

Editorial

Les années en 4 n'ont pas la réputation d'être particulièrement bénéfiques pour le vignoble Français.

Il faut remonter à 1964 en Bourgogne et dans une toute petite partie du Bordelais (celle qui a vendangé avant les pluies diluviennes) pour trouver un millésime vraiment intéressant. Mais pour ces deux régions phares, les souhaits sont divergents.

Si la Bourgogne rêve simplement d'un millésime plutôt abondant, pour compenser les très faibles récoltes qui, de 2010 à 2013 ont fait perdre l'équivalent de la production d'un millésime, les Bordelais, quant à eux, ne verraient pas forcément d'un mauvais oeil un millésime faible en quantité pourvu qu'il soit d'une grande qualité afin de soutenir des cours qui tendent à baisser régulièrement depuis trois ans.

La nature choisira ce qu'elle voudra en dernier ressort, et nous ferons avec. Pour ma part, j'ai récemment goûté quelques 2004 Bourguignons qui m'ont stupéfait par leur qualité et le plaisir qu'ils m'ont donné.

Du coup, cela me donne envie de goûter quelques 1994 voire des 84...

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



(Le MONTRACHET du Domaine LEFLAIVE, l'accès au mythe... une barrique pour le monde entier !)

Avec les beaux jours qui s'installent en ce joli mois de Juin, il m'a semblé opportun de vous présenter de jolies cuvées qui vous permettront de passer un été en agréable compagnie. A tout seigneur tout honneur, la Provence et ses rosés si rafraichissants tiendront une petite place dans ce numéro où je vous invite grandement à ne pas les manquer. Les amateurs de blancs trouveront également de quoi étancher leur soif avec les superbes Macon du Domaine des Héritiers des COMTES LAFON, et leurs différents clos qui, non seulement sont délicieux, mais surtout peuvent s'ouvrir sans crainte réelle pour le portefeuille de chacun !

Le domaine LEFLAIVE et ses exceptionnelles cuvées saura également susciter l'intérêt légitime que chaque millésime apporte pour contribuer à sa gloire.

Et les amateurs de rouges (qui trouveront dès Septembre prochain avec la lettre N° 84 de quoi se réjouir et rêver) ne seront pas en reste pour autant, avec les vins du Dne DE VOGUE.

La place me manque pour présenter tout ce que j'aurais aimé vous faire découvrir, mais ce n'est que partie remise, et dès Septembre -avec ses températures plus clémentes- la grande cavalerie auréolée de ses illustres généraux Bourguignons et Rhodaniens viendra camper dans ces colonnes. D'ici là, je vous souhaite de passer un très bel été, dans la joie et la détente.

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 :

Grande est la frayeur de la place Bordelaise après le fiasco annoncé de la campagne des Primeurs. Les trésoreries pléthoriques des châteaux ont commencé à s'écorner, et surtout, certains se rendent compte qu'il n'est pas sain que les vins ne soient pas bus. Etrange évidence qui semble une découverte pour quelques-uns...

Ils se consolent en abreuvant les linéaires de la grande distribution lors des prochaines foires aux vins, oubliant en cela qu'ils sapent leur image, aussi sûrement qu'un capitaine de navire se saborderait en faisant un trou dans la coque du bateau. La parenthèse Chinoise qui a déferlé de 2009 à 2011 semble se concentrer sur quelques grands noms, mais à moins que le consommateur asiatique décide d'accepter de boire des choses peu « griffées » je doute fort que le schisme entre l'amateur Européen et les Bordelais ne se résorbe, laissant les chais pleins de stocks...

Provence



CHATEAU MIRAVAL L'an passé fut le baptême du feu pour le nouveau rosé du couple le plus glamour de la planète, et il fut salué par la presse internationale, le Wine Spectator le classant non seulement au 84^e rang des 100 meilleurs vins mais également meilleur rosé de l'année ! Cette année, je pense qu'il est encore meilleur, et dans ma hiérarchie personnelle, il m'apparaît comme le meilleur rosé 2013 que j'ai goûté. Dois-je rajouter autre chose pour vous convaincre ?

Château MIRAVAL Rosé « Cuvée PINK FLOYD » 2013, Côtes de Provence : Très beau nez aux multiples senteurs de fruit, tout en raffinement, en délicatesse. En bouche, c'est un festival d'arômes, le vin sonne plein, tout en gardant un aspect délicat et parfaitement équilibré. C'est assez dense, tout en restant aérien, bref, le style de rosé avec lequel on se régale aussi bien à l'apéritif qu'au cours d'un repas.

ATTENTION ! Compte tenu de la forme spéciale des bouteilles, il n'est pas possible d'expédier ce rosé autrement que dans son emballage d'origine. Cette année le domaine a fait des cartons de 6. **xxx Euros ttc le carton de 6 btl.**

chateau FONTAINEBLEAU Situé sur la commune de LE VAL, ce domaine magnifique (à visiter en calèche si vous venez dans la région) a fait de magnifiques rosés cette année. J'ai le plaisir de vous présenter leur cuvée haut de gamme, d'une rare finesse.

Château de FONTAINEBLEAU Rosé « Cuvée Louis Baptiste » 2013, Côteaux Varois : D'une magnifique couleur pâle, cette cuvée prestige du domaine offre des arômes floraux absolument superbes, combinés à d'autres, plus fruités, qui fondent un très joli bouquet. En bouche, ce vin séduit immédiatement par son raffinement, ce caractère un peu plus sec que son illustre voisin, qui en fera un merveilleux compagnon de repas. Mais pour ceux qui le préféreront à l'apéritif, je n'aurais aucune réserve à émettre... Un grand rosé à découvrir cette année.

ATTENTION ! Là aussi ; compte tenu de la forme spéciale des bouteilles, il n'est pas possible d'expédier ce rosé autrement que dans son emballage d'origine par carton de 6. **xxx Euros ttc le carton de 6 btl.**



Bourgogne (Blanc)

Domaine LEFLAIVE Est-il besoin de présenter ce domaine ô combien emblématique de la gloire Bourguignonne ? Magistralement dirigé par Anne Claude LEFLAIVE dont les préceptes en biodynamie furent longtemps incompris avant d'être adoptés par beaucoup, les vins possèdent ici une pureté sans pareil, et une remarquable capacité au vieillissement. Boire un vin du Dne LEFLAIVE, c'est s'offrir ce qu'il y a de plus précieux !

BOURGOGNE BLANC 2011 : Année après année, Ce Bourgogne Blanc n'en finit plus de m'impressionner, tellement j'y trouve de complexité, de saveurs diverses, de signes de grandeur... à commencer par le nez,, joli compromis entre le fruité et le minéral, pas forcément très expressif dans cette jeunesse, mais qui se transcende toujours au vieillissement. En bouche, c'est précis comme tous les vins du domaine, pur et cristallin, même si dans ce millésime 2011, les vins ont tendance à déborder du verre par la générosité. Simple dans la grandeur, il se boit fort bien aujourd'hui, mais vieillira superbement dans les 8-10 années à venir.

PULIGNY MONTRACHET 2011 : Totalement partagé au nez, entre le minéral et le floral, ce Puligny signe la délicatesse de l'appellation. Mais son charme réside davantage dans sa bouche qui révèle une substance fine et riche, discrète au départ, et qui gagne en ampleur, au fur et à mesure que le vin se répand en bouche. C'est racé, élégant, minéral et cristallin, avec une tension parfaitement en rapport avec la matière du vin. Bref, un Puligny d'école, qu'il faudrait pouvoir laisser vieillir quelques années, bien qu'il se goûte avec un rare bonheur dans cette jeunesse insolente !

MEURSAULT 1^{er} cru « Sous le dos d'âne » 2011 : Bien minéral au nez, exhibant de surcroît de subtiles notes d'un fruit très plein, ce premier cru de Meursault réserve l'essentiel de son ampleur dès les premières gouttes qui tapissent le palais, pour révéler un vin à la constitution assez imposante, riche de toute la minéralité du terroir, profond et dans l'élégance. La fin de bouche signe un retour minéral très typique de l'appellation, avec une forte puissance de fruit. Un excellent Meursault à tous points de vues, qui devrait vieillir avec beaucoup de grâce.

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « Clavoillon » 2011 : Des premiers crus de Puligny, on connaît moins le Clavoillon que les Pucelles ou Folatières, et c'est bien dommage, car la vivacité et l'élégance simple du Clavoillon sont absolument dignes d'éloges. Le nez démontre un bon compromis entre l'aspect floral et la minéralité,



reflétant bien les deux « mamelles » de Puligny, et la bouche, fine et précise, entend bien démontrer que ce Clavoillon peut se faire remarquable quand il est vinifié par des mains expertes. C'est le cas ici, et l'élégance, la race et l'originalité dont il fait preuve illustrent bien qu'il n'est de grands vins que provenant de grands vinificateurs ! Belle longueur sur des aspects minéraux assez saillants. Très joli vin, à tous points de vues.

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « les Folatières » 2011 : Les notes florales s'expriment ici avec une puissance rarement égalée, c'est un véritable bouquet qui ravit les papilles, au point qu'on en oublierait presque de s'attarder sur les aspects fruités, certes pas aussi « explosifs » que ceux, floraux, plus saillants, mais l'ensemble offre une signature singulière. Avec une bouche aussi large que le nez, on ne peut que savourer ce cru magnifique, tout en largesse, en générosité. Cela emplit la bouche, sature presque les papilles...avant un long final minéral. Que de promesses pour ce vin déjà si séduisant.

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « les Pucelles » 2011 : Au sommet de la hiérarchie des premiers crus, les Pucelles offrent toujours un équilibre remarquable entre puissance et délicatesse. On ne déroge pas à la règle, ici, avec d'abord, un nez très pur, floral et minéral, très subtil, tout en nuances. La bouche, ensuite, comme une promesse tenue, très dense de saveurs diverses, pleine de fruit, avec en filigrane, cette tension bienveillante qui maintient la sensation à un haut niveau de finesse, de pureté d'expression. Incontestablement, le millésime lui sied bien, et lui permet d'offrir cette presque exubérance avant de terminer magistralement vers des nuances plus minérales qui vont en amplifiant. Sacrée classe ! Et quelle longueur...

BATARD MONTRACHET 2011, Grand cru : Après un premier nez un peu ramassé, les arômes s'ouvrent à l'agitation, et s'orientent résolument vers un fruité intense. Bien sur, ça et là, quelques pointes florales apparaissent, mais on est plutôt vers du fruit compact, riche, dense. Ce que confirme immédiatement la bouche, avec de superbes sensations immédiates, comme un trop plein de générosité, et des papilles vite saturées par l'épaisseur du fruit. C'est très gras, presque onctueux, et on a l'impression que cela ne s'arrête plus en bouche...quelle longueur !!! Dire qu'il va falloir attendre cette petite merveille quelques années... **Tarif sur demande**

CHEVALIER MONTRACHET 2011, Grand cru : Le nez surprend un peu car il n'exprime pas immédiatement la délicatesse habituelle du cru, avec son incroyable registre floral et cette année, l'aspect fruité semble prendre le dessus, millésime oblige ! En bouche, l'attaque se montre très grasse, presque épaisse, et une puissante minéralité vient contrebalancer le fruit généreux, conférant un équilibre parfait à ce vin. Quelle puissance en bouche, ce vin fait saliver par son intensité. Et comme la longueur n'est pas en reste...vous devinez le plaisir certain qu'on y prend. Encore un grand Chevalier ! **Tarif sur demande**



Maconnais

Heritiers des comtes lafon J'ai bu très récemment une bouteille oubliée dans ma cave...un simple MACON VILLAGE 2004 dont je n'attendais plus rien. Quelle fut ma surprise de découvrir un vin encore tendu, absolument à point, parfait à boire, plein d'arômes...j'ai eu du mal à le croire, mais cela m'a conforté plus que tout autre discours sur l'intérêt pour les vrais amateurs à acheter ces vins simples et si accessibles que sont les Macon, capables d'une étonnante complexité dès lors qu'ils passent par les mains d'un maître...

NOTA : réduction de 10% sur les prix annoncés ci-dessous pour tout achat d'un carton de 12 du même vin.



MACON-CHARDONNAY « Clos de la Crochette » 2012 : (issu des premiers clos plantés par les moines de Cluny). Un nez plutôt floral, où des pointes fruitées émergent également, pour offrir un bouquet assez complexe, dominé par la douceur. L'attaque est franche, très ronde, avec de la densité, du beau fruit qui se déploie. Une harmonie de saveurs pour un prix très abordable. Tout en équilibre et assez long, ce vin se goûte déjà fort bien et pourra vieillir aisément quelques années.

MACON-UCHIZY « les Maranches » 2012 : Très expressif au nez, résolument orienté vers les notes florales, ce vin séduit par son bouquet délicat, ce petit je ne sais quoi qui offre un supplément d'esprit... La bouche confirme la très bonne impression olfactive, avec un vin modérément tendu, gras, plein d'arômes, joliment enrobé, qui développe des facettes bien originales tout en restant dans un registre de simplicité. Remarquable aujourd'hui, mais capable d'un peu de vieillissement, il faudrait être « fou » pour passer à côté d'une telle affaire !!

MACON MILLY-LAMARTINE « Clos du Four » 2012 : Aussi fruité que floral, le nez oscille entre les deux, pour offrir une synthèse particulièrement réussie, conférant au bouquet un aspect complexe et généreux. La même générosité se retrouve en bouche, avec un vin assez profond, débordant de fruit, gras et presque puissant, bref, un Macon hors normes qui séduira les plus exigeants d'entre vous. C'est assez long, déjà bien ouvert, mais que ce vin gagnera encore à vieillir deux ou trois ans minimum. A vous de voir si vous avez la force de l'attendre...

VIRE-CLESSE 2012 : (très vieilles vignes entre 50 et 60 ans) Viré-Clessé semble tellement à part dans le Maconnais, qu'une appellation lui est dédiée. Il est vrai que le registre essentiellement minéral tranche avec les meilleurs voisins, mais également une forme de complexité, peu commune. En plus des aspects minéraux, de belles nuances florales s'imposent d'emblée au nez, et la bouche dévoile, quant à elle, de savoureuses nuances de fruit mâtinées de minéralité, mais dans un style gras et presque puissant qui tranche avec ce que l'on a l'habitude de boire. Bien que fort agréable à consommer aujourd'hui, ce vin gagnera à être bu quand il aura 5 à 7 ans et pendant plusieurs années encore. Long, racé, il mérite amplement d'avoir sa propre appellation !



Bourgogne (rouge)

Domaine DE VOGUE

Détenteur de la plus grande parcelle de MUSIGNY qui a contribué à sa renommée internationale, tous les vins du domaine se révèlent magnifiquement dans la longue garde, offrant un profil moins généreux dans leur jeunesse. Mais ici, la patience est toujours récompensée !

CHAMBOLLE MUSIGNY 2011 : Grande exubérance de fruit au nez, précédant une excellente attaque, gorgée de fruits, avec une palette d'arômes absolument étonnante. Très belle sensation de bouche qui termine dans une superbe longueur. Un Chambolle assez impressionnant !

CHAMBOLLE MUSIGNY 1^{er} cru 2011 : (vin issu à 100% de jeunes vignes de MUSIGNY qui n'entrent pas dans la cuvée Vieilles Vignes du domaine...) Le nez semble nettement en retrait si l'on compare avec son petit frère ci dessus, mais on y trouve tout de même de jolies notes de fruits rouges et noirs. L'attaque révèle de la pureté d'expression, le vin revêt un aspect cristallin, et le raffinement semble extrême, avec une texture magnifique !!! Extrêmement long en bouche et un vin excellentissime ! Une vraie affaire quand on sait qu'il s'agit en fait d'un Musigny issu de vignes inférieures à 30 ans...

MUSIGNY V.V. 2011 : Beaucoup de fruits rouges et noirs accompagnés d'épices à foison. L'attaque montre une espèce de grosse masse fruitée qui sature les papilles de sensations diverses et complexes. Puis l'aspect minéral se fait jour, prenant de l'ampleur au fur et à mesure que les arômes s'expansent en bouche, mettant en valeur les aspects mûre et cassis, entourés d'épices. Très long et toujours très voluptueux. Un GRAND MUSIGNY ! **Tarif 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^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 84 qui paraîtra en SEPTEMBRE 2014 : Dne MUGNIER, Dne SAUZET, Dne PONSOT, CLOS de TART, Dne MEO CAMUZET, Claude DUGAT, Dne SIGAUT, Château de BEAUCASTEL ...

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)