

« 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>



(l'entrée majestueuse du Château MARGAUX)

**Editorial** Lorsque, il y a cinq ans de cela, j'avais présenté dans ces colonnes mon émotion face à ce que je considère comme le meilleur domaine en Côtes de Provence, avec un blanc dont les nuances olfactives au vieillissement s'apparentent beaucoup aux meilleurs Sauternes, je me souviens avoir évoqué le lieu où il prenait vie, en le citant comme le plus bel endroit que j'avais vu de ma vie, mais je n'imaginai pas pour autant que le Château MIRAVAL allait devenir mondialement célèbre...

Les nouveaux locataires des lieux, Brad PITT et Angelina JOLIE, couple le plus médiatique de la planète, ont propulsé ce joyau au firmament de la renommée pour des raisons qui n'ont rien à voir avec le divin breuvage élaboré en ce lieu magique où il me sera désormais bien difficile d'avoir mes entrées.

A moins que les ravissantes jumelles qui viennent de naître ne se décident à reprendre le domaine en ferme ? Ce qui nous laisse une bonne vingtaine d'années devant nous, le temps nécessaire à ce que les plus beaux flacons du fantastique millésime 2005, en France, ne commencent à s'épanouir.

Heureusement que le très joli millésime 2006 en Bourgogne nous ouvre les bras pour permettre de faire une très agréable transition avant cette échéance lointaine. Ne le manquez pas, car il offre une puissance de fruit, et une délicatesse de bouche comme on en souhaiterait dans chaque millésime !

D.R.

**L'analyse du marché:** Après les excès commis sur le millésime 2005 que ce soit à BORDEAUX ou en BOURGOGNE, la tension s'apaise et les prix redeviennent abordables. Quelle est la part de la spéculation chez ceux qui ont souhaité acquérir les vins de ce millésime là ? Pour les BORDEAUX, il est évident que les acheteurs en Primeur ont gagné le gros lot. Ce millésime avait pourtant atteint des prix que beaucoup jugeaient astronomiques lorsqu'il a été présenté. Aujourd'hui, après la mise en marché physique des vins il apparaît que cela fut pourtant quasiment le seul moyen de s'offrir les grandes bouteilles, sauf à être millionnaire en Euros...

## BORDEAUX PRIMEURS 2007

*Pour cette campagne PRIMEURS à BORDEAUX voici la liste exhaustive des crus pour lesquels j'ai désiré obtenir quelques caisses en respectant scrupuleusement l'optique que je m'étais fixée au départ de cette campagne Primeurs, à savoir: Des vins bons, gustativement parlant, économiquement intéressants car susceptibles de créer une valorisation d'ici à leur livraison au 1er semestre 2010. ( sinon rien ne sert d'acheter en Primeur !)  
Dans le tamis, cette année, il ne reste pas beaucoup de vins...mais ils sont le fruit d'une juste sélection.*

**Chateau FEYTIT CLINET 2007 Pomerol :** Nez assez discret, sur le fruit, et quelques pointes florales aussi. Franc dès l'attaque, exhibant un joli volume en bouche, élégant et droit, il évite la dilution et montre un corps harmonieux en dévoilant une chair agréable. Très très long, sur un fruit rectiligne. **89-90 /100**

===) **26.90 Euros H.T.**

**ROC DE CAMBES (Côtes de Bourg) :** Nez opulent de fruits, accompagné des petites notes fumées de la barrique. Un peu souple en attaque, avant un beau développement de bouche sur une grande intensité de fruit, ainsi qu'un final assez intense sur des notes à la limite de l'alcool, mais sous-tendues par une minéralité qui donne de la fraîcheur.

Bon vin. **87-88 /100** ===) **35.00 Euros H.T.**

**CALON SEGUR (St Estèphe, 3è gd cru classé)** Beau nez avec des accents floraux et des éléments fruités d'une vraie intensité. Bonne attaque, qui recèle suffisamment de tension, et dévoile un bon volume, de la puissance, du gras, des tannins très bien intégrés et un grand équilibre. Final long et très minéral, avec une grande finesse. Excellent !  
**91-94/100** ===) **35.50 Euros HT**

**LEOVILLE BARTON (St Julien 2è gd cru classé) :** Nez superbe et profond, de grande classe. Très belle attaque, et grand raffinement de bouche, avec de la matière, du volume, de l'équilibre et un final tout en finesse et en élégance. Beaucoup de classe, et une incontestable réussite cette année encore.  
**91-93/100** ===) **37 Euros HT**

**PAVILLON ROUGE (2nd vin du Chateau MARGAUX) :**



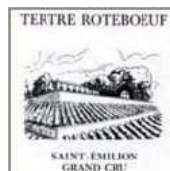
Le nez est assez discret. Très belle attaque, révélant un vin plein, vibrant, d'une force contenue, mais d'une concentration très acceptable. Complexe et raffiné, il se montre particulièrement réussi, et d'une réelle personnalité. **90-91/100**  
===) **42 Euros HT**

**PICHON COMTESSE (Pauillac 2è gd cru classé) :** Joli nez sur les épices et quelques notes boisées. Assez gras en attaque. Rond, enveloppant et harmonieux. Il présente un corps un peu plus fluide qu'à l'ordinaire. Vin bien fait mais sans génie particulier cette année, avec un final qui manque d'éclat pour l'instant. L'élevage corrigera cela !  
**87-89 /100** ===) **59 Euros HT**



**PAVILLON BLANC (du Chateau MARGAUX) :** (100% Sauvignon) Bonbon anglais, bergamote, mangue, thé... un vrai bouquet aux mille senteurs ! Belle attaque et développement excellent avec une grande intensité, et de la puissance dans l'équilibre. Gras et complexe jusque dans la fin de bouche. Très beau vin d'une longue persistance. Sans aucun doute le meilleur blanc à Bordeaux pour la seconde année consécutive. **92-93/100** ===) **98 Euros HT**

**TERTRE ROTEOEUF (St Emilion Grand cru) :** Notes grillées/fumées qui prédominent sur le fruit pour l'instant. Ce fruit, très croquant, gourmand, savoureux, sensuel dès l'attaque qui évolue sans cesse jusqu'au final où le minéral se superpose et donne une signature si



particulière à ce vin. Grande intensité de fin de bouche, et une minéralité incisive, vibrant sur la langue. Vin très élégant, qui procure beaucoup de plaisir. Belle réussite ! **90-91 /100**

===) **100 Euros H.T.**

**MISSION HAUT BRION (Pessac-Léognan) :** Très joli nez, raffiné. Grande bouche élégante, très persistante, d'un beau volume et d'un raffinement merveilleux. La fin de bouche est interminable avec de petits accents continuels d'épices et une minéralité affirmée. Une classe folle !  
**93-96/100** ===) **230 Euros HT**

**HAUT BRION (Pessac Léognan) :** Beau nez aux accents épicés. Bouche ample et généreuse. Grande richesse de sève, et un joli volume en bouche, de grande classe. Il incarne lui aussi l'élégance Bordelaise, avec, en plus, un côté très gourmand dans ce millésime. **93-95/100**  
===) **270 Euros HT**

**Chateau LATOUR (Pauillac 1er Gd cru classé) :** Nez profond et très séduisant, avec de très belles notes de cuir, d'iode et de girofle. Attaque assez ronde, et long développement en bouche, sans saturation des papilles toutefois, et même, un petit manque d'intensité en milieu de bouche. Le final est impressionnant de progressivité et semble ne jamais s'arrêter, exhibant de plus en plus de notes minérales. Du volume, de la puissance, de la mâche, et une finesse merveilleuse.  
**92-94/100** ===) **270 Euros HT**



**LAFITE ROTHSCHILD (Pauillac 1er Gd cru classé) :** Nez aux notes si typiques et célestes de cèdre. Beau volume en attaque, des notes boisées qui s'intègrent harmonieusement à une chair d'une rare finesse. C'est profond, très élégant, et d'un raffinement suprême, doublé d'une onctuosité... La fin de bouche révèle la minéralité mais la persistance n'est pas au niveau de ce que l'on attend, d'autant que le boisé domine un peu. Mais il y a tout pour faire un très grand vin. **92-94/100** ===) **270 Euros HT**

**CHATEAU MARGAUX (Margaux 1er Gd cru classé) :** (32% de la production fera le grand vin, soit le pourcentage le plus faible jamais réalisé. Le précédent record datait de 2006 avec 36%...) Le nez parle peu. L'attaque est superbe, florale, fruitée, élégante en diable, mais un petit creux en milieu de bouche témoigne de la difficulté du millésime. La fin de bouche est très longue, avec cette élégance si particulière au cru. A l'évidence, on a recherché la finesse cette année, cette élégance, au détriment d'une puissance qui aurait pu le déséquilibrer. Très Margaux en quelque sorte !  
**90-93/100** ===) **270 Euros HT**

**Les PRIMEURS 2007 sont vendus par caisses de 12 btles de 0.75cl logés en caisses bois du château.**

Ils peuvent également être vendus en demi-bouteilles ou en magnums avec un supplément de 9 Euros/caisse ( autres formats : nous consulter )

**VINISSIME vous offre la possibilité de panacher vos achats en respectant cependant les 2 règles suivantes : Le total doit être un multiple de 12, et il faut un minimum de 3 btles d'un même vin.**

(Exemple : Vous décidez de composer une caisse panachée de 3 FEYTIT CLINET, 6 HAUT BRION et 3 LEOVILLE BARTON, ou bien 9 ROC de CAMBES et 3 PAVILLON ROUGE, etc...)

**Les prix sont donnés HORS TAXES/btle. T.V.A. et port seront à régler, selon le taux en vigueur, au moment de la livraison qui aura lieu au 1er semestre 2010**

# Bourgogne (blanc)

*MICHEL NIELLON* L'un des domaines de référence sur Chassagne, avec une gamme remarquable sur les plus beaux climats en premier cru. Ses vins, séveux, gras, briochés, s'expriment au mieux au bout de quatre ou cinq ans, et révèlent toujours la minéralité des terroirs.



**CHASSAGNE MONTRACHET 2006 :** Forte présence minérale, très pure, au premier nez. A l'agitation, des notes florales émergent et se combinent harmonieusement. L'attaque est très nette, pure, presque cristalline, le vin exprime ses arômes un peu briochés, accompagné par des nuances minérales. C'est plein, vibrant, très expressif, et remarquable pour un « simple » Chassagne village... La longueur est d'une persistance académique. Parfaitement buvable dès maintenant, il vous enchantera pour de longues années. **Prix sur demande.**

**CHASSAGNE MONTRACHET 1<sup>er</sup> cru « les vergers » 2006 :** Belle harmonie florale au nez, avant que des notes plus minérales ne l'emportent à l'agitation. Grand équilibre dès l'attaque, avec une dominante minérale qui s'impose sur un profil plutôt ciselé, comme une dentelle. C'est assez plein, savoureux, tendu juste ce qu'il faut, et termine longuement sur de belles nuances minérales. Très joli vin, agréable dès aujourd'hui et pour les 6 à 8 années à venir. **Prix sur demande.**

**CHASSAGNE MONTRACHET 1<sup>er</sup> cru « Clos de la Maltroie » 2006 :** Nez extraordinaire de fleurs en tous genres... on croirait un parfum aux mille senteurs ! Il faut beaucoup agiter pour trouver les notes minérales habituelles du cru, accompagnées de nuances de poire, mais le premier nez est tellement envoûtant... Limpide en bouche, avec un très bel équilibre, il se montre d'une douceur et d'un charme exemplaires, même si, à l'évidence, il demande trois ou quatre années d'attente pour délivrer tout ce qu'il possède en lui. Mais ce nez est tellement magique qu'on se demande s'il est judicieux de ne pas en profiter maintenant pour le savourer à loisir. **Prix sur demande.**

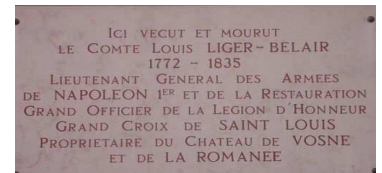
**CHASSAGNE MONTRACHET 1<sup>er</sup> cru « Clos Saint Jean » 2006 :** Joli nez plein de fleurs et d'arômes de fruits. L'attaque est nette, enveloppante, les nuances fruitées s'étalant doucement en venant progressivement saturer les papilles. La minéralité s'inscrit en filigrane derrière ces arômes puissants, et dessine un contour agréable autant qu'original. Longueur savoureuse et d'une belle persistance. Très savoureux dès aujourd'hui, il se gardera une dizaine d'années sans souci. **Prix sur demande.**



**CHASSAGNE MONTRACHET 1<sup>er</sup> cru « les Chaumées – Clos de la Truffière » 2006 :** Le nez présente autant de minéralité que de notes florales et fruitées, et n'a pas le caractère explosif des autres premiers crus, pour cette raison. L'attaque est assez puissante et grasse, la minéralité s'installe, les arômes se développent, le tout dans un bel équilibre. C'est persistant sur la langue, avec une vibration minérale qui titille les papilles. Long et délicat, il mérite d'être attendu quelques années pour offrir tout ce qu'il a en réserve. Très prometteur ! **Prix sur demande.**

# Bourgogne (rouge)

*DOMAINE COMTE LIGER-BELAIR* Il y a du nouveau dans ce domaine où le dynamisme de Louis-Michel promet de belles surprises. De nouvelles cuvées grâce à la prise en fermage de nouvelles terres. Pour le reste, c'est toujours aussi bon, d'une gourmandise extrême, et d'un raffinement merveilleux.



**VOSNE ROMANEE « la Colombière » 2006 :** Très joli nez de fruits frais, accompagné d'une brassée d'épices fines. La bouche se montre assez ample, bien définie, et ce vin témoigne de beaucoup de grâce sur la langue. Longueur superbe avec une élégance remarquable, et une persistance de fruits époustouflante ! Un VRAI plaisir dès aujourd'hui. **Prix sur demande.**

**VOSNE ROMANEE « Clos du Château » 2006 (Monopole) :** Nez superbe de fruits rouges avec forts accents de grenadine, de framboise, de cerise et des nuances de vieilles roses. Quel bouquet!! Grande ampleur de bouche qui traduit une formidable expression de fruits. C'est très goûteux, jusqu'à cette magnifique fin de bouche toute en délicatesse... **Prix sur demande.**

**VOSNE ROMANEE 1<sup>er</sup> cru « les Suchots » 2006 :** (nouvelle cuvée depuis ce millésime, dans l'un des plus beaux premiers crus de VOSNE) Très beau nez là aussi, alliant les nuances florales et fruitées, avec, tout de même, une prédominance de ces dernières. En bouche, tout cela fait montre d'une élégance exquise, dévoilant autant de profondeur et de finesse que d'opulence... une bouteille aux accents onctueux, d'une longueur excellente ! **Prix sur demande.**



**VOSNE ROMANEE 1<sup>er</sup> cru « Aux Reignots » 2006 :** Nez extrêmement équilibré, qui arbore une quantité de fruits en même temps que des épices virevoltantes et des nuances florales du plus bel effet. L'attaque en bouche est très douce, légèrement minérale, le vin vibre doucement sur les papilles et révèle à chaque seconde de nouvelles nuances. Tout est en place, se fond, se superpose et finit dans une longueur remplie de suavité. **Prix sur demande.**

**ECHEZEAUX, Grand cru, 2006 :** (nouvelle cuvée depuis ce millésime) Enormément de fruits au nez, mais aussi tellement de notes de fleurs qui s'entremêlent et forment un bouquet superbe. La bouche est large, volumineuse, presque musclée, et l'on ressent à la fois beaucoup de tension et une fraîcheur qui témoignent d'une belle maîtrise et d'une bonne compréhension de ce grand cru. Longueur excellente. **Prix sur demande.**

**LA ROMANEE, Grand cru, 2006 :** Cette année encore, un nez quasi-magique ! Autant de fleurs que de fruits, le tout à profusion, et soutenu par des nuances épicées et minérales. Charme immédiat dès l'attaque en bouche, avec une profondeur de chair, une intensité minérale, une richesse de fruit comme on ne peut en trouver que dans les terroirs d'exception lorsqu'ils sont conduits et vinifiés avec l'intelligence. Très grande longueur, presque interminable, et un équilibre excellent. Encore une réussite exceptionnelle cette année. **Prix sur demande.**

*BERNARD DUGAT-PY* *Le Bourgogne rouge se décline ici en deux versions aussi intéressantes l'une que l'autre. L'accessibilité de la cuvée classique contredit la réputation du domaine qui veut que les vins soient longuement (très longuement même) attendus pour donner le meilleur des terroirs. Quant à la cuvée HALINARD, ce n'est rien d'autre que du GEVREY CHAMBERTIN, déclassé car il ne peut entrer dans la cuvée « Vieilles vignes ».*

**BOURGOGNE Rouge 2006 :** Le nez dévoile de beaux arômes de fruits frais, une trame minérale, et quelques accents floraux qui composent un bouquet chatoyant. En bouche, ce vin attaque doucement, puis libère des couches de fruits séduisantes, une certaine rondeur, et beaucoup de pointes subtiles qui viennent agrémenter la sensation déjà agréable que l'on éprouve. Le final est tout en fruit, et en finesse mais si ce vin se goûte bien aujourd'hui, il mérite quand même d'être attendu quelques années, le temps qu'il libère ses arômes secondaires. **Prix sur demande.**

**BOURGOGNE Rouge « cuvée HALINARD » 2006 :** Le nez se montre un peu plus fermé que la cuvée classique, mais il recèle davantage de promesses à terme. Les notes de fruits sont moins présentes, et d'autres fragrances, plus épicées apparaissent, de même que quelques notes grillées. En bouche, la structure est plus dessinée, plus soutenue, les tannins apparaissant en arrière plan. On sent la minéralité du terroir, le retour d'une masse puissante mais contenue qui s'étire doucement en fin de bouche, mais sans mollir. A boire de suite sur le fruit, ou attendre l'horizon 2015. **Prix sur demande.**



## *Vallée du Rhône*



**CHÂTEAU DE BEAUCASTEL** *L'un des domaines phares de CHATEAUNEUF, d'une régularité exemplaire, et d'une capacité de vieillissement excellente. La culture en biodynamie y est-elle pour quelques chose ?*

**CHATEAU de BEAUCASTEL Rouge 2005, Chateauneuf du Pape :** Nez très agréable de fruits sauvages, de fruits rouges, (myrtille, groseille, cassis) et d'épices qui soutiennent le tout. L'attaque se révèle très douce, on sent une rondeur qui n'est pas toujours habituelle chez BEAUCASTEL. Les arômes sont fondus, les tannins aussi, même s'ils pointent le bout de leur nez comme pour montrer qu'ils sont bien là. C'est onctueux, pas trop sucré, dense, expressif, et la fin de bouche laisse entrevoir quelques notes minérales et grillées. Se goûte déjà très bien mais mérite de vieillir ! **Prix sur demande.**

## *Provence*

**DOMAINE DE MIRAVAL** *Profitez, pendant qu'il en est encore temps (au cas où la renommée nouvelle du domaine ne destine la production future de celui-ci exclusivement vers les USA), de ce merveilleux blanc de Provence, (à mon sens le meilleur) tant il parvient à séduire et à impressionner à tous les âges. Vous adorerez cette fraîcheur minérale et complexe de sa jeunesse, et si vous savez le faire vieillir, vous découvrirez, lorsqu'il aura entre 6 et 10 ans des notes exceptionnelles et nobles comme on n'en trouve que dans les plus grands Sauternes !*

**Château MIRAVAL « Terres Blanches » 2006 » Côtes de Provence :** arômes de pamplemousse, de citron vert, avant de céder sur des aspects de complexité étonnante pour un vin si jeune. En bouche, on ressent une vivacité, du relief, et un long final qui décline des aspects de complexité étonnante pour un vin si jeune. En bouche, on ressent une avec beaucoup de vivacité, du relief, et un long final qui décline des sur le minéral. C'est vraiment bon, savoureux, et ce vin, déjà si agréable dizaine d'années en donnant vers ce terme, les mêmes accents que les Découvrez le SANS TARDER ! **Prix sur demande.**



Nez magnifique qui exhibe des minéraux. Un nez d'une belle matière, riche et puissante, arômes fruités avant de rejaillir aujourd'hui, vieillira une plus grands Sauternes.

\*\*\*\*\*

**Au sommaire de la lettre numéro 55 qui paraîtra en NOVEMBRE 2008 :** *Dne Jean-François COCHE DURY, Sylvain CATHIARD, Jean-Marie RAVENEAU, Champagne EGLY-OURIET, et une sélection des meilleurs vins de toutes les régions de France, ainsi que des caisses spéciales de fin d'année...*

### **CONDITIONS GENERALES DE VENTE**

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)