

« L'homme doit au vin d'être le seul animal
à boire sans soif » (Pline l'ancien)

Le médecin Tant-Pis allait voir un
Malade

Que visitait aussi son Confrère
Tant-Mieux.

Ce dernier espérait, quoique son
Camarade

Souffrait que le Gisant irait voir ses
aïeux.

Tous deux s'étant trouvés différents
pour la cure, Leur Malade paya le tribut à
Nature,

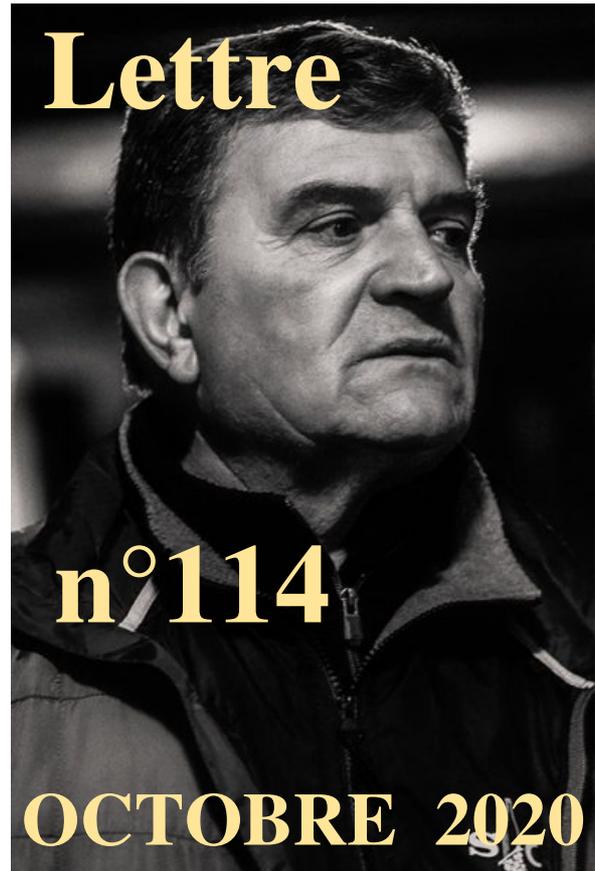
Après qu'en ses conseils Tant-Pis
eut été cru. Ils triomphaient encor sur cette
maladie.

L'un disait : Il est mort, je l'avais
bien prévu.

S'il m'eût cru, disait l'autre, il serait
plein de vie.

*Jean de la FONTAINE. « les
Médecins », Livre V, 12*

(Toute ressemblance avec des gens qui inondent les
écrans télé actuels serait pure coïncidence !)



(Emmanuel ROUGET au sommet de son art.)

Editorial Ne voyez pas de relation avec l'épisode pandémique actuel dans la prolifération soudaine des lettres de VINISSIME, mais tout simplement la prise en compte du fait que, depuis 3 ans, je me suis un peu décalé vis-à-vis des domaines concernant les enlèvements et du coup, je commençais à être en retard.

Si bien que j'ai décidé d'éditer une lettre supplémentaire en ce mois d'Octobre, -une lettre exclusivement Bourguignonne au passage-, avec les derniers 2017 que je mets en valeur, mélangés à des 2018 qui verront leur présentation plus poussée à partir de Février, mais je pense que vous n'aurez pas à vous en plaindre...

LAMARCHE...MUGNIER...ROUGET sont donc au rendez-vous, mais aussi le confidentiel domaine d'EUGENIE, et puisqu'une bonne lettre ne saurait comprendre uniquement des vins rouges, vous trouverez également les blancs du Domaine LEFLAIVE.

Tout cela pour vous faire patienter un peu, avant la lettre de fin d'année qui vous permettra de véritablement remplir vos caves. Franchement, à l'aube du 25^e anniversaire de VINISSIME, vous ne trouvez pas que je vous gâte ?

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 taxe de TRUMP concernant les importations de vins aux USA titrant moins d'un certain degré, a mis à mal une partie de l'économie viticole de notre pays. Certes, ce n'est pas un Pearl Harbor, mais cela aura mis au moins un grain de sable dans les rouages bien huilés de la sphère viticole Française.*

Les grands ne sont pas (encore) touchés, mais les petites appellations qui voyaient des débouchés outre-atlantique ont subi les affres de cette administration américaine. Pas sur que si un nouveau président était élu, il reviendrait sur cette décision, tant le protectionnisme américain est ancré dans leurs cellules, sauf dans leurs discours...

Mais les grandes catastrophes commencent toujours par des petits détails que l'on juge marginaux au départ, jusqu'à ce qu'ils se révèlent essentiels !

Bourgogne (rouge) -- Bourgogne (blanc)

Domaine d'EUGENIE

De ce domaine, racheté au défunt René ENGEL, j'ai le plaisir de vous présenter les 2 VOSNE village qui signent une belle entrée en gamme, et donnent une vision très intéressante de ce que l'on y produit, dans un style un peu différent de ce que j'ai l'habitude de vous proposer dans ces colonnes.



VOSNE ROMANEE 2018:

Robe profonde, avec une belle intensité de coloration, limite impénétrable. Le nez exhale des notes de sous-bois, et du fruit noir, un peu d'iode, des épices pour terminer, bref, un bouquet assez complexe qui émerge à l'agitation. Dès l'attaque, on sent la trame, ce vin se montre dense, plein de fruit, de charnu, avec une vraie vivacité, les papilles sont envahies, et le fruit se déploie joliment. C'est presque puissant, d'autant que les tannins arrivent par derrière et renforcent la sensation séveuse. Plein d'énergie, ce vin montre sa race, sa qualité, mais il nous dit aussi qu'il faut l'attendre un peu car il recèle encore de nombreux secrets qui se dévoileront avec quelques années de vieillissement. Alors un peu de patience, mais si vous décidez de le goûter maintenant, carafez le une heure avant, pour profiter de sa texture, et apprécier sa belle longueur !

Prix sur demande

VOSNE ROMANEE « Clos d'Eugénie » 2018 :

Là aussi, le vin se montre bien coloré, difficile à pénétrer. Les arômes épicés sont au premier plan, de belles notes de cerise noire les accompagnent, et derrière tout cela, une sensation minérale qui s'accroche à l'agitation. Attaque très pure, le vin éclate en bouche, le fruit se répand, vite suivi par les tannins qui nous indiquent que ce vin n'est pas encore prêt

même s'il développe des arômes racés et une trame très élégante qui lui confèrent un style singulier. Ce vin possède une indéniable profondeur, et mérite d'être mis en cave quelques années car il n'est pas conçu pour une dégustation immédiate. Mais il sera au rendez-vous à l'horizon 2028 et pour de longues années ensuite, n'ayez aucun doute à ce sujet ! **Prix sur demande**

Domaine François LAMARCHE

Qu'est-ce qui arrêtera Nicole LAMARCHE dans son ascension fulgurante ?... Depuis 2007 où elle a commencé à reprendre en mains les rênes du domaine, elle a presque tout osé, et presque tout réussi ! Aujourd'hui, plus personne ne saurait avoir le moindre doute sur son talent, ses vins parlent pour elle depuis des années ...



BOURGOGNE Rouge 2017 : Jolie robe rubis, toute en tradition Bourguignonne, sans ostentation ni extraction inutile, et un nez où les zestes d'orange abondent et accompagnent très bien les notes plus classiques de fruits rouges. La bouche sonne plein, on se régale d'un vin tout en fruit, plein de charme, c'est vraiment très bon et plein de fraîcheur ! Le genre de vin à côté duquel on ne doit pas passer, d'autant que son prix reste très attractif.

Prix sur demande

VOSNE ROMANEE 2017 : Là aussi, une très jolie robe rubis, digne des grands Bourgognes éternels. Très beau nez, de fleurs, d'épices et de fruit, un triptyque gagnant ! Attaque en bouche très grasse, le vin se montre onctueux, tout en délicatesse, avant de céder sur un final amplement épicé qui n'en finit plus. Très belle réussite !! Bravo.

Prix sur demande

VOSNE ROMANEE 1^{er} cru « les Suchots » 2017 : Si la robe se montre un peu plus soutenue, c'est dû au terroir des Suchots, plus riche, plus opulent. Au nez, quelques notes boisées apparaissent encore, juste pour souligner l'élevage raffiné que ce vin a connu. La bouche se montre large, d'une grande expression de fruit, incontestablement bon, riche et savoureux, plein d'allant et

de fraîcheur, avant de céder sur un long final, tout en fruit, et d'une grande opulence.

Prix sur demande

VOSNE ROMANEE 1^{er} cru « la Croix Rameau » 2017 : Très belle robe d'un rubis profond, et un nez qui exhale de belles nuances florales autant que fruitées. L'équilibre réside déjà dans ce nez au boisé délicat, avec quelques notes torréfiées s'ajoutant au registre fruité assez large. Les fleurs arrivent ensuite et complètent le bouquet. Attaque large et sensuelle, le vin coule



sur le palais, s'étire doucement, dans un fruité très doux, avant que la minéralité ne se développe progressivement et soutienne la sensation de bouche. Un vin au profil très délicat, tout en nuances. Il est vrai que cette parcelle située au bout de la Romanée St Vivant a été à deux doigts d'être reclassée en grand cru il y a quelques années, ce qui montre à quel point la grandeur de ce terroir est reconnue. Long final sur de subtiles nuances, jamais dans la puissance.

Prix sur demande

ECHEZEAUX 2017, Grand cru : Beaucoup de fleurs au nez, ainsi qu'une minéralité saillante qui signe le terroir d'Echezeaux. La bouche exprime un beau fruit, une densité certaine, avant que quelques tannins ne se révèlent à nous, comme pour nous annoncer qu'un grand cru doit presque toujours être attendu. Néanmoins, on ressent une grande matière, avec une pureté magnifique, avant une longueur presque interminable ! Excellent. **Prix sur demande**



CLOS VOUGEOT 2017, Grand cru : Nez bien complexe de fruits rouges et de fleurs, donnant un bouquet virevoltant. La bouche se montre assez puissante, la matière est bien là, et l'expression de minérale arrive même à surpasser celle du fruit. Un vin vraiment complexe, issu de parcelles idéalement situées au sein du Clos Vougeot, et qui mérite d'être attendu, même s'il offre dès à présent longueur et finesse. Une grande réussite cette année encore. **Prix sur demande**

GRANDS ECHEZEAUX 2017, Grand cru : Très floral au nez, avant que les fruits n'arrivent à prendre le dessus à l'agitation, et puis des épices qui surgissent ça et là. Bouche ample, douce, presque sucrée, on croirait un bonbon ! Le vin caresse littéralement les papilles, les enveloppe avec délicatesse, dans une grande douceur et surtout une vraie sérénité. Un vin paisible, beau tout simplement !

Etonnamment, il finit par montrer quelques tannins en fin de bouche, ce qui soutient d'ailleurs la structure, tout comme la pointe minérale qui prend de l'ampleur. Superbe ! **Prix sur demande**

la GRANDE RUE 2017, Grand cru, MONOPOLE : Bouquet superbe de fleurs et de fruits au nez, complété délicatement par des nuances épicées qui viennent lui donner encore davantage d'ampleur. L'attaque nous montre un vin très large, et très gourmand, ce que j'appelle un vin « plein » qui dégouline comme une cascade de fruits et se renouvelle...

Hyper long, minéral, dense et tendu à souhait, avec tous ces éléments qui vont en accentuant dans une inflation de fruits, vraiment une très grande bouteille qui honorera vos tables d'une manière grandiose d'ici une douzaine d'années et bien plus encore, mais qui se boit aujourd'hui avec bonheur, le vin ne s'étant pas encore refermé.

Prix sur demande



Domaine Emmanuel ROUGET Parmi tous les grands domaines bourguignons, le domaine Emmanuel ROUGET tient une place à part. Rien ne vient défrayer la chronique, et l'excellence de ce qui est produit ici est tout simplement stupéfiant !! Emmanuel a tiré de son oncle toute la quintessence du savoir, et l'a adapté à sa grande sensibilité. Le résultat dépasse tout ce que l'on peut imaginer...



NUITS ST GEORGES 2017 : Robe étonnamment colorée, rarement dans le style du domaine qui m'a plus habitué à des rubis délicats. Le nez oscille entre les fruits noirs et rouges, balançant sans arrêt entre l'un et l'autre au fur et à mesure de l'agitation et de l'évolution à l'air. L'attaque montre une très grande présence en bouche, le vin s'empare des papilles et montre sa structure tout comme son impeccable allure. Dense, et en même temps relativement tendre, en ce sens qu'il se livre bien et dévoile tout son potentiel de fruit, dans une chair épaisse, avant de céder sur un long final, particulièrement complexe. Quel beau vin !!!

Prix sur demande

VOSNE ROMANEE 2017 : Le nez prend un peu de temps avant de se livrer totalement, et les épices prennent le dessus sur le fruité pourtant bien présent. Bouche ample et grasse, très élégante dès l'attaque, ce vin se développe sur des notes particulièrement agréables, rondes, sensuelles... On trouve beaucoup de fond et pourtant ce n'est qu'un « village ». Long final, presque tannique, mais sans vraiment l'être, à la frontière de la sensation, mais ces tannins bien fondus indiquent seulement que ce vin pourra traverser les années avec le soutien nécessaire, même si beaucoup voudront le boire dès maintenant... car au-delà des tannins, le final se montre vraiment impressionnant ! **Prix sur demande**

ECHEZEAUX 2017, Grand cru : Le nez parle peu, il faut agiter pour que cela vienne...des fruits, noirs et rouges, des épices ensuite, et du minéral à foison ! Les nuances florales ne sont pas encore là, elles arriveront avec le vieillissement comme presque toujours. C'est en bouche que l'explosion arrive... matière énorme, d'une ampleur et d'une incroyable texture, il est rare d'avoir une telle sensation de plénitude avec un vin aussi jeune. Son énergie est fantastique, tout comme sa minéralité, vraiment le genre de vin qui fait rêver. Somptueuse bouteille qui attise les papilles et nous met face à un dilemme... le boire maintenant ou l'attendre une douzaine d'années minimum pour qu'il révèle une autre facette ? Mais quelle grande bouteille en tout cas !!! **Tarif sur demande**



Domaine MUGNIER A Chambolle, tout en haut du village, il est voisin du domaine ROUMIER...Etrange coïncidence...au sommet l'un et l'autre, et côte à côte.



NUITS ST GEORGES 1^{er} cru « Clos de la Maréchale » 2017 : Très beau nez qui offre d'abord une grande brassée de fruits, avant de céder progressivement sur quelques notes florales très châtoyantes. Dès l'attaque, on sent beaucoup de fraîcheur, le vin se montrant très gourmand, plaisant à boire dès à présent. Il évolue en bouche sur un fruit très plein qui s'oriente petit à petit vers la minéralité jusqu'au final qui prend de l'ampleur et accentue celle-ci. Vraiment un TRES beau vin qui offre une palette de sensations tout à fait remarquables. Il se boit très bien dès à présent mais traversera les années sans le moindre problème.

Prix sur demande

CHAMBOLLE MUSIGNY 2017 : Le nez est partagé entre les notes florales, et celles, plus fruitées, que l'on s'attend à trouver dans un tel millésime. Ce sont les fruits rouges qui l'emportent au final, non seulement au nez, mais dès l'attaque où l'on trouve une grande puissance fruitée qui envahit le palais. Mais ce qui frappe, c'est l'accessibilité étonnante de ce vin, tout en vraie simplicité, en profonde délicatesse, et

qui développe sur des notes plus minérales. Long final sur des accents fruités plus saillants, et soutenus par la minéralité qui va crescendo. Excellent !

limité à une btle/personne Prix sur demande

Domaine LEFLAIVE

Malgré la disparition d'Anne-Claude LEFLAIVE, et grâce à l'équipe et aux principes qu'elle avait mis en place, il reste encore le domaine phare de PULIGNY avec une palette de crus à faire pâlir d'envie tous les amateurs de vins.

PULIGNY Montrachet 1^{er} cru « les Pucelles » 2018 :

La robe semble plus légère qu'à l'accoutumée, le nez, quant à lui, oscille entre différentes notes de fleurs blanches et un fruit qui apparaît progressivement. L'attaque révèle totalement ce vin, le propulsant d'emblée vers les hauteurs du grand Chardonnay. D'abord l'aspect agrume qui vient titiller les papilles, puis, le côté légèrement crayeux qui tourne rapidement vers le minéral plus intense, enfin, le fruit qui parle modérément, puis se met à causer avec générosité. La sensation de plénitude n'est pas encore atteinte, mais on trouve là toutes les bases d'un futur grand vin pour peu qu'on lui laisse 8 à 10 années de garde. Déjà la longueur signe un grand terroir très bien maîtrisé, et l'on n'a pas fini d'être surpris par l'amplitude que ce vin déploie... une très belle bouteille en perspective !

Prix sur demande

BATARD MONTRACHET 2018 :

Beaucoup de fruits au nez, c'est intense, et cela domine même les notes florales qui se superposent délicatement. C'est en bouche que ce vin prend toute sa dimension, avec une sensation assez grasse, une tension superbe, une élégance et un charme comme on en trouve rarement dans cette prime jeunesse. Tout est là, puissance, fruit, complexité, minéralité...pas encore à son point ultime, il faudra bien attendre une dizaine d'années pour que cela commence à s'embeurrer, mais quel plaisir d'ores et déjà ! Jusqu'à la fin de bouche, toute en minéralité mariée à une belle intensité de fruit. Superbe, et pour longtemps !

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.

Quelqu'un que vous connaissez est susceptible d'être intéressé par la LETTRE DE VINISSIME ?

Signalez-nous son **adresse mail** et nous la lui adresserons **GRATUITEMENT**, sans aucun engagement pour lui, et en toute confidentialité

A la première commande de sa part, nous vous adresserons 6 bouteilles en cadeau !

Au sommaire de la lettre numéro 115 qui paraîtra en NOVEMBRE 2020 : La plus belle sélection de vins de tous les producteurs avec lesquels je travaille depuis longtemps, les cuvées de Champagne des meilleurs artisans et les caisses spéciales de fin d'année.

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)