Ce dernier numéro de l'année 2015 s'avère être un feu d'artifice où les plus grands domaines Bourguignons sont à l'honneur !

Egalement, pour la première fois depuis que cette lettre existe, vous trouverez une présentation de quelques exceptionnelles eaux de vies qui vous aideront à tourner la page de cette année 2015 assez anxiogène sur bien des plans.

Et si cela ne suffisait pas, vous pourrez trouver un dernier réconfort avec les caisses spéciales de fin d'année que j'ai concoctées du mieux possible. Le mieux, rimant avec… gourmandise, éclectisme et …Romieux !

Espérons que l'année 2016 vous trouvera tous en pleine forme pour fêter avec moi les 20 ans de VINISSIME…

Je vous promets des surprises, des découvertes, et encore quelques petites choses que je ne vais pas dévoiler ici, mais…faites moi confiance !

« Les bons crus font les bonnes cuites ! » (Pierre DAC)

(Deux grands vignerons, Sylvain PITIOT au Clos de TART et Gérard BOUDOT au Dne SAUZET passent la main en 2015…)

Editorial *Il y a tellement d'années que je les fréquente, qu'il m'a paru improbable que cela put être vrai…mais aussi certainement que le soleil succède à la pluie et vice versa, les grands noms de la Bourgogne passent également la main. Voilà plus de vingt ans que je côtoie Gérard BOUDOT, du Domaine SAUZET, lui qui l'a porté si haut en renommée, avec des vins souvent joyeux, francs, toujours plaisants…avez vous d'ailleurs remarqué à quel point les vins s'emploient à ressembler à ceux qui les font ? Toujours d'humeur égale, d'une gentillesse et d'une approche toute simple, cet ancien demi d'ouverture qui a sévi à haut niveau dans le monde du rugby, tire sa révérence et fait valoir ses droits à la retraite, mais gageons qu'il ne restera pas trop éloigné du monde du vin.*

Et que dire de Sylvain PITIOT qui n'ait déjà été évoqué ? A mon sens il restera toujours l'homme qui a ressuscité le Clos de TART, lui redonnant fort justement les lettres de noblesse quelque peu tombées dans l'oubli de l'espèce de médiocrité qui a sévi dans ce lieu multi-séculaire avant qu'il ne mette sa science, son humilité et sa gentillesse au service d'un terroir exceptionnel. Incarnant parfaitement en cela l'esprit Bourguignon, où les domaines ne sont jamais autre chose que terroirs d'exception dans les mains d'hommes remarquables qui savent les magnifier !

Il aurait pu avoir la grosse tête, il ne l'a jamais eue, restant toujours cet individu plein de classe et de gentillesse, véritable encyclopédie, toujours soucieux de transmettre le plus simplement possible et de s'émerveiller de ce qu'il découvrait. Tel est le signe de ces grands hommes Bourguignons pour lesquels j'éprouve le plus profond respect.

Mais il nous reste leurs précieuses bouteilles, autant de témoignages presque anonymes et si profondément collés à la peau de leurs maitre-faiseurs

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 : ***L'Asie tire toujours les marchés, d'autant plus que l'Euro s'est déprécié depuis le début de l'année face à toutes les monnaies. Du coup, beaucoup oublient les leçons du passé, et pensent que les arbres vont grimper jusqu'au ciel…***

En 1997, les « tigres » asiatiques avaient fait grimper les cours de toute l'économie, jusqu'à l'effondrement que l'on a connu.

Et les producteurs de Cognac et d'Armagnac ont alors connu des moments très difficiles, eux qui avaient tout misé sur l'export de leurs meilleures cuvées, ignorant totalement la demande intérieure…

Plus récemment, l'engouement de la Chine pour les Bordeaux a crée une formidable bulle spéculative à partir de 2008, et le soufflé est retombé fin 2011, mais apparemment, les visions à court terme prévalent toujours…

Certes les chinois sont entrés dans le top 5 des consommateurs de vin, mais sait-on qu'ils produisent 85% de ce qu'ils consomment ?

Bourgogne Blanc !

Domaine SAUZET *Tout doucement, ce domaine est en train d'accomplir dans la douceur une passation de rênes, avec le retrait de Gérard BOUDOT, mais son gendre, aussi talentueux que sympathique œuvre déjà dans l'ombre avec lui depuis plusieurs années, et va bientôt tout diriger…*

PULIGNY MONTRACHET 2012 : *(Vignes d'une moyenne d'âge d'environ 50 ans)* Nez s'orientant nettement vers les fleurs blanches, l'acacia, la fougère… Belle ampleur de bouche, le vin parle bien, et se montre généreux, concentré, et parfaitement en place, avant de terminer sur un final assez rectiligne où les aspects minéraux se révèlent. Un très joli Puligny qui signe la richesse de la gamme des vins du domaine.

PULIGNY MONTRACHET 1er cru « la Garenne » **2012 :** Nez largement minéral, avec, également, une petite pointe agrume. En bouche c'est large, ce qui contraste quelque peu avec le style habituel du cru en raison des faibles rendements dûs à la coulure du Printemps, et cela confère à cette « Garenne » un profil bien différent, en se montrant très ouvert, avec un excellent équilibre avant de déboucher sur un final savoureux, long et expressif dans une joyeuse minéralité !

PULIGNY MONTRACHET 1er cru « la Truffière » **2012 :** Belle robe d'un or assez pâle, cristallin à l'œil. Le nez exhibe de beaux arômes de fruits, de fines notes de lies, une saine minéralité, pas très forte, mais en arrière plan…L'attaque se présente aussi franche que saline. Ce vin fait saliver, il accroche les papilles et remplit la bouche sans la saturer, car il possède suffisamment de tension pour donner envie d'en boire encore et encore ! Particulièrement élégant, dans un style totalement équilibré entre le côté sec et la rondeur nécessaire au plaisir, il se goûte à merveille aujourd'hui d'autant que sa longueur est soutenue par une minéralité affirmée. Bien sur il vieillira très bien et devrait se révéler au mieux à la fin de la décennie, mais quel plaisir aujourd'hui !

PULIGNY MONTRACHET 1er cru « Combettes » **2012 :** Pléthore de fruits au nez, donnant une sensation de richesse extrême. Le vin se montre, comme à l'accoutumée, très gras, et, à ce stade, s'affirme davantage dans sa structure assez imposante. Mais les habitués savent qu'il doit être attendu ne serait-ce que pour exprimer au mieux la minéralité très fine qui se montre en fin de bouche annonciatrice d'une évolution très prometteuse. C'est un « petit Bâtard » qu'il faut attendre, comme son grand frère.

domaine BERNARD BOISSON VADOT / PIERRE BOISSON / ANNE BOISSON *Voilà bien un trio sur lequel j'aimerais parier sur des champs de course si j'étais joueur ! Sur un plan plus biblique et conteur, on pourrait presque dire : « le père, le fils…et Sœur Anne, ne vois tu rien venir ? ». Sauf qu'ici on ne voit que les Bourgogne qui poudroient, les Meursault qui verdoient… Et on se régale car c'est une grande maison qui fait des vins d'une rare pureté ! TOUT est excellent d'autant que tout est vinifié en famille. Seules les étiquettes changent mais les vins sont les mêmes !*

BOURGOGNE ALIGOTE 2013 Anne BOISSON : D'une réelle paleur, ce vin exprime des senteurs minérales plus que tout autre. En bouche, l'attaque est vive, tranchante même, le vin emplit la bouche de sa tension, et fait saliver, ne laissant place à des sensations fruitées qu'en fin de bouche, lesquelles vont en accentuant au fur et mesure. Un très bon vin apéritif, qui fera saliver vos papilles. Excellent tenue !

BOURGOGNE Blanc 2013 Pierre BOISSON : Une robe faiblement colorée, et un nez qui n'exprime que timidement ses notes lactiques, fruitées, minérales. L'agitation accentue l'ensemble et renforce le caractère minéral. En bouche, la tension apparaît et le vin prend un volume inédit grâce à cette structure tellement présente qu'elle occulte la majeure partie du reste des sensations. Mais la fin de bouche ramène tout à sa place, et libère alors un fruit suffisamment généreux pour laisser penser que d'ici 3 ou 4 ans, le vin s'ouvrira sur un univers plus rond. Mais certains adorent le caractère pur et cristallin qu'il revêt aujourd'hui. A vous de voir (boire) pour juger !

MEURSAULT 2013 Pierre BOISSON : Le nez exprime fortement la minéralité, et il faut agiter assez longuement pour que le fruit arrive, accompagné par de nobles arômes de lies. L'attaque révèle un vin aussi tendu que pur, d'une pureté presque monacale tant ce vin exprime de droiture, de rigueur, et de transparence ! Il n'y a pas d'artifice dans cette bouteille, juste l'expression d'un terroir essentiellement minéral, et le talent de vinification laisse augurer d'une évolution en bouteille absolument prometteuse, le temps que le vin se débarrasse de la chape du millésime, et qu'il prenne du gras. Ceci, dans un horizon de 5 à 8 ans, mais alors

quelle belle bouteille ce sera !! Toutefois, certains aiment aussi ce style très pur de la jeunesse, à la limite de l'austérité, et ils apprécieront de le boire aujourd'hui pour cette précision.

MEURSAULT « Sous la Velle » 2013 Anne BOISSON : La robe est assez pâle, et le nez peu expansif au premier abord. Il faut l'agiter un peu pour que se détachent de jolies notes de lies, de la minéralité, quelques accents floraux, mais tout cela reste discret. C'est en bouche que ce vin exprime sa race, avec un aspect cristallin, une droiture, un côté tranchant dans l'expression de bouche, loin des styles pommadés que l'on trouve trop souvent dans cette appellation. Le gras viendra plus tard, au vieillissement, pour l'instant ce vin exprime parfaitement la tension du millésime dont il est issu. Mais sa matière est tellement pure, qu'on peut être sur que cette bouteille se montrera magnifique d'ici quelques années. Ne la laissez pas passer…

Domaine COCHE DURY *La récolte 2013 ayant été plus généreuse que la précédente, il m'est à nouveau possible de vous proposer le Meursault du domaine à l'unité. Pour le reste de la gamme, mes quantités sont encore trop faibles pour cela, mais patience…qui sait ce que l'avenir nous réservera ?*

MEURSAULT 2013 : La robe affiche une pâleur inhabituelle, la « faute » au millésime uniquement. Au nez, on ne retrouve pas ce boisé si caractéristique et si annonciateur du domaine, cet ineffable parfum si singulier qui fait qu'on reconnaît un vin de ce domaine entre tous…Non, là c'est plus distant, plus tendu, un peu moins onctueux qu'à l'accoutumée, avec des notes de lies, d'autres arômes, très purs, et sans fioriture. L'attaque reste dans ce registre de tension et de pureté cristalline, sans, pour le moment, la rondeur chaleureuse du Meursault. Pour l'instant, le millésime passe avant l'appellation, mais cela n'empêche pas qu'une subtilité d'arômes se fasse jour, et que la précision dans la vinification n'éclate au grand jour. Il faut juste attendre un peu, le temps que cela se fasse. Même si la belle longueur d'une rare pureté rehausse la fin de bouche, il faut quand même l'attendre, car c'est du plaisir à l'horizon !

Vente limitée à une seule bouteille par personne. ***Cependant, je donne priorité jusqu'au 30/11 à ceux de mes clients qui m'ont acheté quelque chose cette année. A partir du 1er Décembre (s'il reste des bouteilles), tout le monde pourra en profiter.***

MEURSAULT 1er cru « Caillerets » 2013 : Beaucoup de présence au nez, le vin libère de purs arômes de lies, de levures et de fruits avant que l'aspect minéral ne prenne le dessus. Mais une sensation de pureté émane de cette bouteille. L'attaque fait montre d'un gras certain, ce qui surprend compte tenu du millésime et du terroir, souvent plus vif et incisif que presque rond et joyeux comme il paraît aujourd'hui. La chair est belle, presque dense, la vin sonne plein, tout demeure en équilibre, et l'onctuosité se libère et vient caresser les papilles…Superbe sensation, ce vin m'a impressionné par sa race, et je me dis qu'il va faire une bouteille d'exception dans quelques années. Mais qu'il se montre beau et envoûtant aujourd'hui, notamment grâce à cette longueur minérale qui n'en finit plus de s'étirer… ***Cette bouteille est vendue uniquement par le biais de la CAISSE N° 1 « PRESTIGE »***

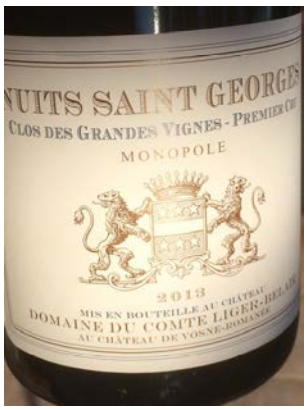
Bourgogne rouge !

domaine Comte liger-belair *L'année dernière, à la même époque, je pleurais sur la petitesse de la récolte 2012, si bien que je ne sais plus quoi dire cette année car 2013 a rejoint 2012 dans la lignée des millésimes de très faibles récoltes. Je ne peux pas faire plus de miracle que l'an passé et suis contraint de limiter les achats à une bouteille par personne sur la plupart des crus. 2014 redonnera vraisemblablement plus de possibilités…*

VOSNE ROMANEE « La Colombière » 2013 : Un grand bouquet floral qui semble jaillir du verre ! Voilà la première impression olfactive laissée par ce vin, vite suivie par une brassée d'épices et surtout, des fruits d'une fraicheur superbe. L'attaque confirme l'impression fruitée du nez, et l'on croque dans du fruit frais, il y a de la générosité dans ce vin, une volonté d'exhiber cette chair qui semble sculptée dans du fruit. Il est rare que la Colombière donne autant de sensation suave que dans ce millésime. La texture est douce, enrobante, presque suave, et le final n'arrête pas d'exprimer des couches de fruits superposées qui s'entremêlent. Quel plaisir dès à présent, même si ce vin possède une très bonne capacité de vieillissement, mais dans cette jeunesse, il se montre si tendre et accessible… **limité (hélas) à une btle/personne.** ***PRIX SUR DEMANDE***

VOSNE ROMANEE « Clos du Château » (Monopole) 2013 : Une belle robe toute Bourguignonne, pas saturée en couleur, profonde et limpide. Au nez, de superbes arômes de fruits rouges se dégagent et laissent une forte rémanence. Des accents floraux également, et la petite pointe d'épices qu'il ne faut pas confondre avec le boisé raffiné. La bouche se montre magnifique d'emblée, comme une sorte de gourmandise fruitée, lissée dans des tannins superbes, rendant l'approche absolument merveilleuse.

C'est bon, intensément bon même ! Long final avec une bonne tension, et toujours cette trame fruitée qui accompagne toutes les sensations…un vin superbe d'élégance et de raffinement ! **limité (hélas) à une btle/personne.** ***PRIX SUR DEMANDE***



NUITS ST GEORGES 1er cru « Clos des Grandes Vignes » 2013 (MONOPOLE) : La robe se montre assez sombre et le nez exhibe de francs arômes de purs fruits frais…accompagnés par une subtile note boisée qui met l'ensemble en relief. Ce n'est pas un nez, mais un parfum !! Cerises, framboises, café, fraises… Attaque assez suave, le vin montre un peu sa musculature, mais la range très vite, on entre alors dans un monde de finesse, de subtilités, avec une texture toute en douceur, le fruit explose, quelle chair ! Ce n'est que le second millésime vinifié par Louis Michel LIGER BELAIR, mais l'influence du travail à la vigne paraît tellement énorme comparé au millésime précédent, qu'on se prend à rêver à la dimension que ce vin pourra prendre dans les millésimes à venir. Très long final, tout en douceur, en fruit, rehaussé par des notes légèrement grillées qui donne une dimension supplémentaire. Excellent aujourd'hui, et encore plus grand dans quelques années. Bravo !!! **limité (hélas) à une btle/personne.** ***PRIX SUR DEMANDE***

VOSNE ROMANEE 1er cru « Reignots » 2013 : Quel nez !!!!!!! Une interminable cascade de fruits rouges entrecoupée de pointes florales…seules manquent, à ce stade, les épices, c'est ce qui le distingue de LA ROMANEE, mais pour le reste c'est aussi captivant. En bouche, le caractère aérien de ce vin semble presque magique, les fruits sont là, mais c'est la douceur et l'aspect voluptueux qui dominent, laissant le palais absolument enthousiaste…ce n'est qu'un premier cru ?? Allons, on a du mal à y croire. Que de délicatesse, que d'opulence, que de fraicheur, que de sensations suaves…et une longueur interminable toute en sensualité. Formidable vin, qui me laisse pantois d'admiration. **limité (hélas) à une btle/personne.** ***PRIX SUR DEMANDE***

LA ROMANEE 2013, (Monopole), Grand cru : Nez magique de fruits rouges d'une fraicheur incroyable, ainsi que des épices à foison, et puis les aspects floraux qui surnagent…on ne sait plus où donner du nez !!! Quel incroyable parfum, quelle distinction au nez. Et la bouche n'est pas en reste, absolument sidérante de délicatesse, comme une caresse intérieure, avec une texture confinant à la soie ! Cela sonne plein, les papilles sont vite saturées par l'extraordinaire richesse de ce vin qui tapisse le palais de sa gangue de fruit. L'élégance est maximale dans ce millésime, ***PRIX SUR DEMANDE***

Domaine de la romanee conti *Année après année, le domaine poursuit sa route vertueuse et tous s'essaient à l'imiter, ce qui ne peut que valoriser l'image de la Bourgogne. En prêcheur infatigable, Aubert de VILLAINE a su imposer un style, une méthode, une conviction. En témoigne son rôle stratégique dans la démarche d'inscription des paysages de Bourgogne au patrimoine mondial de l'UNESCO. Le plus célèbre domaine Bourguignon inscrit également au patrimoine humain millésime après millésime, quelques uns des plus fabuleux vins que notre terre puisse porter. Et dans ce millésime 2012 d'un état sanitaire superbe et d'une toute petite récolte, on trouvera quelques bijoux d'orfèvrerie.*

ECHEZEAUX 2012, Grand cru: Couleur assez soutenue, et un nez particulièrement expressif avec autant de fruits rouges que de fruits noirs dans ce millésime. L'attaque nous plonge dans un univers raffiné, la texture se montre soyeuse, la chair apparaissant plus dense que dans d'autres millésimes, exprimant un caractère épicé assez rare sur l'Echezeaux. Mais quel éclat en final, quelle prestance, comme s'il révélait une seconde vie ! Toutefois, il convient d'attendre ce vin qui, à l'évidence, nécessitera une bonne décennie de garde en dépit de sa convivialité actuelle. ***PRIX SUR DEMANDE***

GRANDS ECHEZEAUX 2012, Grand cru: Dans ce millésime, ce cru prend une carrure absolument incroyable, avec un nez rempli de nuances florales, tout d'abord, encore plus puissantes que les notes de fruits, et une senteur minérale presque hors normes. En bouche, le fruité semble moins intense qu'au nez, mais ce qu'il perd dans ce registre, il le gagne en profondeur, en puissance et en éclat avec un supplément d'âme que je ne puis expliquer mais qui s'impose de lui même. On dirait un grand seigneur ayant revêtu des habits ordinaires pour se fondre dans le paysage. La longueur est époustouflante. L'un des meilleurs Grands Echezeaux du domaine que j'aie goûté !
PRIX SUR DEMANDE

ROMANEE SAINT VIVANT 2012, Grand cru: Comme toujours, c'est le nez qui parle d'emblée, un nez totalement renversant par ses notes de fruits et de fleurs, tellement combinées à l'infini que

l'on a l'impression que cela ne s'arrêtera jamais ! Ajoutez à cela quelques pointes épicées et un joli boisé, et vous avez la recette magique…Si la bouche possédait le même raffinement extrême, cela s'appellerait la ROMANEE CONTI, mais quelques notes anguleuses apparaissent pour nous ramener sur terre, en même temps que la tension dans la structure incite à penser que ce vin semble parti pour une garde certaine, même si sa longueur actuelle se montre incroyable. Un pari certain sur l'avenir !!

PRIX SUR DEMANDE

RICHEBOURG 2012, Grand cru: Très puissant au nez, avec des senteurs épicées et des couches superposées de fruits noirs pour la plupart, annoncent un Richebourg d'un grand classicisme. Toutefois, la bouche révèle des tannins extrêmement soyeux qui semblent démentir le caractère souvent fermé de ce cru dans sa prime jeunesse. Mais ne vous trompez pas, il requiert beaucoup de garde pour atteindre son apogée, et s'il montre aujourd'hui un caractère assez ouvert, il n'en demeure pas moins qu'il faut l'attendre. ***PRIX SUR DEMANDE***

LA TACHE 2012, Grand cru: Quel nez !!! Une combinaison ahurissante d'épices, de boisé, de fruits rouges et noirs à parts égales, et des élans floraux absolument incroyables ! La bouche se montre conforme au nez, mais dans un registre assez puissant, avec des tannins en arrière plan qui semblent dire de ne pas trop approcher ce cheval sauvage, quoique la texture semble tellement harmonieuse et pleine qu'on se dit que l'on pourrait presque se montrer criminel et boire cette bouteille maintenant tellement elle recèle de subtilités et de plaisir profond. Quelle trame…quel équilibre…Et dire qu'il va falloir patienter une bonne quinzaine d'années avant de le retrouver transformé et à nouveau disponible. Longueur phénoménale !! ***PRIX SUR DEMANDE***

LA ROMANEE CONTI 2012, Grand cru: Les mots sont faibles pour décrire le nez…comment évoquer sans dénaturer l'impression unique que m'a laissé ce vin ? Comment nommer tous ces arômes invraisemblables qui n'arrêtent pas de monter du verre, ces combinaisons époustouflantes où les fruits, les fleurs, les épices, le boisé, la minéralité, et d'autres accents encore parviennent à produire en se conjuguant les uns les autres ?? Une telle pureté d'expression laisse pantois… quant à la bouche, elle reproduit sur la langue et les papilles, les presque mêmes combinaisons du nez… parfois les mots sont faibles, disgrâcieux. C'est une des plus belles ROMANEE CONTI que j'aie goutées ! ***PRIX SUR DEMANDE***

MONTRACHET 2012 : *(le commentaire qui suit est celui fait par le domaine. Je n'ai pas pu goûter ce vin avant le bouclage de cette lettre*) Le nez est aussi pur que du cristal. La bouche est minérale avec une fraîcheur marquée et de la transparence, mais le miel typique du Montrachet est bien présent. ***PRIX SUR DEMANDE***

Champagne

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 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 2010-2009-2008 (50% - 30% - 20%). Nez incroyable…et bouche en rapport. Dosé à 4 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. Base vendange 60% 2010 et 20% Vin de réserve en 2009, idem en 2008. Dosage très faible à 2g/litre et vinification totale en fût !

CHAMPAGNE GRAND CRU V.P. (Vieillissement 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. Dosage faible à 3-4 g/Litre. Mis en bouteille en 2008.

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 millésimé 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 !

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 MEURSAULT 1er cru « Caillerets » 2013 Dne **COCHE-DURY**

1 ECHEZEAUX 2001 Emmanuel **ROUGET**

1 GEVREY CHAMBERTIN 1er cru 2011 Claude **DUGAT**

1 CROZES HERMITAGE « la Guiraude » 2012 Alain GRAILLOT

1 CHABLIS 1er cru Dne **RAVENEAU**

1 VOSNE ROMANEE 1er cru « Suchots » 2012 Dne **LAMARCHE**

1 CHATEAU de FONSALETTE 1999 Château **RAYAS**

1 Château FEYTIT CLINET 2007

1 CHAMBOLLE Musigny « Bussière V.V. » 2013 SIGAUT

1 SANCERRE « Clos du chêne Marchand » 2010 L. **CROCHET**

1 FORTS de LATOUR 2011 (*2è vin du château LATOUR*)

1 HERMITAGE Rouge 2012 Jean-Louis **CHAVE**

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

N°2 TERROIRS de France

1 PULIGNY Montrachet « Enseignères » 2012 Dne **COCHE-DURY**

1 Château RAYAS Rouge 2010

1 SAINT JOSEPH Rouge 2011 Jean-Louis **CHAVE**

1 MEURSAULT « Sous la Velle » 2012 Anne **BOISSON**

1 POMMARD 1er cru « Gd Clos des Epenots » 2009 Dne de COURCEL

1 PAUILLAC de LATOUR 2008 (*3è vin du château LATOUR*)

1 HERMITAGE Blanc 2012 Jean-Louis **CHAVE**

1 FIXIN 1er cru *« Hervelets »* 2010, Pierre **GELIN**

1 Château LYNCH BAGES 2010

1 RULLY 1er cru « la Pucelle » 2010 Dne JACQUESON

1 BOURGOGNE Rouge 2011 Dne **CATHIARD**

1 GEVREY CHAMBERTIN 1er cru « les Corbeaux » 2012 Denis **BACHELET**

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

N°3 Découverte et insolite

1 NUITS ST GEORGES 1er cru « Clos des Gdes vignes » Blanc 2013 Comte **LIGER-BELAIR**

1 AUXEY DURESSES 2013 Dne **COCHE DURY**

1 CHAMBOLLE MUSIGNY 2011 Anne et Hervé **SIGAUT**

1 Château de BEAUCASTEL Rouge 2010

1 VIRE CLESSE 2011 Héritiers des COMTES LAFON

1 Château FEYTIT CLINET 2004

1 CHAMBOLLE MUSIGNY *1er cru « les Sentiers »* 2011 SIGAUT

1 Château BOURGNEUF VAYRON 2009

1 CHASSAGNE MONTRACHET Rouge 2009 Michel **NIELLON**

1 MEURSAULT *« Les Grands Charrons »* 2013 Bernard **BOISSON-VADOT**

1 COTES du RHONE « la ferrande » 2012 Dne de FERRAND

1 COTES de NUITS Village 2012 Emmanuel ROUGET

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

Alcools et Spiritueux

LA FONTAINE de COINCY *Dans l'univers des eaux de vie, il existe aussi quelques personnalités remarquables. Hubert DE COINCY fait partie de ces gens étonnants qui ont passé leur vie à élaborer quelque chose de remarquable. Il faut dire, qu'il est l'un des rares à pratiquer la double distillation, procédé qui fut longtemps interdit par l'administration car il avait le défaut de minorer les droits indirects sur les alcools. Cette hérésie a été supprimée en 1973, mais comme elle datait du 19è siècle, beaucoup ont oublié combien cette pratique améliorait incroyablement les eaux de vies en même temps qu'elle réduisait les volumes. Mais l'on n'a rien sans rien alors… J'ai pu dénicher quelques vieux millésimes que je vous propose pour la première fois dans cette lettre ! Les BAS – ARMAGNAC présentés ont tous séjourné au minimum 20 ans dans les fûts.*

BAS ARMAGNAC 1988 :
BAS ARMAGNAC 1973 :

VALLEIN TERCINIER *Propriétaire dans les meilleurs terroirs de Cognac, ce petit domaine familial produit des eaux de vie d'exception, tirées brut de fut pour être embouteillées, ce qui est plutôt rare et d'un intérêt incroyable pour l'amateur.*

PETITE RUE 1971 (Petite Champagne) :
« L'EROTIQUE » 1969 (Grande Champagne) :
LOT 65 (1965 Grande Champagne) :
GRANDE RUE 1934 (Grande Champagne) : Mis en bouteille en 2014 !!!

****

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 13è bouteille.

Au sommaire de la lettre numéro 91 qui paraîtra en FEVRIER 2016 : *Dne PONSOT, Claude DUGAT, Dne des COMTES LAFON, Dne SIGAUT, Vincent DAUVISSAT, Dne LEFLAIVE …*

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)