

« Après la guerre, deux choix s'offraient à moi : finir ma vie comme député ou la finir comme alcoolique.
Je remercie Dieu d'avoir si bien guidé mon choix : je ne suis plus député ! » (Sir Winston CHURCHILL)

La pusillanimité du président américain qui incarne parfaitement l'esprit du Far West où celui qui se sait plus fort que l'autre n'hésite pas à sortir son flingue pour menacer, n'est pas sans rappeler l'attitude de certains viticulteurs qui, au prétexte d'un marché porteur depuis une décennie et d'une succession de millésimes réussis, semblent avoir oublié à quel point la roue peut tourner et combien l'engrenage a du mal à résister au sable.

L'un des principaux maux du genre humain demeure sa propension à oublier, et penser que le ciel sera toujours bleu.

Un peu à l'image de ces sinistrés des intempéries qui découvrent à quelle vitesse la vie peut basculer, et pourquoi ces terrains si peu chers qu'ils avaient acquis se révèlent finalement bien onéreux quand ils perdent tous leurs biens.

Ces événements comportent toujours une forme de morale, triste certes pour ceux qui subissent les aléas, mais riche d'enseignements et de sagesse pour qui sait les interpréter...

Lettre n°103



(A Vosne Romanée, le domaine LAMARCHE n'en finit plus de susciter une admiration ô combien justifiée !)

Editorial

Avant que vous ne preniez la route des vacances, accordez quelques instants à cette lettre N° 103 où plein de 2015 vous sont proposés. Rarement aurais-je eu autant de plaisir à commenter des vins à la chair si flamboyante, et au plaisir formidable qu'ils offrent dès à présent.

Que ce soit en blanc, avec le domaine SAUZET où Benoit RIFFAULT qui a succédé à Gérard BOUDOT a fait des étincelles avec des PULIGNY d'une ampleur et d'une texture comme j'en ai rarement vus, ou bien en rouge avec les Chassagne Montrachet du domaine Michel NIELLON, que l'on connaît tellement pour ses blancs qu'on en oublie souvent qu'ils font aussi de fort jolis rouges. Et puis encore la somptueuse gamme du domaine François LAMARCHE dirigé magnifiquement par sa fille Nicole, domaine où, paraphrasant Georges BRASSENS j'ai envie de vous crier « *tout est bon chez elle y a rien à jeter, sur l'île déserte il faut tout emporter* ».

Enfin, vous trouverez aussi les Chablis de Vincent DAUVISSAT, et si ceux là méritent toujours d'être attendus, ils restent à mes yeux, l'un des plus grands rapports Q/P de toute la Bourgogne.

Sur ce, passez de belles vacances et rendez vous en Septembre pour d'autres merveilles !

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 récente baisse de l'Euro par rapport aux autres monnaies a redonné un petit élan aux marchés d'export qui commençaient à s'essouffler et les grands opérateurs semblent un peu mieux respirer.*

Non pas qu'ils souffrissent excessivement, mais une relative stagnation semblait opérer, d'autant que la campagne des Bordeaux Primeurs n'obtient pas les succès escomptés.

Après l'euphorie de l'année dernière, les marchés reviennent à davantage de normalité. Une petite pause avant la tempête ? Si l'on en juge par les déficits de volumes des années 2016 et surtout 2017, on peut s'attendre à tout...

Mais si 2016 reste globalement très réussi, et même encore plus dans les principales régions viticoles Françaises, le millésime suivant montrera plus d'aléas. Il ne suffit pas qu'il ait gelé et que la production soit en baisse de 25% pour imaginer augmenter les prix d'autant...la rareté se paie cher seulement quand elle est de qualité !

Bourgogne (blanc)



Domaine sauzet Si Gérard BOUDOT a tiré sa révérence après tant d'années où il a porté la réputation du domaine à un niveau remarquable, son gendre, éminemment sympathique et talentueux démontre qu'il n'entend pas seulement maintenir cette réputation, mais peut-être même la hisser encore plus haut ! Les 2015 que j'ai goûtés ici sont extraordinaires. Vous êtes prévenus...

PULIGNY MONTRACHET 2015 : Nez très pur de fleurs blanches délicates, et de fruits blancs. Bouche magnifique, toute en élégance, et d'une ampleur comme d'un charme incroyables. Un vin vibrant d'énergie qui emplit totalement la bouche

et finit très longuement sur le minéral. Excellent !!!

CHASSAGNE MONTRACHET « les Encégnières » 2015 : Très floral au nez. Epais dès l'attaque, le vin sature les papilles et se montre autant gras que minéral, exprimant plus la chair et la constitution que d'autres aspects pour l'instant. Mais ces vieilles vignes donneront d'ici 5 à 7 ans, une opulence et une élégance qui sont toujours la marque de ce très joli terroir.

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « la Garenne » 2015 : Grande intensité de fleurs et de fruits au nez. C'est d'une rare élégance et d'une richesse à laquelle ce cru m'a rarement habitué. Très belle attaque, un vin qui révèle un aspect savoureux, et doté d'une belle finesse. C'est ciselé, raffiné, précis, très Puligny en somme ! Excellent du début à la fin. Peut-être le meilleur « Garenne » que j'ai goûté dans ce domaine qui ne compte pourtant plus les succès.

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « les Folatières » 2015 : Notes riches et boisées, vanillées également, avec beaucoup d'intensité de fruit. Incontestablement un bouquet d'une grande élégance. Très ample dès l'attaque, ce vin offre un développement de bouche plein de fruit et d'une magnifique complexité, avant de déboucher sur d'innombrables variations. Très long, exprimant toujours la richesse...Superbe !!

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « Champ Canet » 2015 : Nez offrant de superbes notes d'aubépine et d'amande amère. Grande bouche dès l'attaque, le vin se montre large, très plein, avec beaucoup de gras. La mitoyenneté avec l'appellation Meursault n'y est sans doute pas pour rien (*le Champ Canet touche l'appellation Meursault 1^{er} cru « Perrières »*). Ce vin se montre d'une folle élégance, absolument complet, aussi bien en corps, qu'en tension ou en finesse. Il a TOUT ! Vraiment excellent.

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « les Combettes » 2015 : Assez massif au nez, on sent la richesse, on la respire même ! Du fruit...des fleurs...du minéral, un tiercé gagnant. Très belle bouche, ample et grasse, le vin s'impose immédiatement, avec sa complexité et exhibe sa puissance autant que sa longueur...quel plaisir dès à présent, et que de promesses au vieillissement !

Chablis

Domaine Vincent DAUVISSAT Les années passent, et Vincent maintient toujours aussi haute la renommée de ce domaine exceptionnel à mes yeux. Depuis quelques millésimes, sa fille Etienne, et son fils Ghislain l'épaulent et se préparent à prendre la relève. Mais rien ne presse ! La transmission va se faire en douceur. La seule ombre au tableau concerne la perte prochaine de certaines vignes jusqu'alors en fermage et que les propriétaires reprennent pour installer leurs enfants. Il y aura malheureusement moins de vins dans les années à venir... Pour l'instant, savourons ces 2015 qui, pour généreux qu'ils soient, voire gourmands, ne doivent jamais nous faire oublier qu'ici les 1ers crus ne commencent à donner tout leur potentiel qu'à partir de 7 ans et pour plusieurs décennies !



CHABLIS 1^{er} cru « Vaillons » 2015 : (issu des parcelles Chatains et Beugnots) Un nez assez riche où domine le fruit, ce n'est pas si courant à Chablis, millésime 2015 oblige ! L'attaque se révèle presque ronde, avec presque du gras, et le vin évolue dans un registre généreux. La matière est belle, comme toujours, mais on trouve dans cette jeunesse du cru une véritable distinction, quelque chose d'inhabituel. Final très long avec une minéralité qui s'accroît progressivement et finit par se faire saillante. Même s'il se montre gourmand et agréable aujourd'hui, il faudra toutefois le mettre sagement en cave. Il racontera tellement de choses à l'horizon 2025...

CHABLIS 1^{er} cru « Séchet » 2015 : Un nez aux accents particulièrement floraux, où dominent les notes de fougère et de tilleul. La bouche fait montre d'une certaine ampleur, et même d'une certaine rondeur, fait rarissime sur ce climat des Séchet plutôt habitué à exprimer une droiture minérale pouvant parfois confiner à l'austérité. Mais ce qui séduit le plus c'est cette magnifique fraîcheur et cette tension qui montrent tout le punch de ce vin qui dévoile une grande amplitude. Là encore, que de promesses d'avenir !!

CHABLIS 1^{er} cru « Montée de Tonnerre » 2015 : Très complexe au nez, ce magnifique premier cru exhibe des notes d'aubépine, d'amande amère, ainsi que des pointes fumées, du silex...un vrai festival !! Beaucoup de volume et de tension en attaque, avant un long développement sur un côté pointu et délicat. Comme ce vin se montre agréable ! Long, très long même, avec une colonne vertébrale toute de minéralité. Excellent !

CHABLIS 1^{er} cru « la Forest » 2015 : Quelle exubérance de notes florales au nez, cela ne s'arrête pas et se modifie d'un instant à l'autre...Attaque assez riche, soutenue par une vraie tension et une énergie comme on en rêve, car elle révèle progressivement la profondeur de ce vin. D'autant que le final se fait excellent, incisif à souhait. Superbe 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.

Bourgogne (rouge)

Domaine Michel NIELLON Dans le numéro 102 je vous avais présenté des blancs exceptionnels de ce domaine, voici maintenant les rouges que je vous invite à découvrir, d'autant que les prix restent encore bien sages. Voilà bien le genre de vin que tout amateur devrait mettre en cave et attendre quelques années pour avoir alors un plaisir remarquable.

CHASSAGNE MONTRACHET Rouge 2015 : Etonnamment, la robe se montre assez colorée pour un vin de la Côte de Beaune. Le nez exhibe d'agréables notes fruitées, mais n'a pas encore l'exubérance qu'il aura bientôt. Ce vin exprime plutôt sa richesse de corps pour l'instant, et se montre bien installé, presque opulent. Tout est là, pas encore parfaitement mis en valeur car masqué par une présence légèrement tannique qui masque un peu le fruit à ce stade. Mais ce n'est qu'une question de patience. Pour une fois, ce n'est pas un 2015 qui crache du fruit dans sa jeunesse, mais plutôt un vin qu'il faudra un tout petit peu attendre afin qu'il se fonde et offre alors l'explosion que ce millésime traduit. Un achat à moyen terme qui devrait s'avérer très judicieux !



CHASSAGNE MONTRACHET 1^{er} cru « Clos St Jean » Rouge 2015 : Le nez semble un chouïa en retrait, le vin a besoin d'être aéré. Les notes florales pointent alors leur nez. Belle impression de bouche, le vin se répand bien, il montre autant d'allonge que d'allure, et témoigne d'une bonne complexité, avec une trame très agréable. Un vin plaisant, un vin de plaisir, long, et surtout, d'un parfait équilibre ! Déjà beau aujourd'hui, il gagnera cependant à vieillir de 4 à 7 ans.

CHASSAGNE MONTRACHET 1^{er} cru « Clos de la Maltroie » Rouge 2015 : Là aussi, le nez n'exprime pas encore tout ce que l'on pourrait attendre d'un millésime pareil. Bien sur, on sent de très belles notes de fruits rouges, et de jolis aspects floraux, mais ce n'est pas au nez que ce vin séduit le plus, mais en bouche ! Très rond dès l'attaque, avec beaucoup d'élégance et presque de suavité, il se livre alors totalement, avec une parfaite franchise. Plein de sève, long, gourmand... Quel charme et quel

plaisir ! On peut le boire maintenant, mais il gagnera lui aussi à vieillir.

Domaine LAMARCHE Nicole LAMARCHE poursuit allègrement sa marche en avant, et excite les papilles des amateurs du monde entier par son talent si féminin. Ses 2015 sont superbes du début à la fin de la gamme, et offrent une expression des terroirs du meilleur niveau. Si vous passez à côté de ses vins vous le regretterez un jour...

BOURGOGNE Rouge 2015 : D'emblée, un joli nez de fruit, alternant les notes de cerise et celles de framboise. La bouche se montre ronde et gourmande, gorgée de fruit. Voilà bien l'archétype du vin très bien réussi, complet, plein d'allant, riche et onctueux. Une entrée de gamme du domaine de très belle facture. Long final à la limite des notes agrumes. Absolument excellent pour l'appellation !

VOSNE ROMANEE 2015 : Beau nez se situant à cheval entre les aspects fruités assez intense, et les épices Très jolie attaque avec un vin qui montre d'emblée son élégance, sa densité, sa race indéniable. Une vraie gourmandise !! De la suavité à revendre, de la richesse et aussi une certaine puissance. Une bouteille qui offre beaucoup de plaisir immédiat, ainsi qu'une longueur très intéressante. Le boire maintenant ou le garder ? Quel que soit votre choix, personne ne pourra vous le reprocher...à vous de juger.



VOSNE ROMANEE 1^{er} cru « les Chaumes » 2015 : Très beau nez où dominant les épices, surplombant un fruité intense et de franches notes florales. Mais également un côté terrien où l'on pourrait presque sentir l'argile ! En bouche, on ressent immédiatement une très grande suavité, doublée d'une élégance assez étonnante par son ampleur. On se régale ! D'autant que le développement de bouche se fait très large, et toujours dans l'équilibre, c'est du plaisir à l'état pur ! Et quelle longueur également, avec des variations sur de multiples sensations épicées et un fruit qui transpire par tous les pores. Je recommande de le boire tout de suite, non pas que ce vin ne soit pas apte à vieillir, bien au contraire, mais quand on atteint cette incroyable intensité, on se dit qu'il sera bien difficile de retrouver autant de plaisir au vieillissement, même si le terroir s'affirmera davantage au fur et à mesure des années.

VOSNE ROMANEE 1^{er} cru « les Suchots » 2015 : Grande puissance de fruit au nez, à égalité entre les fruits rouges et noirs, avec quelques pointes épicées du meilleur effet. L'attaque révèle une chair assez dense, beaucoup de volupté, un grain très fin, et un subtil compromis entre la densité et la profondeur. Ce vin sonne plein, il emplit majestueusement la bouche et sature les papilles. Grande expression de fruit, longueur interminable...quelle belle bouteille qui se goûte si bien aujourd'hui et développera au vieillissement des nuances supplémentaires. Mais le mieux n'est il pas l'ennemi du (très) bien ?

ECHEZEAUX 2015, Grand cru : Beaucoup de notes particulièrement minérales au nez, il est rare qu'un vin exprime à ce point cet aspect dans son bouquet initial. Mais celui ci ne se limite pas à cet aspect, car on y trouve également énormément de fruit et des épices à revendre ! Un bouquet particulièrement soigné et complexe en somme. En bouche, c'est extrêmement large et d'une onctuosité étonnante. Le vin sonne parfaitement plein, et fait preuve d'une grande richesse. Mais il recèle également beaucoup de profondeur et fait preuve d'une longueur étonnante. Comment lui résister aujourd'hui ?? Il se montre si avenant, si délicieux. L'attendre témoignera pourtant d'une grande sagesse. A vous de juger là encore !



CLOS de VOUGEOT 2015, Grand cru : Superbe nez de fruit, avec autant de notes florales où la rose se montre omniprésente ! Et que d'épices également... Dès l'attaque, la bouche se montre excellente, le vin fait preuve d'un incroyable soyeux. Quelle volupté, quelle douceur...Un plaisir incroyable, une étoffe d'une classe magnifique. Particulièrement long et rond, mais aussi tellement délicat dans sa puissance...Excellentissime !!!

LA GRANDE RUE 2015, Grand cru (MONOPOLE) : Grand nez de fruit où surabondent les épices pour accompagner cette masse étonnante. Et puis, à l'agitation, quelques notes florales surnagent et viennent encore embellir le bouquet. Cela démarre fort ! L'attaque en bouche se montre digne d'une caresse...le vin fait preuve d'une onctuosité, d'une puissance toute maîtrisée, d'un raffinement certain, c'est d'une telle saveur qu'on y replonge aussitôt ! Les couches de fruits se superposent, la trame semble étirée comme pour laisser passer davantage de sensations fruitées. Long et complexe,

avec un retour minéral en fin de bouche qui offre alors une nouvelle couleur à ce grand cru si précieux. Tellement d'élégance dans ce vin qui ne demande qu'à vieillir pour aller vers encore plus de complexité. Future très grande bouteille ! **Tarif 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 104 qui paraîtra en SEPTEMBRE 2018 : Emmanuel ROUGET, Château RAYAS, Dne G.ROUMIER, Dne des Tours, Dne DE VOGUE, MELO CAMUZET, Alain GRAILLOT...



Si d'aventure vous veniez à passer en Provence, n'hésitez pas à vous arrêter à LA CAVE de VINISSIME, située à COTIGNAC (83).

Vous pourrez voir dans un décor naturel souterrain les joyaux que je propose dans ces colonnes au fil des numéros. Et puis, à une centaine de mètres de là sur le Cours, je viens d'ouvrir un bar à vins...il n'est pas impossible que vous y buviez de très belles bouteilles !



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)