

Editorial

S'il y a bien quelque chose d'inquiétant dans le monde des grands vins, c'est le regard porté par certains viticulteurs des jeunes générations, face aux prix insensés que peuvent atteindre certaines étiquettes de grand renom.

Comme si la réussite et le succès se calculaient proportionnellement à la hausse qu'il devenait possible d'appliquer sur le prix de sa production...version moderne du « jusqu'où peut-on aller trop loin ? ».

Cette fascination pour une clientèle -asiatique le plus souvent- reste d'autant plus difficile à comprendre qu'elle ne s'accompagne que très rarement du degré de raffinement devant aller de pair avec cet incomparable produit de civilisation que représente le vin.

Ne pensez pas pour autant que je veuille dénigrer quiconque ou dénier l'intérêt réel que portent ces nouveaux amateurs à ces crus merveilleux, mais il me semble quand même que les grands vins exaltent les vertus

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



(Nicole LAMARCHE qui officie désormais dans le domaine éponyme)

du temps, et que, précisément, ce temps qu'il faut pour le comprendre, en apprécier l'histoire et ses méandres, se créer des références, ne me paraît pas correspondre à cette nouvelle clientèle, dont l'aspect séduisant tient le plus souvent à l'épaisseur de son portefeuille ainsi qu'à sa capacité à mettre sur la table, des sommes hors de proportion avec celles existant dans la vieille Europe.

Dans cette période où le temps semble s'accélérer, grande est la tentation de céder à la facilité, et se créer un joli péculé, mais quelle fierté pourront arborer ceux qui auront cédé à ce profit immédiat ?

La mondialisation a ceci de bon qu'elle abolit les frontières, commerciales la plupart du temps, mais la fierté du vigneron ne demeure t'elle pas dans la simplicité qui lui permet d'échanger si librement avec les amoureux du vin ? L'histoire semble condamnée à se répéter pour ceux qui ne la gardent pas en mémoire, que ce soit en politique ou en économie, et s'il se révèle sain, pour un viticulteur, de désirer une rentabilité qui le mette à l'abri des aléas, la recherche du profit maximal alimentera d'autant plus une spéculation qu'il condamne avec virulence par ailleurs, convaincu que ses vins doivent être bus par ceux qui les aiment avec passion... Le bon sens finira t-il par gagner ?

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 : *Le monde du vin a les yeux fixés sur Bordeaux en ce mois de Juin où VINEXPO concentre les attentions.*

Après une campagne Primeurs qui n'a pas eu un grand succès, eu égard à l'intérêt du millésime, la place de Bordeaux essaie de reconquérir le cœur des Chinois qui ont quelque peu boudé les prix délirants qui leur étaient proposés depuis quelque temps, conscients qu'ils sont les principaux acheteurs, donc maîtres du marché.

Il faut dire que quand ils n'achètent plus beaucoup, la panique gagne les châteaux qui n'arrivent alors plus à engranger les milliards avec la facilité des années précédentes. Voilà qui devrait montrer aux Bourguignons la mauvaise voie dans laquelle ils ne doivent pas s'engager, car la désaffection du public, voire la défiance vis à vis des vins de Bordeaux est désormais réelle et profonde, et les vrais amateurs se détournent de ces fleurons du vignoble...

Bourgogne (rouge)



DOMAINE LAMARCHE Depuis 2007, Nicole LAMARCHE a repris en main les destinées de ce domaine au patrimoine exceptionnel, impulsant un nouvel élan, aussi bien au niveau culturel qu'en vinification. Ceci, allié à sa sensibilité féminine, lui donne quelques intuitions fulgurantes que l'on retrouve avec un bonheur certain dans toute sa gamme. Avec ce millésime 2010, elle a encore monté d'un cran et se situe désormais à un niveau très proche des tout meilleurs qu'elle rejoindra avec le millésime 2011, somptueux ici. Voilà le 4^e millésime que je vous propose de ce domaine. Si vous n'avez pas encore goûté, dépêchez vous de le faire !!

BOURGOGNE Rouge 2010 : Nez sur du fruit acidulé, avec quelques pointes florales. Beaucoup de fruit très pur en bouche, et une longue persistance, donnant à l'ensemble une excellente impression. Une entrée de gamme choc ! **PRIX sur Demande**

VOSNE 1^{er} cru « les Chaumes » 2010 : Beau nez sur du fruit tirant même sur un zeste d'agrumes. La bouche est superbe, le vin se montre large et très plaisant. Vraiment remarquable !

PRIX sur Demande

VOSNE 1^{er} cru « les Suchots » 2010 : Là aussi, un très beau nez sur des notes d'agrumes, qui précède une bouche en rapport, avec ce qu'il faut de gras, de rondeur pour donner une sensation très plaisante, et laisser un souvenir qui nous ramène vers le verre pour en reboire un petit peu...c'est vraiment gourmand !

PRIX sur Demande

VOSNE 1^{er} cru « les Malconsorts » 2010 : Le nez s'oriente d'abord sur les épices, puis tourne vers l'agrumes et les notes florales. Gras, puissant en bouche, mais dans l'élégance dès l'attaque ! Un beau vin, tout en finesse, avec une longueur minérale particulièrement intense. **PRIX sur Demande**

ECHEZEAUX, Grand cru 2010 : Des notes de cacao, puis de nouveau des agrumes et des fleurs. Le vin se montre profond en bouche, révélant une étonnante délicatesse, presque de la dentelle, assez étonnant pour cette appellation qui donne souvent des vins plutôt musclés. Très belle réussite. **PRIX sur Demande**

CLOS VOUGEOT, Grand cru 2010 : Un nez d'abord dans les notes de fumé, qui devient franchement floral à l'agitation. La bouche se montre grasse, assez imposante, mais dotée d'un superbe équilibre qui transcende l'appellation pour faire de ce Clos Vougeot une sorte de référence. Superbement réussi. **PRIX sur Demande**



GRANDS ECHEZEAUX, Grand cru 2010 : Nez puissant, épicé au départ, et les agrumes reprennent le dessus ! Sur le palais, le vin se montre large, minéral en diable, d'une vraie finesse. Long final qui se double d'une tension excellente, accompagnant une puissante minéralité. Un très bon vin, incontestablement. **PRIX sur Demande**

LA GRANDE RUE (Monopole), Grand cru 2010 : Nez extrêmement floral, c'est un vrai bouquet de senteurs ! Très belle attaque, large, presque sucrée, riche. Le vin est droit, puissant, très expressif, avec des notes de fleurs qui n'en finissent plus, et une très belle texture qui montre un vrai raffinement. Très long... **Tarif sur demande**

Bourgogne (blanc)

DOMAINE LEFLAIVE Ce domaine phare de la Bourgogne a produit des 2010 qui vont rester dans les mémoires. Ce millésime d'exception procurera aux plus patients d'entre vous, des satisfactions hors normes tant les vins sont purs et profonds.

BOURGOGNE BLANC 2010 : C'est toujours avec les vins « d'entrée de gamme » que l'on reconnaît les très grands vigneron, et le domaine LEFLAIVE signe, avec ce Bourgogne blanc, son incroyable talent. Des notes lactiques et minérales émergent doucement, au nez, mais c'est en bouche que l'on trouve la vérité de ce vin, avec une tension magnifique soutenue par un gras très présent, et de puissantes notes de fruit. On a du mal à imaginer que cela puisse n'être qu'un « simple » Bourgogne blanc... D'autant que la longueur se montre excellente, avec beaucoup de précision. Superbement réussi et quelle magnifique introduction aux vins du domaine !! **PRIX sur Demande**

PULIGNY MONTRACHET 2010 : Le nez se montre très pur, avec beaucoup d'aspects minéraux et une petite pointe fruitée. Là aussi, c'est en bouche qu'il exprime la race du terroir. Un vin ciselé, précis, tout en délicatesse et en raffinement, presque pointu tant

il exprime le minéral. Et une longueur excellente, avec un aspect vif qui accompagne les sensations fruitées remontant à la surface. Superbe ! **PRIX sur Demande**

MEURSAULT 1^{er} cru « Sous le dos d'âne » 2010 : Plein de fruit au nez, ce vin révèle à travers ses arômes, le gras supplémentaire qu'il possède. Nous sommes à Meursault, pas à Puligny ! Le bouche exprime également un volume plus dense, une puissance un peu supérieure, ainsi qu'une minéralité superbe. Subtil mélange entre notes fruitées et florales, ce très beau vin mérite d'être attendu, mais il offrira une expression parfaite des grands terroirs de Meursault d'ici quelques années. **PRIX sur Demande**

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « Clavoillon » 2010 : Des notes lactiques et minérales donnent au nez une délicatesse particulière. En bouche, c'est la finesse qui prédomine, un côté cristallin, de la délicatesse, un vin de charme et d'élégance qui déploie son fruit et sa minéralité sur une mode plutôt doux. C'est pur, et vraiment délicat et je prédis un vieillissement heureux qui verra la chair gagner encore en profondeur **PRIX sur Demande**

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « les Foliatières » 2010 : Les notes florales semblent émerger du verre, et s'accompagnent dans ce millésime, d'aspects minéraux presque aussi saillants ! En bouche, ce ne sont que des vagues de fruit, de pointes florales, presque une gourmandise, n'était cette tension marquée qui soutient le tout. Incontestablement une grande réussite, et un avenir radieux devant lui. Attendez le quand même si vous pouvez... **PRIX sur Demande**

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « les Pucelles » 2010 : Ici règne la finesse, la pureté d'expression, et les notes délicates qui surgissent du verre indiquent bien la grande race de ce premier cru. La bouche se montre toute en finesse, avec une trame bien tendue, un aspect cristallin et une profondeur digne d'un grand cru. Très belle longueur, toute en pureté minérale... Un grand vin ! **PRIX sur Demande**

BATARD MONTRACHET 2010, Grand cru : Très généreux au nez, ce vin se cantonne dans un registre très fruité. Mais en bouche il montre alors de puissants aspects minéraux, ainsi qu'une matière très dense, parfaitement soutenue par une armature qui met en relief tous ses composants. Long, puissant et vif sur la langue, il explose littéralement sur les papilles. Un vin de garde qui se montrera phénoménal au vieillissement ! **Tarif sur demande**

CHEVALIER MONTRACHET 2010, Grand cru : Comme à chaque fois, le nez explose de notes florales et sature presque les récepteurs olfactifs. Quelle beauté et quelle complexité, dans ce vin pourtant si jeune. En bouche, cela se montre un peu plus réservé qu'au nez, il faut dire que la tension qui réside dans ce vin en comprime un peu l'expression dans cette prime jeunesse, mais tout est déjà là, la superbe trame minérale, la profondeur, et surtout la longueur d'une rare pureté. On aurait presque envie d'avoir une douzaine d'années de plus pour goûter ce qui fera un vin somptueux ! **Tarif sur demande**



Maconnais

HERITIERS DU COMTES LAFON Poursuivant son épopée dans la Bourgogne du sud, Dominique LAFON s'emploie à faire de très beaux vins qui permettent d'attendre ses sublimes Meursault. Chaque année, il réussit à exprimer la particularité de chacune des parcelles de ces beaux terroirs du Maconnais. Sans doute, la culture en biodynamie offre t'elle la possibilité d'offrir une expression plus saillante des arômes et du caractère de ces vins de pur plaisir, particulièrement dans ce millésime 2011, très gourmand et d'un plaisir immédiat !



NOTA : réduction de 10% sur les prix annoncés pour tout carton de 12 du même vin

MACON-CHARDONNAY « Clos de la Crochette » 2011 : (issu des premiers clos plantés par les moines de Cluny). Joli nez sur les notes de fleurs, et un bon fruit qui se dégage à l'agitation. En bouche, il se montre friand, avec du gras, une certaine complexité et une allonge qui font honneur à l'appellation. Un vin complet qui se savoure avec bonheur dès à présent. **PRIX sur Demande (XXX ttc si par 12)**

MACON-UCHIZY « les Maranches » 2011 : Plus minéral que le précédent, ce très joli vin se distingue par un supplément de notes florales au nez, et par une bouche légèrement plus tendue. Assez gras, et pareillement friand, il offre immédiatement un plaisir complet avec quelques pointes vibrantes sur la langue. Un vin parfait aujourd'hui et pour les 3 ou 4 années à venir !

PRIX sur Demande (XXX ttc si par 12)

MACON MILLY-LAMARTINE « Clos du Four » 2011 : Plein de fleurs et de fruits au nez. En bouche, c'est exactement pareil, et l'on aurait du mal à dire lequel des deux aspects l'emporte. D'autant qu'un joli gras accompagne tout cela. C'est très complet, assez long, tout en rondeur et en délicatesse. Incontestablement ce « Clos du Four » signe un terroir singulier. Il se boit avec beaucoup de plaisir dès maintenant et pour les 5 années à venir. **PRIX sur Demande (XXX ttc si par 12)**

MACON VIRE-CLESSE 2011 : (très vieilles vignes entre 50 et 60 ans) Les plus vieilles vignes des Macon de Dominique LAFON se situent ici, dans ce qui constitue sans doute le meilleur terroir du Maconnais. Le nez s'avère plus puissant, sur des notes essentiellement minérales, et la bouche offre une structure encore plus profonde et délicate. C'est beau, rond et gras à la fois, avec une belle longueur. Un vin séduisant qui se livre déjà très bien dans ce millésime. **PRIX sur Demande (XXX ttc si par 12)**





Provence

CHATEAU MIRAVAL Ceux qui me lisent depuis longtemps savent à quel point ce domaine est vertueux, et n'a pas attendu l'arrivée du couple mondialement célèbre, formé par Brad PITT et Angelina JOLIE pour faire parler de lui ! Cette année, le couple le plus glamour a juste voulu changer la forme de la bouteille et, en partenariat avec le domaine PERRIN (château de Beaucastel) a orienté la production sur un rosé encore plus aérien que les années précédentes. On ne va pas s'en plaindre !

Château MIRAVAL Rosé « Cuvée PINK FLOYD » 2012, Côtes de Provence : Un rosé particulièrement aérien, aux fines senteurs d'agrumes, très élégant, délicat et absolument pas puissant en alcool. De l'équilibre, de la classe, un vrai beau rosé qui honore l'appellation. Rien de « bling-bling » là dedans, juste de l'élégance et du raffinement !

ATTENTION ! Compte tenu de la forme spéciale des bouteilles, il n'est pas possible d'expédier ce rosé autrement que par carton de 12. Pour vous faire connaître et apprécier ce très beau vin, je vous propose donc un **prix spécial de XXX Euros ttc le carton de 12 btles.**

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.



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. Sans parler du plaisir que j'aurai à vous y rencontrer !



Au sommaire de la lettre numéro 79 qui paraîtra en SEPTEMBRE 2013 : Dne SAUZET 2011, Domaine PONSOT 2010, CLOS de TART 2010, BORDEAUX 2010, château de BEAUCASTEL 2010, Dne MUGNIER 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)