

**P**our ce dernier numéro avant la pause estivale, Je me suis dit qu'il fallait qu'il ait un petit air de fête au milieu de cette ambiance hexagonale un peu morose...

Alors, j'ai sorti les cartouches et dans mon carnier j'ai trouvé les fabuleux Chablis du domaine Vincent DAUVISSAT.

Et puis je me suis dit qu'un RHONE rouge pas trop tannique et tout en délicatesse siérait bien à vos palais. Le Château des TOURS m'a semblé plus qu'opportun.

Bien entendu, VINISSIME ne serait pas ce qu'il est sans les fabuleux producteurs Bourguignons, alors j'ai mis sur la table les merveilles produites par Emmanuel ROUGET et Christophe ROUMIER.

Et comme on finira par avoir du soleil et de la chaleur, comment résister à l'envie de vous présenter une superbe cuvée de rosé pour accompagner les tables estivales !

N'allez pas dire que je ne vous gâte pas après ça...

« C'est la pénicilline qui guérit les hommes, mais c'est le bon vin qui les rend heureux » ( Alexander FLEMING )



(Emmanuel ROUGET dans la cave où il crée ses chefs d'œuvre...)

## **Editorial**

Le terrible gel de fin Avril qui a frappé essentiellement la Bourgogne, et particulièrement le Chablisien, va continuer à destabiliser un marché qui n'avait pas besoin de cela.

Beaucoup auront beau jeu d'accuser la météo pour justifier des hausses de prix censées rétablir les comptes des exploitations, mais ce jeu étrange n'opère que dans un seul sens...et les prix ne baissent jamais, ou alors tellement symboliquement que cela en devient presque risible.

Pourtant, certains domaines vont connaître des moments critiques d'un point de vue financier, particulièrement en Côte de Beaune, où une forme de malédiction semble s'être abattue, notamment sur Volnay et Pommard dans une moindre mesure. Là, il y a réellement urgence, et l'on peut malheureusement s'attendre à voir disparaître certains domaines. Etrange paradoxe, dans cette Bourgogne viticole qui n'en finit plus d'engranger de la richesse, on ne voit pas d'organisation professionnelle qui permettrait de passer certains caps difficiles. Comme si les très belles années climatiques que nous avons connues avaient empêché que l'on puisse imaginer que cela ne serait pas éternel. Comme si l'on pensait qu'il n'y aurait plus de gel, plus de grêle...

Je ne peux m'empêcher de faire le parallèle avec l'attitude de certains domaines qui imaginent qu'il y aura toujours des gens pour accepter de payer toujours plus... ce sont les mêmes qui s'étonneront que les arbres ne grimpent pas jusqu'au ciel !

**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 :**

*Dans cette France qui n'en finit plus de se déchirer, voire de se fracturer, il eut été surprenant que le monde du vin échappe à cette forme d'hystérie et reste invariablement sage. Heureusement il y a Bordeaux ! Dans ma précédente analyse (cf lettre N° 92 d'Avril 2016) je glosais sur l'avidité des châteaux...las, j'étais loin du compte !*

*Je m'attendais, pour la Primeurs 2015 à des hausses de 20 - 25%, mais on a d'ores et déjà dépassé les 50% voire 80% et les 1ers grands crus ne sont pas encore sortis à l'heure où cette lettre est sous presse...*

*Ce qui signifie simplement que le vin devient un produit comme un autre, juste soumis à des lois de marché, un peu comme des savonnettes qu'un camelot habile vous presse d'acheter « parce que ce sont les dernières, et qu'il n'y en aura pas pour tout le monde » ! Certains gobent ça...est-ce que ce monde est sérieux ?*

## Bourgogne (blanc)



*Domaine Vincent DAUVISSAT* Quoi de neuf chez Vincent DAUVISSAT ? Eh bien, le CHABLIS 1<sup>er</sup> cru « Montée de Tonnerre » qui fait sa 1<sup>ère</sup> apparition au domaine avec le millésime 2013 !!! Mais je suis cruel... il sera réservé pour les caisses Prestige de fin d'année... En attendant, les 3 autres premiers crus sont absolument délicieux et d'une garde incroyable comme toujours. Ce sont sûrement les blancs offrant le meilleur Q/P de la Bourgogne !

**CHABLIS 1<sup>er</sup> cru « Vaillons » 2013 :** (issu des parcelles Chatains et Beugnots) Le nez semble assez réservé à ce stade, avec tout d'abord quelques notes lactiques avant de s'orienter franchement vers le minéral. La bouche n'exprime pas beaucoup plus, on sent encore beaucoup de réserve dans ce vin qui livre une belle complexité et des arômes superbes, mais uniquement en fin de bouche, laquelle se montre très longue, très agrume... Patience donc, on sait que les 1ers crus de Vincent demandent toujours au minimum 7 ans avant de commencer à se livrer. Mais ce vin aura un grand avenir.

**CHABLIS 1<sup>er</sup> cru « Séchet » 2013 :** Assez tendu au nez, le vin présente des notes d'amande, du minéral, et du fruit qui semble encore

un peu masqué à ce stade. L'attaque se fait dans l'amplitude, la bouche offre une minéralité affirmée, typique de ce climat où les vins ne brillent pas par leur opulence mais bien par cet aspect plus strict, sans fioriture. Long final, très parlant, offrant beaucoup d'expression, et qui semble réunir tout ce que l'on avait au nez comme en bouche. Excellent !!

**CHABLIS 1<sup>er</sup> cru « la Forest » 2013 :** Un bouquet où les notes florales semblent prendre le dessus sur le reste. Très bonne attaque, le vin fait montre d'une grande ampleur, avec de la puissance, un certain gras avant de terminer très linguement dans un cortège de fruits. Excellent là aussi.

**Merci de bien vouloir respecter dans votre commande des proportions sensiblement égales**

**entre les premiers crus Vaillons-Séchet-Forest qui sont proposés dans cette lettre.**



## Bourgogne (rouge)



*Domaine Vincent DAUVISSAT* Non content de faire des blancs exceptionnels, Vincent DAUVISSAT fait aussi quelques rouges d'Irancy de toute beauté. Juste de la pureté et de la délicatesse...

**IRANCY 2013 :** La robe se montre normalement colorée, et le nez présente ces notes simples et sans ambage de vrai pinot, avec un fruité classique tout en délicatesse. La bouche ne déroge pas à cela, et se révèle toute en nuances, pleine de grâce, sans réelle puissance, juste en plaisir simple et

authentique. Ce vin qui offre aujourd'hui tout son plaisir vieillira cependant très bien une dizaine d'années et développera d'autres choses... Sachez le découvrir !

*domaine emmanuel rouget* Année après année, Emmanuel ROUGET aidé de ses deux fils, montre l'exceptionnel savoir et le talent inouï dont il fait preuve. Certes, il fut à bonne école, excellente même avec le talent légendaire de son oncle dont il tient l'essentiel de son art, mais sa sensibilité, son recul par rapport aux choses, son regard affûté et sa sagesse font des merveilles. Chaque millésime lui permet d'exprimer la quintessence de celui-ci, et en 2013, il est pour moi celui qui a, de nouveau, fait les plus grands vins !

**NUITS ST GEORGES 2013 :** Voilà une très belle robe. D'une couleur rubis magnifique, sans saturation, on plonge dedans et le regard va loin. Le nez se montre encore plus joli, un pur nez de fruit, avec comme un coulis de fraises, des nuances de groseille, des framboises... bref, en plein dans les fruits rouges, le tout soutenu par un superbe boisé qui se dessine en arrière plan, sans jamais se montrer envahissant. L'attaque se révèle toute en douceur, gorgée de fruit, on se situe dans la délicatesse absolue, aucun tannin ne venant contrarier la sensation de plaisir, tout rangés qu'ils sont et intégrés dans la masse fruitée. Grande suavité, beaucoup d'expression de fruit, longueur, saveur, quel plaisir... Ce vin possède un degré de raffinement absolument hors du commun, rehaussé par la fin de bouche, longue et précise, toujours dans les nuances de fruits. Absolument incroyable, et déjà parfait à boire, bien qu'il soit parti pour une garde certaine. La quadrature du cercle ! Bravo.



**VOSNE ROMANEE 2013 :** La robe exhibe un très beau rubis, et le nez offre de pures notes de fraise et de framboise, un nez d'une rare élégance, tout en pureté. L'attaque montre un vin plutôt dans la rondeur, mais avec une tension qui exprime très bien le millésime. C'est riche mais sans excès, fruité en diable, extraordinairement équilibré, avec un soupçon de boisé en arrière bouche qui met en relief la structure et la franchise de ce Vosne admirablement vinifié. Quelle classe dans ce vin, et que de promesses pour l'avenir, même s'il offre d'ores et déjà beaucoup de plaisir. Un grand vin en devenir mais qui ne s'est pas encore refermé. Sachez en profiter !

**ECHEZEAUX 2013, Grand cru :** La robe est bien colorée, mais sans saturation. Le nez exprime une grande quantité de fruit, et surtout des épices comme s'il en pleuvait, donnant au final un bouquet très élégant. L'attaque se montre fidèle au millésime, on n'a pas la volupté des grands millésimes solaires, mais la structure et la précision des millésimes aux faibles rendements. Tout se montre en place, chaque chose est en ordre, mais on ne nage pas dans l'exubérance, le vin se retient un peu il sait qu'il va donner des choses magnifiques dans une dizaine d'années et bien davantage encore, et pour l'heure, il se contente d'être simplement une grande bouteille en devenir, car il fait montre de telles qualités de raffinement et de tant d'élégance dans sa chair que l'on SAIT que ce vin aura une grande carrière. C'est incontestablement un vin à acheter pour garder un peu, et je vous certifie que vous n'aurez jamais à le regretter ! **Tarif sur demande.**



**VOSNE ROMANEE 1<sup>er</sup> cru « Cros Parantoux » 2013 :** Le nez exprime d'emblée quelque chose de très sérieux...on sent que l'on pénètre dans un univers magique et les notes de fruits succèdent aux aspects floraux, le tout entrecoupé de subtiles pointes épicées. A l'agitation, l'aspect épicé prend de l'ampleur et le fruit également. L'attaque se révèle superbe, on croque dans le fruit, le vin exprime une chair généreuse, une trame fondue qui permet de savourer l'exquis raffinement et la complexité. Au fur et à mesure de l'aération (*j'ai mis une heure pour goûter ce vin*) il prend de plus en plus d'ampleur, de profondeur, et finit par se révéler absolument magnifique, comme un coucher de soleil flamboyant, et pourtant ce vin n'est qu'à l'aube de sa vie. Très grande longueur, et impressionnante sensation de fruit... du grand art qu'il faut sagement mettre en cave ! **Tarif sur demande.**



*domaine G.ROUMIER Ce domaine mythique de la Côte de Nuits incarne la Bourgogne traditionnelle, respectueuse des sols, des rendements, et se montre attentif à ce que les vins puissent être bus et non pas objets de spéculations. Le domaine a baissé ses prix de 5% par rapport à 2012 et a demandé à ce que les revendeurs jouent le jeu. Les prix indiqués sont donc 5% inférieurs à ceux de l'an passé.*

velouté de texture dès l'attaque, le vin ressemble à une caresse et le fruit s'étire dans une franche suavité. Comme c'est joli, gourmand, frais. Un vin plaisir ! Mais bien qu'il se montre encore très accessible à cet instant, il pourra aussi vieillir de longues années.

**MOREY ST DENIS 1<sup>er</sup> cru « Clos de la Bussière » 2013 :**

Le nez apparaît plus structuré que le précédent, mais offre toujours de belles variations sur le fruit. Belle attaque, le vin semble profond, les tannins nobles, accompagnant parfaitement le développement de bouche. Beaucoup d'élégance et de finesse dans ce cru, indéniablement un vin complet, long...particulièrement intéressant, et doué d'une vraie classe. Extrêmement prometteur !



**CHAMBOLLE MUSIGNY 1<sup>er</sup> cru « les Cras » 2013 :** De superbes accents floraux émanent du verre, et parviennent même à dominer le fruit par instant !! La bouche se montre onctueuse, assez grasse, mais toujours dans la plus grande finesse. Quelle superbe expression, que de fruit, et que d'allure pour ce vin long et délicat, vraiment magnifique ! **Tarif sur demande.**



**BONNES MARES 2013 :** Très beau nez qui révèle une incroyable intensité de fruit, et des épices à foison. L'attaque se fait dans la chair, le vin est rond, large, tout en fruit, avec une belle complexité et un aspect très abordable dans ce millésime, tout en révélant de la fraîcheur, ainsi qu'une fin de bouche très aérienne et surtout fort longue. Bien qu'accessible à ce stade, ce vin n'en requiert pas moins quelques années de garde, même une décennie pour être apprécié comme il se doit. **Tarif sur demande.**

# Vallée du Rhône

*Château des tours* Non content de diriger magistralement le Château RAYAS, Emmanuel REYNAUD applique les mêmes principes au Château des TOURS, domaine qu'il détenait avant d'avoir la charge que l'on sait. La filiation est évidente. Je dirais même que RAYAS a davantage pris du style des Tours que l'inverse. Bref, tout ce que vous aimez chez RAYAS, vous le retrouverez en grande partie ici, à savoir un fruit généreux et tellement spécial, une élégance, une finesse, une tenue à l'air exceptionnelle...le rêve à petit prix !

**COTES du RHONE 2012 :** Belle robe, sans saturation, on ne cherche pas plus l'extraction ici qu'à Châteauneuf. Le nez exhibe de superbes notes de fruit acidulé, de fruit généreux, d'épices, de bergamote, de poivre... L'attaque se fait toute en rondeur, le fruit émerge et enveloppe les papilles, la trame semble s'effacer devant tant de plaisir immédiat, devant cette chair incroyablement parfumée, ces tannins si bien intégrés qu'on en oublierait presque qu'ils existent...C'est du grand art dans une appellation extrêmement modeste. Certes, le millésime fut magnifique, mais tout de même, il n'a pas tout fait. Un vin que vous pouvez savourer dès à présent tant il offre de plaisir, mais que vous pourrez aussi garder une dizaine d'années sans aucun souci. Bravo !



## Provence

*Si le rosé reste le symbole des vins de Provence, il se conjugue doublement lorsqu'il s'agit de rosé de BANDOL. Découvrez cette petite merveille que j'ai déniché.*

***DNE DUPERRE BARERA** Elu négociant de l'année 2010 par la RVF, Laurent DUPERRE possède un talent multiface...toujours dans le respect des sols et des cépages, un vigneron « biodynamique » !*

**BANDOL Rosé « India » 2015 :** Issu d'un assemblage de Mourvèdre et de Cinsault, ce vin présente de francs arômes de melon, de pêche abricot, de fruits blancs...L'attaque révèle un gras très intéressant, nous plongeant tout de suite après dans le fruit, avec une texture d'une grande pureté, et une longueur assez persistante, dans un registre de fruit, le tout dans un équilibre parfait. Un grand rosé produit en quantités infimes, qui me semble davantage voué à accompagner un repas...quoiqu'à l'apéritif il passe également fort bien ! Vous ne serez pas déçus, je vous le certifie.

\*\*\*\*\*

### 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. Selon la destination et le nombre de bouteilles, l'envoi se fera soit par CHRONOPOST, soit avec un transporteur classique. Les tarifs sont dégressifs en fonction du nombre.

**Au sommaire de la lettre numéro 94 qui paraîtra en septembre 2016 :** Dne LIGER BELAIR, MEO CAMUZET, LAMARCHE, BACHELET, Michel NIELLON ...

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)