

Comme il m'est difficile de faire preuve de légèreté ou d'enthousiasme après ce choc des flammes dévastant le symbole absolu de la France...

Au-delà des croyances et des appartenances religieuses, chacun a pu mesurer combien Notre Dame de Paris incarne la France, son histoire, sa culture, son passé prestigieux, comme le vin l'incarne également, mais à un degré moindre..

C'est à l'aune de tels événements que les valeurs se replacent, et le retentissement mondial d'une telle catastrophe nous a fait mesurer combien l'âme Française demeurerait porteuse d'idéal, de lumière, de profond respect.

Dans notre pays tiraillé par d'inquiétants débats et de singulières revendications, osons un parallèle en évoquant la « mission » du viticulteur, devenant elle-même symbolique, dans le cortège des valeurs qu'elle contient.

La valeur travail au premier chef, la vision dans le temps, la volonté de transmettre, l'humilité face à l'adversité...autant d'éléments qui semblent trop souvent évacués du débat public, et qui peuvent expliquer l'errance de nombre de nos concitoyens.

Pardonnez-moi de ne pas parvenir à vous faire sourire comme j'en ai pourtant souvent l'habitude, mais il y a des moments où cela ne veut pas...

Je vous promets de m'améliorer dans la lettre du mois de Juin !

« Parfois, on trouve un vieux flacon qui se souvient, d'où jaillit, toute vive, une âme qui revient » (BAUDELAIRE)



(Le si talentueux Denis BACHELET. Surement le plus méconnu des très grands vignerons de Gevrey !)

Editorial

Voilà une lettre totalement Bourguignonne, et même « Côte d'Orient » ! Du début à la fin, vous n'y trouverez que des beaux domaines issus de la Côte de Beaune ou de la Côte de Nuits.

C'est ainsi, le hasard l'a voulu, mais je ne pense pas que vous irez vous plaindre, tant vous aurez de belles découvertes avec ce millésime 2016, si plein de promesses, au point que certains vignerons le jugent supérieur à 2015.

Dès lors, le meilleur moyen de savoir s'ils ont raison ou pas, c'est d'acheter des flacons et de faire votre opinion par vous-mêmes, je suis certain que vous n'aurez pas à le regretter !

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 :

Le début de la campagne Primeurs à Bordeaux se déroule dans une atmosphère bizarre, avec des prix en légère baisse par rapport à l'an passé, mais encore suffisamment hauts pour susciter une certaine inquiétude.

Le marché chinois qui a tiré les ventes depuis une dizaine d'années, semble s'essouffler et marque le pas, en dépit de la relative accalmie sur le front de la guerre commerciale entre les USA et la Chine.

Aucun autre marché émergent ne semblant devoir prendre le relais, il y a fort à parier que de sérieuses corrections seront à prévoir, mais nul ne sait où, ni quand, ni comment.

La seule réalité, ce sont les annulations de commandes d'extrême orient qui affolent les opérateurs.

Petit coup de tabac ou mouvement de fond qui traduit des changements plus radicaux ? Wait and see...

Bourgogne (rouge) -- Bourgogne (blanc)



Pierre BOISSON

La belle relève dans la plus pure tradition Bourguignonne, c'est avec des vignerons comme Pierre BOISSON qu'on la trouve aujourd'hui. D'une exigence et d'une méticulosité sans faille, Pierre s'attache à élaborer des vins de grande race, quelle que soit la modestie des appellations. Ne le manquez surtout pas !

HAUTES COTES de BEAUNE Rouge 2016 : Jolie couleur rubis, et un nez de fruits rouges acidulés et croquants, particulièrement agréable. Après cette belle introduction, la bouche ne faillit pas et se montre tout en plaisir, le vin se révélant délicieux, pleine de fruit, avec une belle expression florale, un vin limpide, gentil, généreux. L'exemple même du plaisir simple mais de bon aloi, jusqu'à cette fin de bouche toujours sur des nuances de fruit croquant qui donnent une sensation presque voluptueuse. Que c'est joli ! Un vin à consommer dès aujourd'hui, mais qui vieillira avec bonheur. **PRIX sur demande**

MONTHELIE 2016 : Superbe robe rubis, d'une clarté magnifique. Un nez de fruit, surtout cerise, et de belles notes de crème de cassis apparaissent au nez. Attaque en bouche très agréable, ce vin offre un très joli profil, avec une superbe trame fruitée, une élégance et une douceur exemplaires. L'archétype du vin de plaisir, celui que l'on ouvre sans se casser la tête quand on veut juste se régaler. Bon final, avec une persistance tout en fruit là encore.

PRIX sur demande

AUXEY DURESSES 1er cru 2016 : La robe se montre un peu plus soutenue que les deux précédents, et le nez, s'il exhale toujours les senteurs de fruits acidulés, évoque d'autres horizons... En bouche, la trame se montre légèrement plus serrée, plus dense également, avec un équilibre entre la relative puissance et le fruit, le tout avec une fraîcheur remarquable. C'est presque gourmand, mais on sent aussi un peu la trame tannique derrière tout ce beau fruit qui nous indique que ce vin possède davantage de structure, et qu'il pourra évoluer avec plus de complexité dans les années à venir, même s'il se montre déjà bien généreux, avec une longueur supérieure aux deux précédents. A boire et à garder donc, pour un plaisir encore plus grand !



36.00 € ttc/btle (30.00 HT)



Denis BACHELET

D'une régularité incroyable, Denis BACHELET, remarquablement secondé par son fils et son épouse accomplit chaque année des petits miracles pour offrir des vins aussi plaisants, aussi jolis, aussi doux... Il en faut du talent pour faire des vins avec autant de tendresse dans ces terroirs où l'aspect tannique peut très facilement prendre le dessus. Au sommet de son art, il reste en plus tout à fait accessible à tous points de vue !

BOURGOGNE Rouge 2016 : Le nez parle immédiatement, avec des notes en fruits rouges et noirs qui surgissent du verre et nous amènent aussitôt dans un monde très délicat et parfumé. L'attaque ne déçoit pas, bien au contraire, on rentre dans le vif du sujet, avec un vin très agréable, presque rond, et d'une douceur étonnante. C'est à la

limite de la volupté, mais toujours avec cette énergie qui vous transporte à chaque fois plus loin. Un vin de réelle densité en dépit de son appellation modeste, qui emplit bien la bouche et donne envie de reboire une gorgée sitôt la première passée. Que réclamer de plus ??? **PRIX sur demande**

COTES de NUITS Village 2016 : Là aussi, un nez qui parle le Pinot ! Du fruit, de la délicatesse, un soupçon d'épices... une vraie belle entrée en matière. Et puisque nous parlons de matière, celle que l'on trouve en bouche suscite un réel respect, avec cette trame et cette épaisseur qui donnent à ce vin une sorte de sensualité. On ne sent pratiquement pas les tannins tellement ils sont bien intégrés dans cette chair dense et veloutée. Un vin long, tout en fruit rémanent. Excellent ! **PRIX sur demande**

GEVREY CHAMBERTIN V.V. 2016 : Robe assez sombre, qui indique d'emblée la profondeur, et un nez où les fruits noirs semblent dominer, même si, à l'agitation, d'autres nuances plus fruits rouges apparaissent, ainsi que de fugaces aspects floraux. C'est en bouche que ce vin révèle sa dimension, avec un jus bien concentré, une douceur absolument étonnante, une densité presque magique. Quel plaisir offre ce vin, même si l'on sent, soigneusement rangés comme de bons élèves, des tannins qui sont là pour soutenir et l'embellir dans les années à venir. Longueur superbe, dans l'intensité du fruit. Une bouteille qu'il faudra savoir garder quelques années, et résister à son charme immédiat, quoique... **PRIX sur demande**





Domaine SIGAUT

Le gel a frappé durement la commune de Chambolle dans ce millésime ô combien prometteur, et les quantités sont dramatiquement réduites. Dommage, car le jus restant se montre magnifique, avec une gourmandise et une intensité comme on aimerait trouver chaque année ! Je suis hélas obligé de réduire les quantités pour essayer de faire plaisir à tous.

CHAMBOLLE MUSIGNY « Bussières V.V. » 2016 : Beau nez sur un équilibre entre les notes fruitées et florales, et une prédominance de fruits rouges sur les noirs en ce qui concerne cet aspect précis. Quoiqu'il en soit, c'est assez châtoyant, aimable, riche et avenant. La bouche traduit bien ce que le nez annonce, avec une certaine douceur, une vraie sensualité. Anne

SIGAUT n'est pas allé chercher l'extraction, ce qui aurait durci le vin, mais a voulu privilégier le fruit et le plaisir. On ne sent pas beaucoup les tannins, mais ils sont bien là, soutenant la trame. Tout cela donne une sensation de plaisir certain, dans la douceur, mais ne vous y trompez pas, ce vin vieillira excellemment ! **limité à 3 btles/personne PRIX sur demande**

CHAMBOLLE MUSIGNY 1^{er} cru « Chatelots » 2016 : Très joli nez qui se dévoile immédiatement dans du beau fruit rouge. C'est éclatant, un peu acidulé, vif, contrasté... La bouche ne dément pas le nez, on trouve de jolies nuances pleines de douceur dans ce vin qui exprime d'abord la délicatesse. Très Chambolle en fait, avec cette race, cette générosité qui ne déborde jamais et laisse la place à toutes les nuances sans en écraser aucune. C'est fin, racé, joli et tendre, mais avec tout le ressort nécessaire pour un bel équilibre. Très joli aujourd'hui, il vieillira aussi avec beaucoup de bonheur.

limité à 2 btles/personne PRIX sur demande

CHAMBOLLE MUSIGNY 1^{er} cru « les Sentiers Vieilles Vignes » 2016 : Robe plus colorée, on voit l'influence des vieilles vignes ! Le nez se montre partagé entre des aspects de fruits rouges autant que noirs. Et puis, quelques touches florales, surtout de la violette, et d'autres nuances plus difficiles à qualifier mais tout aussi intéressantes. La bouche présente une chair qui vient presque saturer les papilles, cela s'exprime fortement, avec un ressort minéral assez étonnant qui vient soutenir et conforter le tout. Le fruit semble presque disparaître derrière cet aspect minéral, mais reprend le dessus au bout de quelques secondes. Long final qui montre la race et l'âge de ces vignes. Même s'il peut se boire avec bonheur maintenant, je crois que le meilleur est à venir, dans quelques années...

limité à 3 btles/personne PRIX sur demande



Domaine G.ROUMIER

Durement touché par le gel, comme tous les vignerons du village de Chambolle en 2016, Christophe ROUMIER a su tirer un parti incroyable de ce qui est resté sur les pieds de vigne pour faire des petites merveilles. Un jus bien concentré qui lui fait signer de magnifiques vins, mais c'est presque banal de dire cela tant l'on sait combien ce domaine est justement réputé !

CHAMBOLLE MUSIGNY 2016 : Une robe assez soutenue, et un nez plutôt sur les fruits noirs, avant que de petites notes de fleurs s'échappent à l'agitation... Belle attaque, le vin se montre vif, la matière est dense, le fruit éclate en bouche, et la structure se dessine progressivement. Un vin précis, très typé Chambolle, tout en délicatesse en dépit de sa matière presque imposante eu égard à l'appellation. Plein de fraîcheur, d'arômes qui virevoltent en arrière bouche, et un ressort minéral qui s'installe doucement. C'est très beau, délicat, plein d'énergie, et termine sur une cascade de fruits. Vraiment un joli vin ! **PRIX sur demande Limité à 1 btle/Personne**

MOREY ST DENIS 1^{er} cru « Clos de la Bussière » 2016 : Derrière cette robe assez soutenue, on sent un vin qui semble en gestation. De belles nuances de prunes, de cassis, de mûres apparaissent au nez. L'attaque révèle immédiatement une structure bien dessinée, reposant sur une architecture minérale, avec une tension indéniable, et une matière sous-jacente pleine de promesses. Pour l'heure c'est un peu en retrait, mais il ne fait aucun doute que ce vin déploiera dans quelques années une ampleur absolument remarquable. Tout est là, bien en place, mais comme pris dans une gangue que les années vont dissiper. Mais quel potentiel en perspective !! D'autant que la longueur actuelle laisse présager ce qu'elle sera avec davantage de temps... **141.60 € ttc/btle (118.00 HT) Limité à 1 btle/Personne**



CHAMBOLLE MUSIGNY 1^{er} cru « les Cras » 2016 : Le nez offre de très beaux arômes de fruits rouges et noirs, parmi lesquels la myrtille, la cerise, la groseille... On ne sent pas les nuances florales habituelles, mais celles-ci se développeront forcément dans les années à venir. En bouche, c'est profond, d'une puissance moyenne, mais d'une forte minéralité qui confère à ce vin un style très singulier, d'autant que l'alliance avec le fruité assez intense donne une sensation de quasi-gourmandise. Beaucoup de délicatesse dans ce vin qui signe une indéniable réussite. Très long, très pur... il faut l'attendre impérativement, mais quel plaisir ce sera d'ici une douzaine d'années ! **PRIX sur demande Réserve à ceux ayant acheté 2013 ET 2014**



Domaine SAUZET *Bon an mal an, ce domaine sérieux et respectable tire toujours son épingle du jeu des millésimes et parvient à exprimer le meilleur du potentiel de chacun de ceux-ci. Les vins ont gagné en pureté d'expression depuis quelques années, et se montrent de plus en plus précis dans les définitions de terroir.*

PULIGNY MONTRACHET 2016 : Très belle expression florale, essentiellement des fleurs blanches, avec une tension que l'on peut respirer ! La bouche exprime une pureté exemplaire, à la limite de la sensation minérale pure, mais le fruit reprend le dessus et redonne une enveloppe, une épaisseur supplémentaire. Presque cristallin, ce vin se montre séduisant au possible, et traduit parfaitement le terroir de Puligny, si délicat. Long et très expressif.

PRIX sur demande

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « la Garenne » 2016 : Issu de parcelles en haut du coteau, dans un sol pauvre, ce vin exprime à merveille l'idée d'un vin monacal, avec ce retrait et cette distance qui fondent aussitôt que l'on pénètre dans sa compréhension. Entre rigueur et largesse, exubérance et retenue, ce premier cru révèle ses secrets au fur et à mesure qu'il visite les papilles, et finit par se montrer presque aimable dans ce millésime pourtant tendu. Il offre dès à présent beaucoup de plaisir, et saura gagner en profondeur d'ici quelques années. Très intéressant en tout cas !

PRIX sur demande

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « Champ Canet » 2016 : Belle robe joliment colorée d'or pâle. Le nez exprime un beau fruit, du fruit blanc, (poire surtout) et à l'agitation, des fragrances florales pointent le nez et viennent colorer ce bouquet, en lui donnant de la profondeur. La bouche montre d'emblée une ampleur et une race qui forcent l'admiration, il y a incontestablement de la sève dans ce vin ! C'est pur et précis, pas totalement cristallin car la chair de ce vin reste imposante et ce qualificatif se réserve à des vins souvent moins dense, mais quelle belle impression il nous laisse ! Longueur, fraîcheur, complexité, il est parti pour nous séduire pendant de longues années, même si, aujourd'hui, il se goûte fort bien.

PRIX sur demande

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « les Combettes » 2016 : Comme toujours avec les Combettes, on trouve cette robe plus colorée, ce nez partagé entre le minéral et un fruité assez complexe, sans accompagnement de notes florales cette année, mais sans doute n'est-ce que sa situation à l'instant. La bouche révèle un vin bien gras, relativement puissant, moins dans la dentelle que la plupart de ses congénères, à cause de cette opulence qui émane de lui. Mais derrière cette façade imposante, on trouve aussi une expression minérale qui prend de l'ampleur, et une sorte de saturation des papilles tellement ce vin sonne plein. Long, très long, avec beaucoup de notes fruitées et minérales qui se chevauchent. Un « petit » Batard Montrachet en puissance !

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 108 qui paraîtra en JUIN 2019 : Dne CATHIARD, Dne LAMARCHE, Michel NIELLO, 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)