et pas seulement pour la S.A.F.E.R. !*

Champagne

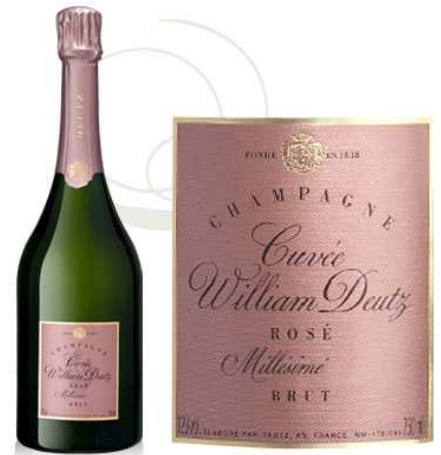
DEUTZ : Maison plutôt confidentielle, désignée par beaucoup comme un des bijoux de la Côte Champenoise, son style et son classicisme forment une référence qui a ses partisans acharnés.

Cuvée William millésimé 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 !

PRIX sur Demande

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.

PRIX sur Demande



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^{er} cru BRUT « les Vignes de Vigny » : Elaboré uniquement à partir de vieilles vignes de Pinot Meunier avec un dosage de 4 grammes par litre. Très floral au nez, et une grande expression de bouche. Un régal !

PRIX sur Demande

CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT Tradition : (70% Pinot noir, 30% Chardonnay) Un premier élevage sur lies qui dure près d'un an...avec 50% de fut. Parfait pour l'apéritif, il s'exprime sur la finesse davantage que sur la puissance ! Mise en bouteille sans filtration ni collage ! Issu d'un assemblage des millésimes 2007-2006-2005

PRIX sur Demande



CHAMPAGNE GRAND CRU Brut Rosé : (65% Pinot noir, 35% Chardonnay) Issu à 60% du millésime 2007 et incorporation de 40% de vins de réserve, avec dosage à 2g/litre, et vinification totale en fût. La classe en rosé...

PRIX sur Demande

CHAMPAGNE GRAND CRU V.P. (Vieillessement Prolongé) EXTRA BRUT : (70% Pinot noir, 30% Chardonnay) Assemblage sur la base de raisins issus de deux belles vendanges, 2005 à 60% et 2004 à 40%. Cette cuvée, après 6 ans de passage en cave exprime toute sa puissance et son élégance avec un dosage très faible (2g/litre). Vinification en futs .

PRIX sur Demande

CHAMPAGNE GRAND CRU Blanc de Noirs Vieilles Vignes : (100% Pinot noir) Raisins provenant en totalité de la vendange 2006, d'une parcelle plantée en 1946... sur un lieu-dit « les Crayères » donnant une finesse et une élégance formidables.

PRIX sur Demande

Champagne assez minéral, de grande classe avec un dosage très faible à 2g seulement.





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 : (60 % Pinot noir, 15% Pinot Meunier 25% Chardonnay) C'est avec la cuvée de base que l'on reconnaît le talent d'une très grande maison, BOLLINGER est incontestablement l'une des plus grandes ! De cet assemblage issu de terroirs jalousement sélectionnés, cette « special cuvée » produit une bulle fine pour un champagne très aérien. **PRIX sur Demande**

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 Iers 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. Toutefois, 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. **PRIX sur Demande**

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 !

PRIX sur Demande

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 Cliquot 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. **PRIX sur Demande**



PRIX sur Demande

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.

PRIX sur Demande

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 ! **PRIX sur Demande**





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

CRISTAL 2004 : (60% Pinot noir, 40% 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 2004 devrait faire parler de lui...

PRIX sur Demande

Armand DE BRIGNAC : Ce Champagne d'élite a

été élu « meilleur Champagne du monde » fin 2010 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... **PRIX sur Demande**



Bandol

Pour la première fois dans ces colonnes, je vous présente quelques vins de ma région. Trois BANDOL que je juge fort réussis, avec un rapport Q/P indéniable, trois styles bien différents mais tous absolument dignes de figurer dans la cave des honnêtes amateurs.

DNE DES BAGUIERS Voilà un domaine fort peu connu, mais qui mériterait de l'être beaucoup plus tant la qualité des vins dans les trois couleurs s'avère remarquable ! Ce millésime 2007 est le dernier où l'assemblage fait rentrer 80% de Mourvèdre dans la composition. A partir de 2008 la répartition change et le vin prend une autre tournure, un autre style qui me plaît un peu moins. Précipitez vous sur les dernière bouteilles de ce 2007 qui offre une rapport qualité/prix de premier ordre !

BANDOL Rouge 2007 : Beaucoup de fruit au nez, et quelques arômes floraux qui parviennent à se glisser. Assez étonnant pour un Bandol rouge ! En bouche, j'ai particulièrement apprécié la densité ainsi que la fraîcheur du fruit, cette forme de presque rondeur pour un cépage qui n'est pas si facile à attendrir. C'est bon, relativement profond, avec des nuances de griotte, de figue, et un équilibre très intéressant. Pas marqué par le bois, il se montre déjà presque à point pour être dégusté, mais il vieillira encore quelques années avec beaucoup de bonheur.



PRIX sur Demande



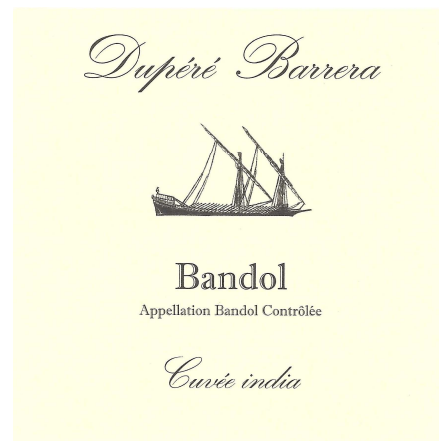
zoom étiquette

CHATEAU PRADEAUX L'une des stars de l'appellation, un domaine historique qui a tellement fait pour la renommée de l'appellation, et qui perpétue la tradition des grands vins de Bandol élaborés à partir de Mourvèdre, ce cépage dont on dit qu'il ne peut parfaitement mûrir que s'il voit la mer...

Château PRADEAUX Rouge 2007 : Le nez embaume la garrigue Provençale, avec des accents sauvages et fruités typiques des fruits noirs méridionaux. Une pointe d'iode également, et des accents minéraux. En bouche, ce vin issu à 95% du cépage Mourvèdre, ne montre pas une rigueur austère, mais beaucoup de charme et de profondeur. C'est racé, modérément puissant, mais avec une forte densité en bouche, et une longueur étonnante. Il peut déjà très bien se goûter, mais il gagnera encore à être attendu, pour que les tannins gagnent encore en rondeur. Mais il se montre étonnamment accessible pour sa jeunesse. Il est vrai que le millésime 2007 en Provence est particulièrement réussi. **PRIX sur Demande**

DOMAINE DUPERRE-BARRERA Voilà un nom qui n'a pas encore rencontré d'écho auprès du grand public, mais qui circule depuis longtemps dans le petit monde des amateurs passionnés. La passion qui anime ce couple n'a d'égal que son talent de vinificateur, cherchant toujours les vins authentiques, même si ces derniers se doivent d'éviter les modes, tant l'exigence de respect du terroir constitue leur maître mot. Découvrez sans tarder cette superbe petite cuvée !

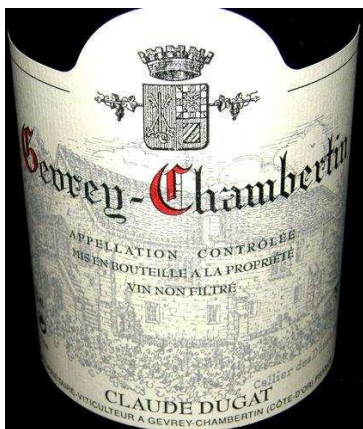
BANDOL « India » 2009 : Une robe profonde et intensément colorée qui ne laisse pas beaucoup transparaître...au nez, le caractère sauvage et les fruits noirs compotés semblent jaillir du verre. Un beau bouquet complexe ! Très dense en attaque, le vin imprime sa marque dans les papilles, étonnant contraste entre les saveurs du Mourvèdre et des tannins d'une rondeur séduisante, laissant presque penser que l'on peut d'ores et déjà consommer ce vin, alors que son potentiel commence tout juste à se révéler. C'est puissant, vraiment dense, avec une race incontestable, et j'aurais presque envie d'avoir quelques années de plus pour le voir s'épanouir encore et signer avec encore plus d'acuité le terroir de Bandol si souvent galvaudé mais parfois brillamment mis en valeur comme ici. Découvrez le, vous ne le regretterez pas, je vous le certifie. **PRIX sur Demande**



Vallée du Rhône

DOMAINE CLAPE A CORNAS, il est ce que Jean-Louis CHAVE est à l'HERMITAGE...une sorte de référence absolue de l'appellation, avec des vins sans concession aux modes. Juste la volonté de tracer son sillon et de révéler l'extraordinaire potentiel de ce terroir souvent méconnu, qui doit être patiemment attendu pour révéler sa profondeur et sa complexité. Comme la plupart des très grands vins d'ailleurs.

CORNAS « Renaissance » 2010 : La robe est d'encre, et le bouquet exprime la complexité d'une Syrah parfaitement mûre, avec de forts accents de mûre, des épices à foison, de la gelée de groseille, pour les parfums les plus notoires, mais beaucoup de notes subtiles se combinent à ceux là. En bouche, on est immédiatement séduit par cette avalanche de fruit qui déferle en bouche. Du fruit très pur, avec une saine tension qui évite toute sensation de lourdeur en dépit de l'extrême richesse du vin. Et doucement, la trame minérale jusque là bien en arrière, commence à envahir les papilles pour arriver à égalité avec le fruité du vin. Vraiment étonnant, et très séduisant. Quant à la longueur, elle se montre impressionnante. Mais quoique fort agréable dès à présent, ce vin mérite tout de même d'être encavé pour quelques années. Sauf si vous ne pouvez lui résister ! **PRIX sur Demande**



Bourgogne (rouge)

CLAUDE DUGAT Est-il encore nécessaire de présenter le domaine Claude DUGAT ? La perfection des nez, la délicatesse de la structure, le soin infini porté à chaque détail...un domaine d'exception !

GEVREY CHAMBERTIN 2010 : Le nez est proprement magique ! Subtil mélange de fruits frais croquants, de nuances florales esquissées, et d'accents iodés...Le genre de nez qui exprime à la perfection l'incroyable complexité du Pinot Noir. En bouche, le vin se montre d'emblée assez gras, s'exprimant superbement dans un registre de gourmandise et de sensualité, ce qui semble incroyable pour un Gevrey. Les tannins ne se dévoilent qu'en fin de bouche, mais très bien intégrés et tout juste sensibles. Grande longueur sur du fruit, du fruit, du fruit. Superbe, vraiment !

PRIX sur Demande

CLOS DE TART Chaque millésime de Sylvain PITIOT est une expérience gustative et humaine de première grandeur. Cet homme humble et profondément savant, véritable amant de son Clos, parvient à façonner un petit bijou différent chaque année. Un orfèvre quoi !

CLOS de TART 2009 : Le nez parle d'emblée, avec une expression puissante, toute en fruit, mais de subtiles notes de fleurs et d'épices se marient avec l'ensemble pour former un bouquet très complexe et particulièrement parlant. L'attaque est presque suave, le vin déverse ses tombereaux de masses fruitées qui envahissent littéralement la bouche, jusqu'à la saturer. Quelle puissance dans la finesse ! Et derrière tout cela une minéralité qui va s'accroissant au fur et à mesure que les secondes passent. Un vin sensuel, presque rond, aux tannins peu perceptibles alors qu'ils sont très nombreux, mais tellement jolis. Une très grande réussite cette année encore.



PRIX sur Demande



DOMAINE DE LA ROMANÉE CONTI ô combien attendu, ce millésime 2009 exalte les qualités naturelles des vins du domaine, leur conférant, grâce à cette météorologie particulière, un éclat et une facilité dans leur jeunesse qui ne se révèlent d'ordinaire qu'après de longues années de garde. Pour autant, ils ne sont pas à boire maintenant ! Seule une vraie garde les magnifiera comme il se doit.

ATTENTION : Je réserve jusqu'au 15 Décembre, la priorité d'achat des crus du millésime 2009 à mes fidèles clients qui ont acheté du 2007 ou du 2008, dans les mêmes proportions. Passée cette date, s'il reste des vins du domaine à la vente, ils seront disponibles pour tous.

ECHEZEAUX 2009, Grand cru: Vaste nez où les fruits rouges et noirs s'entremêlent et offrent un vibrant bouquet, d'autant que des notes épicées s'ajoutent à cette impression déjà douceuse. Très présent dès l'attaque, cet Echezeaux témoigne d'une vraie puissance et déploie de subtils arômes qui laissent en bouche une sensation de sapidité. Le final regorge de sensations fruitées qui n'en finissent plus. Il est davantage sur la puissance que sur la finesse à ce stade, mais ce n'est que passer. Le temps va lui offrir tout ce qu'il faut pour en faire un superbe vin. **PRIX SUR DEMANDE**

GRANDS ECHEZEAUX 2009, Grand cru: Robe très colorée. Grand bouquet, particulièrement ample, gorgé de fruits très mûrs, avec d'intenses notes de cassis, de cerise, de myrtille, ainsi que de fruits confits. Attaque très ronde, puissante, toute en fruits. C'est très intense en bouche, puissant, et n'en finit plus d'exprimer une minéralité conjuguée aux notes intenses de fruits. Final in-ter-mi-nable !!! Très grande bouteille. **PRIX SUR DEMANDE**

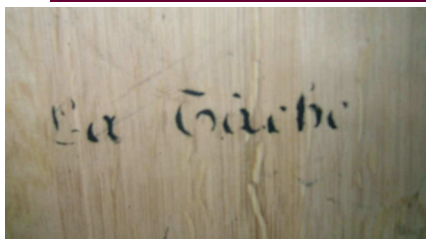
RICHEBOURG 2009, Grand cru: Nettement épicé au premier nez, les fruits rouges arrivent ensuite, à l'agitation, offrant une large palette aromatique. L'attaque semble plus resserrée que les autres vins du domaine, avant de s'élargir pour montrer un volume superbe et une texture très soyeuse. Un vin long, et superbement expressif ! **PRIX SUR DEMANDE**

ROMANÉE SAINT VIVANT 2009, Grand cru: Beaucoup de délicatesse au nez, lequel, bien que très intense et tirant sur les fruits noirs, parvient cependant à laisser échapper de belles nuances florales. Superbe délicatesse en attaque où le vin se révèle d'une exquise suavité. Quelle élégance, quelle finesse dans la fraîcheur. Et pour finir, une excellente longueur qui n'exprime aucune sensation d'alcool, juste de la finesse. Un GRAND vin ! **PRIX SUR DEMANDE**

LA TACHE 2009, Grand cru: Le nez présente d'incroyables senteurs qui vont des aspects fruités classiques (quoique essentiellement sur des fruits noirs dans ce millésime), aux notes florales diverses (avec une prédominance pour la rose et la violette) en passant par une brassée d'épices indescriptibles. Un bouquet phénoménal ! L'attaque est somptueuse, exhibant un vin puissant et d'une rare complexité tout en superposant les couches de fruits avec une intensité absolument incroyable. C'est sublime de texture, de finesse, incroyablement long et complexe. Y a-t-il dans ce millésime, un vin qui puisse lui être supérieur ?? **PRIX SUR DEMANDE**

LA ROMANÉE CONTI 2009, Grand cru: Au nez, on trouve comme toujours, un grand bouquet de fleurs, et les splendides notes de fruits rouges arrivent juste après. L'attaque se fait

sur un fruit révélant une exceptionnelle intensité, avec une texture sublime et un volume incroyable. S'il fallait lui trouver un défaut (hormis sa rareté !) ce serait peut-être cette toute petite pointe de légère sensation d'alcool en toute fin de bouche pour ce vin qui se montre infiniment long... **PRIX SUR DEMANDE**



Bourgogne (blanc)

DOMAINE DE L'ABBAYE DU PETIT QUINCY

Dominique GRUHIER dirige ce domaine historique puisqu'il a fêté ses huit siècles d'existence cette année ! Cet homme passionné et sensible élabore des vins absolument dignes d'éloges et qui valent le détour ! Tous les vins sont vinifiés à partir de levures indigènes, l'approche est la plus naturelle possible, bref que du bonheur. J'ai mis la main sur quelques cuvées particulièrement remarquables, et je vous encourage chaudement à les découvrir, d'autant que le rapport Q/P est très bon.

PETIT CHABLIS « sur les Clos » 2010 : Cette parcelle est absolument incroyable...dans cette appellation où le pire est très largement représenté, voilà une toute petite parcelle (0.52 hectare) qui jouxte et entoure le plus fameux des 7 grands crus de Chablis « les Clos ». Bien entendu, ce n'est pas du grand cru, mais son intime proximité fait que ce vin n'a absolument rien à voir avec son rang ! Le nez tout d'abord, s'il se montre bien typique de l'appellation Chablis avec ses notes de silex, de pierre à fusil,



développe également des nuances florales et fruitées tout à fait étonnantes. En bouche, ce vin n'a rien à voir avec ce à quoi l'on peut s'attendre. Bien mieux, il fait montre d'une ampleur, d'un équilibre ahurissants eu égard à son appellation. C'est bien sec mais gourmand, avec des saveurs de fruits blancs, et toujours un aspect minéral tendu qui semble ne jamais vouloir s'estomper. Sa longueur est hors normes par rapport à son rang. Bref, découvrez cette petite merveille, et surtout, ne le buvez pas trop frais pour le laisse dévoiler son caractère, et n'hésitez surtout pas à le carafer une demi-heure avant de le servir. Vous allez me bénir... Et ne pensez pas qu'il faille le boire dans l'année ! Il vieillira fort bien. **PRIX sur Demande**

CHABLIS 1^{er} cru « Montée de Tonnerre » 2009 : Le premier cru « Montée de Tonnerre » est considéré comme le meilleur de Chablis, et dans ce millésime 2009, Dominique GRUHIER a réalisé une superbe bouteille. Le nez se montre très expressif, avec de puissantes notes de fruits, alliées à une franche minéralité, et quelques notes lactiques très agréables. Mais c'est en bouche qu'il fait encore plus fort, avec une sorte de plénitude qui s'installe dès l'attaque, tant la richesse émane de ce vin. Richesse qui débouche sur une réelle complexité et une pureté d'expression presque cristalline. Que j'ai apprécié ce vin !! Sa trame, son équilibre, cette élégance. Il a tout pour lui et se goûte merveilleusement dès à présent, bien qu'il ait encore de longues années devant lui. Une très grande réussite pour ce vin ultra-confidentiel. (800 bouteilles produites)

PRIX sur Demande

DOMAINE COCHE DURY Voilà bien un domaine où la « passation des pouvoirs » s'est faite dans la plus parfaite harmonie. Et, n'en déplaise aux mauvaises langues qui clament que ce n'est plus aussi exceptionnel qu'avant, je rétorquerai que c'est vraiment fait preuve d'aveuglement, puisque depuis des années Raphaël, le fils de Jean-François, avait l'entière responsabilité de certaines cuvées qu'il façonnait de A à Z!!! Bien malin qui pourrait dire lesquelles, tant l'homogénéité de la gamme fut et reste constante dans l'excellence... Pour ma part, je n'ai pu que constater à quel point Raphaël avait la même scrupuleuse attitude que son père, vis à vis de tous les maillons de l'élaboration des nectars. Le même acharnement au travail de la vigne, là où tout se joue à 90%, la même exigence, le même amour du travail bien fait, et surtout, la même humilité que son père. Et les 2010 que je vous présente ici en témoigneront pendant très longtemps. La seule véritable ombre au tableau dans ce millésime étant...les quantités en très forte baisse, me contraignant à limiter l'acquisition de certaines cuvées.

2011 devant se révéler un peu plus abondant, espérons qu'un accès plus large pourra être rétabli...



MEURSAULT 2010 : Un nez de grande allure, avec des senteurs minérales qui se superposent à des saveurs de lies très nobles, et des nuances de fruits blancs. Voilà pour la première impression...Mais c'est en bouche qu'il fait « exploser les compteurs » avec cet aspect minéral presque tranchant, tout en étant enrobé de fruits, et doté d'un gras et d'une profondeur de sève proprement incroyable ! Quelle superbe structure, quelle élégance raffinée, et quelle impression de plénitude dans cet extraordinaire millésime 2010. Un « simple » village ? On croit rêver !!! Ah oui, je ne vous ai pas parlé de la longueur en bouche...est-ce nécessaire ?

limité (hélas) à une btle/personne. PRIX sur Demande

ATTENTION : Je réserve jusqu'au 15 Décembre, la priorité d'achat d'une (seule) bouteille de MEURSAULT 2010 du domaine COCHE-DURY, à mes fidèles clients qui m'ont acheté quelque chose cette année. Passée cette date, s'il reste des MEURSAULT 2010 à la vente, ils seront disponibles pour tous (limité à une btle/personne), dans le respect des conditions générales de vente figurant en page 12.

MEURSAULT 1^{er} cru « Caillerets » 2010 : Un nez particulièrement élégant et minéral invite d'emblée à une forme de respect. C'est tout en finesse, jamais en exubérance ! La bouche exprime extraordinairement bien la particularité du « climat ». On est sur du petit caillou, avec d'innombrables nuances minérales qui laissent sur le palais une exquise impression. Comme une suite de touches délicates qui n'ont pas le temps de s'imprimer qu'une autre apparaît déjà. Et c'est ainsi pendant d'interminables secondes, avec une variété de sensations qui toutes méritent d'être observées. Un vin qui aurait pu faire dire à Jean de La Fontaine que « l'élégance et longueur de bouche font plus que puissance ni que boisé » ! **PRIX sur Demande**

Le Meursault 1^{er} 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. Ces caisses sont en nombre très limité et seront honorées dans l'ordre d'arrivée de vos réservations.

CAISSE N°1 PRESTIGE

1b MEURSAULT 1^{er} cru « Caillerets » 2010 COCHE-DURY
1b FONSALETTE « Cuvée Syrah » 2006 Dne RAYAS
1b PAUILLAC de LATOUR 2006
1b POUILLY FUISSE « Secret Minéral » 2010 Denis JEANDEAU
1b VOSNE ROMANEE 1^{er} cru « aux Malconsorts » 2009 Sylvain CATHIARD
1b VACQUEYRAS 2005 Dne des TOURS
1b NUITS ST GEORGES BLANC 1^{er} cru « Clos de la Maréchale » 2010 J.F.MUGNIER
1b BONNES MARES 2007 Dne DE VOGUE
1b Château FEYTIT CLINET 2007
1bBATARD MONTRACHET 2008 Dne SAUZET
1b RASTEAU « Hommage à DYONISOS » 2009
1b CHABLIS 1^{er} cru « la Forêt » Dne RAVENEAU

La caisse de 12 btles pour XX Euros

CAISSE N°2 TERROIRS & DECOUVERTE

1b AUXEY-DURESSES 2010 Dne COCHE-DURY
1b MAZOYERES CHAMBERTIN 2002 Dne CAMUS
1b CHAMBOLLE MUS. 1^{er} cru 2007 Dne DE VOGUE
1b Château BRISSON 2009 Côtes de Castillon
1b CHABLIS 1^{er} cru « Fourchaume » 2009 Dne de CHANTEMERLE
1b Château GRAND PUY LACOSTE 2006 Pauillac 5è Gd cru classé
1b CHIROUBLES 2011 Dne CHEYSSON
1b CHASSAGNE Montrachet Rouge 2009 Dne Michel NIELLON
1b MOREY ST DENIS 1^{er} cru « cuvée des Alouettes » 2006 Dne PONSOT
1b CHASSAGNE Montrachet 2010 Dne Michel NIELLON
1b CLOS DE LA PROCURE Côtes de Provence 2010 Dne DUPERRE-BARRERA
1b BOURGOGNE Rouge 2010 Dne COCHE-DURY

La caisse de 12 btles pour XX Euros

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, et 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 13è bouteille.

Au sommaire de la lettre numéro 76 qui paraîtra en FEVRIER 2013 : Dne SAUZET, Emmanuel ROUGET, Dne des COMTES LAFON, Domaine DE VOGUE, Sylvain CATHIARD, Vincent DAUVISSAT, Domaine CLAPE ...

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les vins sont vendus dans la limite des stocks disponibles.

Le minimum d'achat est de trois 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)