

Que pourrais-je vous souhaiter au seuil de cette année 2022 qui ne vous ait déjà été dit et redit ?

Je souhaite tout simplement que vous soyez heureux...

Face au cauchemar répété des années 2020 et 2021 (cette dernière encore pire puisqu'en plus des privations de liberté, un gel massif a frappé les vignobles) et aux mensonges institutionnels, puisse 2022 ramener intelligence et lumière chez les personnes qui veulent encore réfléchir...

IN VINO VERITAS! dit le proverbe, alors concentrons-nous sur le divin breuvage et son petit monde où les fausses promesses sont rapidement déjouées, tandis que les vraies valeurs triomphent toujours dans la durée.

Comme j'aimerais que le monde s'inspire des principes et des vertus des grands vins et des grands vignerons...

« C'est mourir tous les jours que de vivre sans vin. » (Jean-François REGNARD)



(Je n'avais pas pu, jusqu'alors rendre hommage à Michel LAFARGE, merveilleux vigneron disparu début 2020...il représentait tout ce que j'aime : sagesse, connaissance, profondeur et humanité...)

Editorial

Dans ce numéro de rentrée, il m'a semblé urgent de terminer la présentation des derniers vins du millésime 2018 en Bourgogne, avant que, dans les prochains numéros, je ne me consacre aux 2019 puis aux 2020.

Quelle trilogie d'exception...je crois que jamais dans l'histoire Bourguignonne il n'y a eu un tel triptyque, avec des styles aussi différents, et aussi flamboyants, chacun dans leur style. 2018, dans la générosité, la tension, le côté accessible, et pourtant d'une longévité certaine dans un classicisme d'école.

Puis 2019, très riche et généreux avec une complexité incroyable et une richesse de saveurs comme on en trouve que dans les millésimes d'exception. Enfin, 2020, qui allie la fraîcheur exceptionnelle et le croquant incroyable d'un fruit somptueux, avec la structure des grands millésimes de garde.

Trois millésimes si différents et tellement incroyables qu'il a fallu que la nature sonne l'arrêt de l'excellence absolue en gratifiant les 2021 des « tares » qu'il avait presque épargnées avant.

Nous reparlerons de tout cela au fil des lettres qui suivront, et pour l'heure, ce numéro vous emmènera en Bourgogne mais aussi en vallée du Rhône et en Provence. Deux nouveaux domaines qui n'avaient jamais été présentés dans cette lettre font également leur apparition.

2022 l'année du Beaujolais nouveau nouveau ! ☺

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 : *Les russes ont démontré avec brio à quel point l'argent est devenu roi dans le monde du vin...*

Ceux qui ont un peu de mémoire, et suffisamment d'années derrière eux, doivent se souvenir de la vieille bataille judiciaire entre un célèbre parfumeur qui avait osé appeler son parfum « Champagne » et le syndicat qui avait pourfendu ce dernier jusqu'à le trainer en justice pour usage du nom qui était protégé etc...

Aujourd'hui, sa Majesté Poutine a décidé que les vulgaires mousseux produits en Russie auraient le droit de s'appeler Champagne, et que les Champagne Français n'auraient plus le droit de se nommer ainsi...

Que croyez-vous que les autorités Champenoises allaient faire ? Se coucher...sans même se rendre compte que ce précédent sapait définitivement toute velléité de défendre ce nom. On a les instances que l'on mérite !...

Bourgogne (rouge) -- Bourgogne (blanc)



Domaine Bernard MILLOT *C'est la première fois que je vous présente ce domaine que j'ai découvert récemment pour mon plus grand plaisir (et le vôtre j'espère !) Emilien, a pris la suite de son père à partir de 2016 et s'évertue à faire des vins limpides, dans le fruit et la fraîcheur. Si le domaine produit des rouges et des blancs, ce sont ces derniers dont je vous propose de découvrir quelques jolis spécimens... Je suis très content de vous permettre de connaître ce domaine dont on n'a pas fini de parler...croyez-moi !*

BOURGOGNE ALIGOTE « les Guets de Bises » 2018 : Le nez étonne par son intensité, ce caractère un peu floral et sa minéralité qui jaillissent du verre ! Beaucoup d'expression pour une telle appellation, et pour un vin qui a été élevé en cuve inox sur lies...Que va bien pouvoir nous réserver la bouche ?

Que du bien ! On sent d'emblée la fraîcheur, la typicité, la droiture, mais aussi le fruité qui apparaît de tous les côtés. Dans cette appellation où l'on sent un peu trop souvent l'acidité et la rigueur, ici on a

plutôt du caractère avec du fruit. Ce vin est pur, très représentatif de l'appellation, et s'exprime superbement. Vraiment TRES bien. Le genre de vin que l'on ouvrira sans peine eu égard à la modestie de son prix, et de la facilité à le consommer. Un vrai plaisir. **Tarif sur demande**



BOURGOGNE Blanc 2018 : Là aussi, on trouve un élevage sur lies, et la cuvée a bénéficié de 20% de bois neuf, histoire d'enrober légèrement la matière et lui donner un soutien. Le nez présente très bien, avec un boisé en arrière plan, pas du tout gênant. Très belle attaque, dévoilant un vin équilibré qui respire les lies dont il s'est nourri pendant son élevage. Vraiment une sensation très agréable en bouche, un vin d'appellation simple, mais d'expression tout à fait délicate et empreinte de personnalité. Long final qui va en amplifiant au fur et à mesure que les secondes passent. Vraiment un vin très plaisant avec du caractère. Il vous séduira par son ardente simplicité et authenticité. **Tarif sur demande**

MEURSAULT « Terres Blanches » 2018 : Robe assez pâle, et un nez bien agréable, où des notes de fleurs blanches et un fruité léger se marient joliment. Un bouquet plutôt dans la délicatesse. Une belle attaque, les notes florales abondent, la bouche sonne assez plein, ce vin combine à la fois la délicatesse et la puissance, formant alors un bel ensemble qui se tient bien, avant de céder sur un long final où la minéralité va en accentuant. Là encore, un vin très intéressant, qui se boira aussi bien maintenant que dans quelques années, tellement il offre une palette accessible et sans véritable retenue. Vous voilà prévenu !

Tarif sur demande



Domaine TOLLOT BEAUT *Anne TOLLOT qui m'avait fait l'immense plaisir de me céder quelques bouteilles sur le millésime 2017, a gentiment récidivé et j'en suis particulièrement fier. Je ne dirai jamais assez combien le nez de ses vins représente aujourd'hui l'archétype de la beauté du Pinot noir. Fort heureusement, cela ne se limite pas au nez, et la douceur comme la saveur de ce qui est produit ici sont tout simplement admirables. Vous ne pourrez jamais regretter d'en avoir fait l'acquisition !*

CHOREY les Beaune 2018 : Robe d'un rubis éclatant, et un nez qui jaillit hors du verre, avec cette puissance de fruits rouges, cette saveur gourmande d'un bouquet où tout virevolte et semble tel un parfum...Il ne faudrait pas que la bouche contredise cette sensation, et vienne gâcher le plaisir. Heureusement il n'en est rien. L'attaque se révèle d'une vraie douceur, le vin, tel une douce caresse, envahit progressivement les papilles. On oscille entre tendresse et volupté, le vin se répandant avec grâce et sans accroc. Quelle sensualité, quel plaisir simple et vrai. Le style de vin qu'il faut savourer dès aujourd'hui tellement il est friand, le mieux étant l'ennemi du bien et encore plus du très bien...

Tarif sur demande *limité à 1 bouteille par personne.*

SAVIGNY les Beaune 1^{er} cru « Champ Chevrey » 2018 (Monopole): La robe semble brillante et claire. Beaucoup de nez, ce nez de fruits rouges et noirs, d'une intensité incroyable qu'on le croirait issu de l'antichambre des dieux du vin...tout en finesse et persistance. Excellente présence en bouche, il montre tout de suite ce caractère agréable, immédiatement savoureux, avec du fruit qui jaillit de partout. Long et très expressif. Une gourmandise dont il faut se régaler dès à présent ou l'attendre, vous seul déciderez, mais quel que soit votre décision elle sera juste !

Tarif sur demande limité à 1 bouteille par personne.

Domaine LAMARCHE *C'est assurément le domaine Bourguignon qui monte...année après année, Nicole LAMARCHE imprime sa marque et son style. Ce dernier, fait de douceur et de volupté dans les vins qu'elle crée chaque année conquiert de plus en plus d'adeptes. C'est un style féminin bien trempé, avec une intuition superbe qui lui fait accomplir année après année des petites merveilles. Il faut dire que le domaine est bien servi par les magnifiques parcelles qu'il exploite. Mais tout, du début à la fin de la gamme se montre joyeux et étincelant, et comme les prix restent encore accessibles, je ne saurais trop vous recommander de vous précipiter...*

BOURGOGNE Rouge 2018 : La robe se montre splendide, d'un rubis éclatant ! Très bon nez de fruits rouges, où la cerise et la framboise se livrent un joli duel. En bouche, c'est magnifique, tout en fruit, et cela éclate sur le palais, avec un côté onctueux, savoureux, assez long et surtout très complet. Vraiment excellent, et sûrement l'un des meilleurs Bourgogne générique que j'aie goûté dans ce domaine !

Tarif sur demande

VOSNE ROMANEE 2018 : Robe assez prononcée mais sans excès toutefois. Le nez exprime les épices d'abord, le fruit ensuite (cerise), un fruit assez généreux, autant rouge que noir par certains aspects et de francs aspects floraux. Bref, une jolie synthèse de ce qu'il est possible de ressentir olfactivement. Très belle attaque, le vin semble rond et un peu charnu en même temps, mais la douceur prédomine. Un beau fruit se révèle, offrant une sensation de douceur, de gourmandise, et de délicatesse. Ce vin se montre extrêmement plaisant à boire aujourd'hui dans cette fraîcheur qui ravit les papilles.

Tarif sur demande

VOSNE ROMANEE 1^{er} cru « les Chaumes » 2018 : Nez superbe, d'un fruit magnifique ! Cela explose du verre avec force fruits rouges dans leur aspect le plus gourmand. L'attaque se montre à la hauteur, avec beaucoup d'épaisseur, une texture dense et un raffinement indéniable. Quel joli vin ! En plus il finit vraiment long et gorgé de fruit...il faut absolument le goûter sur cette phase mais ne pas craindre d'en garder un petit peu pour plus tard, quand le terroir ressortira vraiment, d'ici quelques années.

Tarif sur demande

VOSNE ROMANEE 1^{er} cru « les Suchots » 2018 : Très beau rubis à l'œil, et un nez sur des zestes d'agrumes et de fruits rouges, plein de fraîcheur. Quelques pointes épicées surnagent et viennent compléter ce bouquet séduisant, de même que quelques fragrances florales à peine esquissées à ce stade. Bouche large, précise, le vin tapisse rapidement le palais et s'exprime très bien, offrant beaucoup de chair, du gras, de la profondeur. Voilà ce que j'appelle un très bon vin, d'autant qu'il finit dans une longueur très appréciable.

Tarif sur demande



ECHEZEAUX 2018, Grand cru : Une robe assez soutenue, plus sombre que les précédents vins présentés ici. Profusion de fleurs au nez, (surtout la violette) qui prennent le dessus sur un fruit pourtant présent mais relégué au second plan tant la sensation florale est étonnante. L'attaque se montre large et minérale, et le vin s'exprime dans un registre de finesse et de minéralité du début à la fin. Final très long sur un support minéral impressionnant !

Tarif sur demande

CLOS VOUGEOT 2018, Grand cru : Enormément de fleurs au nez, cela virevolte sans arrêt. Bien sur, le fruit n'est pas absent, il se tient sagement derrière et accompagne ce bouquet de fleurs. Grosse masse fruitée en bouche, cela sature les papilles en quelques instants. Quel vin gourmand, plein de chair et d'une vraie densité. Jusqu'à ce final très long, sur un fruit particulièrement intense. Vraiment excellent !!

Tarif sur demande

LA GRANDE RUE 2018, Grand cru (MONOPOLE): La robe se montre un peu plus soutenue que pour les autres grands crus. Le nez révèle des notes de fumée, beaucoup d'aspects minéraux et un beau fruit, très pur, entouré de quelques nuances florales. L'attaque dévoile un vin large, velouté et onctueux, qui se livre avec franchise, exhibant une trame superbe. On trouve un soyeux évident, de la race, du fond...Quelle belle réussite cette année encore. Tout se fond, tout se mêle...et cela finit très longuement, presque interminablement. Superbement réussi !

Tarif sur demande



Vallée du Rhône



Château RAYAS : *Emmanuel REYNAUD est un être à part dans le monde viticole. Certains évoquent son caractère...mais je ne connais pas de grand vigneron sans caractère quelle que soit l'appellation. La vérité tient davantage dans l'intégrité de sa personne qui se reflète dans tous ses actes, que ce soit dans l'art de faire du vin comme de sa distribution. Ainsi, progressivement, il est parvenu, en différant la « mise en marché » de ses vins, à les proposer avec une certaine maturité, afin qu'ils ne soient pas bus trop tôt. Quand on connaît le potentiel de longévité qu'ils recèlent, on le comprend, même si, parfois, on aimerait qu'il en fût différemment, mais c'est tout à l'honneur de ce brillant domaine d'avoir maintenu ce cap contre vents et marées. Et c'est également ce qui nous permet de proposer aujourd'hui des vins du millésime 2010, qui seraient surement introuvables autrement. Alors, savourez l'opportunité qui vous est offerte d'acquérir une bouteille qui commence à atteindre une phase de maturité appréciable.*

CHATEAU de FONSALETTE Rouge 2010 : Comme toujours la robe n'est jamais très sombre, même si elle se montre bien colorée. Le nez vous captive d'emblée, une rare puissance de fruit, où se mêlent, le coulis de fraise, les notes de framboise, la bergamote, la figue, quelques nuances de garrigue, tout cela dans un bouquet d'une intensité extraordinaire. C'est typiquement le genre de vin que l'on pourrait humer pendant des heures tant son intensité se révèle pleine de grâce et de surprises car les notes se superposent les unes aux autres en un ballet incessant. Ce que réserve la bouche se montre à la hauteur du nez, le vin sonne plein dès l'attaque, possédant l'ampleur et la structure pour contenir cette masse de fruit sans que jamais rien ne déborde, tout se trouvant savamment contenu. Et surtout, quelle délicatesse de texture, quel beau grain qui enrobe ce fruité intense qui semble ne jamais finir. C'est puissant juste comme il le faut, sans excès, et d'un équilibre merveilleux qui met tout en suspension à parts égales. Un vin superbe qui termine fort longuement en déclinant toujours ce registre fruité sans jamais faiblir. Excellent dès à présent, il pourra cependant vieillir encore au moins 20 ans, et surement davantage. Emmanuel REYNAUD a encore signé d'une main de maître !!

limité à 1 bouteille par personne. Tarif sur demande

ATTENTION ! Ce prix de vente particulièrement doux s'adresse aux vrais amateurs. Le prix de marché étant totalement hors de proportion avec celui-ci. Par conséquent, et pour éviter toute tentation, **je signerai avec un stylo bille ou feutre, l'étiquette de la bouteille que je vous vendrai !** Le vrai amateur n'y verra qu'une particularité rigolote. Le revendeur masqué n'y trouvera presque plus d'intérêt...



Provence

C'est un magnifique domaine d'une trentaine d'hectares où l'amour du vin a guidé les choix de culture comme de vinification. Quelque chose d'un peu rare dans cette région où les investisseurs misent sur les valeurs foncières...ici on aime le grand vin



Domaine de TERREBRUNE : *J'ai découvert presque par hasard ce domaine dont j'avais entendu parler mais pour lequel il était trop compliqué d'avoir une dégustation, même pour un professionnel. Dans un excellent restaurant il était à la carte, alors j'ai essayé...bien m'en a pris !!! Voilà bien un Bandol racé et accessible, avec un équilibre superbe et une tension comme je les aime. Alors, j'ai fait ni une ni deux, et me suis débrouillé pour en obtenir un peu. Ce ne fut pas facile, les vins sont sur allocation, et tout était déjà réservé, mais je me suis mis sur les rangs, mais la roue a tourné, et désormais je peux vous en proposer !*

BANDOL Rouge 2018 : Un encépagement où le Mourvèdre a la part du roi, avec 85% de l'assemblage final, complété par un peu de Grenache et de Cinsault, voilà qui augure bien. Au nez, de belles notes fraîches, légèrement mentholées, et des arômes de garrigue, des nuances sauvages de colline... L'attaque offre un profil très accessible, le vin possède des tannins, mais pas ces tannins rugueux que l'on trouve encore trop souvent dans l'appellation. Et surtout, il y a du fruit, pas excessif, mais présent, et l'on se dit qu'il devrait se magnifier au vieillissement. Belle structure en bouche, le vin sonne assez plein dans ce millésime pourtant compliqué en Provence, et surtout, on ressent un équilibre qui prépare à de belles envolées. Long, dans la tension, le côté fumé, ce vin offre déjà un plaisir certain, mais le domaine excelle au long voire au très long vieillissement, alors, profitez-en pour en mettre quelques-unes en cave que vous ressortirez dans 8...10...15...25 ans ! Il évoluera sans problème et offrira à chaque fois une facette différente. Vraiment ce que Bandol peut offrir de mieux dans des prix accessibles à tous. **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 ?

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 122 qui paraîtra en AVRIL 2022 : Château RAYAS, Dne CATHIARD, BOISSON frère et sœur, Denis BACHELET, Michel NIELLON, Dne SAUZET...

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)