

« *I had a dream* » ...et ce rêve était que pour ce numéro 100 certains producteurs avec lesquels je n'ai pas encore le plaisir d'avoir établi un partenariat me fassent exceptionnellement un petit geste pour VOUS faire plaisir. J'aurais tellement aimé pouvoir vous proposer une bouteille du Domaine d'Eric ROUSSEAU, vous faire découvrir un vin de Maxime CHEURLIN qui redonne vie au domaine G.NOELLAT, ou encore renouer avec le Domaine RAMONET et vous le proposer à nouveau, enfin, vous dire tout le bien que je pense des vins d'Anne TOLLOT. Seul Jean Marc ROULOT m'a fait la grande gentillesse de me céder quelques bouteilles. Qu'il soit ici profondément remercié.

I have a dream...cela restera cependant un rêve pieux. Si le vin demeure à mes yeux l'un des plus beaux vecteurs de partage, je n'ai hélas pas réussi à les convaincre tous.

Mais d'autres qui sont souvent présents dans ces colonnes m'ont permis d'accomplir un petit peu ce rêve et ont fait un geste très gentil pour fêter cet événement. Qu'il sache que je les remercie du fond du cœur.

« *Qu'est-ce que le vin ? C'est un corps vivant où se tiennent en équilibre les « esprits » les plus divers, les esprits volants et les esprits pondérés, conjonction d'un ciel et d'un terroir* »

(Gaston BACHELARD)

Lettre N°100



Editorial Certes, les 100 jours de Napoléon après son retour de l'île d'Elbe furent plus glorieux en terme de retentissements que la 100^e lettre de VINISSIME, mais pour autant, permettez moi d'afficher une certaine fierté, doublée d'un réel plaisir à communiquer avec vous par ce petit canal (historique désormais puisque cela fait presque 22 ans...).

Pour autant, ne boudons pas notre plaisir, et j'ai fait en sorte en que ce numéro symbolique traduise toutes ces années d'amour du vin, en premier lieu celui de la Bourgogne qui est si souvent à l'honneur dans ces colonnes et particulièrement encore dans ce numéro. Eh oui, c'est à un feu d'artifice que vous convie ce numéro 100 avec les plus grands domaines Bourguignons, vous savez, ceux que tout le monde essaie d'obtenir mais qui sont introuvables...le Meursault de COCHE-DURY, le Château RAYAS, les vins du Comte LIGER-BELAIR et ceux de la ROMANEE CONTI, entre autres, mais il y en a tellement que je n'ose faire une liste complète. Savourez ce numéro de fin d'année, délectez vous de la caisse « spéciale VIGNERONS N°100 » grâce à tous les domaines qui ont eu la gentillesse de me faire une bonne manière quand ils pouvaient arriver jusqu'à 12 bouteilles, sinon, ils m'ont permis d'obtenir quelques vins plus vieux...parcourez les lignes de ce numéro très spécial, et...passez de magnifiques fêtes !

Didier ROMIEUX



L'analyse du marché : *La France ne mesure pas la tragédie que constitue le ravage du vignoble Californien par des incendies dramatiques qui ont détruit des dizaines de milliers d'hectares.*

Certes, les Etats Unis figurent davantage parmi les gros consommateurs de vin plutôt que comme producteurs, mais cela n'amointrit pas l'impact de cette catastrophe, qui vient au reste s'ajouter à celle ayant touché le vignoble Européen en 2017, où les 3 plus gros pays producteurs que sont l'Italie la France et l'Espagne, ont vu leur récolte diminuer globalement de presque 25% suite au gel puis à la sécheresse qui ont frappé des régions jusque là plutôt protégées.

Alors oui, les prix du vrac vont partir en flèche, et cela fera une bonne excuse pour justifier des hausses de prix uniquement dues à un marché dynamique où chacun tentera de pousser le curseur un peu plus loin. Puisse 2018 ramener chacun à la raison...

VINISSIME... LA PASSION AU SERVICE DU VIN !

1833 Chemin de Correns 83570 COTIGNAC

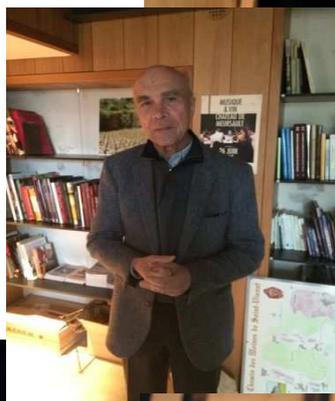
Tél: 04.94.69.22.28 Fax: 04.94.69.22.43

vinissime @ wanadoo.fr

INTERNET ⇒ <http://www.vinissime.com>

*Ils ont participé et m'ont aidé à ce que ce numéro
100 soit une fête pour les amoureux du vin...*

*Domaine de la Romanée Conti, Michel LAFARGE, Jean Marie RAVENEAU, Raphaël et
Charline COCHE DURY, CLOS de TART, Frédéric MUGNIER, Jean Nicolas MEO
CAMUZET, Comte Louis-Michel LIGER BELAIR, Emmanuel REYNAUD (Château
RAYAS), Michel NIELLON, Vincent DAUVISSAT, Dominique LAFON, Dne SAUZET,
Claude DUGAT, Jean-Marc ROULOT, Emmanuel ROUGET,*



Champagne

Domaine EGLY-OURIET : Francis EGLY n'aime pas la facilité. Exigeant avec lui-même, il s'évertue à accomplir des Champagne racés avec de longs élevages (entre 3 et 7 ans !) pour que les autolyses soient parfaitement développées et donnent l'expression la plus racée qui soit. Pas d'insecticide ici non plus. Vinification en barrique... Bref, goûter l'un de ses Champagne demeure une expérience à part, qui remet en place la hiérarchie de cette région où le dynamisme et l'esprit de perfection sont des mots souvent oubliés...



CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT Tradition : (70% Pinot noir, 30% Chardonnay) Un premier élevage sur lies qui dure près d'un an... avec 50% de fut. L'entrée de gamme des grands crus... mais quelle entrée de gamme, qui, chez nombre de producteurs, constituerait un sommet. Mise en bouteille sans filtration ni collage ! Issu d'un assemblage des millésimes 2010-2011-2012 (20% - 30% - 50%). Bouquet remarquable. Longueur et vivacité. Dosé à 2 g/litre. **PRIX SUR DEMANDE**

CHAMPAGNE GRAND CRU Brut Rosé : (65% Pinot noir, 35% Chardonnay) Vinifié en fut, dans un style très sec, ce champagne rosé séduira les amateurs de grands champagnes. Base vendange 60% 2011 et 20% Vin de réserve en 2010, idem en 2009. Dosage très faible à 2g/litre et vinification totale en fût !

PRIX SUR DEMANDE

CHAMPAGNE GRAND CRU V.P. (Vieillessement Prolongé) EXTRA

BRUT : (70% Pinot noir, 30% Chardonnay) Francis EGLY aime particulièrement cette cuvée, emblématique de la maison, dans un style très sec, et surtout, un long vieillissement de plus de 7 ans qui donne à ce champagne un caractère et une dimension peu habituelle. Dosage très faible à 2 g/Litre. Mis en bouteille en 2010.

PRIX SUR DEMANDE

CHAMPAGNE GRAND CRU Millésimé 2007 : (70% Pinot noir 30% Chardonnay) Vinification entièrement en fût, et PAS de fermentation malolactique. Mis en bouteille en 2008 et dosé à 4g/l. Le long repos en cave a permis une complexification qui rend ce vin aujourd'hui parfaitement à point.

PRIX SUR DEMANDE

CHAMPAGNE GRAND CRU Blanc de Noir Vieilles Vignes : (100% Pinot noir de 1946) Plantée sur un terroir exceptionnel où la couche de terre atteint à peine 30 cms avant la craie qui s'étend sur une profondeur de plusieurs dizaine de mètres, d'où le nom du lieu-dit « les Crayères », ce qui donne à ce vin à la fois des notes de fruits rouges grâce à la maturité et à la concentration de ces vieux Pinots, et une certaine minéralité crayeuse qui amène l'élégance et un bon potentiel de vieillissement. Dosé à 3g/litre, issu des récoltes 2009 (50%) et 2010 (50%)

PRIX SUR DEMANDE



Minervois-Corbières



CLOS DE VENES *Je crois bien que dans l'histoire de VINISSIME, je ne vous ai jamais présenté de vin du Minervois. D'ailleurs, ce vin ne revendique pas l'appellation Minervois, pas plus que Corbières, même s'il se situe à la jonction des deux. La chance me l'a fait découvrir, et j'avoue avoir été absolument conquis par ce superbe vin issu d'un tout petit domaine découvert par hasard (« le hasard c'est Dieu qui se promène incognito » - Albert EINSTEIN) et que j'ai absolument voulu vous faire découvrir à mon tour. Un couple de passionnés reconvertis dans l'aventure viticole avec un instinct extraordinaire... je ne vous en dis pas plus. Leurs vins parlent pour eux, et quelle éloquence !*

CLOS DE VENES « Montado dal Plo » 2015: (100% Syrah, 2500 Btles produites...) La robe se montre extrêmement dense, profonde, et le nez exhale de puissantes notes de mûres, de cerise noire, d'épices, de senteurs sauvages et de garrigue. Un tableau impressionniste où la lumière et le vent sont les maîtres mots. Mais quel nez gourmand et sensuel !! L'attaque montre une remarquable volupté immédiate. Comme ce vin est gourmand, avec une richesse qui emplit la bouche, la sature même, et la laisse toute dégoulinante de fruits et d'épices. Un vin très riche, très mûr, mais d'une fraîcheur exquise, il n'y a aucune sensation caricaturale ici, en dépit de l'extrême richesse, et surtout, la texture est superbe, d'un velouté magique. Très long final, tout en fruit, tout en douceur... une petite merveille qui devrait se marier excellemment avec des gibiers ou des viandes en sauce.

PRIX SUR DEMANDE



Bourgogne (rouge) -- Bourgogne (blanc)



Domaine J.F. MUGNIER *Encore du MUGNIER ? Mais oui, c'est la fête !!! 2 fois dans la même année, c'est dire combien je vous gâte... Et puis, cela me permet aussi de rattraper un peu mon retard dans les présentations, et terminer les 2014 avant la « ruée » sur les 2015.*

NUITS ST GEORGES 1^{er} cru « Clos de la Maréchale » 2014 : Superbe nez de fruit, avec beaucoup d'allure et de complexité. Cela virevolte et semble ne jamais vouloir s'arrêter. La bouche n'est pas en reste, et se montre extrêmement agréable, paisible, ce vin inspire la sérénité ! Ici, tout n'est que calme, douceur et volupté dirait le poète. De quel côté que l'on regarde, il n'y a aucune faille, tout est en place, au point que je ne blâmerai personne qui oserait boire ce vin dès à présent... Il faudra attendre longtemps pour retrouver le même niveau de plaisir au vieillissement. Peut-être cela sera t-il plus complexe, mais... Un vin excellentissime à tous points de vues. Vraiment magnifique dans ce millésime ! **PRIX SUR DEMANDE**

Domaine des COMTES LAFON *Dominique LAFON dirige avec maestria ce domaine depuis bien des années, et peaufine et corrige encore des petits détails ici ou là, toujours à la recherche du petit supplément d'âme que peuvent revêtir ses vins. Dans ce glorieux millésime 2014, extraordinaire en blanc, il n'y a rien à jeter... mais de toute manière, au domaine des COMTES LAFON, y a t-il jamais eu un jour quelque chose à jeter ?*

MEURSAULT « Clos de la barre » 2014 : Beau nez avec ce qu'il faut de boisé, et à l'agitation des notes florales et fruitées apparaissent simultanément. Quelques pointes de lies se dessinent derrière et rehaussent encore l'ensemble. L'attaque se fait vive, le vin ne manque pas de tension, mais sans jamais heurter. Il y a suffisamment de chair pour enrober tout cela et donner l'envie d'y revenir. Le vin évolue nettement ensuite, et offre un profil plus minéral, avec de belles nuances salines qui incitent à goûter et regoûter... jusqu'au long final qui laisse une sensation de gras et de fraîcheur. Très joli vin ! **PRIX SUR DEMANDE**



MEURSAULT 1^{er} cru « Charmes » 2014 : Le nez se montre assez riche, avec une dominante de fruits blancs. Attaque superbe, avec beaucoup de tension, ce qui est très rare pour ce cru ! Cette tension débouche naturellement sur une puissante minéralité qui sature les papilles et va en amplifiant jusqu'à devenir omniprésente. Heureusement il y a le gras inimitable du domaine qui vient compenser tout cela, et finit par équilibrer la sensation, avant de déboucher sur une longueur interminable. **PRIX SUR DEMANDE**



Domaine Emmanuel ROUGET *Je vais finir par me répéter... mais je crois que si je ne vous ai pas encore convaincu de l'absolue nécessité d'acquiescer régulièrement quelques bouteilles de ce domaine, pour comprendre ce que le génie Bourguignon signifie, il va falloir que je change de métier ! Il faut le boire pour le croire...*

BOURGOGNE ROUGE 2014 : On ne dira jamais assez combien la première cuvée, d'entrée de gamme, signe le talent du vigneron. C'est peut-être le meilleur test qui soit, en fait, pour jauger de la qualité du vinificateur. Ce simple Bourgogne à la robe modérément colorée exprime un fruité insolent, tout en fruits rouges, d'une pureté étonnante. L'attaque suit la même lignée, on est dans le fruit, toujours dans le fruit, c'est tout simplement bon, savoureux même, d'une délicatesse et d'une simplicité (dans le meilleur sens du terme) renversantes. Final très joli, avec de belles nuances... que demander de mieux ? **PRIX SUR DEMANDE**

COTES DE NUITS Village 2014 : Cette vigne que possède le domaine ROUGET est particulièrement bien placée, et offre toujours beaucoup plus que celles de nombre d'autres viticulteurs. Ajoutez à cela le talent exceptionnel de culture et de vinification du domaine, et vous comprenez pourquoi ce vin constitue une des meilleures affaires du domaine. Moyennement colorée, cette bouteille recèle par contre de superbes arômes de fruit. Fruits rouges essentiellement, et une petite touche d'épices qui viennent se fondre avec le boisé magnifiquement intégré. Superbe attaque, on croque dans le fruit, c'est d'une douceur et d'un plaisir absolument exceptionnels pour l'appellation. Quelle grâce... et si vous ajoutez à cela une longueur étonnante, vous comprenez qu'il faut se précipiter dessus ! **PRIX SUR DEMANDE**

NUITS ST GEORGES 2014 : Robe Robe d'un beau rubis profond. Le nez demande un tout petit peu d'aération avant de développer de remarquables notes fruitées mélangées et soutenues par un boisé superbe qui s'inscrit en filigrane. Du fruit, du fruit intense en pagaille, et une superposition de senteurs diverses, mais toujours dans un registre de pureté d'expression. Quelle bouche magnifique s'ensuit, et quel plaisir de déguster un vin qui exprime à ce point son terroir, ce côté terrien, légèrement ferrugineux. Velouté de texture impressionnant, absolument hors normes pour l'appellation. Long fruité magistral. Tellement beau aujourd'hui, juste dans la fraîcheur de sa jeunesse, mais il vieillira avec l'élégance dont il est drapé, pendant de longues années ! **PRIX SUR DEMANDE**





VOSNE ROMANEE 2014 : Nez magnifiquement épicé avec une intensité de fruit assez rare. Quelle élégance, quel remarquable bouquet, et quelle complexité !! Absolument bouleversant et d'un niveau ahurissant pour un village...Ce vin représente l'archétype de ce que VOSNE peut incarner. Une leçon de suavité, d'élégance, de définition. Très long en bouche, avec une densité de fruit incroyable. Quel vin !!!! Longueur magnifique avec une rare intensité. **PRIX SUR DEMANDE**

ECHEZEAUX 2014, Grand cru : Le nez se montre plus discret que les précédents, au départ. Et puis il s'ouvre, commence à exprimer une étoffe incroyable, quelque chose d'une densité presque magique, refermant autant de fruit que d'épices, avec une petite

pointe cacaotée, et de nouveau des épices à foison...et une petite pointe fumée...Quel bouquet !! Bouche très large dès l'attaque, d'une grande densité, exhibant beaucoup de puissance et de fruit. Quelle trame, quelle élégance dans une puissance totalement maîtrisée. Long et si puissamment fruité...superbe !! **PRIX SUR DEMANDE**

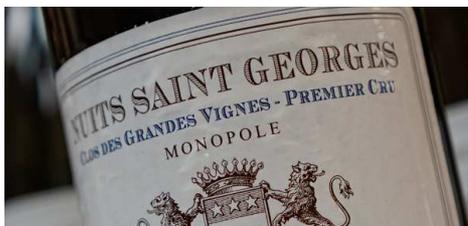
domaine Comte LIGER-BELAIR *Les volumes étant des plus réduits dans ce millésime d'exception, et pour éviter toute spéculation il m'a semblé juste de réserver jusqu'au 05 Décembre à ceux de mes clients qui m'ont acheté les vins du domaine Comte LIGER BELAIR en 2013 ET 2014 les mêmes quantités que ce qu'ils ont pris dans les deux millésimes. Pour les remercier de leur fidélité, les prix des 2015 seront exactement les mêmes que ce qu'ils ont payé en 2013 et 2014 (les prix proposés étaient alors identiques pour chacun de ces deux millésimes) quand bien même les tarifs à la propriété sont parfois supérieurs pour les 2015.*

S'il reste des bouteilles après le 10 Décembre, je les réserverai ensuite à ceux qui n'ont acheté qu'un seul de ces deux millésimes, avec des prix équivalents pour les villages à ce qu'ils ont payé pour les 2013 ou 2014, et avec une hausse de seulement 10% pour les 1ers crus. Pour les grands crus je répercuterai uniquement le pourcentage de hausse du domaine. Merci de votre compréhension. Enfin, si par extraordinaire il en restait à Noël, tout le monde pourra y avoir accès mais...ne rêvez pas trop, en dépit de la période.



VOSNE ROMANEE « La Colombière » 2015 : Robe assez dense, bien colorée, et après une petite phase de réduction, le vin se libère à l'aération montrant de franches notes de fruits, ainsi qu'une touche boisée. En bouche cela sonne plein, il y a incontestablement beaucoup de matière, cela se montre même un poil serré, mais on trouve une jolie trame pour ce vin qui respire le fruit de bout en bout et termine longuement. Il faudra l'attendre car il a un vrai beau potentiel d'évolution.

VOSNE ROMANEE « Clos du Château » (Monopole) 2015 : Très joli nez essentiellement sur des notes de cerise, de rose et d'épices. Belle attaque pour ce vin qui n'exhibe pas un corps avec une densité excessive, mais exprime plutôt sa remarquable élégance. Quelle délicatesse on ressent, que de nuances subtiles ! Grande longueur qui fait des variations sur les nuances florales et fruitées que l'on trouvait au nez.



NUITS ST GEORGES 1^{er} cru « Clos des Grandes Vignes » 2015 (MONOPOLE) : Nez très puissant et savoureux sur un tas de nuances de fruits rouges et noirs. Pas de fleur ici, juste un fruit très intense. L'attaque révèle une bouche gourmande, onctueuse, même si l'on sent les tannins bien rangés derrière. C'est puissant autant que persistant, avec toujours cette masse fruitée qui n'en finit plus de s'exprimer. Un vrai grand vin, d'une puissance étonnante. Excellent même !

NUITS ST GEORGES 1^{er} cru « Clos des Grandes Vignes » BLANC 2015 (MONOPOLE) : Nez sur les fruits blanc, accompagné d'un léger boisé. Belle attaque, on est de suite dans un fruit plein, la matière est aussi riche que belle, avec une trame sous-tendue par une saine minéralité. Un vin tout en largeur, avec de bonnes épaules, et qui finit assez longuement. Déjà très agréable, il mérite toutefois de vieillir quelques années. **Vendu uniquement à travers la caisse PRESTIGE N°1**

VOSNE ROMANEE 1^{er} cru « Reignots » 2015 : Les fruits et les fleurs se succèdent au nez en un ballet incessant. Cela n'arrête pas et se modifie au fur et à mesure que l'on agite le vin et que les minutes passent. Grande ampleur de bouche dès l'attaque, le vin arrive à parfaitement s'exprimer alors que les tannins sont là, juste derrière et semblent promettre un avenir radieux à cette magnifique bouteille qui fait presque la queue de paon dans son final...

LA ROMANEE 2015, (Monopole), Grand cru : Le nez tarde un peu à venir...On a l'impression que ce vin contient tellement de matière qu'il a du mal à laisser échapper quelques fragrances. Il faut une bonne agitation et un peu de temps avant que l'on sente vraiment les infinies variations de fruits noirs, les épices qui abondent, et les nuances florales d'une rare fulgurance quand elles parviennent à jaillir. Mais pas d'inquiétude. Si ce cru nous a habitué dans le passé à offrir beaucoup plus en bouquet, ce millésime 2015 est tellement chargé de tout qu'il empêche pour l'instant la véritable expression olfactive. Bouche très large, ce vin se montre assez puissant, avec des tannins qui affleurent et semblent comme des chevaux dans des starting-blocks. Tout est là mais ne s'exprime pas comme à l'accoutumée. C'est ainsi, et cela montre bien que ce millésime 2015 n'est pas du tout ordinaire. Seule la fin de bouche s'apparente à ce que j'ai l'habitude de goûter, avec un très long final épicé en premier lieu, avant que le minéral ne prenne le dessus. Une grande bouteille à l'horizon 2030/2040 !





Domaine COCHE DURY

Il y a peu de choses dans la vie, dont on puisse être sur. Plus le temps passe, plus on relativise. Mais parmi les rares certitudes que l'on peut avoir, l'expérience unique que l'on éprouve en buvant les vins du domaine COCHE-DURY demeure une constante ! Et dans un millésime aussi généreux que 2015, on n'est pas très loin de l'extase... Et puis, on ne dira jamais assez combien le domaine excelle également dans sa capacité à produire des vins rouges d'un niveau extraordinaire. Certes, les appellations ne sont pas parmi les plus en vue (sauf pour le Volnay 1^{er} cru) mais quel plaisir

incroyable, quelle délicatesse et perfection d'expression des terroirs de la Côte de Beaune. Ne les manquez sous aucun prétexte, c'est le meilleur conseil que je puisse donner.

MEURSAULT 2015 : Nez magique qui semble la véritable signature du domaine, cette espèce de mélange entre les notes de lie, le léger boisé, la pointe de vanille, et bien entendu, les senteurs de fruits blancs et le minéral qui semble jaillir du verre. En bouche, le vin exhibe d'abord son gras, puis la minéralité intervient et installe le canevas de base, auquel s'ajoutent les touches de fruit, et quelques nuances florales seulement dans ce millésime plus enclin à porter des saveurs fruitées. C'est riche, c'est dense, c'est savoureux, cela fait saliver et nous fait aussi penser que, quel que soit le plaisir que l'on éprouve aujourd'hui, ce n'est rien par rapport à ce que sera ce vin d'ici 8 à 10 ans, le temps qu'il installe toute sa panoplie. Et pour encore 10 années supplémentaires au moins ! Pour l'heure, il m'a réjoui par sa longueur et sa tension, véritables piliers de la structure de cette bouteille magnifique.

PRIX SUR DEMANDE Vente limitée à une seule bouteille par personne. *Cependant, je donne priorité jusqu'au 10/12 à ceux de mes clients qui m'ont acheté quelque chose cette année. A partir du 10 Décembre (s'il reste des bouteilles), tout le monde pourra en profiter.*

MEURSAULT 1^{er} cru « Caillerets » 2015 : Fleurs et fruits se succèdent au nez et alternent régulièrement. D'emblée, la bouche se montre racée, avec une certaine largeur, et une minéralité un peu vive qui fait pétiller la langue. Le vin se développe sur de puissantes notes minérales enrobées de fruit, avant un final qui n'en finit plus... Un vin aussi long que complexe et particulièrement minéral. **PRIX SUR DEMANDE** **Vendu uniquement à travers la caisse PRESTIGE N°1**

AUXEY DURESSSES 2015 : La robe se montre assez soutenue, plutôt rare pour un vin de la Côte de Beaune, mais le millésime y est pour beaucoup. Au nez, le registre se montre tout à fait inhabituel. On s'attend à trouver profusion de fruits rouges, et l'on a, à la place, des senteurs florales épicées, des notes iodées, presque de cuir aussi, et cela forme un bouquet totalement atypique mais très intéressant. En bouche, ce n'est que volupté... quelle rondeur dès l'attaque, quelle sensation de suavité, comme les tannins sont fondus ! Ce vin se montre d'une rare gourmandise, il exprime une chair délicate et dense à la fois, pleine de race, avec une sorte de grain particulièrement agréable. C'est long, très plein, pas tannique du tout, car totalement intégré. Une sensation très voluptueuse et un plaisir immédiat qui font que l'on aura du mal à garder ce vin une dizaine d'années pour qu'il exprime son plein potentiel, tellement il séduit aujourd'hui. A vous de choisir...



PRIX SUR DEMANDE Vente limitée à une seule bouteille par personne. *Cependant, je donne priorité jusqu'au 10/12 à ceux de mes clients qui m'ont acheté quelque chose cette année. A partir du 10 Décembre (s'il reste des bouteilles), tout le monde pourra en profiter.*

VOLNAY 1^{er} cru 2015 : La robe semble particulièrement colorée, ce qui n'est pas habituel au domaine, mais montre d'emblée que le millésime a marqué sa forte empreinte. Le nez s'oriente vers des notes de fruits très mûrs. Attaque sur un côté presque puissant, le fruit semble bordé de tannins qui paraissent monter la garde et dire « Attendez moi !! ». Ce vin possède beaucoup de chair, mais n'exhibe pas sa rondeur habituelle. Aucune crainte cependant, c'est juste le signe qu'il requiert un peu de patience. Il sera formidable si vous lui accordez au moins une dizaine d'années. **Vendu uniquement à travers la caisse TERROIRS N°2**

Domaine de la ROMANEE CONTI *Les « mauvais » millésimes existent ils au domaine de la ROMANEE CONTI ? Je ne crois pas. L'excellence qui est mise à chaque étape de la conception des vins débouche toujours sur une expérience hors du commun... J'ai en mémoire des bouteilles tellement extraordinaires dans des millésimes improbables que j'ai fini par comprendre davantage en goûtant celles ci qu'avec toutes les autres, issues d'années très glorieuses. Ici, c'est... hors du commun ! Du début à la fin de la gamme vous êtes dans un univers parallèle où la magie opère à chaque instant. De ce très joli millésime 2014, tout en fruits et en saveurs, vous trouverez de quoi vous réjouir l'âme...*

ECHEZEAUX 2014, Grand cru: Nez aussi floral que fruité, oscillant vers les nuances de rose et de cerise acidulée. Dès l'attaque, on trouve beaucoup d'élégance, et le développement se fait sur du fruit intense qui n'en finit pas de rebondir. Il y a de la race dans ce vin, même dans sa prime jeunesse où il se montre étonnamment accessible. Grande longueur sur des ressorts minéraux et une certaine puissance qui s'installe en toute fin de bouche. **PRIX SUR DEMANDE**



GRANDS ECHEZEUX 2014, Grand cru: Encore plus de fleurs et de fruits que son petit frère, avec de magnifiques pointes de violette. Superbe attaque toute de fruit et qui révèle une mâche plus présente, une structure encore plus affirmée mais qui n'empêche pas l'élégance. Ce vin possède plus de fond que le précédent et se montre légèrement épicé en fin de bouche. Encore une grande réussite. **PRIX SUR DEMANDE**



ROMANÉE SAINT VIVANT 2014, Grand cru: Très beau nez, puissant, qui regorge également d'épices, de fruits, de fleurs, bref, un nez véritablement captivant. Superbe attaque, le vin dévoile un côté très plein, raffiné sans jamais faiblir, jusqu'au final où les tannins finissent par émerger quelque peu, histoire de rappeler qu'ils sont là et promettent une longue garde. Vraiment excellent ! **PRIX SUR DEMANDE**

RICHEBOURG 2014, Grand cru: Très floral au nez, avec d'étonnantes notes de roses, mêlées à d'autres nuances se situant plutôt dans un registre fruité. Attaque assez fluide, ce vin reflète parfaitement le millésime dont il est issu, sur ce point. Il se montre même étonnamment doux pour

un Richebourg, avec un final un peu poivré et clou de girofle. Quelle belle leçon, on n'est pas allé chercher une extraction plus forte que ce qu'il fallait, pour que le vin ressemble davantage à l'idée que l'on se fait d'un Richebourg. Il prendra de l'étoffe au vieillissement, n'en doutez pas un seul instant. **PRIX SUR DEMANDE**

LA TACHE 2014, Grand cru: Nez très très floral, presque exclusivement d'ailleurs, avant que les fruits ne reprennent un peu le dessus. En bouche, il se montre extrêmement imposant par la puissance de sa constitution, et l'incroyable présence qu'il révèle, mais il n'en demeure pas moins d'une approche assez aisée tout en exhibant une réelle finesse. Un beau vin, assez ouvert, et qui libère de longues sensations douces sur des notes de fruits acidulés de grande intensité. Long, tellement long... **PRIX SUR DEMANDE**



LA ROMANÉE CONTI 2014, Grand cru: Un nez très floral, même s'il n'explose pas comme dans la Tâche, mais dévoile des senteurs de rose, de pivoine, de violette... C'est essentiellement en bouche que la différence se fait notable, avec ce caractère extraordinairement aérien qui ferait presque penser que ce vin est constitué de soie... Il a la légèreté de l'âme, et élève la pensée. Un vin de méditation, qui force à réfléchir et laisse rêveur... La magie de la Romanée Conti ! **PRIX SUR DEMANDE**

Rhône



Château RAYAS : *Les domaines mythiques sont ils toujours à la hauteur de leur réputation ? Si l'on peut parfois s'interroger sur certains d'entre eux, il en est d'autres qui sont à un tel niveau d'excellence, qu'ils deviennent une légende à eux seuls. Je peux dire qu'il me semble que le Château RAYAS fait partie de ces quelques uns, et je vais peut-être en surprendre quelques uns en écrivant cela, mais il ne fait plus aucun doute pour moi qu'Emmanuel a désormais vraiment dépassé son oncle, Jacques, à qui il a succédé depuis 1997. Boire les vins du domaine, c'est un peu comme se faire ouvrir les portes du Louvre la nuit, pour une visite privée... J'ai l'immense plaisir de vous présenter*

pour cette lettre de fin d'année, l'un des vins les plus exceptionnels qu'il m'ait été donné de boire.

Château RAYAS rouge CHATEAUNEUF du PAPE 2009 : J'ai strictement suivi les conseils d'Emmanuel REYNAUD pour déguster ce vin. Le déboucher 72h à l'avance et replacer le bouchon sur la bouteille afin qu'il s'aère et respire pendant ces 3 jours.

Et puis, je l'ai servi. La robe m'a semblé un peu plus colorée qu'à l'accoutumée, mais sans montrer la moindre extraction poussée. C'est juste que les matières colorantes devaient être plus intenses que d'habitude. Le nez m'a fasciné d'emblée... un ballet inouï de fruits noirs, (groseille, myrtille, pruneau) de fruits rouges (cerise, fraise), et surtout d'épices, une multitude d'épices devrais-je dire, douces ou exotiques parfois, sauvages aussi, mais cela n'en finissait jamais ! Et l'inévitable touche de bergamote, la signature du domaine, qui fait que l'on reconnaît les vins du domaine Rayas entre mille. Quel bonheur de humer un vin aussi magnifique, aussi incroyablement complexe. On aurait pu y passer une heure sans jamais se lasser. Mais il fallait maintenant le



mettre en bouche et là... ce fut grandiose ! Quelle texture fantastique dès la première sensation, quelle immense masse fruitée qui déferle et vient saturer les papilles par le caractère multidimensionnel de ce vin. Une onctuosité incroyable, une puissance toute maîtrisée, une densité de rêve, presque de la soie, et des combinaisons d'arômes qui n'en finissent plus... tout cela sans jamais se répéter, pour déboucher sur un final extraordinaire de longueur, et qui laisse pantois.

Je crois que ce vin se situe à un niveau stratosphérique, avec une complexité et un caractère exceptionnel comme on en trouve dans LA TACHE par exemple. Ils sont au même niveau... C'est vous

dire l'impression que cette bouteille m'a laissée. Ce jour là, j'avais deux vins à déguster, le légendaire RAYAS 1990, qui fut magnifique à tous points de vue, mais, terminant par ce 2009, je me suis dit que j'avais fait le bon choix en les servant dans cet ordre, car les boire côte à côte montrait sans discussion que l'élève avait dépassé le maître.

Il ne faut pourtant pas croire que ce 2009 est prêt à boire (quoique...) et je pense que d'ici 15 à 20 années, il fera une bouteille d'anthologie que beaucoup rêveront de déguster. **Vendu uniquement à travers la caisse PRESTIGE N°1**

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. Nouveauté exceptionnelle pour ce numéro 100, une caisse spéciale Grands vigneron qui m'ont aidé à ce que ce numéro soit une fête pour vous, en m'accordant exceptionnellement quelques caisses de vieux millésimes !

N°1 PRESTIGE

1 MEURSAULT 1^{er} cru
« Caillerets » 2015 Dne
COCHE-DURY
1 Château RAYAS 2009
Chateaufort du Pape
1 MEURSAULT « Sous la Velle »
2014 Anne BOISSON
1 GRIOTTE CHAMBERTIN 2014
Dne PONSOT
1 ST JOSEPH 2014 Jean-Louis
CHAVE
1 CHASSAGNE Met 1^{er} cru
« Chaumées-Clos de la Truffière » 2008
Michel NIELLON
1 Château FEYTIT CLINET 2005
1 NUITS ST GEORGES 1^{er} cru
« Clos de la Maréchale » Blanc
2013 Frédéric MUGNIER
1 NUITS SAINT GEORGES 2001
Emmanuel ROUGET
1 CHABLIS 2013 Vincent
DAUVISSAT
1 CAHORS « la Marguerite » 2014
COSSE MAISONNEUVE
1 BANDOL Blanc 2016 DUPERE-
BARRERA

La caisse de 12 btles
pour TTC

N°2 TERROIRS de France

1 NUITS ST GEORGES 1^{er} cru
« Clos des Gdes vignes » Blanc
2015 Comte LIGER-BELAIR
1 MONTHELIE 2014
Dne COCHE-DURY
1 GEVREY CHAMBERTIN 2011
Claude DUGAT
1 PULIGNY MONTRACHET 1^{er}
cru « Referts » 2014 Dne SAUZET
1 VOSNE ROMANEE 1^{er} cru « les
Malconsorts » 2013 Dne
LAMARCHE
1 COTES de NUITS 2013
Emmanuel ROUGET
1 CROZES HERMITAGE « la
Guiraud » 2015 A.GRAILLOT
1 MOREY « Cuvée des Grives »
2012 Dne PONSOT
1 VOLNAY 1^{er} cru 2015
Dne COCHE-DURY
1 CHAMBOLLE Musigy 1^{er} cru
« les Noirots » 2013 Vincent
DAUVISSAT
1 NUITS ST GEORGES 1^{er} cru
« les Cras » 2014 Dne LAMARCHE
1 COSTIERES de Nimes 2015
DUPERE-BARRERA

La caisse de 12 btles
pour € TTC

N°3 GRANDS VIGNERONS

1 VOSNE ROMANEE 1^{er} cru
« Reignots » 2006
Comte LIGER-BELAIR
1 CHABLIS Gd cru « Blanchots »
2011 Dne RAVENEAU
1 VOLNAY 1^{er} cru « clos des
Chênes » 1999 Michel LAFARGE
1 FONSALETTE « Cuvée Syrah »
2001 Château RAYAS
1 PULIGNY MONTRACHET 1^{er}
cru « la Truffière » 2009 Dne
SAUZET
1 NUITS ST GEORGES 1^{er} cru « Clos
de la Maréchale » 2005 Dne
MUGNIER
1 CHABLIS 1^{er} cru « Vaillons »
2011 Vincent DAUVISSAT
1 GEVREY CHAMBERTIN 1^{er}
cru « Lavaux St Jacques » 2011
Claude DUGAT
1 CHASSAGNE Met 1^{er} cru « les
Vergers » 2006 Michel NIELLON
1 VOLNAY 1^{er} cru « Champans »
2014 COMTES LAFON
1 MEURSAULT 2009
Dne COCHE-DURY
1 NUITS SAINT GEORGES 2001
Emmanuel ROUGET

La caisse de 12 btles
pour 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 : PRIX SUR DEMANDE

BAS ARMAGNAC 1973 : PRIX SUR DEMANDE)

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.

COGNAC Hors d'âge : PRIX SUR DEMANDE

« L'EROTIQUE » 1969 (Grande Champagne) : PRIX 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^e bouteille.

Au sommaire de la lettre numéro 96 qui paraîtra en FEVRIER 2018 : Dne PONSOT, Claude DUGAT, Dne LEFLAIVE, BOISSON-VADOT, Pierre CLAPE, BONNEAU du MARTRAY ...

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)