

Avec ce « vieux monde » qui semble avoir pris un coup de pied au c...aux dernières élections, on pourrait se demander s'il pourrait advenir la même chose dans l'univers du vin.

Les jeunes viticulteurs vont ils mettre au rebut les anciens et imposer un style inconnu jusque là ?

Point de cela dans le vin aujourd'hui, même si quelques « avant-gardistes » auto-proclamés croient avoir trouvé la pierre philosophale et clament haut et fort un renouveau qu'ils pensent incarner.

Si ces deux mondes (la politique et le vin) sont si éloignés et si peu comparables, c'est bien en raison de la profondeur du vécu et de l'humilité nécessaires à l'accomplissement de cet art.

Chacun se nourrissant de l'expérience des autres, tout en restant au service d'une nature qui, quoi qu'il arrive, aura toujours le dessus. Les grands viticulteurs savent toujours qu'elle est la véritable maîtresse !

*« Il y a plus de vieux irrognes que de vieux médecins ! »
(Proverbe populaire)*



(Vincent DAUVISSAT « le bienheureux » dans son chai)

Editorial

En ce début d'été, j'ai plaisir à vous présenter cette lettre bien fraîche, avec beaucoup de vins qui devraient accompagner les chaleurs estivales. Une lettre placée sous le signe du blanc. Ce n'est certes pas la semaine du même nom, mais pour une fois, cela prédominera. A commencer par l'excellentissime Vincent DAUVISSAT dont les Chablis sont à l'honneur dans ce numéro, y compris le tout récent « Montée de Tonnerre » si difficile à trouver et que j'ai plaisir à vous proposer. Mais ce ne sont pas là des vins à consommer avant quelques années, alors, consolez vous avec, pour la première fois chez VINISSIME le Macon « le Monsard » des Héritiers LAFON, tout en fraîcheur et en tension. Ou bien avec les RULLY de Jean Baptiste PONSOT, d'un équilibre hors pair. Et pour terminer un vin de Provence que vous seriez très avisé de découvrir...

Quant aux amoureux des rouges, qu'ils se rassurent avec les premiers 2015 en RULLY ou les superbes 2014 de Sébastien CATHIARD. Et pour terminer, et quitter un peu la Bourgogne, la vallée du Rhône se trouve à l'honneur avec les CROZES HERMITAGE d'Alain GRAILLOT, et...le si rare PIGNAN 2009 du domaine RAYAS !!

Vous ne direz pas que je vous maltraite...

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 : *Le monde semble renouer avec une certaine forme de confiance, et l'optimisme résonne sur les marchés, en dépit des aléas climatiques qui ont compromis les récoltes, en volume s'entend !*

Les Primeurs 2016 à Bordeaux sont très attendus, tant mieux pour eux, même si le marché semble infiniment plus actif à l'international que dans l'hexagone.

La France semble reprendre souffle et confiance après une élection à haut risque, une énergie nouvelle semble se dessiner qui devient contagieuse. Il n'en faut pas plus pour que le monde reprenne espoir. Et surtout les millésimes restent attractifs tant en terme de qualité, qu'en « buvabilité » immédiate.

Nous avons connu suffisamment de périodes tendues ces dernières années pour ne pas savourer ce calme qui semble revenir et nous bercer. Pourvu que ça dure !



Bourgogne (rouge)

Jean-baptiste PONSOT Je vous ai déjà présenté il y a quelques années, les vins savoureux que ce jeune viticulteur aussi talentueux que sympathique produit à RULLY. Les voici à nouveau dans ce millésime 2015 tellement attendu !

RULLY 1^{er} cru ROUGE « Molesme » 2015 : De très jolies notes de fruit surgissent immédiatement de ce vin qui pinote allègrement et offre des saveurs qui réconcilient tout de suite avec la vie ! Belle attaque, le vin s'installe parfaitement dans les arômes que l'on devinait au nez, le fruit très mur et onctueux se montre bien acidulé en bouche, ce qui lui donne le nerf suffisant pour assurer un équilibre total. Beaucoup d'élégance, et surtout une vraie délicatesse. A ce prix là, on

devrait se battre pour en acheter !!

Domaine cathiard Dans ce millésime d'une grande tendresse et qui sied parfaitement aux vins de terroirs, Sébastien CATHIARD a su tirer l'essentiel du millésime avec une gamme où la beauté d'expression et l'intensité du fruit sont les maîtres mots...

VOSNE ROMANEE 2014 : Très joli nez avec force épices, et un très beau fruit qui se développe vigoureusement à l'agitation. La bouche se montre assez grasse, douce, équilibrée, toute en harmonie, avec cette délicatesse propre au terroir Vosnien. Ce vin recèle beaucoup de pureté d'expression et se montre déjà très agréable, presque parfait à boire aujourd'hui au sortir de sa mise en bouteille. Très jolie longueur qui ne fait que renforcer le sentiment de plaisir. Vraiment délicieux !

NUITS ST GEORGES 1^{er} cru « aux Thorey » 2014 : Le nez exhale de puissantes notes de fruits bien mûrs, acidulés, avec une réelle profondeur. L'attaque se révèle très gourmande, et le vin sature rapidement le palais, imprégnant celui-ci de notes douces de fruit frais, avec une trame qui se trouve presque effacée derrière ce fruité intense, pour ne reparaitre qu'en fin de bouche, juste pour accompagner l'ensemble. Long et savoureux, tout en plaisir.



NUITS-SAINT-GEORGES 1^{er} CRU

APPELLATION NUIITS-SAINT-GEORGES 1^{er} CRU CONTRÔLÉE

"AUX THOREY"

Grand Vin de Bourgogne

DOMAINE SYLVAIN CATHIARD & FILS

NUITS ST GEORGES 1^{er} cru « les Murgers » 2014 : Plus puissant au nez que son cousin ci dessus, avec des accents de fruits noirs parfois au milieu des multiples nuances de fruits rouges. L'attaque se montre aussi plus vigoureuse, on sent davantage la structure qui cherche à s'imposer derrière le fruit, les tannins apparaissent mais sont bien intégrés, demeurant gentiment en arrière plan. Au final, un vin très équilibré, offrant comme un status quo entre

l'aspect fruité et la structure. Long final sur du fruit rouge et noir là aussi.

VOSNE ROMANEE 1^{er} cru « aux Malconsorts » 2014 : Superbe nez, explosif de fruit, qui se montre aussi riche que complexe... fleurs, fruits, épices... tout y passe sans discontinuité. La bouche dévoile une rare puissance de fruits, sans toutefois que la structure ne gêne en quoi que ce soit. Long final très épicé, avant que la minéralité ne jaillisse et aille en accentuant. Vraiment très beau. **PRIX SUR DEMANDE**

Bourgogne (blanc)

Héritiers des COMTES LAFON Si l'appellation MACON ressuscite aujourd'hui après tant d'années de déshérence c'est bien grâce à quelques viticulteurs aussi visionnaires que talentueux -à l'instar de Dominique LAFON- qui ont su repérer quelques terroirs d'exception et les mettre en valeur. Découvrez ce « Monsard » et vous comprendrez de quoi je parle...

MACON BUSSIERES « le Monsard » 2014 : La robe se montre bien colorée, un peu or, et le nez, exhibe de francs arômes de fleurs blanches avant de céder sur du fruit, (poire surtout) et des notes végétales nobles (fougère, tilleul), donnant au bouquet un relief particulier. En bouche, l'attaque révèle une bonne vivacité, le fruit se montre pleinement, et la structure se dessine avec précision. La minéralité surgit alors, donnant au vin un caractère plutôt aérien, dans ce registre d'expression où tout paraît en support d'un ensemble délicat que confère chaque élément. C'est bon, très bon même, et si cela se goûte déjà très bien, je suis certain que quelques années de plus révéleront encore d'autres aspects tout aussi intéressants que ceux que l'on trouve aujourd'hui. A ce prix là, c'est une des meilleures affaires en blanc que l'on puisse trouver.





***JEAN-BAPTISTE PONSOT** S'il produit aussi de magnifiques rouges, c'est dans les blancs qu'il excelle avec des vins purs et très goûteux. Ne les manquez pas, c'est d'un rapport Q/P remarquable...*

RULLY 1^{er} cru BLANC « Molesme » 2015 : Très belles notes de lies au nez, et puis des nuances florales légères, et encore du fruit, des fruits blancs surtout. Très rond et ample dès l'attaque, le vin emplit la bouche et libère un fruit aussi généreux que mûr. C'est d'une pureté d'expression remarquable, et offre tout ce que l'on aime dans un vin blanc, droiture, franchise, équilibre...que demander de plus ?

RULLY 1^{er} cru BLANC « Montpalais » 2015 : Le nez semble plus beurré et plus floral que le précédent, avec davantage de complexité également. On se plaît à le respirer. Attaque ronde et minérale qui montre beaucoup de race et de caractère. Un vin beau et riche qui se développe avec beaucoup d'élégance. Final long et racé. Un vrai plaisir !

Chablis

***Domaine Vincent DAUVISSAT** Année après année je suis toujours aussi abasourdi de goûter les vins de ce domaine exceptionnel dont les Chablis sont d'une pureté de légende, dotés d'une capacité de vieillissement hors normes. Aucun vrai amateur de vins peut ne pas avoir de tels bijoux dans sa cave !*

CHABLIS 1^{er} cru « Vaillons » 2014 : (issu des parcelles Chatains et Beugnots) Assez floral avec beaucoup de fruits au nez. Comme chaque fois ce vin fait un peu la synthèse entre le Séchet et la Forest. De l'ampleur dès l'attaque, et une certaine grâce qui apparaît en bouche. Ce vin se montre agréable mais pas aussi profond que « Séchet » à ce stade. Patience, le temps le révélera lui aussi dans une expression plus grasse et plus tendre que celui-ci. Question de style, mais on se situe au même niveau.

CHABLIS 1^{er} cru « Séchet » 2014 : Nez iodé et salin qui n'exprime pas beaucoup plus pour l'instant si ce n'est cet aspect cristallin propre au domaine. Il se montre plus expressif en bouche en offrant beaucoup de puissance d'expression dans un style particulièrement sec qui réjouira les amateurs du genre. Ce vin fait preuve d'une grande pureté, se montrant également très profond dans une expression de jeunesse se situant à la limite de la réserve pour l'instant. Très long et superbe minéralité en fin de bouche. Il mérite au moins encore 6 ans de garde et commencera à se révéler pour les 20 années suivantes !



CHABLIS 1^{er} cru « Montée de Tonnerre » 2014 : Particulièrement minéral et salin au nez, on sent le coquillage ! Ce vin ressemble de plus en plus à son appellation, alors que ce n'est que le second millésime que le domaine cultive et vinifie. Pouvait-elle tomber dans de meilleures mains que celles de Vincent ? Il faudra encore un peu de temps pour que cette vigne se mette à exprimer parfaitement la totalité de son potentiel et de son essence. En tout cas, ce vin offre une belle expression, assez grasse et florale, une combinaison très singulière qui laisse même entrevoir quelques arômes d'ordinaire issus de fruits rouges ! La longueur est excellente. Une bouteille très particulière qui offre un charme étonnant.

CHABLIS 1^{er} cru « la Forest » 2014 : Un bouquet bien riche où l'on trouve un peu de tout en termes d'arômes...fleurs, fruits...minéralité, salinité...La bouche est bien installée, on se situe d'emblé dans un registre fruité et cela s'exprime très bien, avant un final extrêmement minéral qui pétille presque sur la langue. Un vin d'une tension remarquable dans l'équilibre !

Merci de bien vouloir respecter dans votre commande des proportions sensiblement égales entre les premiers crus Vaillons-Séchet-Forest-Montée de Tonnerre qui sont proposés dans cette lettre.

Vallée du Rhône

***Alain GRAILLOT** Il est à Crozes Hermitage ce que Pierre CLAPE est à Cornas, la référence ultime ! De ces terroirs où la Syrah exulte, il magnifie tout ce qu'il touche.*

CROZES HERMITAGE Rouge 2015 : Robe assez sombre, presque impénétrable, et un nez qui exprime parfaitement la Syrah de parfaite maturité, avec force fruits noirs, et des arômes intenses de mûre...des épices...Belle bouche avec une bonne mâche, dans un style demi-corps, mais qui traduit très bien ce terroir singulier, avant de finir longuement sur des arômes de fruits frais, le tout soutenu par une acidité parfaite. Très agréable dès maintenant mais pourra vieillir longuement.





Château RAYAS Chaque année, avoir les vins de ce domaine mythique est un privilège que je savoure comme il se doit. Avec ce millésime 2009, Emmanuel REYNAUD a tapé très fort... Aujourd'hui, je ne vous proposerai que le PIGNAN du domaine, l'autre Chateaneuf produit à RAYAS issu du lieu-dit éponyme.

PIGNAN Rouge 2009, Chateaneuf du Pape : Belle robe assez soutenue, davantage que les autres vins du domaine sauf peut-être la cuvée Syrah. Le nez exhale les senteurs classiques du domaine, avec cette touche si particulière de Bergamote, qui en est la véritable signature. Des arômes sauvages aussi, des senteurs de garrigue...et du fruit, du fruit...En bouche c'est d'une rondeur tonique, onctueux et tendu à la fois, avec une énergie folle, une mâche magnifique, une intensité de bouche typée Chateaneuf, mais avec cette singularité propre au domaine, cette finesse, cette absence de démonstration, la vérité du vin ! Particulièrement long en bouche, avec cette cascade de fruits et d'épices qui dégoulinent jusqu'à plus soif...

Provence

Chaque année, je vous propose un rosé à cette période, mais là, j'ai déniché un petit vin blanc dont vous me direz des nouvelles...

Domaine DE LA MENARDIERE C'est un tout petit domaine repris par un garçon amoureux de son terroir, plein d'élan et de fougue, et surtout voulant faire quelque chose qui parle à l'esprit. Ce postulat posé, il fallait passer l'épreuve de la dégustation, et j'ai été conquis par ce blanc totalement atypique que je vous suggère fortement de découvrir vous aussi sans tarder car seulement 1400 bouteilles sont produites...



CLOS LA MENARDIERE Blanc « les Abeilles » I.G.P. 2016 : Issu d'un improbable assemblage de SEMILLON, de ROUSSANNE et de MUSCAT (3%) ce vin ne pouvait avoir droit à l'appellation Côtes de Provence. Mais on s'en moque totalement tellement il se montre séduisant. Un nez particulier, plein de senteurs végétales nobles mariées à des fragrances de fruits bien marquées, voilà qui commence bien. En bouche, cela ne ressemble à rien de ce que j'ai déjà bu, mais...qu'est ce que c'est agréable. Juste bon...pas besoin de se poser trop de questions, c'est complet, remarquablement équilibré, plaisant, original et doté d'une sève qui allie la richesse à la tension. Le genre de vin que l'on boit un peu trop facilement car il ne donne que du plaisir et l'envie de se resservir. Vraiment, je vous le recommande chaudement !! Un vin magnifique pour l'été, car il offre tout dès à présent...

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^e bouteille.

Au sommaire de la lettre numéro 99 qui paraîtra en SEPTEMBRE 2017 : Domaine ROUGET, BONNEAU du MARTRAY, COMTES LAFON, Dne PONSOT, MEO CAMUZET, Dne LAMARCHE, 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](mailto:vinissime@wanadoo.fr)

(En cas de litige, seul le tribunal de commerce de Draguignan sera compétent)