

Editorial

« La chanson des vieux amants » de Jacques Brel a du inspirer notre Président, car, après avoir stupéfait la nation en vendant une partie de la cave de l'Élysée en mai 2013, nous apprenons que la présidence se passionne de nouveau pour les fabuleux vins qui ont fait la réputation de la France dans le monde entier et en achète à nouveau. Allez comprendre...

N'allez surtout pas imaginer que je puisse me hasarder à évoquer la moindre ressemblance avec sa passion tumultueuse pour la gente féminine !

Mais qu'à travers cette métaphore, il me soit permis de penser que la passion des grands vins a ceci de singulier qu'elle amène des regains de flamme au fur et à mesure que le temps avance, et que loin de s'éteindre, elle nous force à aller à l'essentiel, en nous mettant face à nos choix profonds, ceux qui nous révèlent de l'intérieur... Rien que pour cela il faut aimer les grands vins !

« Pour que le vin fasse du bien aux femmes, il faut que ce soient les hommes qui le boivent » (Catherin BUGNARD)



(Labourage d'hiver avec un cheval en Bourgogne)

Etrange paradoxe que celui de nous préparer aux fêtes de fin d'année à une période où le pays croule sous les tensions diverses, où la colère contenue des citoyens semblent prête à exploser...

Alors, faites comme moi, quand vous sentez monter cette tension, vite, ouvrez une bouteille de bon vin, et si vraiment vous n'en pouvez plus, faites « péter » un bouchon de Champagne, le simple bruit délicieux du gaz qui se libère vous ramènera à une forme d'apaisement que vous n'imaginez pas.

Et si vous ne me croyez pas, faites en l'expérience ! A ce propos, vous trouverez dans cette dernière lettre de l'année, tout un choix de bulles qui vous permettront de mettre en pratique ce que je viens d'énoncer.

Les amoureux des vins « tranquilles » ne seront pas en reste avec cette lettre plus touffue qu'à l'accoutumée récapitulant un peu tout ce qui me reste, et où vous trouverez des caisses spéciales magnifiques (en tout petit nombre, ne tardez donc pas), et bien sur, les domaines mythiques de la Romanée Conti, Coche-Dury, Liger-Belair, Comtes Lafon, que je présente dans ce numéro.

Oui, je vous gâte, mais je n'ai pas de doute sur le fait que vous le méritez bien, et vous donne rendez vous en Février pour un nouveau numéro. Passez de bonnes fêtes, dans la joie, l'amour et l'humour, je ne vous souhaite que cela, du fond du cœur.

Didier ROMIEUX



VINISSIME... LA PASSION AU SERVICE DU VIN !
1833 Chemin de Correns 83570 COTIGNAC
Tél: 04.94.69.22.28 Fax: 04.94.69.22.43

vinissime @ wanadoo.fr

INTERNET ⇒ <http://www.vinissime.com>

L'analyse du marché : La Bourgogne entre dans la période de pénurie avec les millésimes 2012 et 2013 où les volumes furent ridicules...mais c'est à Bordeaux que l'actualité se fait.

Ou plutôt à Hong Kong où se sont réunis à l'occasion du Salon International sur le vin, les plus grands opérateurs mondiaux, pour tirer la sonnette d'alarme sur l'absurdité du marché qui a fait que sur les 6 derniers millésimes, 5 ont fait perdre de l'argent à ceux qui ont acheté en primeur, et que les châteaux veulent tout le profit au détriment des distributeurs (ce que je dénonce modestement dans ces colonnes depuis longtemps et m'a d'ailleurs poussé à me retirer du marché des Primeurs Bordelais).

Situation intenable et qui ne tiendra d'ailleurs pas ! A cet égard, la prochaine campagne dira s'il n'y a que des financiers derrière les châteaux, ou s'il subsiste encore quelques personnes qui aiment le vin, faute de quoi, la rupture déjà très consommée avec l'amateur risque d'être définitive.



Champagne

Domaine LANCELOT-PIENNE :

Petite maison familiale établie à Cramant depuis plus d'un siècle, ce domaine perpétue la tradition des grands champagnes élaborés artisanalement. Je vous présente ici la cuvée Blanc de Blancs.

CHAMPAGNE GRAND CRU Blanc de Blancs : (100% Chardonnay issu de parcelles de grands crus spécialement sélectionnées pour cette cuvée) Une belle robe pâle, et un nez qui respire les fruits blancs, avec une jolie bulle, bien fine. Bouche toute en délicatesse, ce vin de Champagne exprime le côté aérien et toute la subtilité du Chardonnay. Je vous le recommande particulièrement pour l'apéritif, où sa légèreté et sa finesse constitueront une magnifique entrée en bouche. Rapport qualité prix excellentissime !



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 donc 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 approprié, ce Champagne est issu à 60% du millésime 2010 et 40% du 2009, deux millésimes superbes. Cette cuvée d'entrée de gamme fait la démonstration de l'incroyable qualité des Champagnes produits ici avec un nez époustoufflant

et une bouche savoureuse ! Du grand art...

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, chez nombre de producteurs, constituerait un sommet. Mise en bouteille sans filtration ni collage ! Issu d'un assemblage des millésimes 2009-2008-2007 (50% - 30% - 20%). Nez incroyable...et bouche en rapport. Dosé à 4-5 g/litre.

CHAMPAGNE GRAND CRU Brut Rosé : (65% Pinot noir, 35% Chardonnay) Vinifié en fut, dans un style très sec, ce champagne rosé séduira les amateurs de grands champagnes. Pas de fioriture ni de tape à l'œil, juste de la précision avec beaucoup de fruit et d'arômes.

CHAMPAGNE GRAND CRU V.P. (Vieillessement Prolongé) EXTRA BRUT : (70% Pinot noir, 30% Chardonnay) Francis EGLY aime particulièrement cette cuvée, emblématique de la maison, dans un style très sec, et surtout, un long vieillissement de 6 ans qui donne à ce champagne un caractère et une dimension peu habituelle. Quand on le goûte on a du mal à s'en passer, et l'on comprend combien le champagne peut parfois se montrer à l'égal des grands vins. **52,70 Eur ttc/Btle (43.91 HT)**

CHAMPAGNE GRAND CRU millésimé 2002 : (70% Pinot noir 30% Chardonnay) Une vendange comme Francis EGLY aimerait en avoir chaque année tellement ce millésime 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.

CHAMPAGNE GRAND CRU Millésimé 2005 : (70% Pinot noir 30% Chardonnay) Dans ce millésime d'anthologie pour le Pinot noir ne soyez pas surpris que ce millésime offre une palette aromatique particulièrement riche et un corps au delà de la moyenne... de belles notes de miel complètent la sensation olfactive, aussi bien que gustative, c'est vous dire la richesse de ce vin pourtant faiblement dosé à 2g/l. Une belle expérience !



CHAMPAGNE GRAND CRU Blanc de Noirs Vieilles Vignes : (100% Pinot noir) Raisins provenant pour 60% de la vendange 2008 et 40% de la vendange 2007, d'une parcelle plantée en 1946... sur un lieu-dit « 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 livrant un fruit généreux (Pinot noir oblige) avec beaucoup de finesse, de minéralité, et de la longueur à revendre !
Dosage 3 à 4 g/l



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. Un champagne d'exception, d'un luxe incroyable.

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...

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.

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.

Bourgogne (Blanc)



Domaine DES COMTES LAFON Dominique LAFON est un homme heureux ! Il est enfin parvenu à acquérir les deux parcelles qui lui manquaient pour être désormais en capacité d'avoir tous les premiers crus de Meursault ! (L'appellation Meursault s'étend également sur Blagny et Volnay, mais le cœur des vins blancs se situe sur Meursault et c'est de cela qu'il s'agit) Vous trouverez donc dans cette lettre, les nouveaux premiers crus « Porusots » et « Bouchères » présentés pour la première fois.

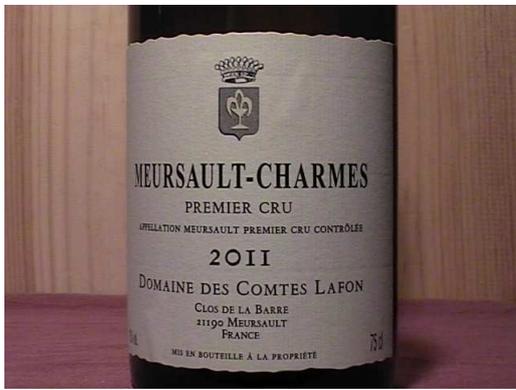
MEURSAULT « Clos de la Barre » 2011 : Le nez tire sur les notes agrumes et montre également quelques belles notes briochées. L'attaque se montre grasse et tendre à la fois, le vin présentant beaucoup d'épaisseur, et se révèle plein de charme. Très bon ensemble avec un final minéral assez pointu.

MEURSAULT 1^{er} cru « Goutte d'or » 2011 : Le nez se montre assez minéral, mais tire également vers des notes agrumes assez prononcées donnant à l'ensemble un caractère vraiment plaisant.

En bouche, le vin se montre vraiment agréable, équilibré, et termine sur d'autres notes agrumes avec une bonne vivacité pour le soutenir. Très joli !

MEURSAULT 1^{er} cru « Bouchères » 2011 : Changement total d'ambiance avec ce nez qui s'oriente résolument vers des notes végétales très nobles (tilleul, fougère). En bouche, ce vin dévoile une incontestable finesse, et se montre très précis pour révéler le terroir dont il est issu. Un vin peut-être un peu moins gras que les autres crus, mais d'une rare finesse !





MEURSAULT 1^{er} cru « Porusots » 2011 : Encore un nez radicalement différent du reste de la gamme avec ce vin aux notes extrêmement florales, presque en bouquet... Particulièrement agréable en bouche, ce vin se montre très équilibré avec une structure bien en place, comme une évidence... Excellent final qui s'étire et s'étire sur des sensations florales, fruitées et minérales. Ouf !

MEURSAULT 1^{er} cru « Charmes » 2011 : Nez assez fortement minéral dans ce millésime, alors que Charmes nous habitue généralement à une richesse de fruits. Bien tendu en bouche, mais avec ce gras propre au cru venant soutenir la matière généreuse qui en profite pour s'épanouir. Comme si la tension se faisait remarquer pour bien montrer l'épaisseur de la matière ! Long final toujours sur des notes minérales et puissantes. Très beau.

MEURSAULT 1^{er} cru « Genevrières » 2011 : Beaucoup de délicatesse au nez, des notes florales, d'autres plus mystérieuses, du fruit...un mélange raffiné. Très grande attaque, le vin montre sa splendeur, et son insolente finesse, avant de terminer sur des notes assez tendues qui accentuent encore l'aspect subtil de ce vin.

MEURSAULT 1^{er} cru « Perrières » 2011 : Nez sur...les pierres !!! Rarement ce cru n'aura aussi bien porté son nom que dans ce millésime qui semble le magnifier. Très bonne attaque, le vin se révèle gourmand, dévoilant de puissants accents fruités. Bizarrement, l'aspect « silex » n'apparaît pas avant la toute fin de bouche, mais là, il va en amplifiant. Excellent !

Domaine COCHE DURY Que dire que je n'aie déjà énoncé ici à propos de ce fantastique domaine qui force le respect à tous les égards ? Ah oui...une bonne et une mauvaise nouvelle. Commençons par la bonne : les vins continuent d'être géniaux, mais là, je ne suis pas le premier à le dire. Passons à la mauvaise. 2012 est une toute petite récolte, 2013 à peine mieux, quant à 2014, la grêle a ravagé le vignoble de Meursault, Auxey Duresses... Autant vous dire que je ne pourrai pas me montrer généreux et suis contraint par les volumes ridicules (mais compréhensibles quand on sait ce que furent les récoltes) de ne proposer les vins de ce domaine qu'au travers des caisses spéciales que je concocte. Ce n'est pas de gaieté de cœur. J'aurais préféré, comme chaque année, pouvoir vendre à chacun d'entre vous au moins une bouteille de Meursault, mais cela n'est pas possible en 2012. Et puis, pour pouvoir conserver la parcelle du fameux CORTON CHARLEMAGNE, Raphaël et Charline COCHE ont été obligés de l'acheter. Et donc de vendre des parcelles de Bourgogne pour ne pas s'endetter sur 3 générations, donc là aussi moins de vin...Il faudra faire preuve de patience avant de retrouver des volumes qui permettront de vous satisfaire.



MEURSAULT 2012 : Très bel robe entre or et paille, assez soutenue, et un nez multidimensionnel ! Gorgé de nuances florales, de fruité intense, de notes de lies, de brioche, et aussi bien minéral, il explore toutes les facettes aromatiques que l'on peut trouver dans un vin jeune. L'attaque révèle à la fois de la vivacité et de l'épaisseur, on est tout de suite dans la masse de fruit, c'est dense, riche, gourmand, d'une trame superbe, et toujours soutenue par cette nervosité qui contrebalance la richesse pour exprimer un terroir où le minéral le dispute à la finesse. Incroyablement long, il n'en finit plus de décliner en fin de bouche tous les arômes que l'on avait au nez. Vraiment impressionnant, et taillé pour la garde. Somptueux !

74,00 Eur ttc/Btle (61.66 HT) Cette bouteille est vendue uniquement par le biais de la CAISSE N° 1 « PRESTIGE »

MEURSAULT 1^{er} cru « Caillerets » 2012 : Le nez semble un poil moins expansif que pour le Meursault, mais dévoile davantage de notes minérales et un aspect plus « pointu ». On trouve aussi de jolies notes de fleurs blanches et des notes de lies qui confèrent un peu de rondeur, mais ce n'est pas l'aspect le plus saillant dans ce vin. L'attaque parle beaucoup plus, on entre dans la vivacité du sujet ! Ce vin semble vibrer de minéralité dès la première seconde, bien sur il y a du fruit, mais cet aspect minéral semble vouloir dominer dans cette jeunesse ébouriffante, malgré l'épaisseur du vin, et sa presque onctuosité. Incontestablement un vin d'une très grande finesse à venir, si on lui laisse le temps de s'épanouir, une douzaine d'années serait parfait. Et quelle longueur, toute en précision, en expression magnifique de ce terroir de petits cailloux dont il est issu. Une très grande bouteille en perspective.

98,00 Eur ttc/Btle (81.66 HT) Cette bouteille est vendue uniquement par le biais de la CAISSE N° 2 « TERROIRS de FRANCE »



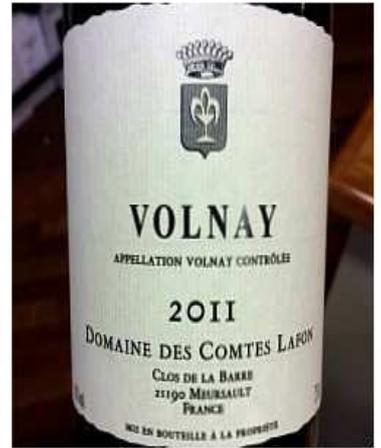
Bourgogne (rouge)

domaine des comtes lafon Si Dominique LAFON est mondialement connu pour ses vins, ce n'est pas que pour ses blancs fantastiques, les rouges faits ici son tout aussi magnifiques !

VOLNAY 2011 : (Ce vin constitue une véritable affaire car sous cette appellation « village » se cache un vin issu exclusivement de vignes du meilleur premier cru de la commune « Santenots du Milieu » qui n'entrent pas dans la cuvée Vieilles Vignes ») La robe est assez dense, et le nez offre de beaux accents épicés très séduisants. Belle attaque, la bouche se montre assez large, et surtout, absolument pas tannique, presque en rondeur totale. On trouve ici toute l'élégance de Volnay, ce soyeux, cette délicatesse profonde. Final qui devient minéral après les innombrables notes de fruits.

VOLNAY 1^{er} cru « Champans » 2011 : S'il y a beaucoup de fruit au nez, ce sont pourtant de puissantes notes florales qui dominent celui-ci. Attaque très riche, puissante autant que profonde, avec un fruit intense qui se répand, en même temps que ce vin délivre un charme et une élégance indéniables. Très long en bouche, et très fruité également. Un vin superbe.

VOLNAY 1^{er} cru « Santenots du Milieu » 2011 : La robe se montre très soutenue, et précède un nez vraiment riche, gorgé de fruits. L'attaque révèle un vin très concentré et extrêmement riche, où les couches de fruits se supersposent les unes aux autres. Un vin séveux, puissant, avec une fin de bouche particulièrement longue. Un grand avenir lui est promis !



domaine Comte liger-belair La faiblesse des rendements du millésime 2012 a frappé ici comme ailleurs, et c'est donc avec des volumes très réduits (sur des quantités déjà largement en deça de ce qu'il me faudrait) que je vous présente les vins de ce domaine d'élite. Comprenez donc que je suis obligé de limiter les quantités sur chaque référence, mais il y a pourtant une bonne nouvelle au milieu de cela...l'arrivée d'un nouveau double Monopole (Nuits St Georges 1^{er} cru « Clos des grandes Vignes » produisant en rouge ET en blanc) acquis par le domaine, dont je vous présente ici le premier millésime !

VOSNE ROMANEE « La Colombière » 2012 : Le nez se montre très séduisant, avec force fruits rouges qui virevoltent dans le verre. En bouche, on sent de suite la richesse, on croque dans un beau fruit, mais ce qui séduit le plus réside dans le côté soyeux de ce vin, et la densité que l'on ressent. Un très bel ensemble, tout en harmonie, avec un final assez long et très prometteur. Fort agréable aujourd'hui, il prendra encore une dimension supplémentaire au vieillissement. **limité (hélas) à une btle/personne. PRIX SUR DEMANDE**

VOSNE ROMANEE « Clos du Château » (Monopole) 2012 : Le nez offre une palette fruitée très large où dominent les fruits rouges, mais également quelques jolies notes fumées et de petites touches florales. Une belle entrée en matière ! L'attaque se montre vraiment gracieuse, le vin s'exprime pleinement sur un registre de grande délicatesse, mais avec de l'épaisseur, avant de déboucher sur un final interminable !! Un vin excellent à tous points de vues. **limité (hélas) à une btle/personne. PRIX SUR DEMANDE**

NUITS ST GEORGES 1^{er} cru « Clos des Grandes Vignes » 2012 (MONOPOLE) : (nouvelle acquisition et premier millésime du domaine) Le nez s'apparente à un petit festival de fruits rouges...cela part dans tous les sens en se montrant très séducteur. En bouche, la sensation fruitée paraît extrêmement intense, en même temps que l'on est impressionné par l'épaisseur de ce vin. Il faut dire que le rendement n'a été que de...13 Hl/Hectare, ceci explique en partie cela. Mais cela « sonne » comme une gourmandise qui saturerait les papilles, avant de terminer très longuement sur une sensation de grand fruité, particulièrement intense. **limité (hélas) à une btle/personne. PRIX SUR DEMANDE**



NUITS ST GEORGES BLANC 1^{er} cru « Clos des Grandes Vignes » 2012 (MONOPOLE) : (nouvelle acquisition et premier millésime du domaine) Robe intense, d'un très bel or. Le nez exhibe une belle masse de fruits, et des notes florales qui partent dans tous les sens, avant de se rassembler et offrir un beau bouquet où s'ajoutent des nuances de bergamote, d'agrumes... L'attaque révèle immédiatement la puissance et la richesse de ce vin, c'est dense, gras, mais toujours avec une vraie fraîcheur qui donne de l'éclat à ce vin. C'est long, autant que large et ça ne s'arrête pas. Un vin qui offre un réel plaisir aujourd'hui dans cette puissance minérale qui l'habite, mais qui vieillira avec bonheur, dans un demie-garde (7-8 ans maxi). **Cette bouteille est vendue uniquement par le biais de la CAISSE N° 1 « PRESTIGE »**

VOSNE ROMANEE 1^{er} cru « Reignots » 2012: Le nez exhibe d'intenses notes, autant fruitées que florales, ce qui laisse augurer de la suite avec une certaine délectation. La bouche se révèle superbe dès l'attaque, offrant une trame riche autant que distinguée, et surtout, dotée d'une étonnante profondeur. Le final, comme toujours, se montre superbe d'élégance. Vraiment un vin magnifique qui n'est qu'à l'aube de son parcours. **limité (hélas) à une btle/personne. PRIX SUR DEMANDE**



LA ROMANEE 2012, (Monopole), Grand cru: On pourrait passer un temps infini à humer le nez de ce vin...un florilège de nuances florales qui se combinent indéfiniment avec d'autres sensations, plus fruitées celles là, et cela repart sur les fleurs...sans arrêt. Mais le plus impressionnant reste l'extrême suavité qui se développe en bouche, dès la première goutte, ce n'est que fruit, délicatesse, densité, tension...vraiment un vin magnifique à tous les points de vues et sans le moindre défaut. Absolument magnifique, et parti pour une longue « carrière » ! **PRIX SUR DEMANDE**

Domaine de la romanee conti Portant au plus haut l'étendard glorieux de la magie des vins de Bourgogne, le domaine poursuit inlassablement sa route, et ceux qui, par jalousie, ont parfois pu le critiquer doivent désormais reconnaître qu'il a montré la voie de l'excellence, celle qui ne se dément jamais. Chaque millésime devient une expérience nouvelle dont le temps démontre les facettes intimes et la singularité, mais une chose est sûre et certaine. On n'est jamais déçu avec les vins de ce domaine quelle que soit l'appellation...

ECHEZEAUX 2011, Grand cru: Nez très floral, essentiellement sur le rose et la violette; La bouche se présente assez resserrée, avec une puissance maîtrisée, et un fruité plutôt acidulé qui soutient joliment l'ensemble. La trame se confond avec cette puissance de fruit, et l'impression générale est particulièrement bonne, d'autant que le vin termine sur de longues notes épicées... **PRIX SUR DEMANDE**



GRANDS ECHEZEAUX 2011, Grand cru: « Le Grand » comme on se plaît à l'appeler au domaine...et ce n'est pas un hasard, car son bouquet porte avec ravissement sur des notes florales assez intenses. L'attaque se montre presque puissante, avec une minéralité qui semble jaillir et accompagne tout le développement de bouche. Un vin d'une étonnante complexité, et d'une finesse extrême. Final particulièrement long, et vibrant sur la langue. **PRIX SUR DEMANDE**



ROMANEE SAINT VIVANT 2011, Grand cru: Nez superbe où les notes de roses et de pivoines semblent envahir l'espace, avant de se mêler aux sensations fruitées plus classiques. Quel bouquet magnifique !!! La bouche se montre très large avec un fruit superbe qui se déploie dans la délicatesse. Que d'élégance, quelle finesse d'expression. Un vin tout en subtilités, et particulièrement long là aussi. **PRIX SUR DEMANDE**

RICHEBOURG 2011, Grand cru: C'est un nez très épicé qui domine le fruit, puis, à l'agitation, les fleurs se bousculent. L'attaque exprime une grande richesse sur un fruité exubérant, et un côté accessible comme ce cru en offre rarement lui qui a plutôt tendance à exhiber ses muscles. Absolument excellent ! **PRIX SUR DEMANDE**

LA TACHE 2011, Grand cru: Très grande puissance de fleurs au nez, et des épices à foison qui tournent sans arrêt dans le verre... Suprême délicatesse en attaque...quel raffinement !! On est dans des sensations de fruits et de fleurs mêlées au point qu'on ne distingue pas ce qui domine vraiment, tant on est envahi par cette douceur incroyable avant qu'un final puissant et interminable fassent encore exploser les fruits et les fleurs...Impressionnant ! **PRIX SUR DEMANDE**

LA ROMANEE CONTI 2011, Grand cru: Tout en fleurs au nez, c'est un incroyable bouquet où se mêlent la rose tout d'abord, la pivoine, les épices diverses, et un fruit intense qui semble ne jamais vouloir s'arrêter d'évoluer. L'attaque semble un poil plus discrète que le nez, mais le vin se libère peu à peu ensuite, et le fruit finit par l'emporter, mais c'est incontestablement la texture qui ravit, ce grain si fin, cette infinie délicatesse...Longueur interminable là aussi. **PRIX SUR DEMANDE**

MONTRACHET 2011 : La robe est magnifique, d'un bel or, et le nez ouvre vers des horizons incroyables, même s'il reste juste naissant. De superbes accents floraux croisent les aspects fruités où l'on sent pêle-mêle, la poire, les agrumes, la pêche...un festival olfactif ! L'attaque révèle instantanément une grande densité, c'est presque huileux, des notes briochées apparaissent au milieu de la richesse superlative de ce cru, on en a littéralement « plein la bouche », mais c'est surtout l'incroyable longueur qui fascine, ravivant toutes les senteurs que l'on trouvait au nez, auquel des notes miellées et minérales viennent encore s'ajouter...Un vin absolument époustouflant, bien trop jeune, certes, mais dont la richesse de jeunesse permet que l'on se régale déjà avec. Et dire qu'il faudra lui laisser une quinzaine d'années pour qu'il se fasse complètement... **PRIX SUR DEMANDE**





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 **NUITS ST GEORGES 1^{er} cru**
« Clos des Gdes vignes » Blanc
2012 Comte **LIGER-BELAIR**
1 **GEVREY CHAMBERTIN 1^{er} cru**
« Clos Prieur » 2010 Pierre **GELIN**
1 **CHAMBOLLE MUSIGNY 2010**
G.ROUMIER
1 **MEURSAULT 2012**
Dne **COCHE-DURY**
1 **CHASSAGNE Montrachet 1^{er} cru**
« Morgéot » 2005 **LAMY-PILLOT**
1 **CHATEAU de FONSALETTE**
2000 Château **RAYAS**
1 **CHAMBERTIN « Clos de Bèze »**
2009 Pierre **GELIN**
1 **CHABLIS 1^{er} cru** Dne
RAVENEAU
1 Château **LYNCH BAGES 2010**
1 **MOREY ST DENIS 1^{er} cru**
« V.V. » 2006 Hubert **LIGNIER**
1 **BATARD MONTRACHET 1998**
Dne **LEFLAIVE**
1 **PAULLAC du Château**
LATOUR 2009 (3^e vin du château)

La caisse de 12 btles
pour **xxx € TTC**

N°2 TERROIRS de France

1 **MEURSAULT 1^{er} cru « Caillerets »**
2012 Dne **COCHE-DURY**
1 **Chât. LEVILLE POYFERRE**
2010 St Julien 2^e **GCC**
1 **SAINT VERAN 2011** Denis
JEANDEAU
1 **ECHÉZEAUX 2011** (Gd cru)
Emmanuel ROUGET
1 **GEVREY CHAMBERTIN 1^{er} cru**
« Clos Prieur » 2010 Pierre **GELIN**
1 **CAHORS « Lafage » 2010**
COSSE & MAISONNEUVE
1 **CHAMBOLLE MUSIGNY 1^{er}**
cru « les Sentiers » 2011
Dne **SIGAUT**
1 **CHABLIS 1^{er} cru « Séchet »**
2010 Vincent **DAUVISSAT**
1 **CORNAS « Renaissance » 2007,**
Pierre et Auguste **CLAPE**
1 **POUILLY FUME « Villa Paulus »**
2010 **MASSON BLONDELET**
1 **Château MIRAVAL 2001**
1 **NUITS ST GEORGES 1^{er} cru « les**
Cras » 2011 Dne **LAMARCHE**

La caisse de 12 btles
pour **xxx € TTC**

N°3 Découverte et insolite

1 **BOURGOGNE Rouge 2011**
Dne **COCHE DURY**
1 **SAINT AUBIN 1^{er} cru « les Castets »**
2005 **LAMY PILLOT**
1 **IRANCY 2011**
Vincent **DAUVISSAT**
1 **SANCERRE « Clos du chêne**
Marchand » 2011 Lucien **CROCHET**
1 **CHAT. de FONSALETTE « Cuvée**
Syrah » 2008 Château **RAYAS**
1 **Château de BEAUCASTEL**
« **Roussanne V.V. » 2012**
1 **CHAMBOLLE MUSIGNY 1^{er}**
cru « les Sentiers » 2011 **SIGAUT**
1 **MACON « Clos de la Crochette »**
2009 Héritiers **COMTES LAFON**
1 **SANCERRE Rouge « la Croix du**
Roy » 2010 Lucien **CROCHET**
1 **AMBONNAY Rouge (Côteaux**
Champenois) 2009 **EGLY-OURIET**
1 **PULIGNY Met 1^{er} cru**
« **Garenne » 2010** Dne **SAUZET**
1 **SAVIGNY les Beaune 2011**
Emmanuel ROUGET

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^e bouteille.

Au sommaire de la lettre numéro 86 qui paraîtra en FEVRIER 2015 : Dne MUGNIER, Denis BACHELET, Dne PONSOT, Dne MEO CAMUZET, Emmanuel ROUGET, Claude DUGAT, Dne RAVENEAU, Château RAYAS, ...

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 ! 1833 Chemin de correns 83570 cotignac
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](mailto:vinissime@wanadoo.fr)

(En cas de litige, seul le tribunal de commerce de Draguignan sera compétent)