

Editorial

Suite à la rafale de taxes et impôts (pardon...il faut dire « contributions ») nouveaux qui ont déferlé sur les pauvres Français qui n'en avaient guère besoin, certains analystes disent que nous nous trouvons désormais dans une situation pré-insurrectionnelle.

Alors, armez-vous sans tarder de vos meilleures bouteilles et de tire-bouchons !

Sans rire, quelle meilleure réponse que celle là ? Le plaisir et le partage comme remèdes à la sinistrose...en plus cela oblige à couper la télévision qui ne fait que ressasser les pires nouvelles, entretenant de fait, un climat délétère qui nous ferait presque oublier combien la vie peut se montrer belle et souriante quand on décide soi-même de lui sourire...

Ah ? Vous n'aviez pas vu les choses comme cela ? Eh bien, vous ne pourrez plus le dire désormais, et ce choix que vous ferez en conscience, ou pas, n'appartiendra qu'à vous !

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



(La colline de l'Hermitage sous la neige...)

Après une année 2013 pleine d'incertitudes à tous les niveaux, comme il fait bon de terminer l'année en se repaissant des petites merveilles que vous allez trouver dans cette lettre de fin d'année riche de tous les meilleurs vigneron, sans parler des caisses spéciales où l'introuvable côtoie l'inattendu, et, bien souvent, le merveilleux !

C'est toujours un plaisir que de concocter cette missive qui, pour certains, prendrait presque des allures de lettre au père Noël tant il devient possible, pendant les instants que procurera sa lecture, de se remémorer cette période où, enfant, nous effeuillions les catalogues de jouets à l'approche de la fin d'année...

Mais les enfants que nous sommes ont grandi, ils ne croient plus au père Noël, mais savent encore, au fond de leur cœur, qu'ils peuvent trouver de quoi illuminer leurs fêtes.

Alors feuillotez cette lettre et réjouissez vous, cassez votre tirelire, accédez à vos envies, c'est à vous-mêmes que vous ferez le plus grand bien. Pendant des années ensuite, vous savourerez ces instants précieux où, arpétant les allées de votre cave, vous contemplez ces joyeux flacons aux noms ésotériques en vous félicitant de les avoir acquis à cet instant de votre vie où vous saviez vous faire plaisir.

Quant à moi, je vous souhaite une belle fin d'année, dans l'espérance de la gaieté, la joie du partage, et vous dis « a l'an que ven » !

Didier ROMIEUX



L'analyse du marché : *Le calme avant la tempête ? Ou une jolie brise qui s'annonce et poussera gentiment les ventes dans le sens voulu...nul ne saurait dire.*

En tout cas, il semble bien que l'Euro, qui a fortement grimpé récemment face aux principales devises, ait un peu freiné les exportations de vins des principaux vignobles.

« Wait and see » diraient les Anglais, à qui l'on ne saurait répondre par le mot de Cambonne tant on connaît leurs capacités à jauger des marchés.

Et si je parle de l'Angleterre et des marchés export, c'est bien parce que le marché hexagonal demeure atone hormis certaines niches, notamment le Rosé de Provence qui a le vent en poupe et dont les cours n'ont jamais été aussi hauts. Mais de même qu'une hirondelle n'a jamais fait le printemps, l'euphorie qui s'empare de la Provence n'est que l'arbre qui cache la forêt...

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

Champagne



Armand DE BRIGNAC : *Ce Champagne d'élite a été élu « meilleur Champagne du monde » en 2011 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**

CHAMPAGNE Brut Rosé « Ace of Spades » : Issu d'un assemblage des trois cépages provenant de grands crus de la Montagne de Reims, de la Vallée de la Marne et de la côte des Blancs, uniquement dans des millésimes d'exception, cette rare cuvée offre un équilibre et une fraîcheur absolument exceptionnels, avec des arômes de fraise, puis quelques fruits noirs subtilement distillés. La robe d'un très beau saumon flatte l'œil, mais c'est l'équilibre et la vivacité de cette bouteille qui en font un champagne d'exception, d'autant qu'il est vendu dans un coffret bois de très grande classe. **PRIX SUR DEMANDE**

CHAMPAGNE Brut Blanc de Blancs « Ace of Spades » : Elaboré à partir des plus beaux Chardonnays de la Côte des Blancs et de la côte des Blancs, assemblage de différents millésimes d'exception, cette cuvée d'élite développe une incroyable amplitude en bouche, avec force notes crémeuses typiques des grands Chardonnays, mais aussi des touches d'agrumes et de vanille qui confèrent à cette cuvée une élégance suprême. Le final est extrêmement long. Un vrai VIN de Champagne, d'une classe exceptionnelle, dans un coffret bois digne de son rang. **PRIX SUR DEMANDE**

DEUTZ : *Maison plutôt confidentielle, désignée par beaucoup comme un des bijoux de la Côte Champenoise, son style et son classicisme constituent 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**



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 Vrigny » : Elaboré uniquement à partir de vieilles vignes de Pinot Meunier issu du terroir de Vrigny en premier cru, avec un

dosage de 4 grammes par litre. Très floral au nez, et une grande expression de bouche. Un régal pour cette cuvée composée à partir d'un assemblage de 60% de raisins de 2009 et 40% de 2008. **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. L'entrée de gamme des grands crus...mais quelle entrée de gamme, qui, pour beaucoup de producteurs, constituerait un sommet. Mise en bouteille sans filtration ni collage ! Issu d'un assemblage des millésimes 2008-2007-2006 (50% - 30% - 20%). Dosé à 3-4 g/litre. **PRIX SUR DEMANDE**





CHAMPAGNE GRAND CRU Brut Rosé : (65% Pinot noir, 35% Chardonnay) Issu à 60% du millésime 2008 et incorporation de 40% de vins de réserve, avec dosage à 2g/litre, et vinification totale en fût Un Brut rosé très sec, tout en élégance... **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 40% et 2006 à 60%. 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 pour 60% de la vendange 2007 et 40% de la vendange 2006, d'une parcelle plantée en 1946... sur un lieudit « les Crayères » comportant 30 cms de terre et ensuite de la craie sur plusieurs dizaines de mètres, ce qui donne une finesse et une élégance formidables. Champagne assez minéral, de grande classe avec un dosage très faible à 2g seulement. **PRIX SUR DEMANDE**

CHAMPAGNE GRAND CRU millésimé 2002 : (70% Pinot noir 30% Chardonnay) Une vendange comme Francis EGLY aimerait en avoir chaque année tellement l'année fut limpide ! Après la vinification en fût, il n'y a pas eu de fermentation malolactique, ce vin possède du nerf, tout en étant très faiblement dosé à 2g de sucre/l. Un Champagne de référence dans ce millésime superbe. **PRIX SUR DEMANDE**



Bourgogne (rouge)



domaine COCHE DURY Si le domaine est mondialement connu pour ses vins blancs qui représentent le top absolu, on connaît moins les rouges qui sont également produits ici, et c'est vraiment dommage ! Pourtant les vins y sont aussi incroyables que les blancs, mais les terroirs ne sont surement pas aussi grands, d'où un intérêt un peu moindre, ce qui est d'une rare injustice !! Toute la délicatesse et l'amour de la belle ouvrage se trouve exprimé dans ces rouges souvent modestes par l'appellation mais d'une délicatesse et d'une harmonie sans faille. Ici, on ne va pas chercher une extraction malvenue. On « infuse » les vins, et on se délecte de la finesse. Des souvenirs inoubliables pour les vrais connaisseurs...

AUXEY DURESSSES 2011 : Une belle robe, de densité moyenne, mais d'un rubis foncé, et un nez qui résume en un instant tout ce que ce domaine d'exception représente. Des notes de fruits profondes, du très beau fruit rouge, du genre qu'on peut respirer pendant des heures tellement c'est envoûtant, d'autant qu'il est allié à un fin boisé, juste ce qu'il faut pour mettre le tout en valeur. Quel nez !!!! Cléopâtre en rougirait... Mais un vin ne se résume pas qu'au nez, et la bouche se montre d'une incroyable délicatesse, toute en fruit. C'est l'exemple même de ce que tout le monde devrait faire, ne pas aller chercher une extraction idiote sur des terroirs qui ne le permettent pas, mais simplement jouer sur les registres de la finesse et de la délicatesse. C'est une grande leçon de vin que l'on boit en dégustant cette appellation relativement modeste, mais quand elle est dans des mains aussi expertes, c'en devient extraordinaire.

L'AUXEY DURESSSES est vendu uniquement par le biais de la CAISSE N° 2 « Terroirs »



domaine Comte liger-belair Depuis maintenant 11 millésimes, Louis-Michel LIGER- BELAIR a repris les rênes de ce domaine au très illustre passé, et depuis le millésime 2000, il n'a cessé de lui redonner le lustre oublié. Mais quel lustre !!! Le vin ici, est fait pour le plaisir du Pinot d'exception, et chaque terroir est magnifié, du « simple » Vosne jusqu'à la sublime Romanée. Il ne lui aura fallu que quelques années pour que le monde entier se rende compte que ce domaine allait figurer dans le tout petit cénacle des propriétés d'exception. Ceux qui me lisent depuis longtemps ne seront donc pas surpris, car je suis ce domaine depuis sa première vendange et mon opinion n'a jamais varié...on est dans l'excellence absolue. Que vous dire de plus ?

VOSNE ROMANEE « La Colombière » 2011 : Tout en fruit, intense, puissant et charmeur, voilà à quoi se résume le bouquet ! En bouche, le vin offre immédiatement une palette aromatique assez large, il semble

exploser sur le palais, et se montre généreux dès la première goulée. Mais cette impression suave ne saurait masquer la belle structure de ce vin, propre à le mener assez loin dans la complexité, pour peu qu'on lui laisse le temps de s'installer. Pour l'heure, il est tout en gourmandise, mais son avenir se montre radieux, soyez en absolument certain !

limité (hélas) à une btle/personne. PRIX SUR DEMANDE

VOSNE ROMANEE « Clos du Château » (Monopole) 2011 : A ce nez plein de fruit, s'ajoutent de fort jolies notes florales, voire légèrement épicées qui signent ce terroir, monopole du domaine, au sous sol totalement différent du précédent. On y trouve indéniablement davantage de complexité, ce que confirme la bouche, avec ce surcroît de profondeur, cette densité supplémentaire, cette allonge supérieure. On croque dans le fruit, dans la suavité, et on ne s'en lasse pas. Un Vosne « village » hors normes !

limité (hélas) à une btle/personne. PRIX SUR DEMANDE

VOSNE ROMANEE 1^{er} cru « Suchots » 2011 : Grand nez chatoyant où les fruits s'imposent d'emblée face aux autres notes, florales essentiellement, plus ténues. C'est en bouche que ce vin se montre impressionnant, avec une densité peu commune, une puissance interne qui le distingue de son cousin « Reignots ». C'est un vin où la structure s'impose, sans ostentation, mais qui signe le terroir. Les tannins, admirablement maîtrisés, participent à l'impression de puissance sans jamais entraver sur le plaisir, car la volupté est présente. Très long final. Un vin au devenir radieux ! **PRIX SUR DEMANDE**

VOSNE ROMANEE 1^{er} cru « Reignots » 2011: Bien différent du précédent, ce Vosne Reignots, situé juste au dessus de LA ROMANEE, offre tout d'abord un nez assez éclatant, très friand de fruits rouges qui virevoltent sans discontinuer au fur et à mesure de l'agitation. En bouche, ce vin exhibe un corps superbe, fait de délicatesse et de fermeté en même temps. Une généreuse complexité sur une trame fruitée très intense qui fait pétiller les papilles. Quelle élégance !! Et quelle longueur, toujours dans un registre de subtilité. Bravo !

PRIX SUR DEMANDE

ECHEZEAUX 2011, Grand cru: Moins expressif au nez que les précédents, cet Echézeaux n'en offre pas moins un joli bouquet fruité autant qu'épicé. Mais c'est en bouche qu'il se révèle véritablement, avec une puissance minérale qui semble jaillir et envelopper le palais ! Le fruité s'impose tout de suite après, un fruité profond, tout en nuances, qui arrive par vagues et termine longuement...avec une toute petite pointe tannique, juste perceptible, et qui va s'assagir avec les années. Mais que ce vin semble plein de promesses !!! **PRIX SUR DEMANDE**

LA ROMANEE 2011, (Monopole), Grand cru: Très grand bouquet au nez, avec en premier lieu, des sensations épicées doublées par un parfum de vieille rose, et puis...du fruit du fruit du fruit ! Comme il est bon de humer ce vin...C'est un grand moment pour tout dégustateur, dont on ne se lasse jamais. L'attaque se montre toute en fruit, en volume, et c'est peu dire que ce vin sature les papilles tellement il laisse une sensation de sapidité, et engage à y revenir. La puissance est totalement maîtrisée, le style impeccable dans une coloration de finesse, comme si l'on avait cherché uniquement à exprimer un fruit exceptionnel. Le reste suit naturellement, dans un déferlement aromatique absolument incroyable. Quelle finesse incroyable, quelle suprême délicatesse... Un maître vin !!! Somptueux. **PRIX SUR DEMANDE**



Domaine de la romanee conti

Chaque millésime de ce domaine -surement le plus célèbre de toute la Bourgogne- constitue un événement, mais quand, de surcroît, ce millésime s'avère somptueux, les rêves les plus fous sont permis. Seule ombre au tableau, les quantités, en baisse ici comme ailleurs, mais de toute manière, il est recommandé de ne boire les vins, fussent-ils du domaine de la Romanée Conti, qu'avec modération c'est bien connu !..

ECHEZEAUX 2010, Grand cru: Grande sensation au nez, avec des pointes de fruits confits (cristallisés). L'attaque se montre très belle, le vin est dense, gorgé de fruit, délicat. Incontestablement un très beau vin avec une très légère pointe amère en milieu de bouche à ce stade, mais qui ne compromet en rien l'impression d'ensemble, vraiment excellente, et une longueur du même acabit contenant une remarquable force de fruit. **PRIX SUR DEMANDE**

GRANDS ECHEZEAUX 2010, Grand cru: De splendides notes de fruits éclatent au nez...on se situe d'emblée dans la très grande délicatesse. En bouche, la matière se montre superbe, à la limite de la sucrosité, mais d'une exceptionnelle densité et expressivité. C'est tout bonnement somptueux, et d'une élégance incroyable. Jusqu'au final, qui s'étire, s'étire...dans une finesse superbe. **PRIX SUR DEMANDE**

ROMANEE SAINT VIVANT 2010, Grand cru: Autant de fleurs que de fruits dans ce nez complexe et raffiné. L'attaque est superbe, et donne instantanément sur un fruit très pur, croquant,



d'une incroyable expressivité. Ce vin fait montre d'un raffinement merveilleux et d'une longueur interminable, avec une superbe intensité de bouche. **TRES GRAND !! PRIX SUR DEMANDE**

RICHEBOURG 2010, Grand cru: Beaucoup de fruit et une richesse de matière qui explose au nez. Puissant et légèrement sur les tannins en attaque, ce vin fait preuve d'épaisseur, de densité, et exhibe un très beau fruit. Jusqu'au final qui présente une étonnante minéralité, assez rare comme sensation de jeunesse sur le Richebourg, qui a toujours besoin d'un peu de temps pour révéler son immense potentiel.. **PRIX SUR DEMANDE**



LA TACHE 2010, Grand cru: Le nez part dans tous les sens et ne semble pas pouvoir s'arrêter de distiller des arômes de fruits et de fleurs qui s'enchevêtrent et se superposent à l'infini...En bouche, cela se montre d'une rare richesse, le vin se révélant incroyablement dense, avec une intensité de fruit absolument stupéfiante, jusqu'à l'instant où un mur de minéralité apparaît soudain et se dresse jusqu'à l'extrême fin de bouche pour témoigner du potentiel phénoménal qui lui reste à développer jusqu'à sa maturité. Quant à la longueur...elle est superlative. Une bouteille qu'il faudra savoir attendre assez longtemps, mais quel plaisir exceptionnel en perspective ! **PRIX SUR DEMANDE**

LA ROMANEE CONTI 2010, Grand cru: Grand nez floral où l'extrême complexité semble le maître mot. Et surtout, que de nuances de roses... En bouche, la texture se révèle incroyable dès l'attaque, et la densité se montre hors normes, même pour une Romanée Conti, comme une caresse interminable, juste un peu appuyée et longue, et enveloppante...se prolongeant presque indéfiniment dans un soyeux de rêve. La légende est au rendez vous du très grand millésime ! **PRIX SUR DEMANDE**

Bourgogne (Blanc)

domaine etienne sauzet Ne cédant ni aux modes ni aux caprices de l'instant, Gérard BOUDOT maintient depuis plus de 20 ans la très haute qualité de ce domaine, imposant un style précis pour des vins qui procurent un vrai plaisir à tous les âges.

CHASSAGNE MONTRACHET « les Encénières » 2011 : Beaucoup de présence au nez, avec des notes de lie, des saveurs briochées, du gras et de la minéralité. La bouche se révèle aussi complexe que le nez, avec une attaque dans une chair onctueuse, débouchant sur des notes fruitées très agréables, et une ampleur de bouche assez étonnante. Long final, gras où émergent des aspects minéraux. Un très joli vin ! **PRIX SUR DEMANDE**



PULIGNY MONTRACHET 2011 : Le nez exprime davantage d'aspects fruités que floraux, millésime oblige ! En bouche, l'impression d'équilibre est affirmée, que ce soit dans les rapports d'arômes, avec une équanimité entre le floral et le fruité, ou l'intensité partagée entre la tension et la délicatesse. A la croisée de tout cela, ce Puligny mérite vraiment d'être goûté dès à présent, mais il vieillira également avec beaucoup de grâce. **PRIX SUR DEMANDE**

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « la Garenne » 2011 : De ce terroir assez pauvre, la vigne n'hésite pas à plonger profondément pour tirer du sous-sol tous les ingrédients magiques qui lui permettent de se montrer aussi joliment. Assez minéral au nez derrière les aspects fruités, la bouche poursuit sur ce registre et déploie de belles nuances qui font de ce premier cru au patronyme rarement mis en avant, une fort jolie bouteille. **PRIX SUR DEMANDE**



PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « Champ Canet » 2011 : De ce premier cru magnifiquement situé en début de côteau, (et l'un des chouchous de Gérard BOUDOT) on ne peut que se réjouir. Du nez, en premier lieu, car il offre une jolie palette alliant les sensations légèrement minérales aux aspects plus franchement fruités, mais c'est en bouche qu'il se montre le plus parlant, avec une texture onctueuse, et une chair qui conjugue l'originalité avec l'excellence, le tout dans un style assez aérien qui me plaît beaucoup. Long final tout en fruit. Un vin qu'il faudrait pourtant attendre car il n'a pas tout dit ! **PRIX SUR DEMANDE**

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « les Combettes » 2011 : Comme chaque année, les Combettes offrent un surcroît de chair et d'amplitude. Le nez se montre moins expressif que les années précédentes, sûrement en raison du caractère généreux du millésime, invitant moins les

vins complexes à parler dans leur prime jeunesse. Par contre, la bouche se montre toujours aussi grasse, presque huileuse. Il est vrai que nous sommes presque dans les Batard... et ces Combettes offrent toujours un profil qui les rappelle, par ce corps imposant et cette structure. Très long final, dense de fruit. Il faudrait l'attendre, mais il se montre si gourmand que... **PRIX SUR DEMANDE**

Domaine COCHE DURY Il est des rendez-vous que l'on craint et d'autres qui nous réjouissent. Chaque année, ceux que je vous offre lorsqu'il s'agit de parler des vins du domaine COCHE-DURY font partie des seconds. Quel plaisir de commenter l'excellence, d'exprimer l'humilité réelle, de savourer les



innombrables nuances de ce domaine exceptionnel par tant d'aspects... les 2011 sont somptueux ici, mais c'en est presque banal tellement c'est habituel. En tout cas, vous allez une fois encore vous faire un énorme plaisir !



MEURSAULT 2011 : Nez splendide offrant une impression de grande richesse, avec des accents minéraux et des notes briochées si typiques des vins longuement élevés sur lies. De la délicatesse et de la puissance dans ce bouquet, voilà qui n'est pas commun. En bouche, la sensation immédiate est celle d'un vin d'une densité importante, et d'une énergie époustouflante. On en a plein les papilles, mais avec une trame vive qui vient éclairer tous les aspects du vin. La profondeur et la délicatesse de ce Meursault sont absolument remarquables, et bien que le déguster aujourd'hui soit un vrai bonheur, il ne fait aucun doute que tous les éléments sont là pour faire de cette bouteille une magnifique promesse à l'horizon 2020 et bien au delà. D'autant que la longueur, déjà fort belle actuellement, se magnifiera pour se complexifier encore. Que de promesses !! **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 2011 du domaine COCHE-DURY, à mes fidèles clients qui m'ont acheté quelque chose cette année. Passée cette date, s'il reste des MEURSAULT 2011 à la vente, ils seront disponibles pour tous (limité à une btle/personne), dans le respect des conditions générales de vente figurant en page 16.

MEURSAULT 1^{er} cru « Caillerets » 2011 : Si le nez du Meursault village était exemplaire, celui de ce 1^{er} cru « Caillerets » est invraisemblable de pureté et de précision minérale. Il faut le sentir pour le croire !! Un peu moins dans l'expression sensuelle que la précédent, il apparaît bien plus vif et saillant. Ce que confirme la bouche puisque dès les premières gouttes de ce vin sur le palais, on a la sensation d'une gourmandise acidulée où se mêlent la richesse, la douceur, la puissance le côté « pointu » du minéral... bref, un festival de sensation qui termine très longuement dans la droiture et la précision. Il n'est qu'à l'aube de son existence, mais déjà plein de tout ce qui fera une bouteille fantastique. **PRIX SUR DEMANDE**

Le Meursault 1^{er} cru « Caillerets » est vendu uniquement par le biais de la CAISSE N° 1 « PRESTIGE

Chablis

Domaine raveneau Jean Marie et François RAVENEAU portent depuis si longtemps et si haut, en compagnie de Vincent DAUVISSAT, le flambeau du Chablisien que l'on se demande ce que l'on peut encore dire qui n'ait été préalablement énoncé. Peut-être se rassurer en disant que rien ne change... et que tout continue à aller comme avant, ce qui réjouira les grands amateurs. La seule nouvelle, vient de la continuité assurée du domaine, en la personne d'une jeune femme, fille de François, qui s'apprête à reprendre le domaine et travaille déjà activement avec eux. Voilà une excellente nouvelle !

CHABLIS 1^{er} cru « la Forêt » 2011 : Un nez riche, davantage dans la sensation fruitée pleine, que sur la minéralité à ce stade. L'attaque se montre particulièrement grasse et dense, à l'évidence, dans cette prime jeunesse, le millésime prend le dessus sur le fond, et l'aspect purement « Chablis » ressort moins que dans d'autres millésimes. Mais on se délectera cependant de la remarquable sensation d'ensemble, cette puissance maîtrisée, cette tension sous-jacente qui procure un équilibre certain, marque évidente de la classe de ce vin qu'il faudra bien entendu laisser vieillir 6 ou 7 ans, le temps qu'il révèle son gros potentiel et son caractère bien affirmé du terroir dont il est issu. Sinon, on se réglera de cette longueur déjà fort belle, témoignant du si grand savoir-faire de cette institution qu'est le Domaine RAVENEAU à Chablis !

limité (hélas) à une btle/personne. PRIX SUR DEMANDE

CHABLIS 1^{er} cru « Montée de Tonnerre » 2011 : Nettement plus minéral que le précédent, cette Montée de Tonnerre reste pour l'instant dominée par les arômes primaires de fruits et de fleurs blanches, avec, également, des notes de lies, et de brioche. C'est en bouche que la différence se fait plus nette, avec une sorte de structure minérale extrêmement bien dessinée, formant comme une ossature pour ce vin. Ceci, ajouté au volume de ce vin, confère à ce dernier une sorte d'éclat, rehaussé par un final extrêmement long et persistant de longues secondes. Excellente impression pour ce superbe vin qui n'est qu'à l'aube de sa vie. Saurez vous l'attendre la dizaine d'années minimum qu'il requiert ? **PRIX SUR DEMANDE**

Le Chablis 1^{er} cru « Montée de Tonnerre » 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.

N°1 PRESTIGE

1 **MEURSAULT 1^{er} cru « Caillerets » 2011** Dne COCHE-DURY
1 **VOSNE ROMANEE 1998** Emmanuel ROUGET
1 **CHABLIS 1er cru « Montée de Tonnerre » 2011** Dne RAVENEAU
1 **GEVREY CHAMBERTIN 1^{er} cru 2008** Claude DUGAT
1 **VOLNAY 1^{er} cru « Santenots du Milieu » 2010** COMTES LAFON
1 **SANCERRE « Clos du chêne Marchand » 2010** Lucien CROCHET
1 **CLOS de TART 2009**
1 **NUITS ST GEORGES Blanc « Clos de la Maréchale » 2010** Frédéric MUGNIER
1 **Château FEYTIT CLINET 2010**, Pomerol
1 **VOSNE ROMANEE « Clos du Château » 2011** Comte LIGER-BELAIR
1 **PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru «Pucelles» 1998** Dne LEFLAIVE
1 **PAULLAC du Château LATOUR 2009** (3^è vin du château)

La caisse de 12 btles
pour xxx TTC

N°2 TERROIRS de France

1 **BOURGOGNE BLANC 2011** Dne COCHE-DURY
1 **Château LA MISSION HAUT BRION 2006** Pessac-Léognan
1 **JURANCON « Cuvée Julie » 2011** Clos Thou, Henri LAPOUBLE
1 **RASTEAU « Hommage à Dyonisos » 2010**
1 **MEURSAULT « Clos de la Barre » 2010** COMTES LAFON
1 **CHAMBOLLE MUSIGNY « Cham de l'orme » 2010** Sylvain CATHIARD
1 **COTES du LUBERON 2010** Dne des PERPETUS
1 **CHATEAUNEUF du PAPE 2009** Château de BEAUCASTEL
1 **RULLY 1^{er} cru « la Pucelle » 2010** Dne JACQUESON
1 **Château FEYTIT CLINET 2007**, Pomerol
1 **POUILLY FUME « Villa Paulus » 2010** MASSON BLONDELET
1 **AUXEY-DURESSES 2011** Dne COCHE-DURY

La caisse de 12 btles
pour xxx TTC

N°3 Découverte et insolite

1 **ERMITAGE Rouge « Ex Voto » 2005** Dne GUIGAL
1 **MONTHELIE 2010** Dne des COMTES LAFON
1 **CHABLIS 1er cru « Vaillons » 2004** Dne RAVENEAU
1 **CHAMBOLLE MUSIGNY « Cuvée des Cigales » 2009** Dne PONSOT
1 **POUILLY FUME « Villa Paulus » 2010** MASSON BLONDELET
1 **GEVREY CHAMBERTIN 1^{er} cru 2008** Famille DUGAT – la Gybriotte
1 **COTES du LUBERON 2010** Dne des PERPETUS
1 **VIIGNIER 2011** Dne FERRAND
1 **FLEURIE 2011**
1 **BOURGOGNE Rouge 2010** Dne LAMARCHE
1 **MUSCAT de Beaumes de Venise » 2012** Dne des BERNARDINS
1 **BOURGOGNE Rouge 2011** Dne COCHE-DURY

La caisse de 12 btles
pour xxx TTC

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^è bouteille.

Au sommaire de la lettre numéro 81 qui paraîtra en FEVRIER 2014 : Château RAYAS, Dne des COMTES LAFON, Domaine DE VOGUE, Dne CATHIARD, Vincent DAUVISSAT, Domaine CLAPE ...

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 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 Draguignan sera compétent)