

Difficile de ne pas évoquer le sujet qui préoccupe la moitié de la planète...

Mais comment en parler sans ajouter encore de la noirceur aux litanies catastrophistes qui sont annoncées tous les soirs ?

Ce qui semble évident à travers cette crise, c'est qu'elle force chacun à se confronter à l'une des questions les plus taboues...celle de notre propre fin. Voilà essentiellement ce pourquoi elle dérange si profondément tous ceux qui se pensent immortels et se conduisent comme tel...

En nous forçant à imaginer cette issue, elle nous ramène à notre condition, mais fait aussi fleurir ce qui nous paraît indispensable, les choses sans lesquelles nous ne trouvons pas de valeur à la vie.

Voilà peut-être pourquoi le besoin de vérité apparaît aussi fort, et l'une des raisons qui font que nous devons rester les yeux bien ouverts, à ne pas croire tout ce qui nous est dit pour nous endormir.

Le mensonge éhonté relatif au bien-fondé du port des masques a démontré l'incroyable cynisme dont certains sont capables...

Pour ma part, je garde plus que jamais à l'esprit cette maxime depuis que je l'ai entendue lorsque j'étais lycéen :

« En temps de guerre, la première victime est la vérité ! »

« Quel que soit son prix, le vin vaut certainement plus que sa valeur d'achat car c'est la joie qu'il apporte dans toute la maison, la joie d'un rayon de soleil. » (André L.SIMON)



(Quelles que soient les folies des hommes, la nature suit toujours son rythme et se perpétue incessamment...)

Editorial

Un numéro tout à fait nouveau puisque pour la première fois en 24 ans, il n'y aura pas d'édition « papier » étant données les circonstances. Pas de possibilité d'impression, pas de timbre, distribution trop hasardeuse... Voici donc le premier numéro exclusivement en ligne en attendant le retour à la vie normale ? J'espère en tout cas, que vous allez du mieux possible. Je sais que certains d'entre vous ont été touchés soit personnellement, soit dans leur entourage proche, et je leur souhaite un plein rétablissement.

« Ce vaccin quel sujet ! » pourrait dire Jean Nicolas MEO dont vous trouverez les vins dans cette édition, ainsi que ceux du domaine Georges ROUMIER, et les Chablis de Vincent DAUVISSAT, entre autres. Bref, tout change, mais l'essentiel est sauvegardé puisque vos chouchous sont bien là. Et puis j'ai innové, en présentant quelques vins dont je ne parlais plus puisque j'ai l'habitude de ne vous présenter dans cette lettre que les nouveautés. Voilà l'occasion de faire un petit retour en arrière qui devrait vous plaire. Tout du moins le pensé-je. A vous de me dire !

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 coup de frein semble avoir été assez brutal...au point de projeter nombre de ceux qui ne s'étaient pas bien attachés, directement dans la vitre.*

Les marchés export sont atones, déjà qu'ils étaient grandement affectés par la décision du Président américain d'augmenter les taxes sur les vins titrant moins de 14°

Pour l'instant le monde attend que passe la tempête, mais que laissera t-elle derrière elle ?

Il semble évident que les hausses déraisonnables de prix dont certains domaines, essentiellement Bourguignons, avaient pris l'habitude, vont se trouver en totale opposition avec le marché.

Déjà, de grands et célèbres domaines ont baissé les prix des 2018 qu'ils mettent en vente. D'autres ont choisi de ne pas bouger...en tout cas, les cartes seront sérieusement rebattues, et les propriétés déconnectées du marché seront sûrement bien à la peine !

**TOUTES NOS LIVRAISONS SONT A CE JOUR REALISEES
SANS LE MOINDRE RETARD PAR D.H.L.**

Vous n'aurez aucune crainte à avoir au sujet des expéditions.

Bourgogne (rouge) -- Bourgogne (blanc)

Domaine MEO CAMUZET *En gardien de la tradition, ce domaine connaît un succès mondial. Jean Nicolas MEO aime à dire que son grand vin a un goût de mystère...et comme ce n'est pas son genre de boudier sans plaisir, je vous invite donc à découvrir quelques flacons*

BOURGOGNE Rouge 2017 : Nez magnifique qui mélange les fruits rouges, les fruits confits, et de subtiles nuances florales...quelle superbe impression ! Si la bouche était au niveau du nez, nous aurions affaire au minimum à un premier cru, mais bien évidemment celle-ci ne peut pas se situer à ce niveau. Ne pensez pas pour autant qu'elle soit trop distancée, loin de là, elle offre une belle matière qui dégouline de fruit, donnant une sensation suave et délicate. Un vin de plaisir, une bouteille extrêmement plaisante mariant la douceur à l'intensité. Les tannins sont tous intégrés, le final long, tout en fruit là encore. Décidément, une vraie réussite ! **Prix sur demande**



VOSNE ROMANEE 2017 : Robe assez soutenue, et un bouquet offrant une large palette de fruit, rehaussée de très belles notes florales. Voilà ce que j'appelle un nez envoûtant ! L'attaque dévoile un vin à la matière large et grasse, très caressante, avec une vraie délicatesse, incarnant en cela la finesse extrême du terroir de Vosne, béni entre tous... Long final tirant sur le minéral, et qui s'étire, doucement, mais sans faillir. Un vin très réussi qui offre beaucoup de plaisir. **Prix sur demande**

Nuits St Georges 1^{er} cru « aux Boudots » 2017 : Assez intensément coloré, le bouquet exhale beaucoup de fruits noirs dans ce millésime où les fruits rouges sont souvent dominants. Mais nous sommes à Nuits, les structures sont un peu plus marquées, et ceci explique sûrement cela. En bouche, ce vin se montre d'une vraie gourmandise, avec un très gros développement où la densité de matière et le soyeux impressionnent. Vraiment une grande réussite, jusqu'au final qui se montre aussi long qu'expansif, révélant encore d'autres notes de fruits et un support minéral qui soutient. Bravo ! **Prix sur demande**



Domaine G.ROUMIER *« Patience et longueur de temps font plus que force ni que rage » ...cette maxime, en conclusion de la fable du lion et du rat de Jean de la Fontaine, pourrait s'appliquer à ce domaine qui a toujours su se faire aimer de tous, et offrir année après année, une des plus belles expressions de la Bourgogne. Leur politique commerciale non opportuniste pendant la décennie 2000 a su préserver un lien privilégié avec la clientèle particulière comme avec celle des revendeurs. J'ai plaisir à vous les proposer aujourd'hui.*

CHAMBOLLE MUSIGNY 2017 : Un nez assez tourné vers les notes épicées, plus que sur le fruit à ce stade. L'attaque est ronde, montre d'emblée une réelle suavité, dans une brassée de fruits, avec de l'élégance, de l'épaisseur, de la rondeur. Très joli vin qui finit avec une belle longueur. Encore une fois, ce domaine a révélé la beauté de ce millésime et lui a permis de mettre en relief toute sa particularité. **Prix sur demande Limité à 1 btle/Personne**



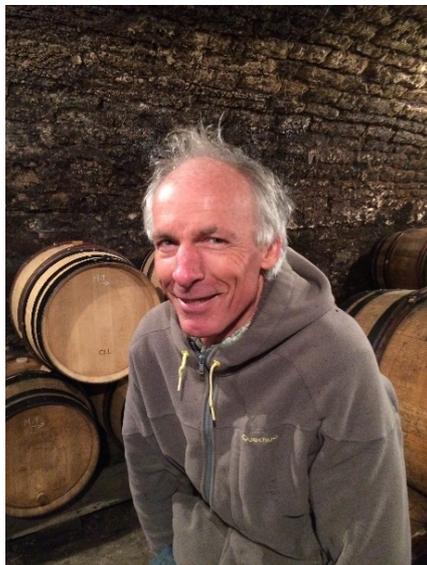
MOREY ST DENIS 1^{er} cru « Clos de la Bussière » 2017 : Belle robe assez colorée, et un nez mariant aussi bien les épices que le fruit, dans une saine parité. En bouche, toute la dimension suave du millésime apparaît avec autant de rondeur que de fruité. Quelques tannins apparaissent en fin de bouche, mais ne se montrent pas du tout gênants, juste garants de l'avenir, et annonciateurs de transformations où le terroir jaillira davantage que dans cette prime jeunesse où la gourmandise prend le dessus. Très bonne longueur sur des variations fruitées.

Prix sur demande Limité à 1 btle/Personne

CHAMBOLLE MUSIGNY 1^{er} cru « les Cras » 2017 : Le nez offre de très subtiles notes oscillant entre le fruit, les aspects floraux, et d'autres nuances plus difficilement identifiable mais qui participent à la complexité du bouquet. En bouche, le premier mot qui me vient est générosité...Ce vin se montre avenant, ouvert et rieur ai-je envie de dire tellement il donne de la joie. Comme il se montre plaisant ! Jusqu'au final où la minéralité va en accentuant, laquelle emmène le vin très loin, et le fait persister longtemps sur les papilles. Excellent ! **Prix sur demande Limité à 1 btle/Personne**



Chablis



Domaine Vincent DAUVISSAT *Voilà plus de trente ans que je bois les vins de ce domaine, et je dois dire qu'il est parmi les très rares qui ne m'ont JAMAIS déçu. C'est toujours la fête quand on ouvre une bouteille d'un vin de Vincent DAUVISSAT, à partir du moment où, je ne le répéterai jamais assez, on prend le temps de l'attendre au minimum 7 ans pour les premiers crus (parfois plus dans certains millésimes). Avant, ils montrent une belle structure, une vraie pureté, mais on ne saisit pas le génie. Celui-ci se révèle à partir de ces fameux 7 ans, et pour vingt, trente ou quarante ans, la plupart du temps sans sourciller ! Ne croyez pas que je vous raconte des blagues. Voilà d'ailleurs pourquoi ce domaine discret est devenu au fil des décennies si recherché parmi les amateurs du monde entier.*

IRANCY 2017 : Jolie robe éclatante, d'un rubis de moyenne intensité. Le nez exhale des arômes de roses, et surtout de cerise acidulée. Un nez très délicat, tout en distinction. La bouche enchaîne sur ce même registre délicat, tout en fruit, à l'image des vins de la côte de Beaune, avec cet aspect sensible, rarement puissant, d'une jolie matière mais sans la puissance, juste le plaisir de savourer quelque chose de fin. Une jolie

bouteille que vous pourrez ouvrir sans trop vous poser de questions. A boire légèrement frais pour conserver tout ce relief. **Prix sur demande**

CHABLIS 1^{er} cru « Vaillons » 2017 : (issu des parcelles Chatains et Beugnots) Au nez, il exprime la richesse et l'on devine même le gras qu'il doit recéler. Quelques notes crayeuses indiquent bien que l'on se trouve sur un terroir où le calcaire est actif, sans signer pour autant le Chablisien. Belle attaque, avec un développement en bouche qui se montre en rondeur, assez rare à Chablis, mais le millésime y est pour beaucoup, et la tension qui contrebalance cette densité amène tout l'équilibre pour signer une fois de plus la grande réussite de ce cru comme de ce domaine. Long et expressif, il va se refermer pour se réouvrir à partir de 2024 et pour une vingtaine d'années ensuite au bas mot.

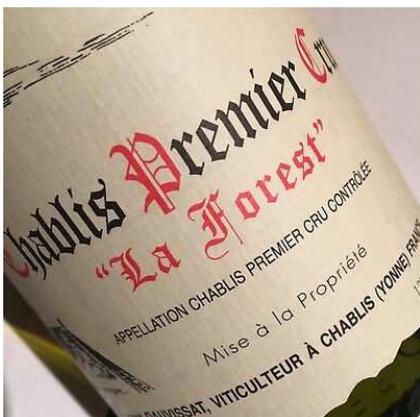
Prix sur demande

Limité à 1 btle/Personne

CHABLIS 1^{er} cru « Séchet » 2017 : Rien qu'à le humer, on sent déjà l'extrême minéralité de ce vin. Ce que confirme la bouche, laquelle se développe dans une richesse étonnante, une tension tout à fait en rapport, et fait que le vin offre un équilibre remarquable, d'autant que l'harmonie règne à tous les étages. Voilà ce que j'appelle un vin de grande classe ! Excellent, intense, long et d'une vraie profondeur.

Limité à 1 btle/Personne Prix sur demande

CHABLIS 1^{er} cru « la Forest » 2017 : Au nez, les notes de fleurs se combinent avec une sensation de gras, ce qui surprend quelque peu vu le côté inhabituel, mais il est vrai que ce millésime 2017 offre un profil singulier. Très plaisant dès les premières notes de bouche, ce vin se pose bien, et montre beaucoup d'allure, comme toujours, une épaisseur, une tension, un équilibre...On n'est jamais déçu avec la Forest, d'autant que la longueur fait jaillir une minéralité presque pointue. Très long en bouche et tout en variations ! Encore une magnifique réussite. **Limité à 1 btle/Personne Prix sur demande**



CHABLIS 1^{er} cru « Montée de Tonnerre » 2017 : Jolie robe pas trop pâlichonne, et des reflets dans le jaune/vert si typique de Chablis. Le nez présente d'abord quelques notes lactiques avant de s'orienter plus franchement sur le minéral. En bouche, la vivacité séduit d'emblée, le vin reste tranchant en dépit du millésime qui confère une rondeur inhabituelle, et puis la sensation de chair et de densité apparait progressivement. Final tout en tension, avec la sensation d'un resserrement avant de se libérer franchement et s'épanouir. Un vin au devenir certain, ce dont témoigne déjà la longueur actuelle. Mais sachez l'attendre, c'est à l'horizon 2025 qu'il devrait commencer à trouver le maximum d'expression. **Limité à 1 btle/Personne**
Prix sur demande



FOCUS sur...

Nécessité fait loi...devant la difficulté à pouvoir recevoir les vins de certains domaines, et partant, d'être en mesure de vous les présenter, il me semble assez intéressant de revenir sur certains vins qui vous ont été présentés dans des numéros antérieurs et sur lesquels je n'ai plus communiqué depuis longtemps hormis une ligne sur un tarif de fin d'année... L'occasion m'est donc donnée de pouvoir jeter un coup d'œil rénové sur quelques-uns d'entre eux.

Bordeaux

Château FEYTIT CLINET, Pomerol :

Ce petit domaine d'un peu plus de 6 hectares a opéré une véritable résurrection depuis sa reprise en mains par la famille CHASSEUIL au début de la décennie 2000. Il faut dire que le terroir semble assez remarquable, avec un empilement de graves sur argiles, assez rare pour être signalé. Ce qui laisse la part belle au Merlot qui atteint au minimum 90% dans les cuvées. Mais surtout, c'est la grande présence dans les vignes tout comme l'intelligence de la vinification qui distinguent les vins produits ici. On n'est pas dans la démonstration de puissance, le style est plutôt dans le velouté, la densité sans l'arrogance, le grain, le fruit... Au final, des vins toujours onctueux qui vieillissent très bien et se montrent presque toujours dans l'élégance. J'avais acquis tous ces crus en Primeurs à l'époque où acheter en Primeur à Bordeaux avait encore quelque intérêt, chose que j'ai abandonnée depuis, et ce qui me reste aujourd'hui a magnifiquement évolué, comme je l'avais pressenti. Voici donc quelques millésimes qui honoreront vos tables avec raffinement et sincérité.



FEYTIT CLINET 2004 : Juste après la mise en bouteille, il était sorti 1^{er} d'une dégustation à l'aveugle où les plus grands Pomerols étaient présentés...cela avait fait hurler certains, mais la matière est toujours restée superbe de chair et d'élégance ! Un vin à point aujourd'hui, et qui s'impose comme une évidence. **Prix sur demande**

FEYTIT CLINET 2005 : Grand millésime où la structure s'est longtemps imposée avant de s'arrondir et de se fondre. Il est presque à point désormais avec une puissance et un relief étonnants. **Prix sur demande**

FEYTIT CLINET 2006 : L'archétype du grand Pomerol...rondeur, suavité, élégance extrême...il fera la pige à tellement de châteaux plus prestigieux !! Un grain velouté, une chair dense juste comme il faut. L'archétype du grand Pomerol qui arrive à maturité. **Prix sur demande**

FEYTIT CLINET 2007 : Tout à fait à point, il se goûte avec plaisir, dans cette fraîcheur de fruit et cette densité des terroirs prestigieux. Long et fin. La délicatesse l'emporte sur la puissance, ce que l'on peine tant à trouver chez tant de vins de Bordeaux souvent bodybuildés... **Prix sur demande**

FEYTIT CLINET 2008 : Autre grand millésime à Pomerol, il s'est longtemps montré un peu rugueux, et tout a fini par bien s'assouplir. Il y a du terroir dans cette bouteille ! Il s'ouvre doucement, et vous accompagnera encore de longues années.

Prix sur demande

FEYTIT CLINET 2009 : Millésime fabuleux à Bordeaux, ce vin a toujours montré une dimension supérieure à tous ses prédécesseurs, avec une dose de gras incroyable, une trame magnifique, une profondeur... que dire de plus ?

Prix sur demande

FEYTIT CLINET 2010 : Encore un très grand millésime à Pomerol. Vin bâti pour la longue garde mais qui offre déjà une superbe trame, et un raffinement impressionnant derrière des tannins bien rangés. On peut commencer à le goûter, mais les plus sages l'attendront encore 2 ou 3 ans. Et dans quinze ans il sera encore superbe !

Prix sur demande

Bourgogne rouge

SAINT AUBIN 1^{er} cru « les Castets » 2005 Dne LAMY-PILLOT : Dans ce millésime d'anthologie, j'ai conservé quelques bouteilles de ce 1^{er} cru de St AUBIN qui a toujours tenu toutes ses promesses, et confère à cette appellation une dimension comme elle a rarement connu. Rare de concilier la richesse, la douceur et la complexité, et pourtant c'est bien ce que l'on ressent. Et il en a encore sous le pied ! Aucune urgence à le boire, même si vous ne perdrez pas votre temps en le faisant. De quoi avoir un aperçu de ce qu'une année d'exception peut révéler. **Prix sur demande**



CHAMBOLLE MUSIGNY 1^{er} cru « les Châtelots » 2013 Dne SIGAUT :

Dans ce millésime plein de contrastes, Anne SIGAUT a merveilleusement réussi tous ses vins, leur donnant une accessibilité, une rondeur et une douceur que peu de domaines ont atteint. Ce 1^{er} cru « Châtelots » offre autant de fruit que d'ampleur, avec des tannins bien gommés. Une très belle expression d'un premier cru de Chambolle à un prix tout à fait raisonnable.

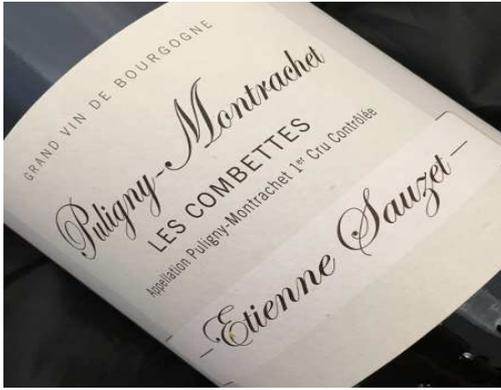
Prix sur demande

Bourgogne (blanc)

CHASSAGNE MONTRACHET 1^{er} cru « les Chenevottes » 2015 Michel NIELLON : Rarement, les vins du domaine se seront montrés aussi ouverts, aussi généreux que dans ce millésime 2015. C'est simple, à peine les sent on qu'on a envie de les boire...et à peine a-t-on avalé la première gorgée qu'elle appelle la seconde et ainsi de suite. Complexe, minéral, fruité, long, riche et tellement expressif, on se demande vraiment si on a envie d'attendre quelques années de plus pour qu'ils se transforment encore et arrivent vers les arômes secondaires. Vous ne regretterez jamais d'avoir acquis une telle bouteille qui donne déjà tellement de plaisir aujourd'hui !

Prix sur demande





PULIGNY 1^{er} cru « Combettes » 2014 Domaine SAUZET :

Très grand millésime de blanc en Bourgogne, ce 2014 offre une alliance rare entre la tension due au millésime, et le gras propre à ce cru, limitrophe de l'appellation Meursault. La combinaison des deux suggérerait presque un grand cru tellement il se montre surdimensionné. Les aspects minéraux de fin de bouche sont remarquables. On peut le goûter d'ores et déjà, mais si vous préférez l'encaver, vous ne perdrez pas votre temps...d'ici 2024 il devrait se complexifier et offrir encore plus de volume et d'allonge.

Prix sur demande

Vallée du Rhône

CHATEAUNEUF du PAPE 2015 Dne FERRAND : Le domaine Ferrand produit l'un des meilleurs Châteauneuf du Pape, dans un style élégant, pas du tout dans la démonstration de force, mais dans l'exaltation des arômes et le souci d'obtenir un vin digeste, qui ne renie pas pour autant son origine. Le fait est que l'équilibre est toujours présent, la rondeur et la suavité sont là également. Pour ceux qui ne connaissent pas encore ce domaine, c'est presque un crime impardonnable !...D'autant que les prix sont sages, et en font l'un des meilleurs Q/P de l'appellation en plus d'être l'un des meilleurs vins de Châteauneuf. Vous voilà prévenus. **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 18 btles, l'envoi se fait avec D.H.L.. Au-delà, nous travaillons avec un transporteur.

Au sommaire de la lettre numéro 112 qui paraîtra en JUIN 2020 : Dne CATHIARD, Dne des COMTES LAFON, Laurent TRIBUT, Dne des TOURS, Dne SAUZET, Michel NIELLON, Lucien CROCHET...

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)