

**F**leurs, fruits, racines, feuilles... ce n'est pas une comptine d'enfant ou un nouveau jeu ressemblant à « pierre, ciseau, planche » auquel s'adonnaient jadis nos petites têtes blondes, mais bien un constat qui s'est lentement imposé en moi.

En effet, à force de dégustations et de discussions avec autant d'amateurs passionnés que de professionnels chevronnés, et plus encore avec les viticulteurs eux-mêmes, j'en suis venu à la conclusion qu'il y avait un mystère entourant notre réceptivité aux subtilités des vins dégustés.

La plus belle preuve que j'en ai eue me fut donnée en goûtant le grand millésime 2015 sur fûts en Novembre 2016. Une matinée de rêve avec des vins à la structure et au charme impérieux, dégoulinants de fruits, et l'après-midi, la douche froide, dans 3 domaines ô combien prestigieux...des vins distants, peu expressifs, au fruité amoindri, bref, qui contrastaient tellement avec ce que j'avais goûté le matin ou la veille que...

Et le lendemain, encore tout interloqué, arrivant dans un domaine où la biodynamie fut pionnière, j'entends le maître de chai au détour d'une conversation, énoncer que la veille, à partir du début d'après midi, il y avait eu un nœud lunaire, et qu'il valait mieux ne pas goûter...Stupeur et compréhension !

A partir de là, j'ai commencé à regarder, a priori, a posteriori, et l'évidence m'a frappée ! Selon que l'on est en jour fleurs, fruits, racine ou feuille, les vins n'offrent pas du tout le même ressenti.

Ce qui explique sûrement une partie des différences dont chacun peut se rendre compte entre les commentaires qu'on peut entendre ou lire, et la propre expérience de chacun. A partir du prochain numéro, je spécifierai sous quelle influence lunaire chacun des vins présentés dans cette lettre a été goûté.

« L'art et le vin servent au rapprochement des peuples. » (GOETHE)



( Bernard BOISSON VADOT dans son antre... un grand talent enfin reconnu à sa juste valeur ! )

**Editorial** Pour ce numéro de rentrée, une dernière sélection du magnifique millésime 2015 Bourguignon, avant que l'année ne déploie les 2016 et 2017 car les rendements furent parfois très bas en raison du gel qui a durement frappé. Quantités en baisse, mais une qualité sans faille et qui confine même à l'exceptionnel parfois...vous voilà prévenus !

**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 folie des cours de certains vins, finira t'elle par reléguer ceux-ci au rang d'œuvre d'art, et les bouteilles ou autres contenants plus imposants ne seront-ils désormais plus visibles que dans les musées modernes que constituent les caves de riches asiatiques réservées à des « happy few » ?*

*La question mérite d'être posée, tant la distorsion entre le prix de sortie de certains vins de producteurs d'exception et les cours affichés ça ou là semble impressionnante.*

*Ce qui pose la question suivante : Sommes-nous dans une fin de cycle où de pseudos valeurs-refuges sont acquises par des possédants en mal de diversification de leurs avoirs avant un crash inévitable, ou bien la situation actuelle n'est-elle que le prélude à une déstructuration progressive des valeurs où la notion de rentabilité n'est plus qu'un aléa face à la perte des repères du vivant ?*

*Quelle que soit la réponse, elle ne présage rien de bon...*

# Vallée du Rhône



**Domaine Patrice JUBAIN** *Je vous avais déjà présenté ce sympathique producteur il y a quelques années, avec le millésime 2007. Mais là il récidive et de la plus belle manière qui soit. Ce CAIRANNE est époustouflant et d'une rare richesse. Vous ne trouverez cette cuvée nulle part ailleurs, ni collée ni filtrée...juste faite sur mesure !*

**CAIRANNE 2016 :** *(Cette cuvée a été sélectionnée et mise en bouteille spécialement pour un ami et moi même, sans filtration, avec une étiquette spéciale. 500 btles et 48 magnums ont été tirés)*

La robe se montre de couleur violette, ce vin se montre extrêmement dense, difficilement pénétrable à l'œil. Nez somptueux, sur des notes de noyau de pêche, d'iode, d'épices, de fumé...quel nez !! En bouche, on ressent une énorme puissance de fruit, c'est d'une rare gourmandise, comme un sirop de fruit, de la soupe de fraise ... Très impressionnant avec une trame très bien soutenue pour un vin qui délivre un réel plaisir, tout comme une délicatesse certaine due à la finesse des tannins. Vraiment SUPERBE !!!

**PRIX sur demande**

## Bourgogne (rouge) -- Bourgogne (blanc)

**Bernard BOISSON-VADOT** *Il a presque du attendre d'arriver à la retraite pour connaître la consécration qu'il méritait et le public des amateurs ne s'y trompe pas qui recherche ses vins. Profitez de cette cuvée d'entrée de gamme pour saisir le talent et le plaisir des vins produits ici...*

**BOURGOGNE Blanc 2015 Bernard BOISSON-VADOT :** Une robe aux jolis reflets entre l'or et des nuances presque vertes, avec un nez qui se livre d'emblée, et témoigne d'une réelle richesse. Agrumes, et surtout des pointes de fruits blancs, avec l'inévitable ressort minéral en arrière plan. En bouche, c'est presque l'inverse qui se produit, on sent d'abord l'aspect minéral, une saveur presque pointue, qui envahit les papilles, et puis le fruit s'installe, généreux mais sans excès, et soutenu par une tension parfaite qui sert de canevas à l'expression du vin. Vraiment un très joli Bourgogne qui s'exprime à merveille aujourd'hui, mais gagnera incontestablement à vieillir 6 à 8 ans pour arriver sur sa plus belle expression. A vous de choisir ! **PRIX sur demande**



**Domaine LEFLAIVE** *Le nouveau mode de commercialisation ayant totalement changé depuis la disparition d'Anne-Claude LEFLAIVE, je ne suis malheureusement plus en mesure de vous présenter toute la gamme des vins du domaine, mais une seule référence pour laquelle j'ai suffisamment de bouteilles pour satisfaire une partie de vos demandes.*



**PULIGNY MONTRACHET 1<sup>er</sup> cru « les Pucelles » 2016 :** Belle robe assez soutenue, et un nez où dominent les nuances florales, avant que d'autres aspects, plus fruités, arrivent avec l'agitation. Essentiellement des notes d'agrumes d'ailleurs, et puis, une petite pointe minérale que l'on va retrouver magnifiée en bouche. Dès l'attaque, on sent un vin plein, regorgeant d'énergie, avec une trame qui s'installe immédiatement, l'architecture du vin se dessine en révélant une carrure bien affirmée, le tout accompagné par des sensations minérales autant que fruitées qui prennent place et semblent vouloir happer la bouche ! C'est dense, presque salin, la chair se montre généreuse même si elle ne se livre pas encore tout à fait. Il y a encore beaucoup de retenue, mais les éléments affichés semblent taillés dans une matière toute ciselée. Du travail d'horloger, qui se révélera dans le temps. Pour l'heure, tout est en place, la longueur est là, exprimant des aspects minéraux plus puissants que le fruit. Tout se rééquilibrera progressivement. Une bouteille pleine de promesses !

**PRIX sur demande**

**Domaine MEO CAMUZET** *Quoi de neuf au domaine ? Tout semble aller pour le mieux pour Jean Nicolas dont l'entourage s'accorde à dire qu'il a une fine appellation, mais a-t-il été prophétique lorsque, commentant les résultats de la dernière vente des hospices de Beaune il aurait dit que « l'agitation de Novembre accroîtra notre malheur » ? L'avenir le dira. En attendant il a fait de merveilleux 2015 !*



**BOURGOGNE Rouge 2015 :** Belle robe assez sombre, et un nez qui respire le fruit noir, avec des nuances de myrtille et de mûre. L'attaque montre un vin assez plein, avec des tannins très mûrs, une sorte de douceur de bouche qui confère à ce vin une gentillesse et un caractère avenant. C'est assez dense, croquant de fruit noir, et sature presque les papilles. C'est vous dire le niveau d'une telle appellation régionale !! Bon final qui fait persister les notes fruitées et une petite pointe tannique en arrière plan. **PRIX sur demande**

**MARSANNAY 2015 :** Robe très dense, nez sur l'iode et la myrtille, qui viennent progressivement à l'agitation. Belle attaque, toute en puissance maîtrisée, on sent immédiatement le volume et les tannins bien maîtrisés. Et puis le fruit se développe, un fruit assez croquant, marié à de jolies notes épicées. C'est presque gourmand, il y a une réelle densité dans ce vin qui livre un très joli profil aujourd'hui. Mais si vous décidez de l'attendre, il arrondira encore les tannins et accentuera l'aspect velouté qu'on lui devine déjà. Long et savoureux. Très joli. **PRIX sur demande**

**Domaine Frédéric MUGNIER** *Poursuivant imperturbablement la ligne qu'il s'est fixée depuis plus de 20 ans, Frédéric MUGNIER jongle chaque année avec les aléas et se révèle suffisamment habile pour finir par toujours tirer le meilleur parti des conditions, quelles qu'elles soient. Année après année, il nous livre le meilleur de ce qui peut l'être, et personne ne semble se plaindre, sauf quelques irréductibles qui se demandent quand ils pourront à nouveau avoir du MUSIGNY, ou bien s'ils parviendront à avoir suffisamment de bouteilles dans d'autres appellations pour les proposer via cette lettre à leurs fidèles clients....mais il en va de certains vigneron comme des prières dans des églises non orthodoxes, on n'est jamais certains qu'elles parviennent jusqu'au seigneur !*



**NUITS ST GEORGES 1<sup>er</sup> cru « Clos de la Maréchale » (Monopole) 2015 :** Nez puissant avec une dominante de fraise et d'épices. La bouche se révèle très agréable dès la première seconde, le fruit se montre immédiatement présent, imposant, et les tannins arrivent ensuite, mais comme en accompagnement. Bouche pleine et puissante, avec une longueur absolument remarquable. Quel plaisir !!! Inouï, comme ce vin se révèle magnifiquement expressif dès à présent, et combien il peut se montrer séducteur. Il ne faut absolument pas le manquer ! Je n'avais jamais bu un vin aussi explosif dans cette appellation. **PRIX sur demande**



**Domaine Claude DUGAT** *Petit à petit, Claude se retire du domaine, mais il a merveilleusement transmis à son fils et ses deux filles, l'amour du travail bien fait et ô combien respectueux. Cette joyeuse équipée a donc pris la relève depuis 3 ou 4 millésimes, et perpétue ce qui a fait la merveilleuse réputation du domaine. Bertrand ajoute quelques petites touches personnelles et affirme un style où le vin offre un fruit croquant, sans artifice, même s'il se montre parfois un petit peu en marge des tendances actuelles. Dans quelques années on dira qu'il fut un pionnier !*

**GEVREY CHAMBERTIN 2016 :** La robe exhibe de belles couleurs profondes, entre le rubis sombre et le presque violine...Le nez, lui, offre immédiatement son content de fruits frais, comme un ballet où se pavent les notes de fraise, de cerise, de mûre parfois, toutes ces saveurs accompagnées par des épices assez douces, tout en délicatesse. La bouche ne dément pas le nez, c'est presque suave, et offre un croquant de fruit, avec des notes acidulées qui mettent l'ensemble en relief. On nage dans la douceur et le plaisir pour ce vin qui fait preuve d'une élégance certaine, ce qui n'est pas si facile dans cette appellation. Le final poursuit sur la lancée, se montre long, frais, avec des tannins qui se dessinent un peu plus. Bien que très agréable dès à présent, avec ce fruit impérieux qui caractérise souvent les vins juste après leur mise en bouteille, il faudra aussi résister à la tentation de tout boire, et le laisser vieillir une petite dizaine d'années pour qu'il atteigne son optimum.

**PRIX sur demande**

# Chablis

**Laurent TRIBUT** Voilà maintenant plus de 10 ans que je travaille avec ce domaine, et pour avoir goûté et regouté leurs vins avec le recul du vieillissement, je peux affirmer qu'ils sont absolument de ceux que tout amateur se doit d'avoir dans sa cave. D'un très bon rapport Q/P ils offrent une définition du Chablis parmi les plus précises qui soient. Les volumes réduits sur les millésimes 2016 et 2017 me conduisent à vous présenter ceux-ci en même temps, avec des appellations manquantes pour cause de gel essentiellement. Mais ce sont les deux « testaments » de Laurent qui vient de prendre sa retraite, en passant la main à ses 2 filles et son fils qui oeuvrent avec lui depuis des années.



**CHABLIS 2016 :** Le nez possède le caractère salin et iodé des belles années, ce caractère vif et minéral. On retrouve cette vivacité en bouche, cette tension si particulière du Chablisien, ces notes à nouveau iodées, on croirait presque mâcher une huitre ! Pour l'instant ce vin exprime la fougue de sa jeunesse, et se montre d'une saveur saline qui fait que l'on a tout de suite envie de boire la gorgée suivante, car chacune en appelle une autre ! Bon final, tout en minéralité. Un style assez pointu dû au millésime, mais qui devrait s'arrondir dans les 3 ou 4 années à venir. Très jolie expression ! **PRIX sur demande**

**CHABLIS 2017 :** Un nez assez différent du précédent, avec davantage de nuances de fruits au détriment de l'impression saline... Quelques pointes florales émergent également. C'est en bouche cependant que la différence se montre la plus nette, avec une largeur que n'offrait pas le millésime 2016, plus serré, plus pointu. Chacun appréciera selon son goût, mais on trouve dans ce Chablis une forme d'expression plus épanouie et moins en tension. Un côté plus gourmand, avec moins de caractère spécifique que son aîné. Jolie rondeur qui s'étire jusqu'à la fin de bouche. Vin très agréable dès à présent, et qui devrait évoluer avec bonheur dans les 6 à 8 années à venir. **PRIX sur demande**

**CHABLIS 1<sup>er</sup> cru « Beauroy » 2016 :** C'est presque l'archétype du nez Chablisien que nous offre ce vin. Droit, tendu, minéral, avec quelques accents floraux... d'un classicisme de bon aloi ! La bouche reflète également ce que le nez annonçait, et la première sensation indique un vin plein de sève, riche en tensions, mais avec ce petit gras interne qui fait que la combinaison des sensations donne envie d'y revenir ! Je ne vous dirai pas que c'est un vin à boire aujourd'hui, sauf si vous aimez ce style très tendu qu'il offre à cet instant, mais je peux vous certifier que d'ici 5 ans, vous serez on ne peut plus comblé d'avoir acquis un tel vin, une fois qu'il se sera arrondi, et qu'il laissera de facto, le fruit prendre le dessus sur la vivacité actuelle. C'est presque toujours ainsi avec cette appellation, qui, lorsqu'elle est dans de très bonnes mains (ce qui est notoirement le cas ici) permet toujours de voir à quel point les grands Chablis font partie des plus remarquables rapports Q/P de la France viticole. **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<sup>è</sup> bouteille.

**Au sommaire de la lettre numéro 107 qui paraîtra en AVRIL 2019 :** Dne G.ROUMIER, Dne SAUZET, Denis BACHELET, 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)