

On arrive presque au bout des 2012 avec ce numéro de rentrée essentiellement consacré à la Bourgogne.

D'abord avec quelques blancs du domaine Michel NIELLON, et puis les rouges de Denis BACHELET, MEO CAMUZET et le domaine LAMARCHE.

Bref, rien que du lourd comme on dit chez les haltérophiles !

Mais une petite (colossale) surprise Cadurcienne devrait réjouir les amateurs de rouges plus...épais ! Une extraordinaire petite cuvée d'à peine 600 bouteilles que vous verrez pour la première fois dans ces colonnes.

La prochaine lettre verra la fin de la présentation de ce millésime 2012 qui a fait beaucoup parler de lui, à juste titre, ainsi qu'une sélection de fin d'année et des caisses spéciales qui vous plaisent tant.

Mais patience, ça c'est pour Novembre, dégustez pour l'instant ce que je vous propose dans cette lettre...

« On distingue dans l'eau son propre visage, mais dans le vin on aperçoit le cœur d'un autre » (Proverbe Français)



(Les vendanges 2015 qui semblent avoir réjoui les vignerons...)

Editorial

Le millésime 2015 s'annonce beaucoup mieux dans les cuves qu'en politique si j'en crois les échos qui me parviennent de tous les coins du vignoble. Après un Printemps précoce, et une belle sortie de raisins, la sécheresse a frappé un peu partout, et l'on a craint un moment que le stress hydrique puisse compromettre une récolte qui s'annonçait bien, en bloquant les maturités, mais quelques pluies bienvenues, ont finalement permis que les baies nourrissent les raisins.

Certes, il est trop tôt pour dire quoi que ce soit de définitif. J'ai encore en mémoire ce que j'ai pu annoncer début Septembre 2012 pour m'abstenir désormais de jouer les Pythies, mais l'optimisme semble de mise dans les cuveries...

Bordeaux s'apprête à nous annoncer un millésime du siècle, pour relancer la machine en essayant de faire oublier le désintérêt croissant des achats Primeurs de la part des vrais amateurs... Mais comme on nous a fait le coup plein de fois, on finira par ne plus rien croire quand bien même il s'avérerait que cela fut exact.

J'avais commencé cet éditorial en faisant une comparaison entre les cuves et la politique, et j'ai continué avec des propos enthousiastes et optimistes. Vous comprendrez que je préfère rester sur ce registre et n'aborde point le second volet...

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 fi <http://www.vinissime.com>

L'analyse du marché : A l'instar de la tragédie Grecque, les remous de la crise Chinoise ne semblent pas encore avoir trop affecté le marché, mais il semble difficile que celui-ci en soit totalement épargné...

La Bourgogne échappera sûrement aux coups de tabac compte tenu de sa faible présence dans ce pays car les Chinois semblent ne pas comprendre ce morcellement des terroirs, ces quantités microscopiques indignes d'un pays aussi grand et peuplé que le leur.

Et puis, bien d'autres pays seraient à même de prendre le relais en cas de défection, tant la demande reste soutenue.

Il n'y a que l'Europe qui continue de souffrir, et au sein de celle-ci, la France en particulier, prisonnière de ses carcans réglementaires et moraux, de son incapacité à se transformer, de ses incertitudes fiscales qui interdisent de dépenser...

Cahors

Domaine COSSE MAISONNEUVE Tout arrive chez VINISSIME...Même du Cahors ! Rares sont ceux qui connaissent ce modeste domaine COSSE-MAISONNEUVE, mais il est de ceux que l'on ne risque pas d'oublier. Il faut dire que Mathieu COSSE s'y montre excessivement brillant. A tel point qu'il réussit le tour de force de me faire non pas aimer, mais ADORER ses vins, et particulièrement cette exceptionnelle cuvée que je vous présente.



CAHORS « la Marguerite » 2012 : (600 Bouteilles produites) D'encre est la robe, violacée, impénétrable...le premier nez exhibe des notes de fumé, d'iode, de fruits noirs, dans un registre très terrien. A l'agitation, ce sont les fruits noirs qui prennent le dessus, pruneau, myrtille... Incroyablement velouté dès la première gorgée, ce vin remplit littéralement la bouche et la sature d'arômes, mais dans un registre d'extrême douceur, sans la moindre violence, comme si chaque goutte était enrobée d'une gangue de soie venant caresser les papilles. Le vin se montre particulièrement dense, complexe, charnu, le genre de sensation tactile que l'on trouve d'habitude avec les très grands Pomerols issus de millésimes prestigieux quand ils sont bus jeunes. Le ressort minéral qui sous-tend l'impression renforce le sentiment de noblesse. C'est absolument sidérant d'équilibre, de profondeur, et si ce vin se présente remarquablement dans cette prime jeunesse, sachez qu'il va encore s'épanouir dans la décennie à venir, car il est bâti pour la garde même s'il se goûte admirablement aujourd'hui. Découvrez sans tarder cette

merveille, oubliez l'appellation, c'est juste un vin exceptionnel qui justifie largement son prix hors normes pour l'appellation !
Prix sur demande (limité à 2 btles/Personne)

Bourgogne (blanc)

Michel niellon Le domaine qu'a créé Michel Niellon est depuis quelques années dirigé par son gendre, mais comme il se prénomme aussi Michel on ne voit pas la différence ! La même gentillesse, le même soin porté aux vignes comme à la vinification. Voilà tellement d'années qu'ils travaillent ensemble...Mais maintenant qu'il a atteint 80 ans il s'est senti le droit de prendre une vraie retraite. Restent ses vins, et son savoir qu'il a généreusement transmis. Qu'il en soit remercié !

CHASSAGNE MONTRACHET 2013 : Voilà bien le genre de vin qui fait honneur à l'appellation, tant il incarne le style de Chassagne. Au nez d'abord, il exhale de riches senteurs de fruits, et la minéralité se devine à l'agitation. En bouche, il se montre gras d'emblée, sa texture tapisse le palais et s'ensuit une cascade de fruits mâtinée de quelques pointes florales. Long, séveux, tendu, il met en relief tous les arômes de bouche et persiste assez longtemps. Que faut-il de mieux ? Prix sur demande

CHASSAGNE MONTRACHET 1^{er} cru « Clos de la Maltroie » 2013 : Belle robe d'un or pâle, et des arômes minéraux qui surgissent du verre. Le terroir de la Maltroie donnant toujours un supplément de minéralité par rapport au fruité. L'attaque se montre égale au nez, on a d'abord la sensation du minéral avant que les fruits ne finissent par prendre le dessus. C'est assez distingué, long, bien équilibré, et peut se goûter à présent tout en sachant qu'il devrait se porter au mieux à l'horizon 2020. Prix sur demande

CHASSAGNE MONTRACHET 1^{er} cru « les Vergers » 2013 : Avec un nez toujours partagé entre les aspects floraux et les nuances de fruit, ce 2013 se montre particulièrement séduisant. Dès l'attaque il présente une densité qui, combinée à l'expression de fruit qui se développe, confère à ce vin une remarquable ampleur. Des accents minéraux se font alors jour, et la tension du vin ressort alors, soulignant la beauté de ce premier cru. Très accessible à présent, il n'en possède pas moins un vrai potentiel de vieillissement. Prix sur demande



CHASSAGNE MONTRACHET 1^{er} cru « Chenevottes » 2013 : Très floral se montre le nez, presque à égalité avec les notes minérales qui n'en finissent plus de surgir à l'agitation. L'attaque nous plonge dans un univers fruité qui contraste bien avec le nez, et semble étonnant, mais ce n'est qu'une sensation fugace, car les notes florales reviennent alors en force, mises en valeur par une minéralité qui va s'accroissant au fur et à mesure que la longueur s'étire...un vrai très singulier, étonnant et surtout savoureux !
Prix sur demande

CHASSAGNE MONTRACHET 1^{er} cru « les Chaumées- Clos de la Truffière » 2013 : Les plus vieilles vignes du domaine sont ici. Au nez des notes de lies, de fruits, des aspects minéraux, qui se combinent au fur et à mesure de l'agitation. L'attaque dévoile un gras, une texture très dense, heureusement mise en avant par une tension bienvenue empêchant ce cru de donner la moindre sensation de lourdeur. On plonge dans du fruit, le vin sature les papilles, le fruit se déchaîne ! Et tout cela finit par retomber, doucement, très longuement, toujours soutenu par cette minéralité qui n'en finit plus de s'exprimer...Il n'a pas fini de révéler son potentiel, et se révélera encore meilleur dans la prochaine décennie. Prix sur demande



Bourgogne (rouge)

Domaine denis bachelet Dans la lettre de Juin je vous avais présenté quelques 2011 auxquels vous avez fait un écho très favorable, et j'ai gardé les 2012 pour cette rentrée !

BOURGOGNE ROUGE 2012 : Très belle robe rubis, limpide, cristalline, et un nez assez fin, exprimant la subtilité du Pinot quand il se trouve dans de grandes mains...fruits et aspects floraux, rien de surpuissant, mais tout est là, tranquille, attendant d'être savouré. L'attaque fait preuve de douceur, la tension est bonne, c'est vraiment du beau fruit qui se traduit dans cette trame assez lâche qui laisse jaillir tous les accents possibles et les déclinaisons fruitées. La tendresse et la profondeur du millésime trouvent ici une magnifique expression. Du très beau vin, simple, mais parfaitement accompli. Excellent ! Prix sur demande



COTES de NUITS Villages 2012 : D'une jolie robe sang de pigeon, ce vin exhale des arômes exceptionnels !! Un nez ayant un fruité d'une pureté comme on trouve rarement, avec d'évidentes notes de mûre, de cerise, d'une délicatesse à se pâmer. L'attaque dévoile une texture assez aérienne, il y a du corps, mais pas trop, juste ce qu'il faut et la trame joliment déliée invite au plaisir, à la gourmandise. D'autant que l'allonge se montre d'un bel acabit. Bref, il n'y a que les très grands qui soient capables de faire à partir de vins d'appellations si modestes, des petites merveilles comme celle là...

La bouche eut elle été en rapport avec le nez, nous serions avec un grand cru...Mais ne rêvons pas, c'est déjà tellement incroyable d'avoir des vins possédant un tel nez, que l'on doit s'en réjouir et savourer cette chance qui est donnée de boire des si jolis flacons qui se goûtent tellement bien dans cette insolente jeunesse. Prix sur demande



DOMAINE MEO CAMUZET Il a fallu se bagarrer pour obtenir de quoi vous satisfaire dans ce millésime ô combien demandé, et particulièrement réussi dans ce domaine remarquablement dirigé par Jean Nicolas MEO. Ne tardez pas à vous manifester...je dois faire avec la pénurie !

MARSANNAY 2012 : Belle robe pas trop soutenue, et un joli fruit au nez, marié à des touches de bois. L'attaque se montre douce, le vin semble rond, goûteux, avec ce qu'il faut de tout pour exhiber un véritable équilibre. Les tannins sont fondus, la trame, élégante et l'ensemble respire le beau Pinot ! Bon final, bien long, pour ce vin

tout en harmonie. Prix sur demande

VOSNE ROMANEE 2012 : Très beau nez qui embaume d'épices et de fruits. Un nez qu'on aime à humer, et une robe très élégante, pas trop soutenue, d'un rubis magnifique. L'attaque montre un vin croquant de fruit, vif, équilibré, presque charnu, mais c'est en fait un velouté assez concentré qui donne à penser cela. De longues couches de fruits se superposent, et le final va s'étirant... Très jolie bouteille qui en fait l'un des Vosne de référence ! Prix sur demande



CLOS VOUGEOT 2012 : Robe bien soutenue, au delà du rubis. Le nez se révèle assez complexe, plein de fruits mais également bien épicé, et les nuances florales arrivent ensuite, à l'agitation. Riche en bouche, avec une sorte de plénitude aromatique, une densité de texture, et surtout, superbe d'équilibre. Vraiment un excellent Clos Vougeot qui termine longuement sur le fruit avant de révéler une profonde minéralité. Prix sur demande



Domaine LAMARCHE Depuis que Nicole a repris les rênes du domaine en 2007, je reste sidéré par l'extraordinaire saut qualitatif qu'elle lui a fait faire. Sa vision, tant du point de vue cultural que de la vinification, fait merveille, et ses intuitions de femme la hissent chaque année toujours au dessus de ses prouesses précédentes. Et si, dans ce millésime magnifique, sa GRANDE RUE a atteint le potentiel que son terroir fabuleux lui réservait, c'est toute la gamme qui m'a littéralement enchanté. Tenez-vous le pour dit...

BOURGOGNE ROUGE 2012 : Et voilà encore un vin d'entrée de gamme parfaitement représentatif du niveau de ce merveilleux domaine ! Une robe de moyenne densité, mais un nez qui vous mène d'emblée vers les douceurs fruitées. C'est tellement agréable, élégant, presque sensuel...La bouche enchaîne dans un même registre à la limite de la gourmandise. Le vin se déploie en sensations fruitées, la trame est belle, la matière bien respectée...juste un simple Bourgogne...mais tellement plaisant !

Prix sur demande

VOSNE ROMANEE 2012 : Encore un joli nez ici, avec une large palette de fruits, et une légère pointe d'épices, comme pour bien nous indiquer que l'on est à Vosne et nulle part ailleurs ! En bouche, l'attaque fait montre de suavité, les papilles se gorgent de nuances de fruits, la matière est belle, point trop imposante, juste là pour révéler sa délicatesse. Il y a presque de la gourmandise

dans ce vin, d'autant que le final semble prolonger le plaisir...Que ce vin semble joli et beau dès à présent, mais soyez certains qu'il vieillira également avec beaucoup de bonheur. Prix sur demande

NUITS ST GEORGES 1^{er} cru « les Cras » 2012 : L'élégance s'impose d'emblée avec ce nez délicat et raffiné, exhibant, en plus des arômes classiques de fruits rouges, des aspects poivrés, d'autres floraux, comme un joli ballet. La bouche de montre en rapport, avec du soyeux, de la douceur, mais du caractère cependant ! On sent une vraie présence masculine tempérée par les mains d'une femme. Un exemple à suivre, d'autant que ce vin se révèle très, très long. Bravo ! Prix sur demande

VOSNE ROMANEE 1^{er} cru « les Chaumes » 2012 : Beaucoup de notes florales qui viennent le disputer aux accents fruités pour un bouquet qui se montre immédiatement séducteur. Belle attaque, on croque dans la chair, on mange du fruit...tout s'exprime immédiatement, dans une délicatesse qui sied tellement aux grands vins de Bourgogne. Assez gras en bouche, épais, long...ce premier cru incarne parfaitement l'appellation dont il est issu. C'est déjà fameux, et devrait encore accentuer cet aspect sensuel qu'il exhibe du début à la fin. Très joli, vraiment ! Prix sur demande

VOSNE ROMANEE 1^{er} cru « aux Malconsorts » 2012 : Une grande masse de fruits semble émerger du verre, entremêlée d'accents épicés et de pointes florales, le tout formant un merveilleux ensemble d'une rare délicatesse. En bouche, le fruit semble comme un bonbon, c'est suave, sucré, acidulé...Le vin se montre puissant, très expansif, épicé, avec de l'élégance et un retour bien épicé en fin de bouche. Très long final qui prolonge un plaisir déjà remarquable...

Prix sur demande



CLOS VOUGEOT, Grand cru 2012 : Grand nez de fruits, entrecoupé d'accents fumés qui s'accordent à merveille. L'attaque se montre excellente, un vin tout en fruit avec une texture grasse, une puissance hors normes, une bombe fruitée qui n'en finit plus d'exploser en bouche et semble vouloir s'expanser toujours...Un vin incroyable, et hors normes. Somptueux ! Prix sur demande

ECHEZEAUX, Grand cru 2012 : Le nez semble être un hommage aux fruits, avec une dominance de gelée de groseille...On trouve également une grande sensation de fruit en bouche, le vin explosant d'arômes et partant dans tous les sens pour aller caresser les papilles. Quelle élégance...un vin de référence au domaine dans ce millésime !!! Prix sur demande

GRANDS ECHEZEAUX, Grand cru 2012 : Nez très élégant gorgé de fruits rouges. Une très belle attaque dans le fruit ; la structure se superpose en arrière bouche, donnant une trame minéral qui assoit le vin et complète la sensation. C'est long, très long même, dans la finesse qui va accentuant, avec une côte presque pointu qui accompagne toute la fin de bouche pour mieux la surligner. Excellent !

Prix sur demande

LA GRANDE RUE, Grand cru 2012 : Superbe nez où les notes de fleurs se montrent équivalentes et aussi complexes que celles, fruitées, plus attendues. Attaque très riche, le vin s'impose en bouche, exhibant du fruit, encore du fruit, toujours du fruit...un long chemin fruité en somme, tout en douceur. Que d'élégance, et quelle finesse, tout cela accompagné sans cesse par une espèce de trame minérale qui va en augmentant...Extraordinaire !!! Prix 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 90 qui paraîtra en NOVEMBRE 2015 : Dne de la ROMANEE CONTI, Domaine COCHE DURY, Comte LIGER BELAIR, Dne PONSOT, Dne des COMTES LAFON, Claude DUGAT, EGLY-OURIET ... des caisses spéciales et une formidable sélection de fin d'année ...

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 fi <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)