

Après un Printemps agité (pour cause d'élection Présidentielle) et un été de feu, l'arrière saison va t-elle nous ramener vers plus de modération ?

A l'heure où ces lignes sont imprimées, la Bourgogne entre en vendanges, et aura terminé bien avant l'équinoxe, fait suffisamment rare pour qu'il soit souligné. Le Bordelais attendra un peu plus, il faut dire que le gel de Printemps les a fortement touchés, et que les ceps d'une même parcelle risquent d'avoir des différences notoires de maturité.

Madiran pourrait toucher le gros lot...rien n'est joué, mais ils ont eu, pour l'instant, des conditions idéales avec la pluie qu'il fallait en Juillet et en Aout, pour que les vignes ne se mettent pas en stress, après une très belle sortie de raisin. Le mois de Septembre va être capital. Qu'il pleuve en abondance et ce sera foutu...mais que le temps se montre clément et ils auront une vendange d'exception...

*« En Bourgogne, il y a des gens qui portent des vestes bordeaux...
Le contraire est parfaitement impossible ! » (Philippe GELUCK)*



(Laurent PONSOT qui a tiré sa révérence au domaine éponyme)

Editorial

Pour ce numéro de rentrée, je n'ai pas trop voulu vous bousculer dans les bonnes habitudes que vous avez prises. Foin de découvertes extravagantes, aucune révolution en vue, je me dois de vous ménager en vous proposant quelques Bourgogne et quelques vins du Rhône...

Mais pas n'importe lesquels non plus. Pour les rouges Bourguignons, quelques valeurs très sûres comme le domaine LAMARCHE dont les prix n'ont pas encore totalement dérapés et qui restent très accessibles. Je ne saurais trop vous conseiller de vous jeter dessus tant la qualité est remarquable. Dans quelques années certains d'entre vous qui ont pris l'habitude de m'appeler (ce dont je me réjouis) pour me parler de choses et d'autres s'exclameront « *ah si on avait su on en aurait pris plus au prix où c'était !* »... Les plus fortunés d'entre vous se précipiteront sur les 2014 du Domaine PONSOT, millésime où Laurent a fait des étincelles.

Et pour les amoureux des grands Chardonnays Bourguignons, voici quelques magnifiques CORTON CHARLEMAGNE du domaine BONNEAU du MARTRAY. On ne sait pas comment les vins seront commercialisés à l'avenir...profitons des opportunités qui se présentent !

Et pour les inconditionnels de la vallée du Rhône, qu'ils se rassurent, ils trouveront dans ces colonnes de quoi satisfaire leur noble penchant...en attendant le numéro 100 du mois de Novembre !

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 planète oscille entre béatitude, reprise économique, et tensions très vives entre les USA et la Corée du Nord. Ajoutons à cela un Euro qui s'apprécie de plus en plus vis à vis du dollar, et nous avons là les prémises d'un retournement de marché.*

Certes, tout va bien jusqu'à présent, et les propriétés les plus célèbres dont l'export constitue l'essentiel de l'activité ont connu une année 2017 d'une rare douceur jusqu'alors.

« Pourvu que ça dure » disait une vieille dame de mes connaissances, d'origine Italienne, et dont l'expérience de la vie lui avait appris que les arbres ne grimpent jamais jusqu'au ciel...

La sagesse étant la chose la moins bien répartie en ce monde, il y a fort à craindre que les leçons du passé ne seront pas digérées et qu'il se trouvera toujours quelques uns pour tenter de croire qu'on peut encore gagner plus, et toujours davantage, quitte à renier les éléments essentiels... Ainsi va notre monde !

Bourgogne (rouge)



Domaine lamarche Je vais sûrement me répéter...mais tant pis ! Il faut bien se mettre dans la tête que Nicole LAMARCHE avec son approche sensible, féminine et intuitive fait désormais partie du top 10 des vigneron de la Côte de Nuits , et que les vins de ce domaine doivent absolument faire partie de votre vie !

BOURGOGNE Rouge 2014 : La robe est claire et le nez exprime immédiatement cette générosité de fruit propre au Pinot travaillé par de grandes mains. La bouche se montre conforme au nez et révèle une douce texture de fruits frais, fraise, gelée de groseille...Un vin tout en élégance, très joli, offrant un plaisir simple, juste et franc. Long final sur le fruit. Une très belle entrée de gamme !

VOSNE ROMANEE 2014 : La robe se montre assez soutenue, et le nez présente de franches notes épicées avant de céder sur le fruit qui s'installe progressivement. Très belle attaque, le vin s'exprime joliment en se montrant gourmand, plein de fraîcheur et de distinction avant un long final tout en délicatesse. Très agréable.

VOSNE ROMANEE 1^{er} cru « les Suchots » 2014 : Là aussi, la robe se montre assez soutenue et le bouquet révèle d'abord des notes boisées avant une franche coloration épicée. Très belle matière en bouche, bien ronde, enveloppante, le vin s'épanouit et libère des saveurs fruitées remarquables. C'est d'une élégance, d'une précision totale avec un long final qui explose de fruits...excellent !

ECHEZEAUX 2014, Grand cru : Au nez, le fruit jaillit spontanément, avec une puissance qui semble presque masquer les épices que l'on devine derrière. L'attaque se montre assez pleine, le vin exprimant de la puissance, les tannins se situant juste derrière, enrobant et entourant la trame. Long final plein de fruit pour cet Echezeaux particulièrement réussi !

LA GRANDE RUE 2014, Grand cru (MONOPOLE) : Belle robe d'un rubis profond. Tout aussi profond se montre le nez sur des notes plus lourdes de fruits rouges et noirs, ainsi que des senteurs de rose... L'attaque révèle une suavité absolument remarquable, ce vin exprime indéniablement une véritable race, une délicatesse incroyable, une texture dense et aérienne, et termine sur une splendide longueur toute en variations de fruits...Excellent !!! **Tarif sur demande**



Domaine PONSOT



domaine PONSOT L'un des domaines phares de la Côte de Nuits a récemment connu quelques changements puisque Laurent PONSOT n'en est plus le gérant ni le vinificateur depuis le début de cette année 2017, laissant à l'une de ses sœurs le soin de présider aux destinées de celui-ci. Une longue page vient donc de se tourner et nous espérons que le domaine continuera à porter très haut le flambeau de la Bourgogne. Laurent s'était fait internationalement connaître tant par sa passion et son talent dans les vignes que par son insatiable appétence à chasser les fraudeurs. Continuera-t-il à œuvrer dans le monde du vin ou troquera-t-il ses habits de « paysan » contre un costume d'agent du F.B.I. ? Je vous tiendrai au courant... En tout cas, les 2014 qu'il a faits sont magnifiques. Ne les manquez surtout pas !

MOREY ST DENIS 1^{er} cru « Cuvée des Alouettes » 2014 : Belle robe d'une intensité moyenne, tirant davantage sur le rubis que les aspects plus terriens. Grande complexité de nez, avec force fruits frais, allant du cassis aux notes plus acidulées de fruits rouges, et des aspects épicés qui n'ont rien à voir avec la barrique puisqu'ici on n'a que de vieux futs. L'attaque offre un fruit vif, délicat, aérien, et révèle une trame finement ciselée, un vin généreux qui s'exprime dans la douceur et l'intensité. Long final, tout en fruit.

CORTON « cuvée du Bourdon » 2014, Grand cru : Joli nez qui semble gorgé de fruit au point que cela masquerait presque l'aspect minéral puissant qui se tient dans ce vin. Mais cette puissance de fruit semble prendre le dessus à l'heure actuelle. La bouche ne se révèle pas dans la puissance, mais bien dans un registre de délicatesse et de finesse d'expression. C'est dense et raffiné, plein de nuances, et la trame minérale prend alors progressivement sa place et vient soutenir ce beau fruit. Un vin tout en nuances, d'une rare délicatesse.





GRIOTTE CHAMBERTIN 2014, Grand cru : Serez-vous surpris si je vous dis que ce nez exprime...la griotte ! Mais pas seulement, on trouve aussi une cohorte d'autres fruits rouges qui se succèdent en cascade, ainsi que des pointes d'épices et de subtiles nuances florales. Bref, tout ce qui concourt à faire un noble bouquet ! L'attaque semble indiquer un vin presque tendre, car il exprime beaucoup de générosité, mais très vite les tannins affichent une structure qui ne compte pas disparaître, mais vient au contraire accompagner et magnifier l'ensemble. C'est assez puissant, avec suffisamment de nervosité pour contrebalancer, et donner un vin d'un grand équilibre. Long, tout en fruit, il faut vite le capter avant qu'il ne se referme pour le retrouver dans une douzaine d'années. Très pur, et archétypal de l'appellation.

CHAPELLE CHAMBERTIN 2014, Grand cru : Extrêmement riche au nez, avec un caractère masculin comme toujours. Certes, il y a bien les jolies notes de fruits rouges qu'on trouve ça ou là, mais les fruits noirs sont plus présents, ainsi que des pointes fortement épicées, et des notes terriennes. Et tout ceci se retrouve bien évidemment en bouche, où la sensation de puissance et la présence des tannins se font plus ostensibles et vont même en accentuant au fur et à mesure que le vin développe sur le palais. Des nuances florales plus prononcées se font jour et la minéralité semble ensuite prendre le dessus et accentuer en fin de bouche. Incontestablement un vin de grande race que le temps va devoir dompter, mais qui devrait faire une très grande bouteille dans une bonne dizaine d'années.

CLOS de la ROCHE V.V. 2014 : Extrêmement puissant au nez, ce Clos de la Roche n'en finit plus d'exprimer d'incessantes notes de fruits qui pourraient presque faire oublier la puissante minéralité que ce vin recèle et exprime à merveille. D'autres nuances plus florales et épicées sont également présentes, mais elles semblent presque mineures par rapport aux deux accents majeurs que je viens de citer. La bouche n'est pas en reste, le vin vibre sur la langue, il semble tellement rempli d'énergie et de saveurs qu'on se demande si cela est bien réel ! Quelle sensation puissante et singulière, quelle remarquable expression, et surtout dans un équilibre à faire pâlir. Un véritable tour de force pour ce vin extraordinairement réussi, à qui il faudra donner une quinzaine d'années pour qu'il livre la totalité de son message, mais il offre déjà tellement maintenant et ne s'est pas encore refermé. Profitez en ! **Tarif sur demande**



Bourgogne (Blanc)



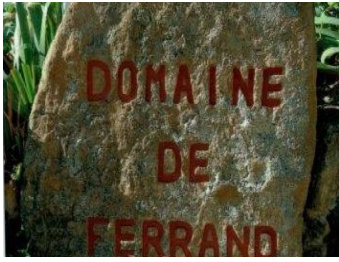
Dne BONNEAU du MARTRAY Ce domaine phare de la Bourgogne a très récemment changé de mains, et ce n'est plus la famille LE BAULT de la MORINIERE qui en a la charge. Deux siècles d'histoire familiale vont donc doucement s'estomper, mais il nous reste cet héritage merveilleux dans les bouteilles...

CORTON CHARLEMAGNE 2009, Grand cru : A peine plus coloré que les vins des autres millésimes du domaine, cette année riche détonne toutefois tant au point de vue du nez que sur le palais par rapport à ce à quoi nous sommes généralement habitués ici. Le bouquet offre des fulgurances de fruits comme on en trouve rarement, des pointes citronnées et des fragrances de fleurs assez développées, et même quelques aspects miellés assez rares pour un vin jeune. En bouche, cela se libère également avec bien plus d'évidence, c'est ample, gras, savoureux, et même si la minéralité intense freine le plein essor des arômes, on en a suffisamment en bouche pour se satisfaire. Comme si des couches de fruits se superposaient et venaient nous réveiller les papilles. Certes, ce vin n'est pas achevé, mais il offre déjà tellement de plaisir qu'on reste stupéfait. L'effet millésime a joué à plein et nous offre une générosité de saveurs comme on en a rarement. Très long final toujours plein de

sensations fruitées.

CORTON CHARLEMAGNE 2014, Grand cru : Rien à voir avec le précédent vin...Ici on est dans le registre archétypique du cru, avec une droiture, une presque sévérité, une tension que l'on pressent déjà au nez qui offre peu de sensations fruitées, mais bien plus d'aspects minéraux intenses, et quelques rares expressions florales. Bref, tout est en devenir en ce qui concerne le nez. La bouche n'est pas en reste, loin s'en faut, dans ce superbe millésime de blanc, où la structure et la droiture s'imposent partout, il ne faut pas s'étonner qu'en Corton Charlemagne ceci soit amplifié. L'attaque se montre vive, presque tranchante, ce n'est pas un vin suave, mais dans la tension et la minéralité. La superbe structure nous indique que ce vin traversera les années avec une aisance insolente, même si, aujourd'hui, elle ne donne pas cet aspect aimable qu'on trouve dans d'autres millésimes. Mais ne vous y trompez pas, c'est un remarquable millésime qui mérite absolument que l'on mette quelques bouteilles en cave si l'on a un peu de patience. Elle sera grandement récompensée, et même davantage encore !





Vallée du Rhône

Domaine de FERRAND Toujours aussi discret, et remarquable d'efficacité comme de talent, Marc BRAVAY s'exprime superbement dans ce millésime riche qui sied à Châteauneuf du Pape. Je vous souhaite sincèrement de découvrir ce vigneron à travers les vins présentés ici, vous ne le regretterez pas !

COTES du RHONE V.V. « Cuvée Antique » 2015 : Je dis toujours que c'est avec les cuvées de base qu'un vigneron signe son talent. Ici, derrière cette robe assez soutenue, vous avez un vin de pur Grenache qui libère d'étonnants arômes de fruits noirs, fruits confits, avec une rare volupté. La bouche est un modèle d'expression dans sa saine simplicité. On est dans le fruit et on s'y tient. Grand équilibre, beaucoup de présence en bouche, et un long final toujours sur un fruité intense. Excellent !

CHATEAUNEUF du PAPE 2015 : Toute la richesse de Châteauneuf du Pape s'exprime en un clin d'œil, ou plutôt en une respiration au dessus du verre. Du fruité intense, des épices, des aspects sauvages, de la générosité... voilà une affaire bien engagée ! La bouche ne trahit pas l'impression suave du nez, et la renforce même, tellement ce vin vibre d'intensité sur la langue. C'est plein, archi plein même, confit, mais sans la moindre lourdeur. Ce vin semble opulent, mais conserve une fraîcheur qui le rend tout à fait appréciable, et lui confère un équilibre absolument remarquable. Les tannins en nombre important, sont sagement rangés derrière et amplifient le phénomène. Quelle suavité, quelle expression précise. Voilà bien le genre de vin qui fait honneur à l'appellation ! D'autant que la longueur n'est pas en reste. Magnifique aujourd'hui, il pourra également vieillir une bonne dizaine d'années et sûrement davantage... si vous ne buvez pas tout avant !



Château RAYAS Le brillant Emmanuel REYNAUD se trouve à nouveau à l'honneur dans ce numéro. Il faut dire qu'il a fait des 2009 exceptionnels qui méritent bien que je les présente en petites portions... L'apothéose est à venir dans le prochain numéro avec le RAYAS ROUGE 2009.



Château de FONSALETTE Rouge 2009 : Très jolie robe pour ce vin qui s'exprime d'emblée si généreusement au nez, offrant encore plus qu'à l'accoutumée ses incroyables arômes de fruits rouges, ses notes épicées, sa pointe de bergamote, ce ballet incessant de saveurs qui n'en finissent plus de virevolter dans le verre... eh oui, nous sommes au domaine Rayas, et cela n'est pas rien ! De ce vin issu presque à parts égales de Grenache, de Syrah et de Cinsault, résulte une combinaison magique, unique, et dans ce millésime merveilleux, cela donne un sommet. La bouche n'en finit plus de générosité, d'ampleur, de subtilité, et libère sur le palais les sensations si douces et plaisantes que l'on ne trouve guère qu'ici en Vallée du Rhône... La structure se trouve effacée derrière cette richesse, mais n'en est pas moins présente, et permettra que le vin traverse les années en souriant ! Et quelle longueur interminable en plus... **limité à 2 btles/Personne**

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 100 qui paraîtra en NOVEMBRE 2017 : Domaine de la ROMANEE CONTI, Domaine COCHE DURY, Domaine ROUGET, Dne des COMTES LAFON, MEO CAMUZET, Château RAYAS EGLY-OURIET et une superbe sélection de fin d'année digne du 100^e numéro de la lettre de VINISSIME...

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)