

Les vendanges auront redonné un franc sourire à tous les viticulteurs Bourguignons, où, selon les échos que je perçois venant de plusieurs sources vigneronnes, qualité ET quantité sont au rendez-vous.

Voilà qui leur permettra de souffler un peu après les trois années précédentes où ils avaient perdu l'équivalent d'une récolte.

Ailleurs, dans l'hexagone, la situation semble plutôt bonne, avec un petit bémol pour le Bordelais qui a traversé des épisodes de grêle et d'autres calamités.

Partout, la sécheresse a frappé, dans des proportions différentes selon les régions, et les rendements en jus ne seront pas ceux d'une année dite « normale », mais compensés par une charge sur les pieds de vigne de nature à satisfaire des vignerons échaudés par une succession de millésimes en dents de scie.

Reste à savoir quels seront les équilibres et les « Ph », mais ceci est une autre histoire dont je vous entretiendrai prochainement.

« Manger est un besoin de l'estomac, boire est un besoin de l'âme. » (Claude TILLIER)

Lettre n° 124



(Odette CATHIARD aussi travailleuse que discrète, cheville ouvrière du domaine, nous a quitté en plein cœur de l'été...)

Editorial

Voici un numéro de rentrée qui rappellera les vacances, avec un petit tour dans diverses régions de France, à commencer, c'est suffisamment rare pour le souligner, par la Provence, où j'ai déniché un très joli vin blanc dans cette région qui n'en produit pratiquement plus... (1% de ce qui est produit en Provence concerne le blanc, et à peine 8% pour le Rouge, un changement radical par rapport à 2 décennies en arrière)

Mais, sur cette route des vacances si chère au regretté Charles TRENET, je n'ai pas oublié le reste de la Nationale 7 avec la vallée du Rhône où vous trouverez un somptueux CORNAS et un Châteauneuf du Pape qui valent également le détour.

Et, bien évidemment, - car la lettre de VINISSIME ne serait pas ce qu'elle est sans un ode à cette région - une petite virée Bourguignonne avec dans le feuilleton du merveilleux épisode « millésime 2019 », le domaine des COMTES LAFON pour les blancs, et les domaines LAMARCHE et CATHIARD pour les rouges.

Et tout cela, pour vous faire gentiment patienter jusqu'à la lettre de fin d'année où vous retrouverez d'autres merveilles...

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 aurait-il atteint un plafond ? Il faut croire que oui si l'on en juge par le léger repli qui touche certaines des cuvées les plus mythiques.*

Mais il faut croire que non quand on s'aperçoit que, les uns après les autres, les domaines jusque-là à peu près épargnés par la spirale maudite sont touchés.

Donc, un marché qui cherche en permanence des occasions de rebond, un peu comme à la Bourse où, quand les plus belles valeurs ont atteint un seuil au-delà duquel il semble difficile d'aller, le marché investit sur des valeurs « secondaires » pour continuer à alimenter une forme de frénésie.

Et le consommateur dans tout cela ? Voilà bien le problème... il change de continent ! Trop habitués à acheter à des prix « humains » les Européens laissent la place aux Asiatiques....



Provence

Je n'ai pas l'habitude de vous présenter des vins de Provence, et pourtant j'y vis, mais quand je trouve des petites pépites, je ne résiste pas au plaisir de vous les faire partager.

Domaine des CHABERTS *Au cœur de la Provence verte, la Provence intérieure, celle où les foules estivales se font moins pressantes qu'ailleurs, non seulement les paysages sont plus beaux, mais les domaines se font plus authentiques. Au domaine des Chaberts, dirigé depuis longtemps par Mme CUNDALL, les 3 couleurs sont dignement représentées, mais en 2020 le blanc a fait des étincelles !!*

Cuvée CHABERTS, Côteaux Varois 2020 : Issue d'un assemblage de Rolle et de Semillon, cette cuvée impressionne d'emblée par son bouquet vif et gorgé de fruit, ces notes d'herbes fraîches et de fleurs blanches, surmontées par une touche minérale qui donne un grand relief à l'ensemble. L'attaque révèle un vin gourmand, tout en fruit et en minéralité, les deux aspects se conjuguant pour offrir un très bel équilibre. Il y a du corps, mais sans excès, et surtout on trouve une vraie expression fruitée singulière, avec suffisamment de rondeur et d'énergie pour donner envie d'en boire encore et encore... Ce vin emplit la bouche, et se montre étonnamment long. Une vraie réussite qui se livre parfaitement aujourd'hui et qu'on prendra un plaisir certain à consommer dans les deux ou trois années à venir. Vous allez vous régaler !! **Tarif sur demande**

Vallée du Rhône

Domaine de FERRAND : *Philippe BRAVAY dirige avec maestria ce domaine modeste par la taille, mais dont la renommée va croissante. Viticulteur passionné il se montre toujours interrogateur par rapport aux données nouvelles qui accompagnent chaque millésime, et s'efforce de trouver une solution de vinification et d'élevage qui corresponde, sans jamais vouloir appliquer de force des recettes toutes faites qui ont fait leurs preuves. C'est pour cela que ses vins sont remarquables. Et surtout, d'un rapport Qualité/Prix qui force le respect !*

CHATEAUNEUF du Pape 2020 : Sans utiliser les 13 cépages possibles à Châteauneuf, Philippe BRAVAY se sert tout de même de 5 d'entre eux pour élaborer ce Châteauneuf du Pape. Certes le Grenache a la part du lion avec 85% de l'assemblage, mais il ne faudrait pas oublier de mentionner le Bourboulenc, le Mourvèdre, le Cinsault et la Syrah pour être exhaustif. Ensuite, tout est fait naturellement, sans artifice, sans apport de bois. La traduction en bouche donne donc un vin aux aspect floraux et fortement fruités au nez, impression que confirme largement la bouche, avec des pointes épicées qui se développent parallèlement à une minéralité qui arrive en arrière-plan en se renforçant progressivement, sans pour autant prendre le dessus sur un fruit qui demeure au premier plan. Quelle présence ! Quelle puissance maîtrisée, même si, bien sur, dans cette impétueuse jeunesse, le vin arrive à déborder des canons traditionnels. Il y a de la mâche, juste un peu, mais vraiment une très forte impression de fruit parfaitement mûr, qui termine très longuement. Un Châteauneuf qui rend ses lettres de noblesse à l'appellation grâce à cette étonnante fraîcheur qui le rend accessible en dépit de sa carrure...

Un vin certes pas pour les jeunes filles, à l'heure actuelle, car il déborde de partout, mais qui possède suffisamment de classe et de chair pour affronter les années. A privilégier sur les gibiers, les plats de fortes saveurs, et plein d'autres choses encore ! Un Châteauneuf de référence... **Tarif sur demande**



Domaine du TUNNEL : Stéphane ROBERT a créé ce domaine au milieu des années 90, acquérant petit à petit des parcelles ça et là, jusqu'à constituer un petit vignoble d'un peu plus de 10 hectares où il peaufine ses appellations. J'en veux pour preuve cet extraordinaire CORNAS qu'il m'a été donné de découvrir et qui m'a enthousiasmé à un point que je n'imaginai même pas... Voilà le genre de découvertes magnifiques qui ravissent tout professionnel habitué à dénicher de belles pépites !



CORNAS 2020 : (issu d'un assemblage de différents lieux-dits sur les côteaux escarpés de CORNAS, il conjugue autant d'expressions que de nuances) Comment un vin de CORNAS peut-il se montrer aussi doux, aussi rond, aussi enthousiasmant alors qu'il n'est qu'un enfant dont on penserait a priori qu'il mérite d'être assez longuement attendu, surtout dans un tel millésime ? Voilà bien un mystère sur lequel il faudrait se pencher ! Une robe profonde, mais pas totalement impénétrable. Disons très dense, mais toutefois accessible... Au nez, de superbes notes de fruits noirs apparaissent, des notes de cerise, de mûre, et quelques accents de fruits rouges qui complètent



avec beaucoup d'harmonie, framboise, cerise acidulée... un bouquet superbe rehaussé par de petites pointes épicées qui encadrent le tout. Mais c'est en bouche que l'impression se montre encore plus grande... rarement ai-je pu goûter des vins dotés d'un tel soyeux, et quand on pense à l'appellation, on a du mal à le croire tellement on s'attendrait à avoir un vin bien masculin, dans lequel on pourrait bien sur déceler des promesses à venir, mais pas une douceur et une profondeur dignes d'un vin accompli. Et pourtant, c'est bien cela qui se passe ! Le vigneron n'a pas cherché à taper dans la matière, elle est là sans effort, inutile d'essayer d'en rajouter, les tannins sont parfaitement polis, tellement bien intégrés à la chair que, encore une fois, on se demande comment tout cela est possible. Il y a même un aspect presque crémeux en bouche, qui ajoute à la sensation de douceur, alors que ce vin est rempli de tout, mais dans une telle harmonie qu'il faut le boire pour le croire !! Et puisque je parle de le boire, je me trouve bien embêté, car, incontestablement, ce vin magnifique se goûte remarquablement aujourd'hui, dans cette prime jeunesse, avec un fruit insolent, mais il ne fait

aucun doute qu'il a la capacité de vieillir assez longtemps. Alors je vous enjoins d'en boire une très vite, pour vous faire une idée, et de décider par vous-même si vous avez envie de l'attendre pour les suivantes, ou si vous vous dites que « le mieux est l'ennemi du bien » et que, par conséquent, il vaut mieux tenir que courir. En tout état de cause, avec un chouïa de fraîcheur (température de service à 16/17°C) il va vous enthousiasmer, surtout si vous le réservez pour des gibiers ou des viandes de caractère.

Tarif sur demande

Bourgogne (rouge) -- Bourgogne (blanc)

Domaine des COMTES LAFON

Léa et Pierre LAFON, respectivement fille et neveu de Dominique, sont désormais aux commandes de ce prestigieux domaine, même si leur père et oncle n'est jamais très loin. La nouvelle génération s'installe donc mais pour l'instant, rien ne change vraiment. Il faut dire, que quand tout roule sans à-coups depuis tant d'années, il serait surprenant de vouloir renverser la table ! Mais la jeunesse a ceci de remarquable qu'elle innove et cherche toujours à montrer des idées nouvelles. En attendant, ce millésime 2019 va nous offrir beaucoup de plaisir, comme toujours.





MEURSAULT « Clos de la Barre » 2019 : Robe assez colorée. Fleurs et fruits rivalisent au nez, sans que l'on puisse les départager et proclamer un vainqueur. Grande expression en bouche dès l'attaque, le vin se situant à la limite de la gourmandise... Tout est là, et s'exprime avec force et générosité dès à présent. Final long et plein de fruit. Excellent !!!

Tarif sur demande Limité à 1 btle/personne.

MEURSAULT 1^{er} cru « Goutte d'or » 2019 : Robe un peu plus pâle que le précédent, mais toujours beaucoup d'aspects floraux au nez. L'attaque se montre d'une grande douceur, le vin se livrant immédiatement, avec une rare facilité, comme un livre ouvert. Du plaisir à l'état pur, quand tout se combine à merveille, avant un final qui exprime une réelle minéralité se faisant presque pointue.

Tarif sur demande Limité à 1 btle/personne

MEURSAULT 1^{er} cru « Porusots » 2019 : Au premier nez, il apparait comme minéral et fruité, et l'agitation renforce les notes de fruits. Belle aisance en bouche, le vin se goûte vraiment très bien en exprimant une race indéniable, un caractère particulier issu de ce climat des Porusots. Très long final avec beaucoup de tension, et une capacité à vieillir pendant presque deux décennies à coup sûr.

Tarif sur demande

Limité à 1 btle/personne

Domaine Sylvain CATHIARD & Fils

Après la présentation des premières cuvées 2019 dans la lettre N° 123 du mois de Juin, voici quelques premiers crus qui devraient vous ravir...

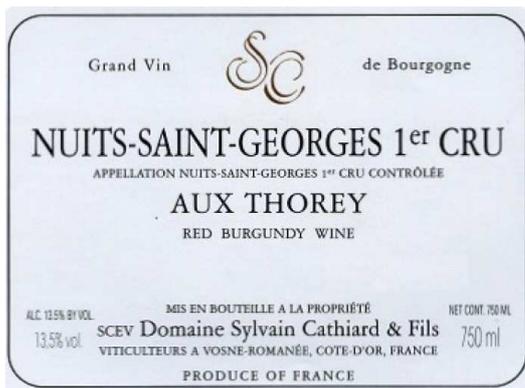
NUITS ST GEORGES 1^{er} cru « aux Thorey » 2019 :

Robe assez profondément colorée, et un nez qui respire les fruits noirs, avec beaucoup de pointes de myrtilles, de la cerise noire, de la mûre, des prunes, et, surnageant au-dessus de tout cela, des notes plus étonnantes d'épices, de thé vert. Un bouquet assez envoûtant, d'une réelle complexité. Superbe attaque, très pure, on croque dans le fruit, les tannins arrivent



juste derrière, mais tellement polissés et bien intégrés à la matière qu'on se demande pourquoi on doit les mentionner... Le développement de bouche se fait dans un registre opulent mais surtout très fin, il y a incontestablement un terroir très particulier dans ces Thorey, mettant en avant les subtilités de celui-ci. L'équilibre entre puissance et finesse est parfaitement réussi, jusqu'au final où un petit retour tannique nous indique cette fois que si ce vin peut se boire allègrement aujourd'hui, il devrait pourtant offrir encore plus dans une dizaine d'années (et largement plus à partir de là) pour ceux qui préfèrent les vins accomplis. Très long, avec plein de variations fruitées et une persistance vraiment digne d'éloges. **Tarif sur demande**

Limité à 1 btle/personne.



NUITS ST GEORGES 1^{er} cru « les Murgers » 2019 :

Encore plus profonde est la robe, et le nez s'oriente résolument vers les notes de prunes, de cassis, ainsi qu'une brassée d'épices, lui conférant une originalité confirmée par chaque millésime. Assez massif en bouche, dès l'attaque, ce vin n'est pas lourd pour autant, mais tellement concentré qu'il évoque plus qu'il ne fait ressentir, le remarquable potentiel dont il est détenteur. Très dense, d'une matière presque solide, doublée d'une minéralité qui va crescendo, ce Murgers explose sur le palais, et fait saliver par la texture et l'intensité de ce qu'il laisse déjà entrevoir. Le final s'étire incroyablement, porté par une épaisseur qui force le respect. Un vin surdimensionné, mais qui parvient à n'être jamais caricatural, car tous les aspects qu'il développe, semblent renvoyer les uns vers les autres en une ronde sans fin. Il faut le garder là aussi une dizaine d'années pour qu'il commence à montrer tout ce dont il est capable, mais je parierai presque pour dire qu'il sera encore bien là, témoignage de cet immense millésime, dans 40 ans ! **Tarif sur demande**

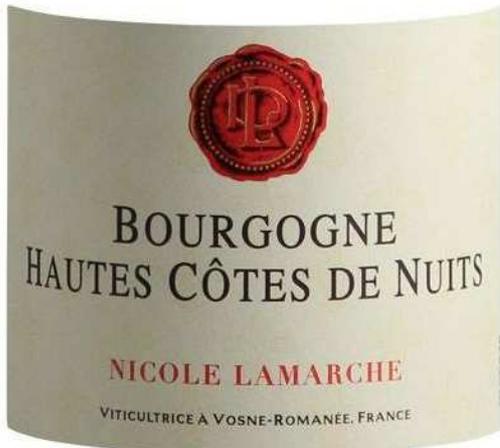
Limité à 1 btle/personne.

Domaine LAMARCHE *Nicole*

LAMARCHE, solidement installée aux commandes du domaine, poursuit sa route avec détermination et une idée très précise de ce vers quoi elle veut aller. Tant pis si elle se trouve parfois à l'inverse du courant dominant, mais sa volonté sans faille l'a jusqu'à présent, menée vers de très beaux rivages. Son instinct et son inspiration ont toujours démontré, jusqu'à maintenant, qu'elle était, sinon une pionnière, à tout le moins une vigneronne de grand caractère et de vraie sensibilité. Les 2019 produits ici sont vraiment formidables, du début à la fin de la gamme. Il n'y a qu'à savourer !



BOURGOGNE Rouge 2019 : Belle robe rubis, très « Bourgogne », et un nez où les fruits s'en donnent à cœur joie, principalement des fruits rouges. Attaque qui révèle un vin très onctueux en bouche, avec une réelle épaisseur, de la douceur, et un fruit qui donne un plaisir noble et vrai. Vraiment bon, long, et tout en délicatesse. Quelle belle entrée de gamme !! **Tarif sur demande**

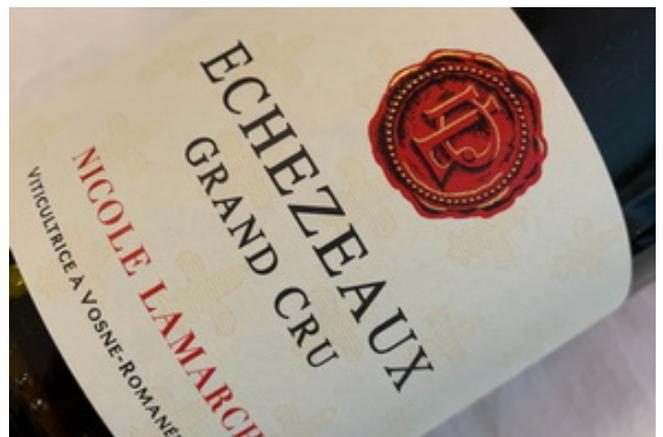


BOURGOGNE « Hautes Côtes de Nuits » Rouge 2019 : La robe offre le même éclat que le précédent, avec ce beau rubis qui évoque les fruits rouges que l'on va trouver au nez, dans ces notes de framboise persistantes, mais aussi des épices, et de la cerise. Un très joli bouquet, plein de fraîcheur. L'attaque révèle un vin possédant la vivacité et le fruit qui se conjuguent pour délivrer un message de la belle Bourgogne qui fait honneur à la réputation de cette région bénie des dieux. Un côté salin se mêle d'ailleurs au fruit, relativement intense, pour donner envie d'y replonger... avant une longueur d'une réelle persistance. Très joli vin ! **Tarif sur demande**

VOSNE ROMANEE 1^{er} cru « les Chaumes » 2019 : Plus marqué en couleur que les précédents, ce premier cru possède un bouquet qui s'oriente d'emblée vers les fleurs davantage que vers les fruits au premier nez, mais ces derniers reprennent progressivement le dessus. La bouche est large, toute en fruit, avec des tannins sous-jacents qui encadrent bien la structure mais ne se montrent jamais, en dignes gardiens du terroir, annonçant une évolution certaine dans le temps. C'est vraiment bon, ample, long, et surtout, très savoureux. Quelle belle réussite !! **Tarif sur demande**

CLOS VOUGEOT 2019, Grand cru : Il y a tellement de notes de fleurs, de fruits et d'épices, qu'on finit par ne plus savoir lequel de ces trois aspects est le plus dominant... Très grande présence en bouche dès l'attaque, le vin emplit les papilles et les sature littéralement avant de terminer sur une impression de plénitude et de sérénité. Quel beau vin, d'une très noble expression ! **Tarif sur demande**

ECHEZEAUX 2019, Grand cru : Nez superbe, avec force roses, pivoines, et d'autres fleurs encore. Rarement ai-je humé un tel bouquet !! On se demande même s'il y a du fruit derrière les fleurs tellement celles-ci semblent intenses, c'est vous dire ! L'attaque se fait en douceur, le vin s'exprime très bien et offre progressivement une masse fruitée impressionnante. Quelle bouteille magnifique, d'élégance et de race... Peut-être le meilleur ECHEZEAUX que j'aie goûté au domaine ! Long final sur des variations de fruits qui semblent ne jamais vouloir s'arrêter... **Tarif sur demande**



LA GRANDE RUE 2019, Grand cru –Monopole - : Encore une robe où le rubis magnifique fait sensation, une robe aussi belle que fraîche. On trouve énormément de fruits au nez, ainsi qu'une cascade de fleurs qui suit, avec une dominante de rose. Un bouquet d'une particulière intensité. Très gras en attaque, la palette se montre très large, et le grain d'une rare finesse. Ce vin conjugue l'exploit de se révéler aussi massif que léger, aussi intense que délicat, avant de saturer les papilles et terminer dans une longueur souveraine... WOW !!!! **Prix 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 deçà 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 par lettre.
- **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 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 permanent, mais cela arrive parfois, et dans ces moments-là, je n'ai hélas plus de moyen de vous joindre, et vous vous étonnerez de mon silence. 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 125 qui paraîtra en NOVEMBRE 2022 : *Domaine COCHE DURY, Château RAYAS, ainsi qu'une superbe sélection de vins de tous les vigneron avec lesquels je travaille depuis longtemps, les cuvées de Champagne des meilleurs artisans sans oublier les caisses spéciales de fin d'année...*

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)