

« N'éloignez pas les novices de la connaissance et du plaisir du vin par l'usage d'un vocabulaire réservé aux seuls initiés :
Parlez simplement du vin » (COLETTE)

Une nouvelle fois, il semble que nos élus se mettent à dérailler... Je ne parle ici que de leur approche en matière de vin, car pour le reste, il y a beau temps que je ne m'en soucie plus guère !

Seulement voilà, certains députés fraîchement élus et qui ont davantage du à des circonstances historico-politiques de l'être plutôt qu'à leurs connaissances profondes de la France, se sont offusqués des caves de la République, trop richement dotées d'après eux. Ils ont donc demandé à ce que certains joyaux du patrimoine soient vendus aux enchères prochainement. Il s'agit de bouteilles de vin du Jura de 1774 valant quelques dizaines de milliers d'Euros. A une époque, on coupait des têtes, aujourd'hui on congédie les vieux millésimes et l'histoire qui les accompagne.

De Profundis...



(Les artistes du domaine Michel NIELLON où l'on vient de faire des 2015 d'un niveau rarement atteint !)

Editorial

Aïe aïe aïe...je suis en retard ! Cette lettre du mois d'Avril va sortir tout début Mai, à l'heure où vous serez tous partis pour profiter des ponts qui se montrent généreux cette année.

A propos de générosité, vous ne trouverez que des 2015 dans ce numéro, et je crois que sur ce chapitre, il faut remonter à 2009 pour trouver des vins aussi expansifs, complexes et superfétatoires, à l'image des adjectifs, souvent dithyrambiques que j'emploie pour les décrire.

Mais ce millésime tient toutes ses promesses en blanc comme en rouge, quel que soit le lieu de l'hexagone où l'on a produit du vin cette année là.

Alors vous en trouverez un florilège dans ce numéro 102 où la Bourgogne tient une place de choix, avec deux domaines où la réussite fut exceptionnelle. En blanc, c'est à Chassagne, au domaine Michel NIELLON que vous aurez le plaisir de découvrir presque toute la gamme des vins. Et quels vins !!! Je crois que depuis le millésime 1996 qui a signé notre première collaboration, j'ai trouvé dans ces 2015 les plus époustouffants vins jeunes qu'il m'ait été donné d'y goûter, c'est vous dire à quel point je vous les recommande, d'autant qu'ils sont encore très abordables.

Pour les rouges, vous avez rendez-vous avec le domaine CATHIARD où Sébastien a fait des étincelles ! Une gamme à couper le souffle...

Et puis, un petit tour dans la vallée du Rhône avec l'extraordinaire domaine CLAPE. Sincèrement, que demander de plus ??

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 : *Aucune morosité ne semble gagner la planète vin, hormis peut-être la montée de l'Euro qui semble freiner quelque peu les exportations.*

Toutefois, les achats semblent plus circonspects que dans un passé récent, en témoigne la réussite en demi-teinte de la campagne des Primeurs 2017 à Bordeaux.

Après la (petite) folie des 2016, le marché semble ne pas comprendre une baisse des prix aussi minime en comparaison du millésime précédent alors que la différence de qualité apparaît bien plus importante.

Certes, la campagne n'est pas terminée, et les ténors ne sont pas encore sortis à l'heure où ces lignes sont écrites et imprimées, les données peuvent donc évoluer.

Pour le reste, le monde semble redevenu calme...peut-être que la question que tous se posent est : La Corée du Nord va t-elle devenir

Vallée du Rhône



Pierre CLAPE Rarement un vigneron aura été aussi respecté que Pierre CLAPE dont l'humilité, le talent, la discrétion et l'authenticité font l'unanimité dans un monde du vin où les jalousies ne sont pourtant pas exemptes... Et comme ses vins lui ressemblent, c'est peu dire que tous les vrais amateurs se les arrachent !

CORNAS 2015 « Renaissance » : Robe bien colorée, assez foncée même mais sans aucun aspect caricatural . C'est sombre et profond. Le nez

oscille entre les fruits noirs, les pointes iodées, les légères notes de cuir, quelques aspects évoquant le graphite derrière lesquels on croit parfois sentir quelques touches florales avant que les épices ne prennent le dessus. Bref, un nez qui parle ! Mais ce qui frappe dans ce vin, c'est son aisance en bouche, cette espèce de rondeur miraculeuse où les tannins sont gommés alors qu'ils sont nombreux, cette trame dense et presque aérienne, offrant une sorte d'onctuosité et de plaisir immédiat alors que cette bouteille va pourtant vieillir avec bonheur pendant une quinzaine d'années. J'ai rarement bu une cuvée Renaissance avec cette facilité, cette presque douceur. Très bon final, qui exprime un fruit redondant, et une minéralité légère à ce stade. Tellement joli aujourd'hui, et tellement plein de promesses d'avenir ! € ttc/btle

CORNAS 2015 « Vieilles Vignes » : O combien la robe est profonde...difficilement pénétrable, presque d'encre à cause de sa densité. Le nez offre un bouquet incroyable de notes terriennes profondes, un peu de graphite, de l'iode, des fruits noirs, du cuir, et plein d'autres arômes difficilement qualifiables mais qui donnent la sensation d'appartenir à un monde souterrain qui viendrait se hasarder à la lumière du jour... L'attaque indique immédiatement que l'on se trouve face à un très grand terroir, c'est d'une minéralité profonde, le fruit noir enrobe cela, la chair reste très dense, les tannins magnifiquement fondus rendent ce vin presque buvable aujourd'hui, mais il faudra pourtant l'attendre une bonne dizaine d'années pour qu'il fasse émerger tous ses mystères. Pour l'heure il se contente de nous montrer de quoi il est constitué, et ce n'est pas rien !!! Quelle longueur, quelle race... Un grand CORNAS qui fera date. € ttc/btle



Bourgogne (blanc)

Michel NIELLON Depuis tant d'années que je travaille avec ce domaine, je crois que je n'ai jamais jusqu'alors goûté des vins jeunes aussi brillants, aussi lumineux, aussi pleins que les 2015 que je vous présente. Alors, faites moi une nouvelle fois confiance et précipitez vous sur les bouteilles présentées ci dessous. Rarement de si grands Chardonnays auront été vendus à des prix aussi raisonnables !



CHASSAGNE MONTRACHET 2015 : La robe se montre bien à son avantage avec une densité certaine. Le nez exprime d'abord des touches boisées, puis un trait minéral vient dominer avant de céder sur des nuances de fruits blancs. Cela augure bien...L'attaque montre un équilibre excellent, une belle matière, du fruit assez dense, de la fraîcheur, du corps et cet espèce de charme singulier que possèdent les vins jeunes. Beaucoup d'ampleur pour un « simple village », et une largeur de bouche qui fait grandement honneur à l'appellation. C'est bon, très savoureux aujourd'hui, mais n'en vieillira pas moins quelques années pour se complexifier. A boire et à garder ! € ttc/btle

CHASSAGNE MONTRACHET 1^{er} cru « les Vergers » 2015 : Beaucoup d'ampleur au nez, le vin se livre très bien, et offre sa petite note boisée au premier plan mais sans aspect ostentatoire, juste une jolie pointe vanillée qui accompagne fort bien les autres saveurs, davantage orientées vers les nobles notes de fougère, tilleul, sureau... Un vrai plaisir que de humer cela. La bouche ne fait que refléter la belle impression laissée par le nez et témoigne d'une vraie ampleur, d'une délicatesse et d'une très belle marque d'expression. Quel joli vin qui se boit si bien dès à présent. C'est vraiment de la belle ouvrage. Long et persistant, avec des accents minéraux qui se développent au fur et à mesure. Vraiment très bien ! € ttc/btle

CHASSAGNE MONTRACHET 1^{er} cru « Clos St Jean » 2015 : Nez assez opulent qui montre davantage une richesse d'ensemble que des éléments saillants. Bien sur, on trouve

une pointe boisée bien fondue, des notes de fruits, du minéral mais rien de vraiment ostentatoire, juste un très joli bouquet en

harmonie. La bouche ne déroge pas à cette impression générale, mais elle ajoute une densité à cet ensemble fort bien construit. On se situe à mi chemin de l'opulence et de la finesse. Un vin très plein, avec beaucoup de profondeur, peut-être moins exubérant que ses congénères du même domaine à cet instant, mais riche en saveurs, et d'une amplitude extrêmement intéressante. Très joli, et plein de générosité. Déjà remarquable aujourd'hui, il gagnera à vieillir quelques années. € ttc/btle

CHASSAGNE MONTRACHET 1^{er} cru « Clos de la Maltroie » 2015 : Nez très riche et plein de minéralité. A l'évidence, on se sent immédiatement face à « du lourd ». L'attaque se montre large, riche, pure, le vin s'installe confortablement en bouche et s'expande dans un ballet de notes fruitées...Quelle richesse, et quel équilibre !! Vraiment une très très belle expression du Chardonnay. Un vin superbe ! € ttc/btle

CHASSAGNE MONTRACHET 1^{er} cru « Chenevottes » 2015 : Là aussi, le nez offre en premier abord une sensation boisée qui domine un tout petit peu le fruité qui s'exprime à l'aération et à l'agitation. Comme s'il était en embuscade pour se livrer progressivement. En bouche, le vin se montre large, avec une vraie carrure, et une densité certaine, d'autant plus qu'il se montre un peu plus serré que les précédents, plus dense aussi. Bref, après l'exubérance des précédents, il n'exprime pas le même feu d'artifice, car il possède plus de corps, plus de densité, ce dont témoigne sa grande longueur. Un vin qu'il faut attendre un petit peu, mais eu égard à l'incroyable réussite du domaine dans ce millésime, je suis certain qu'il sera formidable d'ici 3 ou 4 ans. € ttc/btle



CHASSAGNE MONTRACHET 1^{er} cru « Chaumées – Clos de la truffière » 2015 : Robe plus soutenue que les précédents. L'influence des vieilles vignes se voit jusque dans la couleur ! Beau nez riche, qui sonne plein, avec beaucoup d'aspects fruités qui émergent en plus de l'inévitable petite note boisée qui soutient le tout. La bouche révèle un vin particulièrement dense, il y a de la concentration, mais surtout on sent la profondeur, la richesse de sève. Une vraie sensation de plénitude, peut-être

pas aussi aérienne que certains autres présentés plus haut, mais tellement riche de promesses quant à l'évolution, même si ce vin se goûté déjà très bien à l'heure actuelle ! Et quelle longueur...cela persiste pendant de très longues secondes, et évolue sur des notes autant fruitées que minérales. Très belle bouteille ! € ttc/btle

Bourgogne (rouge)

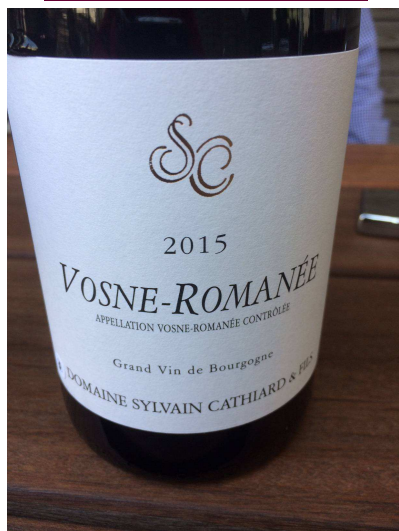
Domaine cathiard Sébastien CATHIARD n'en finit plus d'épater le monde viticole Bourguignon, car après avoir repris ce domaine que son père avait porté au plus haut, il a réussi à imposer son style sans qu'une véritable rupture ne s'opère, et chaque millésime qu'il a fait depuis 2011 a signé un indéniable talent. Les 2015 que je vous présente ici sont...stratosphériques !!! Le genre de vin pour lequel il faut absolument casser sa tirelire.

VOSNE ROMANEE 2015 : Robe assez sombre, et surtout très dense.

Le nez exprime une cascade de fruits rouges et noirs qui semble ne jamais vouloir finir, avec une intensité comme on en trouve rarement. Quel bouquet envoûtant !! La bouche n'est pas en reste, et se montre à la hauteur du nez, avec un fruit particulièrement croquant, qui ressemble à une gourmandise. Long, fin, épicé avant de finir sur des aspects plus minéraux, quelle réussite !!!! Un vin splendide qu'il faut savourer dès à présent sur ce fruité insolent. Je crois qu'il faudra attendre 15 à 20 ans pour espérer ensuite retrouver un tel plaisir. Il est rare que je vous dise cela, mais... buvez le aujourd'hui, c'est tellement formidable !

€ ttc/btle

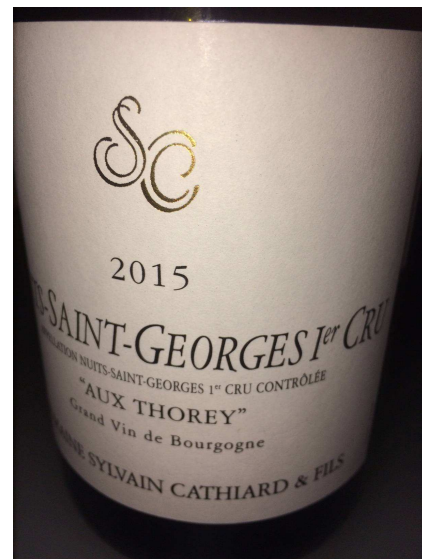
CHAMBOLLE MUSIGNY « Clos de l'Orme » 2015 : Encore une robe bien dense, et un nez qui exprime autant de nuances florales que fruitées. Un vrai ballet qui enchante et stupéfie à la fois. Quelle suavité dès l'attaque, le vin semble parfait d'équilibre et n'en finit plus de délivrer d'incessantes notes de fruit qui tournent en bouche comme un long baiser... Absolument excellent à tous points de vue, et dire que ce n'est qu'un village, on croit rêver ! Là aussi,



pourquoi attendre ? Certes il finira par offrir ce profil particulier que les vins obtiennent souvent au plus ou moins long vieillissement, mais quand on se régale à ce point, je ne vois pas pourquoi je vous conseillerai d'attendre longtemps pour avoir peut-être un tout petit supplément de quelque chose. Quand c'est parfait ou quasiment, le mieux est toujours l'ennemi du bien comme dit le proverbe. **€ ttc/btle**

NUITS ST GEORGES 1^{er} cru « aux Thorey » 2015 : (Vignes de 63 ans) Nez d'une rare distinction, sur des notes de fruit d'un grand raffinement, accompagnées d'un léger boisé très bien intégré et de quelques épices. La bouche se montre très construite, avec beaucoup d'ampleur, et témoigne d'un fond remarquable, avec une trame magnifique et une vraie délicatesse d'expression. Sur ce terroir où la finesse est de mise, les tannins se montrent très bien intégrés, et participent à la puissance maîtrisée de ce cru. Quelle onctuosité, quelle puissance d'expression. Un vin à garder quelques années car il ne livre pas tout aujourd'hui, mais je prendrai tous les paris de la terre sur le plaisir qu'il offrira d'ici une dizaine d'années et bien davantage encore. **€ ttc/btle**

NUITS ST GEORGES 1^{er} cru « les Murgers » 2015 : Le nez s'oriente davantage vers les fruits noirs, mais comporte également de subtils accents floraux. Un nez profond, qui ne livre pas encore tous ses secrets mais qui en annonce beaucoup...Très grande densité dès l'attaque, le vin se livre progressivement et laisse transparaître une chair superbe !! Puissance et profondeur, voilà ce qui le caractérise. Quant à la longueur, elle va en accentuant au fur et à mesure qu'elle se développe et dévoile alors des nuances de plus en plus minérales. Vraiment excellent ! **€ ttc/btle**



VOSNE ROMANÉE 1^{er} cru « aux Malconsorts » 2015 : La robe se montre extrêmement colorée, avec une rare densité. Le nez apparaît d'emblée d'une grande richesse avec une large majorité de fruits noirs, ainsi que des épices, des nuances florales, du cuir...quel bouquet ! L'attaque révèle un vin d'une énorme matière et qui possède une grande puissance de tannins, mais heureusement, ceux-ci sont tellement bien rangés et intégrés qu'on ne les sent qu'à peine. Toutefois, ils annoncent un très grand potentiel de garde. Un vin aussi puissant que fruité et complexe. Je pense qu'il fera une immense bouteille. Final incroyablement long sur des notes minérales et poivrées. La grande classe !!!

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 103 qui paraîtra en JUIN 2018 : Vincent DAUVISSAT, Dne G.ROUMIER, Dne LAMARCHE, Château RAYAS, Dne SAUZET...

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)