

## Editorial

« Voilà combien de jours, voilà combien de nuits, voilà combien de temps que tu es repartie... dis, quand reviendras-tu, dis, au moins le sais-tu ?... » ...

Telle pourrait être la plainte de l'amateur de vin s'interrogeant sur la période bénie où il pouvait encaver les plus beaux crus Bourguignons sans avoir besoin de vendre un de ses deux reins pour y parvenir !

Elle n'est pas si loin cette période si l'on regarde bien, une décennie en arrière à peine, mais que s'est-il donc passé pour que nous en arrivions là ? Comment le pauvre Français dont le pouvoir d'achat stagne ou régresse, assommé qu'il est par les ponctions, contributions, et autres prélèvements de « solidarité » peut-il comprendre que le monde économique ne va pas si mal dès l'on pose les yeux hors des frontières hexagonales.

Nos viticulteurs ou nos châteaux illustres ont les yeux de Chimène pour ces riches acheteurs, même s'ils y perdent un peu, beaucoup, passionnément, de leur âme en cédant à ce chant de sirène qui a toujours précipité les marins dans les écueils...

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



(Emmanuel et Guillaume ROUGET qui peuvent être fiers du devoir accompli)

Voilà une lettre où la Bourgogne, dans presque toutes ses composantes, tient la totalité des colonnes, une fois n'est pas coutume. Depuis le Chablisien, avec son extraordinaire ambassadeur qu'est Vincent DAUVISSAT, jusqu'à la côte Chalonnaise, en passant par l'inévitable Côte de Nuits (d'ailleurs qui aurait envie de l'éviter ?), le Pinot noir et le Chardonnay occupent toutes les pages intérieures.

Dois-je confesser que cela ne me gêne aucunement, même si j'apprécie grandement les autres régions viticoles, car entre toutes, c'est véritablement en Bourgogne que j'ai, jusqu'alors, rencontré le plus d'émotions, et les personnages les plus attachants qui soient, criants de vérité et d'authenticité. Un certain Friedrich SIEBURG a résumé cette inclination que j'ai pour cette région et ses habitants à travers cette formule sibylline que je me délecte à vous livrer : « On sent à travers le vin de Bourgogne tout le pays: la richesse des coteaux, le ciel doré, la gaieté pensive de ses habitants. Il est clair que quiconque le boit est en quelque sorte pris dans son reflet, et doit, la durée d'un instant, regarder en soi. »... à méditer en buvant un vin de cœur !

**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 :** La place Bordelaise est en train de toucher du doigt la logique implacable d'un système pernicieux qu'elle instauré et a fini par se retourner contre elle.

Comme je l'annonçais dans cette même rubrique en Février, le marché des Primeurs 2013 est en train de virer au fiasco total car personne n'a envie d'acheter en Primeurs des vins qui ne se valoriseront quasiment jamais, d'autant que les prix restent stupidement scotchés au plafond pour de tristes histoires d'Egos de propriétaires, totalement déconnectés des réalités, et surtout de l'amour du vin, ce qui se montre bien plus grave et condamnable !

Le proverbe qui dit que « si l'on peut abuser tout le monde une fois, une personne tout le temps, on ne pourra jamais abuser tout le monde tout le temps », se vérifie avec cette campagne qui se déroule dans une indifférence générale.

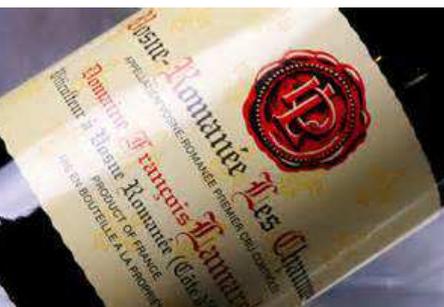
Sincèrement, arriverez vous à en pleurer ?...

# Bourgogne (rouge)

**Domaine lamarche** C'est vraiment le domaine à suivre depuis que Nicole LAMARCHE s'y est investie. Chaque année je suis abasourdi par les pas de géant qu'elle y accomplit, et avec ce millésime 2011, j'estime qu'elle est rentrée dans le top 10 des grands domaines de la Côte de Nuits tellement la gamme est époustouflante de richesse, de beauté, et de vérité. Bien que les tarifs aient subi des hausses régulières, les vins sont encore à peu près accessibles pour l'instant. Hâtez vous de les découvrir, d'autant que le domaine possède des parcelles dans les plus merveilleux « climats » de la Côte de Nuits.

**BOURGOGNE Rouge 2011 :** La plus simple des cuvées de chaque domaine renseigne toujours énormément sur ce que l'on va y trouver. On ne saurait imaginer un domaine prestigieux avec une cuvée d'entrée de gamme inintéressante, ou sans rapport avec le reste de la production. C'est la raison pour laquelle il faut toujours énormément s'attacher à déguster la plus simple des cuvées de n'importe quel domaine... Dans ce Bourgogne 2011, si le nez est resté un peu discret, la bouche révèle immédiatement un beau fruit, avec juste ce qu'il faut de douceur et de consistance, quelque chose de raffiné qui coule comme une caresse, pas d'une complexité incroyable, juste un beau fruit qui se cueille et se savoure doucement. Du plaisir quoi !

**VOSNE ROMANEE 2011 :** Nez joliment fruité, sur la framboise, et une toute petite pointe d'épices. Belle bouche grasse dans du fruit croquant, c'est beau, bien fait, presque gourmand, cela remplit délicatement la bouche, histoire de donner envie d'y revenir...et on y revient. Un vin très agréable qui se déguste bien dès maintenant mais qui se gardera avec bonheur. Belle réussite.



**VOSNE ROMANEE 1<sup>er</sup> cru « les Chaumes » 2011 :** encore un joli nez qui hésite entre les épices et les fruits rouges, pour finalement basculer vers ces derniers. En attaque, on découvre une très belle bouche grasse, dense, et du bon vin, plein de fruit, avec de la profondeur, du charme, de l'élégance...un vrai plaisir ! Et une longueur qui démarre doucement et persiste, persiste...Très belle réussite là encore.

**VOSNE ROMANEE 1<sup>er</sup> cru « aux Malconsorts » 2011 :** Encore un très joli nez sur un bouquet généreux et fruité qui semble déborder du verre. En bouche, l'expression est franche, sans faille, le fruit est là, il domine de toute son ampleur même s'il laisse apparaître quelques tannins qui mériteront quelques années pour être totalement digérés, mais pour l'heure, ces tannins ont le mérite de soutenir une matière assez dense et épicée et lui donner une sorte d'enveloppe dans son stade actuel. Excellente longueur qui nous donne envie d'avoir quelques années de plus pour savourer ce vin lorsqu'il atteindra sa plénitude. Il promet !!

**NUITS ST GEORGES 1<sup>er</sup> cru « les Cras » 2011 :** Si le nez ne se montre pas encore très expansif à ce stade, la matière se révèle très riche, dense en bouche, et d'une rare gourmandise !! Ce vin est magnifique, long et racé, une bombe de Pinot noir ! Arrivez vous à le garder quelques années tant il est séduisant aujourd'hui ?...Permettez moi d'en douter hélas...

**ECHEZEAUX 2011, Grand cru :** Un nez qui donne dans la délicatesse, en total contraste avec la grosse masse fruitée qui déferle en bouche, dévoilant une belle texture. Voilà du vin gorgé de fruit qui laisse une excellente impression générale d'autant qu'une superbe longueur minérale sous-tend l'arrière bouche dont le fruit s'étire...Quel plaisir !

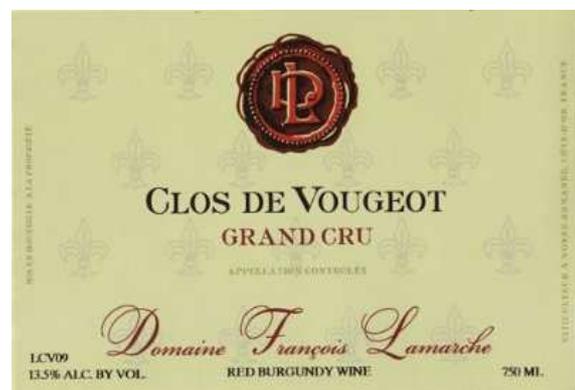
**CLOS VOUGEOT 2011, Grand cru :** Très floral au nez, avant une très bonne bouche qui montre du fond, de la délicatesse, ainsi qu'une remarquable texture. Magnifiquement située dans le Clos, la parcelle du domaine offre un vin de grande classe avec un final aussi fruité que minéral. Superbe d'expression !

**GRANDS ECHEZEAUX 2011, Grand cru :** Nez subtil de fleurs, d'épices et de fruit, on ne sait plus ce qui domine, n'est-ce pas la preuve d'un remarquable équilibre dans le bouquet ? La bouche se montre ample, très raffinée, on a là du très beau vin, qui offre, de surcroît, un retour minéral assez puissant. Vraiment excellent à tous points de vue. Déjà superbe il devrait pourtant se magnifier encore avec quelques années de garde.

**LA GRANDE RUE 2011, Grand cru (MONOPOLE) :** Coincée entre la Romanée Conti et La Tâche, cette Grande Rue détenue en Monopole par le domaine LAMARCHE n'en finit plus de séduire, ce qui ne surprendra personne eu égard à l'exceptionnelle situation du cru. En bouche, le vin se montre tout en fruits et en fleurs, c'est un bouquet virevoltant d'une incroyable séduction. Très belle attaque, qui enchaîne immédiatement sur une énorme masse fruitée...on est dans du terroir de génie ! C'est puissant, maîtrisé, avec un très grand raffinement qui stupéfie. Et c'est tellement long en bouche, qu'on pourrait presque croire que cela ne s'arrêtera jamais... Cette Grande Rue, dans ce millésime, se montre presque à l'égal de ses deux fabuleux voisins, c'est vous dire ! **Tarif sur demande**



(Mr François LAMARCHE, disparu l'an passé)





**EMMANUEL ROUGET** Dans la droite lignée des 2010, Emmanuel ROUGET, aidé par ses deux fils, Nicolas et Guillaume, a fait un miracle en 2011, non pas que le millésime fut difficile, rien de cela, mais quand je parle de miracle, c'est pour dire que dans ce domaine, les vins possèdent un éclat encore plus grand que tout ce que j'ai pu goûter ailleurs au fut, depuis le tout simple Bourgogne, jusqu'au fameux Cros Parantoux. On se situe à un niveau inouï, quelque chose d'exceptionnel avec ce petit truc en plus que n'ont pas les autres. Vous voilà prévenus !... Comme beaucoup de 2011, les vins croquants durant l'élevage ont fait depuis un peu la place à l'aspect tannique propre au millésime, je suis absolument enthousiaste quant à leur évolution. Moins accessibles que les 2010 à ce stade, ils n'en offriront pas moins une promesse phénoménale après quelques années de garde. **NOTA :** Pour des raisons logistiques, et compte tenu des volumes en baisse sur 2011 et 2012, je présenterai l'autre partie des vins du domaine ROUGET en Septembre car Emmanuel m'a demandé d'enlever les vins en deux fois pour répartir les factures sur deux exercices fiscaux afin d'étaler la baisse des volumes.

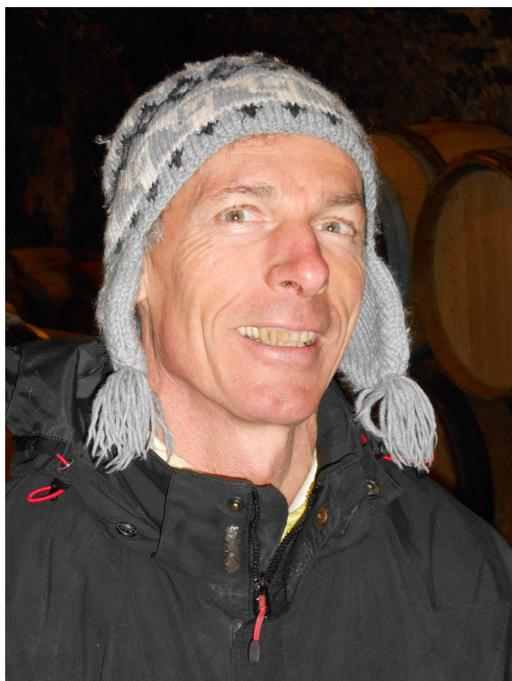
**SAVIGNY les BEAUNE 2011 :** Une robe modérément colorée, et un nez pur et cristallin de beau fruit rouge, surmonté par une petite touche boisée... d'emblée on sait qu'on est dans de grandes choses ! En bouche, le vin révèle une texture exquise, avec une pureté de fruit et de goût invraisemblables. L'aspect boisé qui se retrouve dans cette jeunesse se fondra avec les années, si vous pouvez résister... il y a de quoi pourtant, car on sent quelques tannins qui pointent et demandent un peu de temps pour s'assagir. Mais que de promesses dans ce vin déjà magnifique !

**NUITS ST GEORGES 2011 :** La robe est assez claire, d'un joli rubis. Le premier nez semble un peu réservé, signe que le vin requiert un peu d'oxygénation pour se révéler. En moins de 15 mns, il exhibe alors un joli boisé avec des notes torréfiées qui laissent transparaître un fruité assez pur, cristallin, bien qu'au second plan pour l'instant. La matière témoigne d'une vraie finesse, comment croire que ce vin provient de Nuits St Georges, plutôt réputé pour son côté un peu musculeux ? Ici nous avons pratiquement la délicatesse des... Volnay ! En fait, la vinification brillante et délicate d'Emmanuel ROUGET transcende le terroir et parvient à imprimer la marque des grands sur tout ce qu'il touche. Tout en suavité, en élégance et en douceur, ce vin séduit, mais les tannins qui apparaissent comme par transparence, indiquent bien qu'il faut l'attendre un peu, le temps qu'il s'arrondisse. Le souvenir exceptionnel de ce cru lorsque je l'ai goûté au fût me fait saliver et me donne presque envie d'avoir quelques années de plus pour le retrouver totalement épanoui.

**ECHEZEAUX 2011, Grand cru :** Une robe dense et un bouquet qui peine à émerger avant de s'installer dans un foisonnement de fruits noirs et rouges, et une brassée d'épices, voilà pour le nez. En bouche, on est un peu surpris par la structure qui apparaît plus nettement qu'à l'accoutumée, ce fameux retour tannique des 2011 qui n'avaient pas du tout cet aspect au fut. Mais tout est en place, même si tout est moins facile à percevoir qu'à l'accoutumée. Soyez cependant certain que cette bouteille sera monstrueuse d'ici quelques années, ce que j'ai goûté au fût m'a fasciné. **Tarif sur demande**



## Chablis



**Domaine vincent dauvissat** Attention génie !! Vincent DAUVISSAT, avec le domaine RAVENEAU, portent au plus haut et depuis longtemps les couleurs de la gloire Chablisienne. Il faut avoir bu ces vins avec quelques années de garde pour comprendre à quel point il est impératif de les acquérir, certainement les plus exceptionnels rapports Q/P parmi les grands vins blancs. De Chablis, on a trop souvent l'habitude des vins acides, à boire vite et plutôt frais... mais quand on pénètre les grands domaines tels que celui ci, on comprend pourquoi certains peuvent s'extasier devant cette appellation. Alors, je le dis à longueur de colonnes ici même, précipitez vous sur ces vins exceptionnels et sachez les attendre pour qu'ils aient au minimum 7 ans. Vous allez en être fou !

**CHABLIS 1<sup>er</sup> cru « Vaillons » 2011 :** (issu des parcelles Chatains et Beugnots) de belles notes lactiques émergent à l'agitation. L'attaque révèle un vin tendu, gras, plein, avec beaucoup de réserve. On sent la densité poindre sous cet aspect épuré qu'il offre aujourd'hui. Tout est en réserve... et même si la longueur se montre assez intéressante, elle n'est rien par rapport à ce qu'elle sera !

**CHABLIS 1<sup>er</sup> cru « Séchet » 2011 :** Joli nez plein d'un fruit vif qui précède une grande ampleur de bouche, pour un vin au tempérament sec s'exprimant très bien dans ce millésime assez chaleureux qui lui sied parfaitement. Et cette même ampleur se prolonge jusqu'au final qui n'en finit plus de rebondir... et pourtant il faudra l'attendre pour l'apprécier à son maximum.

**CHABLIS 1<sup>er</sup> cru « la Forest » 2011 :** Belles notes crayeuses au nez, et puis des nuances florales apparaissent pour compléter le tableau, offrant beaucoup d'ampleur et de saveurs diverses. En attaque, une superbe minéralité se fait jour, mais accompagnée par du gras, et faisant montre d'un remarquable équilibre. Grande fraîcheur en fin de bouche, pour ce vin extrêmement plaisant, long, ciselé.



**Merci de bien vouloir respecter des proportions sensiblement égales entre les différents premiers crus qui sont proposés dans cette lettre.**

## *Côte Chabonnaise*



**Domaine Jean Baptiste ponsot** L'an passé, je fus bouleversé par l'incroyable qualité du Rully 1<sup>er</sup> cru présenté dans la lettre 79 et que j'avais pu obtenir in extremis dans ce domaine, donc je suis retourné goûter toute la gamme du millésime 2012. Eh bien, comme toujours, il n'y a jamais de hasard ! Je me suis régalé avec les vins faits par ce viticulteur brillant autant que sympathique, et j'en ai sélectionné deux absolument remarquables, un dans chaque couleur. Jugez-en par mes commentaires ci dessous...

**RULLY 1<sup>er</sup> cru « Monpalais » BLANC 2012 :** D'emblée, on trouve un beau nez, franc, avec des arômes floraux et fruités à parts égales, un nez qui exprime la richesse avec sa multitude d'arômes. L'attaque se montre riche, large, en même temps qu'une belle structure minérale se dessine derrière la première sensation fruitée, ce qui offre une bouche assez complexe au final. Quel bel ensemble, et quelle jolie longueur pour ce vin qui se montre très séduisant aujourd'hui, mais qui est loin d'avoir dévoilé tout ce qu'il recèle. Il va encore s'améliorer dans les années à venir. Excellent rapport Q/P. Ne le manquez pas !!

**RULLY 1<sup>er</sup> cru « Molesme » ROUGE 2012 :** Le premier cru « Molesme » s'il peut parfois se montrer exceptionnel en blanc (cf le millésime 2011) semble davantage fait pour les rouges, auxquels le terroir offre l'équilibre entre la structure et la légèreté. Issu de vignes d'une moyenne d'âge de 35 ans environ, il montre un très joli nez de Pinot noir agrémenté de superbes pointes florales. En bouche, l'attaque est franche et délicate, le vin se montre rond, soyeux, tout en fruit, en délicatesse. Le genre de vin superbe que l'on se plaît à savourer tranquillement en attendant que les grands de la Côte de Nuits arrivent à maturité. Les tannins sont fondus, l'allonge excellente... un vrai plaisir qui nous attend sans complication, juste la beauté !

\*\*\*\*\*

### **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 82 qui paraîtra en JUIN 2014 :** Clos de TART, Domaine SIGAUT, Château de BEAUCASTEL, MEO CAMUZET, Dne DE VOGUE, Domaine LEFLAIVE, Héritiers LAFON ...

**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)