

Après le rachat du château de GEVREY CHAMBERTIN par un milliardaire chinois il y a 3 ans, voilà que le domaine BONNEAU du MARTRAY vient d'être vendu en totalité (y compris les 10 hectares de grands crus les mieux placés de l'appellation) à un investisseur Américain déjà propriétaire de vignobles en Californie.

Un exemple de plus de l'incapacité de nos gouvernants d'anticiper le morcellement et la disparition, à terme, (d'ici 25 ans) des perles du vignoble Français. La fiscalité que nous connaissons fait qu'il sera quasiment impossible pour un domaine de pouvoir transmettre à sa famille.

Seuls les investisseurs institutionnels pourront se payer les plus belles parcelles, et la viticulture que nous connaissons aujourd'hui ne sera plus qu'un lointain souvenir.

A moins que le nouveau président qui sera élu au mois de Mai n'y mette de l'ordre ?

Personnellement je n'y crois pas, mais...qui sait ?

« Ô bienheureuse Bourgogne absolument digne d'être appelée mère des hommes, depuis qu'elle possède un tel lait dans ses mamelles » (ERASME)



(Etape dans la confection d'une barrique Bourguignonne.)

Editorial

Pour ce numéro de rentrée, j'ai encore cédé à mon pêché mignon...la Bourgogne occupe la quasi-totalité de ces colonnes. D'abord avec les derniers rouges Bourguignons 2013 (sauf ceux du Domaine de la Romanée Conti qui seront présentés dans le prochain numéro du mois d'Avril) que je vous présente, car j'avais pris quelque retard. Des domaines phares comme MEO CAMUZET, les COMTES LAFON, Frédéric MUGNIER et Laurent PONSOT, excusez du peu !

Mais il n'y a pas que les rouges dans la vie, et les blancs font également leur apparition avec quelques vins du somptueux (je pèse mes mots) millésime 2014. A Puligny avec le domaine SAUZET suivi d'une petite incursion à CHABLIS avec les supers rapports Q/P du domaine Laurent TRIBUT.

Et comme je ne voudrais pas passer pour un monomane de la Bourgogne, je vous ai également réservé une petite surprise avec une exclusivité de la vallée du Rhône dans le millésime 2015.

Bref, pour ce premier numéro de 2017, je sais que je vais vous plonger dans l'embarras, mais curieusement, je n'en éprouve aucun remords ni n'en conçois de regret !

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 : Plus que jamais les producteurs des régions phares ont les yeux tournés vers l'Asie qui semble avoir pour eux les yeux de Chimène.

On ne parle plus vraiment de vin, mais essentiellement d'argent, et la fascination qu'exercent quelques milliardaires prêts à payer n'importe quoi pour avoir certains flacons gagne les esprits...

A l'évidence, la sagesse et le sens du vrai et du juste deviennent des denrées rares. Il semblerait que l'aune de la réussite pour un vigneron ne soit plus de faire le meilleur vin mais d'avoir le plus gros compte en banque.

Dès lors, les plus belles cuvées sont de plus en plus réservées aux grands marchés export, les prix varient parfois du simple au double au départ de la propriété, d'une année sur l'autre !

Il ne reste plus à ces mêmes viticulteurs qu'à apprendre le chinois pour savoir ce que ces derniers pensent de leurs vins, retour qu'ils trouvaient auparavant auprès des consommateurs européens...

Bourgogne (Blanc)

Domaine SAUZET Le passage officiel de témoin entre Gérard BOUDOT et son gendre -au moins aussi talentueux que son beau-père- n'a pas encore eu lieu dans ce millésime, mais de toute manière voilà quelques années qu'ils travaillent la main dans la main. C'est presque un millésime testament qu'il nous livre là, héritage de toutes les années de connaissance et de compréhension de chaque parcelle. Les vins possèdent une chair et une élégance magnifiquement servies par ce millésime 2014 merveilleux pour les blancs. Si vous passez à côté vous faites tout faux !



PULIGNY MONTRACHET 2014 : Le nez apparaît avec beaucoup de délicatesse, d'élégance, exhibant ça ou là quelques aspects floraux, une pointe de minéralité...un vin tout en dentelle au niveau du bouquet. En bouche, cela semble aérien, raffiné, ce vin paraît flotter au dessus du sol, avec davantage d'élégance que de corps. Ce qui ne signifie pas qu'il en manque, ne vous méprenez pas. D'ailleurs, on sent une minéralité bien affirmée qui va en accentuant jusqu'à la fin de bouche. Ce vin n'ayant pas été filtré, il possède encore plus de nuances qu'à l'accoutumée.

CHASSAGNE MONTRACHET « les Encénieres » 2014 : Nez assez doux, avec quelques notes florales, une petite pointe de boisé très légère, et des nuances minérales qui apparaissent en arrière plan. Très jolie sensation de gras en attaque, révélant à la fois de la matière et de la densité, mais avec une fraîcheur et un corps remarquables. Long final qui montre un petit retour minéral derrière un fruité assez intense. Excellent ! Là aussi, pour préserver toutes les qualités de ce millésime, le vin n'a pas été filtré.



PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « la Garenne » 2014 : De ce premier cru situé tout en haut du coteau, on est certain de trouver en toutes circonstances un vin épanoui et presque toujours prêt à boire. Souvent le premier à être vendangé, il possède cette ouverture immédiate qui le distingue des autres premiers crus du domaine. Déjà au nez, c'est un vrai bouquet, avec des fleurs blanches, de l'aubépine et un joli fruité qui se profile en arrière plan. La bouche se montre large et bien expressive. On pourrait croire que ce vin est plus âgé tellement il paraît ouvert., d'autant qu'il possède un certain volume, tout en faisant preuve d'élégance. Long et fin...que demander de plus ?

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « Champ Canet » 2014 : Beaucoup de fruit au premier nez, puis les nuances florales émergent progressivement. L'attaque se fait large, grasse, le vin déploie une très belle matière, de l'élégance et beaucoup de charme. Il est vrai que les vins de cette parcelle qui touche le Meursault « Perrières » possèdent quelque chose de Murisaltien, ne serait-ce que par la distinction et le raffinement. Très long, avec de la puissance, de l'intensité, et surtout de la minéralité. Superbe !

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « la Folatières » 2014 : Comme toujours avec ce très beau premier cru, le nez regorge de notes florales. L'attaque dévoile beaucoup de matière, le vin se montre opulent, mais toujours dans un équilibre magistral, avec du gras, de l'élégance, de la rondeur, avant que la minéralité ne prenne le dessus en fin de bouche. Mais quel bel ensemble, et que de promesses pour l'avenir.

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « les Combettes » 2014 : Très puissant au nez, avec une montagne de fruits qui se chevauchent et se rehaussent. L'attaque se montre aussi large que grasse, soutenue par une minéralité intense. Ce vin est long, puissant, tout en richesse et en matière. Là aussi le voisinage immédiat du Batard Montrachet montre de forts accents similaires...

Chablis



Domaine laurent tribut Le monde du vin commence à découvrir ce domaine longtemps resté dans la discrétion. Il faut dire qu'il arrive toujours un moment où les vins parlent tellement qu'il devient difficile de passer à côté. Après avoir longtemps travaillé avec son beau-frère, Vincent DAUVISSAT, Laurent TRIBUT a volé de ses propres ailes et a parfaitement dirigé son affaire, modestement, mais dans la droiture et l'absence d'artifices. Ne manquez surtout pas ses vins !

CHABLIS 2014 : Belles notes de lies, de minéral, de boisé léger, typiques du Chablisien. La bouche délivre une sensation de plénitude et d'équilibre, cela sonne plein, avec un bon fruit et de la tension juste comme il faut. Ce vin possède une ampleur que l'on n'imagine pas avant de le goûter. Il se montre même impressionnant pour un simple Chablis, d'autant qu'il apparaît très long avec une minéralité excellente. Remarquable !

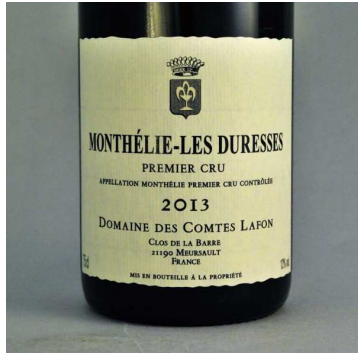
CHABLIS 1^{er} cru « Côtes de Léchet » 2014 : Quelques notes florales se distinguent au milieu d'aspects nettement plus fruités, le tout enveloppé d'une minéralité assez pointue. En bouche, on sent encore plus d'ampleur que le précédent, mais avec les mêmes bases aromatiques, et encore plus de longueur qui termine plutôt sur des aspects fruités, la minéralité étant reléguée au second plan. Mais quel plaisir là aussi, ce vin se livre bien et offre une palette de sensations qui démontrent bien à quel point les grands vins de Chablis offrent sûrement les meilleurs rapports Q/P de la Bourgogne en Blanc. Il peut se boire aujourd'hui car il ne s'est pas refermé. Et il fera des étincelles dans 4 à 5 ans.

CHABLIS 1^{er} cru « Beuroy » 2014 : Au nez, ce vin apparaît le plus minéral de la gamme, avec cette espèce de pureté cristalline qui séduira ceux qui apprécient les vins plus secs que gourmands. Mais le fruit n'est pas en retrait, il se combine agréablement et offre un bouquet très aérien. Très belle attaque, avec du gras, de l'ampleur, de la chair. Cela continue sur ce même registre et termine longuement avec une tension parfaite. Excellent dès à présent, mais là aussi on sera bien avisé de le garder quelques années pour qu'il atteigne cette autre dimension qu'il recèle en lui.



Bourgogne (rouge)

***Domaine des comtes lafon** Depuis toujours, le domaine produit des rouges somptueux que le public ignore trop souvent. Pourtant les Volnay faits ici constituent une sorte de référence de l'appellation...*



MONTHELIE 1^{er} cru « les Duresse » 2013 : Très beau nez de fruits très purs, avec une petite note boisée en soutien. Vraiment un nez particulièrement expressif et envoûtant. L'attaque ne déçoit pas, loin de là, on trouve beaucoup de plaisir avec ce fruit intense qui surgit de toutes parts. Tout juste si l'on sent une petite raideur due au millésime, cela râpe à peine, et c'est d'une rare finesse. Excellent autant que surprenant !

VOLNAY 1^{er} cru « Champans » 2013 : Vin à la robe assez dense et bien colorée pour un Volnay. Il faut dire que les vignes, âgées de 92 ans, contribuent largement à cela ! A l'agitation, on sent un très beau fruit, profond, et assez épicé. Très dense dès l'attaque, le vin se montre épais, riche, vibrant de minéralité. Très expressif, et vraiment complexe, cette bouteille termine très longuement et n'en finit plus de séduire. Superbe !

VOLNAY 1^{er} cru « Santenots du Milieu » 2013 : Là aussi, une très belle couleur pourpre signe la robe de ce vin. Le nez présente de semblables notes épicées que le précédent, mais avec peut-être plus de fruit. Mais c'est en bouche que la différence se montre la plus marquante, avec au départ la même densité que son cousin, mais ce Santenots exprime aussi une délicatesse rare, notamment grâce à ce grain si particulier qui le différencie, et aussi cette structure plus affirmée mais jamais trop présente. C'est long, très savoureux, tout en fruit et en finesse.

***Domaine MEO CAMUZET** Jean Nicolas MEO dirige avec maestria ce domaine dont la réputation n'est plus à faire. Les quantités sont toujours trop faibles, inversement proportionnelles à la qualité des vins produits !*

BOURGOGNE 2013 : Comme partout, c'est avec la cuvée « Bourgogne » que les grands domaines signent leur talent. Ici, on ne faillit pas à la réputation, avec ce vin aux beaux arômes de fruits, fruits noirs essentiellement. La bouche révèle une jolie texture, en finesse davantage qu'en puissance, mais c'est surtout ce beau fruit qui s'empare des papilles et impressionne, avec de francs accents floraux et des notes de fruits rouges cette fois, en bouche. Bel équilibre, longueur, distinction. Que demander de plus à un Bourgogne ?? Une très belle entrée de gamme.



CLOS de VOUGEOT 2013 : Nez très floral d'où émergent la violette puis les épices et pour finir, le fruit. L'attaque est ronde, on se situe d'emblée dans un registre velouté, avec un fruité croquant, et derrière cela, une profondeur étonnante. Le vin s'étire en bouche, se fait très caressant, et finit très longuement. Un vin excellent qui se goûte pour l'instant étonnamment bien, mais dont l'avenir se situe plutôt à l'horizon 2025. Une promesse qui sera assurément tenue !

***Domaine MUGNIER** Où s'arrêtera Frédéric MUGNIER dans sa marche triomphale vers l'excellence ? Nul ne le sait et c'est tant mieux. Mais quand on voit ce qu'il parvient à accomplir avec ce 1er cru du Clos de la Maréchale, on reste pantois... En plus le vin reste encore abordable financièrement parlant !*

NUITS ST GEORGES 1^{er} cru « Clos de la Maréchale » 2013 : Nez très expressif, avec beaucoup de fruits rouges, notamment des notes de cassis intenses, ainsi que des aspects boisés très complémentaires. Belle attaque en bouche, mettant en lumière le côté large et onctueux. On est tout de suite dans du beau fruit, la trame est belle et l'ensemble forme une vraie harmonie où les sensations fruitées s'intercalent avec des aspects plus structurants. Long final, vif, avec beaucoup de notes de fruit. Ce vin se montre étonnamment accessible dès aujourd'hui. Il ne s'est pas encore refermé. Profitez en !



Domaine PONSOT Laurent PONSOT continue de diriger ce domaine dont la réputation ne faiblit pas, loin de là ! Sa cuvée phare, le Clos de la Roche V.V. hautement recherchée mérite toute votre attention...



CLOS de la ROCHE V.V. 2013 : Belle robe d'une intensité éclatante. Au nez, ce n'est que du fruit, du fruit et encore du fruit ! Cela va des aspects floraux (pivoine, violette) aux fruits rouges (framboise, cerise) en passant par des épices, mais là, bien malin qui saurait les distinguer tant elles s'unissent pour former un bouquet remarquable. L'attaque montre la structure du vin, le minéral apparaît immédiatement, donnant l'espace d'un instant un profil plus rigoureux, mais le fruit revient en force et libère l'énergie du vin. C'est d'une lecture extrêmement limpide, puissant et profond mais avec la race d'un grand cru. Excellente bouteille qui se montre à la hauteur de la grande réputation du domaine. On pourra le garder sans crainte une bonne vingtaine d'années, et sûrement beaucoup plus ! **TARIF SUR DEMANDE**



Vallée du Rhône

J'ai plaisir à vous présenter une bouteille que vous ne trouverez nulle part ailleurs que dans ces colonnes. En effet, un excellent ami, spécialiste de la vallée du Rhône, se plaît à dénicher quelques petites cuvées que nous commercialisons uniquement lui et moi et que nous habillons de nos propres étiquettes. Bien entendu, c'est toujours le vigneron qui fait l'élevage et la mise en bouteille, mais selon nos instructions. Nous avons choisi une bouteille lourde, et une étiquette personnalisée pour cette cuvée qui n'a pas été filtrée à notre demande. Le résultat...il ne tient qu'à vous de le découvrir, mais je vous conseille de ne pas trop tarder !

SAINT JOSEPH 2015 « Vignes de 1937 » : La robe se montre presque violacée, mais pas impénétrable. Le nez exhibe ces arômes typiques des terroirs minéraux, granitiques, où le sous sol imprègne tellement l'expression des vins qu'il lui en donne même le bouquet. A l'agitation apparaissent de belles notes de fruits noirs et de noyau de pêche, mais ce nez reste en devenir, ce n'est pas encore là qu'il impressionne. Beaucoup plus expressive se montre la bouche, avec une attaque presque veloutée, rare pour un vin de cette appellation ! La matière est bien là, gorgée de fruit, mais également d'une densité très étonnante, avec un grain qui signe un terroir de grande classe. Cela en serait presque séducteur dans cette prime jeunesse. Et pourtant les tannins ne manquent pas dans ce millésime, mais ils sont si admirablement enveloppés qu'on ne les sent pas du tout !! Quel tour de force, et surtout quelle admirable signature. Long final qui développe sur le fruit... Excellent, vraiment ! Avec en plus, de longues années devant lui.

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

Au sommaire de la lettre numéro 97 qui paraîtra en AVRIL 2017 : Domaine de la Romanée CONTI, Claude DUGAT, Dne LEFLAIVE, Dne G.ROUMIER, Vincent DAUVISSAT, Dne CATHIARD, Pierre CLAPE, Jean-Baptiste PONSOT...

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)