

La Bourgogne se trouve encore à l'honneur dans ce numéro 87, consacré à ce millésime 2012 que beaucoup attendent avec ferveur.

Entre sa qualité remarquable, et les petits volumes produits, il n'a pas été facile de trouver suffisamment de vin pour vous satisfaire.

Ne soyez donc pas surpris que les plus belles cuvées soient très vite épuisées, et je vous enjoins de m'appeler au plus tôt après la réception de cette lettre printanière car tous ne pourront être servis...

Fait du hasard, la présentation des vins du Domaine LEFLAIVE dans ce numéro, au moment où l'actualité met tristement celui-ci sous les projecteurs...

Mais vous y trouverez également bien d'autres grands noms Bourguignons, dont la seule évocation fait saliver les papilles, tant les crus Bourguignons excellent à enchanter les âmes !

« Servez leur de bons vins, ils vous feront de bonnes lois ! »

(Michel Eyquem de MONTAIGNE)



(La papesse de la biodynamie en Bourgogne vient juste de nous quitter...)

Editorial

Avec la disparition d'Anne-Claude LEFLAIVE, c'est l'un des regards les plus intelligents sur le monde du vin qui vient de se fermer.

Au delà de la fulgurante réussite qu'elle a fort justement connue, elle incarnait d'abord la réussite des femmes et des idées nouvelles qu'elles ont su amener, dans cet univers du vin plutôt masculin.

Tout comme Lalou BIZE-LEROY, elle fut l'un des plus éminents porte-drapeaux de cette nouvelle vision portée sur l'art de faire les vins, même si toutes deux furent d'abord raillées pour leurs innovations qui ont souvent suscité les moqueries...avant de devenir des principes auxquels beaucoup se réfèrent désormais.

Et dans cette volonté de transmission, toute féminine, Anne-Claude alla même jusqu'à créer une école du vin et des terroirs pour sensibiliser les gens à la vérité de la dégustation. Elle ne fut pas seule, et tous ceux qui l'ont approchée ne pouvaient rester indifférents face à la force de conviction qu'elle déployait.

Et puis...ses vignes et ses vins parlaient pour elle. Dans les années difficiles, il suffisait de passer dans ses parcelles pour voir combien ses préceptes biodynamiques n'étaient pas lubie de femme, loin s'en faut !

Cette grande dame à la chevelure flamboyante aura marqué de son empreinte et de son aura son passage ici bas. Les quelques moments que j'ai passés en sa compagnie au fil des années et des dégustations au domaine m'en ont toujours convaincu...

Didier ROMIEUX



L'analyse du marché : L'Euro fera-t-il croire que Bordeaux refait surface ? Face à la modification brutale et inattendue de la parité entre les principales monnaies, les vigneron français retrouvent des marges de manœuvre qui leur permettent d'espérer...Pour ceux qui exportent massivement tout au moins.

Au premier rang d'entre eux se trouvent les châteaux de Bordeaux qui voient dans cette valse des monnaies, l'occasion inespérée de ne pas baisser leurs prix pour essayer de les vendre en Primeurs. Pire encore, certains voient l'opportunité de monter encore un peu les prix ! En effet, si l'Euro a perdu 20% face aux monnaies étrangères, la tentation est grande d'augmenter de 10-15% pour laisser penser que les prix baissent à peine...

Et le consommateur là dedans ? Il y a bien longtemps que l'amateur français n'intéresse plus grand monde. Nous verrons bien d'ici quelques semaines ce qui sortira de tout cela.

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>

Bourgogne (Blanc)



Domaine LEFLAIVE C'est sans la moindre contestation le domaine phare de PULIGNY, porté qu'il a été par Anne-Claude, brillante ambassadrice. Voilà bientôt 20 ans que je vous le présente chaque année dans ces colonnes, avec toujours la même ferveur. L'éclat des vins élaborés ici semble aller de soi, comme s'il était naturel d'être toujours brillant. Depuis l'entrée de gamme (Bourgogne blanc) jusqu'au Chevalier Montrachet, tout se montre d'un niveau exceptionnel.

BOURGOGNE BLANC 2012 : Le nez reste discret pour l'instant. Du fruit à l'agitation. C'est en bouche que la matière parle le plus, ample, grasse et riche, éclatante même ! Un vin très agréable et onctueux, comme une gourmandise qui se parerait de minéralité avec de libérer un très long final. Excellent !

PULIGNY MONTRACHET 2012 : Tout aussi discret que le précédent pour le nez, où l'on sent quelques pointes de fleurs blanches, et des notes fruitées à l'agitation. L'attaque tranche avec le nez, c'est bien vif, et le fruit se libère ensuite, donnant une sensation agréable pour ce vin savoureux, racé, délicat...vraiment excellent !! Le retour minéral de fin de bouche devient même pointu et va en accentuant. Que de promesses d'un très beau vieillissement...

MEURSAULT 1^{er} cru « Sous le dos d'âne » 2012 : Ce sont les aspects floraux qui dominent au nez, essentiellement des fleurs blanches. Belle attaque, dans l'équilibre, le gras apparaissant ensuite, comme une évidence. Au delà du gras, c'est le support minéral qui va en amplifiant et sous-tend la

sensation onctueuse se développant au fur et à mesure que le vin sature les papilles. Beau final assez nettement minéral. Il doit vieillir pour tout livrer, mais que c'est bon dès aujourd'hui !

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « Clavoillon » 2012 : Le nez n'exprime que du fruit et de belles notes de lies. A l'attaque, on sent un vin très équilibré, recelant suffisamment de gras et de nervosité pour offrir un très bon compromis entre ces deux aspects. Le vin emplit bien la bouche, et se montre assez vif, jusqu'au final, laissant la sensation d'un vin plein d'énergie exhibant une saine minéralité.

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « les Pucelles » 2012 : Beaucoup de notes de fleurs blanches au nez, l'aspect fruité arrivant en arrière plan. Grande minéralité en attaque, le vin semble montrer davantage sa structure que sa finesse comme s'il voulait impressionner avant de séduire. Mais l'équilibre se rétablit progressivement et témoigne de l'excellence de ce premier cru, l'un des fleurons du domaine, et pour cause !



Pour le BATARD MONTRACHET et le CHEVALIER MONTRACHET, me consulter.



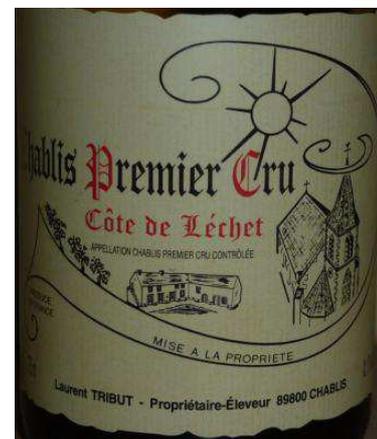
Chablis

Domaine laurent tribut C'est le domaine qui monte à Chablis. Non pas qu'il ait subitement fait des progrès spectaculaires, mais tout simplement parce que certains journalistes Parisiens ont fini par pousser sa porte en venant sur le terrain, eux qui se contentent trop souvent de recevoir des échantillons... Comme Laurent n'en envoie jamais, ils ne le connaissaient pas ! Le mal est désormais réparé. Mais vous qui me lisez depuis tant d'années, savez bien qu'il est une valeur sûre du Chablisien !

CHABLIS 2012 : La robe semble moins pâle que dans les millésimes précédents, offrant même un côté doré séduisant. Quelques notes lactiques au nez, précédant des nuances de poires, des aspects minéraux diffus, et de belles notes de lies. En bouche l'attaque semble nette, précise, on sait qu'on est à Chablis ! Mais un côté enrobé inhabituel et du au millésime donne une ampleur et un rayonnement assez singuliers. Il y a quelque chose dans ce vin qui donne envie de le boire tout de suite, mais en même temps, on sait qu'il faut attendre 2 ou 3 ans pour qu'il commence à s'épanouir. Long final sur du fruit.

CHABLIS 1^{er} cru « Côtes de Léchet » 2012 : Etonnamment, le nez semble plus discret que le Chablis village. On sent moins d'aspects fruités, mais ceci est compensé par davantage de notes florales qui se montrent avec beaucoup de franchise et de netteté. L'attaque révèle un vin en deux temps, le premier permet de jauger de la consistance, c'est assez gras (rare pour un jeune Chablis) et le second nous emmène dans un registre aromatique où de belles notes de lie confèrent à ce vin une profondeur magnifiée par la présence fruitée et un équilibre qui se fait dans l'intensité ! Vin très agréable qui doit encore vieillir mais qui se montre déjà plaisamment dans cette jeunesse. D'autant qu'un long final permet de ressentir à nouveau les aspects floraux du nez..

CHABLIS 1^{er} cru « Beauroy » 2012 : Le nez parle peu, et à l'agitation, on trouve surtout du fruit et un poil de minéral. C'est en bouche qu'il s'exprime le mieux, avec une amplitude certaine, le vin dévoilant un aspect minéral juste comme on aime, avec suffisamment de tension mais beaucoup de fruit pour contrebalancer. Il y a de la matière à revendre ! Un vin complexe et riche, doté d'une longueur qui fait pétiller les papilles. Il faut l'attendre lui aussi, mais il se goûte déjà plutôt bien... cruel dilemme !



Bourgogne (rouge)



domaine CATHIARD Après les très beaux 2011 qui marquaient la reprise en main du domaine par Sébastien, la confirmation devait arriver avec les 2012, millésime de grande finesse. Incontestablement, la tâche fut accomplie avec un brio assez incroyable. Les vins sont d'une rare gourmandise, et témoignent du remarquable talent de Sébastien qui maintient au plus haut la réputation mondiale de ce magnifique domaine.

BOURGOGNE Rouge 2012 : La robe se montre d'un très joli rubis, et le nez exhale de fort belles notes de fruits. Très grande richesse en bouche, dès l'attaque, extrêmement voluptueux, on croirait presque qu'il subsiste du sucre résiduel tant ce vin semble susciter la gourmandise. Un Bourgogne HORS NORMES tellement il se montre séduisant et captivant. Quelle entrée de gamme !!!

VOSNE ROMANEE 2012 : Grand nez de fruits rouges magnifiquement orné d'épices qui viennent couronner le bouquet. En bouche, la structure apparaît un peu plus, mais le développement s'effectue sur un fruité intense et presque magique ! Très long, et une remarquable réussite.

CHAMBOLLE MUSIGNY « Clos de l'Orme » 2012 : Beaucoup de subtilité au nez, avec d'incessantes notes de fruits, mais également une petite pointe de violette particulièrement délicate en envoûtante. Un raffinement et une délicatesse tout à fait typiques de Chambolle quand cette appellation se trouve dans de grandes mains. L'attaque se montre excellente, on croit mordre dans le fruit, et l'on sent cette trame soyeuse en même temps que la richesse et l'élégance. Ainsi que de la profondeur et un équilibre parfait... quelle classe !!

NUITS ST GEORGES 1^{er} cru « aux Thorey » 2012 : Le nez se montre assez puissant, avec d'incroyables notes de rose ! Très rond sur l'attaque, le vin se répand avec grâce et onctuosité, et n'en finit plus de séduire, jusqu'au final, très long là encore, avec une minéralité de grande classe. Superbe !!

NUITS ST GEORGES 1^{er} cru « aux Murgers » 2012 : Un nez très riche, un peu plus sur les fruits noirs que le précédent, davantage orienté vers les fruits rouges. En bouche, il apparaît également plus musclé, plus puissant et plus tannique que le Thorey. La concentration naturelle que procure ce terroir a joué à plein dans ce millésime. Long final où les tannins et la structure s'expriment pleinement. Vraiment un très beau vin !

VOSNE ROMANEE 1^{er} cru « aux Malconsorts » 2012 : Riche en intensité colorante, ce fleuron du domaine exprime une puissance aromatique assez extraordinaire, dans un registre de fruits confits, tout en demeurant dans la finesse et la pureté d'expression ! L'attaque se révèle excellente, d'une étonnante gourmandise. On est dans la puissance maîtrisée, le raffinement, la délicatesse, autant d'expressions qui se superposent jusqu'au final, très long, tout en rondeur et en suavité...

Tarif sur demande.





Emmanuel rouget Est il besoin que je vous dise tout le bien que je pense de ce domaine ? Faut-il rappeler combien ce qui est fait ici dépasse très souvent les plus folles espérances ? Boire les vins du domaine constitue une expérience émouvante qui rappelle combien ce qui est considéré comme une boisson peut se révéler un très haut produit de civilisation. Il existe indéniablement quelque chose de particulier ici...

NUITS ST GEORGES 2012 : Le nez parle fort avec des notes de fruits aussi chatoyantes qu'envoûtantes. En bouche, on passe une vitesse supplémentaire, avec une telle sensation de gourmandise donnée par cette masse fruitée libérant des arômes splendides, le tout enveloppé dans une structure totalement intégrée et presque transparente. Vraiment superbe avec une minéralité excellente qui arrive en fin de bouche.

VOSNE ROMANEE 2012 : Très jolie robe rubis. Le nez se montre plein de fruits, des fruits rouges pour l'essentiel, avec, également, de beaux accents épicés, et à l'agitation, quelques jolies notes de grenadine, cerise, fraise...un bouquet fort agréable ! L'attaque se révèle d'une remarquable suavité, le vin sonne plein, la densité est là...et force le respect. Tout en harmonie,

en douceur, en rondeur, avec une jolie tension, de la minéralité et un équilibre exceptionnel ! Vraiment un vin superbe de définition, avec l'épaisseur qu'il faut, tout est en place, un exercice de très grand style qui finit extrêmement longuement, toujours dans un registre incroyablement plein et une finesse formidable. Un vin somptueux pour son appellation. !

ECHZEZAUX 2012, Grand cru : Là encore, la robe se montre d'un rubis superbe, sans saturation. On n'est pas allé chercher de la couleur, on a juste laissé « infuser »... Le nez déploie de délicates fragrances, essentiellement fruitées, se chevauchant inlassablement, croisant, ça et là, quelques notes épicées. L'attaque se révèle un modèle de douceur et de délicatesse, tout vient en grâce, c'est rond, onctueux, assez dense, très fin, avec une petite sensation boisée tout à fait normale et habituelle à ce stade. On reste confondus devant tant de légèreté, de caractère aérien pour un terroir dévoilant généralement plus de corpulence. Facétie du millésime ? Elevage aussi long que magnifique ? Allez savoir...Mais je n'ai jamais bu un Echezeaux de ce domaine aussi facilement approchable dans sa jeunesse. Je suis certain qu'il va se « remplumer » en prenant de l'âge et montrera alors un profil tout à fait autre, et plus conforme à l'idée que l'on s'en fait, mais que cette bouteille se montre savoureuse aujourd'hui ! **Tarif sur demande.**



VOSNE ROMANEE 1^{er} cru « Cros Parantoux » 2012 : Belle robe, assez intensément colorée, mais comme toujours, sans aucun excès. Le nez exprime force fruit, et s'agrément d'une grande brassée d'épices. On devine ça et là quelques nuances florales, mais tout juste dessinées. L'attaque révèle une grande douceur, on croque dans un très beau fruit, c'est délicat, et puis les épices reviennent, la structure se fait plus présente, sans que jamais les tannins ne se montrent dérangeants. Ils sont là, témoignent de leur présence et semblent dire que ce vin doit être attendu même s'il exprime une forme de gourmandise dans sa jeunesse actuelle. Long final savoureux, toujours dans un registre de fruité intense, et qui retentit longuement... **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.

Au sommaire de la lettre numéro 88 qui paraîtra en MAI 2015 : Dne ROUMIER, Dne SAUZET, Dne PONSOT, Dne DE VOGUE, Dne FERRAND...

**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

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