

*Il ne me paraissait pas digne de vous laisser partir en vacances sans vous proposer de magnifiques rosés que j'ai trouvés cette année encore, et qui sauront vous tenir compagnie en ces semaines où la chaleur nous incite davantage à apprécier la légèreté et l'aspect aérien plutôt que la puissance et la complexité.*

*Pour autant, les amateurs de ces derniers ne seront pas frustrés, et les amoureux de Chambolle se sentiront comblés avec trois offres dans des styles très différents, mais tous d'une rare qualité. Egalement le rare Denis BACHELET avec quelques flacons à saisir.*

*Comment ne pas également vous inciter à faire aussi une petite excursion en vallée du Rhône avec le magnifique Chateauneuf du domaine FERRAND ?*

*Bref, vous n'aurez que l'embarras du choix dans ce superbe millésime 2012 qui s'est révélé remarquable en Bourgogne et vallée du Rhône...*

*« Les Français ont du vin, les Anglais ont de l'humour ! »  
( Roland TOPOR )*



*(Un paysage de vigne en côtes, sous un beau ciel...)*

### **Editorial**

*Un petit miracle vient de se produire en France...mais il y a fort à penser qu'il sera de courte durée tant l'hygiénisme ambiant et la réglementation à outrance semblent les fers de lance de nos politiciens en mal d'idées. Je veux parler du très léger assouplissement de la loi EVIN, qui a fait hurler les plus intégristes de nos ministres préférant que l'amalgame entre la culture et l'ivrognerie perdure plutôt que de regarder en face les comportements addictifs d'une jeunesse désespérée qui finit parfois ses semaines en ingurgitant le plus grand nombre possible d'alcools forts en un minimum de temps pour essayer d'atteindre une forme de griserie.*

*Ceci pour que l'on continue à dénoncer avec la plus grande sévérité les voyous que vous êtes certainement, vous, lecteurs de cet opuscule, puisque vous osez boire du vin et affirmer que vous aimez cela, en ce que cela traduit une très haute forme de civilisation, et d'éducation.*

*« O tempora, o mores... », et pendant ce temps là tous les pays produisant ce que le monde entier nous envie, incitent leurs viticulteurs à progresser, à exporter, et les soutiennent avec l'argent public...*

*La flagellation est donc redevenue un sport national que l'on pensait disparu depuis le moyen-âge.*

*Au fait, saviez vous que le secteur en question est le deuxième (après l'aéronautique) en terme de produits exportés ? Peu importe, continuons à mettre au banc des accusés tous ceux qui, de près ou de loin, montre leur attachement à une cause aussi diabolique !*

*Tartuffe, on vous dit...*

**Didier ROMIEUX**



**L'analyse du marché :** *La campagne Primeurs à Bordeaux s'est déroulée exactement comme je l'avais annoncée dans mon analyse du mois d'avril. Presque tous les châteaux ont augmenté entre 15 et 20% pour profiter de la baisse de l'Euro ! Pourtant, à ce jeu de poker, certains se sont brûlé les ailes.*

*Pensant que VINEXPO allait constituer la vitrine leur permettant d'écouler ces chers Primeurs, force est de constater qu'il n'en est rien. Le marché est atone, et ce ne sont pas les « hôtes » courtement vêtues qui interpellaient les visiteurs qui allaient changer le cours des choses.*

*On se serait presque cru dans des rues chaudes de pays tropicaux... Mais, sûrement en raison de la nouvelle loi sur le racolage et la prostitution, personne ne se montrait enclin à accepter de payer l'amende. A quoi ça tient parfois, une campagne Primeurs...un texte de loi voté au mauvais moment et hop...Foutu !*

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 (rouge)

*domaine Denis BACHELET* On pourrait presque croire qu'il est l'homme de l'ombre à Gevrey, celui dont on parle peu, mais dont chacun murmure les mérites et souligne le talent ! Homme discret, vigneron dans l'âme, Denis Bachelet cisèle dans son chai des petits bijoux que l'export s'arrache. Obtenir quelques bouteilles n'est pas chose aisée, mais la récompense est à la hauteur des espérances ! Ne le manquez pas...



**COTES de NUITS Village 2011 :** Un nez très élégant sur le fruit, ce style de fruit intense, légèrement épicé qui flatte les papilles. En bouche, c'est extrêmement gourmand, aussi rond que suave, rien ne dépasse, c'est du plaisir en concentré, qui montre combien le véritable art du vigneron consiste à élaborer des cuvées magnifiques dans des appellations modestes !

**GEVREY CHAMBERTIN Vieilles Vignes 2011 :** Noire est la robe...et noirs sont les fruits qui surgissent à l'agitation, myrtille, groseille. Beaucoup de douceur en attaque, le vin se déploie joliment, exhibant des tannins merveilleusement fondus avec juste ce qu'il faut de nervosité pour parfaitement soutenir le fruit. Que demander de mieux ? Longueur en rapport, qui révèle alors le

terroir de Gevrey avec son caractère masculin. Il accentuera cette tendance dans les années à venir, mais que ce vin se montre agréable aujourd'hui !

*domaine sigaut* A CHAMBOLLE, tout le monde connaît les trois grands domaines qui dominent l'appellation. Mais combien connaissent le domaine SIGAUT, remarquablement dirigé par Anne, qui met sa sensibilité pour accomplir des petites merveilles ? Le cru que je vous présente dans ce superbe millésime 2012 est de ceux qu'il faut absolument acheter, quand on est un véritable amateur de Bourgogne.

**CHAMBOLLE MUSIGNY 1<sup>er</sup> cru « les Sentiers » Vieilles Vignes 2012 :** Avec sa robe assez dense, ce vin surprend un peu, eu égard à son appellation. Sa densité évoque les grandes années concentrées, où l'intensité de la matière se conjugue souvent à des démonstrations aromatiques. De fait, la vaste palette de fruits qui saute au nez invite à une véritable attention, car son aspect séducteur n'est pas qu'une vue de l'esprit ! La bouche donne un vin dense, velouté, intense dès l'attaque, mais très vite, les tannins apparaissent, bien murs certes, mais présents, et témoignent de l'étonnante matière que les vieilles vignes ont donnée. On se prend à rêver que ce vin fut plus gourmand encore, car on aimerait le savourer dès maintenant. Ce n'est qu'une question de temps pour que tout se fonde, mais que de magnifiques promesses à l'horizon !!! Vraiment le style de vin qu'il faut acheter pour conserver quelques années dans sa cave, et retrouver alors une petite merveille, qu'on se félicitera d'avoir acquise à un prix extrêmement abordable, ce qui est très rare aujourd'hui en Bourgogne ! Vous voilà prévenus...



*domaine DE VOGUE* Véritable institution à Chambolle, ce domaine a largement contribué au renom international des grands vins de Bourgogne. Bâties pour la longue garde, ils sont à l'image des vins du domaine PONSOT à Morey, parfois un peu ingrats dans leur adolescence. Mais dans ce millésime 2012, une sorte de grâce s'est abattue sur les vins du domaine qui se montrent étonnamment accessibles dans leur immédiate jeunesse.



**CHAMBOLLE MUSIGNY 2012 :** De très belles notes florales s'offrent immédiatement, par un fruité assez intense, pas du tout couvert pas le boisé. Très rond en attaque, le vin ne montre aucune sensation tannique, juste une densité tout à fait correcte, et une étonnante impression de « buvabilité ». On se situe dans un registre de douceur et de délicatesse totale, rien ne dépasse, tout se fonde, jusqu'au final, qui prend de l'ampleur au fur et à mesure de sa persistance, pour finir sur un déluge de fruit.

**BONNES MARES 2012, Grand cru :** La robe se montre très sombre, comme souvent avec ce cru. Au nez, du grand fruit, lourd, profond, du fruit rouge et noir, et surtout beaucoup d'épices. L'attaque est jolie, on reste surpris qu'elle se montre aussi accessible, et la suite se développe sur un même registre très ouvert, doux tout en étant puissant, et la fin de bouche se montre particulièrement ample, envahissante, avec des accents minéraux qui soulignent le grand terroir. Rarement ce Bonnes Mares ne m'a paru aussi avenant dans sa jeunesse. Il faudrait presque en boire un peu maintenant avant qu'il ne se referme pour de longues années... **Tarif sur demande.**



**MUSIGNY V.V. 2012, Grand cru :** Encore une robe très colorée, rubis profond. Le nez présente une grande complexité, avec une prédominance d'aspects floraux, mais on trouve tellement de fruit également, sans parler des épices en arrière plan. Tout en suavité dès l'attaque, le vin sonne bien, assez plein, avec de la densité, du soyeux, et surtout énormément d'élégance et de douceur. Tout est déjà en place et parti pour traverser les années. Une très très belle bouteille, d'une classe folle ! **Tarif sur demande.**

*domaine G-ROUMIER Un tir groupé sur Chambolle dans cette lettre 88, avec LE domaine phare du village dans ce magnifique millésime 2012.*

**CHAMBOLLE MUSIGNY 2012 :** Belle robe tirant sur le violet. Le nez se montre assez floral, davantage que fruité. Très tendre en attaque, le vin apparaît délicat, tout en finesse, sa force résidant dans son charme. La fin de bouche offre un retour minéral et fruité. Long, tout en équilibre, un vin de grande classe qui ne demande qu'à vieillir pour son plein épanouissement.

**MOREY ST DENIS 1<sup>er</sup> cru « Clos de la Bussière » 2012 :** Plus intensément coloré que le précédent, ce vin révèle beaucoup de fruit au nez. L'attaque se fait plutôt dans la puissance, et des aspects un peu plus « masculins », mais le cœur de bouche offre une large palette fruitée avant de terminer sur des nuances minérales raffinées mettant en valeur les pointes de fruits rouges. Bien que destiné à la garde, ce vin se présente fort bien aujourd'hui, et il ne serait pas inconvenant de le goûter

déjà, avant qu'il ne se referme...

**CHAMBOLLE MUSIGNY 1<sup>er</sup> cru « les Cras » 2012 :** Nez superbe d'élégance avec beaucoup de fruit rouges et des nuances de fleurs (violette surtout) qui enchantent ! En bouche, c'est une sorte de caresse suave, le vin tapisse le palais de nuances délicates. C'est long, plein d'énergie, raffiné...un vrai délice ! **Tarif sur demande.**



## *Vallée du Rhône*

*Domaine de FERRAND Rares sont ceux qui connaissent ce domaine à Chateauneuf du Pape, car Philippe BRAVAY se montre très discret, fuyant mondanités et manifestations publiques...il passe sa vie dans ses vignes et cela se ressent tellement dans ses vins ! Des vins gourmands, inspirés, purs, profonds et précis. C'est l'une des plus jolies découvertes que j'ai faites en vallée du Rhône ces dernières années.*

**CHATEAUNEUF du PAPE 2012 :** Une robe profonde, intensément colorée mais pas de l'encre tout de même ! Le parti pris est d'exalter le fruit, pas de faire des vins de concours ! Et du fruit, ce vin n'en manque pas...de suaves touches de mures, de myrtilles, et des épices comme s'il en pleuvait... Si l'attaque montre une chair voluptueuse, des tannins très murs, fondus, mais en arrière garde, comme pour assurer le long vieillissement

éventuel, c'est surtout le fruité tonique qui emporte l'adhésion. On croque dans une masse qui renvoie des sensations gourmandes, les papilles se saturent de cette richesse et le final semble interminable, toujours dans une expression de fruit particulièrement intense. Certes, ce vin pourra vieillir aisément, de longues années, mais il offre tellement de générosité dans cette jeunesse époustouflante qu'il serait trop dommage de ne pas céder à la tentation.



# Provence



*Il n'est de grand rosé que de Provence à mon sens, offrant équilibre, fruité, aspect aérien, longueur et légèreté. Je vous présente donc deux cuvées qui ont retenu toute mon attention*

**CHATEAU MIRAVAL** Fleuron de la viticulture Provençale, le Château MIRAVAL, avec la sortie de la cuvée « Pink Floyd », crée toujours un événement tant médiatique que gastronomique. C'est encore l'un de mes rosés préférés cette année !

**Château MIRAVAL Rosé 2014, Côtes de Provence :** Cette année encore, le Château MIRAVAL nous a concocté une très jolie cuvée de rosé, avec de francs arômes de fruits (abricot, saveurs légèrement exotiques) et une structure bien effacée derrière ce qui semble une jolie gourmandise qui ravit le palais du début à la fin. D'un style assez aérien, ce vin se boit très facilement (trop ?) aussi bien à l'apéritif qu'au cours d'un repas. Le compagnon idéal de votre été !

**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 btles.**

**CHATEAU MASCARONNE** Produite à partir d'une enclave au cœur du domaine de MIRAVAL, cette cuvée issue d'une parcelle de Syrah a produit cette année un vin d'une rare finesse, qui s'accordera merveilleusement avec un repas. C'est l'archétype du grand rosé de gastronomie, qu'il faut absolument découvrir.

**Château MASCARONNE Rosé « Cuvée MIRA LUNA » 2014 :** Une robe un poil plus soutenue que le précédent offrant une franche couleur saumon, ce vin possède des qualités organoleptiques bien différentes. De beaux arômes de fruits (melon, abricot) et de fleurs flattent le nez. Avec une très belle présence en bouche, ce vin fait mieux que confirmer les sensations olfactives, il offre une définition, une longueur et un équilibre qui en font peut-être le meilleur rosé que j'aie bu cette année. Vous allez vous régaler, je ne vous dis que ça...



**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. **xxx Euros ttc le carton de 6 btles.**

\*\*\*\*\*

## 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 89 qui paraîtra en SEPTEMBRE 2015 :** Dne LAMARCHE, Comte LIGER BELAIR, Dne SAUZET, Dne PONSOT, Dne MEO CAMUZET, Dne des COMTES LAFON, Dne 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 ! 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)