

## Editorial

*La nature reprendrait elle ses droits ?...la question mérite bien d'être posée si l'on en juge d'après les dates de vendanges pour cette année 2013, qui se sont rarement montrées aussi tardives, habitués que nous étions à ce que le réchauffement climatique nous mette le Printemps fin Février et le début de l'été en Mai.*

*Nous regardons toujours les choses à travers le prisme de notre petite condition humaine, oublieux que nous sommes, des cycles qui nous dépassent et nous transcendent, et si ceci prête à sourire pour le philosophe qui sait combien le temps révèle la mesure des choses, cela se montre bien plus angoissant pour le commun des mortels toujours prompt à s'alarmer du moindre aléa qu'il prend aussitôt pour un dysfonctionnement...*

*Sagesse et longueur de temps font plus que force ni que rage nous enseigna en son temps un certain Mr de la Fontaine, les vigneronns l'expérimentent chaque année et ne s'en portent pas si mal !*

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



*( Au temps des vendanges, dur travail dans les chais... )*

Au sommaire de ce numéro 79, l'accent est encore principalement mis sur la Bourgogne avec, tout d'abord, un blanc extraordinaire que j'ai déniché en côte Chalonnaise, et que je ne peux que vous recommander tellement il m'a bluffé. Mais les rouges ne sont pas en reste avec le magnifique Gevrey Chambertin de Claude DUGAT, toujours la référence de l'appellation en village.

Un peu plus bas dans la côte de Nuits, savourez les derniers vins du prodigieux millésime 2010 avec les petites bombes de fruit du domaine SIGAUT à Chambolle Musigny, offrant un rapport Q/P absolument remarquable, et si vous êtes prêts à casser un peu la tirelire, précipitez vous sur le Clos de la Roche V.V. du Domaine PONSOT à Morey St Denis, qui prouve encore, si besoin était, combien la grande réputation de ce domaine est justifiée. Et pour finir, un petit tour dans la légende de la côte vous amènera aussi au domaine G.ROUMIER avec ce millésime 2011 tout de fruit et d'élégance.

Mais comme je ne saurais me contenter d'une seule escapade Bourguignonne, je vous invite à découvrir pour la première fois un domaine discret de Châteauneuf du Pape, le domaine FERRAND qui produit des Châteauneuf rouges d'une rare finesse et d'une grande digestibilité. Tout ceci avant de vous retrouver fin Novembre pour une somptueuse lettre de fin d'année...

**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](mailto:vinissime@wanadoo.fr)

**L'analyse du marché :** *La situation apparaît bien contrastée selon la région du vignoble Français dans laquelle on décide de pointer son objectif... Après une campagne Primeurs 2012 plus que décevante à Bordeaux, les transactions sur le disponible ne semblent pas très dynamiques. La désaffection des consommateurs semble durer, ce qui semble être en rapport avec des prix encore beaucoup trop élevés et déconnectés du marché.*

*La situation de la Bourgogne est plus compliquée même si elle apparaît encore protégée, en ce sens que les prix sont souvent devenus dissuasifs, mais les maigres récoltes successives depuis 2010 (avec un pic à prévoir pour 2012) ne poussent pas –loin de là– à la modération. Heureusement que les millésimes sont superbes, mais il est clair qu'un accident climatique sérieux qui produirait une récolte de piètre qualité rebattrait les cartes dans un sens que l'on ignore aujourd'hui, mais qui interviendra fatalement tôt ou tard...*

# Bourgogne (blanc)

**DOMAINE JEAN BAPTISTE PONSOT** *Il faut croire que ce patronyme est synonyme d'excellence, car, bien que n'ayant absolument rien à voir avec le fameux domaine PONSOT de Morey St Denis, j'y ai trouvé un vin magnifique. L'appellation RULLY, qui se situe à quelques kilomètres au sud de Chassagne Montrachet, produit parfois des vins d'un rapport Q/P exceptionnel. C'est vraiment le cas ici avec le vin que je vous présente !*



**RULLY 1<sup>er</sup> cru « Molesme » BLANC 2011 :** C'est un ami, grand connaisseur, qui m'a fait goûter ce vin en m'en offrant une bouteille. Appellation modeste, un producteur que je ne connais pas, un millésime plus enclin à me séduire par ses rouges que par ses blancs...mais goûtons, car la vérité se tient dans le verre et pas sur l'étiquette. Le premier nez m'a bouleversé !! Un nez un peu boisé, mais d'une finesse rare, un peu vanillé, avec des notes de lies...à l'aveugle, j'aurais parié très gros qu'il s'agissait d'un vin du domaine COCHE DURY, c'est vous dire à quel point ce vin m'a littéralement envoûté !!! En bouche, j'ai été absolument séduit par l'incroyable présence de ce vin qui me saturait les papilles, offrant des notes fruitées soulignées par un boisé de classe, et une pureté minérale qui m'ont absolument scotché ! Un vin plein, superbe aujourd'hui, offrant absolument tout ce que l'on peut attendre d'un vin blanc de Bourgogne, finesse, délicatesse, longueur, pureté... Une vraie découverte qui m'a absolument enthousiasmé, avec un rapport Q/P d'anthologie, et je pèse mes mots ! **PRIX sur Demande**

# Bourgogne (rouge)

**DOMAINE CLAUDE DUGAT** *Progressivement, Claude DUGAT est en train de faire une habile transition avec la « relève », entendons par ce mot, ses deux filles, Jeanne et Laetitia, et son fils Bertrand. Et tout se passe au mieux dans cette famille unie et soudée, partageant depuis toujours l'amour du travail bien fait, le respect de la terre, comme le sens des responsabilités. Avec Marie-Thérèse DUGAT derrière tout ce petit monde, pour faire le liant quand il se doit, ne vous étonnez pas que les vins ressemblent à cette petite famille où l'harmonie ne compromet pas pour autant les personnalités. Dites vous juste que les vins sont à leur image, droits, précis et généreux.*

**GEVREY CHAMBERTIN 2011 :** La robe est sombre, dense, et le nez possède ce fruit intense et si caractéristique du Pinot quand il est vinifié par de grands vigneron. Du fruit...des fleurs (violette) et des épices. Que demander de plus ? L'attaque est presque douce, le vin déploie son fruit mais n'exhibe pas de tannins saillants, juste quelques soutiens fort bienvenus à ce vin masculin, qu'un millésime tout en fruit a transformé en petite bombe ! C'est croquant à souhait, on se dit qu'on ne devrait pas trop attendre ce vin tellement il est friand à ce stade...Et pourtant sa marge d'évolution est absolument certaine, et je prédis une magnifique bouteille à l'horizon 2020, mais tous ceux qui se seront régalés entretemps m'auront donné tort et je ne saurais les en blâmer ! **PRIX sur Demande**

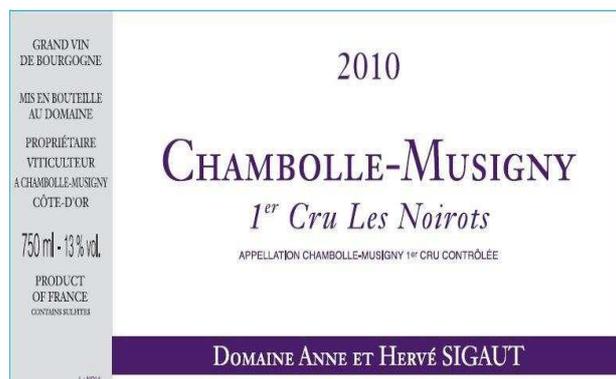


**ANNE ET HERVÉ SIGAUT** *Chaque année c'est un réel plaisir de vous présenter les vins de ce domaine discret mais ô combien attachant, où Monsieur et Madame se sont progressivement partagés les rôles, à charge pour le premier de conduire la culture de la vigne et les aspects requérant davantage d'efforts physiques, tandis que madame prend de plus en plus confiance en elle et laisse parler son intuition en tant que vinificatrice. Le résultat est tout à fait remarquable, et je ne doute pas que beaucoup se réjouiront bientôt d'avoir découvert ce domaine avant que les marchés export ne se l'arrachent, d'autant que les prix sont encore raisonnables. Vous voilà prévenus !*

**CHAMBOLLE MUSIGNY « Bussière - Vieilles Vignes » 2010 :** (Vignes de 1959) Un nez qui apparaît davantage floral que fruité à ce stade, mais une sensation suave et douce émane de ce bouquet. L'attaque se révèle excellente, avec un vin équilibré témoignant d'une belle pureté de fruit. Comme c'est agréable ! Un vin complet avec une jolie structure pour soutenir toutes ces sensations et rehausser l'aspect fruité, notamment en fin de bouche. Un très beau Chambolle assurément ! Un vrai plaisir dès à présent, mais ne le sous-estimez pas pour autant, il en dira encore davantage au vieillissement. **PRIX sur Demande**

**CHAMBOLLE MUSIGNY 1<sup>er</sup> cru « les Chatelots » 2010 :** (Vignes de 40/45 ans) De très belles notes de fruit émergent à l'agitation, on est dans le très beau fruit rouge... L'attaque se montre particulièrement intense, le vin regorge de fruit, mais ce qui frappe, c'est cette minéralité qui émerge de plus en plus au fur et à mesure que les sensations se répandent en bouche. On n'a pas cherché la puissance, juste à exprimer la délicatesse du fruit, et comme c'est réussi !!! Très bonne longueur sur un fruité qui persiste... A boire avant qu'il ne se referme, et à garder pour le retrouver magnifié à l'horizon 2020. **PRIX sur Demande**

**CHAMBOLLE MUSIGNY 1<sup>er</sup> cru « les Noirots » 2010 :** Nez splendide combinant autant les aspects floraux que ceux, plus classiques et fruités, si typiques du Pinot noir. Après cette belle entrée en matière, la bouche se montre tout à fait à la hauteur, exprimant une sensation gourmande où les saveurs de fruits semblent crépiter en bouche. Quel plaisir ! C'est tout à fait le genre de vin qu'il faudrait faire goûter à quelqu'un qui voudrait savoir ce à quoi ressemble vraiment un grand Chambolle. D'autant que la gourmandise de la bouche continue à faire ses effets à travers la belle longueur qui s'étire, s'étire... A boire tout de suite dans son fruit superbe, avant qu'il ne se referme, et l'attendre ensuite au minimum 6 ans. **PRIX sur Demande**



**DOMAINE PONSOT** Voilà un domaine dont on n'arrête pas de parler...d'abord, et c'est le plus important, pour la qualité remarquable des vins qui y sont produits. Un peu à contre-courant des modes, Laurent PONSOT se montre intransigeant sur l'utilisation du bois neuf, il n'y en a pas !!! Que de la « vieille futaille » qui ne marque pas la pureté des vins qu'il vinifie et élève avec passion. Fort peu de soufre ensuite, le « minimum vital », toujours pour tenter de conserver cette pureté de fruit. En bon équilibriste, Laurent jongle avec bonheur sur cette ligne de conduite, et ravit les palais les plus exigeants lorsque ceux ci savent qu'il faut boire ses vins dans les deux années qui suivent la mise en bouteille, ou bien attendre qu'ils aient 15 ans et plus pour les retrouver, car leur adolescence est souvent un peu « boutonneuse ». Ce qui laisse d'ailleurs le temps au maître de céans, pour traquer les fraudeurs qui nuisent à l'image des grands vins de Bourgogne (et d'ailleurs) partout dans le monde. Mais ceci est une autre histoire...



**CLOS de la ROCHE V.V. 2010, (Grand cru) :** La robe se présente avec une belle couleur rubis, un peu foncée, mais absolument pas saturée. Le nez exhale de puissants parfums de fruits un peu compotés, soulignés par de belles notes florales et épicées, le tout formant un très joli bouquet. Ce qui frappe dès l'attaque tient dans la densité fruitée de ce vin, et surtout dans la rondeur témoignant d'une superbe maturité. On peine à croire que ce vin soit aussi doux et agréable quand on sent la matière qui le compose. Une sensation veloutée qui s'étire longuement, avec de multiples variations fruitées, et une finesse assez exceptionnelle en fin de bouche. Un vin superbe qui se fermera, hélas, d'ici quelques mois pour réapparaître dans toute sa gloire dans quelques années. **PRIX sur Demande**

**DOMAINE G. ROUMIER** Est-il besoin de présenter un tel domaine, mythique, sûrement l'un des cinq plus recherchés de toute la Bourgogne ? Peut être simplement pour vous dire que rien n'a changé, que les vins y sont toujours excellentissimes, et d'une capacité de garde à toute épreuve. La grande classe dans la vraie simplicité !

**CHAMBOLLE MUSIGNY 2011 :** Nez assez délicat, où les aspects fruités semblent dominer, laissant peu de place aux notes florales pour l'instant. Quelle élégance dès l'attaque !! C'est gras, on croque dans du fruit et le vin se montre d'une remarquable fraîcheur, avec un équilibre et une longueur qui forcent l'admiration. Encore un Chambolle de référence cette année ! **PRIX sur Demande limité à 2 btles/personne**



**MOREY ST DENIS 1<sup>er</sup> cru « Clos de la Bussière » (Monopole) 2011 :** Beau nez sur des notes de fruits entrecoupées d'aspects floraux assez intenses. En bouche, il y a du gras, de la puissance, une certaine corpulence mais les tannins sont bien rangés et ne s'exhibent qu'à peine. La fin de bouche se montre particulièrement intéressante, avec de beaux accents minéraux qui donnent encore davantage de relief. Particulièrement réussi et plein de promesses pour l'avenir, car s'il se montre bien aimable dès maintenant, il faudra aussi lui donner le temps qu'il requiert pour s'exprimer totalement, à l'horizon 2020. **PRIX sur Demande limité à 2 btles/personne**

# *Vallée du Rhône*

**Domaine FERRAND** : A Châteauneuf du Pape, ce domaine ne figure pas parmi les plus en vue, et c'est tant mieux car il ne faudrait pas que le délire s'empare de ce domaine comme il s'est emparé d'autres qui se sont mis à faire des vins hyper boisés et extraits pour satisfaire une clientèle Nord-Américaine. Rien de tout cela ici, juste l'amour du travail bien fait, en fuyant la pression médiatique. Mais les vins qu'on y trouve sont absolument magnifiques avec la profondeur et la finesse que peu de ses congénères possèdent. Philippe BRAVAY fait partie de ces vigneron remarquables qui tracent leur chemin à partir de leur intuition et leurs envies. Découvrez le d'urgence, je vous promets que vous ne le regretterez pas !!



**CHATEAUNEUF du PAPE 2011** : La robe se montre assez intense, mais sans la saturation caricaturale qui s'exhibe ailleurs. Au nez, c'est une succession d'arômes de fruits très mûrs, avec de jolies notes de garrigue, quelques pointes figuées mais à peine, et une harmonie toute en douceur. En bouche, la même harmonie se dessine, on croque dans du fruit, on se repaît de cette chair magnifique, qui offre une finesse assez inhabituelle pour l'appellation où l'on a plutôt tendance à privilégier la puissance et la virilité. Ne pensez pas pour autant que ce vin en manque, mais elle n'est pas exacerbée, juste contrôlée pour permettre un vrai plaisir. Très agréable dès maintenant, notamment avec ce final tout en fruit explosif, il pourra également vieillir de longues années et mérite absolument d'être mis dans toutes les bonnes caves !

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

\*\*\*\*\*

**Au sommaire de la lettre numéro 80 qui paraîtra en NOVEMBRE 2013** : Dne COCHE-DURY 2011, Domaine de la ROMANEE CONTI 2010, Comte LIGER-BELAIR 2011, Dne RAVENEAU 2011, CLOS de TART 2010, Dne CATHIARD 2011, Domaine SAUZET 2011, Château de BEAUCASTEL 2010, et une fantastique sélection de fin d'année avec des caisses spéciales...

**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)