

## **Editorial**

La fin du monde étant désormais derrière nous, quoi de plus naturel que de se réjouir et faire la fête ?

Certes, le climat économique-politique n'est pas au beau fixe, tout au moins dans l'hexagone, mais puisque vous avez bu vos meilleurs flacons avant le 21 décembre 2012, ne voyez vous pas à quel point il devient urgent de regarnir vos caves prématurément vidées de leurs joyaux, et vous remettre à contempler les plus beaux millésimes pendant qu'ils vieillissent doucement dans la pénombre des sanctuaires que vous leur avez créés ?

Puisque nous évoquons les millésimes, je ne peux m'empêcher de penser à une récente conversation que j'ai eue avec Frédéric MUGNIER, lequel, non content de faire des vins magnifiques, se permet aussi d'avoir des analyses d'une rare finesse, ce qui d'ailleurs, ressemble bien à ses vins.

M'ayant demandé quels étaient les millésimes qui m'apportaient le plus de plaisir, je fus fort

étonné de m'entendre lui donner la réponse à laquelle il s'attendait... car ce ne sont pas les 2005, ni les 99, les 96 ou les 90 qui ornent le plus souvent ma table, mais bien les « petits » millésimes auprès desquels on trouve les plus beaux réconforts, parce qu'ils sont prêts plus tôt, et surtout parce que dans leurs imperfections, on trouve l'authenticité de la vie !

Initialement, tout un chacun préfère avoir dans sa cave des vins issus de majestueuses années qui mettront 20-25 ans (et plus si affinités) pour s'ouvrir, mais qui est à même d'attendre suffisamment l'épanouissement des années les plus remarquables ? Nous voilà bien en plein dans le paradoxe de l'amateur qui ne rêve que d'avoir des années exceptionnelles en cave, mais dont la curiosité et l'envie de goûter le condamnent soit à avoir un nombre pléthorique de bouteilles, le temps que les plus prestigieuses arrivent à maturité, soit à consommer celles-ci bien trop tôt. C'est souvent dans ces moments là que l'on se met à regretter de ne pas avoir ces « petits millésimes » à l'ouverture bien plus rapide, et à l'accessibilité plus immédiate. Certes, ils n'atteindront jamais le niveau qualitatif des années légendaires, mais ils ravissent le palais sans cérémonie et se montrent toujours bien plus fringants, suscitant la plupart du temps des commentaires élogieux. N'est-ce pas là l'essentiel ?

**Didier ROMIEUX**



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

« En matière de vin, je ne suis pas difficile, je me suis toujours contenté du meilleur ! » ( Sir Winston CHURCHILL )



( Cavitité naturelle dans le grand cru Bonnes mares...témoignage géologique )

**L'analyse du marché :** *Le décalage qui semble s'accroître entre la France et le reste des pays modernes, en matière économique, semble devoir contaminer le secteur du vin.*

*Et là aussi, il est capable de mettre à mal bien des usages et des traditions. Face à un pouvoir d'achat en berne dans notre hexagone, l'élite des vins Français semble prendre le chemin des pays où la réussite n'est pas montrée du doigt avec un regard réprobateur.*

*On sait depuis longtemps que le haut de gamme de la viticulture de notre pays a trouvé ses meilleurs débouchés à l'export, mais il est à craindre que les plus beaux flacons ne désertent le marché Français voire Européen, tant certains sont prêts à mettre sur la table des sommes pharamineuses pour les acquérir.*

*Le drame, puisque c'est en train d'en devenir un, vient de ce que ces riches acheteurs soient l'arbre qui cachent la forêt, et que les viticulteurs oublient combien le vin est avant tout une marque de civilisation et de très haute culture... Il serait vraiment triste que l'accès à ces joyaux ne soit plus qu'une marque de distinction sociale !*

# *Bourgogne (rouge)*



*DOMAINE MEO CAMUZET* Jean-Nicolas MEO CAMUZET dirige de main de maître ce très beau domaine Bourguignon aux appellations morcelées et parfois microscopiques. C'est encore plus criant dans ce superbe millésime 2010, ô combien convoité, mais d'un volume tellement restreint... ces deux cuvées, modestes, illustrent fort bien ce qu'un grand domaine est capable d'accomplir dès l'entrée de gamme. *Savourez les !*

**BOURGOGNE Rouge 2010 :** C'est un joli fruit qui se déploie à l'agitation, du beau fruit rouge, assez cristallin. En bouche, c'est rond et acidulé, mais avec une persistance de fruit comme j'aime beaucoup, on n'est pas allé extraire ce qui ne devait pas l'être, et ce « simple » Bourgogne offre bien des attraits. Longueur, fruité, et même une relative finesse, traduction du soin apporté à un beau fruit de Pinot. A boire et à garder... si l'on peut lui résister !

**MARSANNAY 2010 :** Assez intensément coloré, ce Marsannay offre de subtiles nuances de fruits rouges et quelques pointes florales particulièrement bienvenues. L'attaque se fait dans un fruité gourmand qui enrobe le palais au point de presque masquer des tannins bien rangés. Mais cela reste suave et tendu, comme un bel équilibre entre puissance et fruité. Il est gourmand aujourd'hui, mais devrait se refermer dans quelques mois. Profitez en, appréciez sa belle longueur, et ensuite sachez l'attendre au moins 5 ans, il ne vous décevra pas, je vous le promets !

*DOMAINE DENIS BACHELET* C'est la première fois que je vous présente ce petit domaine par la superficie, mais si grand par le talent ! Le type même du domaine familial où tout est pris d'assaut. Voilà plusieurs années que je me suis mis sur les rangs, et Denis vient de me faire une première proposition mêlant 2009 et 2010 sur laquelle je me suis précipitée. Découvrez la profondeur des vins qui sont faits ici, issus de vieilles vignes, vous savez combien j'aime recommander les belles choses, vous ne serez pas déçus je vous le certifie !

**BOURGOGNE Rouge 2009 :** Tout en fruits rouges et noirs au nez, avec une bouche ronde et grasse qui fait honneur à l'appellation ! C'est suave, plein de fruit, et bien droit. Un très joli Bourgogne à boire sur ce fruité magnifique, mais qui pourra fort bien vieillir également !

**BOURGOGNE Rouge 2010 :** Belle robe. Joli nez aux notes figuées. Très belle matière pleine de fruit. Ce vin happe la bouche. C'est beau, avec un joli fruit acidulé en fin de bouche. Long et toujours sur le fruit.

**COTE de NUITS Village 2009 :** Toujours ce nez tout en fruit, qui déploie aussi quelques pointes d'épices. La structure apparaît davantage en bouche, mais les tannins sont admirablement captés. C'est rond, modérément puissant, mais déjà dans une belle finesse. Un vin plein et long...



**COTE de NUITS Village 2010 :** Très joli nez sur les fleurs (rarissime pour l'appellation) !! A l'attaque, le fruit éclate, et révèle une trame douce. Belle expression, avec un long final où la minéralité vient titiller la langue.

**GEVREY CHAMBERTIN « Vieilles Vignes » 2010 :** très joli nez sur des arômes assez puissants, et de fort aimables pointes de griotte, ainsi que des notes florales. En bouche, il se montre dense, ce vin exprime une belle carrure, mais avec beaucoup de douceur. Long et puissant, juste comme il faut !

**GEVREY CHAMBERTIN 1<sup>er</sup> cru « les Corbeaux - Vieilles Vignes » 2010 :** (Vigne plantée en 1920) Très joli nez plein de fruit, vraiment attrayant. Très belle attaque, toujours sur le fruit, révélant un vin bien typé « Gevrey », avec une vraie carrure. L'ensemble est très joli, avec beaucoup de style et un long final.



*EMMANUEL ROUGET C'est un déchirement pour moi que de vous proposer des vins aussi exceptionnels ! Non pas que vous ne les méritiez pas, mais plutôt parce que j'aurais préféré tout garder pour moi, tellement je suis abasourdi de l'exceptionnelle qualité de ce que j'ai goûté dans ce domaine. Je pense qu'Emmanuel a tutoyé les dieux dans ce millésime, comme dans le suivant, au point qu'il me semble presque qu'il ait dépassé son illustre oncle. Ne croyez pas que je fasse de la littérature en écrivant cela. J'ai été bouleversé par ce que j'ai goûté, et il ne fait aucun doute qu'il y a là les plus grands vins de la Côte de Nuits, d'une finesse tellement exceptionnelle que certains s'y sont trompés et ont confondu l'incroyable suavité avec un manque de corps ou je ne sais quoi. C'est du génie à l'état pur !! Feu Henri JAYER doit être heureux en contemplant son héritage spirituel...*



**NUITS ST GEORGES 2010 :** Nez explosif de fruit, plein de grâce, avec une pointe boisée qui apparaît en ligne de fond et met en valeur l'aspect « fruits confits », exprimant la grande richesse du raisin. Superbe expression de bouche, le vin est doux mais néanmoins tendu, avec

une minéralité qui émerge et prend de l'ampleur tout en accompagnant d'intenses arômes fruités qui n'en finissent plus de se superposer. Très belle longueur qui accentue encore le caractère incroyablement fruité du vin. Un Nuits hors normes ! Je ne sais pas si vous parviendrez à le laisser vieillir tellement il offre un plaisir fantastique à cet instant...

**VOSNE ROMANEE 2010 :** Nez superbe de fruits rouges, et même fruits confits, avec une jolie cerise qui émerge, et des épices qui arrivent à l'agitation, ceci juste souligné par une toute petite pointe boisée.. En bouche, l'attaque est absolument sublime, une extraordinaire caresse fruitée qui enveloppe les papilles. C'est ahurissant de douceur, de finesse, et je peux dire qu'avant de boire ce vin, je n'imaginai même pas qu'il fut possible de trouver ce niveau de qualité dans un simple village...

Aucun tannin n'est perceptible... Ici tout n'est que calme et volupté, et le plaisir formidable que donne ce vin laisse rêveur. Les leçons de l'oncle Henri JAYER ont été digérées et amplifiées. Il faut le boire pour le croire !!! Et surtout, comment le laisser vieillir ??

**ECHEZEAUX 2010, grand cru :** Le nez apparaît gorgé de fruit, et subtilement mis en valeur par une touche boisée particulièrement fondue qui se mêle à la diversité des arômes. Beaucoup d'épices

apparaissent également à l'agitation.. L'attaque est magnifique, révélant une grande puissance, mais sans aucune gêne, tellement les tannins sont intimement mêlés à ce fruit débordant et généreux. C'est très complexe, et particulièrement long, dans un registre où finesse et puissance sont étroitement imbriqués. Mais bien que se montrant exubérant aujourd'hui, je préconise de le laisser vieillir quelques années, pour que cette puissance se dompte et s'intègre encore davantage, pour une future très grande bouteille !

## *Bourgogne (Blanc)*

*DOMAINE DES COMTES LAFON* *Domaine historique à Meursault, et mondialement connu depuis tant d'années. Magistralement dirigé par Dominique LAFON, il incarne ce que la Bourgogne fait de meilleur. Si vous aimez les Meursault gras et d'un vieillissement hors pair, n'allez pas plus loin, vous êtes à la bonne adresse !*

**MEURSAULT « Clos de la Barre » 2009 :** Fin et puissant au nez, avec de belles notes de tilleul. Très belle bouche, grasse, ample, exprimant un très beau fruit, avec une élégance et un équilibre remarquables. L'ensemble est excellent, et ce vin finit longuement sur d'intenses notes de fruit. Bien sûr, il faudrait le laisser vieillir, mais il se montre tellement séducteur dans cette jeunesse insolente, que...

**MEURSAULT 1<sup>er</sup> cru « Charmes » 2009 :** Beaucoup de notes florales au nez, d'abord fougère, puis tilleul, et pour finir des fleurs blanches comme s'il en pleuvait. En bouche, ce vin se montre très rond, enveloppant, avec une onctuosité qui fait toute la signature de l'appellation. Un vin... tout en charme, équilibré et savoureux. Que demander de plus ?



**MEURSAULT 1<sup>er</sup> cru « Goutte d'or » 2009 :** Grande puissance de fruits au nez, avec des nuances de poires, et d'autres, à la limite de l'exotisme. L'attaque est très belle, le gras s'impose, et libère de douces sensations issues d'un fruit parfaitement mûr. Ce vin est imposant par sa stature, tout en ne montrant jamais la moindre lourdeur. Superbement réussi !

**MEURSAULT 1<sup>er</sup> cru « Genevrières » 2009 :** Oscillant entre les sensations fruitées, et d'autres plus florales, il est difficile de savoir dans quelle catégorie le ranger. Mais peu importe, car l'attaque est superbe, révélant un vin plein de finesse, doté d'une constitution formidable, avec une tension minérale qui soutient le tout. Très long et formidablement présent en bouche. Un vin



hors normes et merveilleusement réussi.

**MEURSAULT 1<sup>er</sup> cru « Perrières » 2009 :** Ce nez est un nez d'école...rien ne peut mieux illustrer le terme « Perrières » que cette odeur de caillou, voire de silex. L'attaque est très large, ample, puissante, mais surtout d'une finesse magnifique. On croit sucer du caillou qu'on aurait mélangé à du fruit, et c'est long, long... Vin superbe !!



## Chablis



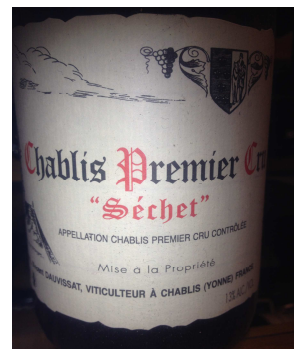
**DOMAINE VINCENT DAUVISSAT** *Il se passe toujours quelque chose de magique avec ce domaine pour qui sait être patient. La pureté cristalline des vins, l'intelligence de vinification, l'approche culturelle font de lui l'un des plus extraordinaires en Bourgogne. Une récente dégustation de quelques millésimes anciens m'a encore démontré le fantastique potentiel des vins élaborés ici. Après avoir dégusté la gamme des 2011, Vincent a servi « les Clos » 2001..au nez truffé et au final large et long, puis « les Vaillons » 1988, avec un nez de cire, une longueur interminable...un « Séchet » 1994 tellement séduisant avec un final aux notes miellées, et le plus grand vin pour terminer...un « simple » Chablis 1996 au nez de truffe blanche d'Alba, une grande bouche pleine de vivacité, d'une rare expression, un vin exceptionnel de complexité !! Quelle grande leçon de vin...*

*Acquérir les vins de Vincent DAUVISSAT, c'est presque promettre de les garder jusqu'à leur 7<sup>e</sup> année pour les 1ers crus - faute de quoi ils peuvent apparaître fermés - mais beaucoup plus si on le peut, car ils gagneront toujours en complexité et le très long vieillissement révélera des trésors de sensations. Vous êtes prévenus !*

**CHABLIS 1<sup>er</sup> cru « Vaillons » 2010 :** Le nez s'avère plus ample que le précédent, ce qui est bien normal compte tenu du terroir qui donne des vins beaucoup moins secs. Là, le fruit s'exprime davantage, accompagné par de belles notes florales (aubépine). Egalement marqué par les nuances florales en bouche, et une expression large et complète. Excellent équilibre, et l'un des plus beaux Vaillons que j'ai goûté dans sa jeunesse. Dire qu'il va falloir l'attendre quelques années...

**CHABLIS 1<sup>er</sup> cru « Séchet » 2010 :** Nez vif, salin et iodé. Bouche très droite, grasse et vive en même temps, le vin s'exprime très bien avec une nervosité qui souligne le fruit, et fait montre d'élégance. Un vin complet, très agréable qui requiert toutefois de belles années de garde pour l'apprécier au mieux.

**CHABLIS 1<sup>er</sup> cru « la Forest » 2010 :** Alliance de nervosité et de fruits/fleurs au nez. Grande profondeur dès l'attaque, le vin sature les papilles, se montre sérieux, tout en puissance délicate. La minéralité ressort avec un aspect pointu et frais en fin de bouche. Sachez l'attendre, à l'horizon 2020 il sera somptueux !



\*\*\*\*\*

### QUE FAIRE SI VOUS DESIREZ 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 77 qui paraîtra en AVRIL 2013 :** Dne SAUZET, Domaine DE VOGUE, Sylvain CATHIARD, Dne LEFLAIVE, Domaine LAMARCHE ...

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 SIX bouteilles ou 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**

(En cas de litige, seul le tribunal de commerce de Brignoles sera compétent)