

Que nous réserve 2017 ? Bien malin qui pourrait le dire...les vignerons ont tendance à interpréter les chiffres et se disent que les années en 7 n'ont rien amené de très bon par le passé, à l'exception –notoire- de 1947, millésime grandiose et d'anthologie.

On se perd facilement à oser des conjectures, que l'on se dépêche d'ailleurs d'oublier dès que les faits sont là et contredisent les supputations.

En tout état de cause, hormis quelques exceptions ponctuelles, peu importe les millésimes quand on est vigneron, ils ne traduisent que la capacité de ceux-ci à s'adapter et traduire le meilleur de la récolte, quelle qu'elle soit.

C'est à cela que l'on reconnaît un « grand » vigneron, son aptitude à sortir le meilleur vin possible au fil des années, et c'est en cela qu'il se distingue de ses pairs et le rend si remarquable !

« Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin...mais goûte des secrets » (Salvador DALI)



(Paysage d'hiver en Laponie où le réchauffement climatique ne permet pas encore que l'on y plante des vignes...)

Editorial

Rédiger le numéro de fin d'année constitue toujours un plaisir inégalé en ce qui me concerne. J'y vois une occasion de vous faire plaisir multipliée par le nombre de vins que vous avez vu apparaître tout au long de l'année, ainsi que ceux des années précédentes dont je ne parle plus jamais, autrement que dans cette lettre récapitulative.

Ah...comment vous dire la joie de me replonger dans ces vins magiques dont il me reste quelques bouteilles qui traînent encore sur mes étagères de stockage.

Nombre d'entre vous se délectent en parcourant les rayonnages de leur cave, évaluant l'opportunité de boire tel ou tel cru conservé depuis tant d'années, ou se remémorent le moment où ils ont acheté tel ou tel flacon, le contact, la discussion qui avait précédé cet acte... Croyez bien que je fais de même à chaque numéro de fin d'année, me souvenant de l'éclat de celui-ci, des promesses de celui-là, supputant l'évolution d'un autre.

Comme vous, je me régale et savoure à l'avance votre émerveillement lorsque vous lirez dans ce numéro les commentaires sur les vins du domaine COCHE-DURY, du Comte LIGER-BELAIR, cette nouvelle et rare cuvée de Vincent DAUVISSAT... autant de joies en perspective, autant d'occasions de nous faire aimer le temps qui passe parce qu'il nous rapproche de l'apogée de ces grands vins en devenir.

Moi aussi j'ai des étoiles plein les yeux en parachevant ce numéro festif, et je vous imagine déjà guettant les trésors, ou filant directement aux dernières pages pour trouver la composition des caisses spéciales que je vous concocte... A peine s'il me reste le temps de vous souhaiter de magnifiques fêtes de fin d'année !

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 : *Nous savons depuis longtemps que le monde marche sur la tête...mais le monde du vin, avec ses valeurs traditionnelles et humaines, avait jusque là résisté.*

Las, de plus en plus de vignerons semblent rêver que leurs plus grands vins soient bus en Chine ou dans quelque paradis fiscal accueillant et délaissent leurs réseaux traditionnels qu'ils ont eu pourtant du mal à constituer pour se précipiter dans les bras des nouvelles sirènes orientales. Mais comme ces nouveaux riches ne boivent que les grands crus (tout comme ils ne portent des vêtements que s'ils sont griffés) ceux ci tendent à disparaître des marchés non seulement Français mais aussi européens, car les domaines leur réservent désormais ces joyaux. Quid du véritable amateur qui bichonne ses crus, les achète et les regarde vieillir avec amour ?

« Allons monsieur, ce monde n'existe plus...il faut vivre avec son temps ! ». Mais le temps des sirènes n'est qu'un temps illusoire...

Bourgogne (blanc)

Domaine COCHE DURY La catastrophe climatique de 2014 avec des grêles meurtrières aura considérablement réduit la production (et par là même les bouteilles que je vous propose habituellement)...quel dommage quand on sait à quel point ce millésime est remarquable pour les blancs de Bourgogne ! Mais la nature ne pouvant donner que ce qu'elle a (et les vignerons par conséquence), il faudra faire avec, ou plutôt, presque sans en attendant des jours meilleurs. Ne m'en veuillez pas de ne pouvoir être plus généreux cette année...



MEURSAULT 2014 : La robe se montre pâle, d'un jaune à peine soutenu, avec des reflets verdâtres comme on en trouve parfois à Chablis. Le nez présente de subtiles notes florales et toujours ces magnifiques senteurs vanillées d'un bois noble et finement exprimé, véritable signature olfactive du domaine. En bouche, la tension est de mise, ce vin s'exprime par sa minéralité affirmée, ce côté tranchant et vif qui signe ce genre de terroir Murisaltien où la finesse de l'évolution primera sur le gras et l'amplitude. Long final toujours sur des notes minérales assez pointues dans cette prime jeunesse. Incontestablement un vin auquel il conviendra de laisser une dizaine d'années minimum avant qu'il ne s'exprime au mieux. Mais la récompense sera au bout ! **Vendu uniquement à travers la caisse TERROIRS N°2** (Compte tenu du petit nombre de bouteilles que j'ai obtenues cette année)



MEURSAULT 1^{er} cru « Caillerets » 2014 : Belle Robe assez pâle là encore, mais plus soutenue que pour le Meursault. Le nez se montre également plus parlant, avec de belles notes florales et l'inévitable et puissante saveur saline et minérale.. Mais c'est en bouche que ce vin délivre son plus beau message, avec une attaque incisive, une tension qui révèle une structure bien affirmée, mais enveloppée dans une chair assez dense, et le fruit parle alors. Un fruit d'une vraie délicatesse, et qui vient surtout auréoler la superbe expression minérale de ce vin. Sensation qui va en amplifiant au fur et à mesure que le vin s'installe en bouche, avec des accents de silex, avant un très long final qui persiste sur une tension remarquable, et qui s'étire...Pour autant ce vin n'est pas à boire aujourd'hui, car il mérite absolument de passer une dizaine d'années en cave avant d'exploser de saveurs. Il fera sans l'ombre d'un doute une somptueuse bouteille ! **Vendu uniquement à travers la caisse**

PRESTIGE N°1

Domaine Vincent DAUVISSAT Je vous l'avais annoncé, et je tiens parole ! Pour la première fois, vous pourrez découvrir cette appellation chez Vincent DAUVISSAT grâce à une parcelle qu'il rajoute désormais à l'escarcelle du domaine. Hélas, les quantités sont très faibles et m'obligent à réserver ce 1^{er} cru aux caisses spéciales de fin d'année...

CHABLIS 1^{er} cru « Montée de Tonnerre » 2013 : Un nez sur l'aubépine, et une bouche plutôt grasse même si la trame se montre plus serrée que sur les autres premiers crus. Belle allonge, et longueur vibrante qui révèle une forte minéralité ainsi que des notes mentholées. Un vin long et tendu qui demande quelques belles années de garde, assurément ! **Vendu uniquement à travers la caisse TERROIRS N°2**



Bourgogne (rouge)

domaine COCHE DURY On ne le dira jamais assez, mais les rouges produits ici sont aussi grands que les blancs. Il suffit de voir à quel point ils acquièrent de chair, et de parfum au vieillissement, et les appellations les plus modestes sont transcendées

AUXEY DURESSES 2014 : La robe semble d'un rubis sang de pigeon, assez colorée donc, profonde et lumineuse. Le nez exhale de douces senteurs de fruits rouges, et de cerise aussi, du beau fruit frais et un peu acidulé. L'attaque est agréable, le vin fluide, très équilibré, évoluant dans la douceur et la légèreté, jusqu'à ce que les tannins apparaissent en fond de bouche, ce qui indique que ce vin demande à être gardé 4 ou 5 années

pour qu'il s'arrondisse et gomme cette petite tension. Mais je peux vous certifier qu'ensuite il sera d'une volupté remarquable. J'ai trop souvent goûté les merveilleux rouges de ce domaine pour savoir qu'ils prennent une aisance et une chair incroyables au vieillissement. Un pari CERTAIN sur l'avenir ! **limité (hélas) à une btle/personne.**



VOLNAY 1^{er} cru 2014 : La robe se montre presque sombre, ce qui étonne dans le contexte du millésime. Le nez arbore quelques belles senteurs de fruits frais, fruits rouges et noirs même si les premiers dominent. Toutefois, le bouquet n'est pas encore totalement installé, et reste un peu en retrait à ce stade. L'attaque témoigne de la densité du vin, de la richesse de sa texture, on sent une trame à la fois soyeuse et énergique. Mais le vin ne se livre pas beaucoup, se contentant de suggérer toutes les promesses contenues en lui, sans vraiment les exposer pleinement. Il faut donc attendre ce vin une petite dizaine d'années. Mais comme chaque fois avec ce cru dans ce domaine, il se montrera phénoménal au vieillissement !

Vendu uniquement à travers la caisse DECOUVERTE & INSOLITE N°3

domaine Comte liger-belair

Les années se suivent et...ne s'améliorent pas ! Après une récolte 2013 qu'on disait minuscule, voilà que 2014 est exactement semblable...par conséquent, je ne pourrai pas proposer davantage à ceux d'entre vous qui adorent (comme on les comprend !) les vins de ce domaine.



VOSNE ROMANEE « La Colombière » 2014 : Le nez offre de belles notes épicées qui surnagent par rapport à celles, plus classiques, de fruits rouges. L'attaque est douce, délicate, veloutée, le vin ne se montrant jamais puissant, juste élégant, assez suave même s'il n'offre pas un corps extrêmement imposant, préférant exprimer un registre de nuances subtiles. Long final qui oscille entre le fruit et la minéralité qui va d'ailleurs en accentuant au fur et à mesure de la persistance...

limité (hélas) à une btle/personne. PRIX SUR DEMANDE

VOSNE ROMANEE « Clos du Château » (Monopole) 2014 : Beaucoup de fruits rouges au nez, un soupçon d'épices, et pour terminer, plein de fleurs qui surgissent ! Un

joli bouquet au final, bien complexe. Egalement beaucoup de rondeur en attaque, le vin s'exprime avec suavité dans un univers fruité essentiellement. Tout est en harmonie, en rondeur, en délicatesse. Final qui débute sur le fruit avant de laisser progressivement émerger des sensations minérales renforçant la délicatesse. Incontestablement un très beau vin, plein de fraîcheur.

limité (hélas) à une btle/personne. PRIX SUR DEMANDE

NUITS ST GEORGES 1^{er} cru « Clos des Grandes Vignes » 2014 (MONOPOLE) : Grande richesse de nez, le fruit semble jaillir du verre, essentiellement fruits rouges, même si, ça ou là apparaissent quelques accents de fruits noirs. Rondeur et suavité en attaque, doublé d'un fruité intense. Le vin se montre d'un vrai soyeux, avec un final qui exprime des notes épicées puis minérales de manière intense. **limité (hélas) à une btle/personne. PRIX SUR DEMANDE**

VOSNE ROMANEE 1^{er} cru « Reignots » 2014 : Nez extrêmement riche et multidimensionnel...fleurs, fruits, épices, boisé, tout se croise et s'entremêle en une ronde incessante. Il en va de même pour la bouche, dotée d'une incroyable complexité, avec des arômes qui fusent de toutes parts. Final particulièrement long, exhibant une minéralité presque pointue qui va crescendo !! Somptueuse bouteille qui devrait vieillir avec un grand bonheur !

limité (hélas) à une btle/personne. PRIX SUR DEMANDE

LA ROMANEE 2014, (Monopole), Grand cru : Fruité/boisé assez intense mais le fruit reprend vite le dessus, quelques pointes florales se dessinent mais restent un peu en deçà de l'impression des années précédentes. Grosse structure en bouche, le vin montre sa chair, exhibe son squelette, et dieu qu'il est impressionnant ! Final minéral, épicé, d'une longueur en rapport avec le cru.

limité (hélas) à une btle/personne. PRIX SUR DEMANDE



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 1^{er} cru
« Caillerets » 2014 Dne
COCHE-DURY
1 CHAMBOLLE 1^{er} cru « les
Cras » 2010 Dne G.ROUMIER
1 Chateaufort du Pape 2006
« PIGNAN » Château RAYAS
1 CHABLIS 1^{er} cru « Montée
Tonnerre » 2001 Dne RAVENEAU
1 VOLNAY 1^{er} cru « Santenots » 2011
Dne des COMTES LAFON
1 ST JOSEPH 2013 Jean-Louis
CHAVE
1 PULIGNY Met 1^{er} cru « la
Garenne » 2013 Dne SAUZET
1 Château GISCOURS 2010
1 CORTON 2012 Dne PONSOT
1 CHABLIS 2013 Vincent
DAUVESSAT
1 FORTS de LATOUR 2011
(2^e vin du château LATOUR)
1 JURANCON « Cuvée Julie » 2012
Clos de THOU

La caisse de 12 btles
pour xxx € TTC

N°2 TERROIRS de France

1 MEURSAULT 2014
Dne COCHE-DURY
1 GEVREY CHAMBERTIN 1^{er}
cru 2013 Claude DUGAT
1 Château de FONSALETTE
Rouge 2006 Dne RAYAS
1 CHEVALIER MONTRACHET
2009 Michel NIELLON
1 VOSNE ROMANEE 1^{er} cru « les
Chaumes » 2011 Dne LAMARCHE
1 MACON « Clos de la
Crochette » 2011 Héritiers
COMTES LAFON
1 GEVREY 1^{er} cru « Evocelles »
2011 Denis BACHELET
1 Château LYNCH BAGES 2010
1 CHABLIS 1^{er} cru « Montée de
Tonnerre » 2013 Vinc.DAUVESSAT
1 BANDOL « India » 2012
DUPERE-BARRERA
1 SANCERRE « Clos du chêne
Marchand » 2013 CROCHET
1 Château FEYTIT CLINET 2003

La caisse de 12 btles
pour xxx € TTC

N°3 Découverte et insolite

1 VOLNAY 1^{er} cru 2014
Dne COCHE DURY
1 MEURSAULT « Clos de la
Barre » 2013 COMTES LAFON
1 ST AUBIN 1^{er} cru « les Castets »
2005 Dne LAMY-PILLOT
1 MOREY ST DENIS « cuvée des
Grives » 2012 Dne PONSOT
1 PAULLAC de LATOUR 2009
1 CHABLIS 1^{er} cru « Forêt » 2013
Dne RAVENEAU
1 CHAMBOLLE MUSIGNY 1^{er}
cru « les Sentiers » 2011 SIGAUT
1 Château BRISSON 2009
1 CHATEAUNEUF Blanc
« Roussanne V.V. » 2012 Dne de
BEAUCASTEL
1 COTES du RHONE « la
Ferrande » 2012 Dne de FERRAND
1 ST ROMAIN Blanc 2012 Dne
PONSOT
1 BOURGOGNE 2013 Dne
CATHIARD

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 19^e siècle, beaucoup ont oublié combien cette pratique améliorerait 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 !!!

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 6 btles, l'envoi se fait en DILIGO ou CHRONOPOST. Au-delà, nous travaillons avec un transporteur. De 7 à 12 btles, le prix est forfaitaire. Il devient dégressif à partir de la 13^è bouteille.

Au sommaire de la lettre numéro 96 qui paraîtra en FEVRIER 2017 : Emmanuel ROUGET, Dne MUGNIER Dne PONSOT, Claude DUGAT, Dne LEFLAIVE, BOISSON-VADOT, Pierre CLAPE ...

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)