

Parlerons nous du millésime 2020 comme d'un autre millésime dans quelques années ? Ou bien aurons-nous gardé en mémoire la succession d'événements surprenants qui ont jalonné cette année là ?

Lesquels d'entre nous évoqueront en premier lieu les vendanges historiquement précoces qui ont eu lieu dans certains vignobles ?

La réalité viticole n'est pas tournée en boucle sur les chaînes d'information, elle n'intéresse l'opinion que le temps d'une « brève », encore faut-il que ce soit pour une chose excessive...

Ah, comme il est bon de suggérer un possible « millésime du siècle » ou bien, au contraire, une récolte catastrophique, à cause du gel, ou de toute autre calamité. Les situations intermédiaires n'émeuvent guère, et pourtant, c'est bien dans les caprices du climat que cette année sera peut-être mémorable. Depuis le débourrement de la vigne, bien avant les dates, l'absence de gel qui aurait pu tout compromettre, et la sécheresse finale. Bizarre, bizarre...

« Le whisky ! Rien n'est plus rude à avaler... Dans les pays civilisés on boit du vin » (Charlie CHAPLIN)



(Mathieu COSSE et Catherine MAISONNEUVE sont en passe de révolutionner l'appellation CAHORS)

Editorial

Les retours que j'ai eus de nombre d'entre vous m'ont convaincu de l'avantage de la version électronique par rapport à la version « papier » de cette lettre que j'ai le plaisir de vous adresser depuis bientôt 25 ans...

C'est donc le format que je privilégierai dorénavant, même si je sais à l'avance combien certain d'entre vous regretteront l'ancienne déclinaison, et ce contact charnel et studieux qu'impose une lettre.

Mais il semblerait, notamment par le nombre de mails que je reçois à chaque publication, que beaucoup ont tendance à égarer cette lettre, tandis que la version électronique offre l'avantage de pouvoir être stockée sur ordinateur, et se récupère aisément, ce qui m'évitera d'avoir à la renvoyer sous cette version quand la forme papier a disparu de chez vous pour un tas de raisons. Et puis, rares sont ceux qui prennent encore le temps de me parcourir au coin du feu, comme il sied à tout courrier auquel on désire prêter quelque attention.

Mais que ce soit sous format papier ou électronique, rien ne change, vous trouverez toujours ici l'excellence de ce qui se produit dans notre beau pays, et des commentaires verbeux en main.

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 : La situation sanitaire a modifié les habitudes d'achat des consommateurs. Parenthèse d'adaptation ou bien mouvement de fond qui accélérera la déshumanisation de notre société ? Nul ne saurait le dire à l'heure actuelle, mais la virtualisation de notre vie semble s'être accélérée.

J'en veux pour preuve la remarquable campagne de vente des Primeurs à Bordeaux, dans un millésime pourtant moins réputé que le précédent, mais qui a connu un succès inattendu avec des chiffres de vente que personne n'espérait.

Tant mieux, car personne n'aimerait qu'une si belle région viticole souffre trop gravement au moment où les marchés connaissent des « coups de tabac ».

Pour le reste, il est encore un peu trop tôt pour augurer des tendances à venir, même si des schémas tendent à se dessiner...

Bourgogne (rouge) -- Bourgogne (blanc)



Domaine Michel NIELLON

La dynastie des Michel... Ici, après avoir créé le domaine, Michel NIELLON a cédé la place à son gendre, Michel COUTOUX, qui officie depuis une bonne dizaine d'années dans la tradition. Des vins francs, charmeurs, bien définis, qui font honneur à l'appellation, tout en restant (pour l'instant) à peu près sages dans les prix. Alors, si vous hésitez encore, goûtez quelques bouteilles de cette production vigneronne, et vous saurez combien je dis vrai !

CHASSAGNE MONTRACHET 2017 : Belle robe, assez soutenue, on croirait de l'or. Le nez exhale des notes de noisette, de pierre à fusil, et du beau fruit blanc. La bouche confirme ce que le nez annonçait, et se montre large, très expressive, et bien typée Chassagne, avec ce gras qui vous enveloppe les papilles. Très joli vin qui signe un début de gamme bien prometteur ! Se boit maintenant mais se gardera quelques années pour mieux s'exprimer encore.

Prix sur demande

CHASSAGNE MONTRACHET 1^{er} cru « Clos de la Maltroie » 2017 : Robe d'un bel or là aussi, et un nez qui exprime des fruits blancs à noyaux, ainsi qu'une touche minérale bien présente en arrière-plan. Attaque assez tranchante, mais le fruit se libère tout de suite, il vient taper sur les papilles et force à saliver, donnant une touche presque saline, et très agréable. Le vin fait long feu, et amplifie en bouche, accentuant le caractère minéral au fur et à mesure de la persistance, avant de céder sur du fruit et une petite note de fumé. Très agréable et déjà accessible.



Prix sur demande

CHASSAGNE MONTRACHET 1^{er} cru « les Vergers » 2017 : Beaucoup de notes florales au nez, comme toujours dans ce cru. Mais on trouve également de beaux accents de fruits blancs (poire surtout) qui s'entremêlent avec les aspects floraux dans une ronde remarquable. En bouche, ce vin offre une densité tout à fait intéressante, sans excès, avec cet aspect rond et vibrant que les terroirs de Chassagne offrent parfois. C'est le cas ici, pour notre plus grand plaisir, le vin s'étire sur le palais, roule et rebondit comme un torrent et libère à chaque fois de subtiles notes de fruits, le tout soutenu par une trame minérale qui donne la mesure. Vin très intéressant qui offre un bon accès dès à présent, et que l'on peut donc boire, mais je pense qu'il s'ouvrira totalement d'ici 3 ans, et là...vous serez content de l'avoir en cave !

Prix sur demande

CHASSAGNE MONTRACHET 1^{er} cru « Clos St. Jean » 2017 : Nez très racé, avec de belles nuances d'agrumes, des accents minéraux, et du fruit frais comme on aime. Au final, un bouquet assez complexe qui donne vraiment envie d'aller plus loin. Cependant, c'est en bouche que ce vin prend toute sa dimension, avec tous les arômes décrits ci-dessus, mais amplifiés et accentués dans leur expression. En dépit de l'âge modéré des vignes (25 ans pour les plus vieilles et 12 pour les plus jeunes) on trouve une réelle profondeur, d'autant que ce vin est soutenu par une bonne assise minérale qui autorise toutes les expressions. Long, avec des notes de fumé qui apparaissent avec bonheur, ça ou là, ce vin se révèle une fois de plus comme une vraie richesse dans ce domaine qui n'en manque pas. A boire maintenant si vous voulez, mais 3 années de garde lui feront le plus grand bien !

Prix sur demande

CHASSAGNE MONTRACHET 1^{er} cru « les Champs Gains » 2017 : La robe semble plus claire que celle de ses cousins, et le nez offre aussi les belles saveurs de fruits et de fleurs que l'on trouve ailleurs. Ce qui le différencie des autres semble provenir de cette espèce de sérénité et d'élégance qui dépasse l'accumulation de descriptions sensorielles. Quelque chose d'aérien s'est greffé sur ce vin qui le fait paraître singulier, doué d'une élégance particulière que je ne peux expliquer. Long et savoureux, il semble moins intense que les autres, mais plus noble par moments.

Prix sur demande



CHASSAGNE MONTRACHET 1^{er} cru « les Chenevottes » 2017 : Là aussi, une robe un peu plus pâle que les autres premiers crus du domaine, et un nez qui offre d'étonnants arômes de coquille d'huître. Rien d'étonnant à ce que cet aspect olfactif se traduise, en bouche, par une salinité assez notoire, le vin appelant à être bu, rebu, sans la moindre modération ! Ne vous attendez pas à un Chassagne hyper gras, avec du muscle, mais regardez le comme ayant revêtu des habits de Puligny, avec une réelle délicatesse, et un final très long. Il devrait prendre du poids et de la carrure après 3 ou 4 années de garde, mais il se montre tellement plaisant aujourd'hui...à vous de choisir !

Prix sur demande

CHASSAGNE MONTRACHET 1^{er} cru « les Chaumées-clos de la Truffière » 2017 : On retrouve les couleurs intenses de la robe avec ce vin. Le nez offre une large palette de fruits, presque tout y passe, mais aussi des nuances de noisette, et de belles pointes florales. Bref, un bouquet complexe, mais surtout élégant. En bouche aussi, on se réglera de cette texture, dense sans être serrée, où l'acidité naturelle du vin offre un merveilleux réceptacle aux multiples nuances de fruits qui s'expriment. On en a plein la bouche, mais ce n'est pas écoeurant pour autant ! Beaucoup de rondeur et de subtilité pour ce vin qui n'en requiert pas moins d'être mis en cave pour 4 ou 5 ans, le temps que tout prenne sa place et se renforce. Mais déjà, quelle longueur étonnante, et que de plaisir.

Prix sur demande

CHASSAGNE MONTRACHET rouge 2017 : Robe joliment colorée, avec cette délicatesse propre aux rouges de la Côte de Beaune. Le nez offre un bon fruit, assez croquant, vif, exhalant des arômes de fruits rouges frais. Bouche très expressive, on est tout de suite dans le fruit, un fruit gourmand qui fait saliver et donne envie d'y revenir, d'autant plus que la matière se livre bien, sans aspérité particulière. C'est franc, joyeux, tout plein de rondeur et finit avec une nouvelle salve de fruits frais. Que demander de plus à un vin si ce n'est qu'il nous égaie et nous donne un vrai plaisir ? **Prix sur demande**
ou un prix spécial avec remise de 10% pour un carton de 12 soit XXX ttc/Btle !

CHASSAGNE MONTRACHET 1^{er} cru « Clos de la Maltroie » Rouge 2017 : Robe plus colorée, mais le nez reste aussi châtoyant, avec des pointes florales qui accompagnent les notes fruitées assez suaves qui arrivent à l'agitation. L'attaque se montre plus en intensité, le vin tapisse joliment le palais, les tannins sont très peu présents, juste là pour dire qu'ils permettront de vieillir un petit peu, mais cela ne gâche aucunement le plaisir immédiat. Belle longueur sur un fruit sincère et généreux. Une bouteille qui vous ravira et devrait faire l'unanimité sur une volaille ! **Prix sur demande**

CHASSAGNE MONTRACHET 1^{er} cru « Clos St Jean » Rouge 2017 : Une robe typique des vins de la Côte de Beaune, sans saturation, et un nez qui exprime incroyablement la cerise, laquelle domine même le petit côté boisé que le vin montre encore dans sa jeunesse. En bouche, ce vin offre un soyeux et une délicatesse comme on adore, c'est du fruit croquant, tout en délicatesse et en saveur, subtilement agrémenté de quelques pointes épicées qui surgissent de temps à autre et complètent le tableau. Joli, long, tout en douceur, ce vin mérite d'être bu vers 16°C pour exalter davantage encore les arômes qu'il recèle. A boire dès à présent, et pour les 10 années à venir. **Prix sur demande**



Domaine PAVELOT

Dans le joli petit village de Pernand Vergelesses, se trouve un domaine familial tout modeste, comme la plupart des appellations, et j'ai découvert là quelques climats que j'ai plaisir à vous faire partager. J'espère que vous saurez vous aussi les apprécier...

PERNAND VERGELESSES 1^{er} cru « île des Vergelesses » Rouge 2018 : Robe relativement soutenue, avec un rubis assez profond. Le nez présente des notes intenses de fleurs et de fruits, tout à fait surprenantes par leur éclat et leur prolongement. Il est vrai que si le nom du village de PERNAND a pris le suffixe de VERGELESSES, c'est bien parce qu'il s'agit du meilleur climat de la commune (*tout comme Gevrey CHAMBERTIN, ou Chambolle MUSIGNY*), et on le ressent bien ici. En bouche, on trouve beaucoup d'épaisseur ainsi qu'une large texture pour ce vin qui est indéniablement beau, vraiment expressif, avec une longueur absolument digne d'éloges. Tout à fait le type de vin peu connu, mais qui offre une race incontestable pour peu qu'on sache le servir à la bonne température, c'est-à-dire vers 16 ou 17 degrés. Il s'exprime assez bien dès à présent, mais se gardera avec aisance une dizaine d'années. **Prix sur demande**

PERNAND VERGELESSES 2018 : La robe demeure assez pâle, et le nez ne se livre pas franchement comme dans d'autres villages plus au sud dans la Côte de Beaune, mais suffisamment pour montrer des senteurs salines, du minéral à revendre, de la craie...presque un nez que l'on pourrait trouver à Chablis. En bouche, le vin montre un côté assez tranchant, mais très vite il éclaire les papilles par sa vivacité, son côté presque crayeux. A l'évidence, ce vin accompagnera avec un grand bonheur les poissons et les coquillages, notamment avec son final long et très persistant, d'une rare minéralité, et d'une exquise précision. C'est sec et très fin. A boire sur ces caractéristiques aujourd'hui, ou bien à laisser vieillir quelques années pour que cela s'arrondisse, c'est à vous de voir. **Prix sur demande**



CORTON CHARLEMAGNE, Grand cru, 2018 : Encore une robe plutôt pâle, et un nez où ressortent de fines notes de fruit, notamment l'abricot, et de jolies fleurs blanches qui forment un bouquet très aimable. La bouche se montre assez tendue, de moyenne épaisseur comme à chaque fois qu'un vin de grande race exhibe d'abord sa minéralité. C'est au vieillissement que les notes plus complexes apparaîtront progressivement, et rappelons au passage que le Corton Charlemagne est, d'entre tous les vins blancs de Bourgogne, celui qui a la réputation de se garder le plus longtemps. Bon final qui envahit progressivement la bouche, révélant un caractère très minéral dans son expression, mais pourrait-il en être autrement eu égard à la situation du cru ? A garder donc, même s'il ne serait pas insultant d'en boire une bouteille aujourd'hui... **Prix sur demande**

Domaine Etienne SAUZET

A Puligny, ce domaine longtemps dirigé par Gérard BOUDOT aujourd'hui en retraite, a connu de belles heures, et celles-ci ne sont pas prêtes de s'arrêter car Benoit RIFFAULT, son gendre, a encore apporté en précision. Finesse, clarté, qualité aromatique, ici on sait apporter le plus grand soin aux vins élaborés comme s'ils étaient de petits bijoux...



PULIGNY MONTRACHET 2017 : Belle robe, assez éclatante, et un nez qui respire les fleurs blanches, acacia surtout. Les aspects fruités viennent à l'agitation mais restent en retrait pour l'instant. L'attaque dévoile un vin séveux, profond, d'une grande amplitude, avec cet aspect cristallin digne des grands terroirs de Puligny, mais on est seulement sur un village !!! Beaucoup d'élégance et de fraîcheur, ce vin ravit par son style pur et droit. Excellent à tous points de vues, et délicieux à déguster aujourd'hui et pour les 8 années à venir à mon sens. **Prix sur demande**



PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « la Garenne » 2017 : De francs arômes de fruits blancs, des notes de noisette, et un peu de fleurs, voilà le menu de ce vin ! La bouche ne dément pas le nez, et révèle une profondeur cristalline en plus des éléments déjà évoqués. Quelle beauté, quelle race, quelle intensité. Tout est là, prêt à être cueilli, jusqu'à ce final où des notes d'agrumes ressortent et accompagnent le développement minéral. Wow ! **Prix sur demande**

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « les Referts » 2017 : En pied de côteau, ce premier cru montre un peu moins d'acidité que ses congénères, mais permet une approche plus aisée et une dégustation plus immédiate. De beaux arômes de fruits, aussi bien au nez qu'en bouche, permettent de savourer ce premier cru dont la consistance et la texture permettent de se rendre compte de la race du terroir, de l'onctuosité qu'il recèle lorsqu'il est entre de bonnes mains, et de la persistance en bouche. Une bouteille qui conjugue amabilité et profondeur ! **Prix sur demande**

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « les Perrières » 2017 : Comme son nom l'indique, le terroir est constitué de petites pierres au milieu desquelles les racines s'infiltrant et vont puiser la substantifique moelle du sol. Ce qui donne un vin aux arômes salins, mais avec des nuances florales et fruitées indéniables. Par-dessus tout, la minéralité s'exprime et prend le dessus, avec un côté parfois saillant, jusqu'au final où elle recouvre tout. Long, fin, savoureux, il fait honneur à son appellation. **Prix sur demande**

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « Champ Canet » 2017 : Ce premier cru merveilleusement situé est l'une des fiertés du domaine, et ce à juste titre. Peut-être le vin préféré de Gérard BOUDOT, notamment, dans un millésime comme 2017, avec un bouquet très large où presque toutes les nuances de fleurs et de fruits apparaissent. Mais c'est surtout la profondeur qui interpelle, de même que la densité, et la générosité de ce vin qui déborde de partout. On en a plein la bouche, et cela change tout le temps...quelle réussite, et quelle longueur aussi, sans faille, toute en élégance. Un vin qu'il faudrait garder quelques années en cave, mais je comprendrai aisément que vous ne puissiez lui résister...

Prix sur demande

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « les Combettes » 2017 : Belle robe assez colorée, et un nez où dominent des arômes de poire, de chèvrefeuille, de pierre à fusil, bref, un bouquet complexe et racé. A l'attaque, la générosité des Combettes explose, on en a plein la bouche ! Beaucoup de gras, une texture dense, limite huileuse, et du fruit qui jaillit de partout. C'est riche, plein de sève, le minéral prend progressivement le dessus et accompagne la fin de bouche pour saturer les papilles. Bien que très beau et impressionnant, je conseille cependant d'attendre ce vin au moins 5 ans pour lui permettre d'exprimer sa grande race.

Prix sur demande



Sud-Ouest

Domaine COSSE MAISONNEUVE Ce domaine révolutionnera l'idée que vous vous faites du Cahors...oubliez les vins noirs, râpeux, tanniques, sans élégance, et qui ne sont que des supports à des charcuteries doûteuses. Ici, on est au royaume de la finesse et de l'intelligence. De ce terroir souvent et justement galvaudé, il est rare que l'on s'extasie, mais pourtant cela peut arriver. Un vignoble conduit selon les principes de la biodynamie, une qualité d'observation intense, des prises de risques importantes pour les vendanges, bref, ce n'est pas un hasard si c'est hors du commun. Un peu comme quand Jean-François COCHE-DURY a eu sa parcelle en Pommard, une fois qu'on a goûté ce qu'il a été capable de faire, on a alors su que Pommard peut être totalement différent de tout ce que l'on connaît. Ici c'est pareil !



CAHORS « La Fage » 2015 : Sombre est la robe, il faut dire que le Malbec ne fait pas dans la dentelle, mais pour autant il n'y a pas de recherche d'extraction superfétatoire. Le nez évoque la campagne, les arômes sauvages, les fruits noirs, les épices arrivent avec l'agitation. Mais c'est en bouche que le miracle a lieu, jamais vous n'aurez une telle sensation veloutée, un grain aussi joli, une douceur dans la fermeté, car c'est quand même du Malbec, mais du Malbec presque tendre, délicat, et subtilement travaillé. Long et onctueux, il se révélera comme un parfait compagnon pour du gibier ou des viandes rouges. A boire dès à présent, mais vous pouvez aussi le laisser vieillir quelques années. Rien ne presse ! **Prix sur demande**

CAHORS « Les Laquets » 2016 : Robe d'encre...un nez aux accents iodés, des fruits noirs, des notes terriennes nobles, une pointe de graphite, cela laisse augurer d'une évolution intéressante, mais pour l'instant le nez n'est pas encore bien développé. C'est en bouche que les éléments les plus prometteurs se dessinent, avec une trame d'une profonde minéralité, un grain très élaboré, une presque douceur, tellement les tannins sont intégrés et la chair d'une grande densité. On sent l'immense potentiel de ce vin pour peu qu'on lui laisse au minimum 3 ou 4 ans, car son tempérament le destine à une grande garde dans ce millésime, mais aujourd'hui il n'est pas encore suffisamment installé. Tout est là cependant, et cette bouteille devrait « faire un malheur » à l'horizon 2025/2035. Ne passez pas à côté, vous le regretteriez ! **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 114 qui paraîtra en NOVEMBRE 2020 : Dne MUGNIER, Dne MEO CAMUZET, Claude DUGAT, ainsi que la plus belle sélection de vins de tous les producteurs avec lesquels je travaille depuis longtemps, et les caisses spéciales de fin d'année.

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)