

L'épisode de COVID 19 aura révélé une société attachée au risque zéro...et montré les fragilités de nos organisations, ne parlons pas de nos politiques...

Chacun trouvera, bien évidemment, d'autres éléments que cette crise aura mis en lumière, mais il aura été frappant de voir à quel point les structures étatiques auront montré de leur rigidité, et surtout, de leur incapacité à agir à travers le maquis des législations qui se contredisent, l'empilement des textes et décrets, comme des prés carrés qu'une administration pléthorique s'emploie à maintenir pour justifier son existence...

Au-delà de ce constat, et devant la faillite manifeste de la parole publique qui aura dit une chose et son absolu contraire, je distinguerai l'incapacité à se remettre en question, à avouer ses fautes, autant de signes de cette fameuse « arrogance » Française que le monde entier nous reproche, et dont nous avons eu une démonstration extraordinaire.

Ceci se trouve tellement éloigné du monde du vin (sauf pour la paperasse que les domaines subissent) et des valeurs sensibles et humaines...

« Les hommes sont comme les vins : avec le temps, les bons s'améliorent et les mauvais s'aggravent. »
(CICERON)



(Le magnifique paysage du Sancerrois invite à la rêverie)

Editorial Le premier numéro post-confinement avec le retour à la version « papier » pour ceux qui le reçoivent habituellement sous cette forme. Et puisque le temps semble davantage nous orienter vers de beaux jours, plutôt chauds, vous serez sûrement ravis de les aborder avec quelques bouteilles de vin blanc plus propice à vous faire supporter la chaleur que les tannins de vins rouges plus charnus...

Alors savourez les grands Chardonnays des COMTES LAFON ou ceux de Laurent TRIBUT à Chablis, mais si le Sauvignon a votre faveur, alors ne manquez surtout pas les Sancerre de Lucien CROCHET.

Pour autant, les vins rouges ne sont pas absents de ce numéro, car je sais que vous aimez acheter pour mettre en cave et ouvrir le moment venu de vénérables flacons qui se sont peaufinés dans la fraîcheur et l'obscurité des celliers individuels.

Mais surtout, permettez-moi de vous souhaiter de belles vacances dans la sérénité retrouvée après cet épisode particulièrement singulier !...

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 : *Après la tempête, que reste t-il du marché ? Contre toute attente, et en dépit de l'impossibilité d'organiser la dégustation annuelle des Primeurs, la place de Bordeaux semble s'en sortir assez bien avec la commercialisation des 2019. Tant mieux, car ce grand vignoble avait tout à craindre de l'épisode que nous avons vécu.*

Il faut dire que, pour une fois, les châteaux ont senti le vent du boulet, et ont enfin pratiqué des baisses de prix qui remettent certaines pendules à l'heure. La palme revenant à LAFITE ROTHCHILD dont le prix de sortie a baissé de 50%

Il était temps...

Pour le reste du vignoble Français, l'attentisme semble de mise, mais la situation délicate due aux taxes US décidée fin 2019 et les tergiversations chinoises vont continuer à compliquer une situation que la pandémie a amplifiée.

Loire

Domaine Lucien CROCHET Dans la hiérarchie des grands producteurs du Sancerrois, le domaine Lucien CROCHET figure depuis longtemps dans la poignée de ceux qui ont porté haut les couleurs de l'appellation, par la typicité, le respect du terroir. On en a encore l'exemple avec les deux vins présentés dans ce numéro.

SANCERRE « les Calcaires » 2017 : Un joli nez qui exprime essentiellement la minéralité avant que les notes fruitées parviennent à se faire une place, accompagnées de ci de là par d'autres aspects un peu plus floraux. Bouche très agréable, assez pleine, bien expressive, typique du Sancerrois, avec la tension, le relief, et une vraie présence en bouche, pas du tout comme ces petits vins que l'on oublie sitôt qu'ils sont bus. Plein de charme, ce Sancerre offre un éclat assez étonnant, et vous ravira dans ce millésime un peu solaire qui lui donne un contraste particulier. Excellent, et vraiment le genre de bouteille que l'on adore boire sans réfléchir, vu son prix... **Prix sur demande**



SANCERRE « Clos du chêne marchand » 2016 : D'abord, c'est un très joli bouquet, qui exprime la poire, et surtout le calcaire actif, des notes minérales, presque silex qui envahissent le nez. L'attaque traduit bien cette sensation minérale assez intense, avec le bout de la langue qui vibre sous cette tension magnifiquement maîtrisée, cet aspect fruité juste comme il faut, pas du tout déviant, exprimant bien ce terroir si particulier de Sancerre qu'est le Clos du chêne marchand. Un vin savoureux, tout en restant bien vif, qui laisse une forte sensation sur les papilles, et se montre long, persistant à souhait. Très agréable dans ce millésime tendu, car le petit gras du terroir offre un surcroît d'expression, ainsi qu'une allonge remarquable.

Prix sur demande

Bourgogne (rouge) -- Bourgogne (blanc)

Domaine des COMTES LAFON Après tant d'années à avoir porté haut les couleurs du domaine, Dominique LAFON s'apprête à se retirer pour passer la main à sa fille Léa qui travaille avec lui depuis plusieurs années. Mais jusqu'à la fin de cette année, il est encore aux commandes, assisté de son fidèle et efficace bras droit, Stéphane THIBODAUX qui partira lui aussi en fin d'année. Mais ils laisseront une situation saine, avec un domaine en pleine croissance et à la réputation intacte.



MEURSAULT « Clos de la Barre » 2017 : Jolie robe d'un or plutôt pâle. Le nez présente des notes végétales nobles (fougère, tilleul), mais se montre encore trop jeune pour exhaler les arômes habituels qu'on lui connaît. En bouche, on retrouve le minéral qui faisait défaut au nez, et une structure assez souple qui laisse entrevoir une date de consommation surement plus précoce que ses aînés, mais pour autant, il faut quand même l'attendre un petit peu. A l'horizon 2023 il devrait commencer à bien parler !

Prix sur demande

MEURSAULT 1^{er} cru « Porusots » 2017 : Beaucoup de minéralité au nez, c'en est presque saillant. A l'agitation arrivent des notes de fleurs et de fruits, mais bien discrètes pour l'instant. En bouche, le vin s'étale doucement, faisant à nouveau sortir les notes minérales, accompagnées d'un vrai gras, moins intense que dans des millésimes précédents. La vendange a été généreuse, et a permis que ce vin d'ordinaire plus fermé se montre relativement ouvert. Bon final, la longueur est là. Cependant, là aussi, il conviendra de laisser ce vin vieillir un peu, pour qu'il développe toutes ses qualités pour l'instant en gestation. Retrouvez le vers 2025, en sachant faire preuve d'un peu de patience. **Prix sur demande**

MEURSAULT 1^{er} cru « Goutte d'or » 2017 : Un nez très agréable, minéral et fleuri, qui va en amplifiant à l'agitation, amenant alors quelques nuances de fruits qui restaient masqués jusque-là. En bouche, le vin se montre assez large, et fait montre d'une certaine ampleur, donnant une expression assez savoureuse. Il y a du gras, du minéral, et cela termine assez longuement avec un aspect plus tendu qui renforce l'ampleur du vin. Mais le meilleur sera à venir d'ici quelques années, quand ce vin aura acquis une dimension supplémentaire que le temps seul permet... **Prix sur demande**





VOLNAY 1^{er} cru « Santenots du Milieu » 2017 : La robe semble assez soutenue pour un vin de la Côte de Beaune, et le nez apparaît bien agréable, avec de franches et belles notes de cerise, accompagnées par une poignée d'épices, sans oublier quelques aspects floraux. En bouche, cela se montre assez fluide, le vin coule doucement, la bouche se montre fraîche, avec du fruit, de l'élégance, mais on reste un peu sur sa faim car ce vin doit vieillir pour exprimer l'excellence du terroir dont il est issu, sûrement le plus grand de Volnay. Alors, mettez-le en cave, et regardez-le à nouveau vers 2025/2027. **Prix sur demande**

VOLNAY 1^{er} cru « Champans » 2017 : Si la robe se montre semblable à celle de son cousin, le nez paraît beaucoup plus dense, avec force notes épicées, ainsi qu'un boisé plus marqué. Il en va de même pour la bouche, assez dense, mais il est vrai que l'âge extrême des vignes (plus de 90 ans) permet une profondeur maximale. Ce vin possède indéniablement un vrai caractère, mais il est surtout doté d'une grande finesse qui continuera à se développer quand vous lui aurez donné les quelques années de cave qui lui permettront de se révéler en totalité ! **Prix sur demande**

Domaine CATHIARD Sébastien, en homme observateur et perfectionniste, affine son style au fur et à mesure des millésimes, et si les premières années, il a pu, parfois, aller vers un boisé assez prononcé, il s'oriente désormais vers des vins plus « purs », et a progressivement diminué le bois neuf. L'expression du fruit s'en trouve plus intense, et continuera à ravir tous les amateurs de grand Pinot noir...

VOSNE ROMANEE 2017 : Belle robe, assez dense. Le nez s'oriente vers les épices avant qu'un fruit assez intense n'émerge. Bouche large et grasse, présentant une épaisseur certaine.. Le vin se montre bien équilibré, avec une rondeur suffisante pour l'apprécier dans cette prime jeunesse, ainsi qu'une vivacité qui soutient bien la structure. Mais surtout, quel beau fruit croquant, légèrement acidulé. Longueur très agréable, et un finish sur du fruit, encore du fruit !

Prix sur demande

NUITS ST GEORGES 1^{er} cru « aux Thorey » 2017 : (Vignes de 65 ans) Excellent nez qui nous mène d'emblée vers les notes florales, (rose essentiellement) et les épices. En bouche, cela se montre très raffiné, avec une élégance mêlée de suavité, comme toujours avec ce terroir peu connu mais ô combien délicat. Le vin prend davantage d'ampleur ensuite et termine longuement en exprimant une sève de belle race. Très belle bouteille qui rend hommage à l'appellation. **Prix sur demande**



NUITS ST GEORGES 1^{er} cru « les Murgers » 2017 : Robe assez intensément colorée. Le nez exprime d'abord le boisé, puis les épices, avant de céder sur les fruits noirs. En bouche, le vin fait montre de beaucoup de structure, et se révèle très dense en même temps qu'il libère beaucoup d'énergie. Il est rare que je parle ainsi d'un vin, mais j'ai senti quelque chose qui allait au-delà de la matière, quelque chose de plus spirituel qui prenait forme... Très long en bouche, avec la minéralité qui ressort en puissance, mais sans excès toutefois. Un vin particulier, d'une grande profondeur. **Prix sur demande**

VOSNE ROMANEE 1^{er} cru « aux Malconsorts » 2017 : Grande palette olfactive, avec beaucoup de fruits de belle intensité, et de la violette ! En bouche, cette bouteille fait preuve d'une indéniable opulence, avec une trame sous-jacente de grande race... Là aussi, on sent une très belle profondeur, qui précède un final interminable, en même temps que la minéralité surgit et prend de plus en plus d'ampleur. Superbe vin ! **Tarif sur demande**

Chablis

***Laurent TRIBUT** A Chablis, il fait partie de ces domaines aux valeurs sûres. Les vins possèdent toujours une belle tension, une profondeur, et une race qui font honneur à l'appellation. Il serait vraiment dommage de passer à côté !*

CHABLIS 2018 : Robe d'une couleur paille assez claire, et un nez qui nous plonge d'emblée dans l'univers Chablisien, avec des notes de caillou que l'on suceraient... typique du sous-sol de Kimmeridgien, mais ce n'est pas tout, car le fruit arrive à l'agitation et vient compléter ce bouquet pour donner une palette aromatique assez large. L'attaque révèle un vin assez vif mais sans excès, l'équilibre est parfait, et l'on se régale tout de suite de ce vin assez charmeur tout en restant bien droit. Légèrement salin, plein de fraîcheur, il coule doucement en bouche et se montre vraiment savoureux, dès à présent. Quand on sait ce que le vieillissement donnera en supplément, on se dit qu'il faudrait être fou pour passer à côté d'un tel vin ! D'autant que la longueur est au rendez-vous, et révèle d'autres aspects minéraux. Excellent ! **Prix sur demande**



CHABLIS 1^{er} cru « Côtes de Léchet » 2018 : Joli nez sur une belle alliance entre le minéral et le fruité sans qu'aucun des deux ne l'emporte vraiment... L'attaque offre un gras relatif, le vin se répand avec plaisir, le minéral revient en force toujours soutenu par le fruit, et cela persiste assez bien. Bel ensemble harmonieux, mais ce vin mérite d'être un peu attendu, et dans 4 ou 5 ans il sera parfait même s'il se montre d'ores et déjà bien plaisant. **Prix sur demande**

CHABLIS 1^{er} cru « Beauroy » 2018 : Robe assez pâle avec des accents presque verts. Le nez exprime une minéralité assez intense, et des notes florales entremêlées. A l'agitation, quelques pointes de zeste de mandarine apparaissent, du plus bel effet. La bouche se montre moins immédiatement avenante que celle du Chablis village, il faut dire que ce vin possède une structure qui le mène plutôt vers le vieillissement et, de ce fait, moins à même de se livrer tout de suite. Mais la matière est là, la sensation de densité également, et la trame minérale nous montre bien d'où ce vin provient. Tout est en place pour que d'ici 4 à 5 ans, cette bouteille commence à nous livrer ses secrets et pour quelques années à partir de là. Si vous aimez les Chablis de race, vous êtes au bon endroit ! **Prix sur demande**

Provence

Je vous ai trouvé un petit rosé qui vous permettra de passer des vacances bien tranquilles, il se révélera aussi agréable en apéritif qu'en accompagnement de plats pas trop relevés. Vous ne serez pas déçu, faites moi confiance !



Château FONTAINEBLEAU du Var Niché
au cœur du centre Var, ce domaine produit de très beaux rosés. Celui-ci, fidèle à la tradition d'excellence du domaine ne peut pas vous décevoir ! En plus, il est bio...

COTES de PROVENCE Rosé 2019 : Issu majoritairement de Grenache, complété avec du Cinsault et de la Syrah, ce rosé exprime de très envoiées notes de fruits, agrumes, abricot, pêche... très agréable au nez. En bouche, le plaisir ne se dément pas, le vin tient bien, offrant une très jolie structure bien effacée, soutenant le vin de manière idéale. C'est bon, savoureux à souhait, expressif, légèrement minéral, et cela finit longuement sur une belle intensité de fruits. Vraiment le beau rosé que vous serez heureux d'avoir comme compagnon aux heures chaudes.

Vendu uniquement par carton de 6 bouteilles
XXX le carton de 6

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 btl, l'envoi se fait avec D.H.L.. Au-delà, nous travaillons avec un transporteur.

Au sommaire de la lettre numéro 113 qui paraîtra en SEPTEMBRE 2020 : Comte LIGER-BELAIR, Dne MUGNIER, Dne LAMARCHE, COSSE-MAISONNEUVE, Dne SAUZET, Michel NIELLO, ...

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)