

*Les bruits de botte sur la planète ne semblent pas avoir encore affecté l'appétence pour les grands vins...et même si certains prix, assez excessifs, se corrigent un peu, la tendance reste bien haute pour les fleurons du vignoble.*

*Il y a, dans l'espèce de folie ambiante qui préside à la vie actuelle de cette planète, une sorte de réminiscence des années folles où chacun se dépêchait de vivre et de s'étourdir après l'incroyable boucherie de 14-18...*

*Pourtant, nous n'avons plus été en guerre depuis longtemps, et il ne semble pas que nous devrions en mener une prochainement, alors pourquoi cette incohérence des comportements ?*

*Comme si, plus rien de ce qui était acquis n'avait la moindre valeur, et que pour paraître moderne et dans le flux de la vie, il fallait rejeter ce qui a existé du simple fait que cela appartient à une époque que l'on se devrait de dire révolue.*

*Habitué aux cycles longs, les gens de la terre savent qu'il faut se défier des modes et des excès de chaque époque, et que le « has been » d'hier redeviendra à la mode dans quelque temps. Quelle leçon de sagesse ils nous donnent ainsi !*

« Le Volnay laisse sur la Côte de Beaune une trace de rouge à lèvres, comme l'empreinte d'un baiser » (Jean-François BAZIN)

## Lettre n° 126



(Climat continental...l'hiver Bourguignon se montre rude !)

**Editorial** On démarre très fort en 2023, avec cette lettre N° 126 où je vous propose les derniers 2019 qui n'ont pas encore été présentés, et notamment sur les merveilleux domaines ROUGET, MUGNIER et MEO CAMUZET ! Et puis aussi, comme si l'on pouvait les oublier, les superbes rouges des COMTES LAFON...

Vous voyez bien que cela commence très fort ! Mais si en plus j'y ajoute un petit peu du domaine RAYAS et une sélection « coup de cœur » de la vallée du Rhône, je sens que vous allez être bien ému en parcourant les lignes de cette lettre, la première de 2023. Comme je vous comprends...

Et ce n'est pas tout !! Les grandioses CAHORS du domaine COSSE-MAISONNEUVE sont aussi de la partie. Décidément, c'est Noël en Février !

A partir de la lettre 127, vous verrez apparaître les premiers 2020 Bourguignons, en même temps que quelques « reliquats » de 2019. Et puis aussi quelques blancs. Mais là, je me suis concentré sur les rouges, saison oblige.

**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 :** *Si certains avaient encore quelques illusions, le B.I.V.B. (Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne) vient de les lever. En effet, dans le cadre de la promotion des vins, ils organisent le 22 MARS prochain un rendez-vous/conférence pour faire découvrir « SAVIGNY les Beaune, une appellation encore trop méconnue ». Rien que de très normal en somme...sauf que, pour suivre le programme, il faut s'inscrire à une session proposée par les « Formateurs Officiels des vins de Bourgogne » qui interviendront. Suit un lien avec une liste de ces formateurs et là...on voit qu'ils sont aux USA, à TAIWAN, en AUSTRALIE, COREE du SUD, MALAISIE, CANADA.*

*Et l'Europe ? ah oui...Belgique et Allemagne.*

*La France ? euh... circulez, rien à voir ! Il paraît qu'une bonne image vaut mille mots. Et une liste toutes les déclarations d'intention du monde !*

# Sud-Ouest



**Domaine COSSE MAISONNEUVE** Cela faisait un petit moment que je ne vous avais plus présenté les vins de ce merveilleux domaine de CAHORS, qui fait oublier toutes les décennies de médiocrité de cette appellation, au point qu'elle aurait presque pu finir par tomber en désuétude s'il n'y avait eu des gens suffisamment convaincus et talentueux pour relever la tête et redonner un lustre incroyable à ce qui est pourtant ancré dans l'esprit des Français comme un « petit vin sans prétention à boire sans se poser de question »... Il en est allé de Cahors comme du Fitou, ou d'autres appellations du même style, faisant partie du patrimoine historique Français sans que l'on sache vraiment pourquoi, et dont chacun s'attendait à ce qu'elle disparaisse progressivement, comme toutes ces anciennes « gloires » dont on finit même par oublier comment elles sont apparues. Et puis, un jour, comme par miracle, quelqu'un arrive qui montre à tous combien cela peut être grand quand on a l'intelligence et la compréhension du terroir, ainsi que des méthodes un tant soit peu novatrices...et là tout apparaît sous un œil nouveau. Je ne peux m'empêcher de faire la comparaison avec une autre appellation, Bourguignonne celle-là, qui soudain a montré combien elle pouvait révéler de soyeux et de génie le jour où un magicien du vin s'en est emparé. Je désigne par là, Jean-François COCHE-DURY avec l'appellation POMMARD, qui ne m'a plus jamais semblé la même une fois que j'ai pu goûter les siens. Enfin, on

pouvait abandonner les clichés et la résignation face à des vins plutôt durs dans la jeunesse, toujours compliqués à apprécier avant qu'une grosse décennie ne leur ait permis de se fondre un peu, et enlever toute rusticité. A CAHORS, c'est la même chose, avec le domaine COSSE-MAISONNEUVE, on a le sentiment de voir une appellation renaître car elle témoigne d'une véritable grandeur !

**CAHORS « les Laquets » 2018 :** Sombre se montre la robe, impénétrable. Le nez offre des senteurs d'épices douces, de fruits noirs compotés, une pointe de cuir, un trait de fleurs...un vrai joli bouquet qui se fond.

Quelle douceur en attaque !! Et surtout, quel incroyable velouté. Tout est harmonie, et pourtant, la matière semble énorme, mais avec un tel fondu de bouche que cela passe presque inaperçu. Un vin incroyable de raffinement, de profondeur et d'intensité. Il semble prêt à boire tellement il se fait gourmand, mais il sera encore là dans 20 ans, révélant d'autres facettes, et davantage de complexité. Très long en bouche, avec quelques tannins qui apparaissent comme pour nous dire que la magie de l'instant pourra se prolonger longtemps ! **TARIF SUR DEMANDE**

**CAHORS « la Marguerite » 2018 :** Le nez se montre un peu plus compact, et donc moins parlant que son cousin Laquets, offrant des fruits noirs, des notes de cuir, de fumé, ainsi que quelques épices.

Attaque très large, onctueuse, on croque dans le fruit, un fruit d'une grande générosité, accompagné d'une tension minérale qui le met en valeur. Le développement de bouche accentue la richesse et l'onctuosité, avec toujours en arrière-plan, ce velouté et la douceur de la trame. Les tannins apparaissent encore plus fondus que dans les Laquets, et la fin de bouche paraît encore plus ronde, quasiment sans la moindre sensation de tannins. Très long, très goûteux, il se livre déjà avec beaucoup de bonheur et se prépare, lui aussi, à une longue garde. Mais...serez-vous résister à un tel vin qui devrait de montrer formidable face à des viandes à chair serrée comme le canard ou encore du gibier ?... **TARIF SUR DEMANDE**





## **Domaine MEO CAMUZET**

*D'une régularité hors normes, ce domaine délivre millésime après millésime, de quoi enchanter le vrai amateur. Depuis la plus simple cuvée de Bourgogne jusqu'aux plus hautes appellations, on sent un travail d'orfèvre, une volonté de ciseler la matière...*

*Jean Nicolas qui ne s'aventure pas dans les sentes sans fin, est sans conteste un coureur de fond, et sa philosophie consiste plutôt à savoir prendre les choses en riant. Son goût pour la lecture de la lettre de VINISSIME l'amène souvent à me dire « Que votre verbe soit en joie ». Je l'en remercie et ne peut qu'inviter ce penseur à dîner !*

### **BOURGOGNE Rouge « Hémisphère Nord » 2019 :** ( Issu

*de parcelles uniquement situées sur les communes de Gevrey, Vosne, Vougeot et Chambolle, d'où l'appellation « Hémisphère Nord*) Nez avec de forts accents de fruits noirs, des pointes de réglisse, de la prune, de la mûre, et de la cerise. Très jolie bouche, assez pleine, et surtout gorgée de fruit. C'est assez étonnant pour un « simple » Bourgogne d'avoir cette sensation de presque

plénitude. Le vin se montre très présent, rémanent, avec des couches de fruits qui se superposent. Belle trame, assez épaisse, et surtout une bonne mâche qui fait que si ce vin peut se boire à présent dans sa belle jeunesse, il vieillira aussi allègrement dans les 15 années à venir, voire davantage. A vous de voir quand vous le préférerez !

**Limité à 2 btles/Personne**

**TARIF SUR DEMANDE**

**VOSNE ROMANEE 2019 :** Robe assez dense, bien colorée, et un nez qui demande un peu d'agitation pour exprimer toutes les nuances de fruits noirs qu'il recèle. Mais aussi des notes d'olive noire, et un aspect salin et minéral. Ce que confirme la bouche, avec beaucoup d'élégance, et de profondeur, le vin s'exprimant assez bien mais pas aussi librement que nombre de ses congénères. Il faut dire que l'âge et l'emplacement des vignes y sont pour quelque chose. Cette cuvée de VOSNE, issue de 2 parcelles, dont une se situe juste au

dessus des Richebourg, plantée en 1950, et une autre plantée dans les années 70 et 80, a toujours été une des références de l'appellation. Ce vin mérite d'être attendu, mais je parierai très cher sur le fait que d'ici une douzaine d'années cette bouteille sera alors une merveille. Déjà, la longueur et l'impression de bouche annoncent la couleur. Sachons être patient, il n'y a que de la récompense au bout ! **Limité à 1 btle/Personne** **TARIF SUR DEMANDE**



**NUITS ST GEORGES 1<sup>er</sup> cru « les Boudots » 2019 :** (Pour bien comprendre la noblesse de cette parcelle, il faut savoir qu'elle est contigüe à celle du VOSNE ROMANEE 1<sup>er</sup> cru « aux Malconsorts »...) Nez très expressif où l'on sent alternativement des notes de prune, de baies noires, de cerise noire, des pointes florales, des épices...un vrai bouquet chatoyant qu'il est fort plaisant d'humer. Mais la fête ne s'arrête pas là, car l'attaque nous plonge dans un monde suave, tendu, et harmonieux, où la douceur de la chair, son aspect soyeux et délicat rendent l'expérience ô combien agréable...Pour autant le vin n'est pas mince, loin de là, sa densité est même excellente, mais comme tout se trouve en harmonie, et que la longueur n'en finit plus de distiller ses couches de fruits en même temps que sa minéralité croissante, on a du mal à s'en extraire ! Excellent



à tous points de vue, et bâti pour vieillir 2 à 3 décennies, seulement si vous vous sentez en mesure de lui résister...

**TARIF SUR DEMANDE**

## Domaine des COMTES LAFON

*Après la présentation des blancs 2019 de cet illustre domaine, en Septembre dernier, voici l'heure des rouges ! Et quels rouges !!! Dans ce millésime grandiose, ils expriment la richesse et la pureté, avec une incroyable dimension...*



**VOLNAY 1<sup>er</sup> cru « Champans » 2019 :** Le nez ne dévoile pas d'emblée un fruit très intense. Issu de très vieilles vignes (95 ans), celles-ci expriment davantage la profondeur de la structure ainsi que la densité plutôt que le fruit instantané. Très grande impression dès l'attaque, ce vin se montre non seulement dense, mais aussi multi-dimensionnel, et surtout, hyper long. Quelle trame, et quelle allure aussi, ce vin est impressionnant !

**Limité à 1 btle/Personne** TARIF SUR DEMANDE



**VOLNAY 1<sup>er</sup> cru « Santenots du Milieu » 2019 :** D'abord marqué par le bois au nez, le fruit se révèle à l'agitation. Attaque large, le vin enveloppe les papilles de sa chair onctueuse et raffinée. Tout est en place et se déroule comme dans un scénario magnifiquement écrit. Un vin très plein, long, très très long même, et qui n'en finit plus de livrer des tonnes d'aspects fruités. Superbe !

**Limité à 1 btle/Personne** TARIF SUR DEMANDE

## Domaine MUGNIER

*Il y a des années avec et des années sans...mais je ne parle PAS de la réussite du domaine. Chacun sait qu'il se situe au firmament de ce que la Bourgogne est capable de réaliser. Les années avec sont les années où je propose les vins de Frédéric MUGNIER, jusqu'à 2 fois dans l'année, et les années sans, comme 2022, sont celles où il n'apparaît pas...Alors, peut-être que vous verrez en 2023 une double proposition sur ces vins merveilleux...*

### **NUITS ST GEORGES 1<sup>er</sup> cru « Clos de la Maréchale » (Monopole) 2019 :**

Nez profond sur les fruits noirs, avec des nuances de fleurs (surtout des roses) qui viennent à l'agitation. Très belle attaque, le vin se montre dense et possède ce velouté étonnant et cette rondeur qui le rendent tellement aimable aujourd'hui alors qu'il recèle une énorme matière. Quel exploit d'avoir fait un vin aussi accessible et aussi plein. Très long final sur des notes de fruits très élégantes, et un raffinement incroyable !

**Limité à 1 btle/Personne** TARIF SUR DEMANDE

**( Cette bouteille ne rentrera pas en compte dans le minima d'achat de 400 € imposé dans ce numéro )**



## Domaine Emmanuel ROUGET

*Là aussi, vous attendiez avec impatience que je vous propose les vins de cet illustre domaine. Le supplice ayant assez duré, voici donc une première proposition qui sera suivie par d'autres dans les prochains numéros de « la lettre de VINISSIME. »*

*Je ne crois pas avoir besoin de vous convaincre de quoi que ce soit...l'équation est simple : ROUGET + 2019 =...wow! Même les poissonniers le disent ! (Qu'emmanuel et sa famille veuillent bien me pardonner cette petite blague...)*

**NUITS ST GEORGES 2019 :** Nez très riche de fruit rouges et de fruits confits. Non pas qu'ils soient trop mûrs voire cuits, loin de là, mais bien avec la douceur et la profondeur des fruits confits qui expriment la quintessence des saveurs ! Quel équilibre dès l'attaque !!! Voilà un vin qui

sonne immédiatement plein, gorgé de fruit comme il est. La trame se montre vraiment superbe, et le vin révèle à la fois, puissance et volupté, raffinement...il a TOUT ! Magnifique !!! **Limité à 1 btle/Personne**  
TARIF SUR DEMANDE

**( Cette bouteille ne rentrera pas en compte dans le minima d'achat de 400 € imposé dans ce numéro )**

# Vallée du Rhône



**Château RAYAS :** Emmanuel REYNAUD est parvenu à ce qu'il voulait. Non pas réussir des vins magnifiques, cela fait tellement longtemps que chacun le sait, mais arriver à ce que les vins qu'il commercialise soient bus avec suffisamment d'âge pour que cela ne soit pas une hérésie ! En gardant des stocks qu'il a sagement laissé vieillir, il nous propose désormais des vins qui ont au minimum 10 ans. Ce qui permet à l'amateur de découvrir l'extraordinaire complexité aromatique dont ils font preuve. C'est tout à son honneur que d'avoir accompli cela, et cela démontre l'infini respect qu'il a envers l'héritage fabuleux qu'il a reçu des mains de son oncle, qui lui-même l'avait reçu...

**CHATEAU de FONSALETTE Rouge 2011 :** Très belle robe juste soutenue en coloration, qui évoque davantage un Bourgogne qu'un vin de la Vallée du Rhône ! Mais ce n'est pas tout...le nez aussi ! Une abondance de fruits rouges qui se mêlent en permanence et se combinent pour offrir un bouquet somptueux que l'on pourrait passer son temps à humer. Griotte...framboise...grenadine...et l'inévitable bergamote, véritable signature olfactive des vins d'Emmanuel REYNAUD. En bouche, c'est la suavité qui règne, l'attaque se fait enveloppante, cajoleuse, on baigne dans le fruit et cela remplit tout l'espace, révélant une matière assez douce au début, qui se tend un peu au développement, comme pour dire qu'il

y a quelques tannins qui sont là et nous annoncent que ce vin, bien que très agréable (le mot est faible) actuellement va traverser les années avec bonheur. Final très long, sur des notes persistantes de fruits... Un plaisir certain !

**Limité à 1 btle/Personne TARIF SUR DEMANDE**

**( Cette bouteille ne rentrera pas en compte dans le minima d'achat de 400 € imposé dans ce numéro )**

**ATTENTION : Afin d'éviter toute revente et ne pas donner prise à des comportements déloyaux mais malheureusement humains, je signerai l'étiquette et y apposerais le cachet de VINISSIME.**

**Dne de GRANGE BLANCHE** De temps en temps, vous trouvez dans cette lettre quelques surprises, ou des choses inédites, et des vins qui n'existent nulle part ailleurs. C'est encore le cas cette fois-ci, avec cette cuvée « SUR MESURE » qu'un ami et moi-même demandons à un

vigneron de faire pour nous quand le millésime nous enchante. Après sélection de la barrique, un élevage particulier, plus long que la cuvée « classique » du domaine, et une mise en bouteille par le viticulteur, **sans collage ni filtration**, nous récupérons les bouteilles que nous « habillons » de notre étiquette. Il n'existe donc qu'un nombre très limité de bouteilles et magnums que nous sommes les seuls à avoir.



**SAINT JOSEPH « Célébration » 2020 :** La robe apparaît très dense. Au nez, on sent que le vin a besoin d'aération pour qu'il se réveille. Mais alors, des notes de mûres et de myrtilles émergent doucement...la Syrah exhibe ses notes classiques de fruits noirs. Très belle attaque, le vin sonne plein, et la matière se montre intense, d'une vraie pureté d'expression. Le corps exprime une élégance toute en fruit, avec une puissance maîtrisée. Un vin fin et élégant au très gros potentiel, et surtout, une grande classe qui va se révéler au vieillissement. Pour l'heure, il a encore besoin de s'arrondir et de s'unifier mais je vous certifie qu'un immense plaisir va être au rendez-vous, car la matière ne trompe pas !

**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. **ATTENTION ! Certaines bouteilles (FONSALETTE, Nuits St Georges MUGNIER et ROUGET ne rentrent pas dans le calcul du minimum d'achat).**
- 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.
- **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 127 qui paraîtra en AVRIL 2023 :** Château RAYAS, Emmanuel ROUGET, Claude DUGAT, Anne et Pierre BOISSON, Laurent TRIBUT, Dne de TERREBRUNE, ...

### 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) sauf bouteilles signalées.

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 )