

« En matière de vin, je ne suis pas difficile, je me suis toujours contenté du meilleur ! » (Sir Winston CHURCHILL)



VINISSIME... LA PASSION AU SERVICE DU VIN!
Chemin la Tour 83170 BRIGNOLES
Tél: 04.94.69.22.28 Fax: 04.94.69.22.43

vinissime @ wanadoo.fr

INTERNET ⇒ <http://www.vinissime.com>



(Somptueux alignement de LA ROMANEE au Domaine du Comte LIGER-BELAIR)

Editorial

Les vendanges 2009 semblent s'être déroulées dans une atmosphère assez joyeuse un peu partout dans l'hexagone. La climatologie de l'année ayant globalement semblé favorable, grâce à un Printemps particulièrement chaud et lumineux, dans beaucoup de régions viticoles, la date des vendanges est largement avancée, et survient surtout avant l'équinoxe d'Automne dont on sait combien il prédispose à l'instabilité et influe sur les précipitations.

En Bourgogne, la plupart auront terminé les vendanges avant même cette date symbolique. Il devrait en être de même sur la rive droite du Bordelais, ou en Champagne, où certains ont déploré un été un peu trop chaud, faisant chuter l'acidité dans les baies...mais il y a fort à parier que l'année sera majoritairement millésimée là bas !

Face à toutes ces nouvelles réjouissantes pour le monde passionnant du vin, on ne peut qu'être satisfait et savourer à l'avance l'avènement d'un millésime pour le moins intéressant. A ce propos, avez vous remarqué que les années en 9 semblent être particulièrement bénies des dieux ? Il faut remonter à 1939 pour trouver un millésime peu satisfaisant...et encore, ceci est-il vraiment dû à la mauvaise qualité de l'année, ou plutôt au déclenchement du second plus grand conflit que l'humanité ait connu ? Sans vouloir jouer les oiseaux de mauvais augure, ni plaisanter sur un sujet plutôt anxiogène, il me semble malgré tout que les hécatombes dans les populations, à cette époque, resteront sans comparaison avec les ravages que l'on nous annonce pour la grippe A, en essayant de nous faire peur par n'importe quel moyen.

Personnellement, j'ai tendance à croire que les polyphénols et autres anthocyanes contenus dans les grands flacons seront d'excellents protecteurs naturels, d'autant qu'ils incitent à la joie et à la convivialité, et les seuls drapeaux rouges qu'il me sied d'agiter sont ceux en forme d'étiquettes où sont consignés les noms des pittoresques villages que j'aime tant à visiter et encore plus à vous présenter ! Vous en trouverez d'excellents représentants dans ce numéro de rentrée, que je vous incite à lire avec d'autant plus de gourmandise que j'ai pris un réel plaisir à vous faire partager mes émotions Dionysiennes...

Didier ROMIEUX

L'analyse du marché: Nous voici un an après la grande crise financière qui a secoué le monde occidental, et il apparaît intéressant de faire le point et tenter de voir ce qui a pu changer à l'aune de cette tempête qui a ébranlé la communauté financière.

Le premier constat, évident, c'est que les spéculateurs ont majoritairement disparu. Le deuxième, tient dans le fait que les plus fortunés ne se sont pas consolés de leur déboires en consommant davantage. Beaucoup d'intervenants sur le marché des revendeurs m'ont tenu ce discours consistant à faire état du fait que jusqu'à cette crise, 20% de leurs clients faisaient 80% de leur chiffre d'affaires, et qu'aujourd'hui, il manque ces 20% et qu'il leur faut réapprendre le métier de base.

Côté vignerons et propriétés, la situation est paradoxale. La situation tendue n'a guère incité à une remise en cause de la politique des prix. Il y a ceci de pervers dans les logiques de marché auxquelles la plupart ont succombé, en ce sens que le marché est toujours un prétexte parfait pour justifier des hausses de prix anormales, mais ne permet jamais les baisses dans les mêmes proportions quand le courant est contraire !

Vallée du Rhône



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Dans l'univers des grands vins de Châteauneuf du Pape, le Château de BEAUCASTEL joue les premiers rôles ! En blanc comme en rouge, la tradition ici, c'est l'excellence et la longue garde. Le domaine est entièrement cultivé en biodynamie depuis de nombreuses années, et la pureté d'expression est certainement un corollaire de celle-ci.

CHATEAU de BEAUCASTEL Rouge (Chateauneuf du Pape)

2006 : La robe est très dense, intense en couleur, profonde, avec de beaux reflets violacés. Au nez, le vin se montre particulièrement causant, riche de puissantes notes sauvages, des arômes de mûres, d'épices, de cuir aussi, et quelques nuances florales, tirant presque jusqu'à la violette. Un bouquet superbe en tout cas !

La bouche ne déçoit aucunement, et continue dans la générosité du nez, donnant une impression fouguese, d'une richesse et d'un équilibre remarquables. On en a plein la bouche, mais sans déviation aromatique ni excès d'alcool ou de tannins. C'est un excellent vin au long final, qui se goûte étonnamment bien dans sa jeunesse, bien qu'il soit destiné à une garde d'une quinzaine d'années au bas mot. Mais pourquoi résister à tant de plaisir immédiat ??

Prix sur demande



Bourgogne (Blanc)



DOMAINE MICHEL NIELLON A Chassagne, il a tracé son sillon avec la bonhomie et la bonne conscience des gens qui savent où ils vont et ce qu'ils veulent faire. Le résultat est brillant, et si Michel NIELLON est certainement l'un des viticulteurs les moins médiatiques, il est également l'un des plus réguliers et incontestablement parmi les trois meilleurs de l'appellation ! Son style n'est pas basé sur la longue garde, mais sur la moyenne garde, et ses vins enchantent dès qu'ils ont entre 4 et 12 ans. Toujours très gras, ils impressionnent par leur viscosité, leur puissance et la très belle définition des terroirs dont ils sont issus. La vivacité du millésime 2007 leur va très bien, amenant un équilibre encore plus élevé. Ne les manquez pas !

CHASSAGNE MONTRACHET 2007 : La seule cuvée de « village » de Michel NIELLON, mais particulièrement remarquée ! C'est d'ailleurs la signature des grands viticulteurs que de mettre autant de talent dans une cuvée d'« entrée de gamme ». Celle-ci offre de jolies arômes briochés qu'accompagnent de subtiles notes florales. En bouche, l'impression immédiate est la puissance mariée à la légèreté... Comprenez un gras qui vous saisit et vous emplit la bouche, mais sans aucune lourdeur, juste l'expression d'un beau terroir. C'est bien équilibré, et long sur les notes florales initiales. Très beau.

Prix sur demande



CHASSAGNE MONTRACHET 1^{er} cru « Clos de la Maltroie » 2007 :

Issu de vignes d'une quarantaine d'années, ce joli premier cru montre une densité et une étoffe tout à fait en rapport. Le nez apporte quelques touches miellées, une richesse et une minéralité déjà décelables. Ce que confirme et amplifie d'ailleurs la sensation de bouche, où l'on trouve un aspect minéral prononcé, une puissance de sève, une persistance sur la langue qui sont l'apanage des vieilles vignes. Déjà pourvu d'une certaine rondeur, il continuera cependant à la développer et l'amplifier. Son optimum se situe à l'horizon 2015, mais les gourmands qui ne sauront attendre se réjouiront de le tester dès à présent dans la fougue de sa jeunesse, et savoureront la grande persistance aromatique qui se dégage déjà.

Prix sur demande

CHASSAGNE MONTRACHET 1^{er} cru « les Vergers » 2007 : Ne soyez pas étonnés de trouver de beaux arômes de fruits avec une telle appellation ! Le fait est que, des trois premiers crus présentés dans cette lettre, c'est celui qui exprime le mieux les différentes nuances fruitées. Il faut attendre la sensation de bouche pour percevoir ce terroir de Chassagne exprimant de manière subtile et profonde les aspects minéraux. Sans

exagération, juste avec beaucoup de précision et de définition. C'est tranchant et net comme le fil d'un rasoir, et délicat comme le parfum d'une fleur à peine éclose. Très belle longueur de bouche qui donne un éclat supplémentaire à ce vin qu'on peut boire ou attendre quelques années là aussi.

Prix sur demande



CHASSAGNE MONTRACHET 1^{er} cru « les Chaumées – Clos de la Truffière » 2007 : Issu des plus vieilles vignes du domaine, ce vin impressionne toujours par cette espèce de puissance et de sagesse qui émanent de lui. Puissance grâce aux arômes flamboyants qui virevoltent au nez. Sagesse due à l'âge des vignes, empêchant l'exubérance superfétatoire, mais synthétisant les diverses expressions florales minérales et fruitées, que ce soit au nez ou en bouche. La matière est indéniablement là ! Ce vin semble taillé dans un bloc, et les années de garde à venir le poliront gentiment pour lui faire exprimer sa vraie beauté. Un pari certain à l'horizon 2015/2017 où il révélera sa beauté de manière éclatante.

Prix sur demande

DOMAINE ETIENNE SAUZET Avec sa très large gamme de vins, ce domaine s'est taillé une magnifique réputation, totalement justifiée, et le talent de Gérard BOUDOT n'y est pas étranger, loin de là ! Les vins sont toujours vinifiés dans le respect des terroirs, et jamais de manière uniforme. On s'adapte aux caractéristiques des sols, et on essaie d'en faire ressortir la quintessence. Le résultat avec ces 2007 est absolument époustouflant ! Par bien des aspects, j'ai retrouvé l'émotion que j'avais ressentie lorsque j'ai goûté les 2002 qui m'avaient tant impressionnés. La vivacité, le tranchant minéral, la précision dans la définition de chaque appellation... encore un millésime de référence pour ce domaine. Ne le loupez pas...



CHASSAGNE MONTRACHET 2007 : Une petite parcelle avec des vieilles vignes qui donne des vins très gras, très typés Chassagne, avec une profusion de notes fruitées au nez, une bouche très dense où la minéralité se développe et s'exprime fortement, et une fin de bouche extrêmement longue. Bien équilibré, avec la tension qu'il faut, ce vin enchante dès maintenant mais mérite d'être gardé quelques années toutefois. **Prix sur demande**



PULIGNY MONTRACHET 2007 : Beaucoup de pointes florales au nez, dans les fleurs blanches principalement et une petite note fumée bien agréable. En bouche, le vin se montre plein de délicatesse, les arômes un peu vifs dus au millésime sont bien soutenus par une enveloppe ronde et une chair exprimant la finesse. Un beau vin, si typique de l'appellation, qui se boira aisément dès à présent, mais évoluera favorablement dans les 10 années à venir. Une belle promesse ! **Prix sur demande**

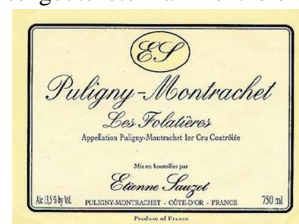
PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « la Garenne » 2007 : De l'intensité au nez, avec des pointes vives tirant sur les agrumes, et de belles notes de fruits (pêche blanche). En bouche, la vivacité est de mise, le vin éclate en notes cristallines et se répand avec plaisir dans des nuances minérales, donnant l'impression de croquer dans la pierre... une jolie bouteille, vraiment ! Là aussi, boire ou garder, il faudra choisir ! **Prix sur demande**

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « les Referts » 2007 : Bien plus en rondeurs que le précédent (sa situation dans le coteau offre une plus grande profondeur de sol) cette bouteille offre une gamme aromatique plus large mais un peu moins intense, ce qui est normal. Particulièrement aimable dès à présent, par cet équilibre naturel qui semble être sa signature, il se goûte fort bien et donne une excellente impression en bouche. Assez long, bien expressif, il vous réjouira par ce gras et cette allure qu'il possède dès sa prime jeunesse.

Prix sur demande

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « les Perrières » 2007 : Comme son nom l'indique, il exprime la particularité de son sous-sol caillouteux donnant un bon compromis entre la minéralité et la rondeur. Le nez s'oriente résolument vers les notes de silex, et la bouche relève davantage les nuances de fruits jusqu'au final, très incisif, ramenant vers la réalité du terroir. Il se goûte étonnamment bien actuellement, mais devrait se complexifier dans les cinq années à venir. **46,20 Euros ttc/Btle (38.63 HT)**

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « les Folatières » 2007 : Ce vin est l'archétype des premiers crus de Puligny. Idéalement situé, à mi coteau, il fait la synthèse entre la finesse, grâce à la délicatesse de ses arômes floraux, et la puissance que l'on trouvera ensuite dans les grands crus. Toujours marqué par une profusion de fleurs blanches au nez, il s'exprime en bouche par un équilibre presque impérial qui se trouve encore plus accentué lorsque l'on sait la vivacité de ce millésime. Long et tout en délicatesse, il réjouit d'ores et déjà, autant qu'il promet pour les années à venir. **Prix sur demande**



PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « Champ Canet » 2007 : Ce très beau terroir signe, année après année, avec la complicité active de Gérard BOUDOT, de merveilleuses bouteilles. Au nez, on trouve suffisamment d'arômes floraux combinés à d'autres, tirant sur les agrumes et une pointe minérale qui couronne le tout pour former un bouquet très expressif et assez puissant. Tout aussi expressive est l'attaque en bouche, avec une alliance de gras, de fruit, de minéralité, le tout subtilement combiné pour donner une impression d'ensemble parfaitement équilibrée. Le final particulièrement long souligne encore toutes les nuances évoquées.

Toutefois, ne vous y trompez pas, en dépit de cette approche actuelle si aimable, il faudra laisser quelques années à ce vin pour qu'il révèle la plénitude des subtilités qu'il recèle ! **Prix sur demande**

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « les Combettes » 2007 : Nous franchissons un seuil dans la hiérarchie des premiers crus avec ces Combettes issues de vignes de 50 ans d'âge. Le nez présente des notes miellées très agréables, et des pointes de fruits à l'agitation. Ce n'est qu'en bouche qu'on trouve la minéralité, en même temps qu'un gras impressionnant, et une texture digne d'un grand cru. Puissant, complexe et minéral, il possède tout ce qu'il faut pour enchante les papilles les plus averties, et les plus exigeants des amateurs adorent ce vin qui a, de plus, la capacité de vieillir admirablement. Mais il faut faire un effort pour ne pas céder dès aujourd'hui à sa longueur somptueuse...

Prix sur demande

BATARD MONTRACHET, Grand cru, 2007 : La profusion de notes florales annonce d'emblée la grande bouteille. Mais c'est en bouche que l'on a la confirmation, avec une exubérance de tout ! minéralité, puissance, gras... il ne manque rien, pas même la longueur, vraiment incroyable. On dit souvent que le BATARD du domaine SAUZET est l'étalon de l'appellation... **Prix sur demande**

MONTRACHET, Grand cru, 2007 : Après le Batard, que pouvait-on imaginer de mieux ? Eh bien, le MONTRACHET avec cette incroyable puissance de fleurs et de fruits au nez, cette puissance magiquement contenue, la minéralité sous-jacente, la texture formidable, et une longueur qui stupéfie. Un Batard à la puissance 3... ! **Prix sur demande**



Bourgogne (rouge)

DOMAINE DU CLOS DE TART Ce domaine au passé prestigieux était tombé dans l'oubli jusqu'à ce que Sylvain PITIOT, régisseur et homme de passion, ne décide de remettre ce cru à sa juste place et mérite à nouveau son statut de grand cru. De fait, depuis une dizaine d'années, il n'a fait que progresser et se trouve aujourd'hui bien reconnu. Hélas, les prix pratiqués commencent à le rendre inaccessible...

CLOS DE TART 2006, Grand cru (Monopole) : Nez typiquement bourguignon, qui « pinote » joyeusement, exhibant des arômes de fruits très frais (framboise, cerise) et des pointes florales très subtiles. En bouche, on sent une matière très fraîche, pleine de tension, de fruit, généreuse, à peine épicée, avec une densité certaine, et un aspect velouté qui signe la patte du maître des lieux, tout comme la beauté de ce cru. Très long en bouche, il finit superbement et fait résonner toute la gamme des fruits qui n'en finissent plus de revenir... très jolie bouteille qui mérite pourtant quelques années de garde. **Prix sur demande**



DOMAINE DU COMTE LIGER BELAIR magnifiquement ressuscité à partir



du millésime 2000, ce domaine est peut-être devenu, en quelques années, celui qui le plus suscite de commentaires. Il faut dire que la gamme exceptionnelle des terroirs exploités ici, au sommet desquels culmine LA ROMANEE, avait de quoi attirer l'attention ! Millésime après millésime, Louis-Michel LIGER-BELAIR a démontré un indéniable talent, offrant des vins gorgés de fruits et d'une rare suavité...

VOSNE ROMANEE « la Colombière » 2007 : (Vignes de 70 ans d'âge moyen !) Très joli nez aux arômes bien précis de fruits rouges délicats, et quelques accents floraux en accompagnement. Belle attaque en bouche, c'est aussi délicat que fruité, assez plein, avec une richesse de texture très agréable. Long développement tout en harmonie, et final très persistant. Bravo ! **Prix sur demande**

VOSNE ROMANEE « Clos du Château » 2007 (Monopole) : Là aussi de fort jolies notes de fruits rouges au nez, un style enjôleur, de ceux qu'on apprécie vraiment ! En bouche, une belle matière dense, un raffinement dès l'attaque, une chair qu'on aime croquer, et une fraîcheur qui transforme la dégustation en moment de vrai plaisir. Très bon final également, et un vin très agréable aujourd'hui, bien qu'il mérite de vieillir quelques années. **Prix sur demande**

VOSNE ROMANEE 1^{er} cru « les Suchots » 2007 : Le bouquet est résolument orienté vers les fruits rouges, une petite pointe boisée pas encore totalement digérée vient en arrière plan, et le fruit reprend le dessus... Il en va de même en bouche, avec un profil très fruité, comme si on superposait des couches de fruits rouges les unes sur les autres, en les mariant avec une certaine puissance, et une pincée d'épices. Excellent final, rond et savoureux, plein de promesses. **Prix sur demande**

VOSNE ROMANEE 1^{er} cru « Aux Reignots » 2007 : Le nez des Reignots produit ici est toujours spectaculaire ! Une abondance de fruits rouges, d'épices et de fleurs, voilà ce qu'on y trouve. Un nez qu'on se plaît à humer longuement. Mais le plus beau c'est qu'on est autant séduit par la bouche ! C'est très pur en expression, plein et velouté, avec beaucoup de délicatesse, une vraie race et une personnalité incontestable. Long final qui n'en finit plus d'exhiber ses parfums de fruits... Quelle jolie bouteille si savoureuse aujourd'hui, et si prometteuse à l'horizon 2015/2017. **Prix sur demande**



ECHEZEAUX, Grand cru, 2007 : Encore un nez enthousiasmant, puissant et complexe. Peut-être pas autant que dans les Reignots toutefois. Mais c'est en bouche qu'il surpasse ce dernier, avec une dimension supplémentaire, une combinaison d'aspects floraux autant que de fruits, une touche d'épices qui vient unifier le tout, et une densité supérieure. Beaucoup de fraîcheur également, autant que de tension dans ce vin au final remarquable, plein et riche. Une petite décennie de garde devrait lui permettre d'afficher une complexité encore plus grande. **Prix sur demande**

LA ROMANEE 2007, Grand cru, (Monopole) : Encore un nez magique ! Les multiples nuances de fleurs éclatent et se combinent à merveille, accompagnées par de puissants accents de fruits, et des fulgurances d'épices traversent parfois ce tableau... quel nez !!! En bouche, la suavité s'installe d'emblée, la rondeur savoureuse, le velouté exquis sont au rendez-vous, servant de cadre aux infinies nuances fruitées qui n'en finissent plus de rebondir. C'est très plein, d'une pureté d'expression sans faille, et tellement long... on a du mal à le croire ! Incontestablement, Louis-Michel a encore signé une très belle bouteille et a intimement saisi le terroir dont il est le dépositaire temporel. Superbe !! **TARIF SUR DEMANDE**

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 fax au 04.94.69.22.43 ou encore 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 3 btes, l'envoi se fait en DILIGO POSTAL. Au-delà, nous travaillons avec un transporteur. De 4 à 12 btes, le prix est forfaitaire. Il devient dégressif à partir de la 13^e bouteille.

Au sommaire de la lettre numéro 60 qui paraîtra en NOVEMBRE 2009 : Jean-François COCHE DURY, Champagne EGLY-OURIET, Domaine de la ROMANEE CONTI, Domaine MEO CAMUZET, Sylvain CATHIARD, Domaine PONSOT, Claude DUGAT, Hubert LIGNIER, Auguste CLAPE, et une magnifique sélection de fin d'année !

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les vins sont vendus dans la limite des stocks disponibles.

Le minimum d'achat est de SIX bouteilles ou Deux Cents Euros (hors frais de port)

VINISSIME... LA PASSION AU SERVICE DU VIN! CHEMIN LA TOUR 83170 BRIGNOLES

Tél: 04.94.69.22.28 **INTERNET** ⇒ <http://www.vinissime.com> Fax: 04.94.69.22.43

L'abus d'alcool est dangereux... à consommer avec modération.

vinissime @ wanadoo.fr

(En cas de litige, seul le tribunal de commerce de Brignoles sera compétent)