

L'année 2021 démarre sous les mêmes auspices que la fin de la précédente...alors regardons vers des cieux plus cléments !

1996 par exemple, quand VINISSIME fut créé, à l'époque où les bâtisses de la Côte de Beaune ne craignaient pas d'afficher leur réussite, tandis que dans les villages de la Côte de Nuits, on feignait toujours l'austérité...

Boris ELTSINE était réélu Président de la Russie, Lara CROFT naissait, ouvrant la voie à toute une série de « bimbos » aussi inexistante qu'elle, mais faites de chair et d'os, à la différence de l'héroïne...

Bordeaux accouchait d'un millésime grandiose sur la rive gauche, et la Bourgogne allait donner naissance à des vins pétris d'acidité mais d'une longévité remarquable, et qui font encore notre bonheur aujourd'hui en rouge comme en blanc.

Ce que Madame Soleil n'a jamais pu prédire puisqu'elle s'est éteinte cette année là.

Et vous, vous faisiez quoi en 1996 ?

« Les Français sont si fiers de leurs vins qu'ils ont donné à certaines de leurs villes le nom d'un grand cru. » (Oscar WILDE)

Lettre n°116



FEVRIER 2021

(25 ans d'existence...ça se fête !)

Editorial Cette année 2021 sera festive pour VINISSIME ! En effet, nous fêtons notre 25^e anniversaire et entendons bien le célébrer comme il se doit. Et pour vous en convaincre, si besoin est, permettez-moi de vous annoncer, d'ores et déjà, que dans chaque numéro que je vous proposerai au cours de cette année 2021, il y aura un vin du célébrissime domaine COCHE-DURY ...Incroyable non ?

Ce premier numéro de l'année en contient donc déjà un, mais ce n'est pas la seule surprise de ce numéro de rentrée, car vous trouverez aussi les vins du Comte LIGER-BELAIR, les fabuleux CAHORS de COSSE-MAISONNEUVE, deux superbes domaines de Gevrey, et une petite pépite à petit prix que j'ai déniché...

Et puis, j'ai eu le plaisir de pouvoir conclure un partenariat avec la maison SELOSSE en Champagne, c'est donc avec une grande joie que je vous propose leurs vins dans ce numéro.

Mais ce n'est pas tout ! J'ai sollicité plusieurs des domaines avec lesquels j'ai établi un partenariat pour leur demander de fêter cet anniversaire avec nous, certains m'ont déjà répondu avec enthousiasme, et vous verrez donc apparaître de ci de là quelques offres inédites qui vous surprendront tout au long de cette année.

Mieux que des paroles, des faits et surtout des actes !

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 : **Bernard MAGREZ a récemment jeté un pavé dans la mare...** « Je n'ai pas la prétention de dire la vérité, mais ce que je pense » ... « le Bordeaux bashing, ce n'est pas une chanson, c'est une vérité. Bordeaux n'a pas renouvelé sa gamme [alors que] les amateurs de vins aiment découvrir des nouveaux produits. A Bordeaux, ça ne bouge pas ».

Terrible réquisitoire pour cette région de la part d'un de ceux qui ont pourtant le plus profité d'elle... « je ne suis pas un vigneron, je suis un vendeur qui essaie de comprendre le consommateur ».

Effectivement, l'approche de ce géant du vin (en termes de chiffres d'affaires) s'est toujours située loin de la réalité de la terre, mais proche de la commercialisation. Après avoir enfourché le bon cheval et s'en être félicité pendant des années, le voilà déçu...

« Je reviens au scotch whisky ! Et je vais produire de la vodka française et du gin français ». Alleluia !...

Bourgogne (rouge) -- Bourgogne (blanc)



Domaine COCHE-DURY Raphaël assure désormais depuis quelques années la direction du domaine, et si Jean-François aide toujours à la vigne et par les sages conseils qu'il prodigue encore, c'est bien son fils qui est à la manœuvre, dans la grande tradition familiale. On ne dira jamais assez combien les rouges sont aussi intéressants que les blancs, et tous ceux qui les ont goûtés peuvent en témoigner !

AUXEY DURESSES 2018 : La robe semble assez soutenue, mais pas aussi intense que dans le Bourgogne du même domaine. Le nez exhale une vraie puissance de fruits, mais on sent également quelques notes florales qui agrémentent le bouquet et lui donnent une profondeur plus grande. L'attaque révèle un vin de belle structure, avec un fruit généreux, de l'ampleur, une certaine délicatesse, et les tannins arrivent alors, pas trop serrés mais on les sent un peu, et semblent là pour nous dire de ne pas nous précipiter, car ce vin requiert un peu de patience. Il n'a pas la « buvabilité » immédiate comme son cousin, et il devra vieillir un petit peu pour s'arrondir et montrer son potentiel. Bien que très agréable dès maintenant, il gagnera, je crois, à laisser un peu de temps avant de le consommer, mais si l'envie vous prend de le boire maintenant, je n'en ferai pas une affaire d'honneur ! Entre le fruit qu'il présente, et la grande longueur qu'il exprime, il séduira sans aucun problème.

Limité à 1 btle/Personne Tarif sur demande

Domaine Denis BACHELET *Il y a, de ci de là, certains domaines que l'on imagine touchés par la grâce tant ils parviennent à nous émouvoir, mais en regardant de très près, on s'aperçoit qu'ils sont essentiellement les serviteurs d'une infinité de détails qui font que le résultat nous semble totalement incroyable. C'est un peu le cas ici, et Denis, admirablement secondé par son fils(cf photo) et son épouse, tire la quintessence de chaque millésime en appliquant des méthodes où le bon sens et l'intelligence sont toujours à la base de la réflexion. De l'entrée de gamme jusqu'au sommet, tout y est remarquable !*

BOURGOGNE Rouge 2018 : Superbe nez de fruits noirs, mariant la cerise et la groseille, avec ce côté inspirant que j'aime tant. Tout aussi superbe se montre la bouche, dès l'attaque, assez grasse et surtout onctueuse, comme une caresse qui se dépose sur le palais, pleine d'une matière noble et riche. Absolument hors normes pour l'appellation !!! Quel superbe vin et quelle entrée de gamme remarquable. Il faut le boire pour le croire... **Tarif sur demande**



COTES de NUITS Village 2018 : Encore un très beau nez, riche et plein de fruit.

L'attaque révèle un vin un peu plus construit que le précédent, mais avec, en plus, un ressort minéral qui sous-tend l'ensemble et lui confère une dimension supérieure. Beau et long, il se boit lui aussi à merveille dès à présent, et il faut en profiter avant qu'il ne bascule dans des arômes secondaires qui lui donneront un autre profil, très intéressant, certes, mais quand c'est superbe, on a du mal à imaginer qu'il faille garder pour retrouver au bout d'un temps plus ou moins long les mêmes sensations.

Tarif sur demande

GEVREY CHAMBERTIN « Vieilles Vignes » 2018 : Beaucoup de densité dans la robe, intensément colorée, et au nez, un très beau fruité noir émerge, avec des notes de violettes et d'épices. L'attaque se montre particulièrement veloutée, le vin est bien en place, avec une grosse matière toute enrobée. C'est assez profond et remplit toute la bouche avant de déboucher sur un final long et onctueux, tout de finesse... Excellente bouteille que vous pouvez savourer maintenant, avant que les arômes de jeunesse ne se referment, ou...dans 8 à 10 ans pour une autre signature, toujours sur la base des qualités que l'on trouve dans tous les vins de

Denis. **Tarif sur demande**



GEVREY CHAMBERTIN 1^{er} cru « les Corbeaux – Vieilles Vignes » 2018 : Robe encore plus intense que le précédent, presque noire, et d'une profondeur remarquable. Les arômes d'épices surgissent du verre, les fruits noirs abondent, des fruits noirs presque composés tellement ils semblent riches de matière. En bouche, c'est un déferlement de fruits noirs, avec la cerise en tête, puis la mûre, la groseille... cela n'en finit plus, et progressivement la trame minérale émerge pour venir accompagner ce développement de fruits. Très belle matière, vraiment et une puissance maîtrisée toute en personnalité. Vin excellent qui termine très longuement...une très grande bouteille dans une douzaine d'années si vous lui résistez jusque-là !... **Tarif sur demande**

CHARMES CHAMBERTIN, Grand cru 2018 : Robe profonde là encore, très colorée mais sans saturation. Le nez exprime de francs arômes de fleurs, beaucoup d'aspect fruités, et des notes de torréfaction, le tout formant un bouquet superbe et multidimensionnel. En bouche, le vin se montre très ample, avec beaucoup d'épaisseur, on croque dans la matière. C'est superbement soyeux, plein d'élégance, la puissance est là mais parfaitement contenue, le minéral commence à jaillir et embellit encore la sensation, avant que la longueur ne prenne le dessus et s'étire, s'étire... quel vin magnifique ! Un très grand Charmes, qui ira loin si vous vous donnez la peine d'y résister... **Tarif sur demande**

Domaine Claude DUGAT *Là aussi, la transition s'est faite dans l'harmonie, et Claude a totalement légué à Bertrand, (cf photo) Laetitia et Jeanne, les rênes du domaine. Ce triumvirat interactif s'est bien réparti les tâches mais rien n'est figé, et les décisions sont toujours collégiales. Et puis, Marie-Thérèse, leur maman, surveille cela de son regard aimant... ne vous étonnez donc pas que cela se retrouve dans les vins !*



GEVREY CHAMBERTIN 2018 : Belle robe assez sombre mais sans réelle ostentation. Nez superbe de cerise, de fraise, de mûre, un nez éclatant qu'on a envie de humer pendant des heures ! Mais le plus beau reste à venir... l'attaque révèle un vin d'une grande densité, et d'un raffinement étonnant, c'est presque velouté tellement c'est soyeux, la matière est



magnifique, pleine de richesse savamment enrobée par des tannins que l'on devine à peine, et montre un grain absolument incroyable, tout en générosité et en délicatesse, une presque gageure pour un terroir comme Gevrey qui nous habitue généralement à un style plus musclé. Mais là, on baigne dans la suavité, le raffinement, le vin se montre complexe et tellement savoureux !!! Il n'a plus rien à voir avec ceux des années précédentes, comme si Bertrand avait cette fois achevé de définir son style, et laissait transparaître une douceur et une rondeur dévoilant un caractère apaisé.

C'est, de loin, le plus beau Gevrey du domaine que j'aie bu depuis les 2009/2010 qui étaient somptueux, faits par Claude, juste avant qu'il ne passe la main. Mais surtout, le style a changé, et se rapproche désormais de l'illustre voisin Eric ROUSSEAU par ce raffinement de texture.

Très long, et dans une pureté parfaite, ce vin se montre déjà extraordinaire aujourd'hui, et je ne peux que vous encourager à en ouvrir quelques bouteilles dès à présent, car quand quelques chose se montre à ce niveau de plaisir, il est rare qu'on le retrouve plus tard avec autant d'intensité, ou alors seulement après un long vieillissement. Vous allez vous faire un très grand plaisir en acquérant cette bouteille et vous comprendrez alors ce que je tente d'exprimer à travers mes mots. **Tarif sur demande**

Comte LIGER-BELAIR

Voilà un moment que je ne vous avais plus présenté les vins du domaine pour cause de quantités toujours plus réduites d'années en années... Je ne peux pas dire que cela se soit amélioré avec le millésime 2018, loin de là, et 2019 pourrait être pire ! Mais puisque nous en sommes au 25^e anniversaire de VINISSIME, j'ai décidé de déroger un peu à ce que je faisais précédemment, qui consistait à réserver les bouteilles à ceux d'entre vous qui m'avaient suivi depuis les premiers millésimes du domaine. Mais on n'a pas 25 ans tous les jours... alors j'ai un peu réduit ces réservations et décidé d'innover.



ATTENTION : Dans le but de lutter contre les revendeurs « sauvages » et la contrefaçon, le Domaine m'impose désormais la signature d'une charte que je dois porter à votre connaissance si vous achetez les bouteilles par mon intermédiaire... De ce fait, jee suis désormais tenu de transmettre à la S.A.S. Comte LIGER BELAIR votre nom et votre adresse ainsi que la copie de la facture. Tout ceci se trouvant en parfaite conformité avec le Règlement Général de Protection des Données, (R.G.P.D.) et accepté par la C.N.I.L.

En clair, et pour que vous compreniez bien : Si vous achetez des bouteilles par mon intermédiaire et que vous les revendez, au cas où le domaine vient à le savoir, vous serez inscrit sur un fichier qui m'interdira de vous revendre le moindre de ses vins pendant une durée de 10 ans. Mais comme j'ai la faiblesse de croire que vous achetez ces merveilleux vins pour les boire, vous n'aurez a priori aucune crainte à avoir !...

Nuits St Georges 1^{er} cru « Clos des Grandes Vignes » Blanc 2018 : Nez agréable qui tourne autour des notes de fruits, seuls quelques aspects floraux plus rares viennent compléter le bouquet. L'attaque révèle un vin d'une grande richesse, avec une structure bien dessinée mais qui reste fondue. Ce qui impressionne réside dans l'ampleur de la minéralité qui va en se développant jusqu'à devenir presque saillante. Très long sur une cascade de fruits. Très beau dès à présent il se boit déjà bien mais devrait amplifier avec l'âge, ce caractère particulier du terroir dont il est issu. **Tarif sur demande**



VOSNE ROMANÉE « Clos du Château » 2018 : Nez profond sur le fruit et les fleurs, (rose essentiellement) et une bouche qui se montre onctueuse dès l'attaque, mais surtout, d'une grande douceur et d'un équilibre magistral. Excellent développement de bouche qui dévoile un vin très long et d'une rare profondeur, avant de céder en fin de bouche sur des aspects plus minéraux qui viennent compléter la sensation fruitée. Un vrai régal ! **Tarif sur demande**

VOSNE ROMANÉE 1^{er} cru « Reignots » 2018 : Grand nez très riche où les notes de fleurs et de fruits se superposent et essaient de prendre le dessus l'une sur l'autre sans vraiment y parvenir. Mais quel bouquet cela offre ! En bouche, la matière est d'une grande noblesse, le vin exhibant une superbe structure, avec de l'allonge, de la race et une finesse magnifique, avant de finir longuement...très longuement même ! Encore un coup de maître.

Tarif sur demande

LA ROMANÉE, Grand cru (Monopole) 2018 : C'est un vin qu'il faut d'abord humer...superbe nez de rose, vieille rose fanée, et un fruit intense qui s'accompagne d'une large brassée d'épices... L'attaque se montre large, onctueuse, riche, avec une structure totalement intégrée tant les tannins ont bien été fondus dans la masse. Grand développement en bouche, le vin persiste et va presque jusqu'à saturer les papilles avec de finir très longuement, avec un retour minéral qui prend une telle puissance qu'il finit même par submerger le fruit. Superbe bouteille, l'une des meilleures Romanée produite ici.

Prix sur demande



Sud-Ouest



Domaine COSSE MAISONNEUVE Précurseur et pionnier dans la conduite viticole au sein de cette région où la facilité et le laisser-aller sont trop souvent de mise, Matthieu COSSE et sa comparse Catherine MAISONNEUVE, ont impulsé une nouvelle dynamique dans cette appellation, en conduisant des vinifications parcellaires sur des terroirs bien identifiés, dotés d'un très haut potentiel qualitatif. Mais le plus étonnant reste l'incroyable velouté de texture que revêtent leurs vins, d'une profondeur tout à fait inhabituelle pour l'appellation. Cahors est un grand terroir qu'ils commencent à ressusciter !

CAHORS « les Laquets » 2017 :

Une robe très dense, foncée mais pas noire, plutôt un grenat profond, et un nez qui embaume la mure, les épices, une pointe d'iode, de la groseille, bref, un très joli bouquet de fruits noirs rehaussé par des notes plus terriennes. L'attaque révèle un vin d'un soyeux étonnant, il sonne plein mais se montre extrêmement enrobé, avec une chair bourrée de tannins, mais des tannins si fondus et si mûrs qu'ils ne se sentent presque pas, et laissent s'épanouir un fruit généreux qui ne demande qu'à amplifier. Pour cela, il faudra accorder à ce merveilleux terroir des Laquets quelques années, le temps que tout s'arrondisse encore et permette que l'alchimie parvienne à son expression finale. Toutefois, pour les amoureux des vins de grande structure, et pour accompagner des gibiers, on ne reprochera à personne de savourer cette bouteille dès à présent, car le velouté de texture et la densité de ce vin en font une bouteille absolument hors normes pour l'appellation. Mais je ne vous apprend rien, vous qui me lisez depuis longtemps, car cela fait des années que je suis ce domaine et me trouve toujours ébahi par ce qu'il est possible d'y produire... **Tarif sur demande**



CAHORS « la Marguerite » 2017 :

(un tout petit enclos propriété de feu l'actrice Marguerite MORENO qui offre un micro-climat exceptionnel, un peu comme un cirque naturel. Quelques centaines de bouteilles produites seulement.) La robe se montre très intensément colorée, mais pas noire pour autant, plutôt un pourpre violacé profond. Le nez offre une large palette de fruits noirs, myrtille, groseille, mais aussi de franches notes iodées, des accents de fumée, et des notes de mûres, bref, un bouquet très chatoyant. L'attaque révèle un vin d'une grande richesse et d'un soyeux excellent, absolument incroyable pour une telle appellation. Les tannins sont bien présents mais tellement enrobés qu'on les sent sans qu'ils ne gênent, et viennent en soutien pour affirmer la structure. On trouve une réelle profondeur dans ce vin hors normes, véritable porte étendard pour l'appellation et qui démontre surtout à quel point Cahors peut être grand, et offrir un soyeux de tannins comme il paraît impensable d'avoir. Long final sur un ressort minéral puissant qui tient encore le vin et le porte loin... C'est déjà bon aujourd'hui, cela ne s'est pas encore refermé, mais quand ce vin aura passé la dizaine d'années il commencera à mettre en relief d'autres aspects de son terroir. Il serait dommage que vous passiez à côté même si son prix n'a absolument rien à voir avec son appellation, mais reste très abordable pour un GRAND vin ! Encore un dernier mot : Carafez le si possible, ou ouvrez le 2h à l'avance pour en profiter au mieux, son élevage sous oxydo-réduction (comme à RAYAS) fait que les vins demandent de l'air pour s'exprimer au mieux.

Tarif sur demande (limité à 3 btles/Personne)

Valérie COURREGES

Vous ne la connaissez pas ? C'est normal ! Elle vient juste de monter son domaine, et cette cuvée est sa toute première ! Cela fait longtemps qu'elle officie dans le monde du vin, conseillant tel ou tel domaine, supervisant telle coopérative, et elle a fini par franchir le pas. Son truc c'est le vin, pas toutes les démarches administratives, pour vous dire, elle n'a même pas encore déposé de nom de domaine, incroyable non ? Il faut dire à sa décharge que son nom s'écrit comme celui d'un célèbre couturier et qu'un grand groupe détenteur de la marque veille à ce que rien ne vienne contrarier cela. En attendant, elle produit des vins superbes et particulièrement abordables (pour l'instant), si vous passez à côté, vous vous en mordrez les doigts !



ZINZOLIN 2019 Vin de France...

(Région Quercy, assemblage Merlot, Syrah, Cabernet, Malbec. Agriculture Biodynamique). La robe se montre sous un aspect violacé profond, en aucun cas un violacé vulgaire qui traduirait une extraction forcenée qui souvent ne flatte que l'œil mais jamais le palais. Ici, c'est tout autre chose. Cette robe violine (d'où le nom du vin. Zinzolin étant un vieux terme désignant la couleur violine/Rouge) n'est que l'expression d'un jus de raisin fortement coloré, d'une grande densité. Le nez exprime de puissantes notes de mûres et de groseille, un nez que j'ai humé longuement, d'une vraie pureté, et d'une profondeur étonnante. En bouche, la densité que l'on sentait au nez se retrouve, la chair est magnifique, on croque dans un jus de fruit superbe d'expression, avec des tannins soigneusement enrobés même s'ils se sentent un chouïa en arrière-plan, mais sans que cela gêne le plaisir. Quelle belle matière, quelle impression excellente, et quel merveilleux compagnon pour les plats de caractère, tellement sa présence est belle et suave. Longueur tout à fait en rapport avec l'ensemble...c'est une petite bombe ! Régalez-vous de ce vin au rapport Q/P remarquable en attendant les autres cuvées que Valérie COURREGES nous sortira bientôt... *(ce vin offre un côté plus rond et suave encore après 2 heures de carafage, mais son nez paraît un tout petit peu moins explosif. A vous de choisir la manière dont vous préférerez le consommer)* **Tarif sur demande**





25^e Anniversaire de VINISSIME



Tout au long de cette année 2021, dans chaque numéro, vous aurez la joie de découvrir un vin ou un domaine qui ne vous a jamais été présenté dans ces colonnes. C'est ma manière de célébrer avec vous ce 25^e anniversaire, en vous faisant partager des choses uniques. Par contre, c'est souvent en quantité très limitée, ne perdez donc pas de temps à réagir !



Domaine SELOSSE *Il est à la Champagne ce que le Domaine de la Romanée Conti ou le domaine Coche-Dury sont en Bourgogne, la référence ! Pourtant loin des Champagnes classiques, ils sont le fruit de perpétuelles remises en question, d'essais, de tentatives...mais les vins ici ont une âme et une signature singulière. Rarement le Champagne aura à ce point mérité d'être appelé un vin !*



Je sais combien les Champagne de cet illustre domaine sont demandés. Aussi, pour permettre à un maximum d'entre vous d'en profiter, je limiterai les ventes à une seule bouteille par commande, car Anselme SELOSSE m'a fait une gentillesse mais pour autant je n'ai pas des volumes importants. Choisissez votre cru, car je ne pourrai pas déroger à cette règle que je suis forcé de me fixer, de manière à faire plaisir au plus grand nombre.



VERSION ORIGINALE (Blanc de blanc, Grand cru) Robe bien colorée, une bulle assez fine, et des arômes d'évolution au détour de nuances agrumes, noix, noisette...tout cela évolue à l'air et offre une ampleur supérieure. Un vin profond qui finit sur des aspects minéraux. Superbe entrée de gamme ! **Tarif sur demande**

Rosé (Brut) Une matière incontestable, une richesse de bouche et une armature qui destinent ce vin de Champagne à un repas davantage qu'à un apéritif, mais quelle ampleur, quelle puissance et longueur !! **Tarif sur demande**

Les Carelles (Grand cru Extra Brut) Vinifié en barrique, ce vin possède une complexité et une race remarquables. Idéal à mon sens pour l'apéritif grâce à sa finesse et son volume. Et il réussit à être aérien ! **Tarif sur demande**

Le Bout du Clos (Grand cru Extra Brut) Champagne plutôt vineux, d'une grande complexité, et qui se révèle à l'aération. Une cuvée issue du terroir d'Ambonnay, faiblement dosée, et toute en équilibre. Superbe ! **Tarif sur demande**

La côte Faron (Grand cru, Blanc de Noirs Extra Brut) Elevé sous bois, comme les grands Pinots Noir, ce vin développe une incroyable complexité à l'air, et se révèle particulièrement dense et séveux. Très long en bouche !

Tarif sur demande

Sous le Mont (1er cru, Blanc de Noirs Extra Brut) Elevé sous bois lui aussi, il offre moins de structure que le précédent, mais développe davantage dans la finesse et la subtilité. Une question de goût, mais quel raffinement ! **Tarif sur demande**

SUBSTANCE (Blanc de blanc, Grand cru, BRUT) Issu d'un assemblage de 25 millésimes issus de Solera, élevé dans des foudres, ce champagne vous permettra une expérience rare, sorte de raffinement extrême si vous le laissez s'aérer un petit peu pour qu'il développe toute sa... Substance ! Somptueux. **Tarif sur demande**

Millésimé 2009 (1er cru, Pinot Noir et Chardonnay, Extra Brut) L'assemblage de ces deux cépages majeurs donne la part belle à une certaine puissance et une générosité rare en Champagne. Le millésime solaire y est pour beaucoup, mais la minéralité et la droiture de ce vin signent une patte vraiment particulière ! **Tarif sur demande**





PRECISIONS IMPORTANTES :

- Pour ne pas perturber nos relations et/ou créer de fausses espérances, merci de bien vouloir respecter le minimum d'achat de 400 Euros ttc (hors frais de port) comme indiqué dans nos conditions générales de vente figurant en dernière page.
- Merci également de bien respecter les quotas imposés et ne pas me demander 6 ou 12 bouteilles d'un cru limité à 1 btle/personne... Mon but étant de faire plaisir au maximum d'entre vous avec des prix très souvent en deça de ce qui se pratique, comprenez que « nul ne peut contenter tout le monde et son père » comme dit le proverbe.
- Pour certains d'entre vous qui réservent parfois une ou deux bouteilles sur une lettre et cumulent leurs achats pour ne faire qu'une expédition au bout de 2 ou 3 numéros, les offres spéciales (Coche-Dury, Liger Belair ou 25è anniversaire) ne peuvent être acceptées que si elles répondent au minima d'achat de 400 Euros. En dehors de ces vins, il est tout à fait possible de pratiquer comme précédemment (exemple : 2 Gevrey et 2 Cahors peuvent être mis de côté et cumulés avec un futur achat lequel devra, dans la future lettre, respecter les mêmes critères qu'aujourd'hui).

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 ?

Indiquez-nous son **adresse mail** et nous la lui adresserons **GRATUITEMENT**, sans aucun engagement de sa part, et en toute confidentialité.

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

Au sommaire de la lettre numéro 117 qui paraîtra en AVRIL 2021 : *Domaine de la Romanée Conti, Dne COCHE-DURY, Dne G.ROUMIER, Dne TOLLOT-BEAUT, Dne SAUZET, Dne LAMARCHE, Anne & Pierre BOISSON...*

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les vins sont vendus dans la limite des stocks disponibles.
Le minimum d'achat est Quatre Cents (400 €) 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)