

L'extraordinaire Winston CHURCHILL appréciait infiniment les joies de la table, et celles des breuvages en particulier, au point qu'il lui arrivait parfois d'en consommer plus que de raison...

Lors d'un dîner où il avait passablement abusé de la dive bouteille, Mme Bessie BRADOCK, opposante de toujours, et voulant l'humiler, s'esclaffa : « Monsieur CHURCHILL vous êtes ivre ! »

Ce à quoi le gentleman répondit « et vous vous êtes laide...mais demain, moi je serai sobre ! »...

Quelques années plus tard, la députée Nancy ASTOR antisémite notoire et proche du parti nazi, s'opposa, toujours lors d'un dîner au célèbre Winston, et, au comble de la fureur, elle lui asséna « Si j'étais votre épouse, je mettrais du poison dans votre verre ! »

Imperturbable, Sir Winston répondit « Chère Nancy, si j'étais votre mari...je le boirais ! »

« Quel que soit son prix, le vin vaut certainement plus que sa valeur d'achat car c'est la joie qu'il apporte dans toute la maison, la joie d'un rayon de soleil. » (André SIMON)

Lettre N° 130



(Quelques grappillons oubliés dans une symphonie automnale)

Editorial 2023...une année singulière, non seulement par sa météo, mais également une de ces années festives pour votre serviteur qui a pu vous présenter 6 numéros dans l'année, au lieu des 5 habituels. Désirant combler un peu mon retard concernant les enlèvements dans les domaines, j'ai concocté ce petit numéro intercalaire, avec une brochette de stars...

En blanc avec les domaines SAUZET et MUGNIER pour la Bourgogne, mais aussi une seconde présentation du domaine « LES POËTE » (toujours sans « s ») que vous avez plebiscité par vos achats en Avril dernier.

Et des rouges de légende, avec les domaines LAMARCHE, MUGNIER et Comte LIGER-BELAIR ! Rien que ça...et dans le millésime 2020 en plus ! Alors ?...on dit quoi ?...

Didier ROMIEUX



VINISSIME... LA PASSION AU SERVICE DU VIN !
4251 chemin de Caillade 83570 COTIGNAC
Tél: 04.94.69.22.28

vinissime @ wanadoo.fr

INTERNET ⇒ <http://www.vinissime.com>

L'analyse du marché : Les vins les plus spéculatifs dont les cours ahurissants (on a même vu des Aligoté se proposer entre 2000 et 5000 €, ce qui montre le niveau de déraison) traduisaient une incroyable folie, se sont largement dégonflés...

Au point qu'il n'y a pratiquement plus de transaction sur certains producteurs qui pensaient qu'ils pouvaient gagner au loto tous les jours ! Le marché du vin a ceci de comparable à celui de l'immobilier, quand les prix deviennent inaccessibles, le marché s'arrête, et il faut un certain temps pour que tout le monde comprenne que certaines limites ne peuvent pas être franchies et que les prix baissent franchement..

Au début, on pense à un « coup de froid » et beaucoup font le gros dos en attendant des jours meilleurs. Mais quand le doute s'installe durablement, cela traduit un malaise bien plus profond et dangereux pour ceux qui ne réalisent pas qu'il faut vite rectifier !

Loire



Domaine les POËTE (sans s) Voilà la seconde fois que je vous parle de ce domaine dans la Loire, région où je suis incontestablement moins présent qu'en Bourgogne. Après la magnifique cuvée « ARGOS » que je vous ai présentée dans la lettre N° 127 du mois d'Avril, et que vous avez plébiscitée par vos achats, vous seriez fort avisés de poursuivre avec ce Pouilly Fumé qui présente les mêmes approches d'élevage comme de vinification. Tout se fait dans le respect le plus profond du milieu vivant entourant les parcelles, avec un minimum d'interventionnisme. Le résultat parle de lui-même...

POUILLY FUME 2022 : (100 % Sauvignon) Belle robe d'un or éclatant, et un nez qui offre d'abord des arômes floraux subtils, un mélange de fleurs blanches essentiellement, et un fruité délicat qui prend de l'ampleur à l'agitation, accompagné d'accents minéraux qui forment une trame sous-jacente. Très belle attaque, ronde et presque grasse, mais avec une très belle vivacité qui lui donne du punch. Matière assez dense, le vin s'exprime généreusement et déploie tout un registre de fruits à noyaux, en même temps que se développe un aspect plus pointu où les sensations crayeuses et presque pierreuses font retentir les papilles. La fin de bouche révèle un aspect un peu fumé (d'où l'appellation) et fait saliver par son côté salin et pur. Excellent dès à présent, il offre un réel plaisir, mais il possède tout ce qu'il faut pour vieillir quelques années avec facilité. A vous de choisir quand boire ce vin, mais vous serez toujours content, je vous le garantis !

Limité à 3 btles/Personne

TARIF SUR DEMANDE

Bourgogne (rouge) -- Bourgogne (blanc)

Domaine SAUZET

Benoit RIFFAULT continue d'exprimer toute la palette de son talent au fur et à mesure des années, avec la pleine responsabilité de toutes les décisions maintenant que son beau-père, l'excellent Gérard BOUDOT a pris sa retraite. Il signe avec les 2020 présentés ici, une vraie démarche où la pureté et la précision gagnent encore en éclat.



PULIGNY MONTRACHET 2020 : Joli nez qui montre de frais arômes de poire, de fleurs blanches, et de zeste d'agrumes à l'agitation. Un bouquet très chatoyant et distingué ! En bouche, ce vin s'exprime superbement, avec une chair à mi-chemin entre le gras et la tension. Beau développement de bouche sur un aspect minéral et salin qui amplifie les saveurs de fruits. Un vin élégant, assez long, raffiné, qui se boit volontiers dès à présent, mais qui devrait offrir le meilleur de lui-même d'ici 4 à 5 ans. Beaucoup de profondeur en final.

TARIF SUR DEMANDE

CHASSAGNE MONTRACHET « les Encégnières » 2020 : Robe d'un bel or, et un nez qui exprime généreusement le fruit avec un pointe de fumé, et les inévitables fleurs blanches qui agrémentent le bouquet. Attaque plutôt grasse, le vin se fait généreux, et tapisse le palais, mais il est soutenu par une tension qui lui permet de mettre tous ses éléments en valeur. Riche, presque

charnu, il cache en arrière-plan une saine minéralité qui prend un peu d'ampleur au fur et à mesure que le vin persiste en bouche, et termine avec une discrète élégance souvent plus typée Puligny que Chassagne. On peut le boire maintenant, ou le garder quelques années, à vous de voir !

TARIF SUR DEMANDE

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « la Garenne » 2020 : Belle robe d'un or franc, et un nez qu'il faut aller un peu chercher au début, où dominent les agrumes (pamplemousse surtout) ainsi que quelques notes de fleurs blanches. En bouche, le vin se montre à la fois tendu et relativement gras, ce qui est presque un exploit compte tenu de sa situation en haut de coteau, dans des terres pauvres. Le minéral commence à prendre le dessus et va en amplifiant au fur et à mesure que le vin s'étire en bouche, accompagné par une vivacité très noble qui fait persister les arômes. Long final, plein d'expression. Un vin qui ravira les amateurs de Puligny assez secs, où la structure minérale l'emporte sur le reste. Très joli ! **TARIF SUR DEMANDE**



PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « Champ Canet » 2020 : Si la robe ne présente pas d'intensité particulière, le nez, lui, se montre presque exubérant ! Au-delà des arômes de fruits classiques du millésime (poire essentiellement) on trouve beaucoup de nuances florales qui s'entremêlent et confèrent à ce bouquet un éclat étonnant. Mais le meilleur reste à venir, avec une bouche profonde, pleine, intense et d'une richesse singulière dans ce millésime. Ce vin remplit les papilles presque jusqu'à les saturer par son éclat aromatique, et termine dans une longueur vraiment excellente, pleine de variations de fruit, et surtout, avec une minéralité qui se fait jour et déborde progressivement les autres sensations. Superbe ! **TARIF SUR DEMANDE**



PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « les Combettes » 2020 : Le nez tarde un peu à venir, mais il finit par délivrer des notes d'épices et de poire, avant quelques agrumes généreux. Attaque impressionnante par sa carrure et par la vivacité dont elle fait preuve ! Les Combettes font généralement dans la puissance mais le ressort qui les habite dans ce millésime se montre remarquable, avec une grande fraîcheur de bouche, et un fruit toujours très pur qui va en offrant un relief de plus en plus ciselé au fur et à mesure de la minéralité qui prend de l'ampleur jusqu'à se montrer dominante en fin de bouche. Très bel équilibre, beaucoup de volume et de réserve pour l'avenir également. Un vin d'une grande distinction ! **TARIF SUR DEMANDE**

Domaine LAMARCHE *Dirigeant le domaine d'une poigne de fer, Nicole LAMARCHE a progressivement donné, depuis 2007, un style tout à fait différent aux vins du domaine. Un style particulièrement féminin où la douceur et la rondeur tiennent lieu de laisser-passer, avec aussi, ce caractère impétueux qui apparaît parfois. Mais ce style conquiert la planète depuis !*

BOURGOGNE Rouge 2020 : Jolie robe assez délicate, d'un rubis clair pour ce vin dont le nez exhibe de belles senteurs florales. Attaque plutôt suave, le vin se montre très plaisant dès la première sensation, et en plus il sonne plein ! Douceur et onctuosité en bouche...un vrai petit bijou !!! **TARIF SUR DEMANDE**

ECHEZEAUX, Grand cru 2020 : Grand bouquet de fruits et de fleurs au nez, avec un soutien sur les épices et le boisé pour compléter le tout. Attaque superbe, qui révèle une grande douceur d'expression, avec un fruit généreux qui se dévoile avec beaucoup de sensualité avant de terminer sur une minéralité assez puissante. Excellent ensemble pour ce vin particulièrement réussi.
TARIF SUR DEMANDE



CLOS VOUGEOT, Grand cru 2020 : Le nez se montre d'abord très floral, un vrai bouquet de fleurs, et à l'agitation le fruit reprend le dessus, avec son cortège de fruits noirs et rouges, à parité. Grande attaque, large, généreuse, caressante voire enveloppante pour les papilles. Ce vin possède une grande profondeur, presque un vin de méditation, mais celui-ci est trop affriolant pour mériter ce qualificatif. En tout cas, il est excellent !
TARIF SUR DEMANDE



LA GRANDE RUE, Grand cru (Monopole) 2020 : Superbe bouquet de fleurs et d'épices qui jaillit hors du verre ! Le fruit n'est pas en reste mais il se tient derrière pour l'instant. En bouche, cela se révèle particulièrement complexe, en faisant succéder les différents aspects comme une ronde interminable...fruits, fleurs, épices, fruits...cela ne s'arrête jamais ! Très long final qui perpétue les mêmes sensations, en y ajoutant un caractère minéral qui va en s'affirmant et complète encore la sensation.
REMARQUABLE ! TARIF sur DEMANDE



Domaine Frédéric MUGNIER

Je l'avais évoqué à mots couverts au Printemps, et j'ai tenu mon pari, celui de vous présenter deux fois dans la même année, les vins de ce domaine merveilleux ! En matière de communication, il est d'usage de dire qu'une image vaut mille mots, mais en matière de vin, une gorgée de la Maréchale 2020 en vaut au moins autant !

NUITS ST GEORGES 1^{er} cru « Clos de la Maréchale » (Monopole) 2020 :

Nez très intense de fruits noirs, avec également de fortes nuances épicées. C'est vraiment superbe ! En bouche, la matière se montre très belle, dense, absolument remarquable d'expression. Elle saisit les papilles, les sature et déploie tout un arsenal de sensations. Une masse très fondue, ronde à souhait, avec une vivacité en soutien qui met en relief toutes les nuances, et dieu sait qu'elles sont pléthoriques au point que l'on se perd au milieu d'elles, tellement elles sont nombreuses et complexes... C'est

vraiment incroyablement bon, d'une rare intensité, et seuls les petits tannins qui apparaissent en fin de bouche viennent à peine « contrarier » le plaisir incroyable que ce vin procure. Longueur phénoménale !! Tellement exceptionnel aujourd'hui, qu'on se demande pourquoi il faudrait garder une telle bouteille 20 ou 30 ans, quand elle sera presque une légende !

Limité à 1 btle/Personne TARIF SUR DEMANDE

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

NUITS ST GEORGES 1^{er} cru « Clos de la Maréchale » BLANC (Monopole) 2020

⚡ Belle robe d'un or éclatant. Splendides notes de fruit au nez, d'une rare richesse. Très belle attaque, riche et grasse, qui sature pratiquement les papilles, avant un bon développement de bouche. Vin plein, gourmand, généreux, à la longueur imposante qui tire très fort sur l'aspect minéral. **Limité à 1 btle/Personne TARIF SUR DEMANDE**

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



Domaine Comte LIGER-BELAIR

Voilà enfin ce que beaucoup d'entre vous me réclamez depuis des mois, à savoir les vins de ce domaine rare autant que prestigieux, surtout dans ce millésime somptueux qu'est 2020.



Toutefois, conscient de l'écart énorme entre les prix de vente du domaine et les prix de revente qui s'affichent un peu partout, Louis-Michel LIGER-BELAIR a décidé de ne plus se battre contre vents et marées pour imposer des prix trop bas et surtout trop tentants pour beaucoup d'opportunistes qui s'improvisent revendeurs occasionnels et empochent un bénéfice substantiel. Par conséquent, au niveau du domaine, les prix ont été multipliés...mais grâce à l'accord que j'ai avec ce même domaine, ils restent encore dans cette lettre, bien en deça de ce qui se pratique. Sauf que, au lieu d'une échelle de 1 à 8 nous serons désormais davantage sur une échelle de 1 à 2 ou 3.

(Il me faut avouer que j'ai également fini par éprouver une certaine lassitude en voyant toutes les fois où une bouteille que j'avais vendue à travers cette lettre se retrouvait sur des tas de sites de ventes aux enchères ou bien chez des revendeurs qu'ils soient Français ou Européens. La plupart d'entre vous êtes d'honnêtes gens, amateurs sincères et souvent fort sympathiques. Nos échanges me réjouissent à chaque fois que nous en avons, car ils sont la marque de ce que devrait être le vin, un outil de partage et de réjouissance.

Mais...j'ai aussi eu mon lot de déconvenues avec certains qui m'ont presque supplié de leur vendre une bouteille...qui pour leur 30^e anniversaire de mariage...qui pour l'année de naissance de leur enfant...qui pour partager avec la femme de leur vie...et m'apercevoir ensuite que c'était faux et que seule la cupidité ou la simple envie de « faire un coup » les avait mené jusqu'à moi. C'est la vie, la nature humaine...elle ne remet pas en question la confiance que j'ai en vous ni le plaisir que j'ai à partager au fil des lettres. Donc, ne soyez pas surpris que les prix soient désormais bien plus haut que ceux auxquels vous les avez achetés les années précédentes, mais soyez aussi content que je les propose encore ...)

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

VOSNE ROMANEE « la Colombière » 2020 : Nez essentiellement fruité derrière le boisé qui s'exprime encore assez volontiers dans cette prime jeunesse, mais on sait qu'il va s'estomper progressivement. Tout aussi pleine de fruits se montre la bouche, avec une largeur et une suavité étonnante, un vin plein de douceur, avec des tannins parfaitement contenus, et juste derrière, sans jamais vraiment apparaître, comme d'invisibles sentinelles. Très long, dans un registre fruité multidimensionnel. **Prix sur demande**

VOSNE ROMANEE « Clos du Château » (Monopole) 2020 : Très parfumé au nez, avec une rare intensité de fruit, et de superbes notes de fleurs, (surtout des roses). Grande douceur en attaque, ce vin fait preuve d'une extrême onctuosité, dans une fraîcheur magnifique. Très grande élégance ! Il surpasse son appellation... **Prix sur demande**

NUITS ST GEORGES 1^{er} cru « Clos des Grandes Vignes » ROUGE (Monopole) 2020 : Nez autant boisé qu'épicé, le fruit arrivant avec l'agitation de même que les notes de fleurs. Bouche très riche, qui allie puissance et concentration pour ce vin qui se livre parfaitement. Quelle onctuosité, quelle expression superbe, avant un très long final. Vraiment excellent, peut-être le meilleur que j'aie bu ici. **Prix sur demande**

VOSNE ROMANEE 1^{er} cru « les Suchots » 2020 : Fruits rouges et noirs au nez, avant que les épices et les notes de rose ne surgissent, et viennent compléter le bouquet. Bouche très enveloppante, avec beaucoup de tension et de présence. Un vin vraiment profond, qui possède beaucoup de densité. Long final qui décline les notes de fruits les unes après les autres. Excellent ! **Prix sur demande**

VOSNE ROMANEE 1^{er} cru « les Reignots » 2020 : Nez un peu sauvage de prime abord, le fruit se manifeste davantage à l'agitation et révèle alors une forte intensité. Grande onctuosité en attaque, le vin répand sa matière en bouche comme un fleuve qui fait sa crue...cela déborde de partout ! Très long final dans une douceur incroyable... **Prix sur demande**

LA ROMANEE, grand cru (Monopole) 2020 : Nez multidimensionnel, avec au premier rang, beaucoup de fruits, mais aussi des fleurs et des épices. Attaque très large, le vin envahit le palais, tous les tannins sont totalement intégrés, c'est une vraie caresse ! Très grande délicatesse de bouche, ce vin explose et sature les papilles, et finit très longuement, tout en fondu et en minéralité qui va en accentuant. **Prix sur demande**

NUITS ST GEORGES 1^{er} cru « Clos des Grandes Vignes » BLANC (Monopole) 2020 : Le nez s'oriente d'emblée sur des notes de lies, le fruit vient avec l'agitation. Généreux en attaque, comme dans le développement de bouche, ce vin gras, rond, et savoureux se livre extrêmement bien, et délivre une puissante note minérale en fin de bouche. **Prix sur demande**



Prix sur demande

ATTENTION : Dans le but de lutter contre les revendeurs « sauvages » et la contrefaçon, le Domaine m'impose toujours 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 !...

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 ! Les vins du Dne MUGNIER 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 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 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, parfois, 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 étonnez de mon silence. Indiquez-moi une autre adresse mail si possible, au cas où...

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 131 qui paraîtra en NOVEMBRE 2023 : Dne *COCHE-DURY, Jacques SELOSSE, EGLY OURIET*, ainsi qu'une superbe sélection de vins de tous les vigneron avec lesquels je travaille depuis longtemps, 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) 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)