

N'allez pas croire que je me sois récemment spécialisé dans les rubriques nécrologiques, mais l'actualité fait parfois prendre des tournants inhabituels. Après l'hommage à Graeme ALLWRIGHT du numéro 117, le récent décès de Michel NIELLON m'amène à refaire la « une » sur ce sujet...

J'eusse aimé qu'il en fût autrement, et que j'aie pu trinquer avec Michel, comme je le lui avais promis la dernière fois que nous nous sommes vus...

« Cueille chaque jour les fruits de la vie et ne remets pas à demain... »

J'avais été le premier à distribuer ses vins en France, (hormis quelques flacons réservés à quelques grands restaurants en région Parisienne) avec le fameux millésime 96 après avoir passé de longs moments dans sa petite cave qu'il avait sous sa maison, et j'ai toujours cette fierté d'avoir fait découvrir ses vins à tous ceux qui me font l'honneur de me lire.

Ayant bu récemment son Chassagne 1^{er} cru « Clos St Jean » 1996, je peux affirmer combien Michel savait faire de très belles choses quand il ne jouait pas du bugle dans la fanfare locale.

Que son épouse, son gendre et sa famille trouvent ici le témoignage du très beau souvenir que je garde de lui.

« Le vin est un professeur de goût, il est le libérateur de l'esprit et l'illuminateur de l'intelligence. » (CLAUDEL)

Lettre n°118



(Le merveilleux sourire de Michel NIELLON qui nous a quitté récemment...)

Editorial

Pour cette dernière lettre avant l'été, vous trouverez tout ce qui peut vous rendre heureux en tant qu'amateur de vin. Que ce soit en blanc ou en rouge, vous n'aurez que l'embarras du choix !

D'abord, et comme je vous l'ai annoncé dans la lettre de Février, un vin du domaine COCHE DURY, et pas le moindre...un Bourgogne blanc.

Ensuite, un florilège des meilleurs domaines de Bourgogne, dans ce superbe millésime 2018, dont on ne dira jamais assez combien il se montre gourmand et d'un potentiel de garde extrêmement intéressant avec une grande partie de la gamme de chez MEO CAMUZET et du Domaine CATHIARD...

Pour ceux qui aiment autant les rouges que les blancs, ils pourront piocher chez Michel NIELLON ou le domaine des COMTES LAFON, car ils vinifient dans les deux couleurs. Et puis, pourquoi ne pas se faire encore un petit plaisir avec un vin que vous ne connaissez pas et qui est un nouveau coup de cœur pour moi, dans le Sud-ouest...vous m'en direz des nouvelles !

Pour terminer, et continuer à fêter ce 25^e anniversaire de VINISSIME, une offre spéciale de trois domaines prestigieux. Décidément c'est la fête à chaque numéro !

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 terrible gel qui a frappé toute la France aura des répercussions à moyen terme. Plus que jamais, les incertitudes climatiques prennent de l'importance et rebattent les cartes. Après le drame de la Californie, c'est à notre cher pays de payer un lourd tribut cette année.**

Déjà, les instances politiques et syndicales commencent à travailler sur ce que pourront être les cépages de demain.

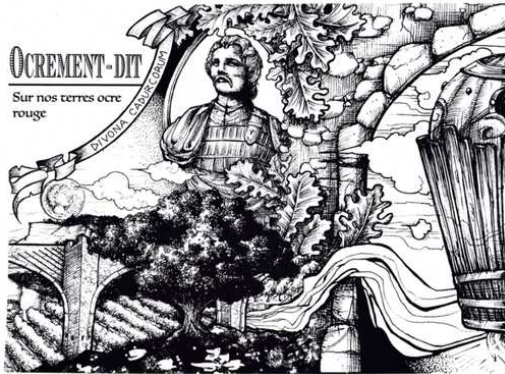
En attendant, la reprise économique post-Covid semble tirer les marchés vers le haut, et la demande mondiale ne faiblit guère.

Partout on réclame du vin, et pas seulement le bas de gamme...ceci entraîne un marché à deux vitesses où les stars se voient offrir des sommes inimaginables, alors qu'à côté d'eux, de plus modestes souffrent et tirent la langue. Etrange paradoxe, tellement semblable à ce monde dans lequel nous vivons !

Valérie COURREGES *Je ne vais pas vous refaire le coup du « Vous ne la connaissez pas » ? Parce que c'est impossible ! Si vous suivez les lettres de VINISSIME vous avez forcément vu dans le numéro 116 du mois de Février qui elle est. Et tous ceux d'entre vous qui ont acheté un peu de la cuvée Zinzolin savent combien c'est délicieux. Mais là, je suis tombé à la renverse en goûtant un autre vin de sa gamme, un Cahors comme vous en boirez très rarement, avec une fraîcheur ahurissante, une trame incroyable...UNE BOMBE ATOMIQUE !*



OCREMENT DIT 2019 : (100% Malbec) D'emblée, la couleur impressionne, une sorte de pourpre profond et difficilement pénétrable... et le nez explose d'un fruit tellement intense qu'on a du mal à le croire ! De puissantes notes de mûre, de prune, de réglisse surgissent du verre en vous envahissent avec une rare intensité. Quel début fracassant !!! Généralement, avec les vins comme ça on a toujours un peu de déception en le buvant car le nez est tellement incroyable que si la bouche est au même niveau, alors on crie au génie ! Je ne vous dirai pas que c'était exactement au même niveau, mais pas loin ! La densité de ce vin semble telle et surtout à ce point veloutée et soyeuse que l'on peine à en croire les



papilles...quelle rondeur, quelle relative douceur, alors qu'on pourrait s'attendre à un « blockbuster » tannique et qui fait serrer les gencives. Rien de tout cela, c'est vinifié avec tellement de délicatesse pour faire jaillir le fruit et ne pas le gâcher avec des aspects techniques moins agréables. Le parti-pris a été de faire un vin accessible, sur ce fruité merveilleux, car Valérie COURREGES réserve d'autres surprises avec des cuvées de lieuxdits de Cahors « sur mesure ». Avec Ocrement dit, c'est un autre choix, mais déjà, le fait de ne pas coller ni filtrer indique bien combien elle tient à respecter toute la saveur des vins qu'elle produit. Pour une première cuvée, c'est une réussite ABSOLUE et je dois confesser que la dernière fois que j'ai eu une telle sensation explosive était il y a bien des années, lorsque j'ai goûté la cuvée Merlot du Domaine des TOURS dans le millésime 1993, c'est vous dire... **Tarif sur demande**

Bourgogne (rouge) -- Bourgogne (blanc)



Domaine COCHE-DURY *Quelles que soient les appellations, on est certain d'en trouver ici une expression des plus abouties, car rien n'est laissé au hasard à toutes les étapes. D'abord par une culture de la plante où toutes les attentions sont données, et ensuite dans la vinification puis l'élevage. Mais tout cela vous le savez bien, et ce n'est pas pour rien que les vins de ce domaine s'arrachent à juste titre !*

BOURGOGNE Blanc 2018 : La robe semble bien pâle, on dirait presque un Chablis tellement il semble diaphane, avec presque des reflets verts... Le nez s'exprime doucement, sans grande puissance, et l'aspect minéral semble prendre le dessus sur les autres registres olfactifs. Quelques notes fruitées se dégagent à l'agitation, des petites touches florales, mais rien de très puissant. En bouche, ce vin semble tout délicat, le côté minéral ressort encore, le fruit tardant à venir. Ce vin paraît tranchant comme un couteau, et se retient d'exprimer son terroir pour l'instant. Il m'a d'ailleurs un peu dérouté. Mais au fur et à mesure qu'il se réchauffait dans le verre, il est allé en exprimant de plus en plus de choses. Il semble impératif de le consommer aux alentours de 16/17°C, mais le mieux reste

de le mettre en cave car il reste trop en retrait pour l'instant. Ce n'est pas grave, vous aurez ainsi toujours le plaisir de le contempler et de vous préparer à le savourer dans 4 ou 5 ans et sûrement bien davantage.

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

Domaine MEO CAMUZET

A partir de 2018, le domaine a décidé d'apporter une attention plus particulière encore à ses Bourgogne. C'est toujours la marque des grandes maisons que de soigner son entrée de gamme comme s'il s'agissait de grands crus. Un peu comme le sourire et la politesse quand vous arrivez dans un magasin de prestige. Et ici, du prestige, on en trouve à tous les recoins !

BOURGOGNE – Côte d'Or - Rouge « Hémisphère Sud »

2018 : (*Vignes de l'appellation Bourgogne issues de terroirs en Côtes de Beaune uniquement*) Très belle robe d'un rubis éclatant, et un nez gorgé de fruits rouges. Quelle belle impression immédiate, aussi enjôleur que le sourire d'une jeune fille par un matin de Printemps ! En bouche, cela conserve tout cet aspect juvénile, ces arômes francs et immédiats, avec une magnifique texture de bouche, un caractère très approachable, et une délicatesse comme on en boit rarement dans l'appellation. Vraiment EXCELLENT et sûrement l'un des meilleurs Bourgogne que j'ai bus au Domaine. Buvez le maintenant pour savourer cette fraîcheur et cette beauté, même s'il a le potentiel pour vieillir, il est rare que les vins gardent autant d'allant au vieillissement...



Tarif sur demande



BOURGOGNE – Côte d'Or - Rouge « Hémisphère Nord » 2018 : (*Des vignes de l'appellation Bourgogne issues de terroirs en Côtes de Nuits uniquement*) Nez de fruit assez large, et un tout petit peu d'épices, peut-être dû à un passage en bois ? A moins que les vignes issues du terroir de Vosne ne marquent leur influence... Très jolie attaque en bouche, cela fond sous le palais, la matière est belle, presque suave, gourmande, avec un tout petit peu de tannins, mais à peine, et pas du tout gênant en tout cas. Tout est construit dans le fruit, avec une relative douceur et une trame assez épaisse. Un très joli Bourgogne qu'on boira avec grand plaisir sans se soucier de trouver une occasion particulière. Il se goûte très bien mais pourra vieillir une dizaine d'années aussi. Choisissez ce que vous préférez !

Tarif sur demande

BOURGOGNE – Côte d'Or - Rouge « Cuvée Etienne Camuzet » 2018 :

(*Cuvée issue des parcelles historiques du domaine, avec des vieilles vignes et des climats particuliers*) Si la robe paraît un chouïa plus soutenue que les deux précédents, le nez arbore, quant à lui, des arômes plus différents, à mi-chemin les fruits noirs et rouges. Et des petites pointes florales émergent également, derrière une masse moins précise mais que l'on sent plus concentrée. Ce que confirme l'impression de bouche, avec un vin qui affiche d'emblée, après les premières notes de fruits, une structure plus ramassée, avec une chair plus dense, et quelques tanins qui surgissent ça ou là. On trouve incontestablement plus de sève dans ce vin, plus de profondeur, il semble presque surdimensionné pour l'appellation. D'autant que le final s'impose davantage, de même que la longueur. C'est presque au niveau d'un village par cette aisance et ce fond qui montrent une ossature particulière. Mais il reste fin et presque délicat malgré cela ! A boire maintenant ou à garder quelques années, il ne vous décevra pas.

Tarif sur demande

MARSANNAY 2018 : Encore du beau fruit au nez, oscillant entre les notes plus « noires » (cerise, mûre) et les classiques pointes de fruits rouges. Attaque bien équilibrée, ce vin exprime du caractère, de la force, mais se montre également empreint de douceur grâce à cette rondeur inhabituelle, et cet aspect riche et immédiat. Belle bouche où les tannins apparaissent enfin mais sans gêner le plaisir de la dégustation. C'est beau, frais, bien construit, très agréable dès à présent, et surtout bien long **Tarif sur demande**

FIXIN 2018 : Davantage sur des notes de myrtille et de groseille au premier nez, ce Fixin offre une robe un peu plus colorée. Belle attaque, vibrante, le vin sonne assez plein, et développe sa matière sans hésiter, on est tout de suite dans le registre fruité, juste avant que les tannins ne se montrent, mais pour monter la garde ! Pas gênants du tout à ce stade, ils marquent surtout la capacité à accompagner un vieillissement qui restera au choix du consommateur qui pourra aussi bien l'apprécier aujourd'hui sur cette dimension juvénile très agréable, ou lui réserver quelques années de paix avant de le retrouver **Tarif sur demande**

VOSNE ROMANÉE 2018 : Belle robe rubis profond, et un nez qui capte immédiatement l'attention par cette insolente ronde de fruits rouges et d'épices qui virevoltent et s'entrechoquent. Quelques rares aspects floraux se font jour également à l'agitation. L'attaque se montre aussi nette que délicate. On est en plein dans Vosne, c'est d'une douceur et d'une beauté épicée comme on aime tellement en trouver, et cela se répand sur le palais comme une caresse avant de tourbillonner dans un final où l'expression fruitée revient en force et s'accompagne de notes légèrement minérales qui complètent la sensation. Un vin d'une belle sensualité, qui offre un vrai plaisir dès à présent. Très belle réussite ! **Tarif sur demande**



VOSNE ROMANÉE 1^{er} cru « les Chaumes » 2018 : Plus colorée se montre la robe, plus intense aussi, mais au nez, on trouve toujours ces beaux et francs arômes de fruits rouges, qui laissent augurer de la volupté à venir, d'autant qu'une saveur saline semble les entourer... Attaque dans le gras, le vin impose sa masse fruitée, les tannins se montrent un peu, mais sans ostentation, on croque vraiment dans la chair, et cette chair ne peut pas laisser indifférent tant elle se montre douce et ferme à la fois. En deuxième impression, ce sont les aspects minéraux qui commencent à prendre le dessus, le côté salin s'estompe un peu et laisse la place à un superbe retour fruité. Tout cela finit longuement, avec une persistance assez remarquable. Je reste partagé entre le fait de vous dire de le boire dans cette folle jeunesse ou de le garder pour qu'il développe toute la réserve qu'il recèle. A chacun de voir comme il préfère. **Tarif sur demande**



Nuits St Georges 1^{er} cru « les Boudots » 2018 : Belle robe assez intensément colorée, et un nez qui exprime force fruits rouges et noirs, avec une prédilection pour ces derniers toutefois, grâce aux belles notes de mûre. Et puis, de superbes accents de violette viennent couronner le tout pour offrir un bouquet d'une vraie complexité. En bouche, cela se montre extrêmement bien construit, les arômes de fruits tombent en cascade, la matière riche mais dotée de suffisamment de finesse ne cherche pas à remplir par sa puissance, mais par sa distinction. Il faut dire que ce premier cru jouxte Vosne Romanée, et le 1^{er} cru « Malconsorts », ceci expliquant en partie cela. Les tannins sont bien intégrés même si on les sent un peu et témoignent de la capacité à vieillir, car ce vin, même superbe aujourd'hui, traversera les années avec bonheur. Il finit d'ailleurs très long et sur de nouvelles couches de fruits, avant de céder, petit à petit, sur un aspect minéral qui va en amplifiant. Excellent !
Tarif sur demande

quelques fruits rouges pour donner un bouquet assez virtuose ! L'attaque révèle un vin de grande densité et constitution, la matière s'étale doucement et fait jaillir force accents fruités mais également épicés. Complexe, de grande race, sévère et puissant, ce Clos de Vougeot est comme chaque année l'une des références de l'appellation. Il finit très longuement sur une avalanche de fruits, et arbore une structure qui portera au long vieillissement, si vous lui en donnez le temps... **Tarif sur demande**

Domaine Michel NIELLON

Michel COUTOUX a repris le domaine en mains depuis de nombreuses années, accompagnant Michel NIELLON, son beau-père depuis plus de 25 ans, et le virage qu'il a pris en affirmant son style a permis au domaine d'accélérer son essor. Les vins sont tendus comme il faut, avec, toujours, une belle trame de fond qui les porte. Mais vous savez tout cela, vous qui me suivez depuis longtemps, car la transmission qui a eu lieu dans ce domaine est digne d'éloges.



CHASSAGNE MONTRACHET 2018 : Jolie robe aux contours bien marqués, et un nez qui respire les fleurs avant de se tourner vers le fruit à l'agitation. L'attaque révèle un vin plutôt gras, mais avec une tension suffisante, et un enrobage de fruits qui font que cette première impression apporte un plaisir immédiat. Ensuite, cela développe bien sur le palais, et la texture confirme que nous sommes bien sur Chassagne, avec cet aspect enveloppant, ce gras, cette relative douceur, qui cède petit à petit sur des nuances plus minérales qui se dessinent progressivement. C'est long, bon, avec de la délicatesse, que demander de plus ? Il peut se boire dès aujourd'hui, mais je pense qu'une ou deux années d'attente lui donneront une stature encore supérieure.
Tarif sur demande

CHASSAGNE MONTRACHET 1^{er} cru « Clos de la Maltroie » 2018 : Le nez envoûte dès qu'on se penche sur le verre...des notes crayeuses, accompagnées de pointes florales assez intenses, un soupçon de boisé qui enrobe le tout...j'ai cru un instant retrouver le nez des exceptionnels 2015 que le domaine avait faits ! Et plus on agite, plus ce nez s'intensifie, on pourrait s'y perdre...L'attaque ne trahit pas le bouquet, on plonge dans un univers floral et fruité comme on rêve d'en boire toujours, c'est bon, savoureux même, racé, et le minéral prend petit à petit de l'ampleur et semble porter ce vin vers le haut, comme une ascension merveilleuse. Long, gorgé de fruit, il continue son ballet et ne donne qu'une envie, celle de

reboire une autre gorgée. Quel plaisir, et quelle beauté. Vin superbe qui se goûte tellement bien aujourd'hui qu'on se demande comment on va faire pour résister à l'envie de le conserver pour qu'il donne encore plus d'ici 3 ou 4 ans...a vous de voir ! **Tarif sur demande**

CHASSAGNE MONTRACHET Rouge 2018 : Belle robe rubis, assez colorée toutefois, et un nez qui respire le beau fruit rouge classique, cette espèce de senteur où framboises, fraises, cerises, grenade se mélangent et offrent un bouquet chatoyant. Délicate est l'attaque, le vin ne cherche pas à en imposer par sa consistance, non pas qu'il en manque, mais plutôt parce que le style est plus dans la délicatesse, la fraîcheur. Pas pour autant un vin de jeune fille, mais plutôt une douce saveur qui se marie si bien avec la volaille ou les viandes blanches. C'est assez long, avec du caractère, et le final légèrement épicé donne un contour supplémentaire. A boire dès à présent sur ce fruit vibrant, et dans les 5 années à venir. **Tarif sur demande**



Domaine des COMTES LAFON *Ce célèbre domaine porte très haut les couleurs de la Bourgogne, et la passation va bientôt se faire entre Dominique LAFON et sa fille Léa ainsi que son neveu, Pierre, qui prendront prochainement les rênes. Pour l'heure, Dominique continue d'appliquer et d'affiner les techniques qu'il a progressivement élaborées, et le rendu s'annonce magnifique dans ce millésime. Ne laissez pas passer ces vins...*



VOLNAY 1^{er} cru « Santenots du Milieu » 2018 : Le nez peine à émerger, il faut un peu agiter pour que cela vienne et l'on découvre alors de très beaux aspects de fruits, ainsi que des notes de pivoine et d'épices. En bouche, cela se montre magnifique, avec un éclat de fruit comme on en trouve rarement. C'est l'archétype du vin gourmand, d'une largeur et d'une profondeur exquis qui un grand avenir est promis. Long et racé, il se goûte très bien pour l'instant, mais va se refermer bientôt, alors ne laissez pas passer cette occasion de savourer un grand vin dans sa prime jeunesse ! **Tarif sur demande**



VOLNAY 1^{er} cru « Champans » 2018 : Très beau parfum de fruits noirs au nez, avec la myrtille et surtout la groseille qui arrivent en tête. Dès l'attaque, le vin exprime sa richesse, et surtout sa finesse avec une tonalité de grain qui ne laisse pas indifférent, loin de là. Le développement se fait dans la densité, mais avec un incroyable velouté pour accompagner. Très long final avec une persistance remarquable, en restant toujours sur l'équilibre, sans la moindre note déviante. Une très belle bouteille qui offre d'incroyables sensations de jeunesse, mais qui se refermera bientôt. Goûtez le sur cette fraîcheur juvénile et encavez les autres pour une dizaine d'années, vous n'aurez pas à le regretter ! **Tarif sur demande**

MEURSAULT « Clos de la Barre » 2018 : Robe modérément colorée, et un nez qui s'oriente franchement vers des notes végétales nobles, fougère, tilleul, donnant à ce vin un aspect plus floral que fruité en ce qui concerne le bouquet. Belle attaque, le vin se montre assez vif, tendu juste comme il faut, et témoigne de beaucoup de présence en bouche, révélant un aspect fruité qui n'était pas vraiment présent au nez. Le minéral ressort en final, et va en s'expansant. Vraiment très long ! Très agréable bouteille qui peut encore se boire dès à présent sur ses arômes de jeunesse, mais qui se fermera

bientôt pour mieux se retrouver vers 2025/2030 **Tarif sur demande**

MEURSAULT 1^{er} cru « Goutte d'or » 2018 : Notes de tilleul au nez, le fruit venant à l'agitation, avec quelques touches de poire et un peu d'amande amère. Ce qui frappe d'emblée c'est le côté gras du vin en bouche, l'épaisseur est indéniable, et soutenue par une tension qui permet de rester dans un équilibre certain. Beau développement sur des sensations fruitées qui se complexifient, avant un long retour minéral, pointu, qui amplifie pendant presque une minute !! Remarquable et d'un niveau qui montre que les vignes ont enfin trouvé leur profondeur en vieillissant. **Tarif sur demande**

MEURSAULT « Charmes » 2018 : Jolies notes de poire au nez, et des fleurs blanches qui viennent se mêler. Beaucoup de rondeur en attaque, le vin sonne plein, et offre une bouche très ample où alternent des saveurs fruitées, des aspects floraux, et d'autres traits, plus épicés, bref, une mosaïque de saveurs qui n'en finissent plus car ce vin se montre, en plus, extrêmement long et particulièrement minéral. Encore un grand « Charmes » ! Il peut se boire aujourd'hui sur cette fraîcheur de la jeunesse, mais d'autres le préféreront avec quelques années de vieillissement.... **Tarif sur demande**

MEURSAULT « Porusots » 2018 : Robe couleur paille, et un nez très délicat, plein de fleurs blanches, avec un accent particulier sur la fougère. L'attaque se montre très agréable, le vin se fond sur la langue, et la matière s'exprime superbement, oscillant entre les aspects fruités et floraux sans qu'aucun des deux ne prenne jamais le dessus sur l'autre. Cela perdure ainsi, assez longuement, donnant une très belle impression de bouche, avant de s'estomper en offrant un aspect plus minéral qui accompagne les autres sensations. Vraiment très beau, fin, délicat...ce vin peut se boire dès à présent, mais vieillira aussi avec un bonheur certain. **Tarif sur demande**



Domaine CATHIARD *Sébastien CATHIARD*
pourrait s'endormir sur ses lauriers et continuer tranquillement l'œuvre entamée par son père, Sylvain, mais ce serait mal le connaître. Cet acharné du travail s'est mis en tête d'acquérir de nouvelles parcelles dans des appellations régionales que nous découvrirons prochainement, avec le millésime 2019... Pour l'instant, nous nous contenterons (avec un bonheur certain) de ce millésime 2018 qui, décidément, recèle bien des trésors !

VOSNE ROMANEE 2018 : Robe assez soutenue mais qui laisse bien passer la lumière. Au nez, on trouve force fruits, mariés à une touche boisée toute légère, formant un joli bouquet complété par quelques épices bienvenues. Ce sont les mêmes épices qui apparaissent dès l'attaque, avec cette bouche opulente, aux tannins soigneusement contenus et bien rangés au fond, pour ne pas déranger. Ils montent la garde, et assurent qu'ils seront présents au vieillissement. Seulement si vous résistez au plaisir de croquer dans ce fruit très mûr, et de profiter de ce vin dans cette insolente jeunesse qui le rend si plaisant. Très long final, sur les mêmes notes que l'on trouvait au nez, à savoir le fruit rouge et les épices. Superbe ! **Tarif sur demande**

NUITS ST GEORGES 1^{er} cru « aux Thorey » 2018 : Plus soutenue se montre la robe, mais elle reste toutefois bien visible sans extraction superflue. Le nez offre les accents puissants d'un fruit parfaitement mûr, avec sa cohorte de fruits rouges et quelques accents de fruits noirs ça ou là, mais qui disparaissent aussi vite qu'ils sont apparus pour réapparaître plus loin. Bouche très agréable, d'une excellente densité, sans le moindre excès et d'une ampleur remarquable. Ce vin est bon, je dirais même qu'il est savoureux, avec du gras, de la matière à revendre, et termine dans une longueur vraiment étonnante. Tout est là, ce vin vous attendra quelques années, mais il faut aussi le capter dans sa jeunesse actuelle tellement il offre de plaisir.

Tarif sur demande

NUITS ST GEORGES 1^{er} cru « les Murgers » 2018 : La robe semble encore plus colorée que les précédents, devenant presque sombre. Au nez, on s'oriente vers les fruits noirs, et le boisé apparaît un peu plus soutenu. Il faut dire que les vieilles vignes de ce cru requièrent une assise boisée supplémentaire et que celle-ci peut apparaître plus présente dans la jeunesse avant de se fondre avec les années. Beaucoup d'épaisseur dès l'attaque, le vin se développe à merveille dans un style fruité puissant, en exprimant davantage de densité que le précédent, ainsi qu'une finesse de texture étonnante. Il remplit le palais et se montre généreux avec un fond de grande race. Très long en bouche, il exprime tour à tour des nuances fruitées, puis minérales, puis le fruit à nouveau...et cela pendant presque une minute ! Excellent à tous points de vues.

Tarif sur demande

VOSNE ROMANEE 1^{er} cru « aux Malconsorts » 2018 : La robe se montre bien soutenue, et le nez offre une farandole de fruits, aussi bien rouges que noirs ! Quel festival d'arômes, avec, en plus, quelques nuances florales qui apparaissent de temps à autre, et rehaussent le bouquet. La première impression de bouche, c'est d'abord le soyeux, puis viennent pêle-mêle la minéralité, le fruit débordant, la texture superbe, la densité, la profondeur...et tout cela tourne en bouche comme un manège d'enfants, et ça recommence ! Bien sur, on sent aussi quelques tannins au fur et à mesure du développement, mais ils ne gênent pas vraiment, tenant juste à rappeler que ce vin doit d'abord vieillir en dépit de son caractère presque enjôleur. Mais quelle gourmandise, quelle race, et quelle précision dans la vinification. Bien évidemment, la longueur est au niveau du reste, et se perpétue dans une succession de nuances fruitées au fur et à mesure que l'aspect minéral ressort et prend de l'ampleur jusqu'à prolonger la sensation longtemps après la gorgée avalée... Un vin tellement bien élaboré, avec toutes les nuances de ce terroir des Malconsorts qui jouxte la Tâche...

tarif sur demande



25^e 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^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 !

ATTENTION ! Vous ne pourrez choisir qu'une seule des bouteilles présentées ci-dessous pour le 25^e anniversaire, compte tenu des très faibles quantités que je possède sur chacune

Domaine CLAPE

Le pape de CORNAS a eu la gentillesse de m'accorder pour l'occasion quelques bouteilles de son SAINT PERAY Blanc 2018. Vous n'en avez sûrement pas entendu parler, car la production est confidentielle. Les vignes sont plantées sur des côtes dont les pentes avoisinent parfois les 60%, aucun travail mécanique n'est donc possible comme vous pouvez l'imaginer !

Pour le reste, Pierre CLAPE reste le moins interventionniste possible et se contente de vinifier avec la douceur et le respect qu'on lui connaît...

SAINT PERAY Blanc 2018 : Joli nez où les notes florales surnagent au dessus d'un fruité délicat...amande amère, agrumes, et même un côté beurré voire miellé que l'on trouve plus habituellement dans du Chardonnay, mais ne nous plaignons pas ! En bouche, la fraîcheur s'impose, ce vin issu de terroir granitique délivre également des saveurs de fumée, de pierre, avec un corps possédant de l'épaisseur et du gras. Bien équilibré, rempli de nuances diverses, il couvre le palais comme une douce caresse et son caractère salin qui s'exprime en fin de bouche donne envie d'y revenir aussitôt. Etonnamment long, avec une succession de nuances fruitées qui accompagnent la minéralité qui s'accroît. Superbe et à boire dans les 6 années à venir.

Tarif sur demande Limité à 1 btle/Personne

Vincent DAUVISSAT *Fort du partenariat que nous avons établi depuis tellement d'années, Vincent a eu l'extrême gentillesse de me céder des MAGNUMS pour ce 25^e anniversaire ! Qu'il en soit profondément remercié. Quant à vous, saisissez cette occasion unique d'encaver l'un d'eux pour une longue garde ! Les 1ers crus chez lui ne doivent pas être goûtés avant 7 ans, et quand ils sont en magnums, j'irai volontiers jusqu'à 10 ans ! A partir de là, comptez encore une trentaine d'années pour avoir le plaisir de les boire, ce qui nous porte à...2060 maxi.*

Comme le chantait Brassens, sera-t'il encore debout le chêne ou le sapin de mon cercueil ?...

Magnum CHABLIS 1^{er} cru « la Forest » 2017 : Au nez, les notes de fleurs se combinent avec une sensation de gras, ce qui surprend quelque peu vu le côté inhabituel, mais il est vrai que ce millésime 2017 offre un profil singulier. Très plaisant dès les premières notes de bouche, ce vin se pose bien, et montre beaucoup d'allure, comme toujours, une épaisseur, une tension, un équilibre...On n'est jamais déçu avec la Forest, d'autant que la longueur fait jaillir une minéralité presque pointue. Très long en bouche et tout en variations ! Encore une magnifique réussite.

Magnum CHABLIS 1^{er} cru « la Forest » 2018 : Très belle robe paille, et au nez, ce sont des arômes de fleurs blanches, d'amande amère, un soupçon d'épices (barrique ?) et de belles notes de fruits blancs (poire essentiellement) avant de belles senteurs salines qui évoquent la coquille d'huitre. Très belle attaque, on est tout de suite dans le vif du sujet, la matière s'impose par sa tension et sa relative rondeur. Un peu la quadrature du cercle ! Rien ne déborde, tout est encore assez contenu, mais dans ce qui s'exprime, on ressent tellement ce que le vin deviendra, qu'on aurait presque hâte d'avoir quelques années de plus. Tension et minéralité prennent de plus en plus d'ampleur mais le fruit se développe aussi. Tout cela finit très longuement et sur une minéralité presque vibrante. Superbe !



(Rappel) Un seul magnum par commande, choisissez le millésime que vous voulez.

Tarif sur demande

Domaine LAMARCHE



En 1959 le Domaine Lamarche et le Domaine de la Romanée-Conti décidèrent d'échanger certaines parcelles situées dans Les Gaudichots (Premier Cru de Vosne-Romanée dont certaines parcelles ont la possibilité d'être intégrés dans le grand cru La Tâche), La Grande Rue et les Échézeaux. La majorité de cet ajout est constitué d'une parcelle de 8,03 ares (environ 2 ouvrées) située en plein milieu du coteau du climat, à la même latitude que le coeur de La Tâche et de la Romanée-Conti. D'après les archives du domaine, les vignes de cette parcelle sont les mêmes que celles qui étaient originellement plantées, bien avant que l'échange ne soit fait en 1959.

LA GRANDE RUE « Vignes de 1959 », Grand cru 2017 : Depuis 2014, Nicole Lamarche a décidé d'expérimenter le fait de vendanger, vinifier et élever les raisins provenant de la parcelle de 8.03 ares mentionnée ci-dessous à part du reste de la parcelle de La Grande Rue. Pour cette cuvée spéciale et du fait de la superbe qualité des raisins produits par ces très vieilles vignes, les raisins n'ont pas été égrappés (vendange entière) et la fermentation a été faite en cuves inox plutôt qu'en foudres en bois.

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 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^è 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 119 qui paraîtra en SEPTEMBRE 2021 : Dne COCHE-DURY, Emmanuel ROUGET, Vincent DAUVISSAT, Domaine MUGNIER, Dne TOLLOT-BEAUT, Auguste CLAPE, Dne LAMARCHE, Château RAYAS et Château des TOURS ...

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