

Editorial

L'année 2015 n'aura pas commencé sous les meilleurs auspices dans notre hexagone, avec une tuerie qui a endeuillé notre pays, en même temps qu'elle a engendré une sorte de sidération.

Paradoxalement, le magnifique élan de dignité et de solidarité qui s'en est ensuivi a su montrer le caractère unique du peuple Français. Exemple, comme ses vins, capable d'être le phare d'un monde où, derrière les abjections, se dressent, tels des flambeaux, les bases d'une civilisation qui a su montrer à la planète entière, une forme d'art de vivre que le monde entier regarde avec admiration.

C'est cet élan, cette énergie si singulière qui donne à réfléchir, et fait que la France est admirée de partout quand elle se souvient de ses fondements. A l'image de ses vins exceptionnels, de son raffinement, de sa culture, tout ce qui fait notre pays s'est senti aimé, fort justement. Décidément, la France et ses vins font partie de l'histoire du monde !

« Quand on apporte une mauvaise nouvelle, personne ne pense à vous offrir à boire ! » (Marcel PAGNOL)



(Le château de Chambolle Musigny)

Il y a une dizaine d'années, je me suis retrouvé en fin de journée, à déguster les Primeurs Bordelais chez un vigneron remarquable avec lequel j'avais l'habitude de terminer ma semaine de dégustation.

Quatre personnes étaient là également, à peine la trentaine pour les plus anciens. Nous goûtions au fût et les commentaires que j'entendais de leurs bouches me faisaient comprendre qu'ils s'agissaient d'amateurs peu éclairés, mais qu'importe ! Il faisait très beau, et ce vigneron nous a alors proposé à tous de déguster une ou deux vieilles bouteilles dans son jardin. Là, veste et cravates tombées, les conversations fusaient, chacun d'entre eux se lâchait et parlait marketing, promotion, mise en avant, site web...et soudain j'ai compris à travers quelques paroles que j'étais en présence de tout le staff de cette société qui allait défrayer la chronique et escroquer un certain nombre de gens pendant des années avec des ventes de vins fictives, mais des arnaques réelles.

Le pire fut pour moi de se rendre compte qu'ils ne comprenaient rien de rien au vin, que c'était juste du business pour eux. Il n'est pas dans mes habitudes de me réjouir du malheur d'autrui, mais j'avoue être content de savoir qu'ils ont fini par être judiciairement liquidés, car ils ont fait grand tort à la profession.

Pour vous reconforter, vous trouverez dans cette nouvelle lettre, les derniers 2011 Bourguignons, avec une étoile montante en Côte de Beaune, à savoir la galaxie BOISSON-VADOT, et le céléberrime domaine MUGNIER pour la Côte de Nuits.

Et puis, bien sur, les 2012 qui arrivent désormais, dans des quantités modestes, mais qui sont toujours bonnes à prendre pour ce millésime magnifique dont on n'a pas fini de parler.

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 : Si la consommation de grands vins reste toujours atone dans notre pays où l'on stigmatise volontiers les amateurs, pour leur faire croire qu'ils sont des monstres en puissance, les échos qui me parviennent de l'étranger semblent indiquer que la récente baisse de l'Euro face à toutes les monnaies a eu l'effet d'un boom !

Par un effet strictement mécanique, cet Euro si cher qui handicapait nos exportations vient de libérer les impulsions d'achat Nord Américaines et Asiatiques apparemment. Tant mieux pour ceux de nos viticulteurs hexagonaux, qui ne vivaient pas tous aussi bien que les stars souvent citées dans cette lettre.

Reste à espérer que ces mêmes stars ne se résolvent pas à encore augmenter les prix de leurs vins au simple motif que la vente est facile à l'étranger... Ou alors ils devront accepter que leurs meilleurs crus ne soient plus bus que par des étrangers. C'est le choix auquel ils vont être confrontés !

Bourgogne (Blanc)



domaine BERNARD BOISSON VADOT / PIERRE BOISSON

/ ANNE BOISSON *Quel tir groupé...3 producteurs en même temps !*

Ce n'est pas par manque de place sur cette lettre, mais bel et bien parce que ces trois vigneronns n'en font pratiquement qu'un. Au départ, il y a Bernard, le père, et les deux enfants, Pierre et Anne. Et si le père commercialise sous le nom BOISSON-VADOT, les deux enfants le font sous leur nom propre. Ceci pour la petite histoire. Mais le point commun reste le cellier familial, là où les trois font les vins, et les élèvent. Au bon sens terrien du père, la touche féminine d'Anne, la fille, et la vision plus moderne de Pierre, le fils, font des

étincelles. Il faut dire que ce dernier a également travaillé au domaine COCHE-DURY, qu'il est très ami avec Raphaël, le fils de Jean-François et qu'ils échangent beaucoup sur leurs procédés. Ne soyez donc pas surpris de trouver quelques ressemblances avec les vins de Jean-François et Raphaël, car le respect et l'engagement qu'ils mettent à les élaborer est similaire dans l'un et l'autre domaine. Découvrez donc pour la première fois dans cette lettre quelques vins de cette belle famille de vigneronns.

BOURGOGNE ALIGOTE 2012 Anne BOISSON : J'ai coutume de dire que c'est toujours avec l'entrée de gamme que l'on peut juger du vigneron. Et là, c'est assez impressionnant ! Un nez aussi minéral que fleuri, et en bouche, une droiture, une puissance et une structure que l'on trouve rarement. De cette appellation trop souvent utilisée pour faire le Kir, on trouve ici une remarquable expression, une certaine profondeur et un vin à l'énergie séduisante. Quelle magnifique entrée en matière !!

BOURGOGNE Blanc 2011 Pierre BOISSON : Belle robe limpide, d'un joli jaune tirant sur le vert. Le nez exprime des notes de lie, de brioche, de fruits blancs. C'est assez droit, à peine minéral pourtant. L'attaque dévoile un vin où, d'emblée, on sent qu'il y a du fond ! De la matière, une solidité d'expression, et surtout, beaucoup de gras, presque hors normes pour un simple Bourgogne. C'est bon, toujours dans ce registre de lies de matière noble, où l'on ne cherche pas à épater, juste à offrir du très beau vin. Long, séveux, c'est un excellent Bourgogne !

BOURGOGNE Blanc 2012 Bernard BOISSON-VADOT : Il n'y a guère d'écart au nez entre les deux millésimes, l'expression olfactive semble quasiment identique. L'attaque présente une pureté et une netteté comme on n'en trouve que chez les meilleurs vigneronns. C'est rond, suave et assez retenu en même temps. Rien ne déborde, tout est en place, c'est juste un très joli vin, sérieux, qui méritera de vieillir quelques années pour révéler cette matière encore contenue. Mais le plaisir étant déjà là, il faudra résister pour l'attendre !



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, et qui sont certainement les plus exceptionnels rapports Q/P parmi les grands vins blancs de Bourgogne. 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 quand vous les boirez. Vous allez en être fou !

CHABLIS 1^{er} cru « Vaillons » 2012 : (issu des parcelles Chatains et Beugnots) Un beau nez, partagé entre fleurs et fruits, même si ces derniers semblent prendre le dessus à l'agitation. Beaucoup de puissance et de gras dès l'attaque. C'est assez inhabituel à Chablis, et surtout chez Vincent DAUVISSAT. Millésime oblige, il y a cette densité, cette opulence, cette presque rondeur dégoulinante de fruit que l'on ne trouve que chez les très grands, et ici, on est dans ce qu'il y a de mieux ! Grande largeur en bouche, le vin montre une épaisseur étonnante, et une accessibilité comme j'ai rarement trouvé dans la jeunesse. Il faut en profiter tout de suite, avant qu'il ne se referme, ou bien être patient...en sachant que l'on sera TOUJOURS magnifiquement récompensé dans ce domaine hors normes. Long final, sur du fruit et de beaux accents minéraux qui sous-tendent la belle expression de bouche.

CHABLIS 1^{er} cru « Séchet » 2012 : Le nez exhale des notes de fruits et de lies, étroitement mêlées, offrant un bouquet singulier et profond. Il y a du gras dès la jeunesse, ce qui se montre assez rare, notamment sur « Séchet » qui, comme son nom l'indique, se montre toujours le plus tendu des 3 premiers crus de Vincent, et le moins enclin à offrir des notes grasses et voluptueuses. Mais là, derrière la trame minérale, on trouve une chair assez dense, une presque onctuosité, et surtout un équilibre merveilleux entre tous les composants. Rarement Séchet aura montré un tel profil, aussi complet, aussi moins typé, et si son ampleur finale reflète essentiellement la richesse du millésime, elle signe également une bouteille absolument remarquable.

CHABLIS 1^{er} cru « la Forest » 2012 : Le nez semble riche, avec beaucoup de notes de fruit, pas trop typé Chablis en fait. Des nuances florales émergent ensuite, couplées à du minéral. L'attaque étonne par son ampleur, sa richesse, et les arômes plus Chablisiens apparaissent alors, avec une tension qui se met rapidement en place, un relief minéral comme si l'on avait placé un petit bout de caillou dans le verre. Remarquable équilibre de tous les composants débouchant sur une longueur déjà appréciable, alors que ce vin n'est qu'un bébé. Il aura une belle vie, je n'ai aucun doute sur ce point !

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

Bourgogne (rouge)

domaine claudes dugat A Gevrey, il impose le respect, par cette humilité tranquille, cette façon douce et gentille de conduire ses vins comme ses rapports humains. Avec la même douceur, il cède petit à petit la place à ses trois enfants dans le domaine, et ils lui ressemblent. Boire un Gevrey de Claude DUGAT c'est toujours une belle expérience !

GEVREY CHAMBERTIN 2012 : La robe est magnifique, d'un violine assez profond, et dès qu'on met le nez sur le verre, le fruit semble nous exploser au visage. Un fruit sur une dominance de cerise, un poil de fraise, de la myrtille aussi... bref, un nez que l'on se régale à humer. L'attaque se montre franche, directe, le vin n'est pas mou, loin de là, son énergie apparaît aussitôt, et comme toujours dans ce merveilleux domaine, les tannins sont soigneusement rangés, presque polissés pour ne pas nuire au plaisir immédiat. On n'est pas dans un style gras, plutôt dans la pureté d'expression du fruit, avec le soutien minéral idéal pour magnifier cela. Grande longueur qui n'en finit plus d'exprimer un fruit généreux. Tout le domaine DUGAT est là, dans cette bouteille d'entrée de gamme... générosité et richesse d'expression. On oublierait presque qu'il va encore s'améliorer avec le vieillissement



Domaine Frédéric MUGNIER Le dernier herbicide qu'il a employé fut en 1989, le dernier engrais chimique en 1986, et le dernier insecticide date de 1995... malgré cela, Frédéric MUGNIER n'est ni bio-dynamiste ni adepte de rien du tout, sauf des vins simples et francs, droits, ceux dont on parle avec émotion, parce qu'ils inspirent le respect. Cela fait 15 ans que nous travaillons ensemble, et il n'a pas varié d'un iota !

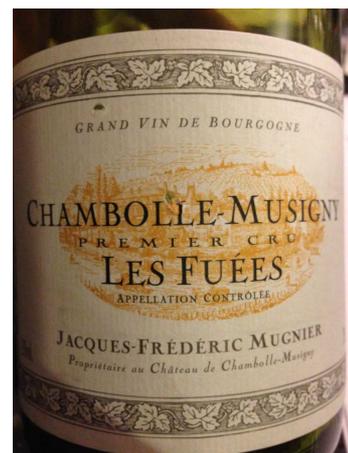
CHAMBOLLE MUSIGNY 2011 : Beau nez de fruit, de ces fruits rouges frais qui ravissent les sens... L'attaque se montre superbe, il y a du gras, du fruit, et surtout un croquant superbe. Le développement de bouche est du même acabit, avant de déboucher sur une longueur de grand style. Excellent ensemble et quelle entrée de gamme !!! Un magnifique vin de village.

Nuits St Georges 1^{er} cru « Clos de la Maréchale » 2011 : Le nez évoque essentiellement les fruits rouges, mais quelques traces d'épices apparaissent également. En bouche, la matière domine, une matière faite de fruit, de tannins fort bien intégrés et qui semblent ajouter à la densité du vin. C'est gras et bien fruité. Un vin imposant, complet, doté d'une longueur très intéressante. Il vieillira très bien, mais il ne manque déjà pas de charme aujourd'hui.

Nuits St Georges 1^{er} cru « Clos de la Maréchale » Blanc 2011 : (véritable rareté, ce vin est obtenu par greffage de vieilles vignes d'une partie du Clos...) Très belles notes de poires, et de fleurs blanches au nez. Dès l'attaque, ce vin se montre gras et puissant, mais témoigne de beaucoup d'élégance, dans un équilibre remarquable. C'est plein, onctueux, dense, et surtout très agréable à boire. La longueur exprime quelques accents minéraux légers qui ne demandent qu'à se développer au vieillissement...

CHAMBOLLE MUSIGNY 1^{er} cru « les Fuées » 2011 : Beau fruit, plutôt acidulé au nez, avec aussi quelques nuances florales très agréables. Tout aussi plaisante se montre la bouche, et ce dès l'attaque, où l'on se trouve immédiatement dans du beau fruit, avec une tension excellente. Et ce fruit n'en finit plus de se régénérer et envahit totalement les papilles, jusqu'à la fin, dans une longueur interminable autant que minérale. Superbe !!

MUSIGNY Grand cru 2011 : Le bouquet révèle autant de fruits que de nuances florales, un nez puissant et envoûtant. Quant à la bouche, c'est un enchantement dès l'attaque, avec une élégance comme il est rare d'en trouver, une densité, une profondeur et une délicatesse de texture vraiment sidérantes ! Quel beau vin... et cette longueur... superfétatoire !! **Tarif sur demande**



Vallée du Rhône



HOMMAGE à DIONYSOS Je vous ai déjà présenté cette minuscule cuvée issue à 100% de très vieilles vignes de Grenache avec le somptueux millésime 2010, et vous l'avez plébiscitée. La voilà avec le non moins grand millésime 2012, toujours dans les mêmes conditions. Ni collée ni filtrée, tout juste 1000 bouteilles produites. Vous voilà prévenus...

RASTEAU 2012 « Hommage à Dyonisos » : Une robe extrêmement dense, qui laisse à peine voir son intérieur...et surtout un nez superbe de mûres, le genre de nez profond d'un fruit magnifique cueilli à parfaite maturité... Seules les vieilles vignes parviennent à offrir cette profondeur soyeuse... La bouche ne dément pas le nez, loin de là, elle exprime un fruit remarquablement concentré, épais, plein de saveurs qui n'en finissent plus de se libérer, comme si elles avaient été trop contenues dans un flacon ne permettant pas d'exprimer toute sa générosité. Quelle puissance et quelle douceur en même temps, les tannins se montrant parfaitement intégrés, très murs, très ronds...et la longueur...interminable !! Tellement gourmand dès à présent, on a du mal à croire qu'il pourra encore s'améliorer dans les quelques années à venir. Un rapport Q/P comme on n'en trouve que rarement.

Domaine CLAPE Il est à Cornas, la référence de l'appellation, avec des vins d'une profondeur et d'une race qui forcent l'admiration. Ses deux cuvées s'arrachent dans le monde entier...

CORNAS « Renaissance » 2012 : Une robe assez dense, fortement colorée, pas très facile à pénétrer, et un nez qui respire les épices et le beau fruit, presque le noyau de fruit, comme si l'on cherchait à exprimer une essence plutôt qu'un arôme...L'attaque dévoile un vin s'exprimant sur un registre fruité, certes il y a la matière, et un petit aspect minéral, mais c'est surtout le fruit qui s'exprime aujourd'hui dans cette cuvée issue de vignes entre 15 et 25 ans. Et si quelques épices participent à la fête, c'est la grandeur du millésime qui rend ce vin si accessible, dans cette générosité de la jeunesse. Vraiment très plaisant et l'occasion de se faire plaisir sans trop attendre, avant qu'il ne se referme...



CORNAS « Vieilles Vignes » 2012 : Rarement la comparaison avec le frère cadet ci dessus aura été aussi proche. Pourtant, les vignes ne sont pas situées au même endroit, et l'âge n'a rien à voir (moyenne de 55 ans), mais dans cette première expression de jeunesse, les vins se révèlent assez proches. Certes, il y a un peu plus de concentration, un peu plus d'épices, mais cette cuvée de vieilles vignes semble presque buvable aujourd'hui. Toute en fruit, pas encore masquée par l'épaisseur ou la densité, elle s'exprime comme rarement. Le supplément de minéralité en fin de bouche semble toutefois indiquer que beaucoup de choses sont encore à venir et que ce vin traversera aisément deux décennies...mais quel plaisir de le saisir aujourd'hui dans cette expression si ouverte !

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 87 qui paraîtra en AVRIL 2015 : Emmanuel ROUGET, Domaine CATHIARD, Dne DE VOGUE, Dne LEFLAIVE, Denis BACHELET, Domaine LAMARCHE, Laurent TRIBUT, ...

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)