

Editorial

Une fois de plus, nos gouvernants s'apprêtent à diaboliser le pauvre consommateur de vin, traité de tous les noms, vilipendé par la bien-pensance gouvernementale qui voudrait que derrière chaque amoureux de la dive bouteille se cache un dangereux pervers, malade qui s'ignore, et, en même temps qu'il boit une gorgée, ouvre la porte aux démons qui l'assaillent à son insu...

Tout le monde, -enfin, disons les gens lucides, et il n'en manque pas dans notre pays- voit bien le distinguo entre les conduites addictives de certains adolescents et jeunes adultes qui veulent arriver le plus vite possible à l'ivresse avec des alcools forts, et celui ou celle qui apprécie un vin pour sa finesse, son histoire, sa culture...tout le monde sauf les puritains de la pensée, adoués par certains médecins (de Molière) hygiénistes qui préfèrent condamner toute consommation quelle qu'elle soit. On croit rêver... Que ne les entendons nous pour dénoncer la voiture ! Ont-ils imaginé que si l'on interdisait la conduite, il n'y aurait plus d'accident mortel ? Mais le plus ahurissant reste quand même que ces officines sont financées par l'argent public...

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



(Le fabuleux Château RAYAS inouï en 2008...)

Que nous réserve 2014 ? Quel genre de millésime cela va t-il être ? Sera t-il vigoureux, puissant, solaire, tannique à souhait, ou bien faiblard, un peu difficile, avec des défauts...et surtout, sera t-il abondant, ou bien de petite récolte ? Si l'on osait un parallèle avec le premier personnage de la vie politique française, on pourrait prédire qu'il ne sera ni vigoureux ni puissant, et encore moins solaire, mais que le reste de la description semble plus approprié.

Quant au couplet sur l'abondance ou la petite récolte, tout dépend de quel côté on se place...Depuis les fenêtres de Bercy, on rêve à l'abondance, ce qui, par mécanisme engendre une année de petite récolte chez chacun d'entre nous !

Arrêtons là les comparaisons inappropriées, qui n'ont d'autre intérêt que de vous faire sourire. Et si vous voulez franchement vous sentir très bien, alors, foncez dans les colonnes de cette lettre N° 81 qui démarre très fort, avec les promesses magnifiques du premier millésime de Sébastien CATHIARD qui a pris la relève de son père, Sylvain, qui a porté ce domaine au firmament avant de se retirer dans la discrétion qui le caractérise.

Au chapitre des blancs, le domaine TRIBUT à Chablis va vous ravir, tant par la grande qualité des vins que par les tarifs qui font de ce vignoble l'un des derniers grands qui restent abordables...jusqu'à quand ??...

Et pour les amoureux de la vallée du Rhône, le domaine CLAPE et ses inégalables CORNAS au nord, ou le fabuleux Château RAYAS dans ce si difficile millésime 2008 qui m'a coupé le souffle. A vous de voir !

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 : Bourgogne qui rit jaune...Bordeaux qui pleurniche !

Schématiquement, on peut dire que la Bourgogne se porte très bien, mais qu'elle rit jaune en ce sens qu'elle connaît une succession de petites récoltes (de 2010 à 2013, elle a perdu l'équivalent d'une année de récolte). Du coup, les vignerons augmentent allègrement les prix, arguant de la difficulté à conserver un chiffre d'affaires constant...Reste que quand les récoltes seront normales ou abondantes, on sait que les Bourguignons ne baissent jamais les prix ! Et si Bordeaux pleurniche, c'est parce que la place ne se doute pas encore qu'elle va vraiment pleurer avec un millésime 2013 dont personne ne voudra en Primeurs. Il faudrait qu'un particulier devienne idiot pour acheter des vins qui n'offriront aucune plus value (quand ils ne sortiront pas moins cher au moment de la livraison !) A force de se moquer du consommateur...

Bourgogne (rouge)

domaine CATHIARD 2011 marque le premier millésime où Sébastien CATHIARD affirme ses choix quant à sa vision du Pinot Noir. Rien de révolutionnaire, rassurez vous, il fut à très bonne école en travaillant des années durant avec son père, Sylvain, et il a davantage procédé par petites touches ça ou là, perpétuant le style maison où les vins gorgés de fruit reflètent l'élégance, donc, on se situe toujours dans l'excellence ! Je suis fier de vous présenter les premiers vins entièrement élaborés par Sébastien CATHIARD, maintenant que son père jouit d'une retraite bien méritée. Découvrez le, et sachez qu'il n'a pas fini de nous étonner !!. D'ailleurs les 2012 goûtés sur fut sont sublimes.



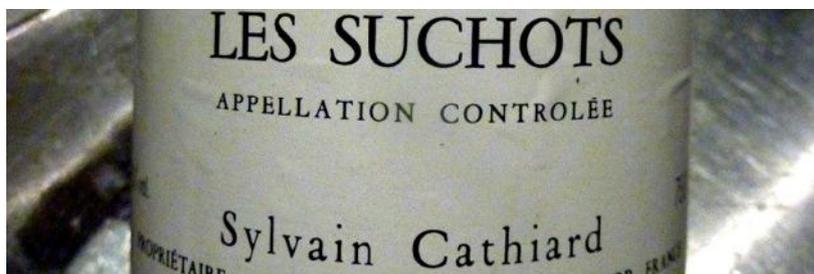
VOSNE ROMANEE 2011 : Très beau nez fruité qui nous plonge immédiatement dans l'élégance, avec de francs arômes de fruits rouges, d'une vraie pureté. L'attaque révèle une grande et belle matière, d'un vin pur et assez profond, dévoilant de la race, et faisant preuve d'un charme incroyable. L'équilibre est superbe, avec de qu'il faut de finesse, de rondeur, de douceur, et finit assez longuement. Ce n'est « qu'un » village...on croit rêver !!! **Prix sur demande**

CHAMBOLLE MUSIGNY « Clos de l'Orme » 2011 : Encore un nez bien riche, totalement dans le fruit, avec une petite pointe d'épice (étonnant pour un Chambolle) et surtout des touches de rose ! Très bon élan en bouche, le vin dévoile une belle matière, se montre riche, élégant, avec autant de fruit que d'équilibre. Finit doucement, avec beaucoup de suavité. Tout en finesse !

Prix sur demande

NUITS ST GEORGES 1^{er} cru « aux Thorey » 2011 : Très grande puissance fruitée autant qu'épicée au nez. En bouche, la matière se montre riche, onctueuse, avec une rondeur et une élégance comme on en trouve rarement dans l'appellation. Final long et minéral, avec la marque solaire du millésime, pour ce très beau vin, tout en finesse, ce qui, une fois de plus, n'est pas coutume à Nuits St Georges, où la carrure l'emporte souvent sur la finesse. Mais le terroir très minéral des Thorey y est sûrement pour beaucoup ! **Prix sur demande**

NUITS ST GEORGES 1^{er} cru « aux Murgers » 2011 : Là aussi on trouve une très grande richesse de nez, avec les fruits et les épices à égalité. L'attaque se fait dans une sorte de masse fruitée dont on n'a pas envie de se détacher, et c'est un vrai régal, avec une sensation d'ensemble d'un excellent équilibre, et d'une remarquable complexité. **Prix sur demande**



VOSNE ROMANEE 1^{er} cru « aux Suchots » 2011 : Nez riche et profond qui semble issu d'une gangue de fruits d'où émergeraient quelques notes savamment distillées...L'impression de bouche est d'abord celle de la puissance, le vin se montre gras, rond, tout en fruit, avant de décliner les différents aspects de sa complexité. Grande rémanence en fin de bouche pour ce vin extrêmement long et absolument savoureux. Un vrai bonheur ! **Prix sur demande**

VOSNE ROMANEE 1^{er} cru « aux Malconsorts » 2011 : Aussi épicé que floral se montre le nez, avec de multiples nuances qui se superposent et se transforment au fur et à mesure que le vin s'oxygène, au point qu'un bout d'un quart d'heure, on peut toujours le humer sans même le boire tellement c'est chatoyant ! Très grande richesse en attaque, immensément fruitée, avec une opulence, une longueur, une complexité...inouïes. Un vin somptueux qui n'en finit plus de finir ! Tarif sur demande.

Chablis

Domaine laurent tribut Encore un domaine où tout se passe en famille et ce n'en est que mieux. Laurent, beau-frère de Vincent DAUVISSAT avec qui il a longtemps travaillé, mène sa propre barque et cultive intelligemment ses parcelles, avec la recherche d'un Chablis digne de ce nom, minéral et de garde. Il y parvient fort bien et ses vins offrent un rapport Q/P particulièrement intéressant. Vous voilà prévenus !

CHABLIS 2011 : De très belles notes de poire émergent au nez, avant une attaque excellente, savoureuse, ample et gourmande. Voilà bien un vin de plaisir total, tout en rondeur et simple élégance, qui s'exprime remarquablement dès à présent. L'aspect plutôt solaire du millésime vous permettra de le savourer dès maintenant, et ce serait dommage, vraiment dommage de ne pas en profiter ! **Prix sur demande**





Prix sur demande

CHABLIS 1^{er} cru « Côtes de Léchet » 2010 : Issu de vignes ayant une moyenne d'âge de trente ans, ce premier cru exhibe un joli nez bien floral, et minéral en même temps. Attaque assez ronde, le vin dégage des belles notes de fruit, mais surtout de la minéralité. Bien qu'accessible maintenant, je vous recommande de l'attendre un petit peu, car l'élégance qu'il déploiera devrait vous enthousiasmer. Quant à sa longueur, si elle se montre un peu pointue à ce stade, elle va s'arrondir juste ce qu'il faut pour que l'équilibre déjà présent devienne parfait dans un avenir proche. **Prix sur demande**

CHABLIS 1^{er} cru « Beauroy » 2010 : Le nez se montre nettement plus floral que le précédent, mais il révèle toujours ces singulières notes de poire, assez intenses, qui semblent être la signature du millésime à Chablis. La bouche se montre ronde, avec une belle expression, tout est en place. Là aussi, il convient de l'attendre un peu afin qu'il libère tout ce qu'il contient en gestation. En attendant, il reste très long en bouche avec un final en queue de paon !

Vallée du Rhône

Domaine CLAPE: A Cornas, si ce domaine inspire le plus profond respect, c'est certainement par l'extrême sérieux qui le caractérise, et l'extrême qualité des vins qui y sont produits depuis qu'Auguste a créé ce domaine, en 1949 avant de passer la main à son fils, Pierre. Les vignes sont conduites en échelas, ce qui forme comme une petite couronne de feuilles permettant d'augmenter la surface foliaire et d'éviter le stress hydrique. Une des raisons qui font que les vins ici sont les meilleurs de l'appellation, loin du côté rustique auquel le nom de Cornas est trop souvent associé, en dépit d'un encépagement 100% Syrah.

CORNAS « Renaissance » 2011 : (issu de vignes n'entrant pas dans la cuvée « Vieilles Vignes » qui ont toutes plus de 50 ans). La robe semble très dense, bien foncée, et le nez s'oriente d'emblée vers les fruits noirs, les épices et des pointes iodées. En bouche, c'est assez fermé pour l'instant, on sent le côté compact, la richesse encore contenue, quelques tannins qui montent la garde, et un final sur la réserve... Rebouché et regoûté plusieurs heures après, le profil était tout autre, avec un nez plus ouvert, davantage sur le fruit, mais c'est surtout la bouche qui avait gagné en expression, avec des tannins très assagis, une puissance adoucie, un côté presque rond, et une forte masse épicée. Côté longueur, le vin déployait une plus belle allonge. Comme quoi, ces vins de grande concentration naturelle méritent toujours qu'on les aère longuement. Pour autant, ce vin n'est pas prêt à boire. Il faudra lui donner quelques années pour qu'il exprime tout, mais que de promesses à l'horizon !! Quantités très limitées... ne le manquez pas !

Prix sur demande (limité à 3 btles/personne)



Château RAYAS : A Châteauneuf du Pape, le domaine RAYAS a toujours eu une réputation à part, pour des tas de raisons, l'essentielle d'entre elles tenant dans l'incroyable terroir sableux sur lequel sont plantés de vieux pieds de Grenache qui donnent cette finesse exceptionnelle, unique à Châteauneuf. Mais il y a également l'incroyable savoir-faire de la famille REYNAUD, avec des élevages où le bois neuf est proscrit (les vieux foudres ont plus de 50 ans !) et surtout dans un contexte oxydo-réducteur qui ne fragilise pas du tout les vins, mais leur permet au contraire, de se bonifier après une longue aération. Les exemples ci dessous vous le démontreront si besoin est...

Château de FONSALETTE Rouge 2008 : (goûté à 15°C) Une robe plutôt claire pour un vin du Rhône, et un nez...mais un nez...absolument gorgé de fruit frais, un nez digne des très grands Bourguignons, d'une douceur et d'une complexité à la fois, avec en plus, une pointe de Bergamote dans le bouquet...un rêve !!!!! Comment un vin du Rhône peut-il offrir un tel nez ? Voilà une question à laquelle je ne sais répondre à cet instant. Mais si ce vin n'était qu'un nez, il lui manquerait une dimension. La bouche se montre aussi suave, délicate et raffinée que l'est le nez, une longue, très longue caresse envoûtante de fruit croquant...aucune lourdeur, un vin aérien, à la limite du génie. Tout y est si doux, si voluptueux, on a du mal à le croire... mais pas à le boire ! Un Fonsalette atypique, mais comme j'aime cette non typicité !! Je n'ai aucun doute quant à sa capacité de vieillissement, mais le mieux étant l'ennemi du bien, que dire du mieux quand il se confronte à l'excellent ? *Regoûté 3 jours après ouverture, ce vin n'avait presque pas varié et offrait toujours un nez puissant tout en fruit, et la bouche restait d'une singulière complexité...chapeau !!!*

Prix sur demande Limité, (hélas) à deux btles/personne.



Château RAYAS Blanc CHATEAUNEUF du PAPE 2008 : Une robe un peu marquée, d'un or légèrement ambré, et un nez qui respire les épices, assez singulier. Il y a quelque chose qui évoque les Roussanne d'un domaine voisin, mais sans l'aspect oxydatif. L'attaque est grasse, on sent le volume du vin, c'est rond, voluptueux, avec une chair qui exprime un côté solaire, mais sans ostentation, l'acidité demeurant préservée, et contribue à l'équilibre de ce vin qui se montre très épanoui, et, à mon sens, à boire dès à présent dans cette vigueur et cet éclat où les notes épicées mélangées à celles, fruitées, confèrent à l'ensemble une dimension très agréable. Je l'imagine parfaitement sur des viandes blanches, ou des volailles...et c'est un vrai plaisir aujourd'hui et pour les 2 années à venir, car je crains qu'un vieillissement supplémentaire ne fasse surgir des notes oxydatives moins élégantes. En tout cas, dans ce millésime difficile, il se montre d'une classe et d'une gourmandise étonnantes !...

Tout comme pour le RAYAS Rouge, j'ai terminé la bouteille 3 jours plus tard, après l'avoir simplement rebouchée. Le vin était totalement ouvert, ne présentant aucun signe oxydatif supplémentaire, loin de là, il se montra même totalement épanoui. Du coup, je me dis que ma remarque sur la nécessité de boire ce vin dans les deux années à venir n'est peut-être pas forcément exacte...

Prix sur demande Limité, (hélas) à deux btles/personne.



Château RAYAS rouge CHATEAUNEUF du PAPE 2008 : Comme toujours, la robe se montre étonnamment claire pour un Châteauneuf du Pape, que l'on s'attend toujours à trouver intensément coloré. Mais là, il n'en est rien. Issu à 100% de vieux pieds de grenache sur un sol sableux, ce vin étonne d'emblée par sa robe, mais plus encore, par ce nez incroyablement puissant de fruits frais, cette complexité naturelle et splendide qui exalte, la finesse inhérente à ce domaine hors normes. Quelle suavité, quelle complexité de nez...un vin qu'il faut humer longuement, presque un parfum !!! Tout en fruit, avec des nuances florales superlatives. L'attaque est d'une rare suavité, un bain de fruits, une caresse sur la langue, et le vin se répand doucement saturant les papilles de sa générosité mais sans jamais déborder ni changer de registre. C'est assez incroyable, une expérience unique, d'autant plus que ce millésime 2008 est l'un des plus difficiles des trente dernières années dans la vallée du Rhône. Mais comme

chez tous les très grands producteurs, il n'y a jamais de petits millésimes, juste des facettes différentes de ce que la nature a donné, et toujours une promesse de découverte. Ce vin est magnifique et bouleversant, avec une longueur qui souligne la finesse, l'ampleur, la fraîcheur, bref, un monument vivant, et très accessible qui ravira les palais les plus délicats et les plus blasés !

Epilogue (provisoire) : Trois jours après avoir dégusté ce vin que j'avais simplement rebouché, j'ai terminé la bouteille...pas une trace d'oxydation, mais par contre, un nez exceptionnel de rose, d'une intensité fantastique. Quant à la bouche, je crois qu'elle était encore meilleure que sur le commentaire ci dessus...Arrivez vous à le croire ?

Limité, (hélas) à une btle/personne. 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 13è bouteille.

Au sommaire de la lettre numéro 82 qui paraîtra en AVRIL 2014 : Clos de TART, Emmanuel ROUGET, Château de BEAUCASTEL, Dne LAMARCHE, Domaine DE VOGUE, Vincent DAUVISSAT, Domaine LEFLAIVE ...

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 \varnothing <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)