« Ô bienheureuse Bourgogne absolument digne d'être appelée mère des hommes, depuis qu'elle possède un tel lait dans ses mamelles » (ERASME)

Lettre n°110

FEVRIER 2020

(Le nettoyage des fûts…Une belle scène hivernale de la vie des domaines…)

Une année placée sous le double signe du 20 (prononcez VIN …)

Que nous réservera t-elle ? Que donnent les années en terminaison 0 ?

Pour les Bordelais, c'est plutôt réjouissant. Pensons à 2010, 2000, 1990 trois très grands millésimes. De même, 1970 comme 1950 furent grands également…

En Bourgogne, malgré le bémol que certains mettent sur 2000 et 1980 la tendance se montre plutôt favorable également. Mais tout ceci ne vaut que pour les superstitieux. Les grands vignerons tirent toujours le meilleur parti des millésimes, c'est d'ailleurs à cela qu'on les reconnait !

Et puisque l'occasion m'est donnée d'évoquer les grands vignerons, j'ai le plaisir de vous annoncer que le domaine TOLLOT-BEAUT m'a rejoint dans cette aventure initiée depuis 24 ans, et que j'aurais dorénavant l'immense plaisir de pouvoir vous présenter leurs vins, à commencer par une cuvée dans ce numéro de rentrée où Anne TOLLOT m'a fait la joie de m'accorder quelques bouteilles qui devraient être suivies par d'autres dans les années à venir.

Voilà une nouvelle particulièrement réjouissante et qui me comble de plaisir !

Editorial

Un numéro de rentrée essentiellement Bourguignon, ce qui n'est pas une surprise de taille… Du grand, du modeste, il y en a pour tous les goûts et absolument toutes les bourses, ce qui permettra à chacun d'y trouver son compte. Mais comme à l'accoutumée, il n'y aura que du beau, voire du très beau sans parler de l'excellent !

Il n'y a aucune raison pour qu'en 2020 je vous propose moins bien que par le passé. Et quelque chose me dit que certains virus n'auront aucune raison de se loger dans de si beaux flacons… mais chutttt…gardez le pour vous !

Didier ROMIEUX

VINISSIME... LA PASSION AU SERVICE DU VIN !
4251 chemin de Caillade 83570 COTIGNAC
Tél: 04.94.69.22.28

vinissime @ wanadoo.fr

INTERNET ⇒ http://www.vinissime.com

L'analyse du marché : ***Le monde du vin n'échappe pas au reste du monde…et quand le monde a la grippe, les vins s'enrhument et finissent par tousser !***

Les vendeurs à l'export semblent souffrir d'une désaffection du public pour la consommation de vin, préoccupé qu'il est par le matraquage incessant auquel se livrent les médias.

Les bourses mondiales ont des à-coups, des mouvements de yoyos et l'incertitude financière ne constitue jamais un facteur favorable pour des achats « plaisir ».

Tout allait pourtant très bien jusqu'en Décembre, il faisait très beau, et puis…

Il est encore trop tôt pour juger de l'impact de ce vent de panique qui affecte toute l'activité économique, mais il est certain qu'on en verra la note dans le milieu viticole !

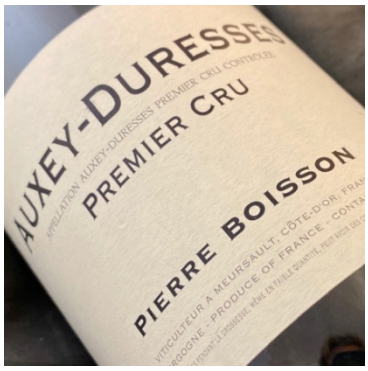
Bourgogne (rouge) --Bourgogne (blanc)

Anne BOISSON, Pierre BOISSON…

Anne et Pierre, les deux enfants de Bernard BOISSON-VADOT sont désormais seuls à la tête de ce domaine ô combien réputé. Depuis l'origine, tous trois travaillaient ensemble dans cette structure familiale chacun mettant sa propre étiquette en fonction des volumes respectifs détenus par chacun d'eux sur des cuvées qui étaient vinifiées et élevées ensemble. Seule l'étiquette différait mais le contenu était le même ! Bien sûr, quand un(e) seul(e) d'entre eux possédait une parcelle, il ou elle la mettait sous sa seule étiquette. Bernard ayant pris sa retraite, mais participant toujours avec sa bonhommie à la marche du domaine, il a réparti ses parcelles entre ses deux enfants qui les mettront désormais sous leur propre nom. En tout cas, il n'y a que du plaisir à gouter leurs vins, ne laissez pas le train passer et montez dans les wagons pendant qu'il en est encore temps !

HAUTES Côtes de Beaune 2017 : Robe d'un magnifique rubis, et un nez qui fleure bon le joli fruit légèrement acidulé. La bouche exprime toute la délicatesse des vins de la côte de Beaune, avec ce croquant acidulé qu'on aime tant, cette douceur fruitée toute en légèreté, cette grâce naturelle que confère le pinot lorsqu'il est mis dans de grandes mains… Un vin aussi joli que délicat, qui ne peut que vous plaire et vous pousser à vous en resservir toujours…faites attention ! **Prix sur demande**

MONTHELIE 2017 : Rubis profond est la robe de ce vin et la lumière qui le traverse vous donne immédiatement l'envie de vous y plonger ! Vous faites bien car le croquant du fruit est magnifique, plein de fraicheur, de douceur et de charme. C'est typiquement le genre de vin que l'on aime à ouvrir sans raison particulière, c'est tellement agréable…tellement rempli de cette chair Bourguignonne si tendre et envoûtante à la fois. Là aussi, ne vous retenez pas, d'autant que le millésime 2017 appelle à la gourmandise. Vous ne le regretterez pas ! **Prix sur demande**



AUXEY DURESSES 1er cru 2017 : Robe plus soutenue mais qui laisse bien la lumière la pénétrer. Le nez montre plus de complexité, plus de facettes. Les fruits rouges sont omniprésents bien sûr, mais on décèle ça ou là quelques accents floraux qui se marient à merveille. En bouche, on trouve aussi davantage de corps, c'est un premier cru, il fait preuve d'un peu plus de réserve, avec davantage de structure. Il se boit tout de même très bien, bien qu'il gagnera encore à être attendu 4 à 5 ans. A vous de choisir, mais vous ne serez pas déçu quelle que soit votre option ! **Prix sur demande**

BOURGOGNE BLANC 2017 : Le nez offre beaucoup de nuances fruitées ainsi qu'une franche sensation minérale. Ces deux éléments se combinent très bien à l'agitation et forment un joli bouquet. Très belle attaque, le vin sonne plein, il est tranchant, plein de vivacité, mais de gourmandise également. Son accessibilité lui donne beaucoup de charme instantané, il remplit bien la bouche et se montre charmeur. C'est assurément le type de vin que vous adorerez servir sans cérémonie, pour le pur plaisir qu'il procure dans une saine simplicité qui ne l'empêche pas de développer beaucoup de caractère. Long et persistant sur la langue avec un aspect minéral qui se renforce au fur et à mesure… **Prix sur demande**

MEURSAULT « sous la velle » 2017 : Belle robe or pâle, et un nez qui invite immédiatement à l'inspiration… Le minéral se montre d'abord, le fruit (fruits blancs surtout) arrive derrière et se montre flatteur. Mais c'est en bouche que ce vin prend toute sa dimension, avec un côté tranchant qui excite les papilles, les ouvre et nous permet de savourer aussitôt après, la densité et la richesse du fruit. Le minéral arrive alors et la combinaison de ces trois éléments offre une très jolie signature. Ce vin persiste étonnamment, donnant un côté presque pointu, au fur et à mesure de son évolution et termine avec de nouvelles notes de fruits. Vraiment un joli vin qui se montre très séduisant. Il se goute déjà bien mais gagnera incontestablement en lui offrant 5 années de « purgatoire » dans votre cave ! **Prix sur demande**

Claude DUGAT *Retraité depuis peu, Claude participe toujours à la vie familiale du domaine et éclaire de ses conseils bienveillants son fils Bertrand et ses deux filles, Jeanne et Laetitia qui ont désormais les rênes et perpétuent la tradition, ajoutant ça ou là quelques petites touches personnelles à l'héritage majestueux qu'il leur a légué.*

GEVREY CHAMBERTIN 2017 : Robe profonde, avec une intensité colorante due à la matière et pas à l'extraction. Au nez, on retrouve les magnifiques arômes purs de mûre qui ont fait la légende du domaine et qui avaient eu un peu tendance à s'amoindrir dans des millésimes plus récents. Un retour à la grande tradition du domaine ? La bouche ne dépare pas, c'est aussi beau que suave, dégoulinant de fruit, plein et racé, avec quelques aspects floraux (violette surtout) qui titillent le palais. Quelle belle impression d'ensemble, rehaussée par un ressort minéral qui s'installe progressivement. Incontestablement une grande réussite, d'autant que le final s'étire, s'étire… A boire dès à présent sur cette rare intensité de fruit, avant que le vin ne se ferme, d'ici un an, pour qu'on le retrouve ensuite à l'horizon 2025 dans une phase transformée. **Prix sur demande**

Domaine TOLLOT BEAUT *Cela fait des années que j'essaie d'obtenir quelques vins de ce domaine que j'adore et qui m'enthousiasme par l'aspect sublime des bouquets qui s'expriment dans chacun de leurs vins. Ma patience a été récompensée, et Anne TOLLOT m'a accordé quelques rares bouteilles d'un cru que j'apprécie particulièrement. Je ne peux pas garder ces bouteilles pour moi et pourtant j'aimerais le faire tellement elles me plaisent, mais la règle du jeu étant que mes clients en profitent… alors ne les manquez pas !*

SAVIGNY les Beaune 1er cru « Champ Chevrey » 2017 (Monopole) : La robe montre une rubis magnifique, mais c'est le nez qui m'a mis à la renverse ! Un nez parfait… si j'avais à enseigner la quintessence des vins de Bourgogne au niveau olfactif, c'est exactement ce vin que je choisirais. Une pureté aromatique comme on rêve d'en trouver tout le temps, une merveilleuse harmonie de fruits, on croit respirer une essence de framboise et de fraise, matinée de notes de grenadine. Quel parfum !!! Vous ne pourrez pas vous en lasser et regretterez presque de devoir le boire tellement c'est exceptionnel… Ne pensez pas pour autant que le plaisir de ce vin s'arrête au nez, loin de là, et même si je suis dithyrambique à son sujet la bouche ne vous décevra pas. Ce Savigny se montre plus fluide, plus doux que les vins des Côtes de Nuits, mais il offre un croquant de fruit comparable, une délicatesse de texture et un raffinement qui n'ont rien à envier à ses précieux cousins. Quel équilibre aussi pour ce vin de belle race, qui termine longuement en exprimant encore et encore du fruit… Un petit rêve dont il faut se souvenir.

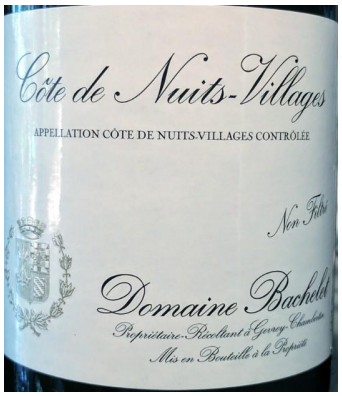
Prix sur demande ***Vente limitée à 2 bouteilles maxi par personne.***

Domaine d' EUGENIE *Pour la première fois, j'ai le plaisir de vous présenter quelques vins de ce domaine autrefois nommé René ENGEL jusqu'au décès accidentel du fils héritier en 2006. Repris avec beaucoup d'intelligence depuis par François PINAULT qui l'a perpétué en y plaçant des gens de qualité pour pérenniser la tradition Bourguignonne et la renommée de celui-ci. Les vins parlent d'eux-mêmes !*

VOSNE ROMANEE 2017 : Robe profonde, et un nez qui s'oriente d'emblée vers les fruits noirs, notamment la cerise noire, la myrtille… En bouche, c'est large, gras, le vin s'épanouit bien sur le palais, montrant une texture assez dense, de l'épaisseur, avant de terminer longuement sur une fruit tout en délicatesse. C'est très fin, très typé Vosne, et représente bien et avec une réelle distinction la dimension de ce village. Il devrait vieillir avec beaucoup de grâce. **Prix sur demande**

CLOS de VOUGEOT, Grand cru, 2017 : Nez magnifique exprimant avec beaucoup de générosité les fruits noirs et rouges à parité, même si la mûre domine un peu. En bouche, c'est vraiment large, et d'un soyeux remarquable, le vin témoigne d'une incroyable délicatesse, et d'une profondeur qui impressionne. Voilà ce que j'appelle un beau vin, plein, délicat et vibrant. Long et sur un fruité intense. Excellent !! Longue garde assurée. **Prix sur demande**

Denis BACHELET *Denis BACHELET aurait-il été touché par la grâce en 2017 ? Tous ses vins, y compris ceux issus des appellations les plus modestes, ont une texture incroyable, un gras et une douceur stupéfiante ! Très accessibles dès à présent ils pourront cependant vieillir avec beaucoup de facilité, tout en gardant cette générosité qui les habite.*



BOURGOGNE Rouge 2017 : Beau nez assez intense de fruits noirs, et quelques pointes florales apparaissent de ci de là. La bouche se révèle très grasse dès l'attaque, ample, et d'une suavité étonnante, c'est rond, beau, expressif, et je dirais même joyeux en bouche ! Superbe expression pour ce vin d'une rare gourmandise. EXCELLENT !!! Je ne vois pas pourquoi on aurait envie de le garder quand il se goûte tellement bien dans cette jeunesse insolente… **Prix sur demande**

COTES de NUITS Village 2017 : Là aussi, le nez exhibe moult fruits noirs et se complexifie avec quelques notes épicées . L'attaque fait montre de beaucoup d'ampleur, c'est gras, dense, dans un registre de grande douceur. Le vin libère beaucoup de fruit, et révèle une très belle expression. Un vin suave qui offre un rapport Q/P exceptionnel tellement cette bouteille est magnifique pour son rang ! **Prix sur demande**

GEVREY CHAMBERTIN « Vieilles Vignes » 2017 : Robe assez sombre, et un nez superbe, je dirais même explosif, de fruits ! En bouche, il libère tout ce fruit, et se livre avec une rare franchise, tout en faisant preuve de beaucoup d'élégance, ce qui n'est pas commun pour un Gevrey village. Voilà bien le type de vin franc, précis, direct, qui fait le bonheur de ceux qui le goûtent. Il possède toutes les caractéristiques de son terroir, mais avec ce supplément d'âme qui nous le fait particulièrement apprécier grâce à cette puissance maîtrisée, et cette longueur remarquable. Excellent là encore. **Prix sur demande**

GEVREY CHAMBERTIN 1er cru « les Corbeaux – Vielles Vignes » 2017 : Robe bien sombre, mais sans cette coloration caricaturale des vins qui sont trop extraits. L'attaque est magnifique, le vin se livre très bien et répand avec douceur sur les papilles une matière superbe de profondeur, avec beaucoup de gras, de charnu. Incontestablement ce que l'on peut appeler un vin onctueux, à la puissance contenue. Tous les tannins sont invisibles, et pourtant il y en a, mais tellement bien intégrés et jamais violents…Superbe à tous points de vues. **Prix sur demande**

Domaine LEFLAIVE *Depuis la disparition d'Anne Claude et la nouvelle politique du domaine, je ne suis malheureusement plus en mesure de vous présenter toute la gamme dans des volumes acceptables car tout est réservé pour l'export. Mais j'ai quand même pu obtenir quelques-uns des fleurons…*

2017 marque le tricentenaire du domaine, et pour fêter cela les grands crus ainsi que le premier cru « les Pucelles » ont une étiquette avec une liseré de feuille d'or…un millésime collector !

PULIGNY MONTRACHET 1er cru « Pucelles » 2017 : Robe or pâle, et un nez très pur qui exhale de francs arômes de fleurs blanches et de poires. Egalement quelques soupçons d'agrumes à l'agitation. En bouche, le vin s'impose immédiatement par sa puissance, son équilibre et l'aspect minéral qui prend de l'ampleur au fur et à mesure que le vin se développe sur les papilles. La pureté du nez se retrouve d'ailleurs en bouche, c'est d'une précision et d'une minéralité qui va en accentuant. Même si ce vin se goûte assez bien aujourd'hui, - et l'on ne blâmera personne d'en tester une maintenant - il faut quand même le considérer comme un vin de garde, et c'est plutôt à partir de 2027 qu'il devrait délivrer l'essentiel de son message, et pour de longues années ensuite.

Prix sur demande

CHEVALIER MONTRACHET Grand cru 2017 : Le nez du Chevalier Montrachet semble toujours sortir d'une boite merveilleuse où se combinent les accents floraux, les trames fruitées et des notes boisées/épicées. Ce 2017 n'échappe pas à cette merveilleuse règle. Une fois en bouche il délivre d'emblée une puissance et une complexité incroyables, mais sans le moindre caractère ostentatoire, tout est en place, la sève de ce vin délivre un message apaisant comme issu d'un sous-sol impérieux où de vieilles racines sont allées chercher l'essence d'un terroir. C'est large, envahissant, minéral, précis, le gras viendra plus tard, au vieillissement, mais que de promesses en tout cas ! Longueur magnifique sur d'infinies variations de notes fruitées, et un tranchant qui s'accentue. Sacrée 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 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 18 btles, l'envoi se fait avec D.H.L.. Au-delà, nous travaillons avec un transporteur.

Au sommaire de la lettre numéro 111 qui paraîtra en AVRIL 2020 *: Dne G.ROUMIER, Dne CATHIARD, Laurent TRIBUT, Dne des TOURS, Dne SAUZET, Michel NIELLON…*

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 (300 €) 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)