

**L**a France retient son souffle...après un début d'année plutôt tranquille, tout s'est accéléré et soudain cela part dans tous les sens, on ne sait plus quoi penser, on se perd en conjectures...

Certains cherchent des repères, regardent ce qui s'est passé l'année dernière, croisent les doigts, prient en silence. Les autres pensent que c'est foutu, leur pessimisme devient contagieux, n'ont même plus la force de rester stoïque.

Et tous de chercher des réponses, qui en regardant le ciel, qui en analysant avec lucidité les forces en présence...

Nous serons bientôt fixés, il n'y a plus longtemps à attendre, le dénouement est proche ! Le vignoble Français va-t-il finalement échapper au gel dévastateur lui qui se trouve tellement en avance sur son cycle ? C'est la seule question qui vaille...

Vous ne pensez quand même pas que j'allais vous parler des élections présidentielles ?

« Si Dieu voulait interdire de boire, aurait-il fait un vin si bon ? » (RICHELIEU)



(La vallée du Lot et le vignoble Cadurcien...)

## Editorial

Je manque de place dans cette lettre printanière et mon éditorial raccourci ne pourra que vous inciter à découvrir dans celle-ci des vins puissants mais ô combien profonds que sont les Cahors de COSSE & MAISONNEUVE, ou les Cornas de CLAPE. Mais comme il ne saurait y avoir de lettre de VINISSIME sans Bourgogne, allez jeter un œil dans les pages intérieures...il y a du lourd !

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 :** Bordeaux retrouve le sourire avec un millésime 2016 qui semble aller au-delà des espérances les plus folles, et promet une campagne Primeur assez tonique.

Le reste du vignoble Français se porte plutôt bien, partout les vignerons semblent plutôt satisfaits de la dynamique du marché, surtout quand il se situe à l'export, laissant à l'hexagone les turbulences électorales.

L'euro s'étant largement déprécié par rapport aux principales monnaies depuis plus d'un an, la demande se fait plus forte.

La seule véritable crainte tient dans les aléas climatiques en ce début d'année où tout a pris une telle avance que la perspective d'un coup de gel dévastateur comme on en a connu en 2016 ne vient mettre par terre toutes les espérances. « Adieu vaches cochons, couvées » disait la fable. Nous n'en sommes pas là, mais tout peut arriver si vite ! Croisons les doigts...

*Cahors*

**Domaine COSSE MAISONNEUVE** Oubliez tout ce que vous savez sur Cahors...vous pénétrez ici dans un monde que vous ne pouvez PAS soupçonner. Ici, tout est douceur calme et volupté pourrais-je dire en paraphrasant Baudelaire, et ce n'est pas du tout exagéré ! Les vins ne ressemblent en rien à ce que vous avez pu boire jusqu'alors. Je détestais les Cahors, j'adore les vins de COSSE & MAISONNEUVE, c'est vous dire... Absolument hors normes, et en même temps révélateurs de la grandeur des terroirs Cadurciens, ces deux vins présentés aujourd'hui sont à mille lieues

de ce que vous avez pu boire dans cette appellation. Dans une dégustation à l'aveugle, comme vin « pirate » ils rivaliseraient avec de grands noms, n'en doutez pas un seul instant.



**CAHORS « Les Laquets » 2010 :** Issu à 100% du cépage Malbec, ne soyez pas étonné que ce vin présente une robe très sombre, difficilement pénétrable. Mais concentrons-nous sur le bouquet, aux fragrances iodées, de cuir, de graphite, avant de céder sur les fruits noirs, myrtille et mûres essentiellement. Un bouquet riche, un peu épicé, avec des nuances d'encens aussi. La bouche révèle un vin aux tannins étonnamment veloutés, parfaitement intégrés dans la chair. On peine à croire que l'on est à Cahors. Aucune rusticité dans cette bouteille, du fruit parfaitement mûr, où l'on est juste allé chercher la quintessence du fruit. Quelle rondeur, quelle maîtrise parfaite de la vinification. Rien ne dépasse, tout est en harmonie et s'écoule doucement. Il est rare de trouver un tel raffinement dans cette appellation que ce vin transcende littéralement. Long final où la douceur et l'onctuosité prennent la plus belle part. Pourtant ce vin renferme une grande masse de tannins, mais on ne les sent pas du tout !!!

Superbe ensemble, dans ce millésime magnifique, déjà prêt à boire, mais qui pourra se garder pendant de très longues années. Un vin coup de poing ! BRAVO

**CAHORS « la Marguerite » 2014 :** (Un tout petit enclos à l'atmosphère indicible, un peu comme au Château RAYAS, mais en plus petit encore, où seulement 600 Bouteilles sont produites chaque année... C'est dire la chance de VINISSIME de pouvoir en obtenir) Tout aussi concentré et coloré que son petit cousin ci dessus, le vin se présente bien différemment, avec davantage de notes de fruits noirs et d'épices douces. On est dans la mûre, la groseille, le tabac, un bouquet dans la finesse et la retenue pour l'instant, mais qui dévoile déjà tant de choses. L'attaque se montre extrêmement suave, le velouté semble incroyable pour une telle appellation, c'est de l'essence de fruit, d'un total raffinement, avec des tannins pourtant très importants, mais imperceptibles tellement ils sont intégrés à la masse du vin. N'allez pas croire pour autant que c'est le genre de vin body-buildé style bête à concours que l'on trouve régulièrement, rien de tout cela, c'est juste merveilleusement dessiné, d'une rare profondeur, où l'on sent très bien le cépage Malbec en arrière plan, mais d'une manière totalement inconnue, juste dans sa plus belle expression. Très long en bouche, extrêmement doux malgré la puissance, et déjà si gourmand, ce vin hors normes vieillira de très longues années et offrira une phénoménale leçon à tous ceux qui ont toujours pensé l'appellation Cahors comme un petit vin sympa tannique et rustique... Ici c'est du TRES GRAND VIN qui transcende l'appellation. **Limité à 2 btles maxi/personne**

## *Bourgogne (rouge)*

**Domaine Claude dugat** Voilà presque 20 ans que je vous parle de ce domaine magnifique à Gevrey, aux vins d'une pureté sans faille, et Claude s'achemine doucement vers la retraite, laissant de plus en plus à Bertrand son fils, et Laetitia et Jeanne ses deux filles, le soin de faire tourner le domaine et d'assurer les vinifications comme le travail aux vignes. Presque rien ne change, ici on est toujours amoureux de la finesse et du beau fruit, on ne cède pas aux modes, on se contente d'être...rare privilège dont il faut se délecter !

**GEVREY CHAMBERTIN 2014 :** Beau nez plein de fruit, un nez « à l'ancienne », où la pureté d'expression trouve tout son sens et convient si bien au Pinot Noir. L'attaque est superbe et nous fait plonger tout de suite dans un fruité intense, celui là même qui a fait la réputation du domaine. C'est beau, rond, très élégant, fluide et digeste, un vin que l'on se prend à siroter doucement, réjouissant le palais autant que l'âme ! Que la Bourgogne est belle quand elle accomplit des vins aussi délicats et plaisants... A boire dès à présent sur ce fruit généreux et si agréable, avant qu'il ne se referme comme tous les vins au bout de 2 années de mise en bouteille pour que vous le retrouviez sûrement à l'horizon 2025.



**Domaine G-ROUMIER** Archétype du domaine familial, où tout est fait en famille, où chacun connaît tout ce que fait l'autre et où tout se passe dans la meilleure humeur possible. Ne soyez pas étonné que les vins ressemblent autant à ceux qui les font ! Et comme les prix sont équivalents à ceux de 2013, je ne change rien...

**CHAMBOLLE MUSIGNY 2014 :** Belle robe à la couleur rubis, la vraie robe du Pinot. Le nez exhale des fragrances acidulées et puis du fruit noir, ce qui surprend un peu, avant que quelques pointes florales ne viennent accompagner le bouquet. Très gourmand dès l'attaque, le vin se montre d'une remarquable élégance et d'une fraîcheur magnifique. On dirait une fleur qui vient tout juste d'éclorre et se montre dans sa beauté d'infante. Le corps apparaît tout en grâce dans ce millésime qui lui sied parfaitement. C'est beau ...parfaitement Pinot, long et fin...un régal avec une texture de velours !



**MOREY ST DENIS 1<sup>er</sup> cru « Clos de la Bussière » (Monopole) 2014 :** Très joli nez qui se partage avec la même intensité entre les notes florales et les aspects fruités. La bouche offre une texture assez grasse, et exprime un fruité de grande qualité, avec une prédominance de fruits rouges. On ne sent pratiquement pas les tannins tellement ils sont bien rangés, et la douceur de ce vin comme son côté presque onctueux m'ont impressionné. Quelle réussite, quel joli vin, tout en grâce et en fraîcheur. Une très belle bouteille !

**CHAMBOLLE MUSIGNY 1<sup>er</sup> cru « les Cras » 2014 :** Nez superbe de fraîcheur, avec une puissance de fruit comme on en trouve qu'avec les millésimes les plus porteurs pour l'appellation. Et incontestablement, 2014 réussit particulièrement à ce cru. Du beau fruit rouge qui explose au nez, avant de faire de même, en bouche, et révéler de multiples nuances dont le seul point commun est d'enchanter le palais. On se situe alors dans la finesse parfaite, pas dans la démonstration de force. Inutile d'en rajouter par des artifices qui n'ont pas lieu d'être, le vin s'impose de lui-même, avec une élégance remarquable. Quant à la longueur, elle semble porter jusqu'au dernier souffle une fraîcheur de fruit qui ne s'éteint pas. Excellent, vraiment. **Tarif sur demande.**

*Domaine de la romanee conti Aubert DE VILLAIN, en véritable gardien du temple, a toujours permis que ce domaine mythique soit irréprochable à tous les niveaux, quels que soient les millésimes, et il le prouve encore dans ce millésime 2013 aux quantités réduites mais à la qualité exceptionnelle...*

**ECHEZEAUX 2013, Grand cru:** Bon nez mêlant fruits et fleurs, avec quelques épices pour couronner le tout. Belle attaque, très douce bien que le vin possède beaucoup de matière, mariant amoureusement les nuances florales (rose surtout) à celles minérales, en un ensemble complexe et très agréable, le tout soutenu par une vivacité mettant le tout en relief et magnifiant l'ensemble. Long, très long...future grande bouteille ! **PRIX SUR DEMANDE**

**GRANDS ECHEZEAUX 2013, Grand cru:** Grand nez distingué, rempli d'épices, et regorgeant de fruit. La bouche se présente superbement avec des tannins qui s'expriment d'emblée, offrant un profil masculin mais sans excès car l'équilibre est extraordinaire et le fruit s'écoule comme une source dans la bouche d'un assoiffé... Quel beau vin, plein d'énergie et doté d'une longueur magnifique. Somptueux ! **PRIX SUR DEMANDE**



**ROMANEE SAINT VIVANT 2013, Grand cru:** Encore beaucoup de fruit au nez, mais avec des pointes florales bien affirmées également. L'attaque est toute en fruit, le vin sonne plein, les tannins soigneusement rangés se trouvent juste derrière. Cette bouteille offre une grande puissance de fruit, avec une trame superbe, et s'exprime très bien, et surtout longuement avec une petite touche très légèrement amère en fin de bouche, véritable signature du cru ! **PRIX SUR DEMANDE**

**RICHEBOURG 2013, Grand cru:** Beaucoup plus puissant au nez que les précédents, avec une masse fruité aussi étonnante qu'envahissante. Les épices surgissent aussi, mais en arrière plan. Grande rondeur voluptueuse en attaque, il s'agit là d'un Richebourg étonnamment accessible et ouvert, plein de délicatesse, finissant sur des couches incessantes de fruits qui se superposent au fur et à mesure que le minéral émerge. Un vin remarquable ! **PRIX SUR DEMANDE**

**LA TACHE 2013, Grand cru:** Le nez présente de fort jolies notes de rose et d'épices en plus de l'inévitable cascade de fruits rouges. Grande caresse en attaque, le vin se montre gras, soyeux, plein de sève, vibrant d'énergie, où la matière, bien que pleine et approchable aujourd'hui, mérite tout de même d'être longuement attendue comme toutes les TACHE...Pour l'instant, on ne trouve pas encore l'enchevêtrement des saveurs, mais cette phase arrivera bientôt. Laissons lui un peu de temps. **PRIX SUR DEMANDE**

**LA ROMANEE CONTI 2013, Grand cru:** Un peu dominée par le boisé mais avec un fruit très présent derrière, et de belle complexité, voilà comment se présente le nez de cette Romanée Conti. L'attaque est superbe, la densité le dispute au caractère aérien, et la volupté semble maximale, on croit nager dans des nuances de fruit, et l'on ne s'en lasse pas. Long, extrêmement long, avec tellement de nuances... **PRIX SUR DEMANDE**

## *Bourgogne (Blanc)*

**Michel NIELLON** *Voilà quelques années que le domaine n'avait pas connu une telle réussite globale... Il faut dire que le somptueux millésime 2014 en Bourgogne blanc a largement participé à ce succès. Les vins se montrent tous bien ouverts, et avec un fond et une trame comme on les adore. Ne les manquez pas !!!*

**CHASSAGNE MONTRACHET 2014 :** Belle robe assez pâle, et pourtant très avenante au regard. Le nez exhale quelques senteurs minérales mais sans plus. Il faut attendre une bonne demi-heure pour qu'il s'ouvre, et là cela devient très séduisant avec de très belles notes lactiques qui se combinent avec des nuances minérales et du fruit, du fruit blanc. L'attaque se montre expressive, le vin révèle une tension et une ampleur qui lui confère immédiatement une saveur particulière. Très bien équilibré entre les aspects minéraux et le fruité, ce vin respire le plaisir, et offre dès aujourd'hui une très belle palette de saveurs, rehaussée par la relative nervosité dont il fait preuve. Le gras n'est pas encore là, il se développera dans les années à venir, mais pour l'heure, ce vin exprime très joliment son terroir, et vous enchantera dans sa jeune complexité. Il peut se boire dès à présent, mais gagnera aussi à vieillir 4 ou 5 ans. A vous de voir !

**CHASSAGNE MONTRACHET 1<sup>er</sup> cru « Clos de la Maltroie » 2014 :** Jolie robe qui attire l'œil, et un nez qui combine le fruit avec des nuances de poires, d'agrumes, et ensuite les notes florales qui arrivent à foison. Vraiment un joli bouquet ! La bouche offre cet équilibre immédiat entre le gras et la vivacité, et les saveurs fruitées se développent, accompagnées par une trame minérale qui vient en soutien, et semble donner davantage de volume encore à ce vin qui n'en manque pourtant pas. Long final où tout reste en équilibre, comme suspendu. Très belle bouteille !



**CHASSAGNE MONTRACHET 1<sup>er</sup> cru « les Vergers » 2014 :** Beaucoup d'aspects floraux émergent du verre à l'agitation. Il est rare d'avoir autant de nuances florales à Chassagne. La bouche ne se montre pas en reste, avec une ampleur certaine, une rondeur, une aisance et une délicatesse qui donnent à ce vin une accessibilité totale. C'est franc et joyeux, complet, dans un registre plus délicat qu'imposant. Très jolie bouteille qui se goûte fort bien dès à présent, mais vieillira aussi aisément pendant une dizaine d'années.

**CHASSAGNE MONTRACHET 1<sup>er</sup> cru « Clos St Jean » 2014 :** Moults senteurs florales au nez, ce n'est qu'à l'agitation que des notes de fruits apparaissent, et viennent combiner. Attaque très grasse, et en même temps assez incisive, qui débouche sur une profondeur de fruit particulièrement intense. Ce vin offre une chair généreuse, un élan minéral, et une complexité extrêmement intéressante. Long final sur le fruit qui me fait dire que si ce vin mérite d'être attendu quelques années, il se boit déjà fort agréablement. A vous de choisir !

**CHASSAGNE MONTRACHET 1<sup>er</sup> cru « Chaumées – Clos de la truffière » 2014 :** Robe assez intensément colorée, et un bouquet qui, comme toujours avec ce cru, offre un combinaison particulièrement réussie entre les aspects floraux qui abondent, et les nuances fruitées qui se glissent entre eux. Et comme le tout semble soutenu par une minéralité importante, on comprend pourquoi ces vieilles vignes offrent toujours le vin le plus complexe de toute la gamme du domaine. On ressent beaucoup d'intensité en bouche, le vin exprimant sa force et sa générosité, avant de terminer longuement et d'accentuer la sensation minérale. Une grande réussite cette année encore.

## *Vallee du Rhône*

**Pierre CLAPE**

*Pierre CLAPE et son fils, dans la lignée d'Auguste, le père et grand-père encore présent, dirigent ce domaine où l'authenticité demeure le maître mot. C'est devenu rare, et il faut absolument se saisir de ces bouteilles qui seront des témoignages pour les générations à venir...*



**CORNAS 2014 « Renaissance » :** Robe assez dense, et un nez qui exprime la terre avec des senteurs profondes, minérales, des pointes de graphite, du fruit noir... L'attaque montre davantage de fruit, et surtout un grain si particulier qui signe un terroir singulier. Trame de très grande qualité, on sent un vin de vigneron, sans concession, uniquement tourné vers l'authenticité. Le vin roule en bouche, exhibe ses tannins mais sait les rendre aimables, et traduit clairement la volonté de son géniteur. C'est profond, presque puissant, mais tellement généreux en même temps. Une bouteille qui servira volontiers de compagnon à un gibier, ou une viande

rouge, mais qui gagnera à vieillir une dizaine d'années.

**CORNAS « Vieilles Vignes » 2014 :** Encore plus dense est la robe, presque impénétrable. Le nez exprime une masse de fruits noirs, mais aussi de l'iode, un soupçon de girofle, et des senteurs minérales intenses. En bouche, c'est de l'essence de vin, les mêmes saveurs qu'au nez se trouvent magnifiées, et la structure apparaît dans sa nudité, montrant la délicatesse des tannins pourtant imposants, la race de ceux-ci, issu de ce terroir d'exception dans la partie « historique » de l'appellation Cornas. Vin puissant mais maîtrisé, il impressionne par sa quiétude, sa puissance sereine. Il faudra le garder en cave au moins dix ans, mais quel trésor vous découvrirez alors !!

### **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<sup>e</sup> bouteille.

**Au sommaire de la lettre numéro 98 qui paraîtra en JUIN 2017 :** *Domaine ROUGET, BONNEAU du MARTRAY, Domaine CATHIARD, Vincent DAUVISSAT, Héritiers LAFON, PONSOT, Château RAYAS ...*

*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)