

**Avant** même la fin des vendanges, il est d'ores et déjà possible de dire que cette récolte 2021 sera la plus faible de toute l'histoire de la viticulture en France.

La faute en incombe au gel historique qui a frappé la France entière en Avril dernier ravageant le vignoble avec des températures jamais vues sur une durée aussi longue laissant les vignerons désarmés même si leur vaillant courage pour allumer les « bougies » dans le vignoble a pu leur faire croire qu'ils allaient sauver la récolte.

Las...la vague de froid polaire a eu raison de leur détermination. Et les températures qui ont suivi les semaines suivantes ont bien failli leur laisser penser que tout était perdu, mais la chaleur a fini par revenir (modérément) et il y aura une demi-récolte dans le meilleur des cas dans les meilleurs domaines.

Car le mildiou et l'oïdium furent deux autres redoutables ennemis, avec leur cousin, la pourriture noire.

Il y a des années où il tarde qu'elles se finissent pour passer à autre chose, voilà ce que tous doivent ruminer, et on les comprend.

« Le thé peut parfaitement remplacer le vin au petit-déjeuner. » (Anthelme BRILLAT-SAVARIN)



(La lutte contre le gel à Chablis en Avril dernier...)

## **Editorial**

Pour cette lettre de rentrée, j'ai donné la part belle à la Bourgogne, comme d'habitude, mais une petite excursion en Provence et en Vallée du Rhône rappellera à certains leurs vacances désormais finies...

Vous n'aurez que l'embarras du choix, c'est peu de le dire, avec les vins fabuleux du domaine Emmanuel ROUGET ou Frédéric MUGNIER, et que dire des Chablis de Vincent DAUVISSAT ? Rien qu'avec ces 3 domaines là, vous ne pouvez que saliver, mais si vous vous sentez financièrement un peu moins bien qu'avant les congés où vous avez forcément du profiter de la liberté retrouvée et des dépenses de plaisir dont nous avons tous été frustrés ces derniers mois, alors soyez rassurés, avec les superbes rouges du Dne FERRAND, ou le magnifique Côtes de Provence que je présente dans ce numéro.

Et bien sur, dans la continuité du 25<sup>e</sup> anniversaire de VINISSIME, je propose quelques flacons d'exception à l'unité, des vieux millésimes ou des raretés... A propos des vins « spécial 25<sup>e</sup> anniversaire » il me paraît bon de préciser que ceux-ci ne pourront désormais être acquis par vos soins qu'une fois le minima d'achat préalablement effectué (400 € minimum hors frais de port). J'ai besoin que tous jouent le jeu avec moi et ne se contentent pas de récolter les cerises.

Ayant toujours conçu mes relations avec vous et les vignerons comme un quasi-partenariat, il me semble bon de le rappeler pour certains qui, parfois, pourraient l'oublier un peu trop vite...

**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 monde du vin tourne à plusieurs vitesses et le décalage croissant entre celles-ci va forcément générer quelque chose de désagréable.*

*Entre les stars du vignoble mondial et l'océan des viticulteurs n'ayant pas encore atteint ce rang, un énorme fossé est en train de se créer. Les prix totalement délirants que peuvent atteindre les premiers, reléguant leur portée à celle des grandes fortunes, se montrent tellement hors de proportion avec ceux de leurs suivants - qui ne démeritent pourtant pas -, que cela laisse songeur...*

*Vous noterez que je n'ai pas employé le mot rêveur, car en dépit de mon statut de revendeur, je ne peux me réjouir d'une telle disproportion qui augure des lendemains compliqués.*

*Ces situations totalement déséquilibrées ont toujours été le prélude à de graves crises.*

*Reste à savoir quand celle-ci surviendra...*

# Provence

**Clos de l'OURS** *Il est rare que je vous présente des vins de Provence, alors que j'y vis. Si j'ai pu, par le passé, vous proposer des blancs de MIRAVAL, ou quelques rosés d'été, rares ont été les fois où j'ai évoqué les rouges... Mais à ma décharge, j'ai souvent vu des vins trop extraits, sans âme véritable, ou de pâles copies de vins de Bordeaux. Mais là, j'ai trouvé une petite pépite et je ne peux pas résister à vous en faire part ! Ce domaine du Clos de l'OURS est le nouveau nom donné depuis 2012 à un château sans grand renom qu'il était justifié de rebaptiser. Mais il fallait surtout reprendre en main tout la viticulture, ce qui a été fait avec bonheur, en se convertissant au passage à la biodynamie depuis quelques années.. D'ailleurs, les vins de ce domaine sont présents sur nombre de tables de restaurants étoilés par le célèbre guide rouge ce qui n'est pas commun !*



**URSUS 2019 (Côtes de Provence) :** (90% SYRAH et 10% Mourvèdre) Nez très aromatique sur les fruits noirs, avec de puissantes notes de cerise noire, de groseille, de mûre, ainsi que de très jolies pointes épicées qui rehaussent le bouquet.

L'attaque fait preuve d'une rare douceur, laquelle confine même à la suavité, le vin s'expande joliment en bouche, les tannins parfaitement intégrés se fondent sur le palais, et signent juste leur présence en fin de bouche, histoire de nous rappeler que, pour gourmand qu'il soit aujourd'hui, ce vin possède le potentiel pour vieillir une dizaine d'années et peut-être plus. Mais pour l'heure, c'est la fraîcheur de sa jeunesse qui excite les papilles. On est très loin des rouges rugueux et souvent trop extraits que l'on a l'habitude de trouver en Provence. C'est frais, fin, voluptueux... Buvez-en maintenant, vous allez vous régaler, mais gardez en aussi un peu pour plus tard, vous ne pourrez pas le regretter !! C'est exactement le genre de vin que l'on regrette TOUJOURS de ne pas avoir acheté en plus grande quantité quand la maturité arrive...

**Tarif sur demande**

# Vallée du Rhône

**Domaine FERRAND** *Philippe BRAVAY fait des vins superbes, francs et loyaux, à son image, avec beaucoup d'amabilité, et une densité comme on rêve d'en trouver toujours. Remplis de fruits, les vins de son domaine suscitent l'admiration. Jugez-en par vous-mêmes.*

**COTES du RHONE « Vieilles Vignes » 2019 :** Robe dense mais sans saturation. Le nez apparaît plein de richesse, avec moult fruits noirs, des notes de cacao, des fragrances de fleur, violette essentiellement. Un nez vraiment étonnant de complexité, et qui se modifie sensiblement dans les 15 minutes qui suivent l'ouverture de la bouteille. Bouche très riche dès l'attaque, le vin semble presque rond, puissant mais les tannins arrivent vite et confèrent un profil différent avec une trame qui se montre plus serrée. Long et d'une persistance de fruit, il se boit bien dès à présent si vous aimez les vins un peu puissants, mais d'ici 3 ou 4 ans il va bien s'arrondir, et vous regretterez alors de n'avoir pas acheté davantage de bouteilles, je vous le prédis !

**Tarif sur demande**

**Domaine CLAPE** *Imperturbables, Pierre CLAPE et son fils peaufinent année après année des CORNAS de très haute volée, sans conteste les plus purs de l'appellation. Seul bémol...des quantités très faibles.*

**CORNAS « Vieilles Vignes » 2017 :** Robe très colorée. Le nez met un peu de temps à venir, mais à l'agitation, on trouve de belles notes de groseille et de mûre, et d'autres nuances, toujours dans les fruits noirs. Puis, la réglisse, des senteurs de fleurs et d'herbe fraîche...



Rond et puissant en attaque, les fleurs reviennent en bouche, l'harmonie règne en dépit des tannins, qui se tiennent cependant bien en arrière. Le sous-sol granitique se trouve merveilleusement exprimé dans ce vin à la grande profondeur d'expression, traduisant une minéralité de haut vol. Très long final. Un vin à attendre cependant une dizaine d'années quand même en dépit du caractère solaire du millésime.

**Tarif sur demande limité à 1 btle/Personne**

## Bourgogne (rouge) -- Bourgogne (blanc)

**Domaine COCHE-DURY** *Tous connaissent les blancs de ce domaine exceptionnel, mais combien savent-ils que les rouges y sont équivalents en termes de finesse et d'expression des terroirs ? Rarement les vins rouges de la Côte de Beaune auront eu un tel ambassadeur. Il n'est que de se souvenir -pour les rares personnes qui ont eu la chance d'en goûter- l'incroyable étoffe qu'a eue leur Pommard « Vaumuriens » à l'époque où ils détenaient cette parcelle. Jamais un Pommard n'avait exprimé auparavant une telle douceur, une telle finesse, reléguant aux oubliettes les critères traditionnels selon lesquels un Pommard était toujours masculin et un peu rugueux... Volnay n'a pas la réputation de son voisin, on sait qu'on y trouve naturellement la finesse et ce premier cru vous en convaincra sans le moindre doute !*



**VOLNAY 1<sup>er</sup> cru 2018** : Dans ce domaine où l'extraction n'est jamais de mise, on trouve une robe intensément colorée. Le nez se révèle complexe et large, avec des épices, un soupçon de barrique qui enjolive l'expression, des fruits rouges en pagaille, et puis des notes de roses... Superbe attaque, le vin coule sur le palais avec un grand raffinement. Il se montre bien accessible, les couches de fruits se superposent et n'en finissent plus. Très grande harmonie générale, tout est en place, déjà gourmand, mais cela vieillira pourtant avec un bonheur extrême, comme toujours avec ce Volnay 1<sup>er</sup> cru, qui se montre à chaque fois d'une incroyable complexité quand il atteint une quinzaine d'années. **limité à 1 btle/Personne Tarif sur demande**



**Domaine Vincent DAUVISSAT** *Est-il encore besoin que je vous dise à quel point je trouve les vins de ce domaine, lumineux et fantastiques au vieillissement ? Si oui, c'est que vous recevez cette lettre depuis peu, et que vous ne savez pas encore à quel point ce domaine est exemplaire. Pour les autres, inutile de vous convaincre, vous l'êtes forcément déjà !*

**IRANCY 2018** : Belle robe d'un joli rubis. Le nez se montre un peu discret, il faut aller le chercher à l'agitation, pour qu'il révèle alors de jolies notes de cerise griotte, des petits accents floraux, et d'autres senteurs fruitées un peu diffuses. Attaque franche, le vin se fait douceur, presque tendresse, dans un coulis de fruits, mais il se resserre alors un petit peu et se tend, histoire de nous dire qu'on a le choix entre le boire maintenant sur cette fraîcheur de jeunesse, ou bien l'attendre quelques années pour qu'il gomme ces petites aspérités. En tout cas il fait preuve d'une vraie tendresse et les amateurs de vins délicats l'adoreront. D'autant qu'il finit bien sur une jolie trame fruitée. **Tarif sur demande**





**CHABLIS 1<sup>er</sup> cru « Séchet » 2018 :** Nez assez floral, ce qui est rare pour le Séchet. Les nuances minérales apparaissent à l'agitation et se combinent avec beaucoup d'aisance et de distinction. Attaque très pure, le vin se montre tendu, la race explose en bouche. C'est d'une droiture et d'une presque douceur, ce millésime a vraiment fait des miracles !! Très belle tenue de bouche, le vin raconte son terroir à l'image d'un vieillard qui parlerait d'anecdotes anciennes. Quelle jolie expression, et, fait étonnant, le vin se montrerait presque agréable à boire dès à présent. Long final dans la tension et la minéralité. Une superbe bouteille à l'horizon...2026/2045 !

**Limité à 1 btle/Personne Tarif sur demande**

**CHABLIS 1<sup>er</sup> cru « Vaillons » 2018 :** (issu des parcelles Chatains et Beugnots) Au nez, on sent une véritable alliance entre les fruit et les fleurs, avec un petit peu moins de minéralité que les autres crus à ce stade. L'attaque révèle un équilibre parfait, tout est en place, la matière, noble, se montre sous son plus beau jour, et le vin s'expande parfaitement sur le palais, avec ce retour fruité qui accentue un peu les sensations. Rien ne dépasse, tout est bien contenu, et l'on sent la parfaite maîtrise de la vinification, comme toujours dans ce domaine ô combien magnifique. Long final, alliant encore l'aspect floral au fruité, et ce n'est qu'en toute fin de bouche que commence à poindre le minéral qui se développera au fil des années. Très joli vin ! **Limité à 1 btle/Personne Tarif sur demande**

**CHABLIS 1<sup>er</sup> cru « la Forest » 2018 :** Nez plus puissant et expressif que les deux précédents, comme s'il voulait montrer un surcroît de quelque chose. L'attaque se montre à la fois ferme et presque onctueuse. En fait, le terroir impose sa définition, et le vigneron l'exprime dans la générosité qu'il met à nous le mettre en exergue. Très beau développement de bouche, le vin faisant preuve de race, de singularité, sa générosité n'étant pas feinte mais bien réelle, et il finit par remplir le palais. Tout cela dans une harmonie sans faille, avec la classe de ceux qui savent qu'ils n'ont pas besoin d'exagérer quoi que ce soit pour tenter de se faire encore plus jolis qu'ils ne sont. Très beau vin qui demandera là aussi quelques années pour offrir le maximum de ce qu'il a. **Limité à 1 btle/Personne Tarif sur demande**



***Domaine Frédéric MUGNIER*** *Tout comme chacun connaît certaines rivières où l'on trouve de beaux poissons, ou bien d'autres lieux propices à la cueillette des cèpes, on sait qu'ici on trouvera forcément de grands vins. Plus le temps passe, plus le style continue à s'affiner, et la gourmandise a pris le dessus sur l'austérité qui a parfois pu caractériser les vins dans leur jeunesse jusqu'à un passé pas si lointain. Désormais on trouve du fruit à tous les étages et ce, dès la mise en bouteille. Quel plaisir !*

**NUITS ST GEORGES 1<sup>er</sup> cru Blanc « Clos de la Maréchale » 2018 :** Belle robe assez soutenue pour un blanc, et un nez qui arbore de très belles senteurs de fruits blancs, mais aussi des fleurs, et une légère touche boisée à ce stade. L'attaque révèle un vin bien gras, avec une densité qui surprend, les

arômes du nez se retrouvent en bouche, avec plus de puissance encore. La texture se montre d'une douceur et d'une élégance qui surprennent dans le meilleur sens du terme, et l'équilibre parfait de ce vin en fait un candidat idéal pour une dégustation pure, sans besoin d'un quelconque accompagnement. Ce qui ne signifie pas qu'il ne se mariera pas avec de belles volailles ou une viande blanche, d'autant que la longueur qu'il déploie lui permet d'affronter des chairs assez denses. Il pourra vieillir et accentuer le caractère minéral qui reste en arrière-plan à ce stade et ne demande qu'à amplifier avec les années.

**Limité à 1 btle/Personne Tarif sur demande**



**NUITS ST GEORGES 1<sup>er</sup> cru rouge « Clos de la Maréchale » 2018 :** Très beau nez de fruit, une véritable confiture de fruits rouges tellement c'est intense et gourmand. En bouche, on plonge dans ce même fruit, tellement agréable, la trame se montre bien en soutien avec un petit ressort minéral qui accompagne le développement de bouche, avant un long final qui remet tout en relief. Bel ensemble qui se goûte merveilleusement bien dès à présent, et dont il faudra profiter pour cette intensité de fruit avant que le vin ne se referme d'ici un à deux ans et se transforme pour donner quelque chose de plus élaboré encore à l'horizon 2028/2030, mais est-ce que cela gardera le superbe impact qu'une telle bouteille offre aujourd'hui ?... **Tarif sur demande**



**Domaine Emmanuel ROUGET** *Chaque année c'est un vrai plaisir que de vous présenter les vins d'Emmanuel ROUGET, tant la qualité se trouve stupéfiante avec un fruité exceptionnel et une trame à faire pâlir d'envie tous ses voisins. Observateur et réfléchi, Emmanuel, accompagné de ses deux enfants Guillaume et Nicolas, parvient à s'adapter chaque année aux circonstances et c'est une approche d'une rare sensibilité qui nous vaut de goûter des vins toujours en parfaite osmose avec le millésime qui les a faits. Les 2018 sont d'une gourmandise absolue et vous le comprendrez en les buvant... rarement des vins jeunes m'ont autant incité à vous dire de les apprécier dès aujourd'hui dans ce fruit exceptionnel qu'ils possèdent, alors que je sais aussi qu'ils vieilliront tous avec une grâce absolue. C'est à vous de choisir !*

**Nuits St Georges 2018 :** La robe apparait sous un beau rubis légèrement foncé, mais c'est le nez qui frappe le plus,

avec cette puissance incroyable de cerises à l'eau de vie, on croirait un parfum tellement c'est envoûtant ! Il n'y a pas que cela toutefois, et des notes florales se joignent aussi à d'autres fruits, rouges cette fois, comme des baies très fraîches, des pointes de cassis...quel nez !!! Douce est l'attaque, gourmande, onctueuse même, le vin délivre d'incessantes nuances de fruits qui coulent en cascade, offrant un plaisir immédiat et de grande intensité. Aucune trace de tannins, ils sont fondus dans la matière et totalement absorbés par celle-ci. Quelle générosité de fruit, quel éclat, tout coule avec suavité et termine très longuement sur des accents minéraux qui mettent encore plus en relief le fruit déjà débordant. J'hésite à vous dire de garder ce vin, non pas qu'il ne le pourra pas, aucune crainte à ce sujet, mais il offre aujourd'hui un plaisir tel que l'on se demande pourquoi on devrait l'attendre...et pourtant il offrira d'autres nuances, d'autres arômes, mais quelle beauté dès à présent...

**Tarif sur demande**



**Vosne Romanée 2018 :** Nez puissant sur les épices et un bouquet intense, gorgé de fruits rouges, de fruits confits. Superbe attaque, le vin explose sur le palais. Tout le fruit dégouline, imprègne les papilles. Quelle belle et profonde impression. C'est très large, d'une rare gourmandise, avant de finir très longuement avec une intensité de fruit incroyable. Superbe vin qui se goûte parfaitement aujourd'hui, mais qui vieillira aussi avec une grande facilité. Je vous recommande cependant d'en ouvrir une bouteille d'ores et déjà pour connaître cette sensation de plénitude, mais vous serez très inspiré d'en mettre autant en cave pour les retrouver dans quelques années sous un jour différent mais forcément magnifique.

**Tarif sur demande**



**Echezeaux 2018, Grand cru :** Robe profonde, très soutenue en couleur. Le nez oscille entre les fruits noirs et rouges, moins exubérant à ce stade que les deux précédents villages ci-dessus, mais quoi de plus naturel, car nous sommes sur un grand cru. Attaque pleine, la bouche se montre très large, d'une rondeur incroyable, d'autant que la trame n'apparait pas trop serrée, assez relâchée même. Quelle superbe sensation de bouche...Etonnamment, ce vin se goûte superbement aujourd'hui, fait rare pour un Echezeaux. Tout en suavité avec une longueur remarquable. Il vieillira avec une grâce incroyable, mais là aussi, il ne sera pas du tout stupide d'en boire une ou deux bouteilles dans cette merveilleuse jeunesse. **Tarif sur demande**

**Vosne Romanée 1<sup>er</sup> cru « Cros Parantoux » 2018 :** Notes de roses au premier nez, puis le fruit arrive doucement, accompagné par une brassée d'épices. Attaque très douce, le vin se livre immédiatement, un léger boisé apparaissant en arrière-plan. La texture se montre splendide, construite sur une trame minérale d'une rare finesse. Quelle splendide expression, toute en richesse, et d'une suprême délicatesse. Final très long sur un fruité très plein qui s'accompagne d'une expansion minérale incroyable, les deux se soutenant mutuellement. Vin magnifique qui méritera de vieillir même s'il se goûte avec beaucoup de bonheur aujourd'hui. Mais le meilleur est à venir avec l'expression magnifiée du terroir dont il est issu. Mais attendez quand même une bonne dizaine d'années au minimum... **Tarif sur demande**



## 25<sup>e</sup> Anniversaire de VINISSIME



Tout au long de cette année 2021, dans chaque numéro, vous aurez la joie de découvrir au moins 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<sup>e</sup> 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 !



### **Château RAYAS**

*Emmanuel REYNAUD est un vrai gentil en dépit des apparences que certains jugent un peu austères. Oui, il lui est arrivé de « virer » tel ou telle à l'occasion d'une visite, parce qu'une remarque déplacée, ou un parfum un peu fort l'ont contrarié et empêché de se concentrer. Il se consacre à l'essentiel, et dans l'essentiel, il place, entre autres choses, la vérité, le respect et l'authenticité du vin comme critères. Ce qui le met forcément un peu en décalage par rapport à certaines personnes.... Empli d'humilité, il se sent essentiellement le dépositaire d'un trésor dont il ne doit assurer que la transmission et la pérennité, à l'image de ces chevaliers d'antan qui se destinaient à une œuvre qui dépassait leur simple condition de mortel. Avec patience il a œuvré pour que les vins qu'il propose soient bus avec une certaine maturité, et désormais il vend rarement des bouteilles qui ont moins de 10 ans au Château RAYAS comme à FONSALETTE. Pour les 25 ans de VINISSIME, il m'a fait l'immense plaisir de ressortir 2 cuvées de 1996 (année où VINISSIME fut créée) pour vous les proposer. Ce sont les derniers vins vinifiés par son oncle Jacques avant sa disparition début 2017, et Emmanuel n'a pu en faire que l'élevage. Jacques REYNAUD était très fier des 1996, particulièrement de ses Fonsalette qu'il jugeait comme l'un des plus grands millésime qu'il ait vinifié. C'est vous dire la chance que nous avons d'en profiter !!*

**ATTENTION ! Une seule de ces deux cuvées peut faire l'objet d'un achat.  
A vous de choisir laquelle vous voudrez...**

**Château de FONSALETTE Rouge, 1996 :** (Grenache/Cinsault. )

**Tarif sur demande**

**Château de FONSALETTE « Cuvée SYRAH », 1996 :** (100% Syrah )

**Tarif sur demande**



### **Jean-Nicolas MEO CAMUZET**

*Pour les 25 ans de VINISSIME, Jean-Nicolas a fait un très bel effort en puisant dans des vieux stocks afin de vous offrir non pas des bouteilles, mais des Magnums, à maturité ! Qu'il en soit profondément remercié.*

### **Magnum VOSNE ROMANEE 2002 – 2003 - 2005 :**

*Tout le monde sait à quel point les VOSNE de Jean-Nicolas sont recherchés. Il est difficile de s'en procurer, et encore plus de les faire vieillir tellement ils sont gourmands et délicieux. C'est*

pourquoi avoir eu la possibilité d'obtenir quelques flacons de vieux millésimes se montre une vraie bénédiction et tout amateur devrait se précipiter sur l'un d'entre eux.

### 3 millésimes différents, avec chacun leur charme...

**ATTENTION ! Un seul de ces trois magnums peut faire l'objet d'un achat. A vous de choisir lequel vous voulez...**

**2002** issu d'un miracle car la saison s'était montrée difficile, jusqu'à ce qu'un vent du Nord et un ensoleillement providentiels ne viennent pendant des semaines sécher les baies et les faire murir comme nulle part ailleurs. Si 2002 fut un triste millésime un peu partout en France, la Bourgogne y compris le Chablisien (dans une moindre mesure) furent épargnées et produisirent un superbe millésime d'une classe et d'une rectitude qui font l'admiration aujourd'hui des amoureux de la Bourgogne. **Tarif sur demande**

**2003** l'année de la canicule, mais les Bourguignons ont tiré profit de celle-ci en rouge (les blancs furent bien plus compliqués...) et les vins gourmands et charnus font depuis longtemps le bonheur de tous les amateurs. Il est aujourd'hui le plus accessible et délivre une richesse et une onctuosité de fruit comme on rêve d'en trouver toujours. **Tarif sur demande**

**2005** le millésime d'une richesse et d'une tannicité exceptionnelles fera pendant très longtemps l'admiration de tous et ce pour encore au moins une génération. Seul le caractère encore un peu fermé et tannique de ce millésime hors normes se montre sujet à discussion, mais quand les vins seront prêts, ils seront peut-être les plus grands qui aient jamais été faits... **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.

**NOTEZ EGALEMENT QUE LES VINS « 25<sup>e</sup> anniversaire » NE SERONT PAS COMPTABILISES DANS CE MONTANT.**

**Il faut donc que votre commande atteigne les 400 Euros ttc avant de les inclure.**

- 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 largement 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 ou 25<sup>e</sup> 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).
- **Merci de ne pas faire des commandes de 7 bouteilles...** c'est ingérable au niveau de l'emballage. Si vous commandez un Magnum, pensez qu'il sera emballé à part et que le reste doit aller dans un carton. Donc, pas de commande de 7 btles + un Magnum pour les mêmes raisons...(mais 6 + 1 Magnum est tout à fait possible car le magnum sera toujours emballé à part)

\*\*\*\*\*

**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 120 qui paraîtra en NOVEMBRE 2021 :** *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. Et toujours les offres « 25è anniversaire »...*

**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 et vins « 25è anniversaire »)

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 )