

Le monde change... la vie s'accélère et accapare l'esprit des gens qui consacrent désormais moins de temps à leur entourage immédiat qu'à ce qui se passe à l'autre bout de la planète...

Internet et sa fenêtre sur le monde semblent nous transporter où nous le désirons, quand nous le désirons. Vaste leurre qui nous fait croire que nous pouvons être partout, et nous fondre dans des causes lointaines au simple motif que cette petite lucarne moderne se propose de nous y amener.

Les plus grands voyages ne seront jamais que des voyages intérieurs, et il faut parfois une vie pour s'en apercevoir !

Reste que les grands vins recèlent suffisamment de mystères et de profondeurs pour nous permettre de nous initier graduellement à cette quête interne, et contribuent parfaitement à cette recherche de vérité qui est l'apanage de l'homme.

Le vin...c'est la vie, n'en déplaise aux hygiénistes qui veulent tout régenter !

« Il buvait toutes mes paroles...et comme je parlais beaucoup, à un moment je le vois qui titubait ! » (Raymond DEVOS)



(Dans la cave d'Anne SIGAUT, qui a réalisé de somptueux CHAMBOLLE en 2013)

Editorial

Pour ce premier numéro de l'année 2016, vous trouverez sûrement que la Bourgogne tient encore une place d'honneur et...vous aurez raison ! Mais une Bourgogne qui dévoile toute ses expressions puisque du Maconnais jusqu'au Chablisien, sans oublier bien sur la côte de Nuits, il y a bien là de quoi réjouir les palais les plus difficiles.

En rouge, les 2013 sont présents, en première ligne, avec de superbes affaires, notamment en Chambolle avec le domaine SIGAUT qui a réalisé des prouesses dans ce millésime. Plus classiques, les superbes Gevrey de Claude DUGAT sont de retour, et, cerise sur le gâteau, avant de tirer leur révérence, les 2012 jettent leurs derniers feux avec les sublimes vins du Domaine PONSOT que je présente enfin après l'avoir plusieurs fois annoncé.

La vallée du Rhône vient un peu élargir le choix de ce numéro, grâce à l'incontournable domaine CLAPE, référence absolue de l'appellation et ce, depuis des années.

Il faut avoir goûté quelques vieux Cornas de ce domaine pour se rendre compte de l'incroyable terroir de cette appellation, surtout quand il se trouve dans les mains d'un exceptionnel vinificateur et vigneron...

Vous ne pourrez plus dire que vous ne saviez pas...et quand on voit à quels prix les meilleurs vins du Rhône se touchent aujourd'hui, on se dit qu'un Cornas de CLAPE constitue peut-être une des dernières grandes affaires pour les amoureux de la Syrah Rhodanienne !

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 : Les tempêtes sur les marchés financiers n'augurent rien de bon pour celui du vin, et les exportateurs seront les premiers à en souffrir.

D'une certaine manière le véritable amateur ne peut que s'en réjouir, car finalement cela devient insupportable que les prix des plus grands flacons soient fixés dans les propriétés en fonction du pouvoir d'achat de richissimes asiatiques. Se pourrait-il qu'une forme de retour à la raison s'opère ?

Rien n'est moins sur en cette époque où, pour avoir la sensation d'exister, beaucoup préfèrent arborer des signes extérieurs de grande richesse plutôt que la joie intérieure et la plénitude d'avoir exercé son art de la plus belle manière.

Une autre philosophie en quelque sorte, qui n'existe quasiment plus dans le Bordelais et qui tend à se perdre en Bourgogne et en Vallée du Rhône... Ô tempora...ô mores...

Vallée du Rhône

Domaine CLAPE Tout le monde sait qu'à CORNAS, Pierre et Olivier CLAPE forment le meilleur duo qui soit, sous l'œil attentif d'Auguste, 90 ans, qui prodigue encore quelques conseils que ses fils et petit-fils écoutent volontiers. Une histoire de famille, comme souvent dans les « success story » du vignoble Français.

CORNAS « Renaissance » 2013 : Le nez présente une palette remarquable de nuances dans les fruits rouges et noirs, mais également des senteurs d'épices, de garrigue...on croit respirer la Provence et pourtant nous sommes dans le Nord de la vallée du Rhône ! La robe est sombre mais sans exagération, et l'attaque révèle une profusion de sensations fruitées qui m'ont épaté. D'habitude, même dans cette cuvée de « jeunes vignes » (elles ont entre 25 et 50 ans...) on sent davantage de structure, mais ce millésime 2013 qui se révèle somptueux en vallée du Rhône Nord semble prendre le dessus en exhibant sa richesse comme sa complexité. La trame se montre superbe, et ce vin semble presque élégant tellement il montre de finesse, en dépit de cette masse fruitée. Remarquable Cornas issu de Syrah magnifiquement implantées dans un sol granitique où elles révèlent la profondeur de celui-ci. Mais le plus étonnant, c'est que ce vin qui se gardera longtemps se présente incroyablement bien dès maintenant, juste après la mise en bouteille. Il faut en profiter !!

CORNAS « Vieilles Vignes » 2013 : La robe se montre très profonde, d'une rare densité, et le nez exhibe des notes de fruits noirs assez intenses, ainsi qu'une large gamme d'épices qui flattent les papilles. Belle attaque, moins dense que ce à quoi l'on s'attend, mais très riche en saveurs, offrant la réplique en bouche de ce que l'on trouvait au nez. Tout est en place, les tannins soigneusement rangés et subtilement polissés, la matière exprime un terroir de grande classe, c'est bon, mais on sent rapidement qu'il faudra quelques années pour que ce vin se fasse, même si, dans ce jeune âge, cette bouteille offre déjà beaucoup de plaisir. Grande longueur où la minéralité fait jeu égal avec le fruit. Un vin d'IMMENSE avenir !



Bourgogne Blanc

HERITIERS des comtes Lafon Voilà une quinzaine d'année que Dominique LAFON a investi le Maconnais pour le plus grand bonheur des amateurs de beaux Chardonnays, qui trouvent dans les vins qu'il élabore, toute l'accessibilité tant en terme de prix qu'en terme de qualité. A notre époque où l'on cherche de quoi boire sans (trop) se ruiner, les bouteilles produites ici sont à mettre au premier rang des intentions d'achats, tant elles cumulent les atouts. Vous voilà prévenus...

MACON-CHARDONNAY « Clos de la Crochette » 2013 : (issu des premiers clos plantés par les moines de Cluny). Très jolie couleur, douce, dans l'or pâle. Le nez offre de belles nuances de fruits, fruits blancs surtout (poire, amande) mais surtout une minéralité qui vient titiller les « naseaux ». Attaque suffisamment tendue et suffisamment ouverte en même temps pour que le vin délivre une sensation assez amicale, c'est juste comme on aime, d'une élégante simplicité, avec en toile de fond la beauté du Chardonnay quand il est vinifié par de grandes mains. On se fait plaisir à bon compte, et cela devient très rare de nos jours...

MACON-UCHIZY « les Maranches » 2013 : La robe est d'une belle couleur paille, et le nez exhibe de très agréables senteurs florales, du minéral aussi, quelque chose d'assez pur, qui retient l'attention olfactive, des notes de sureau, d'églantine... L'attaque n'est pas en reste, le vin se montre très savoureux dès la première gorgée, c'est bon, tendu juste comme il le faut, avec du fruit, une certaine délicatesse, et surtout un ensemble parfaitement équilibré qui procure d'ores et déjà un vrai plaisir. D'habitude, ce vin requiert un peu de garde, mais dans ce millésime il montre déjà une magnifique expression. Vraiment un rapport Q/P de très haut niveau !! Il est rare de trouver des blancs de Bourgogne offrant un tel charme. Vous devriez vous précipiter sur ce vin !!

NOTA : réduction de 5% sur le prix indiqué pour tout carton de 12 de ce vin.



MACON MILLY-LAMARTINE « Clos du Four » 2013 : encore plus riche que les deux précédents au nez, avec des notes miellées et fruitées assez intenses. L'attaque est très belle, ample, expressive, avec une sensation de fruité plein, c'est vraiment gourmand, et finit très longuement sur un surcroît de fruité...que du plaisir d'ores et déjà, et cela ne fait que commencer car ce vin d'une grande richesse va évoluer avec bonheur dans les années à venir, même s'il se montre particulièrement affriolant aujourd'hui.

MACON VIRE-CLESSE 2013 : (très vieilles vignes entre 50 et 60 ans) Le nez s'oriente davantage vers les fleurs, fleurs blanches surtout, plutôt que vers l'aspect fruité, même si ce vin est loin d'en être dépourvu. Beaucoup d'allonge et de complexité dès l'attaque, c'est vif, complexe, avec un très joli développement de bouche qui souligne l'aspect harmonieux avant de céder sur un final riche et minéral. Déjà délicieux aujourd'hui, il va encore s'améliorer dans les années à venir, c'est vous dire le potentiel qu'il recèle !

Chablis

Domaine laurent tribut Plus les années passent, plus la situation semble se dégrader à Chablis, à tel point que je me dis parfois que de moins en moins de gens peuvent imaginer à quoi peut ressembler un « vrai » Chablis. Laurent TRIBUT fait partie de ceux qui perpétuent une certaine tradition et refusent certaines facilités, à la vigne comme à la cave. C'est tout l'honneur des vigneronns que de ne pas céder à trop de facilités.



CHABLIS 2013 : Très belle robe, assez pâle, et un nez qui nous met immédiatement en présence du fruit (fruits blancs) et de l'aspect minéral. L'attaque confirme cela, mais montre un vin assez gourmand, rare pour un si jeune Chablis, mais il est vrai que ce millésime 2013 met particulièrement en valeur les vins de Chablis qui explosent de fruit dès leur mise en bouteille. Celui-ci ne déroge pas à la règle et se montre très accessible, tout en montrant qu'il vieillira avec bonheur.

CHABLIS 1^{er} cru « Côtes de Léchet » 2013 : Beaucoup de fruit au nez, beaucoup d'attrait avec notamment des pointes florales fort bienvenues et qui complètent le bouquet. L'attaque dévoile un vin assez riche, déjà bien ouvert, avec un équilibre fruit/minéralité tout à fait remarquable, et le développement de bouche continue dans cette direction. Longueur, minéralité qui va en accentuant, relative ampleur, voilà pour compléter le tableau, et vous dire combien ce vin se montre agréable dès aujourd'hui, et pourtant il possède un potentiel de vieillissement d'une dizaine d'années ! Belle réussite.

CHABLIS 1^{er} cru « Beauroy » 2013 : Incontestablement, le nez se montre plus minéral que le précédent, mais possède aussi ces nuances fruitées qui le rendent immédiatement attrayant. Charme du millésime, l'attaque nous plonge dans un univers de plaisir où les sensations se superposent, tant dans le côté floral, que celui, plus nuancé, du fruit où la relative salinité invite à boire et reboire. C'est vraiment plaisant, assez long, avec une accentuation minérale en fin de bouche. Là aussi, un vin qui se goûte à merveille aujourd'hui mais qui promet une demi-garde d'une dizaine d'années.

Bourgogne (rouge)



domaine claudé dugat Voilà presque 20 ans que j'ai le bonheur de travailler avec ce domaine, et je demeure toujours émerveillé de l'extrême et authentique simplicité que je trouve chez Claude, ainsi que chez son fils Bertrand, avec lequel il travaille en parfaite intelligence, sans oublier Laetitia et Jeanne, les deux filles, ainsi que Marie-Thérèse, l'épouse de Claude. C'est sûrement la plus belle image de l'harmonie familiale dans un domaine Bourguignon, où la modestie va de pair avec le talent. Et les vins possèdent cette remarquable authenticité qui fait qu'il demeure l'un des domaines les plus recherchés de Gevrey. Ce n'est sûrement pas par hasard...

GEVREY CHAMBERTIN 2013 : Une robe sombre, presque violine, et un nez qui respire d'abord la mûre, puis les fruits rouges et noirs mélangés, avec cette pureté incroyable que possèdent les grands Pinots noirs quand ils sont dans des mains magnifiques.

L'attaque révèle une trame de moyenne densité, et des tannins qui soutiennent l'ossature. Ce n'est pas un Gevrey de jeune fille, mais ce n'est pas un vin trop musculeux non plus. Quelque chose entre les deux, qui requiert quelques années de garde pour se montrer dans la pleine maturité. Le boire aujourd'hui, avant qu'il ne se referme ne sera pas criminel pour autant, et ceux qui aiment les vins un peu tendus, légèrement râpeux, seront enchantés. Les autres savent que les Gevrey du domaine sont toujours excellents après quelques années de garde !

domaine sigaut Voilà plusieurs années que je suis ce domaine, et je vous l'ai d'ailleurs présenté à plusieurs reprises dans ces colonnes. Mais cette année, permettez moi d'insister particulièrement sur l'intérêt qu'il y a à acquérir de tels vins. Gorgés de fruits, d'une élégance et d'un charme incroyables, ils constituent un des meilleurs rapports Q/P en Chambolle 1^{er} cru. Ne les laissez surtout pas passer !!!

CHAMBOLLE MUSIGNY 1^{er} cru « Chatelots » 2013 : Le nez annonce d'emblée la couleur...de très belles notes de cerise, de griotte, de groseille émanent du verre, et viennent régaler les sens. Un nez riche et assez pur, où l'on distingue également en arrière plan quelques pointes florales. En bouche, c'est toute la suavité de Chambolle qui s'exprime, un vin rond, parfumé, d'une densité parfaite, avec un éclat naturel incontestable, procurant un plaisir immédiat...bref, une petite bombe de fruit avec une élégance et une profondeur indéniables. C'est rare de trouver tout cela en même temps et à un prix abordable. Vous savez tout ! Ah non ... ce n'est pas parce qu'il est magnifique aujourd'hui qu'il faut tout boire tout de suite. Ce vin en a sous le pied et vous ravira pendant de longues années.





CHAMBOLLE MUSIGNY 1^{er} cru « les Sentiers Vieilles Vignes » 2013 : Bis repetita placent... Au niveau du nez, on retrouve les mêmes arômes que pour les Chatelots, mais en plus, on distingue des nuances épicées qu'on ne trouvait pas dans le précédent, en même temps qu'un peu moins d'aspects floraux. L'attaque est remarquable, avec plus d'épaisseur que pour les Chatelots, des tannins bien intégrés, qui se glissent derrière la masse fruitée et se montrent bien polis, tout en témoignant de la garde à venir, mais contribuent pour l'instant à mettre magnifiquement en valeur la sensation fruitée voluptueuse de l'instant. Un vin long sur une trame douce et gourmande. Un régal !

domaine PONSOT Ici rien n'est comme ailleurs ! Le bois neuf est interdit, et même le bois suffisamment jeune pour marquer les vins. Tout le travail se fait à la vigne avec de tout petits rendements, dans le respect maximal de ce que la nature donne. Laurent PONSOT vinifie, met en fut, et ensuite, il laisse faire jusqu'au Printemps suivant sans plus goûter pour ne pas être tenté de rectifier quoi que ce soit. Cela lui laisse du temps... pour son second métier, celui d'enquêteur au FBI ! Sous cette aimable plaisanterie, ne voyez qu'un clin d'œil à ce vigneron d'excellence qui pourfend la fraude dans tous les domaines, et se targue de faire les vins les plus naturels possible.



GRIOTTE CHAMBERTIN 2012, Grand cru : Quel nez ! Dégoulinant de fruit, plutôt fruit noir d'ailleurs, mais avec une présence, une puissance étonnantes ! Et même des notes vanillées inouïes, car, il est impossible qu'elles proviennent de la barrique vu que les fûts ont entre 25 et 50 ans... Extrême densité en bouche, le vin se montre d'une profondeur incroyable, avec une trame d'une rare finesse, et un soyeux comme on rêve d'en trouver... Très long en bouche, et d'une capacité de vieillissement absolument remarquable. Quelle bouteille ce sera !!! **TARIF SUR DEMANDE**

CLOS de la ROCHE V.V. 2012 : Voilà ce que l'on peut appeler un nez magnifique et envoûtant ! Du fruit comme s'il en pleuvait, des notes florales intenses, quelques épices, mais à peine, et déjà la minéralité... L'attaque révèle un vin d'une densité impressionnante, et qui explose de fruit, laissant la bouche dans une sorte de fébrilité d'autant que le support minéral arrive en force en suivant, et sature littéralement les papilles. Quelle richesse de texture, quelle belle structure où l'on sent également quelques tannins indiquant combien ce vin possède de potentiel de vieillissement. Incroyable réussite, pour ce vin d'une finesse extrême et d'une longueur monstrueuse !! **TARIF SUR DEMANDE**

JE MANQUE DE PLACE DANS CETTE LETTRE POUR PRESENTER LES AUTRES VINS DE CE DOMAINE EN 2012. Mais j'ai aussi des CHAPELLE CHAMBERTIN, des CLOS de VOUGEOT V.V., des CORTON, des CORTON CHARLEMAGNE, des MOREY ST DENIS et des MOREY ST DENIS 1^{er} cru ! Appelez moi pour connaître les prix.

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 btl, l'envoi se fait en DILIGO POSTAL. Au-delà, nous travaillons avec un transporteur. De 4 à 12 btl, le prix est forfaitaire. Il devient dégressif à partir de la 13^e bouteille.

Au sommaire de la lettre numéro 92 qui paraîtra en AVRIL 2016 : Dne MUGNIER, Dne DE VOGUE, Vincent DAUVISSAT, Dne LEFLAIVE, Château RAYAS, Dne CATHIARD...

*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)