

2016 ne restera pas dans les annales des vignobles de notre hexagone, si ce n'est par l'espèce de malédiction qui semble s'être abattue un peu partout.

Si le gel de la fin Avril a fortement impacté la Bourgogne, et particulièrement le Chablisien, il a également touché d'autres vignobles, dont le Bordelais. A ceci se sont ajoutés des épisodes de grêle particulièrement violents (là encore le Chablisien fut la première victime).

Et comme si cela ne suffisait pas, s'est encore ajoutée une sécheresse d'une rare ampleur qui a compromis ça et là les équilibres et surtout freiné les maturités...

Bref, il y a des années dont on a hâte qu'elles se terminent, et même les vignerons, pourtant habitués à l'incertitude et aux aléas, ont fini par trouver la pilule par trop amère, et n'ont désormais qu'un souhait, que 2017 arrive vite. Sauf que... c'est une année électorale !

Il y a des périodes où rien ne veut aller...

« La coutume a tort de condamner le vin parce que quelques uns s'en enivrent » (Michel Eyquem de MONTAIGNE)



(Merveilleux paysage d'automne dans le Chablisien particulièrement touché cette année...)

Editorial Voilà une lettre une peu différente de celles auxquelles je vous ai habitués. Certes, la Bourgogne y tient encore une bonne part, mais je vous invite aussi à voyager dans d'autres vignobles de l'hexagone...

D'abord, un petit tour dans la Loire pour découvrir le Sancerre rouge de Lucien CROCHET, et puis, direction le Sud Ouest, avec une appellation méconnue, le Jurançon Sec. Un petit virage sur l'aile, et nous voilà maintenant en vallée du Rhône pour d'autres vins du magicien Emmanuel REYNAUD.

Cet élargissement de l'horizon vinicole que je vous propose ne tient pas uniquement aux régions, car j'ai également voulu présenter pour une fois, une grande partie des vins dans une gamme de prix extrêmement raisonnable !

Cela change un peu de ce que je vous propose habituellement, mais cela me permet de mettre en valeur de très jolis flacons que je passe trop souvent sous silence. Je suis curieux de voir comment vous allez réagir, mais une chose est sûre, j'ai encore voulu privilégier des vins magnifiques. Pas question de baisser la garde, je ne me satisfais que de l'excellence, alors soyez rassurés !

Et puis, la lettre de fin d'année sortira vers la mi-novembre, et là, je vous autoriserai à casser votre tirelire...

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 : La Bourgogne suscite les convoitises d'opérateurs habituellement occupés à traiter les marchés export à travers des offres de Bordeaux. Ce dernier marché s'essoufflant pour les raisons que l'on sait (prix trop élevés, perte de la clientèle traditionnelle Française et Européenne) les marchands cherchent une roue de secours, et comme la Bourgogne a le vent en poupe depuis quelques années...

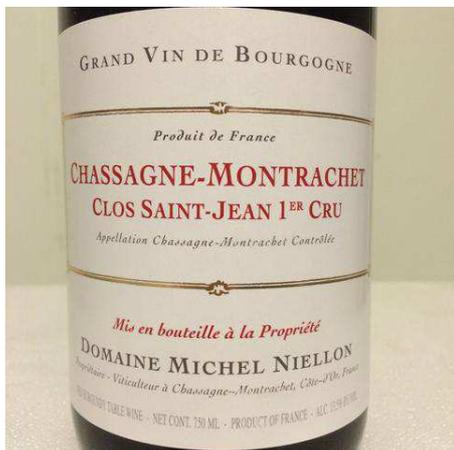
Le résultat ne se fait pas attendre, et la dérégulation des usages commerciaux en matière viticole, aura le même effet que celles des marchés financiers ! Ce n'est qu'une question de temps, mais tout est déjà inscrit.

Quand le monde devient fou, ceux qui gardent la tête froide et parviennent à maintenir un cap ont tôt fait d'être taxés d'originaux ou pire, d'imbéciles ! Ce sont pourtant ceux là qui surnageront quand l'inévitable se produira, et que tout le monde dira que c'était obligatoire, et « qu'on était allé trop loin »...

Bourgogne (rouge)

MICHEL NIELLON Si le domaine est bien connu pour sa merveilleuse gamme de vins blancs, il produit aussi quelques jolis rouges, issus, eux aussi, de Chassagne, tout en délicatesse, du genre qu'on aime à ouvrir sans trop réfléchir au prix qu'on les a payés, parce que, justement, ils sont très accessibles. Ne les manquez pas !

CHASSAGNE MONTRACHET 2013 : D'une jolie couleur au rubis assez tendre, avec un nez où les fruits rouges apparaissent joliment escortés par quelques pointes épicées, et une petite note de barrique tout juste perceptible. Un nez bien agréable en somme.



L'attaque montre un vin de moyenne puissance, avec toujours ces beaux accents de fruits acidulés mais aussi une petite sensation tannique qui montre que ce vin n'est pas que délicatesse évanescence, mais également capable de vieillissement et de complexité future. (Ce que les dégustations de millésimes anciens m'ont d'ailleurs toujours démontré). Jolie longueur qui exprime encore et toujours du joli fruit rafraîchissant. A boire aujourd'hui et dans les 6 à 8 années à venir.

CHASSAGNE MONTRACHET 1^{er} cru « Clos St Jean » 2013 : A peine plus soutenue en couleur que le précédent, cette bouteille offre un nez sensiblement différent. Bien sur, les aspects fruités sont bien présents et agréables au nez, mais il s'ajoute dans ce premier cru une dimension minérale évidente, non seulement dans le bouquet, mais encore plus en bouche où elle offre une épaisseur supplémentaire. Tout reste dans la délicatesse, rien n'est violent, le pinot s'exprime avec la douceur dont il est capable quand on ne lui cherche pas ce qu'il ne peut offrir, et tout finit assez longuement sur un registre autant fruité que minéral. Déjà plaisant à boire, il prendra encore plus d'étoffe et de rondeur si vous lui donnez 3 années de plus.

Domaine lamarche Une nouvelle fois, Nicole LAMARCHE a fait des étincelles ! Dans ce millésime où le talent du vigneron était capital, elle a démontré toute la palette de ses qualités pour accomplir des petites merveilles, hélas en quantités trop faibles pour satisfaire tout le monde mais...

BOURGOGNE Rouge 2013 : Tout ce que j'aime dans ce domaine se trouve déjà dans cette bouteille d'appellation régionale...un simple Bourgogne...d'une belle couleur rubis, pas trop extrait, au nez très agréable, tout en fruit, et dont l'impression en bouche force le respect par sa délicatesse. On n'a pas essayé d'aller chercher du tanin, mais du plaisir, et dieu sait qu'il en donne. Un vrai joli vin qui signe la gamme du domaine ! A boire dès à présent et pour les 10 années à venir.

VOSNE ROMANEE 2013 : Joli nez de fruit, et belle couleur là aussi. La bouche se montre gourmande, exprimant encore et toujours un fruit presque exubérant, la matière est belle, ronde, pleine de grâce, avant de déboucher sur un long final tout en suavité. Ravissant et désaltérant !

VOSNE ROMANEE 1^{er} cru « les Chaumes » 2013 : Très délicat au nez, le vin oscille entre les aspect floraux et les nuances fruitées. Ce sont ces dernières qui finissent par l'emporter mais



ce « duel » m'aura ravi les papilles ! L'attaque est grasse, large, pleine de fruit, on reste stupéfait par le contraste entre ce nez délicat et cette présence en bouche. L'élégance et la rondeur semblent rivaliser et témoignent d'une belle suavité. Très bon ensemble qui se goûte pour l'instant très bien dans cette prime jeunesse, et dont il faudra profiter avant que cela ne se referme le temps que les arômes secondaires s'installent. Excellent !

NUITS ST GEORGES 1^{er} cru « les Cras » 2013 : Beaucoup d'aspects épicés au nez, comme toujours avec cette magnifique cuvée de Nuits. Toute en élégance, la bouche fait pourtant preuve de nerf, de caractère, de puissance, mais sans jamais heurter. Voilà un vin plein de personnalité qui montre également une très belle longueur. Comme il se montre séduisant aujourd'hui !

VOSNE ROMANEE 1^{er} cru « les Suchots » 2013 : Beaucoup de nuances de fruit explosent au nez, ce vin semble plus puissant en saveurs odorantes que les précédents. La bouche se montre avec beaucoup de beauté, de rondeur, de douceur, et un grain particulièrement agréable, d'autant qu'il fait montre d'une grande fraîcheur. C'est complexe et complet, avec une expression assez pure, avant de céder sur un long, très long final.

CLOS VOUGEOT 2013, Grand cru : Un nez partagé entre les fleurs et le fruit, mais à égalité cette fois, et surtout, avec plus d'ampleur que pour les précédents crus. Il est vrai qu'un grand cru doit toujours donner davantage sur ce plan là ! L'attaque se montre gourmande, et perpétue les notes florales que l'on sentait dans le bouquet. Mais surtout, ce vin exhibe un très belle matière et s'exprime à merveille dans cette jeunesse insolente...



GRANDS ECHEZEUX 2013, Grand cru : Particulièrement floral au nez, les aspects fruités semblent presque relégués au second plan, plus en soutien qu'autre chose. L'attaque se fait dans une chair magnifique, presque sucrée, et surtout tellement douce !!! Comme cette bouteille se montre jolie, complexe, raffinée, puissante en fin de bouche et tellement persistante...SUPERBE !!

LA GRANDE RUE 2013, Grand cru (MONOPOLE) : Epices et fleurs dominant au nez. Mais quel beau fruit également finit par apparaître à l'agitation, comme s'il se réservait une entrée de star... L'attaque en bouche se révèle superbe, extrêmement délicate, douce, raffinée en diable. Le grand caractère de ce terroir somptueusement situé, prend forme, la complexité est là, qui s'impose. Quelle pureté d'expression, avec une trame qui persiste longuement et d'une race magnifique !



Bourgogne (Blanc)

Nicolas ROUGET *Au domaine ROUGET, Nicolas, le fils aîné d'Emmanuel prend de plus en plus de place, et poursuit en même temps une petite aventure personnelle avec quelques arpents dans des appellations modestes. Modestes mais... ô combien révélatrices du talent dont il fait preuve !*



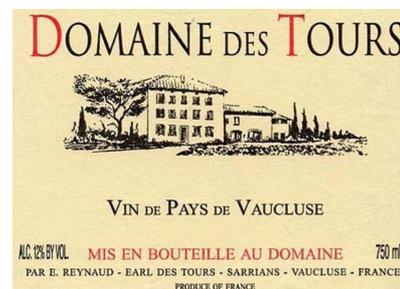
BOURGOGNE ALIGOTE « les Genevrais » 2013 : La robe semble assez pâle, avec des reflets tirant presque sur le vert. Le nez présente des notes cristallines et minérales, un peu de fruit à l'agitation, et des nuances de lie. L'attaque se montre assez dense, presque tranchante, on est dans un univers de tension, mais sans excès, le fruit apparaissant très vite, une fois les premières sensations minérales dissipées. Certes ce n'est pas un fruit exubérant, mais plutôt une saveur qui contribue à l'équilibre et à la fraîcheur de ce vin. Les aspects minéraux reprennent ensuite le dessus, donnant ce style vraiment caractéristique des meilleurs vins de cette appellation, et le tout finit relativement longuement. Bref, au prix où ce vin est vendu, il constitue une remarquable affaire d'autant plus qu'il est parfait à consommer aujourd'hui, et dans les trois ou quatre ans qui viennent !!

Vallée du Rhône

Château des tours *Au mois de Juin, je vous avais présenté les A.O.C. mais le domaine fait aussi des I.G.P. avec tout autant de bonheur. Ce qui permet à Emmanuel REYNAUD de porter à leur plus haute expression des cépages plus beaucoup cultivés, mais qu'il s'ingénie à façonner avec son talent habituel, et en plus, ce sont de petits prix alors... inutile de vous faire un dessin !*

*Ces vins seront vendus en fonction de l'ordre de vos commandes.
J'en ai peu, alors ne tardez pas !*

Vin de Pays de Vaucluse Rouge 2012 : Un assemblage de Grenache, Merlot, Counoise, Cinsault, Syrah, et d'autres cépages oubliés...mais pas par tout le monde ! Une fois de plus, Emmanuel REYNAUD nous transporte dans un univers parfumé, où le côté épicé et les pointes de Bergamote signent le style maison. Pour le reste c'est...du fruit, du fruit, du fruit, et un peu de structure ça ou là...histoire de tenir compagnie au fruit. Le genre de vin qu'on adore pour sa simplicité et sa profondeur. A boire dès à présent et pendant les 8 à 10 années à venir, selon votre humeur.



VACQUEYRAS 2009 : Belle robe couleur grenat, sans saturation. Le nez fait la roue entre toutes les saveurs de garrigue, les fruits noirs, les notes de tabac, les nuances figuées...bref, un nez presque inclassable sauf qu'on y trouve aussi la petite odeur de bergamote si caractéristique des vins d'Emmanuel REYNAUD. L'attaque est aussi ample que puissante, le vin sature les papilles presque immédiatement tellement il se montre riche ! Que de saveurs fruitées, que d'intensité, on se sent vite saturé par toutes ces saveurs qui n'en finissent plus de se décliner dans des variations interminables. Et quelle longueur aussi...impressionnant ! Ce vin se montre parfait à boire aujourd'hui, il offre tout ce que l'on peut attendre de cette appellation dans ce millésime particulièrement solaire qui donnera peut-être quelques moins bonnes surprises au vieillissement dans cette région...mais aujourd'hui il est parfait !

Sud Ouest

CLOS THOU Ce petit domaine familial (moins de 9 Ha) peu connu attire les amateurs d'excellence ! Tout est bichonné ici, et le résultat dépasse toutes les espérances. Trouver autant d'expression dans un vin à ce prix reste absolument incroyable. En plus, tout est en bio...il faudrait être fou pour passer à côté !

JURANCON Sec 2014 : Si la robe se montre bien colorée et chaleureuse, c'est surtout le nez qui retient l'attention...un nez exotique, épicé, envoûtant, typique des notes si particulières du petit Manseng et du gros Manseng à parfaite maturité. En bouche, la richesse de ce vin sec explose et envahit les papilles. Quelle matière généreuse, et quelle puissance aromatique ! Et quelle longueur également. Dans ce millésime, le domaine a montré la quintessence de son savoir. Voilà le genre de vin qui conviendra excellemment sur des plats un peu exotiques, ou bien ceux dans lesquels on aura mis du curry. Tout ce qui est épicé conviendra car il a la matière et la puissance pour les affronter. Un vin plus qu'étonnant !



Loire

Domaine Lucien Crochet S'il reste principalement connu pour ses magnifiques cuvées de Blanc, Lucien CROCHET produit également un très joli Sancerre Rouge issu, comme tous les vins de l'appellation, de Pinot Noir. Découvrez cette expression particulière de ce cépage roi, sur des terrains extrêmement marqués en calcaire actif.

SANCERRE Rouge « Croix du Roy » 2010 : Belle couleur délicate, pas trop foncée, et un nez qui embaume le pinot, avec des notes de fruits frais qui remplissent le verre. Odeurs de framboise, de cerise, de grenadine... L'attaque délivre à nouveau ces mêmes notes de fruits, moins puissamment toutefois, et une petite sensation tannique apparaît, aussitôt ces nuances fruitées exprimées, mais sans réelle gêne, peut-être simplement pour montrer qu'il y a aussi une structure dans ce vin qu'on aurait tort de croire léger ! C'est un Pinot qui ne s'exprime pas comme ceux de la

Côte de Nuits, mais il se montre avec l'élégance et la profondeur des vins du millésime 2010, lumineux, mystérieux parfois, mais d'une vraie race ! Il se boit bien dès à présent, mais gagnera encore à vieillir un peu.

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 95 qui paraîtra en Novembre 2016 : Dne de la ROMANEE CONTI, Dne LIGER BELAIR, Dne COCHE DURY, Dne LEFLAIVE, EGLY OURIET, Dne RAVENEAU, et les caisses spéciales 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 ⇒ <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)