

*Au sortir d'un été de feu où des températures caniculaires ont été atteintes, il m'est venu l'idée de me demander ce qu'il adviendrait si elles continuaient à monter jusqu'à des niveaux où toute culture de la vigne s'avèrerait impossible...*

*Que deviendrait donc ces châteaux aux appellations ronflantes, ces domaines dont les anecdotes ont bercé nos vies, ces bouteilles légendaires dont on prononce le nom à voix basse, comme pour mieux partager ce qui tient du secret ?*

*Devant la folie du monde actuel, de l'absence de sens des comportements individuels comme des décisions de nombre de dirigeants, que resterait-il de nos amours bacchiques, une fois que ces joyaux seraient sortis de la mémoire populaire ?*

*Il y a fort à parier qu'après un court laps de temps, la pensée matérialiste dominante finirait par leur trouver un usage à mille lieues de leur vocation initiale...*

*Pourquoi ?... Parce qu'en l'absence de sens, de culture et d'intelligence, tout devient équivalent, et les décisions ne sont prises qu'en fonction des intérêts de l'instant, sans capacité d'imagination !*

*Il me plait d'imaginer qu'à la place des températures, base de mon postulat de départ, l'on puisse remplacer celles-ci par des prix, et refaire le cheminement que j'ai suivi...*

*Que les vigneronns n'oublient jamais qu'ils appartiennent au patrimoine immatériel de l'humanité, et qu'ils se doivent de transmettre leur talent au plus*

« Les Français sont si fiers de leurs vins qu'ils ont donné à certaines de leurs villes le nom d'un grand cru. » (Oscar WILDE)

## Lettre n°108



### **Editorial**

Pour ce numéro de rentrée, et pour me faire pardonner une lettre de Juin qui n'est pas sortie pour cause de déménagement, vous aurez droit à une double lettre ! Bien sûr, la Bourgogne se taille encore la part du lion mais ne m'en veuillez pas de vous faire partager des pépites issues de domaines que le monde entier recherche... surtout quand elles sont issues d'un millésime aussi rare et convoité que 2016.

Mais vous trouverez aussi dans ce numéro de superbes domaines Rhodaniens, tout aussi prestigieux que leurs homologues Bourguignons. Bref, un numéro de rentrée qui va vous faire tourner la tête, je vous le promets !

*Didier ROMIEUX*



VINISSIME... LA PASSION AU SERVICE DU VIN !

4251 chemin de Caillade 83570 COTIGNAC

Tél: 04.94.69.22.28

[vinissime@wanadoo.fr](mailto:vinissime@wanadoo.fr)

INTERNET => <http://www.vinissime.com>

**L'analyse du marché :** *Les récents événements politiques Hong Kongais n'ont fait qu'accentuer une situation commerciale qui dure depuis quelques mois.*

*Finie la folie des achats tous azimuts ? Nul ne saurait dire, mais en tout cas il semblerait que le marché focalise sur un petit nombre d'appellations et de domaines ou châteaux.*

*Ceux qui sont encore sous le feu des projecteurs ne voient pas à quel point le marché est à deux vitesses, presque euphorique pour les happy few qui font partie du cercle, et morose, voire problématique pour les autres.*

*La campagne des Primeurs à Bordeaux au mois de Juin, n'a pas dérogé à la règle. Quelques châteaux s'en sortent encore relativement bien en dépit de hausses de prix parfois spectaculaires, reste à savoir si tous les opérateurs étrangers honoreront leurs commandes...c'est une autre histoire !*

# Vallée du Rhône



**Domaine DES TOURS** *On a tendance à oublier qu'Emmanuel REYNAUD s'est d'abord occupé du Domaine des TOURS qui lui appartient, avant d'avoir la lourde responsabilité de succéder à son oncle au Château RAYAS. Tout était déjà inscrit dans ce qui allait incarner la continuité du vin mythique de Châteauneuf du Pape. Petits rendements, vinification intelligente et inspirée, volonté de mettre en avant l'aspect aromatique du vin, prise de risque maximum dans le choix des dates de vendanges... Un « petit » Rayas en quelque sorte !*

**CHATEAU des TOURS – I.G.P. Vin de Pays de Vaucluse, Rouge 2015 :** Comme toujours, la robe se montre assez claire, contrastant grandement avec ce que l'on a l'habitude de trouver dans cette région. Le nez exprime toujours ces senteurs si particulières et puissantes de fruits frais compotés, avec un cortège de nuances florales...que du beau ! La bouche traduit bien le millésime 2015, si riche et prometteur en vallée du Rhône comme dans le reste de la France d'ailleurs, et se montre plus puissante qu'à l'accoutumée, avec toujours cette délicatesse spécifique et cette douceur presque veloutée. Bref, du grand Reynaud ! Un vin que l'on peut savourer d'ores et déjà, presque frais pour l'apprécier davantage, mais qui pourra vieillir avec grâce. A vous de choisir... **Limité à 2 btles/Personne**

**PRIX sur demande**

**CHATEAU des TOURS -Côtes du Rhône 2015 :** Un peu plus soutenue que pour le vin précédent, cette robe est cependant loin d'offrir le profil d'encre de certains de ses voisins. Ici, le Grenache est maître, et la patte d'Emmanuel REYNAUD fait davantage ressortir la subtilité du cépage, les arômes bien nobles, derrière une structure assez charpentée mais tellement bien masquée par cette espèce de rondeur enveloppante qui libère son contenu de douceur et d'opulence charmante. Que de plaisir, et quelle étonnante richesse pour ce vin d'appellation modeste qui montre tous ses atouts...longueur, complexité, opulence ...bref, tout ce qui signe l'aspect magistral et la qualité ô combien reconnue et méritée de ce domaine !



**Limité à 2 btles/Personne PRIX sur demande**

**VACQUEYRAS 2009 :** Très riche au nez, ce vin ne se distingue pas par sa robe tirant sur le sang de pigeon, mais bien par le magnifique bouquet qu'il développe. On passe par tous les aspects terriens, les nuances de fruits, et même quelques notes florales. Mais c'est en bouche qu'il impressionne le plus...la richesse se combine à la complexité, les arômes n'en finissent plus de surgir et de se mêler...c'est à mille lieues de tous les autres Vacqueyras que j'ai pu goûter, surtout si l'on prend le soin de l'ouvrir la veille pour qu'il s'aère un peu. Longueur superlative, avec une densité rare. **Limité à 2 btles/Personne PRIX sur demande**

**Domaine CLAPE** *Les vins de ce domaine aussi modeste que prestigieux incarnent ce que la vallée du Rhône est capable de produire à son plus haut niveau. Véritable école de patience, les Cornas défient le temps et, s'ils mettent du temps à se révéler pleinement, ils fascinent toujours à maturité. De vrais vins pour de grands amateurs !*



**CORNAS 2016 « Renaissance » :** Issu d'un assemblage de 4 lieudits sur Cornas, ce vin offre une robe assez impressionnante, difficile à pénétrer, et un fruit totalement noir, avec, de plus, quelques accents réglissés très originaux, ainsi que des soupçons de zeste d'agrumes...En bouche, le vin se montrerait presque accessible -fait rarissime pour un Cornas dans sa jeunesse- tellement il offre d'aspects fruités noirs, de notes de graphite, et des côtés sauvages de garrigue. Sensation très étonnante, où l'on semble presque lécher du caillou tout en ayant des notes fruitées... C'est dense, sans excès toutefois, n'oublions pas que ce sont les plus jeunes vignes qui rentrent dans cette appellation, mais on ne peut qu'être en admiration pour ce qui se trouve dans le verre et termine si longuement. Cette bouteille requiert un peu de patience mais quelle récompense à l'horizon !! Le vrai vin que tout connaisseur se doit d'acheter et conserver une dizaine d'années avant de le redécouvrir magnifié ! **PRIX sur demande**

**CORNAS « Vieilles Vignes » 2016 :** Robe impénétrable ! C'est du sang...celui de la vigne qui s'est sacrifiée sur l'autel de l'authenticité pour offrir son essence aux vrais amoureux du vin. Le bouquet exprime des notes de fumé, de graphite, de l'iode, des fruits noirs en pagaille, mais reste inachevé à ce stade, tout juste nous offre-t-il un aperçu pour nous faire baver...En bouche, le caractère d'essence n'est pas usurpé, car derrière les tannins magnifiquement sculptés, on sent l'âme d'un terroir...S'il paraît bien fermé à ce stade, comme toujours, il faut savoir que ce sera une bouteille de référence dans une quinzaine d'années. Achetez le donc en conséquence, et, comme un bon père de famille, sachez que vous aurez au fond de votre cave un petit bijou qui se révélera le moment venu ! **PRIX sur demande**

# Bourgogne (rouge) -- Bourgogne (blanc)

**Michel NIELLON** Retraité depuis bien des années, Michel NIELLON a laissé son gendre, Michel COUTOUX, prendre en main les destinées du domaine, et celui-ci s'évertue à maintenir la réputation du beau-père, allant même, régulièrement, jusqu'à le dépasser... Bref, tout se passe au mieux et la réputation du domaine qui a longtemps prospéré hors de l'hexagone, s'étend désormais à celui-ci ! Le monde à l'envers...



**CHASSAGNE MONTRACHET Rouge 2016 :** Belle robe rubis, et un nez qui libère de francs arômes de fruits rouges croquants et acidulés. En bouche, c'est délicat, tout en grâce, d'une saine vivacité, avec des coulées de fruits qui alternent avec des sensations plus minérales parfois. Un vin joli, tout plein de charme, exprimant les qualités d'un raisin bien conduit, pour terminer sur des notes plus riches faisant tinter les papilles ! Très bon rapport P/Q pour ce vin que l'on peut déjà boire, mais qui pourra cependant se garder quelques années. **PRIX sur demande**

**CHASSAGNE MONTRACHET 1<sup>er</sup> cru « Clos de la Maltroie » Rouge 2016 :** Bien plus soutenue se montre la robe de ce vin, avec une densité qui empêcherait presque que l'on y voie à travers. Le nez exhale de francs arômes de fruits rouges, très nobles, très doux, tout à fait typiques de ce grand millésime racé. En bouche, l'attaque se montre large, généreuse de fruit, bien équilibrée, avec beaucoup de pureté et une trame qui intègre très bien les tannins qui restent discrets malgré tout. Un vin dans l'opulence, tout en charme, et qui donne envie d'y revenir ! Beau final, tout en nuances fruitées qui n'en finissent pas de se combiner entre elles. C'est suave et élégant. Se déguste très bien aujourd'hui, mais vieillira sans souci pendant une douzaine d'années au minimum.

**PRIX sur demande**

**CHASSAGNE MONTRACHET 1<sup>er</sup> cru « Clos St Jean » Rouge 2016 :** Au nez, de subtiles notes de fleurs semblent surnager au milieu d'un océan de fruits rouges. Quelques aspects épicés qui ne sont pas dus qu'à la barrique, viennent compléter la sensation olfactive, et donnent à ce vin une silhouette assez distinguée, presque reconnaissable. Le beau fruit que l'on trouvait au nez se retrouve intégralement en bouche, c'est généreux autant que gourmand, avec, ça ou là, des petites envolées sur d'autres registres, mais plutôt fugaces pour l'instant car le côté grenadine et framboise revient vite prendre le dessus. C'est très beau, vraiment singulier, plein de délicatesse, et cela termine longuement toujours sur des fruits rouges éclatants. Là aussi, ce vin offre un charme incontestable aujourd'hui, mais vieillira aisément une douzaine d'années...

**PRIX sur demande**

**CHASSAGNE MONTRACHET 2016 :** Belle couleur or pâle, et un nez qui nous plonge instantanément dans le registre du beau fruit blanc... à l'agitation quelques notes florales apparaissent discrètement, tandis que le fruit se renforce. Attaque grasse et pleine, on n'a pas le temps de souffler qu'on est envahi par une chair aux accents crayeux, aux contours fruités, avec un beau gras qui enveloppe tout cela. C'est bon, riche, élégant, cela remplit la bouche. Que demander de plus ? Ah oui... la longueur, tout à fait intéressante, et qui exalte l'aspect fruité. Un très joli vin à boire entre aujourd'hui et 2025. **PRIX sur demande**

**CHASSAGNE MONTRACHET 1<sup>er</sup> cru « les Vergers » 2016 :** Les arômes s'orientent franchement vers les fruits blancs, pêche surtout, un peu de poire aussi, le tout combiné à quelques notes subtiles dues au boisé, qui se tient derrière en renfort, mais ne se montre jamais ostensible. L'attaque révèle un vin d'une bonne épaisseur, avec une vivacité certaine dans ce millésime, le fruit ressurgit et prend de l'ampleur, jusqu'à emplir la bouche mais sans toutefois la saturer. Un vin de caractère, avec de l'ampleur et une distinction indéniable. Long final, mettant en avant un aspect minéral qui n'apparaissait pas jusqu'alors. Très joli.

**PRIX sur demande**

**CHASSAGNE MONTRACHET 1<sup>er</sup> cru « Clos St Jean » 2016 :** Le nez ne se montre pas exubérant, mais offre cependant de belles notes d'agrumes, et un côté brioché assez intense. Belle attaque, le vin témoigne d'une réelle vivacité, mais n'enveloppe pas les papilles comme d'autres, gardant une relative distance pour mieux montrer son côté minéral qui prend progressivement de l'ampleur. Ce vin de bonne concentration se montre assez riche, plein de vigueur, avec des épaules assez larges, avant de terminer très longuement sur de nouveaux parfums d'agrumes. Il sera bon de le garder au moins 4 à 5 ans pour qu'il s'épanouisse pleinement et montre toutes les promesses qu'il recèle ! **PRIX sur demande**

**CHASSAGNE MONTRACHET 1<sup>er</sup> cru « Clos de la Maltroie » 2016 :** Belle robe or pâle, et un nez qui évoque davantage les fleurs que les fruits. On se trouve là dans un registre plutôt délicat, ce que confirme la bouche, où le vin se montre presque tendre, très accessible, tout en saine légèreté avec des francs arômes de fruits (noisette notamment) qui prennent le pas sur les nuances florales. Un vin très agréable dans cette jeunesse



insolente qu'il exhibe, et qui termine toujours avec l'aspect délicat qui prévalait dès le premier nez. A boire dès à présent, et dans les 10 ans à venir. **PRIX sur demande**

**CHASSAGNE MONTRACHET 1<sup>er</sup> cru « Chenevottes » 2016 :** Un nez qui respire le fruit blanc, tout en intégrant quelques belles senteurs florales, mais aussi une trame minérale en arrière-plan. Voilà pour l'aspect olfactif. En bouche, la première impression c'est le gras, la seconde, le minéral, et aussitôt après, ce sont des couches de fruits qui s'entremêlent, tout cela virevoltant pour donner une impression de complexité et surtout un vrai plaisir, même si la tension qui réside dans ce vin me laisse penser qu'il devrait offrir le meilleur de lui-même vers 2024, le temps que tout s'arrondisse et se fonde. Mais quelle jolie bouteille nous avons là, déjà, avec un final presque pointu, tout en minéralité. Du grand plaisir en perspective ! **PRIX sur demande**

**CHASSAGNE MONTRACHET 1<sup>er</sup> cru « Chaumées – Clos de la truffière » 2016 :** Robe plus prononcée que ses autres congénères, sans doute les vieilles vignes y sont pour quelque chose... le nez offre des notes assez puissantes de fruits blancs, des pointes d'agrumes, quelques aspects floraux, un aspect légèrement crayeux qui traduit la minéralité, bref, un bouquet très complet et séduisant. Le plaisir ne s'arrête pas là, avec une très belle définition de bouche, dès l'attaque, un vin précis, presque puissant, où le minéral offre une toile de fond sur laquelle s'inscrivent des nuances de fruits blancs que l'on se plaît à mâcher. Très joli vin qui allie la délicatesse à la puissance, et s'étire longuement en fin de bouche. Il sera à son apogée à 10 ans d'âge, et promet d'intenses plaisirs ! **PRIX sur demande**



**Domaine MEO CAMUZET** *Les faibles quantités obtenues dans ce millésime ne me permettent pas de vous présenter autre chose que le Bourgogne rouge... Jean Nicolas, bien conscient de cela m'a confié qu'avec la petite récolte de ce millésime, il était dans le trac jusqu'au cou, et comme j'ai constaté qu'il avait la mine un peu piteuse, j'ai préféré ne pas insister, espérant qu'en 2017 les caprices du temps ne le forceront pas à glousser...*

**BOURGOGNE Rouge 2016 :** Jolie robe assez foncée, et un nez qui tire sur les fruits noirs, donnant une impression de concentration. La bouche révèle un joli fruité, c'est plutôt suave, agréable, avec quelques tannins qui traînent ça ou là, accentuant le caractère « mâcheux » de ce vin à la densité incontestable, mais qui montre un peu d'épaules. La longueur se révèle bien en rapport avec la carrure, mais ne pensez pas pour autant qu'il faille boire ce vin dès aujourd'hui. Il lui faut du temps pour s'arrondir un petit peu et se fondre dans son jus. Il fera une jolie bouteille à l'horizon 2025. **PRIX sur demande**

**Domaine PAVELOT** *Régulièrement ce métier recèle de très belles découvertes. De ce modeste domaine dont le nom vous est sûrement inconnu, j'ai trouvé une petite pépite que je ne résiste pas à partager avec vous. Vous seriez fou de passer à côté d'elle !!*

**CORTON CHARLEMAGNE Grand cru 2017 :** La robe possède une jolie couleur, franche et colorée, et le nez offre un bouquet très distingué, de superbes accents floraux que je ne peux qualifier plus précisément, et d'aussi belles notes de fruits qui se marient harmonieusement avec la toute petite touche boisée qui vient envelopper le tout. Un nez souverain, d'une vraie distinction avec un renfort minéral qui sous-tend l'ensemble ! La bouche ne dément pas ce que l'on trouvait au nez, et se montre d'une ampleur et d'une pureté comme on rêve d'en trouver. C'est assez gras, avec une vivacité juste comme il faut, une ampleur d'arômes, une complexité étonnante, et une vraie saveur de grand vin. Quelle magnifique expression, et quelle accessibilité dans ce millésime !! Bien que taillé pour une belle garde, il offre au sortir de sa mise en bouteille une fraîcheur et une buvabilité comme on en trouve rarement. Vraiment un très beau vin qui finit longuement... Rapport Q/P remarquable avec, de surcroît, un plaisir de vin jeune totalement éblouissant par sa dimension et son ouverture. Vraiment une magnifique découverte. A boire aujourd'hui, dans cette phase extraordinaire où il livre tout, mais sachez qu'il se gardera au moins 20 ans ! **PRIX sur demande**



Domaine PONSOT

**Domaine PONSOT** *Véritable institution à MOREY ST DENIS, ce domaine qui existe depuis 1872 impose toujours son style particulier et reconnu internationalement. Dans ce grand millésime Bourguignon, des prouesses ont été accomplies.*

**MOREY ST DENIS 1<sup>er</sup> cru « Cuvée des Alouettes » 2016 :** Une robe assez rubis, pas trop extraite, et un nez qui offre de vibrants arômes de fruits noirs, quelques pointes épicées, et de beaux accents floraux. La bouche dévoile du fruit, toujours du fruit, mais aussi une structure assez marquée qui signe le terroir de Morey St Denis. Et n'oublions pas le caractère minéral qui prend assez rapidement le dessus sur les autres nuances, au fur et à mesure que le développement de bouche s'accroît. C'est très pur, racé, et d'une incontestable capacité à vieillir, d'autant que la longueur s'annonce particulièrement prometteuse ! **PRIX sur demande**

**CLOS de la ROCHE V.V. 2016, Grand cru :** La robe se montre bien colorée, et le nez exprime une infinie variété de nuances autant florales que fruitées. Ajoutez à cela un magnifique bouquet d'épices, et vous aurez une idée de ce que cela peut donner... Attaque franche et incisive, le vin s'installe et sature les papilles, offrant son intensité et sa densité à nos sens. Le fruit, assez présent dès la mise en bouche, s'efface petit à petit au profit d'une sensation plus minérale qui prend de plus en plus d'ampleur, et donne à cette bouteille une sensation de finesse extrême, et de raffinement total. On n'est pas face à un monstre bodybuildé, mais dans un registre de totale délicatesse bien que le vin ne manque aucunement de puissance, loin de là.



Une bouteille en grand devenir, qui devrait s'acheminer vers la longue garde, c'est-à-dire un minimum de 12 à 15 ans pour qu'il exprime toute sa race, et dieu sait s'il en a ! **TARIF sur DEMANDE**

**Domaine LAMARCHE** *Un millésime très particulier au domaine où l'inspiration de Nicole LAMARCHE l'a conduite à ne pas du tout mettre de bois neuf afin de préserver la pureté du fruit, sans la moindre concession. Un millésime spirituel aime t-elle à dire, où, de surcroît, son choix de mettre 30% de vendanges entières dans les cuvées a donné au domaine un nouveau tournant pour le meilleur et...pour le meilleur !.*

**BOURGOGNE Rouge 2016 :** Très belle robe au rubis soutenu, et un nez qui respire la Bourgogne ! J'entends par là la délicatesse du Pinot noir, cette douceur d'arômes où les fruits rouges sont au premier plan, accompagnés par les touches épicées, les nuances florales éphémères... L'attaque se montre presque suave, le plaisir immédiat dans lequel on se trouve plongé se renforce au fur et à mesure que le fruit se développe. Tout est joli, frais, simple dans l'acception la plus noble du terme, et l'on se demande pourquoi on ne boit pas plus souvent des vins comme celui-ci... Longueur et beauté du fruit finiront de convaincre tous ceux qui hésitent encore à boire des vins que d'aucuns jugent hâtivement trop simples ! **PRIX sur demande**

**VOSNE ROMANEE 1<sup>er</sup> cru « les Chaumes » 2016 :** Robe plus soutenue que le précédent, mais là aussi un nez tout en délicatesse où les nuances de fruits et de



fleurs se révèlent étonnantes par leur générosité et ce caractère acidulé du fruit qui signe le millésime. En bouche, le vin fait preuve d'une dimension plus grande, on sent davantage la structure sur ce terroir des Chaumes où l'argile confère une architecture plus visible et une densité plus forte du grain. Le fruit est bien là, large, imposant, occupant l'espace, et il faut attendre quelques secondes avant que l'aspect minéral ne se révèle progressivement. Très présent aux papilles, ce vin offre une véritable intensité, et finit longuement dans une douceur avenante. C'est beau, et cela ira loin même si on a déjà envie de tout boire ! **PRIX sur demande**

**ECHEZEAUX 2016, Grand cru :** Le fruit semble jaillir du verre ! Un fruit croquant, vif, enthousiasmant, avec des notes de fleurs, du fumé, et bien sur un bouquet de fruits rouges et noirs. En bouche, le développement semble impressionnant, le vin semble prendre de plus en plus d'ampleur, jusqu'à presque saturer les papilles !! Le minéral ressort, et donne une impression de très grande finesse et d'élégance. Comme c'est beau, long, complexe et avenant... Un vin que l'on peut boire dès maintenant, avant qu'il ne se referme, et ensuite il faudra attendre qu'il ait 10 à 12 ans avant de le retrouver, mais je peux d'ores et déjà parier sur le fait qu'il vous enchantera à nouveau.

**PRIX sur demande**

**CLOS VOUGEOT 2016, Grand cru :** Rares sont les domaines où les parcelles sont aussi bien placées dans le Clos qu'au domaine Lamarche, et cela se sent dans tout. A commencer par le nez bien plus parlant que dans nombre de domaines, avec une intensité florale comme on aimerait en trouver plus souvent ailleurs. Ceci, combiné au fruité remarquable confère à ce vin une dimension inhabituelle. En bouche, on a d'abord une attaque très grasse, qui débouche aussitôt sur une forte minéralité qui prend le dessus sur le reste des saveurs, avant de se rééquilibrer et laisser la place à un fruité souverain. Quelle belle sensation, et quelle longueur qui va de pair avec tout cela... Vous êtes sûrement habitué des Clos Vougeot en demi-teinte, eh bien ici c'est tout le contraire, et ce vin mérite largement son statut de grand cru tant il impressionne ! A boire maintenant pendant qu'il offre tous ses atouts de jeunesse, mais il se refermera d'ici un an, pour revenir sur le devant de la scène à l'horizon 2024 et pour longtemps



ensuite. **PRIX sur demande**



**LA GRANDE RUE 2016, Grand cru (MONOPOLE) :** Ce qui impressionne dans le bouquet, ce sont les brassées de fleurs qui n'en finissent plus, véritable signature de ce grand cru détenu en monopole par la famille LAMARCHE, et séparé de la ROMANEE CONTI par un chemin de quelques mètres. A l'agitation les fruits rouges surgissent et arrivent à se frayer un chemin au milieu des fleurs. Je vous laisse imaginer le bouquet... L'attaque se montre florale, ce qui ne vous surprendra pas, puis, un vin dense se révèle, avec une matière d'une grande pureté, qui offre autant de complexité que de raffinement. Un vin très très long, avec un feu

d'artifice en fin de bouche sur le fruit et la minéralité, comme une lumière qui vient tout éclairer... **Tarif sur demande**

**Anne BOISSON, Bernard BOISSON-VADOT** *Le triumvirat familial se réduit à un duo dans ce millésime 2016 où l'épreuve du gel a sévèrement touché les vignes de blancs de Pierre BOISSON. J'ai pu obtenir quelques appellations que j'ai plaisir à vous présenter en attendant 2017 et le retour à une situation plus normale...*



**BOURGOGNE ALIGOTE 2016 Anne BOISSON :** D'une couleur plutôt pâle, avec des nuances de vert...le nez offre le tranchant des vins tirant sur les notes agrumes, et derrière, on trouve aussi du minéral à revendre. Difficile d'être plus tranchant que cela. Ce que confirme la bouche, avec une texture toute en dentelle et une vivacité assez étonnante. Ce vin fait pétiller la bouche par son aspect salin qui donne envie d'en boire et d'en boire encore. Un Aligoté qui exprime parfaitement son cépage. A boire avec beaucoup de plaisir dès aujourd'hui, mais l'expérience m'a montré que dans de tels domaines, ces vins là peuvent vieillir avec beaucoup de grâce pendant 6 à 10 ans ! **PRIX sur demande**

**BOURGOGNE Blanc 2016 Bernard BOISSON-VADOT :** Belle robe, presque dorée, et un nez qui exprime la richesse et le fruit. Richesse par cette espèce d'opulence qu'il recèle, et fruité comme un Chardonnay de grande lignée sait l'être dans sa prime jeunesse. Ici, ce sont surtout les fruits blancs et les agrumes qui s'échappent à l'aération. L'attaque dévoile un vin assez plein, rond et généreux, avec beaucoup d'aspects différents trop difficiles à détailler individuellement, mais qui forment une belle harmonie. Un Chardonnay de noble extraction, avec le gras qu'il

faut, l'allonge adéquate...bref, tout ce qui peut réjouir le cœur et l'âme ! S'il se boit avec plaisir aujourd'hui, il pourra néanmoins vieillir avec aisance pendant une dizaine d'années au moins. **PRIX sur demande**

**MEURSAULT 2016 Anne BOISSON :** Jolie robe assez pâle, et un nez qui exprime les nuances florales et végétales nobles (fougère, tilleul) et un boisé à peine perceptible, remarquablement intégré. L'attaque se montre assez grasse, la bouche, savoureuse, enveloppe les papilles, laissant une impression d'harmonie. Ce vin offre un profil gras et relativement rond, terminant longuement avec une vivacité qui va en accentuant. Il devrait vieillir avec beaucoup d'aisance et se révéler pleinement à l'horizon 2024. En tout cas, une incontestable réussite que vous ne devez pas laisser passer. **PRIX sur demande**

**Domaine CATHIARD Sébastien CATHIARD affine son style année après année, et a déjà commencé à réduire l'influence de la barrique neuve sur ses vins, ce que l'on ne peut que saluer. Pour le reste, les vins parlent d'eux-mêmes, quiconque en a goûté une fois saura me comprendre...Seule ombre au tableau, des quantités qui ne me permettent pas de vous présenter toute la gamme.**



**VOSNE ROMANEE 2016 :** Robe plutôt soutenue et un nez qui explose d'arômes fruités !! Un vrai ballet de fruits rouges acidulés qui laisse une impression magnifique par sa grâce et sa complexité. La bouche ne dément pas ce plaisir initial, et offre d'emblée une palette de saveurs diverses, tout tourbillonne et se combine, cela part dans tous les sens pour exprimer un fruit généreux, une maturité optimale, avant de s'étirer longuement pour une fin de bouche toute de fruit là encore. Quel plaisir superbe, quelle jolie bouteille qui m'a enchanté, à laquelle vous aurez, vous aussi, du mal à résister ! Pourtant, ce vin pourra vieillir avec bonheur au moins une quinzaine d'années. A vous de voir... **PRIX sur demande**



**NUITS ST GEORGES 1<sup>er</sup> cru « aux Thorey » 2016 :** ( Vignes de 64 ans) Beaucoup de profondeur dans la robe, et un nez qui s'exprime généreusement avec du beau fruit croquant, aussi bien noir que rouge, et surtout des notes acidulées très caractéristiques qui font de ce vin une très agréable surprise olfactive. La bouche n'est pas en reste, loin de là, et offre dès l'attaque une sensation intense et puissante de fruit, cela virevolte, vient presque jusqu'à saturer les papilles, en développant des nuances florales sous une trame bien définie, dans la délicatesse plus que dans la puissance. Un vin tout en raffinement, d'une réelle distinction, avec la complexité que l'on attend d'un premier cru, et souvent davantage. Long et vibrant sous la langue, avec une réelle étoffe. Très joli vin, qui séduit dès aujourd'hui mais devrait traverser les années sans le moindre souci, pour parvenir à quelque chose de superbe d'ici la fin de la prochaine décennie, et sûrement beaucoup plus encore ! **PRIX sur demande**

**NUITS ST GEORGES 1<sup>er</sup> cru « les Murgers » 2016 :** Beaucoup de fruits noirs au nez, et l'agitation fait ressortir quelques pointes florales qui se mêlent avec gourmandise...En bouche, on reste frappé par l'épaisseur et la densité du vin, c'est presque du concentré tellement cela semble sirupeux, sans que ce mot n'évoque la moindre sucrosité déplacée. Beaucoup de mâche en fait, avec des tannins présents mais tellement bien rangés qu'on ne les sent qu'à peine alors

qu'ils sont légion. Tout ceci débouche sur une longueur incroyable, avec des notes de fruits qui reviennent en cascade. Quelle belle bouteille, dans l'un des plus beaux terroirs de Nuits... Là aussi, une garde d'une douzaine d'années permettra à ce vin de se révéler totalement même s'il se présente avec beaucoup de grâce dans sa jeunesse actuelle. **PRIX sur demande**



**Domaine Emmanuel ROUGET** *Quoi de neuf au domaine ROUGET ? Rien avec ce millésime, mais celui qui suivra pourrait révéler d'agréables surprises...patience. En attendant, c'est toujours le top !*

**VOSNE ROMANEE 2016 :** Robe magnifique, d'un rubis sang de pigeon...le nez exprime de savoureuses notes fruitées, essentiellement des fruits rouges, mais aussi quelques pointes épicées qui se marient fort bien, une toute petite touche boisée, véritable signature du domaine, comme pour rehausser l'élégance naturelle ! L'impression en bouche se montre remarquable, on baigne dans un fruit magique, c'est gourmand et retenu à la fois, multidimensionnel, rond et vif en même temps, quelle élégance, quel raffinement !!!...A peine si l'on perçoit la structure tellement elle semble intégrée, sculptée par des tannins soigneusement rangés... Quant à la longueur, elle se montre excellente, mais surtout n'en finit pas de décliner des couches de fruits qui laissent rêveur. Magnifique ! Et dire qu'il faudrait attendre une douzaine d'années pour que ce vin révèle tout son



potentiel, alors que tout semble déjà là...

**PRIX sur demande**

**Vente limitée à une seule bouteille par personne.**



**ECHÉZEAUX 2016 :** Comme toujours, l'Echezeaux se montre plus coloré que ses pairs du domaine, et le bouquet tarde un peu à venir, mais à l'agitation il se déploie et montre de beaux accents floraux en soutien des notes fruitées intenses alternant fruits rouges et fruits noirs. Les épices font partie du convoi, mais se fondent beaucoup plus, de même que l'aspect boisé qui apparaît en arrière-plan. En bouche, l'aspect massif de la chair impressionne, et aussitôt le côté minéral apparaît, bien caché qu'il était derrière l'intensité du fruit, pour prendre de plus en plus d'ampleur, signant d'ailleurs la trame de ce vin qui montre un fond impressionnant. C'est dense, complexe, mais cela reste accessible, avec un profil fruité/acidulé renforcé par la minéralité indéniable. Long, très long, avec une finesse réelle en dépit du caractère masculin de ce vin. Une très grande bouteille en devenir, si vous lui laissez la quinzaine d'années qu'elle requiert !

**Tarif sur demande**

## Chablis

**Domaine Vincent DAUVISSAT** *Entre le gel et la perte de certaines vignes auparavant en fermage, les vins que je vous propose dans ce millésime sont moins nombreux qu'auparavant. J'aurais aimé faire mieux mais...*

**CHABLIS 1<sup>er</sup> cru « Vaillons » 2016 :** (issu des parcelles Chatains et Beugnots) Belle robe pâle mais intense, et un nez qui offre son content de fruits (poire surtout et amande au second plan) et beaucoup d'aspects crayeux, à la limite du fumé. Un bouquet très agréable à humer. En bouche, le vin montre une certaine largeur, le fruit se dessine bien, la trame aussi, des notes crayeuses arrivent alors, le minéral prend le dessus un court moment, et cela repart pour un tour avec encore du fruit, des nuances florales, et rebelote pour le minéral...Très réussi, et surtout offrant un vrai équilibre entre toutes les nuances habituelles du Chablisien quand il se trouve dans de très grandes mains. Le final se montre très intéressant, avec un fruit qui gagne en intensité avant de céder progressivement sur des notes plus minérales. Il faudra l'attendre jusqu'à 2023 pour commencer à le boire, et pour les 20 années qui suivent, au



minimum, comme toujours dans ce domaine merveilleux.

**Limité à 2 btles maxi/personne**

**PRIX sur demande**

**CHABLIS 1<sup>er</sup> cru « la Forest » 2016 :** Au nez, de très beaux accents épicés qui se marient agréablement avec les notes florales très présentes dans ce millésime.. Excellente attaque qui offre un vin plein, avec de l'aisance, de l'ampleur, une réelle complexité. Ce vin possède une vraie carrure, sans que celle-ci ne se montre jamais ostentatoire. On est toujours dans du fruit et du minéral et cela sonne plein, comme une fête de village. Très beau final, salin, minéral, riche et complexe, et surtout d'un équilibre parfait !! Superbe bouteille qui nous mènera très loin dans le temps, 20...25...30 ans sans aucun doute. Mais il ne faudra pas l'approcher avant qu'il ait au moins 7 ans, comme tous les 1ers crus du domaine, sinon on passera à côté. **Limité à 2 btles maxi/personne**

**PRIX sur demande**



**CHABLIS 1<sup>er</sup> cru « Montée de Tonnerre » 2016 :** La robe offre des aspects oscillant entre l'or pâle et les reflets verdâtres. Au nez, ce sont des nuances essentiellement minérales et florales (ainsi qu'une pointe d'aubépine), qui apparaissent progressivement avec l'agitation. Ce vin ne se livre toutefois pas totalement pour l'instant au niveau du bouquet et laisse juste entrevoir la trame sur laquelle il est bâti. Attaque vive, à la limite du tranchant, le vin se montre droit, tendu, dans un style ciselé, et il faut attendre la fin de bouche, très longue au demeurant, pour apercevoir les notes de fruits qui émergent derrière l'intense et vibrante minéralité. Un vin tout en devenir, mais on pressent derrière cette structure impeccable, les promesses merveilleuses qu'il réserve. Il devrait commencer à « faire un malheur » vers 2025. Soyez patients, vous serez largement récompensés.

**Limité à 2 btles maxi/personne**  
**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 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 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>e</sup> bouteille.

**Au sommaire de la lettre numéro 109 qui paraîtra en NOVEMBRE 2019 :** *Un florilège des meilleurs vigneron, des caisses spéciales ...*

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 Trois Cents Euros (hors frais de port)

**VINISSIME... LA PASSION AU SERVICE DU VIN ! 4251 Chemin de Caillade 83570 COTIGNAC**

**Tél: 04.94.69.22.28 INTERNET ⇒ <http://www.vinissime.com>**

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)