

Passent les jours et passent les semaines...ni temps passé, ni les Amours reviennent...

(Guillaume Apollinaire)

Dans ce monde finissant qui s'offre à nous, l'univers du vin ne peut pas totalement échapper à cette espèce de folie ambiante où les valeurs classiques et de bon sens finissent par sembler désuètes au point que certains se demandent comment elles ont pu exister jusque-là...

Avec ce monde virtuel où certains proposent des dégustations « en ligne », on en arrive presque à imaginer que l'on pourra désormais se marier avec des personnes où les profils auront « matché » sur Internet...

Quoi ? On me dit que cela existe déjà ?... derrière ces « évolutions » trompeuses, il subsiste heureusement quelques valeurs incontournables, telles que la rencontre, le partage, la convivialité. Et le vin pourvoit merveilleusement à cela, vecteur intemporel de la joie des hommes. Avez-vous déjà vu des gens faire la tête en buvant le sang de la terre ? Moi non...

« Les vins de Bourgogne sont surement faits en Ukraine !... Il y en a de moins en moins et ils augmentent terriblement. » (Didier ROMIEUX)



(Une belle récolte Bourguignonne en 2022 ?...)

Editorial

Un dernière lettre avant l'été, et...cela ne surprendra pas les lecteurs habituels, mais ce numéro se trouve une nouvelle fois entièrement consacré à la Bourgogne et au millésime 2019 !

On connaissait la double peine, mais la double récompense existe aussi...voici d'ailleurs quelques noms pour vous le prouver : **Vincent DUVISSAT, Claude DUGAT, Sébastien CATHIARD, Raphaël COCHE-DURY, Etienne SAUZET, Dne LEFLAIVE.** Ils sont tous présents dans cette lettre N° 123.

Toutefois, et pour anticiper les futures lettres de VINISSIME dans lesquelles je crains d'avoir peu de choses à proposer, eu égard aux volumes assez faibles du millésime 2020 et surtout, de 2021, j'ai pensé qu'il serait bon de scinder les présentations de certains domaines sur différents numéros de manière à assurer une certaine continuité et ne pas me retrouver sans presque rien à proposer.

Je suis certain que vous m'en saurez gré dans les mois à venir. En attendant, régalez-vous avec cette lettre, et passez un bel été !

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>

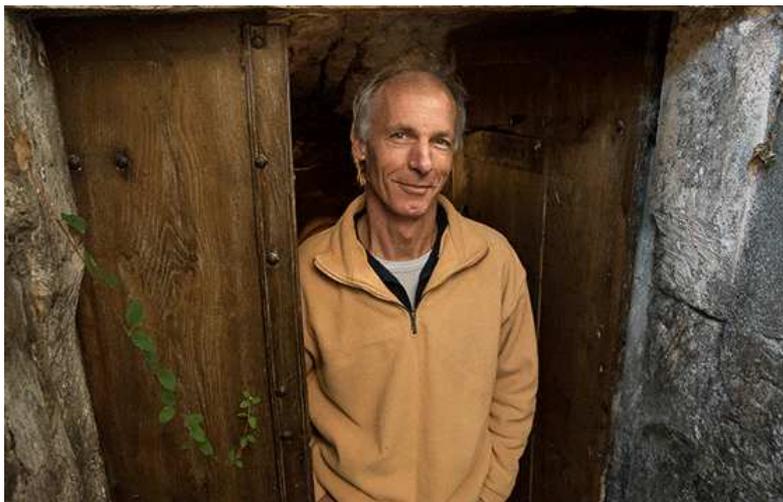
L'analyse du marché : *Le marché deviendrait il fou ? Si j'en juge par certains prix totalement délirants que l'on voit passer ici ou là, il semblerait que cela soit le cas...*

Le problème vient de ce que les crises de folie se terminent toujours mal, et la redescente « sur terre » s'accompagne d'ajustements systématiquement douloureux.

Mais les Français ont la mémoire courte, et se dépêchent d'oublier toutes les leçons qu'ils disaient avoir tiré de leurs précédentes mésaventures, en répétant inlassablement les mêmes scénarios. Comme la majorité des vignerons d'exception sont Français, on voit, hélas, se profiler le mur qu'ils vont prendre en pleine face, et les vrais consommateurs en font déjà les frais.

Si les grands vins ne deviennent plus que de l'argent, il y a fort à parier que des scandales majeurs sont à venir...

Bourgogne (rouge) -- Bourgogne (blanc)



Domaine Vincent DAUVISSAT

Après toutes ces années où j'ai chanté d'intenses louanges à propos de ce domaine d'exception, il semble que la terre entière s'aperçoive du fabuleux potentiel des Chablis qui sont produits ici. Ce n'est que justice mais hélas, comme chaque fois, les prix s'envolent, non pas au domaine, mais sur la revente. Vincent et ses enfants, Ghislain et Etienne, n'ayant pas modifié leurs prix entre 2018 et 2019, j'applique donc exactement les mêmes que l'an passé.

Ce sont des vins pour les vrais amateurs, ceux qui savent attendre. Je déconseille de boire l'un de ces 1ers crus avant 2026. Ils n'atteignent leur plénitude qu'à partir de 7 ans, voire davantage pour des

millésimes un peu tendus, mais ce n'est pas le cas avec les 2019. Ensuite, sachez qu'ils tiennent allègrement 20 ou 30 ans de plus, en se complexifiant chaque année ! Mais en dessous de 7 ans, ils se montrent à peine, restant sur leur réserve, et beaucoup sont alors étonnés de la réputation du domaine quand ils ouvrent ces vins trop tôt. Mais qu'ils fassent preuve de patience et là...c'est une bénédiction !

CHABLIS 1^{er} cru « Vaillons » 2019 : (issu des parcelles Chatains et Beugnots) Belle robe un peu moins pâle qu'à l'ordinaire. Le nez évoque les senteurs salines ou marines, coquille d'huitre, et un joli fruit qui arrive en second plan, avec des notes principalement agrume et des soupçons de poire ! Attaque franche, nette, précise, on plonge dans le cœur du vin, et l'on se retrouve à mi-chemin entre la douceur d'un joli fruit, et l'opulence d'un vin plus gras. Vaillons oscille presque toujours entre ces deux repères, quels que soient les millésimes. Ajoutons à cela quelques pointes épicées dont une partie provient sûrement des barriques, et vous aurez une idée de la sensation de bouche. Et tout cela termine fort longuement, dans une minéralité qui va croissante... Très jolie bouteille qui va traverser les années et se complexifier doucement en accentuant les sensations initiales.

Limité à 1 btle/Personne Tarif sur demande



CHABLIS 1^{er} cru « Séchet » 2019 : Beaucoup de notes salines et minérales au premier nez, et des pointes citronnées qui apparaissent, tout comme de fins effluves de poire. Un nez riche dû au millésime, mais qui reste très frais. En bouche, ce qui frappe, c'est l'intensité et la droiture de la matière. C'est tendu, mais sans excès. Là encore, l'effet millésime a joué, car la structure du Séchet semble moins contrainte que dans d'autres millésimes. Mais c'est le développement de bouche qui enchante, avec une matière d'une rare noblesse, qui allie fraîcheur et densité, puissance contenue ainsi qu'un côté incisif qui signe le terroir. Long final, sur des notes légèrement crayeuses. Tout cela annonce une bouteille splendide à l'horizon 2030 et pour longtemps ensuite. **Limité à 1 btle/Personne Tarif sur demande**

CHABLIS 1^{er} cru « la Forest » 2019 : Le nez offre une dimension étonnamment riche pour un vin si jeune. De belles notes de fruits émergent et offrent une panoplie de senteurs allant de la mie de pain à des zestes d'orange, en passant par des fleurs jaunes... un nez singulier particulièrement expressif dans ce millésime. L'attaque dévoile un vin très franc qui envahit les papilles jusqu'à presque les saturer tellement la sensation semble intense. La structure se tient bien derrière, soutenue par un caractère minéral qui renforce les sensations de bouche, et permet à cette matière assez dense de se déployer et de délivrer des sensations subtiles et en même temps très prononcées dès qu'elles s'installent vraiment. Dire que ce vin est riche est une litote, mais il n'est pas pour autant envahissant car sa droiture permet d'en sentir tous les éléments sans saturation. Quel bel exemple de grand Chablis, d'autant que la longueur n'en finit plus et oscille entre les aspects minéraux et des retours de fruits... Superbe. Dire qu'il va falloir attendre quelques années pour le savourer pleinement une fois qu'il sera magnifié par le temps. Cela donnerait presque envie de vieillir plus vite !

Limité à 1 btle/Personne Tarif sur demande



Domaine Claude DUGAT *Après quelques années d'essais divers, et de recherches passionnées, Bertrand, Laetitia et Jeanne, les enfants de Claude et Marie-Thérèse DUGAT, ont bien affiné et parfaitement saisi où ils voulaient aller. Après un millésime 2018 époustouflant, les 2019 sont à tomber à la renverse...*

GEVREY CHAMBERTIN 2019 : Nez superbe, d'un fruit magnifique, très plein, très dense, avec un soupçon de boisé et surtout des notes de fruits très mûrs. Vraiment un nez de grande race, avec même – ce qui est très rare pour l'appellation – quelques petites pointes de violette ! L'attaque se révèle d'une rare douceur, le vin semble une caresse tellement il apparaît rond, d'une belle épaisseur et d'une tendresse incroyable. Quel plaisir d'une rare simplicité et d'une parfaite harmonie. Ce vin se montre long, intense, tellement fruité et d'une extrême sensualité. Un coup de maître et une exceptionnelle réussite. J'ai envie de vous dire de le boire aujourd'hui, sur cette impression

incroyable qu'il offre, mais je sais qu'il vieillira également 25 à 30 années sans le moindre souci... Que faire ?

Limité à 2 btles/Personne Tarif sur demande

Domaine COCHE-DURY *Raphaël a parfaitement tiré profit du superbe millésime 2019 pour faire des vins rouges avec un croquant de fruit absolument merveilleux. On oublie trop souvent que ce domaine, star mondiale pour ses blancs, fait de remarquables rouges, d'une gourmandise et d'une douceur rares.*

BOURGOGNE Rouge 2019 : La robe apparaît magnifique, cœur de pigeon, et au nez, c'est une marée de fruits rouges acidulés, somptueux... quel parfum, quel plaisir de sentir cela. Le Pinot Noir dans toute sa splendeur. En bouche, le fruit éclate encore, large et superbe, d'un fruit intense. Cela vibre de fruits frais. Quelle beauté dans la simplicité... Tout est là, bien posé, la structure qui enrobe, le fruit qui domine, la tension qui soutient... que demander de plus ?? Ah oui... la longueur... mais vous vous doutez bien qu'elle est au rendez-vous !

limité à une btle/personne Tarif sur demande



Domaine Sylvain CATHIARD & Fils *Sébastien*

CATHIARD a fort bien géré le domaine depuis que son père, Sylvain, s'est retiré, après le millésime 2010. Désormais seul aux commandes il poursuit dans la lignée des vins élégants, plein de fruit, et chaque millésime confirme son talent. En 2019, il a innové, en décidant de s'agrandir. Pour ce faire, il a acquis plusieurs parcelles, deux d'entre elles dans les Hautes Côtes de Nuits que je vous présente aujourd'hui, et une troisième sur Gevrey qui fera l'objet d'une apparition dans une des caisses de fin d'année car je n'en ai pas suffisamment pour la présenter autrement. Quoiqu'il en soit, Sébastien a excellé dans ce millésime 2019 qui lui a permis de faire des vins d'une incroyable texture. Il faut les boire pour le croire !

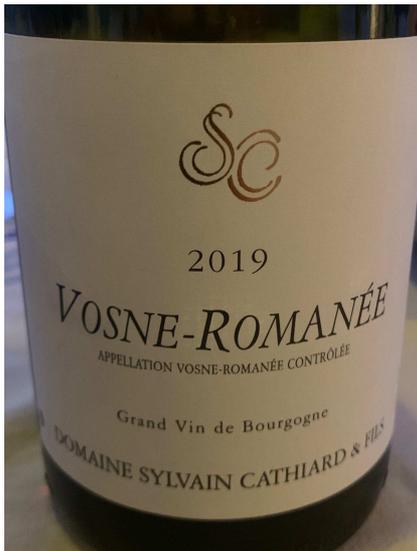
HAUTES Côtes de Nuits « les Chaumes » 2019 : (Nouvelle parcelle du Domaine CATHIARD, située au lieu-dit « aux Chaumes » avec des vignes qui vont de 10 à 50 ans. Voici

donc le premier millésime fait par Sébastien !)

Jolie robe, modérément intense mais assez profonde. Au nez, une belle palette de fruits rouges et noirs, et quelques fruits acidulés aussi. Un bouquet charmeur et plein d'allant. Attaque très agréable, le vin se fond sur le palais, exhibant une trame assez vive, qui accompagne beaucoup de fruit. C'est du plaisir à l'état pur !! Juste quelque chose qui vous met en train, vous revigore par cette saine simplicité et vous montre combien le Pinot, quand il est dans de très grandes mains, peut se montrer généreux et festif. Beau final sur des notes acidulées sûrement données par ce sous-sol où le calcaire domine. Un vin à boire maintenant avec gourmandise, mais qui vieillira allègrement une bonne dizaine d'années si vous arrivez à lui résister... **Tarif sur demande**



HAUTES Côtes de Nuits « les Dames Huguette » 2019 : (Là aussi, une nouvelle parcelle du Domaine CATHIARD, située au lieu-dit « les Dames Huguette » l'une des meilleures de l'appellation Hautes Côtes de Nuits, dont voici le premier millésime !) Nez assez captivant, gorgé de fruit, avec une certaine douceur de bouquet. L'attaque se montre incisive, mais un peu moins que pour « les Chaumes » et nous plonge tout de suite dans le grand



bain de fruit ! Un vin séveux, avec un peu plus de densité que le précédent en raison d'un sol plus riche en marnes, et une structure un peu différente, davantage axée sur les tannins, mais ceux-ci ne sont jamais dérangeants, bien polisés et savamment travaillés par la main de Sébastien. La minéralité ressort en fin de bouche, toujours accompagnée par du beau fruit, avant un final particulièrement long eu égard à l'appellation. Du très beau travail pour cette première vendange. Bravo !

Tarif sur demande

VOSNE ROMANÉE 2019 : Très belle robe, profonde, et un nez superbe qui explose de fruit... Fruits noirs, fruits rouges, il y en a pour tous les goûts, ainsi que de belles pointes épicées. Seuls les aspects floraux manquent à ce stade, ils apparaîtront plus tard. L'attaque est une merveille de douceur, de soyeux, le vin semble épais tellement il se montre dense, et cette matière impressionnante glisse comme une caresse. Pourtant il y a énormément de tannins, mais ceux-ci sont comme fondus dans la masse de fruit, au point qu'on ne les sent pas du tout, et qu'à la place, on a une forme de rondeur exquise. Superbe jus, grande élégance, et final qui nous remet sur un fruit intense. Quelle splendide bouteille ! Ce vin semble tellement exceptionnel aujourd'hui, qu'on se demande bien pourquoi on devrait le garder, mais pourtant il

n'est qu'à l'aube d'un long parcours. Il y a des fois où on aimerait avoir 20 années de plus, juste pour faire le curieux... **limité à une btle/personne Tarif sur demande**

Domaine SAUZET *Benoit RIFFAULT qui a pris la succession de Gérard BOUDOT dans la conduite du domaine, affiche un style légèrement différent de celui de son beau-père. Les vins semblent plus cristallins, et un peu moins gras. Une expression qui convient très bien aux vins de Puligny. Les 2019 faits ici sont parmi les meilleurs qu'il m'ait été donné de goûter dans ce domaine. Je pèse mes mots !...*

PULIGNY MONTRACHET 2019 : Jolie robe, très pure, et un nez qui évoque les fruits exotiques ! On sent la mangue, le fruit de la passion, mais pas de manière exagérée toutefois. Un nez inhabituel, mais très plaisant. En bouche, la première impression se montre excellente, le vin emplit totalement le palais et montre une chair bien faite, pleine d'expression, avec un équilibre extra entre la saveur, la tension, la douceur, le fond... Quel beau vin, plein de charme, qui séduit de bout en bout, jusqu'au long final qui tire sur la fruit et montre aussi quelques aspects minéraux. C'est déjà un régal à boire aujourd'hui, et je pense que d'ici 4 à 6 ans il devrait dévoiler encore plus. A vous de choisir. **Tarif sur demande**

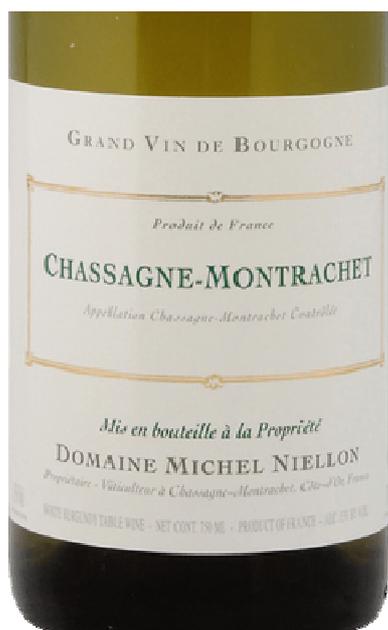
PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « la Garenne » 2019 : Très joli nez, d'une grande fraîcheur, avec d'abord des notes de fleurs blanches, et ensuite du très beau fruit qui arrive et vient compléter l'ensemble. En bouche, c'est également très bon, avec ce qu'il faut de gras et de tension pour permettre de l'apprécier dès à présent, avec cette chair bien ciselée, cette relative ampleur, et surtout un équilibre irréprochable. Très beau développement de bouche, le vin s'étire et continue de dévoiler ses notes de fruits, auxquelles s'ajoutent des accents minéraux qui vont en accentuant, jusqu'à la fin de bouche qui termine avec vigueur et complexité. Une incontestable réussite ! **Tarif sur demande**



PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « les Combettes » 2019 : Belle robe, bien soutenue, aux accents or, et un nez qui exprime franchement le beau fruit, avec une sensation pleine, des nuances florales qui arrivent à l'agitation, mariées à d'autres sensations plus minérales et terriennes. L'attaque révèle un vin bien gras, tout à fait dans le style des Combettes, avec un fruit juteux, une densité, un croquant de bouche comme on ne peut que les aimer. Ces éléments se développent avec beaucoup d'harmonie sur le palais, et expriment une fois encore la sensation de plénitude de fruit, avec une ampleur et une définition

de terroir tout à fait remarquable. Un vin parfaitement posé, généreux et aimable, avec une traduction minérale de grande classe. Voilà longtemps que je n'avais pas eu un Combettes du domaine avec autant d'aisance et d'allant. Très long final qui perpétue les sensations, le tout sur une fraîcheur superbe qui met tout en relief. Quand boire ce vin ? Il semble tellement joli aujourd'hui...mais il accentuera encore toutes ses qualités au vieillissement. Alors à vous de voir ! **Tarif sur demande**

Domaine Michel NIELLON *Après les rouges que je vous ai présentés dans la lettre N° 122, voici maintenant la panoplie des blancs ! On ne dira jamais assez combien les vins de ce domaine restent encore accessibles pour l'amateur, et représentent une excellente opportunité d'achat. Ne les manquez pas, ils sont formidables dans ce millésime gourmand et très équilibré!...*



CHASSAGNE MONTRACHET 2019 : Le nez exhibe beaucoup d'aspect floraux (fleurs blanches) et des notes de lies, mais surtout, de l'essence de poire ! Un nez très pur, presque cristallin. Belle attaque dans le gras, le vin se montre concentré, et particulièrement expressif grâce à une tension qui vient soutenir la matière. La bouche se montre très franche, on ne sent pas du tout le côté solaire du millésime, le vin se révélant aussi équilibré que minéral. La bouche continue son expansion sur ces aspects-là, et finit très longuement avec une salinité qui va en accentuant. Excellent ! Peut-être le meilleur Chassagne village que j'aie bu au domaine.

Tarif sur demande

CHASSAGNE MONTRACHET 1^{er} cru « Clos de la Maltroie » 2019 : Très joli nez, dans un style assez classique, avec des notes de fruits très mûrs sur un support calcaire qui reflète bien le terroir. Bouche excellente, pleine de saveurs, cela tourne en bouche et revient avec le gras, la matière vivante s'exprime longuement, très longuement même. Un vin équilibré et très typique de l'appellation. Excellent dès à présent, il ne pourra que s'améliorer encore avec quatre ou cinq années de garde.

Tarif sur demande

CHASSAGNE MONTRACHET 1^{er} cru « les Chenevottes » 2019 : Nez très riche, on nage dans l'opulence, et les notes de fruits abondent. Il en va de même pour la bouche, très grasse, archétypique de Chassagne, offrant un vin très opulent, très savoureux et surtout d'une grande longueur finissant sur un fruit intense. Superbe réussite là encore. Un vin que l'on peut boire dès maintenant, ou garder une dizaine d'années.

Tarif sur demande

CHASSAGNE MONTRACHET 1^{er} cru « les Champs Gains » 2019 : Incroyable nez de fleurs !! Rose, pivoine, acacia, sureau, c'est un ballet permanent auquel s'ajoutent de subtiles notes de fruits et d'épices qui complètent l'ensemble. Bouche très agréable, ample, assez grasse, avec un très bel équilibre qui ne faiblit à aucun moment. Long et savoureux.

Tarif sur demande

CHASSAGNE MONTRACHET 1^{er} cru « les Vergers » 2019 : Nez particulièrement châtoyant avec beaucoup de fleurs blanches, et des notes un peu fumées qui accompagnent également, ainsi que des pointes de cédrat. En bouche, ce sont des notes agrumes qui s'imposent d'emblée, avec de la tension, mais du gras également. Cela donne une sensation d'équilibre dans la tension, avant un long final où l'aspect minéral s'étire...s'étire... Excellent dès à présent, et un potentiel de garde d'une dizaine d'années maximum pour son apogée.

Tarif sur demande



CHASSAGNE MONTRACHET 1^{er} cru « Clos Saint Jean » 2019 : Très racé au nez, avec beaucoup de fraîcheur et des notes minérales qui transparaissent. L'attaque révèle une vraie élégance, le vin ne montrant pas de muscle, mais beaucoup de classe, de finesse. Sans doute faut-il le garder un peu car il se montre un peu moins ouvert à ce stade que ses cousins, mais je n'ai absolument aucun doute quant au fait qu'un immense plaisir sera au rendez-vous pour peu qu'on lui laisse quelques années afin qu'il traduise tout ce qu'il a en réserve. Un pari certain !

Tarif sur demande

CHASSAGNE MONTRACHET 1^{er} cru « Chaumées – Clos de la Truffière » 2019 : Particulièrement floral et minéral au nez, avec des petits accents fumés qui viennent compléter la palette, ainsi que des notes agrumes, plus discrètes. Bouche large, pleine de sève, avec beaucoup d'allant, et surtout, de profondeur dans ce vin à la chair voluptueuse et pleine de rondeur. Très long final sur un fruité intense. Il se boit étonnamment bien aujourd'hui, mais son potentiel est, de tous les vins présentés ici, le plus important.

Tarif sur demande

Domaine LEFLAIVE Depuis la disparition d'Anne-Claude, ce célèbre domaine a totalement revu sa distribution, et je ne suis malheureusement plus en mesure de vous présenter la gamme entière comme je le faisais auparavant. La seule appellation où il me reste assez de bouteilles pour vous les présenter provient de cet illustre premier cru.

PULIGNY Montrachet 1^{er} cru « les Pucelles »

2019 : Le nez nous fait baigner dans les fleurs et les fruits, sans qu'aucun ne se détache avec suffisamment de puissance pour qu'on le nomme, mais c'est un très joli bouquet d'une grande richesse. La bouche se montre dense dès l'attaque, le vin enveloppe les papilles et libère une matière très fine, assez saline, avec un final qui va en accentuant et met en valeur tour à tour le fruit, puis la salinité, l'ampleur, le minéral...et ça repart ! Vraiment une superbe bouteille qui envoûterait presque tellement elle se montre savoureuse dès maintenant, même si ce vin est très loin d'avoir tout montré. Excellent !! **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, 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 btlés + 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 il se peut que vous ne receviez 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... Ceci n'est pas constant, mais arrive parfois. Indiquez-moi une autre adresse mail si possible.

VACANCES



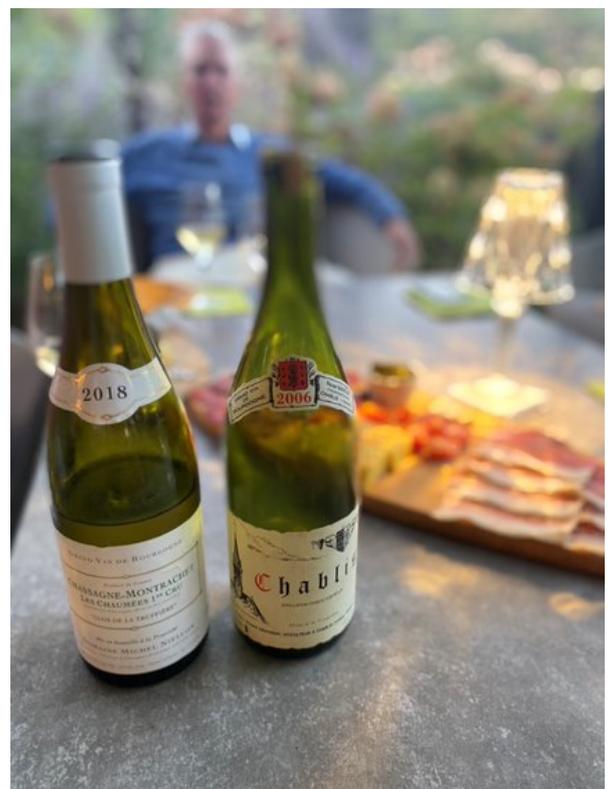
Si vos pas vous mènent dans le sud Est de la France pendant la période estivale, sachez que Cotignac est un magnifique village (et fut même classé 6è village préféré des Français il y a 2 ans...) où vous aurez plaisir à vous promener.

Pendant la saison estivale, j'y tiens un bar à vins ouvert tous les soirs (18h/24h) sauf le

Jeudi, où vous aurez sûrement plaisir à déguster un verre ou une bouteille de jolis crus que je ne propose pas forcément dans ces colonnes. Le domaine des Tours y tient une place de choix...

Quant aux vins du domaine COCHE-DURY, ils ne sont pas loin non plus, sans parler des autres ! On a même vu une cuvée « Duvault-Blochet » du Domaine de la Romanée Conti, l'an passé, c'est vous dire... Dans un cadre superbe, propice à la détente, où votre

serveur s'amuse aussi à vous distraire en jouant du piano, vous passerez forcément une belle soirée.



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 124 qui paraîtra en SEPTEMBRE 2022 : Château RAYAS, Dne G.ROUMIER, Dne des COMTES LAFON, Dne LAMARCHE, Dne MEO CAMUZET, Dne du TUNNEL, 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)

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)