

Editorial

Le monde roule, bascule, se déchaine, s'enflamme parfois, et nous, pauvres humains, sommes trop souvent condamnés à être les spectateurs impuissants de responsables politiques ou religieux dont les décisions se révèlent lourdes de conséquences.

La récente actualité politique hexagonale m'a ainsi plongé dans un abîme de perplexité...

La tâche indélébile que vient de laisser notre ministre du budget ternira durablement l'aura déjà bien pâlichonne de nos élus.

Méditant sur cette tâche, mon esprit vagabond mais souvent enjoué, s'est mis à parcourir les travées, non pas de l'Assemblée Nationale, mais d'un domaine Bourguignon ô combien célèbre, pour qui la tâche ne revêt jamais un caractère dramatique, mais incarne bien la quintessence de l'esprit Bourguignon, sa trempe, son caractère unique, cette fougue, ce tempérament exceptionnel, la magie quoi !

Et ma colère s'est donc évanouie à cette simple évocation, laissant même sur mon visage une

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



(Sylvain CATHIARD qui prend sa retraite après le somptueux millésime 2010)

sorte de réjouissance, comme quoi il devient de moins en moins contestable que si les mots peuvent s'utiliser comme des armes, ils sont également capables de se transformer en baume...

Poursuivant ma méditation, j'en suis venu à considérer le fossé existant entre les acteurs du vin et ceux de la politique de haut niveau. Difficile de trouver deux mondes se situant à de tels antipodes. Dans l'un, on vénère le temps, on vit avec les saisons, on connaît la dureté du labeur et la précarité des situations...vous avez deviné que je n'évoquais pas le monde politique ! Car dans ce monde là, on se situe souvent dans l'éphémère, la posture, le paraître, l'inconstance, et les choix qui sont faits ne sont jamais assumés par ceux qui les opèrent, voilà bien le point de rupture entre ces deux univers. Ne nous étonnons pas, dès lors, que si peu de vignerons osent se lancer dans cette shère qui leur est étrangère en tellement d'aspects, qu'ils devraient presque se renier. Je ne parle pas des braves gens que l'on trouve ça ou là dans un conseil municipal, où il est davantage question de donner la main pour que les choses aillent mieux, mais de ceux qui embrassent la carrière, noble au demeurant, consistant à se mettre au service d'autrui.

Finalement, la meilleure politique consistera toujours à partager avec l'autre, à vivre quelques secondes, minutes ou heures dans un échange authentique. Connaissez-vous meilleur ambassadeur que le vin pour cela ?

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

L'analyse du marché : *Les vieux millésimes des domaines les plus prestigieux, que les plus fortunés de la planète s'arrachent sans vergogne à coup de milliers d'Euros, dollars ou yens, viennent de prendre un sacré coup derrière la figure !*

Laurent PONSOT, si talentueux vigneron Bourguignon, vient de jeter un pavé dans la mare, en collaborant avec le FBI pour démanteler une escroquerie mondiale sur la base d'un trafic de faux vieux millésimes... A la base, un remarquable dégustateur Indonésien, qui a su bluffer tout le monde en organisant un trafic incroyable où les plus grands flacons étaient achetés à prix d'or.

Las...ils étaient faux. Et nombre de collectionneurs sont en train de se rendre compte qu'ils ont investi des centaines de milliers de devises dans des bouteilles qui ne sont pas ce qu'ils pensaient détenir.

Mais dans ce petit monde fermé où chacun essaie de briller avec les raretés qu'il possède dans sa cave, on essaie désormais d'écouler chez d'autres collectionneurs les mauvais flacons que l'on s'est fait refourguer à prix d'or. Etonnant non ? Ou signe des temps...

Bourgogne (rouge)

SYLVAIN CATHIARD Voilà le millésime « testament » de Sylvain CATHIARD qui a vinifié là sa dernière récolte avant de passer la main à son fils Sébastien, très talentueux, sur lequel je reviendrai bientôt. Ces 2010 représentent donc le sommet de l'art de ce vigneron discret, mais tellement apprécié par ses pairs, pour les vins gourmands et plein de fruit, qu'il exprime millésime après millésime.

Quand j'ai commencé dans ce métier, j'avais pris l'habitude d'aller passer une heure avec Henri JAYER à presque chacune de mes visites Bourguignonnes. Un jour, je me suis permis de lui demander chez quel vigneron que je ne connaissais pas encore, il me recommanderait d'aller. Il a réfléchi un instant, et m'a dit : « Allez chez Sylvain CATHIARD. C'est un très bon vigneron. Il est discret mais il fait de très beaux vins, vous ne devriez pas le regretter ». Je ne l'ai jamais regretté en effet et je remercie Henri de m'avoir envoyé dans ce domaine dont j'ignorais tout. J'y ai rencontré un vrai vigneron, au caractère trempé, mais avec le cœur gros comme ça, et la générosité simple des vrais gens.

Ses vins lui ressemblent, bien évidemment ! Ils sont francs, pas trop sophistiqués, juste dans la vérité. Ce vigneron est fier de son village, de sa vie, et il exprime cela à travers ses bouteilles. Petit à petit, partant de presque rien, il s'est hissé au niveau des plus grands, et se trouve tout étonné du succès mondial qu'il connaît. Pardonnez-moi d'avoir été long dans cette présentation, mais cet homme qui tire sa révérence en plein succès méritait bien ces quelques lignes. Goûtez donc ce qu'il produit, et savourez la maturité d'un honnête artisan, vous ne pourrez pas le regretter vous non plus.



VOSNE ROMANÉE 2010 : Nez sur des notes boisées et épicées qui précède une belle bouche, toute en fruits. La matière est fine, délicate, d'un grand raffinement, formant un ensemble très agréable. Longueur sur une trame fruitée, avec beaucoup de fraîcheur. Très joli vin ! **Prix sur demande**

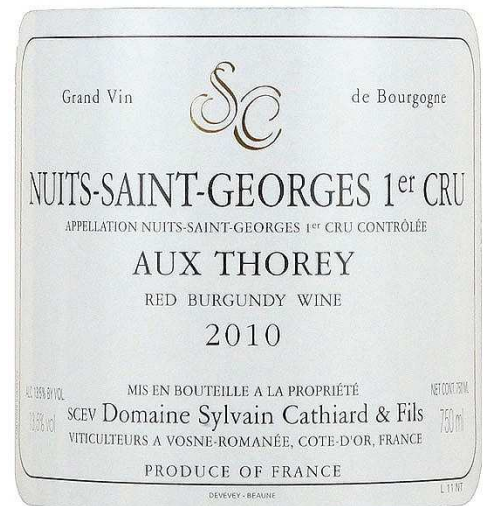
CHAMBOLLE MUSIGNY « Clos de l'orme » 2010 : Une vraie palette de fruits au nez, avec une petite note boisée en arrière plan. En bouche, on croque dans les fruits rouges légèrement acidulés, avec une fraîcheur somptueuse. Quel bel ensemble et quel plaisir d'ores et déjà. **Prix sur demande**

NUITS ST GEORGES 1^{er} cru « aux Thorey » 2010 : Joli nez boisé et fruité à la fois, avec un soupçon d'épices pour l'originalité. Très belle bouche, ample et grasse, dotée d'un fruit énorme, d'une forte expression. Ce vin procure une vive sensation sur les papilles, et se montre excellent d'autant qu'il s'avère très long en bouche. **Prix sur demande**

NUITS ST GEORGES 1^{er} cru « aux Murgers » 2010 : Nez explosif de fruits et d'épices, littéralement envoûtant ! La bouche se montre épaisse, avec un vin dense qui sature les papilles d'arômes fruités, dans une texture remarquable. Quel beau vin, riche et puissant, juste comme il faut. Un grand plaisir qui dure qui dure...

Prix sur demande

VOSNE ROMANÉE 1^{er} cru « en Orveaux » 2010 : Grand nez de fruits, aussi complexe que raffiné. L'attaque est superbe, toute en finesse pour un vin ample et superbe de définition. On retrouve cette délicatesse tout au long, avec un équilibre sans faille et une fraîcheur de bouche jusqu'à son extrême fin, qui vibre sur la langue. Excellent. **Prix sur demande**



VOSNE ROMANÉE 1^{er} cru « aux Suchots » 2010 : Nez puissant et d'une superbe richesse, plein de fruits. Très ample en attaque, volumineux sur le palais, toujours sur ce fruité intense. Un vin excellent, d'une classe incroyable, et formidablement expressif. Long final s'un fruité persistant sur les fruits rouges et la grenadine. **Prix sur demande**

VOSNE ROMANÉE 1^{er} cru « aux Malconsorts » 2010 : Grand nez épicé avec un fruité magnifique. L'attaque montre un vin très riche, presque sucré, une vraie gourmandise !! Particulièrement suave, ce vin se montre superbe de définition, et termine très longuement sur un fruité impérial. **Tarif sur demande.**



DOMAINE DE VOGUE *Domaine phare à Chambolle, il incarne la Bourgogne légendaire, celle qui a perpétué le renom de celle-ci à une époque où la facilité avait envahi la région. D'un style rendant peu accessibles les vins quand ils sont jeunes, ils vieillissent par contre avec beaucoup de bonheur !*

CHAMBOLLE MUSIGNY 2010 : Le nez se présente avec de beaux arômes floraux et un fruité plus réservé dans l'immédiat, mais très joli. Très délicat dès l'attaque, le vin se révèle d'une remarquable douceur en bouche. Quelle élégance...c'est tout en finesse sur un fruit intense. Rien n'accroche...la longueur exprime encore toute la finesse possible. Superbe ! **Prix sur demande**

CHAMBOLLE MUSIGNY 1^{er} cru 2010 : (vin issu à 100% de jeunes vignes de MUSIGNY qui n'entrent pas dans la cuvée Vieilles Vignes du domaine...) Fruits rouges et noirs au nez, avec des épices et des fleurs de ci de là. En bouche, l'aspect est plus resserré que le Chambolle, du fait d'une structure plus affirmée. Ce vin laisse une grande impression de bouche, avec une forte sensation fruitée ainsi qu'une minéralité affirmée, principalement grâce au long final. Excellent !!

Prix sur demande



BONNES MARES 2010 , Grand cru : Nez puissant, presque animal par certaines touches, et doté d'un très bon fruit. Sans oublier les épices qui arrivent par derrière. L'attaque est grasse et assez puissante, enrobée d'un beau fruit, intense. Très belle bouche bien dense qui termine sur une vive puissance et de très jolis tannins. Un vin extrêmement prometteur. **Prix sur demande**

MUSIGNY V.V. 2010 : Particulièrement floral et épicé au nez, avec un fruité qui se mêle à tout cela. L'attaque est modérément grasse, ce qui surprend un peu, mais le beau développement de bouche montre un vin puissant et minéral tout en restant élégant. Un vin qui joue continuellement dans le registre de la finesse, jusqu'au final, sans jamais se montrer imposant. Belle trame minérale qui surgit en toute fin de bouche et s'étire longuement... **Tarif sur demande**



Bourgogne (blanc)

DOMAINE SAUZET *Dans ce domaine magistralement dirigé par Gérard BOUDOT, on est toujours certain de trouver de très beaux vins, d'un équilibre sans faille, et surtout, d'un rapport Q/P souvent remarquable. De demi-garde, les vins faits ici, offrent généralement le meilleur d'eux mêmes entre 6 et 12 ans. Mais ce fantastique millésime 2010 devrait mener les meilleurs premiers crus au delà de cette date.*

PULIGNY MONTRACHET 2010 : Nez assez pur d'où émergent les notes florales, plutôt fleurs blanches, et une toute petite pointe boisée. En bouche, l'attaque est très franche. Le vin s'exprime très bien. C'est fin, d'une heureuse simplicité, très agréable. Mérite d'être attendu un petit peu.

Prix sur demande CHASSAGNE MONTRACHET « les Encénrières » 2010 : Nez assez expansif avec de forts accents fruités et minéraux. En bouche, le gras domine, c'est plein, séveux, avec une jolie structure donnée par les vieilles vignes. Très ample, savoureux et long...un très beau village !

Prix sur demande

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « la Garenne » 2010 : Sur ce sol pauvre situé en sommet de côteau, la vigne est allée chercher les nutriments dans ce sol minéral d'où elle tire sa singularité. De belles notes de fleurs précède une attaque où l'équilibre et la tension forment un ensemble parfait. Un vin de finesse, pas de puissance, et qui finit sur un long trait minéral. **Prix sur demande**

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « Perrières » 2010 : Comme son nom l'indique, le sous sol de cailloutis imprime sa marque en exhalant des arômes minéraux et d'agrumes. Belle tension dès l'attaque, avec une grande délicatesse un vin presque en dentelle, dans un registre subtil. Belle longueur sur ce vin très pur. **Prix sur demande**

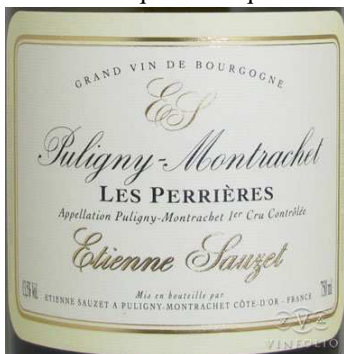
PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « Folatières » 2010 : Au nez, on fait assaut de notes florales et derrière les aspects fruités se dessinent, avec des touches de poire très agréables. L'attaque est pleine, le vin se montre presque gourmand tant il est généreux. Mais la structure est derrière et empêche tout dérapage. C'est vraiment harmonieux et se goûte déjà fort bien. Long et fruité...

Prix sur demande

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « Champ Canet » 2010 : Encore beaucoup de notes florales au nez, mais à égalité avec les tendances fruitées ! Belle bouche, presque ronde, le fruit généreux se

propulse et ferait presque oublier que 2010 est un grand millésime de garde, au caractère bien affirmé, et qui ne se laisse pas approcher si facilement. Mais la rondeur et la longueur de ce cru parviennent à faire oublier cela. **Prix sur demande**

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « les Combettes » 2010 : Très généreux au nez, avec des arômes essentiellement fruités, ce vin explose en bouche, par sa puissance, son gras et son intensité de fruit. La texture est épaisse, et ce volume pourrait presque masquer l'impressionnante minéralité de ce vin. Grande longueur où la puissance de fruit reprend le dessus. Un vin à attendre toutefois. **Prix sur demande**



Chablis

DOMAINE LAURENT TRIBUT Après avoir longtemps travaillé avec Vincent DAUVISSAT, son beau-frère, Laurent TRIBUT a volé de ses propres ailes et ne s'est plus consacré qu'à son propre domaine qu'il dirige avec les mêmes principes, sauf en ce qui concerne la bio-dynamie, pour laquelle il ne se montre pas convaincu. Reste que les Chablis produits ici, s'avèrent très purs et d'un vrai potentiel de garde.



CHABLIS 2010 : Belle robe d'un joli or. Nez particulièrement expansif avec force notes florales, ce qui se montre très étonnant pour un Chablis aussi jeune. Le « Caillou » arrive par derrière, au second plan, dans les aspects olfactifs. En bouche, on trouve une richesse absolument étonnante, aux antipodes de la rigueur habituelle. C'est plein, presque gras, avec une persistance savoureuse où le minéral arrive en toute fin de bouche. Que ce vin se montre gourmand !! Et dire qu'il sera encore meilleur dans quelques années... Remarquable Q/P. **Prix sur demande**

Vallée du Rhône

Un de mes amis est aussi fou de la vallée du Rhône que ce que je peux l'être de la Bourgogne. Et comme moi, il lui arrive de tomber en arrêt devant certaines cuvées pour lesquelles il demande une mise spéciale. Comme il est Grec, il a dédié cette cuvée à Dionisos, quel hommage approprié ! Quand j'ai goûté ce vin j'en suis resté « baba », et me suis dit que ce serait un crime de ne pas vous le proposer. Il n'existe que 1200 bouteilles de cette cuvée numérotée, dont j'ai réussi à obtenir un peu plus d'une centaine, autant dire qu'il n'y en aura pas pour tout le monde...

RASTEAU « Hommage à Dionisos » 2010 : La robe est bien sombre mais pas saturée. Au nez, ce sont d'abord des notes iodées, et de fruits secs qui apparaissent, et

à l'agitation et à l'aération, un beau fruit profond, très chatoyant au nez, puis des notes de tabac. En bouche, l'attaque révèle instantanément un vin de race, très fin, équilibré, avec une réelle complexité, la trame se montre absolument incroyable de raffinement eu égard à la modestie de l'appellation. Ce vin sonne plein comme une cloche de Pâques, avec tellement de délicatesse dans la puissance maîtrisée qu'il m'impressionne réellement. Long final sur des notes fruitées intenses, avec des tannins qui ne se montrent jamais agressifs, mais bien rangés. Un rapport Q/P d'exception !!! **Prix sur demande**

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^e bouteille.

Au sommaire de la lettre numéro 78 qui paraîtra en JUIN 2013 : Dne LAMARCHE 2010, Dne LEFLAIVE 2010, CLOS de TART 2010, BORDEAUX 2010, château de BEAUCASTEL 2010 et 2011, Dne SIGAUT 2010 ...

**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)