

# Le Nez de Saint-Pierre

*Pour partager la passion du vin*

Tel 03.80.53.03.81/06.88.88.03.81 fax 03.80.45.03.77

[nez-st-pierre@wanadoo.fr](mailto:nez-st-pierre@wanadoo.fr)

## Nouvelle Offre Bourgognes primeurs millésime 2002

Juste un mot pour vous dire que le millésime 2002 sera retenu par l'histoire. C'est un miracle ! Pour les amateurs, il sera d'autant plus intéressant de les réserver qu'il y a peu d'autres régions à retenir cette année là. Malgré un marché du vin assez morose, les différents crus proposés en très petites quantités seront rapidement épuisés. Cette première offre est particulièrement avantageuse pour des vins d'exception. Cette offre est valable **jusqu'au 31 juillet**, dans la limite des disponibilités. Les prix sont hors taxes et hors frais de livraison (prévue en juin 2004).

Je reste à votre disposition pour tous renseignements.

Bien cordialement.

Martial Jacquey

### Domaine Frédéric Magnien

Frédéric Magnien que nous avons découvert l'an passé est vite devenu l'un de nos vigneron-fétiches. Il achète des raisins à des propriétaires différents qu'il suit chaque année et il vinifie ses différentes cuvées avec le plus grand talent. Ses élevages sont soignés et assez long avec de 40% à 100% de fûts neufs. Je vous disais l'an passé que Frédéric Magnien a réuni les avis favorables de la RVF, de Robert Parker et de votre modeste serviteur !

**Côte de Nuits Village Cois Violette 8,95 €** : c'est l'un de mes coups de cœur, d'une densité et d'une fraîcheur extraordinaire avec une rondeur suave et de magnifiques fruits. Rapport Q/P inouï ! 16/20

**Chambolle-Musigny Vieilles Vignes (47-65 ans) 16,80 €** : plutôt sur la richesse cette année avec une très grande maturité des fruits, beaucoup de structure mais un peu moins fin que le 2001. Pour la garde ! 16+/20

**Morey Saint-Denis les Herbuottes 15,00 €** : toutes les robes sont très intenses mais celle-ci est encore plus violacée. La structure est exceptionnelle de concentration et d'équilibre, à la fois très riche et très élégant. Une grande réussite ! 16+/20

**Vosne-Romanée Au-dessus de la Rivière 16,80 €** : beau vin harmonieux avec une belle matière, un fruité agréable et une belle finesse (plus élégant que le Chambolle vieilles vignes). 16+/20

**Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> Cru Aux Combottes 23,70 €** : profond et fin, suave et frais avec un joli grain, de beaux fruits et une longueur élégante. 17,5/20

**Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> Cru les Borniques 27,30 €** : ce voisin du Musigny est d'une dimension à part, il présente beaucoup de profondeur avec une grande densité et beaucoup de relief. Majestueux ! 17,5+

**Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> Cru les Charmes Vieilles Vignes 28,65 €**: rond, subtil, racé avec son charme reconnaissable, typique et excellent !. 18/20

**Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> Cru les Amoureuses 49,90 €**: c'est pour moi la plus belle réussite du domaine cette année, on touche au sublime, tout y est avec grâce et profondeur. 19/20

**Vosne-Romanée 1<sup>er</sup> Cru les Suchots 28,65 €**: avec ses 13,7 ° naturels, il est plein et harmonieux, très suave et d'une grande densité. 18/20

**Echezeaux 37,80 €**: ici 13,8 ° naturels, on monte encore d'un cran, d'une très grande richesse, encore plus concentré et plus tannique, un peu moins onctueux. 18,5/20

**Nuits Saint-Georges 1<sup>er</sup> Cru les Saint-Georges 28,65 €**: le nez est profond et racé, la bouche harmonieuse et suave, superbes arômes fruités. Moins riche mais plus harmonieux. 18+/20

**Charmes Chambertin 34,50 €**: nez de fruits noirs, à peine plus fermé. La bouche est ronde, pulpeuse sur un fruit très agréable. Ensemble harmonieux et pur. Excellent ! 18,5/20

**Chambertin Clos de Bèze 57,75 €**: à la fois racé et pulpeux, d'une très grande harmonie avec une finale complexe, minérale et fraîche. Grandiose ! 18,5+/20

### **Domaine René Bouvier**

Bernard Bouvier fait partie de cette jeune génération de vignerons qui ont la qualité pour culte. Son millésime 2002 est parfaitement réussi avec des vins d'un très grand équilibre qui ont tous de la fraîcheur (aucune cuvée ne dépasse les 13°5 naturel). Il a complété sa gamme de propriété par quelques pièces (4 maxi de chaque cru) de vins vendangés et vinifiés par ses soins sur des vignes qu'il a lui même suivies. Ses élevages se font entre 30% et 50% de fûts neufs. J'ai sélectionné les vins suivants :

**Marsannay Clos du Roy 9,70 €** : dégusté malo finie, la robe est superbe pourpre intense, le nez est net et précis avec de beaux parfums de fruits et la bouche est très harmonieuse, plutôt en finesse pour l'appellation mais avec aussi beaucoup de profondeur. Magnifique ! 16/20

**Gevrey Chambertin Jeunes Rois 18,40 €** : la réussite est parfaite à ce niveau d'appellation, le jus est pur, d'un fruité sans faille et la structure est très harmonieuse avec une race digne d'un premier Cru ! 17/20

**Gevrey Chambertin « les Racines du Temps » Très Vieilles Vignes 24,00 €** : les vignes ont 80 ans, la structure est superbe, vin ample, riche, racé et profond. Somptueux ! 17,5/20

**Vosne-Romanée 1<sup>er</sup> Cru Chaumes 36,25 €** : ce vin est une merveille, la texture est totalement soyeuse avec une matière riche, les arômes sont complexes sur une base de fruits délicieux avec une très grande longueur. Coup de cœur ! 18,5/20

**Marsannay blanc le Clos 8,90 €** : très belle matière équilibrée avec de très beaux arômes fruités et grillés. 15/20

**Marsannay blanc Vieilles Vignes 9,90 €** : la structure est d'une richesse incroyable, les raisins très mûrs ont donné un équilibre exceptionnel avec un gras étonnant et de magnifiques arômes complexes (noisette, beurre, brioche) qui durent. Coup de cœur ! 16,5/20

## Dégustation Domaine Fernand et Laurent Pillot

**Chassagne-Montrachet 15,40 €** : malo faite, ce vin est très ouvert, harmonieux, plein et aromatique. Un village très réussi ! 15/20

**Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru les Vergers 21,75 €** : la malo n'est pas démarrée, le vin est brut et massif avec une matière énorme. Grande bouteille en perspective ! 16,5/20

**Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Grandes Ruchottes 24,75 €** : riche, complexe, gras avec une superbe minéralité et des arômes de beurre frais et de noisette ; presque du niveau d'un Grand Cru. 17,5/20

**Meursault 1<sup>er</sup> Cru les Caillerets 26,50 €** : plus fermé à ce stade que les meilleurs Chassagne mais son potentiel se laisse deviner derrière sa richesse et son gras. Très prometteur ! 17/20

## Domaine Hubert et Olivier Lamy

**Saint Aubin blanc la Princée 12,25 €** : très riche avec un volume impressionnant même s'il est moins ouvert. Future grande bouteille ! 16/20

**Saint Aubin 1<sup>er</sup> Cru Clos du Meix 16,40 €** : malo finie, il se goûte sur la finesse avec néanmoins un joli volume. 16/20

## Domaine A.F. Gros

La caractéristique du millésime sur le domaine tient en des vendanges relativement précoces, d'où une belle fraîcheur sur l'ensemble des cuvées et une très belle finesse.

**Chambolle-Musigny (assemblage de 5 lieu-dits) 21,50 €** : vin très harmonieux, d'une très belle finesse, c'est suave avec de la présence, c'est un archétype de l'appellation, très belle longueur. 16,5/20

**Vosne-Romanée Maizières 21,50 €** : c'est un vrai régal, un petit bijou de finesse avec de la plénitude, une texture suave et des fruits gourmands. 16+/20

**Echezeaux 46,20 € (conditions 1bt pour 1 village)** : un archétype de race et de finesse ! C'est absolument superbe, d'une très grande harmonie. Un bonheur à déguster. 18/20

**Richebourg 115,00 € (conditions 1bt pour 12 villages)** : récolté à 23 hl/ha, voilà un vin sublime, profond et suave qui ne se laisse pas chercher. Très grande longueur. On ne peut guère espérer mieux pour faire honneur à la grande Bourgogne. 19/20

## Domaine François Parent

**Beaune 1<sup>er</sup> Cru Boucherottes 22,25 €** : une merveille d'équilibre, d'élégance, vin suave, pulpeux, fruité et long. Excellent ! Coup de cœur s'il en fallait un ! 17/20

**Pommard 1<sup>er</sup> Cru Pezerolles 29,90 €** : nez très ouvert marqué par des notes de cerise, c'est plus terreux que les vins précédents, on est bien sur Pommard mais la bouche est harmonieuse derrière son côté musclé. 16,5/20

## **Domaine Forey à Vosne-Romanée**

(Vins dégustés le 30 juin)

Régis Forey est l'un de mes vigneronns fétiches, ses vins sont d'une grande harmonie et d'un fruité soyeux. Son millésime 2002 est particulièrement réussi, sans aucune chaptalisation. Les robes sont très belles et la concentration n'enlève rien à la fraîcheur.

Les premiers et grands Crus, en quantités très limitées sont vendus par 2 pour un carton de 12.

**Morey Saint-Denis 16,75 €** : en début de fermentation malolactique, il se goûte sur une belle finesse de fruits (de la fraise à la cerise avec une pointe de cassis) avec une bouche très ronde. 16,5/20

**Nuits-Saint-Georges 17,50 €** : la malo n'est pas commencée, la robe est très soutenue, le nez est profond, beaucoup de matière en bouche avec un grain fin et une puissance contenue. Beaucoup de fruits avec une finale amande et légèrement grillée. Enorme potentiel. 17/20

**Vosne-Romanée 18,50 €** : la malo est commencée, nez fin, subtil, délicat avec de la framboise et de la mûre. La bouche est très ronde avec un côté velours doux, les arômes sont complexes avec beaucoup de fruits et des nuances de fleurs blanches. 17+/20

**Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> Cru Perrières 27,20 €** : malo terminée, il se montre riche et élégant avec un fruité très suave et un fond minéral et grillé. Un vin plaisir et de grande classe ! 18/20

**Vosne-Romanée 1<sup>er</sup> Cru les Petits Monts 29,60 €** : malo terminée, il se goûte merveilleusement bien avec une trame très fine et une grande présence. La bouche explose de fruits avec une très grande longueur. Exceptionnel ! 18,5/20

**Clos Vougeot 42,00 €** : très grillé au nez, la bouche est pleine avec beaucoup de rondeur ; la matière est assez élégante et les fruits bien présents pour ce Cru réputé plus austère. 18/20

**Echezeaux** : avec les Gaudichots, il se montre très fermé. La malo n'est pas encore démarrée sur ces 2 vins difficiles à juger aujourd'hui mais dont la richesse et la puissance sont manifestes. Ces 2 dernier vins, comme le Saint-Georges ne sont pas vendus en primeur.