

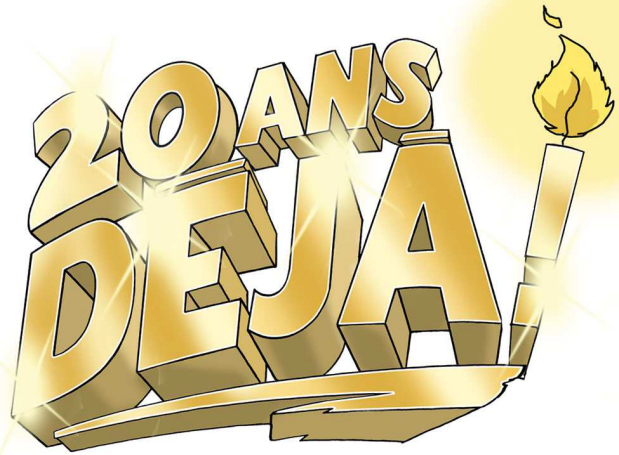
« **P**our tout bagage on a 20 ans, on a l'expérience des parents, on se fout du tiers comme du quart, on prend l'bonheur toujours en retard, quand on aime c'est pour toute la vie, cette vie qui dure l'espace d'un cri, d'une permanente ou d'un blue-jean, et pour le reste on imagine...

...Pour tout bagage on a 20 ans, on a des réserves de Printemps qu'on jetterait comme des miettes de pain à des oiseaux sur le chemin...

...Pour tout bagage on a vingt ans, on a une rose au bout des dents qui vit l'espace d'un soupir et qui vous pique avant d mourir, quand on aime c'est pour tout ou rien c'est jamais tout, c'est jamais rien, ce rien qui fait sonner la vie comme un réveil au coin du lit... Pour tout bagage on a sa gueule devant la glace quand on est seul, qu'on ait été chouette ou tordu avec les ans tout est foutu alors on maquille le problème on s' dit qu'y a pas d'âge pour qui s'aime, et en cherchant son cœur d'enfant, on dit qu'on a toujours vingt ans ...
(Léo FERRE)

« L'art et le vin servent au rapprochement des peuples » (GOETHE)

Lettre N°92



AVRIL 2016

Editorial

Voilà très exactement 20 ans que j'ai créé VINISSIME, avec comme credo, la volonté de faire partager ma passion pour la quintessence du vignoble Français. Mon premier éditorial sonnait comme une profession de foi, mais je peux affirmer que je n'y ai jamais dérogé, vous présentant toujours des vins qui m'avaient sincèrement plu et que je trouvais dignes de recommandation pour les amoureux des grands vins.

C'est ce qui se révèle le plus passionnant dans ce métier, goûter et re-goûter pour dénicher toujours les meilleures cuvées. Est-ce vraiment ma faute si la Bourgogne gagne presque toujours à ce jeu ?

Que s'est-il passé depuis 1996 ? Quel humble témoignage puis-je porter sur ces deux décennies ?

Partout, j'ai vu la qualité progresser, la volonté de faire toujours mieux, d'exprimer la plus grande pureté du terroir, voilà pour l'aspect le plus réjouissant.

L'autre tendance lourde qui s'est manifestée tient dans l'âpreté au gain qui a sévi progressivement, et perverti les esprits. La place de Bordeaux a donné le La, jusqu'à l'absurdité, mais la leçon n'a pas été comprise puisque progressivement les autres vignobles ont cédé à la tentation de l'argent, alors même que la situation financière des meilleurs de chacun d'entre eux se montrait florissante. Au point qu'aujourd'hui, il semble qu'il soit plus valorisant pour les stars des vignobles de dire qu'ils peuvent vendre quelques cuvées à des prix exorbitants à un milliardaire Asiatique ou Américain plutôt que de continuer à partager avec ses fidèles clients hexagonaux... drôle d'époque !

Didier ROMIEUX



L'analyse du marché :

L'attention semble tournée vers la place de Bordeaux où la campagne des Primeurs 2015 commence sa ronde traditionnelle...

Pour une fois on ne parle pas de millésime du siècle ! Il est vrai qu'après un 2009 d'anthologie, il devient difficile d'oser le terme.

La tendance semble à la hausse. En dépit de la mévente des 4 derniers millésimes, certains rêvent encore...

L'attitude des marchands anglais devrait, sur ce point, s'avérer déterminante. Hors de question pour eux de se charger avec des stocks invendables. Le millésime est bon, ils comptent acheter mais aussi –et on les comprend- gagner leur vie plutôt que de jouer les banquiers des Bordelais.

Les asiatiques, quant à eux, n'entendent pas surpayer un millésime assez tannique qui demandera une garde importante, et vont observer la tournure que prendront les événements...

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 SAUZET A Puligny, ce domaine a toujours produit des vins généreux, de demi-garde, souvent sur le fruit, et toujours dans un registre de plaisir. C'est pourquoi vous l'appréciez autant !

PULIGNY MONTRACHET 2013 : (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 1^{er} cru « la Garenne » 2013 : Le nez présente de jolies notes florales qui dominent par rapport à celles plus fruitées et délicates que l'on trouve à l'agitation. L'attaque installe d'emblée ce vin sur un registre de finesse, c'est élégant, minéral, fin. Ce vin sonne assez plein, avec de la tension et une parfaite définition de ce terroir pauvre où la vigne doit chercher en profondeur les nutriments qui lui font exprimer un vrai caractère minéral. Final assez vibrant avec un côté presque pointu qui va s'assagir en quelques années.

Domaine LEFLAIVE Ce domaine phare de la Bourgogne a toujours constitué une référence mondiale, et son exceptionnelle ambassadrice que fut Anne Claude LEFLAIVE l'a mené vers toujours davantage de succès au fil des millésimes. Ce millésime 2013 est donc le dernier qu'elle ait totalement achevé (rappelons qu'elle s'est éteinte à Pâques 2015 et qu'elle n'a fait que les vinifications et le début d'élevage du millésime 2014). C'est donc avec beaucoup de joie et d'émotion que je vous propose ses 2013.



BOURGOGNE BLANC 2013 : Le nez se montre bien équilibré, à mi-chemin dans l'expression du fruité et du floral. L'attaque révèle un vin particulièrement riche, gras, complet, et étonnamment plein. La bouche, quant à elle, fait preuve d'un incontestable équilibre dans un style qui évoque davantage un bon village qu'un « simple Bourgogne »... Et cette sensation de plénitude s'étire du début à la fin, sans jamais être mis en défaut. Absolument hors normes cette année !

PULIGNY MONTRACHET 2013 : Bon fruit au nez, avec de ravissantes notes de poire, puis des fleurs qui surgissent à l'agitation. Gras en attaque, (ce qui est plutôt rare pour un Puligny, fut il du Dne LEFLAIVE) le vin offre une jolie matière, mais surtout une véritable finesse, voire une délicatesse dans une texture assez cristalline, tout en conservant un indéniable équilibre pendant toute la tenue de bouche. Aussi long que bon !



MEURSAULT 1^{er} cru « Sous le dos d'âne » 2013 : Le nez révèle un très beau fruit, pur et bien expressif. Un nez qui montre beaucoup de richesse, assez typique d'un grand Meursault en fait. Très gras en attaque, révélant aussitôt une belle matière, mais aussi une vraie finesse et suffisamment de tension pour assurer un bel équilibre. Un vin complet, pas trop puissant, et surtout savoureux, voire envoûtant par son équilibre. Il vieillira avec beaucoup de bonheur !

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « Clavoillon » 2013 : Nez très parlant, avec des aspects floraux et végétaux nobles notamment des pointes de fougère. Très élégant en attaque, avec de la matière, du gras, de la profondeur, et une grande palette de fruits, offrant cette année une signature particulière, toute en saveur et presque en gourmandise. Finit très longuement et révèle le minéral à ce moment là. Très belle bouteille !

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « Folatières » 2013 : Encore un nez très riche, des arômes de fleurs en pagaille, et puis des notes de poire accompagnée par quelques épices... bref, un parfum singulier qui signe le cru dans ce millésime. Beaucoup de richesse également en attaque, le vin parle sur le palais, et continue d'exhiber une allure qui tranche un peu avec la retenue habituelle que nous connaissons dans ce cru. Mais tant mieux si ce vin se montre causant, ce qui ne l'empêchera pas de vieillir avec l'élégance qu'on lui connaît année après année. Long final là encore.

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « Pucelles » 2013 : Une grande présence florale se dessine, et à l'agitation, ce sont de puissantes notes de fruits qui apparaissent, accompagnées par un léger boisé, un poil plus marqué que pour les précédents vins. Attaque toute en largeur, le vin résonne puissamment, et d'autant mieux que la minéralité accompagne parfaitement la montée en

puissance. Tout est maîtrisé, c'est bon, franc, équilibré, complet, avec une excellente longueur de surcroît

BATARD MONTRACHET Grand cru 2013 : D'emblée, le nez nous transporte vers un monde minéral où les autres senteurs peinent à émerger. C'est comme si l'on respirait quelque chose de cristallin. Et puis le fruit arrive par derrière mais sans ostentation. C'est avec l'attaque que l'on trouve la puissance et la largeur, alors que le bouquet semblait indiquer une registre plus feutré. Le vin remplit très vite les papilles et la minéralité s'exprime alors avec force, pour donner un équilibre incroyable avec la puissance du fruit qui se dégage alors. C'est vraiment très plein, on se demande ce que l'on pourrait rajouter...et puis, comme la mer finit par se retirer du rivage, la tension redescend d'un cran, les effluves se dissipent quelque peu, et tout cela finit longuement dans un sursaut minéral. Superbe !

Tarif sur demande

CHEVALIER MONTRACHET Grand cru 2013 : Voilà ce que j'appelle un bouquet tout en fleurs ! Du début à la fin ce ne sont que des notes florales, le fruit se trouvant relégué en arrière plan. Quelle complexité de nez !! En bouche, la sensation de rondeur, d'amplitude et de puissance opère une synthèse presque magique pour rendre ce vin extrêmement accessible dans cette prime jeunesse. D'ordinaire, le CHEVALIER requiert de longues années de garde, mais là il ne s'est pas encore refermé. Sa texture, bien que grasse, reste bien tendue, ce vin possède une énergie folle. Quant à la longueur, elle offre d'innombrables variations sur les notes minérales, et le fruit. Une très grande bouteille en perspective...

Tarif sur demande



Domaine des comtes lafon Dominique LAFON est un homme heureux...depuis qu'il a acquis des parcelles dans les deux premiers crus dont il rêvait, les « Bouchères » et les « Porusots ». Dans ce millésime aux rendements particulièrement réduits, je ne pourrai vous présenter que cette dernière cuvée de la gamme du domaine.

MEURSAULT 1^{er} cru « Porusots » 2012 : Le nez offre une jolie palette florale, assez délicate, et l'aspect fruité arrive à l'agitation, mais reste en retrait. Egalement, des pointes minérales voient le jour. C'est en bouche que ce vin parle davantage, dès l'attaque il offre un gras moyen mais une tension et un équilibre qui saisissent les papilles dans le meilleur sens du terme. C'est vif, salin, presque ciselé, avec beaucoup d'énergie qui permet au vin d'installer ensuite sa matière en bouche. On n'est pas dans une expression très grasse comme souvent au domaine, mais plutôt dans un registre plus droit, plus tendu, immédiatement accessible, même si ce vin gagnera beaucoup au vieillissement. Pour l'heure il s'exprime avec de l'élégance, et se montre extrêmement plaisant à ce stade, avec une belle longueur qui accentue l'aspect fruité. Mais comme tous les vins du domaine, il

lui faudra quelques années pour exprimer la totalité de son potentiel, bien qu'il nous en offre un bel aperçu dès à présent !

Bourgogne (rouge)

DOMAINE Frédéric mugnier Il n'en finit plus d'étonner les amoureux des grands pinots noirs en confectionnant chaque année des vins traduisant tellement le plaisir et le respect qu'il éprouve pour chaque millésime. En témoigne cette superbe cuvée de Nuits St Georges qu'il ne faut surtout pas manquer dans ce millésime ô combien couru !

NUITS ST GEORGES 1^{er} cru « Clos de la Maréchale » (Monopole) 2012 : Voilà ce que j'appelle un grand nez fruité, qui comporte autant de notes de fruits rouges que de fruits noirs, avec des accents particuliers sur la framboise et la groseille, le tout, rehaussé par des épices qui jaillissent à foison. L'attaque révèle un vin assez large, la matière est croquante, le vin se montre dense, au point que l'on croit manger du fruit ! Superbe structure avec des tannins soigneusement rangés, mais si prometteurs pour la garde. Final interminable...Une bouteille vraiment étonnante et incroyable.



Domaine SYLVAIN CATHIARD & fils Ceux qui me lisent depuis des années seront sûrement surpris de trouver une présentation de seulement deux des vins de ce magnifique domaine. Mais la faiblesse des rendements a fortement pénalisé mon allocation et je réserve donc les autres appellations (avec des quantités en forte baisse) à ceux d'entre vous qui me les achetez chaque année, en remerciement de votre fidélité. Fort heureusement, j'ai encore la possibilité de proposer quelques bouteilles sur les deux appellations ci dessous.

VOSNE ROMANEE 2013 : Belle robe bien colorée, avec un nez se montrant très épicé, avant de céder sur le fruit. A l'attaque, une large palette de fruits rouges semble

s'emparer des papilles, le vin se montre gourmand en même temps qu'épicé, fin, tendu à souhait, traduisant l'excellence d'un très beau vin qui s'exprime à merveille en étant soutenu par une trame minérale en filigrane, doublée d'une tension parfaite. Très belle bouteille, au long final.



VOSNE-ROMANÉE 1^{er} CRU
 APPELLATION VOSNE-ROMANÉE 1^{er} CRU CONTRÔLÉE
 "AUX MALCONSORTS"
 Grand Vin de Bourgogne

DOMAINE SYLVAIN CATHIARD & FILS

VOSNE ROMANÉE 1^{er} cru « Malconsorts » 2013 : Incroyablement aromatique au nez, ce vin offre un éventail de saveurs absolument étonnantes, passant par toutes les couleurs de fruits rouges et noirs, avec une prédominance, pour ces derniers, de notes de myrtille, groseille et cassis, ceux ci se colorant différemment selon les épices qui jaillissent. Seuls les aspects floraux sont (pour l'instant) en retrait mais émergent toutefois ça ou là. L'attaque se montre presque sucrée tellement ce vin concentre de matière, le vin faisant montre d'une incroyable richesse avant de dévoiler une rangée de tannins qui se fondent progressivement jusqu'à s'estomper totalement.. Long final, interminable même, devrais-je préciser. Ouf ! **Tarif sur demande**

Vallée du Rhône

Château RAYAS Chacun doit absolument boire une fois dans sa vie un Château RAYAS pour comprendre combien ce vin est magique et ne répond à aucun des critères habituels de l'appellation. Emmanuel REYNAUD qui dirige magistralement le domaine depuis 1997 ne délivre plus les vins dans leur jeunesse mais les laisse vieillir au domaine pour les mettre sur le marché quand ils peuvent tout juste commencer à être abordés. Ce sont donc des millésimes anciens mais qui sont TRES loin de devoir être bus rapidement. Au contraire, quinze à vingt ans supplémentaires ne leur feront aucun mal, soyez en convaincus. Mais saurez vous résister à la tentation ?



Château RAYAS Rouge 2003 : Le nez évoque la cerise, le pruneau, les raisins secs, puis des notes mentholées surgissent, vite submergées par d'autres, plus terribles évoquant la douceur de l'orient et son cortège d'épices. Mais c'est en bouche que la magie devient la plus forte, avec un grain d'une finesse formidable, véritable trame de soie sur laquelle se développent les saveurs désormais classiques de ce vin de légende. N'attendez pas une violence de fruits et des arômes sauvages, car ce n'est pas le style de RAYAS, construit sur la finesse la plus exquise, véritable joyau comme on en trouve bien plus au nord de la Vallée du Rhône, dans les plus belles parcelles de Cote Rotie ou d'Hermitage... Il arrive doucement à maturité, et s'il peut d'ores et déjà se goûter avec bonheur, il offrira encore plus au fur et à mesure de son vieillissement ! **Vente limitée à une seule bouteille par personne. Tarif sur demande**

Château RAYAS Rouge 2006 : Une robe qui tranche d'emblée avec tout ce que l'on connaît de Chateauneuf du Pape. Rien à voir avec les vins noirs. Une belle robe rubis foncé, et un nez superbe de fruits frais. Ah quel nez ! Aussi beau que celui de Cléopâtre !...Une avalanche de fruits rouges, du fruit croquant comme on l'aime. L'attaque est splendide, d'une délicatesse pleine de fruit, et d'une finesse extrême. On mord dans du fruit frais, aucune sensation de lourdeur, un équilibre magistral, une douceur sur la langue qui termine sur une petite pointe minérale qui n'en finit plus et s'élargit même. Très longue persistance, dans un registre de douceur. Superbe vin à boire dès à présent tant il offre un plaisir fou, mais on pourra également le garder et le savourer dans les vingt années à venir ! **Vente limitée à une seule bouteille par personne. 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 93 qui paraîtra en JUIN 2016 : Emmanuel ROUGET, Dne G.ROUMIER, Vincent DAUVISSAT, BONNEAU du MARTRAY, ...

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)