

A force de longévité, on a fini par croire qu'il serait immortel et présiderait indéfiniment aux commandes du plus célèbre domaine Bourguignon du monde. Mais il vient juste de passer la main après 48 années de service absolu, tel un sacerdoce, même si, l'on s'en doute, il n'y a pas eu que de l'abnégation dans cette tâche.

Pas plus que de sang ou de larmes selon la formule chère à Winston CHURCHILL, mais de la sueur, oui ! Infatigable travailleur, il a œuvré sans relâche, et il fût récompensé au-delà de ce qui était imaginable. La Bourgogne lui doit tellement, et tous les vignerons le savent, comme ils savent le respect qu'il leur porte, et réciproquement. Il y a peu, encore ? au Printemps 2021., il était à pied d'œuvre en pleine nuit, avec ses confrères vignerons pour allumer les bottes de paille et tenter de lutter contre le gel.

Voilà ce qu'est Aubert De Villaine, un vigneron qui a gardé le contact avec tous en dépit de la notoriété. Longtemps maire de Bouzeron, il sait combien la vie comporte de vicissitudes. Il en a pris largement sa part. Que cette période de retraite lui soit une bénédiction et un temps de grâce !

Et que son neveu Bertrand, reprenne le flambeau avec la même envie de pousser encore plus haut ce domaine exceptionnel, ce qu'il a d'ailleurs déjà commencé à faire !

« Le vin met à jour les secrets cachés de l'âme. » (HORACE)

Lettre n° 122



AVRIL 2022

(Mr Aubert DE VILLAIN vient de passer la main à son neveu Bertrand au Domaine de la Romanée Conti...)

Editorial

Les Bourgognes 2019 sont là ! Avec ce numéro vous commencerez à les voir, et ceci progressivement tout au long de l'année. Mais il n'y a pas que les 2019 dans vie.

Alors pour ne pas me faire plus monomaniac que je ne suis, j'ai élargi l'offre à d'autres régions, à commencer par Bordeaux dont c'est le grand retour dans ces colonnes. Certes, il n'y a pas pléthore de vins, mais un grand, et dans un millésime exceptionnel.

Et puis, pour ne pas faire de jaloux, j'ai également pioché dans la vallée du Rhône avec rien moins que Pierre CLAPE...

Je sens que cette lettre N° 122 va vraiment vous plaire, avec des rouges et des blancs. Mais une ombre au tableau toutefois, avec les quantités qui baissent et le pire sera à venir avec les 2 millésimes suivant. Pour l'instant savourons ce qui peut encore l'être !

Didier ROMIEUX



VINISSIME... LA PASSION AU SERVICE DU VIN !

4251 chemin de Caillade 83570 COTIGNAC

Tél: 04.94.69.22.28

vinissime @ wanadoo.fr

INTERNET ⇒ <http://www.vinissime.com>

L'analyse du marché : *La planète vin s'enflamme...les cours des meilleurs s'envolent à un point qui n'avait encore jamais été vu, ce qui n'augure rien de bon.*

Si la demande mondiale va croissant, ce dont on ne saurait se plaindre après tout, le vin revêt de plus en plus cet aspect élitiste avec ses grandes cuvées, dont l'acquisition semble devoir traduire davantage un rang social qu'un amour de la chose bacchique. Et il y a fort à parier que cela ne va pas s'arrêter d'un seul coup.

Face à cela, les vrais consommateurs, connaisseurs des breuvages, font la tête et on les comprend. Ce produit de civilisation qu'est le vin tend à devenir une chose financière, ce qui n'a rien de réjouissant.

A très court terme, beaucoup d'acteurs de la filière se réjouissent, mais les soucis ne tarderont pas, car quand le vin se financiarise...

Bordeaux

Voilà bien longtemps que je ne vous avais plus proposé de Bordeaux dans cette lettre ! Les plus anciens d'entre vous, qui la recevez depuis des années, se souviennent sûrement que, de 1996 à 2012, j'ai proposé chaque année des ventes en Primeur des plus grands Bordeaux. Et puis, un jour, lassé de voir que les vins se retrouvaient, une fois livrés, à des prix parfois inférieurs à ceux où vous les aviez achetés, j'ai décidé de ne plus participer à ce marché de dupes. Pour autant, je ne me suis pas désintéressé des vins de Bordeaux, et j'ai suivi -certes avec moins d'acuité que par le passé- les aléas de cette région et surtout, j'ai continué à goûter chaque fois que je le pouvais.

Aujourd'hui, je suis très content de pouvoir vous proposer une petite perle, pas facile du tout à trouver sur le marché Français, en l'occurrence, le 3^è vin du célèbre Château LATOUR à Pauillac dans un millésime extraordinaire.



PAUILLAC de LATOUR 2016 (3^è vin du Château LATOUR –

Pauillac) : Issu d'un assemblage de 54% de Cabernet Sauvignon, 42% de Merlot et 4% de petit Verdot, ce vin impressionne d'emblée par sa couleur assez sombre, et ce côté presque violine tant le pourpre semble sombre. Au nez, on reste surpris de sentir autant d'arômes dans un vin relativement jeune, habitués que nous sommes généralement à devoir attendre assez longtemps avant que ne s'expriment réellement les senteurs complexes des grands Pauillac. Elaboré à partir de vignes d'environ 25 ans, dont certaines sont plus jeunes mais situées dans le clos qui fera le grand vin de LATOUR, le nez présente de forts accents de cassis, des notes boisées/torréfiées et quelques pointes florales qui commencent à émerger. Quelle belle entrée en matière ! La bouche révèle un vin étonnant, d'abord par sa relative densité, ce côté plein qui sature la bouche, des tannins bien présents, mais tellement effacés par le grain superbe qui lui donne finalement un aspect presque gourmand, à tout le moins accessible et séducteur. Il y a comme une sensation de suavité, une fraîcheur de bouche qui ravira le vrai amateur, et lui fera adorer ce Pauillac dont l'expression traduit la noblesse de son origine. Quel entrain, quel allant, et surtout quelle saine complexité. Bien sûr, la grandeur de cet exceptionnel millésime 2016 à Bordeaux y est-elle pour partie dans le vrai plaisir que l'on ressent à boire un tel vin qui se prolonge étonnamment en bouche, comme s'il ne voulait pas quitter les papilles. Pour autant, il n'est pas inutile d'en garder quelques bouteilles en cave, car ce vin, s'il se montre accessible aujourd'hui,

n'est pas encore totalement prêt. Il a de belles années devant lui pour nous charmer encore et encore. Superbe réussite, et une vraie opportunité à saisir pour tous les amoureux des grands Bordeaux, car c'en est un ! Un troisième vin ? On croit rêver...

Tarif sur demande

Bourgogne (rouge) -- Bourgogne (blanc)

Dans ma dernière lettre, j'ai malheureusement été une fois de plus débordé, entre les demandes des uns, les confirmations que j'attendais suite à vos mails (« Mr ROMIEUX, quel est le prix de tel vin qui est sur demande ? ») et qui mettaient parfois plusieurs jours à me parvenir, m'empêchant d'éditer une facture qui incrémente les stocks, et quand elles me parvenaient, le reste de la commande étant parfois épuisée, j'ai eu du mal à gérer tout cela et surtout mauvaise conscience à générer du mécontentement parfois, de l'incompréhension le plus souvent.

Malheureusement, avec ce millésime 2019 archi demandé, et des quantités partout en baisse plus ou moins importantes, je ne sais pas comment je vais faire pour tenter de donner satisfaction aux uns et aux autres. L'historique de nos relations sera déterminant et je ne voudrai pas « trahir » les plus fidèles d'entre vous qui me suivent parfois depuis quinze ou vingt ans et leur dire que je n'ai plus rien parce que d'autres, plus rapides, auront répondu plus vite qu'eux. Certes, je ne pourrai certainement plus grand-chose pour ceux d'entre vous qui mettront 15 jours à me faire part de leurs souhaits, mais sachez que je prendrai un temps de latence avant de répondre à tous, de manière à tenter de satisfaire la plupart d'entre vous. Certains n'auront pas ce qu'ils veulent, et je le regrette, mais je ne peux pas vendre ce que je n'ai plus...Soyez indulgents et surtout...compréhensifs. Par avance merci.

Domaine Michel NIELLON *On oublie souvent que si le domaine Michel NIELLON -aujourd'hui magnifiquement repris par son gendre Michel COUTOUX- excelle dans l'accomplissement de très beaux blancs, il possède aussi quelques vignes en rouge dont le rapport Q/P se montre tout à fait intéressant. Michel COUTOUX a l'intelligence de ne pas aller chercher la matière et préfère façonner des vins plus délicats qui vieillissent également avec beaucoup de bonheur. Laissez-vous tenter, vous n'aurez pas à le regretter !*

CHASSAGNE Montrachet ROUGE 2019 : Très beaux arômes au nez, du fruit bien mûr d'abord, des pointes cacaotées, et surtout des fruits rouges acidulés. Quelques notes d'épices également et d'autres, mentholées, complètent ce bouquet assez châtoyant. En bouche, toute la richesse de l'exceptionnel millésime 2019 se fait jour, et l'on croque dans une matière savoureuse soutenue par une vivacité de bon aloi, avec une structure tannique qui apparaît en relief. D'une vraie tendresse, et d'un élan étonnant, ce vin réussit l'exploit de vous en mettre presque « plein la bouche » en vous incitant à y revenir aussitôt une fois avalé ! Long final sur des notes de fruits frais. On a envie de tout boire dès à présent, alors que ce vin pourra se garder une bonne quinzaine d'années en évoluant sur des aspects plus « terroir ». A vous de voir... **Tarif sur demande**

CHASSAGNE Montrachet 1^{er} cru ROUGE « Clos St Jean » 2019 :

De francs accents fruités semblent jaillir hors du verre. Un mélange de fruits frais, presque compotés, et des fulgurances qui s'échappent comme de la gueule d'un volcan, à l'agitation. Très jolie attaque, le vin

montre une densité certaine, mais se maintient dans un registre de pur fruit, sans que les autres aspects, plus mineurs, ne parviennent à inverser la tendance. Pas de quoi se plaindre loin de là ! On trouve une sève un peu singulière dans ce Clos, avec des notes puissantes qui restent contenues et fort agréables. Quelle jolie matière ! Cela coule doucement, et accentue par instants les nuances un peu plus épicées qui disparaissent aussi vite qu'elles sont arrivées. Un vin paisible, bien installé, qui offre d'ores et déjà un vrai plaisir, mais qui n'a pas dit son dernier mot loin de là. Sa longueur étant plus que satisfaisante, on se demande ce que tout cela deviendra d'ici quelques années...mais aurez-vous le courage de lui résister ?

Tarif sur demande

CHASSAGNE Montrachet 1^{er} cru ROUGE « Clos de la Maltroie » 2019 :

Robe assez soutenue mais qui reste typique de la Côte de Beaune. Le nez présente des gerbes de fruits frais, fruits rouges et noirs, autant de fraise que de prune, mais aussi de la belle cerise, acidulée ou noire...Derrière ce beau bouquet on sent aussi des notes plus terriennes, presque graphite par moments. Attaque gourmande, on se trouve tout de suite dans un bain de fruit, cela envahit le palais, la chair se montre belle, tendre, fraîche, et donne envie d'y revenir immédiatement. On sent une réelle gourmandise dans ce vin, où les tannins sont gentiment effacés. Long final sur des notes un peu kirschées et un soutien de chair qui ravive le plaisir. Vraiment un joli vin qui se montre tout en élégance, et jamais en puissance, en dépit du millésime. **Tarif sur demande**



Domaine BOISSON Frère et sœur *Derrière ce vocable, se cache l'ancien domaine BOISSON-VADOT qui est devenu BOISSON frère et sœur depuis le départ à la retraite de Bernard qui a donc laissé ses deux enfants prendre la suite du domaine, lui qui les avait associés depuis tant d'années déjà, au point que tous vinifiaient ensemble et changeaient seulement les étiquettes sur les bouteilles en fonction de leurs acquis respectifs dans chacune des appellations. Rien ne change donc, si ce ne sont les étiquettes. Car désormais, Anne a « hérité » de certaines appellations, et Pierre a pris en charge l'essentiel des rouges, ainsi que les Grands Charrons en blanc, en plus de ce qu'il avait déjà sous son propre nom. Rien ne change vraiment donc, on continue à faire ici des choses excellentes, et ce, quelle que soit la couleur !*





BOURGOGNE ALIGOTE Anne BOISSON 2019 : Nez très pur sur des notes de lie, très fraîches. L'attaque est ronde, enveloppante, et témoigne de beaucoup de chair dans ce vin, plutôt rare pour un Aligoté. L'ensemble se montre très agréable, un vin complet en dépit de la modestie de l'appellation, avec beaucoup d'allure. Le genre de bouteille qui se boit avec une facilité...

Limité à 3 btles/personne. Tarif sur demande

BOURGOGNE Blanc Anne BOISSON 2019 : Là aussi, de belles notes de lies apparaissent au nez, accompagnées par d'autres aspects, plus minéraux ceux là. Très gras en attaque, on croque dans la chair, avec un excellent développement de bouche. Un vin joli, tendu, possédant beaucoup de fraîcheur avant un très long final qui fait vibrer les papilles par sa minéralité.

Limité à 2 btles/personne. Tarif sur demande

BOURGOGNE Blanc « Murgey de Limozin » Pierre BOISSON 2019 : Le nez se présente sur des notes végétales nobles (fougère, tilleul) qui indiquent une certaine délicatesse. Beaucoup de gras à l'attaque, on fait face à un vin d'une richesse superlative, avec une chair facile à goûter, et qui s'exprime bien. On trouve une puissance naturelle remarquable et une intensité aromatique qui vont de pair. Très long, tout en gardant l'équilibre et la fraîcheur. Très jolie bouteille.

Limité à 3 btles/personne. Tarif sur demande

HAUTES Côtes de Beaune 2019 : Voilà un joli nez aux arômes de cerise et d'épices qui surnagent au milieu d'un tas d'autres fruits. Quel bouquet plaisant !! Excellente attaque, le vin semble dégouliner de fruit, un fruit simple et lumineux, possédant une rare élégance dans ce millésime. Encore une très jolie bouteille.

Limité à 1 btle/personne. Tarif sur demande

AUXEY DURESSSES 1^{er} cru 2019 : Nez plus complexe, avec toujours beaucoup de fruits, mais ils sont rouges et noirs ici, avec quelques accents floraux qui apparaissent et disparaissent à l'agitation. En bouche, la matière se montre insolemment belle, d'un fruit pur, très compact, les tannins sont bien intégrés, et soigneusement rangés en arrière-plan même si certains se montrent un peu plus par instants. Il y a de la race, de la puissance, mais sans excès, et surtout un long final qui laisse exploser une cascade de fruits frais. Même s'il se montre très agréable aujourd'hui, je pense qu'il lui faudra être attendu quelques années pour qu'il exprime le terroir dont il est issu, et ce sera alors une vraie fête !

Limité à 1 btle/personne. Tarif sur demande



Domaine PAVELOT *Ce joli petit domaine, loin des projecteurs des médias, élabore des vins dans la générosité et la délicatesse, et ce serait vraiment dommage que vous continuiez à passer à côté d'eux et les découvrir quand tout le monde en parlera...*

PERNAND VERGELESSES 1^{er} cru ROUGE « les Vergelesses » 2019 : Très beau nez sur les épices et le fruit, cerise surtout. Belle matière qui se révèle dès l'attaque, le vin sonne assez plein avec un caractère bien accessible. Bon fruit en bouche, du charme, de l'élégance... Voilà un vin qui se goûte déjà très bien en offrant un final gorgé de fruit, tout en développant une minéralité qui se fait presque pointue en toute fin de bouche. Très long final. Ne passez pas à côté ! **Limité à 3 btles/personne. Tarif sur demande**

PERNAND VERGELESSES Blanc 2019 : Le nez apparait sous de nobles notes de tilleul, de fougère, d'acacia, ainsi qu'une pointe d'abricot ! Attaque on ne peut plus agréable, le vin se montre large et minéral, plein de fruit, avec une arrière-bouche saline et tendue. Quelle belle impression, et quel joli vin qui se laisse joliment déguster dès à présent, ce qui n'empêchera pas pour autant qu'il vieillisse et se complexifie.

Limité à 3 btles/personne. Tarif sur demande

CORTON CHARLEMAGNE, Grand cru 2019 : Que de nuances florales au nez !!! Quelques accents boisés, aussi légers que fondus accompagnent également avec bonheur toutes ces sensations florales. Belle attaque, assez imposante. Il y a du gras, du nerf, du fruit, et cela continue ainsi jusqu'à saturer les papilles. Un vin très intense en bouche, avec un minéral qui va en amplifiant jusqu'à saturation, et un final interminable (plus d'une minute !!) sur cette sensation qui semble ne jamais devoir s'évanouir. Excellent !!! Un vin que l'on aura plaisir à boire dès maintenant dans le charme de sa jeunesse, mais qui vieillira également avec un bonheur certain.

Tarif sur demande

Domaine Denis BACHELET *Je ne me lasserai jamais de répéter, dussé-je passer pour quelqu'un qui radote, qu'il y a urgence à connaître ce domaine qui élabore des vins d'une douceur et d'une suavité comme on adore en trouver. Et ce, dès l'entrée de gamme...c'est la marque des grands, et chacun serait bien inspiré de ne pas passer à côté....*

BOURGOGNE Rouge 2019 : Nez très puissant provenant d'un fruit très mûr, rempli de fruits noirs et rouges, un vrai bouquet ! L'attaque ne dément pas le nez, et se montre belle, assez grasse, libérant un grand fruit généreux qui envahit la bouche. C'est onctueux, tout en douceur et en chair. Beau final, vraiment long, dans une très belle expression de fruit. En résumé...du fruit, du fruit, du fruit...du début à la fin ! Et avec cela, faut-il vous l'envelopper ?

Limité à 1 btle/personne. Tarif sur demande

COTES de NUITS Village 2019 : Là aussi, le nez exprime une grande richesse de fruit, mais également des pointes épicées d'une vraie légèreté. L'attaque se révèle aussi large que douce, avec un vin qui se libère doucement dans l'onctuosité et la profusion de fruit. Très long en bouche, avec une linéarité exemplaire, et un équilibre d'ensemble qui suscite une réelle admiration !

Limité à 1 btle/personne. Tarif sur demande

GEVREY CHAMBERTIN 2019 V.V. : Nez superbe, avec autant de fruit que de notes florales. Vraiment un nez d'une rare complexité pour un vin aussi jeune. En bouche, on ressent beaucoup de chair dès l'attaque, le grain est beau, et le côté Gevrey apparaît nettement avec ses notes masculines, quoiqu'elles ne se montrent pas trop accentuées non plus. Un vin qui finit longuement, avec beaucoup de finesse, et une grande élégance. Excellent !

Limité à 1 btle/personne. Tarif sur demande



Comte LIGER-BELAIR *Voilà un immense millésime qui va faire pleurer... de joie les quelques-uns qui pourront en obtenir, mais comme je vous l'ai annoncé l'année passée, les quantités sont en nette diminution, et le pire reste malheureusement à venir avec 2020 et 2021.*

UNE SEULE BOUTEILLE POSSIBLE PAR PERSONNE, à VOUS DE CHOISIR CELLE QUE VOUS DESIREZ...

NUITS ST GEORGES 1^{er} cru « Clos des Grandes Vignes »

BLANC 2019 : Très jolies notes agrumes au nez ainsi qu'un aspect brioiché très attrayant. L'attaque révèle une bouche grasse, presque huileuse tellement elle semble épaisse, avec énormément de fruit. Un vin particulièrement dense mais la belle minéralité qui le soutient permet de réaliser un équilibre remarquable, et termine dans une grande longueur. Peut-être le meilleur blanc produit ici qu'il m'ait été donné de goûter !

Tarif sur demande

VOSNE ROMANEE « la Colombière » 2019 : Il faut un peu d'agitation pour que le nez apparaisse, et dévoile de belles notes de fruits frais. La robe apparaît assez claire, et renforce le côté délicat de ce vin, avec une attaque toute en nuances où le fruit s'installe progressivement. Dans son développement de bouche la trame se montre assez généreuse, avec ce qu'il faut de ressort et une texture franchement belle. Long final toujours sur des notes plus

subtiles qu'affirmées. **Tarif sur demande**

VOSNE ROMANEE « Clos du Château » 2019 : Le nez apparaît plus épicé que pour la Colombière, et le fruit se fait plus intense à l'agitation. Excellente attaque, révélant un vin fluide, délicat, doté d'une très jolie structure. L'intensité du fruit va en accentuant au fur et à mesure que le vin se répand en bouche, et des aspects minéraux commencent à se faire jour. Cette sensation s'accroît d'ailleurs en fin de bouche et pour toute la longueur qui s'ensuit, avec du minéral à profusion cette fois ! Vraiment une jolie bouteille qui se goûte bien aujourd'hui, mais qui devrait assoir tout son potentiel au bout d'une dizaine d'années et pour une vingtaine supplémentaires à partir de là !

Tarif sur demande



VOSNE ROMANEE 1^{er} cru « les Suchots » 2019 : Robe assez sombre, et un joli nez qui exprime tout à la fois l'intensité d'un fruit mûr, et de douces nuances florales qui arrivent ça ou là. Dès l'attaque, on sent la belle matière, le vin profond, avec du de l'étoffe, du caractère, de la race. C'est sévère comme on aime, avec une profondeur de chair digne des plus grands millésimes. Cela ne va pas jusqu'à saturer les papilles mais on n'en est pas loin... Long final qui décline une fois encore, une gamme de fruits frais et des petites pointes d'épices dont on ne sait pas exactement si elles proviennent toutes du caractère du vin ou du subtil apport des barriques. Mais quel régal !!

Tarif sur demande

VOSNE ROMANEE 1^{er} cru « Aux Reignots » 2019 : Voilà bien le nez archétypique des grands terroirs Vosniens où les notes de vieille rose surgissent du verre et accompagnent à merveille toute une palette de fruits qui n'en finissent plus de décliner leurs accents. En bouche, ce n'est pas la densité qui impressionne, mais bien la trame, soyeuse, et surtout la profondeur, dans une expression particulièrement pure. Une bouche toute en fruits et en fleurs, avec une longueur qui va en accentuant, soutenue par un puissant ressort minéral, avant de céder sur un final, presque interminable... quelle superbe bouteille qui se montre déjà sous un jour merveilleux, mais qui réclamera des années pour voir son aboutissement.

Tarif sur demande



LA ROMANEE, Grand cru (Monopole) 2019 : Un bouquet de fleurs, et une gerbe de fruits au nez... voilà l'impression initiale quand on se penche sur le verre, sans pouvoir préciser tous les arômes tellement ils apparaissent nombreux, virevoltants et se superposant indéfiniment à l'agitation. Quelle gourmandise dès l'attaque, le vin se fond dans la bouche et révèle une trame aussi longue que soyeuse, pleine de sensualité. Quelques zestes d'orange apparaissent aussi, venant compléter le bouquet des saveurs. Le soyeux est superbe, et ce vin apparaît excellent à tous points de vue, tout en finesse et en puissance maîtrisée. Un millésime de référence pour ce domaine qui ne les compte plus !

Prix sur demande

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, je 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.

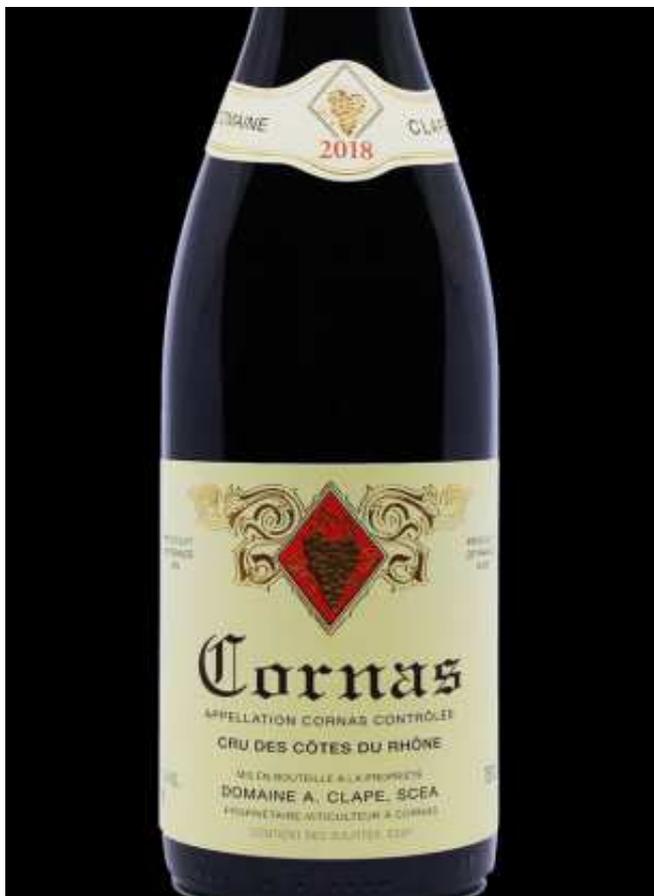
En clair, et pour que vous compreniez bien : Si vous achetez des bouteilles par mon intermédiaire et que vous les revendez, au cas où le domaine vient à le savoir, vous serez inscrit sur un fichier qui m'interdira de vous revendre le moindre de ses vins pendant une durée de 10 ans.

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 !...

Vallée du Rhône

Domaine CLAPE

Pierre CLAPE et son fils sont des modèles de régularité...année après année, ils signent des CORNAS issus des meilleures parcelles granitiques de l'appellation, taillés pour la garde, avec une authenticité de goûts et de droiture qui font pâlir d'envie tous leurs voisins. C'est la marque des grands que de réussir imperturbablement des vins aussi charnus et profonds, quels que soient les millésimes



CORNAS V.V. 2018 : La robe exprime la profondeur des lacs de montagne en plein été. Difficilement pénétrable, d'une forte intensité, avec des contours violacés, elle augure le mystère que nous allons tenter de découvrir. Au nez, quelques touches de fruits noirs, mais à l'agitation, apparaissent des arômes plus sauvages, et surtout des touches minérales profondes issues de ce terroir granitique, quelque chose de salin et intense, surmonté de quelques pointes florales, assez fugaces. Le mystère reste entier à ce stade...En bouche, on sent toute cette masse fruitée, contenue dans une sorte de gangue minérale, comme s'il fallait la retenir, ne pas la laisser s'échapper tout de suite. Le fruit se répand doucement mais sans ostentation non plus, soutenu par une trame de fond très puissante et vive qui achève de conférer à ce vin un sentiment mystérieux, car si l'on devine tout, on n'en a pas pour l'instant une photo précise. La tension qui se trouve dans ce vin, et les tannins qui l'accompagnent en font un candidat certain pour le vieillissement, et l'on peut être certain qu'à l'horizon 2030 nous aurons une bouteille d'une extrême profondeur, et pour encore 20 ans à partir de là. Rarement ai-je vu des paris aussi certains que celui-là, tellement tous les composants sont en place, mais pour l'instant sagement dissimulés, comme pour ne pas exhiber trop tôt un trésor dont on sait qu'il nous comblera. Soyez absolument certain que cette bouteille vous procurera une joie indicible quand elle arrivera à maturité, le temps de digérer l'énorme potentiel qu'elle recèle. Vous voilà prévenu...

Limité à une bouteille/personne

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. **Par ailleurs, dans cette lettre N° 122, les vins du domaine Comte LIGER-BELAIR ne rentrent pas dans le calcul de cette somme.**
- 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, celles-ci 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. Et 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)
- **ATTENTION !** si vous avez une adresse mail chez **gmail** nous risquons d'avoir des problèmes de communication, dans le sens où je reçois tous vos messages, mais vous ne recevrez jamais mes réponses et ne comprendrez pas mon silence qui est simplement dû au fait que gmail repousse systématiquement les messages en provenance d'Orange et me renvoie tous mes mails... Indiquez moi une autre adresse mail si possible.

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 24 btles, l'envoi se fait avec D.H.L.. Au-delà, nous travaillons souvent 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 123 qui paraîtra en JUIN 2022 : Dne CATHIARD, Claude DUGAT, COMTES LAFON, Dne SAUZET, Laurent TRIBUT...

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)

hors vins du Comte LIGER BELAIR

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)