

Adieu INAO...tu as bien vécu et représenté ce qui fut une véritable spécificité Française.

Mais déjà que l'on t'avait fait perdre ton nom en 2007 pour te nommer Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.O.Q.) tu viens de renier tes propres fondements et commettre une nouvelle outrage qui te relègue désormais au rang des sous-instituts condamnés à plus ou moins brève échéance à disparaître en se fondant derrière une nouvelle entité plus ou moins obscure où tes représentants ne seront plus que des fonctionnaires zélés d'une administration toujours plus incompréhensible.

Quelle folie a bien pu te pousser à accepter que dans ce millésime 2018 si difficile en Côtes de Provence où le mildiou a ravagé nombre de domaines réduisant les récoltes à peau de chagrin, tu puisses accepter que le plafond de rendement passe de 55 à 60 Hectolitres/hectare ? Et dans le même temps, accepter la chaptalisation dans cette même appellation ?

Comment comprendre que dans un millésime où les rendements ne pourront pas être atteints, on décide ex abrupto d'augmenter le plafond de ceux-ci ? Quels sombres intérêts se trouvent derrière cela ?

Et qui pourra croire l'espace d'une seule seconde que dans ce vignoble inondé de soleil, il faille désormais pouvoir chaptaliser pour atteindre le degré ?

C'est pourtant ce qui vient d'être décidé et accepté par toi. Dans cet acte, j'y retrouve comme une réplique de ces méthodes Staliniennes et Brejneviennes où quand on désirait se débarrasser de quelqu'un on lui faisait prononcer le discours qui justifiait qu'ensuite on le déposât.

Après t'avoir volé ton nom, on s'en prend à ton âme, et bientôt tu ne seras plus que le souvenir d'une époque où tu incarnais celle du vin Français, avec ses normes parfois déroutantes mais qui ont donné ses lettres de noblesse à notre viticulture, et le respect des amateurs du monde entier...

« Il faut manger pour vivre et non pas vivre pour manger.

De même qu'il faut boire pour vivre, et non pas vivre sans boire, sinon c'est dégueulasse.» (Pierre DESPROGES)



(Au domaine ROUMIER la parité est de mise...)

Editorial Un numéro de rentrée où la Bourgogne n'occupe pas la majorité de ces colonnes ! Presque de l'inédit... Un petit tour en Vallée du Rhône, un autre dans le Sud-Ouest, et pour finir...eh bien oui, un chouïa de Bourgogne ! Avec un nouveau domaine, celui de Françoise et Denis CLAIR à Santenay, avant quelques 2015 de ROUMIER et VOGUE.

On a vu des rentrées moins sympathiques que celle-là vous ne trouvez pas ?

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 France va t-elle manquer de vin à vendre ? Après deux années problématiques pour cause de gels divers ou de sécheresse, on peut se poser la question avec cette année 2018 fortement impactée par le mildiou.*

Cet élément capital de notre balance commerciale ne peut laisser les pouvoirs publics indifférents, et si, en haut lieu, on fustige toujours autant tout ce qui a trait à l'alcool, assimilant chaque consommateur à un alcoolique en puissance, en sous-main, on essaie de remédier à ces aléas en tordant le cou à des législations qui privilégient le court terme (cf le billet d'introduction de cette lettre N° 104).

Bref, pour continuer à occuper certains pourcentages de marchés dans le reste du monde, nos instances politiques sont prêtes à tous les compromis, fussent-ils très hasardeux et lourds de conséquence pour l'avenir...

Vallée du Rhône



Domaine Alain GRAILLOT Ce domaine de taille modeste, puisqu'il compte à peine une vingtaine d'hectares, s'est imposé depuis 2 décennies comme le porte drapeau de l'appellation. Les rouges, issus à 100% de magnifiques raisins de Syrah ont redonné des lettres de noblesse à cette appellation où la facilité l'avait souvent emporté sur l'exigence.

CROZES HERMITAGE Rouge 2016 : La robe se montre très dense, d'une grande intensité de coloration, et le nez exhale de subtiles senteurs de fruits noirs, de notes de fumée, et un aspect terrien qui enrobe le tout. Belle attaque, le vin explose de fruit, il libère sur le palais d'intenses saveurs fruitées qui ne semblent pas freinées par les tannins que l'on sent juste derrière. C'est profond, précis, enveloppant, dense, et cela n'en finit plus en bouche... Quel plaisir et quelle belle matière on a là ! Un vin que l'on peut boire dès à présent sur cette espèce de rondeur, mais qui se gardera une dizaine d'années et sûrement davantage !

Domaine DES TOURS C'est le domaine « historique » d'Emmanuel REYNAUD, celui qu'il possédait (et possède encore) avant d'avoir la lourde charge de s'occuper du célèbre Château RAYAS. Mais l'homme semble avoir plusieurs vies en une seule et s'acquitte fort bien de cette double tâche et produit ici tout ce qui a fait de lui le vigneron exceptionnel qu'il fallait pour succéder à Jacques REYNAUD. Déjà, il innovait et, sortant des sentiers battus, transformait en nectars les quelques arpents de vignes dont il se sentait dépositaire plus que propriétaire. Les deux vins présentés ci dessous vous en convaincront s'il le faut...

CHATEAU des TOURS -Côtes du Rhône 2014 : La robe se montre comme toujours assez claire eu égard à l'appellation, et le bouquet se montre d'emblée exceptionnel toujours en rapport à celle ci. Comment imaginer sentir autant de nuances de fruits, avec une dominante de fraises, de framboises, autant d'épices, dans une appellation aussi modeste ? Incontestablement, Emmanuel REYNAUD survole l'appellation avec un vin d'une complexité olfactive absolument exceptionnelle. La bouche ne trahit pas l'impression du nez, en se montrant riche, extrêmement fruitée, suave et douce... Quel incroyable registre aromatique, avec une ampleur qui laisse pantois. Long, savoureux, tellement présent, ce vin sera le compagnon idéal des viandes sans marinade, et particulièrement de l'agneau ! Tellement bon aujourd'hui qu'on se dit qu'il n'y a pas de raison qu'on lui laisse les 5 à 10 ans qu'il pourra parcourir sans le moindre risque.

Limité à 3 btles/Personne

VACQUEYRAS 2011 : La patte du maître a encore opéré...derrière le bouquet de garrigue, on sent nettement la bergamote qui surnage au milieu de bien d'autres aspects aromatiques d'une complexité impressionnante. Comment décrire un bouquet sans cesse se modifiant au gré de son aération ? Parlons de la bouche plutôt...mais les mots semblent étonnamment faibles en regard de la sensation éprouvée. Quelque chose comme une gourmandise, une espèce de puissance de fruit doublée d'une fraîcheur épicée voilà comme j'ai envie de la décrire. C'est dense, gourmand en diable, et tellement envoûtant qu'on a du mal à s'en défaire. Long et plein d'arômes qui n'en finissent plus de faire la ronde. Une bouteille qui n'a rien à voir avec l'appellation dont elle est issue, mais qui s'en plaindrait ??

Limité à 2 btles/Personne



Sud-Ouest



Domaine COSSE MAISONNEUVE Dans quelques années, tout le monde reconnaitra le rôle de pionnier de ce domaine et son importance dans la résurrection de l'appellation CAHORS. D'une précision remarquable dans l'expression des terroirs, et d'une exigence incontestable dans la culture des vignes, Mathieu COSSE signe avec Catherine MAISONNEUVE des Cahors qui vous feront regarder cette appellation avec un œil que vous ne pouvez même pas imaginer. Il faut les boire pour le croire !!

CAHORS « Les Laquets » 2015 : une robe intensément colorée, dense, mais sans exagération, on n'est pas allé chercher du superflu ! Le nez exhibe de francs arômes de Framboise, de cerise, de cardamome, de muscade, et bien d'autres senteurs qui s'interpénètrent... Quel bouquet ravissant !! L'attaque révèle un vin d'une grande densité, énormément de matière, des tannins extraordinairement fondus qui feraient presque croire qu'il n'y en a pas alors que ce vin en regorge. Mais l'enveloppe soyeuse et délicate qui les

accompagne réussit à nous les faire oublier et nous force à se concentrer sur ce fruit intense et cette tension souveraine qui le met en valeur. Quelle belle mâche, quelle puissance contenue, ce vin est tellement supérieur à tous les Cahors que vous avez pu goûter...Longueur interminable qui n'en finit plus de revenir et se modifier progressivement. Un vin superbe que l'on peut goûter maintenant sur cette générosité de jeunesse, mais qui offrira tellement d'ici 5 à 7 ans, et pour encore une bonne douzaine d'années à partir de là. Incroyable n'est-ce pas ?

Limité à 3 btles/Personne

CAHORS « la Marguerite » 2015 : (Un tout petit enclos à l'atmosphère indicible, un peu comme au Château RAYAS, mais en plus petit encore, où seulement 600 Bouteilles sont produites chaque année...C'est dire la chance de VINISSIME de pouvoir en obtenir) Robe vraiment profonde, sans la moindre saturation pour autant. On n'est pas allé chercher plus de couleur ou plus de je ne sais quoi pour impressionner. Ici, pas d'esbrouffe, tout est dans le verre et nulle part ailleurs. Cela commence par un nez généreux aux nuances de tabac blond, de cassis, d'épices, de fruits noirs, un nez qui évolue à l'aération. La bouche révèle une richesse étonnante, un vin qui sonne plein, riche, mais surtout avec un soyeux absolument incroyable. Aucune rusticité, aucune déviance, tout est en place, la chair magnifique roule en bouche et se répand avec une certaine volupté. Beaucoup de race, de singularité, et une expression qui n'a pas encore exprimé tout le potentiel que ce vin recèle. S'il promet une garde allant jusqu'à 15 à 20 ans il ne s'en montre pas moins déjà bien accessible. Le genre de bouteille que l'on aimerait mettre au milieu d'une dégustation de grands Bordeaux juste pour rigoler car elle offre tout ce raffinement et cette densité que l'on retrouve dans les meilleurs crus de ce prestigieux vignoble. Vous êtes prévenus...

Limité à 2 btles maxi/personne



Bourgogne (rouge) -- Bourgogne (blanc)

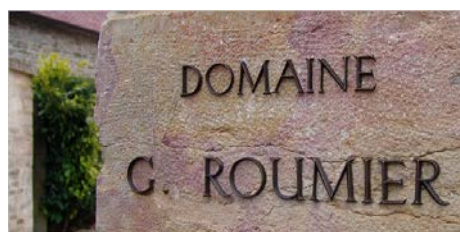


Domaine Françoise et Denis CLAIR Pour la première fois dans cette lettre, je vous présente ce domaine situé à Santenay où Françoise et Denis élaborent des vins d'une grande profondeur d'expression. Je les ai découverts presque par hasard, mais je suis resté scotché par la qualité de ce qu'ils produisent. Vous seriez fort inspiré de goûter ce qu'ils élaborent car cela ne peut pas être le fruit du hasard !

SAINT AUBIN 1^{er} cru « Murgers des dents de chien » 2016 : Derrière ce nom un peu farfelu, se cache sûrement le plus pur et le plus recherché des St AUBIN 1^{er} cru, car il jouxte le célèbre MONTRACHET mais sur une autre exposition et un autre village. Celui que je vous présente aujourd'hui offre une robe assez pâle, et un nez où le caractère minéral et légèrement fumé témoignent de la tension que l'on peut deviner. Quelques notes de fleurs blanches accompagnent ces premières sensations olfactives...En bouche, c'est toute la rigueur minérale qui transparaît d'un seul coup, on plonge dans un abîme de pureté, rien ne semble dépasser, jusqu'à ce qu'une franche sensation fruitée ne transparaisse et prenne de l'ampleur. Voilà un vin synonyme de pureté, d'intégrité, qui offre un style tout à fait dans l'esprit du cru et du millésime. On peut le goûter aujourd'hui dans ce style très sec, mais il gagnera à vieillir quelques années pour qu'il s'arrondisse et prenne un tout petit peu d'étoffe. Quelle belle bouteille ce sera alors, et combien vous regretterez de n'en avoir pas pris davantage... Vous voilà prévenus !



SANTENAY 1^{er} cru « Clos de la Comme » 2016 : Belle robe d'un joli rubis, assez profond, et de très belles notes de fruits rouges qui semblent jaillir du verre et des touches florales qui abondent en arrière plan. L'attaque offre un côté presque charnu, le vin se montre plus en chair que ce qu'il laissait transparaître au nez. C'est bien fait, bon, très expressif, avec un côté presque dense en bouche, tout en jouant inlassablement sur un registre fruité. Déjà très agréable, il gagnera toutefois à vieillir 2 années supplémentaires pour parachever son expression. Le type même du vin que l'on ouvre sans trop se soucier, mais qui offre toujours un vrai plaisir simple et de bon aloi. Belle longueur qui finit sur un fruité intense



Domaine G.ROUMIER Ce domaine quasi mythique est particulièrement attendu dans ce millésime, et j'ai plaisir à vous présenter le Chambolle et le Morey St Denis 1^{er} cru à des prix très préférentiels pour ceux d'entre vous qui ont acheté les 2013 ET 2014. En guise de remerciement de leur fidélité je n'appliquerai que le pourcentage de hausse du domaine sur ce millésime. Quant aux autres, qu'ils me pardonnent ou qu'ils achètent régulièrement auprès de moi pour bénéficier à l'avenir de prix introuvables sur les « grands » millésimes...

CHAMBOLLE MUSIGNY 2015 : Nez assez puissant sur des notes de fruit très mur, et de très beaux accents floraux qui accompagnent les nuances fruitées à la limite du cacao. La bouche n'est pas en reste, et le vin se montre presque charpenté tellement il semble dense et à la limite de la puissance. Ne manquant pas de complexité, il offre aujourd'hui un profil assez musculeux, qui ressemble moins aux Chambolle habituels du domaine. Il lui faudra du temps pour que tout s'intègre parfaitement et s'harmonise, mais les éléments sont là. Longueur toute en fruit, avec des petites pointes épicées ça ou là. **Limité à 1 btle/Personne Xxx pour ceux qui m'ont acheté 2013 ET 2014, xxx pour ceux qui n'ont PAS acheté 2013 ET 2014**



MOREY ST DENIS 1^{er} cru « Clos de la Bussière » 2015 : Le nez offre autant de notes de fruits noirs que de fruits rouges et se montre particulièrement chatoyant. A peine en bouche, on ressent la trame qui dessine l'ossature de ce vin, mais celle-ci se présente avec une amabilité comme on en trouve rarement. Quelle jolie mâche, et puis cet aspect minéral qui surgit d'un coup et prend de l'ampleur. Tout comme la fin de bouche qui va en amplifiant. Un vin de caractère qui s'avère d'ores et déjà excellent ! **Limité à 1 btle/Personne xxx pour ceux qui m'ont acheté 2013 ET 2014, xxx pour ceux qui n'ont PAS acheté 2013 ET 2014**



Domaine DE VOGUE Ce domaine propriétaire de la majeure partie des terres de MUSIGNY a frappé un grand coup avec ce millésime, retrouvant un lustre qui s'était un peu estompé ces dernières années. Les prix suivent malheureusement une trajectoire peu propice à vous inciter à des achats en nombre, mais ce millésime 2015 figure parmi ceux où l'amoureux des grands vins doit faire un effort particulier...

MUSIGNY V.V. 2015 Grand cru : Robe profonde, très colorée, mais sans la moindre recherche d'extraction pour autant. Au nez, c'est un extraordinaire ballet de fleurs et de fruits, avec une petite note boisée pour l'instant, et aussi beaucoup d'épices. Quel bouquet !! Grande attaque, très large, d'une puissance toute maîtrisée, le vin se montre sensuel et offre un nombre incroyable de facettes...notamment un ressort minéral puissant qui soutient le tout et met en valeur les aspects successifs de ce vin merveilleux. Certes, c'est d'une grande richesse, mais cela réussit à rester d'une grande fraîcheur, aucune note trop mure, aucun excès ne vient perturber les sensations dans ce vin qui évolue superbement à l'aération. Très long, interminable même, avec des accents de tous les côtés. Vraiment excellent. Le genre de bouteille pour laquelle il sera bon de casser sa tirelire... et de faire preuve d'une grande patience. **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 105 qui paraîtra en NOVEMBRE 2018 : Emmanuel ROUGET, Château RAYAS, Dne COCHE DURY, Comte LIGER-BELAIR, MEO CAMUZET, les caisses spéciales de fin d'année et une splendide sélection dans toutes les régions...

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](mailto:vinissime@wanadoo.fr)

(En cas de litige, seul le tribunal de commerce de Draguignan sera compétent)