

Le Nez de Saint-Pierre

Le meilleur de la Bourgogne

Tel 03.80.53.03.81/06.88.88.03.81 fax 03.80.45.03.77

nez-st-pierre@wanadoo.fr

OFFRE n° 3 PRIMEUR GRANDS BOURGOGNES 2008

Le millésime 2008 a cette particularité d'être un millésime tardif avec des vendanges fin septembre voire début octobre et des fermentations malolactiques à la fois importantes et longues à se faire. Toutes ne sont pas terminées au moment où je vous écris. C'est signe d'un millésime de bonne garde.

Une fois encore, j'ai fait une sélection assez restreinte afin de vous proposer le meilleur de la Bourgogne. Sauf accord particulier, je vous remercie de respecter un minimum de commande de 12 bouteilles par domaine et de suivre le panachage indiqué en raison des petites quantités de certains vins. Pour simplifier la comptabilité, **je vous propose des prix TTC**. Il ne vous restera que le port éventuel à payer au moment de la livraison.

Une remise de 10 % sera accordée pour des lots de 12 bt par domaine.

Cette offre est valable jusqu'au 31 juillet 2009 dans la limite des disponibilités.

Je reste à votre disposition et je vous remercie de votre confiance.

Martial Jacquey

Domaine Ballot Millot

Les 2006 blancs dégustés en bouteille m'ont confirmé la grande qualité du domaine qui est au niveau des plus grands de Meursault. Le millésime 2007 sera un peu plus long à se faire pour certaines cuvées mais c'est un des domaines sur lesquels il faut miser.

Meursault les Narvaux : 28,00 € dans son style très minéral, il est aussi très mûr et parfaitement équilibré. Une très belle réussite ! **16,5/20**

Meursault Charmes 1er Cru : 42,00 € comme souvent, il est déjà très charmeur et il se déguste très bien avec beaucoup d'harmonie et un beau potentiel. **17,5/20**

Meursault 1er Cru Genevrières : 42,00 € plus puissant et plus complexe que le Charmes, il méritera d'être davantage attendu. **17,5+/20**

Meursault 1er Cru Perrières : 52,80 € tout y est, la minéralité, la profondeur, le volume, la race. On se régale déjà et il donnera une très grande bouteille ! **18/20**

Volnay 1er Cru Santenots: 28,25 € dans un style souple et soyeux, il est déjà très agréable. **15,5/20**

Pommard 1er Cru les Pezerolles : 38,50 € il est assez tendre avec une belle matière et des fruits gourmands **16/20**

Domaine Bertagna

Vougeot 1er Cru Clos de la Perrière Monopole : 45,00 € très complet, harmonieux, dense et racé avec une texture très soyeuse et de très beaux arômes fruités. Très belle longueur. Coup de cœur ! **18/20**

Clos Saint Denis : 70,00 € la malo n'est pas démarrée mais déjà, il se montre d'une grande race avec une matière riche, une texture très soyeuse et de magnifiques arômes de fruits rouges et des notes grillées. Ce sera l'un des sommets de la Côte de Nuits ! **18,5/20**

Clos Vougeot : 75,00 € à peine plus rustique que le Clos Saint Denis, il est tout de même très harmonieux et assez complet. La garde est assurée ! **18/20**

Domaine Cordier

J'ai découvert le domaine Cordier en 2005 et c'est l'une de mes plus grandes fiertés. L'année dernière, il est arrivé en tête du palmarès de mes ventes et je suis très heureux que vous ayez été nombreux à me suivre. Il faut dire aussi que lors d'une dégustation aveugle que j'ai intitulée « les vins de Christophe Cordier confrontés aux stars de la Côte de Beaune, Coche-Dury, Lafon, Leflaive », il est sorti en tête avec 2 cuvées. Dernièrement, un vinificateur de l'un des plus grands domaines de Bourgogne me confiait, en dégustant la cuvée Vers Pouilly 2005 qu'il ne connaissait pas beaucoup de Montrachet supérieurs à ce vin !

Les vins étant généralement rapidement épuisés, je vous invite à faire vite...

Mâcon-Fuissé : 14,00 € déjà disponible: il est difficile de croire que l'on goûte un Mâcon tant le vin est riche et concentré avec un gras enveloppant et des arômes complexes allant des fruits de la passion aux notes grillées. Exceptionnel qualité/prix ! **16/20**

Saint Veran En Faux : 20,00 € très harmonieux, riche et complexe avec de beaux arômes grillés. **16/20**

Saint Veran Clos à la Côte : 20,50 € ça n'est pas toujours le cas selon les millésimes mais c'est encore mon préféré cette année ; profond, minéral et très riche avec du gras et de la fraîcheur. Exceptionnel ! **17+/20**

Pouilly Fuissé Vignes Blanches : 21,50 € : c'est peut-être la cuvée la plus élégante du domaine mais, entendons, pour un Pouilly Fuissé, la densité est impressionnante. **16,5+/20**

Pouilly Fuissé Vers Cras : 28,60 € La concentration est exceptionnelle dans ce vin à la fois gourmand et frais. Le volume est énorme mais il n'y a que 6 fûts ! **17,5/20**

Pouilly Fuissé Vers Pouilly : 33,00 € dans le même esprit avec encore plus de richesse, il en remonterait sans doute à beaucoup de Batard Montrachet voire de Montrachet ! Il faudra avoir quelques unes des 900 bouteilles produites ! **18/20**

Domaine Jérôme Galeyrand

Jérôme Galeyrand fait partie de cette jeune génération de vignerons et négociant de haute couture qui, en quelques années s'est hissé au sommet de la Bourgogne. A titre d'exemple, son Bonnes Mares 2005 a eu la meilleure note des grands crus de Chambolle Musigny lors de la dégustation de la revue Bourgogne Aujourd'hui.

Côtes de Nuits Villages Vieilles vignes : 17,00 € la bouteille et 36,00 € le magnum issu uniquement du terroir de Comblanchien (à côté du Clos de la Maréchale), cette cuvée est une petite merveille. Le vin est à la fois riche et élégant avec une belle texture et de très beaux arômes fruités et épicés. Tout de que j'adore en Bourgogne, coup de cœur ! Cette cuvée est **distribuée exclusivement par le Nez de Saint-Pierre en 200 bouteilles et 50 magnums numérotés. 16/20**

Gevrey Chambertin Croisette vieilles vignes : 34,50 € encore plus dense que le précédent avec une très belle longueur. **15,5/20**

Morey Saint Denis la Bidaude: 36,50 € la matière est consistante et la trame élégant. Une très belle réussite ! **16/20**

Chambolle Musigny Maladières : 38,50 € (maxi 2 pour 12) ce vin est exceptionnel de pureté, il y a tout ce que l'on attend d'un grand Chambolle, élégant et profond, fruité avec beaucoup de classe et une magnifique longueur. Grand coup de cœur ! **16+/20**

Morey Saint Denis 1^{er} Cru la Riotte : 46,50 € (maxi 2 pour 12) encore une cuvée exceptionnelle avec une matière dense, une trame soyeuse et des arômes complexes. Un grand plaisir aujourd'hui et promis à un grand avenir! Malheureusement, il n'y en a qu'un fût ! **17 /20**

Bonnes Mares : 108,00 € (maxi 2 pour 12) c'est l'un des grands vins du millésime avec un potentiel énorme sur un fond de grande race. Certes encore fermé, on sent quand même une très grande harmonie, de la droiture et du tonus tout en étant soyeux et profond! **18,5/20**

Domaine Jacques Prieur

Rouges :

Beaune Grèves 1^{er} Cru : 30,00 € à la fois dense et élégant avec un fruité pur. Très beau ! **16/20**

Volnay Clos des Santenots 1^{er} Cru Monopole: 52,00 € ce fleuron du domaine méritera d'être attendu. Il lui faudra le temps de se mettre en place mais la matière est là. **17/20**

Corton Bressandes: 87,00 € profond, riche et complexe, voilà un Corton gourmand plein de promesses **17+/20**

Clos Vougeot : 78,00 € densité, matière, profondeur, tout est là pour une future grande bouteille après un élevage soigné. **17+/20**

Echézeaux : 120,00 € (maxi 1 pour 12) situé dans la partie des Champs Traversin, sans doute l'une des plus belle, il est d'une classe exceptionnelle et donnera beaucoup de plaisir aux amateurs de vins élégants qui signent la grande Bourgogne! **18,5+ /20**

Musigny : 148,00 € (maxi 2 pour 12) dense et élégant, fin et complexe avec un fruité très pur, ce sera sans aucun doute, ce sera l'un des plus grands vins du millésime. **19/20**

Blancs :

Meursault Clos de Mazeray : 32,00 € je le trouve particulièrement réussi cette année, très typé avec une belle enveloppe, de la fraîcheur et beaucoup de gourmandise **16,5/20**

Beaune 1^{er} Cru Champs Pimont : 30,00 € toujours aussi original avec ses côtés crayeux et salin, il est aussi très riche et plaisant **16,5/20**

Puligny 1^{er} Cru les Combettes : 56,00 € comme l'année dernière, il n'est pas très facile à découvrir à ce stade mais la matière et l'équilibre sont là. A attendre. **(17/20)**

Meursault 1^{er} Cru Perrières : 80,00 € (maxi 1 pour 12) certains pourraient lui reprocher un manque d'austérité pour un Perrières à ce stade mais j'aime ce style à la fois minéral et très mûr. Ce sera une très grande bouteille ! **18,5/20**

Montrachet : 320,00 € dégusté sur plusieurs fûts, je me suis déjà bien régalé avec ce volume impressionnant, ce gras qui tapisse le palais, cette fraîcheur minérale, cette complexité et cette longueur époustouflante. Un monument ! **19+/20**

Domaine Hubert Lamy

Saint Aubin 1er Cru Clos du Meix : 22,00 € dégusté en cours de malo, il dégage un caractère assez minéral sur une belle matière. **15/20**

Saint Aubin 1er Cru Les Frionnes : 25,00 € c'est mon coup de cœur cette année tant il est harmonieux, riche et complet !. **16,5/20**

Saint Aubin 1er Cru Clos de la Chatennière : 32,00 € beaucoup de volume avec du gras, de la fraîcheur et de la minéralité **16/20**

Domaine Fernand et Laurent Pillot

Chassagne 1^{er} Cru les Vergers : 26,00 € malo finie, il se goûte à merveille, très harmonieux avec une superbe matière, beaucoup de finesse et des arômes de brioche et de noisettes. Superbe ! **16,5/20**

Chassagne 1^{er} Cru Vide Bourse : 32,00 € malo non démarrée, l'harmonie et la richesse de ce vin pourraient faire penser à un grand cru. Il faut dire qu'il touche les Batard. Il faudra l'avoir en cave ! **17,5/20**

Chassagne 1^{er} Cru Grandes Ruchottes : 36,00 € souvent austère à ce stade, il faudra être patient pour l'apprécier pleinement. Une bouteille de garde **(17)/20**

Meursault 1^{er} Cru les Caillerets : 36,00 € il est long à finir ces sucres et la malo n'est pas faite mais l'harmonie et la profondeur de ce vin ne trompent pas. Ce sera une bouteille exceptionnelle ! **17,5/20**

Domaine Trapet

Jean-Louis Trapet est connu pour son méticuleux travail en biodynamie, il nous a fait l'amitié depuis 3 ans de nous céder quelques uns de ses précieux crus.

Gevrey-Chambertin : 30,00 € exceptionnel pour le niveau village, il a de la chair, de la finesse, des fruits rouges, de la longueur. Vin plaisir et coup de cœur ! **16,5/20**

Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Clos Prieur : 55,00 € très harmonieux, moins musclé que dans d'autres millésimes, plutôt sur la finesse et la fraîcheur avec de beaux arômes de framboise.. **16,5+/20**

Chapelle Chambertin : 78,00 € vin très pur, fin et élégant avec une matière soyeuse et des fruits gourmands. **17/20**

Latricières Chambertin : 78,00 € plus minéral et plus complexe que le précédent. Il est néanmoins très élégant avec une texture suave et beaucoup de fruits. **17,5/20**

Chambertin : 110,00 € (6 maxi pour 12 bouteilles du domaine) il a tout, la profondeur, la race, la matière, la gourmandise, une texture harmonieuse. C'est un vrai bonheur et une future bouteille parfaitement réussie ! **19/20**

Domaine Sylvain Pataille

Je connais Sylvain depuis ses débuts, œnologue de formation, il a toujours rêvé d'être vigneron à Marsannay. Il a réalisé son rêve et, à mon avis, il va au-delà !

En effet, il est assez rare de proposer des Bourgognes en primeur et si je le fais cette année, c'est pour vous faire partager le bonheur d'une cuvée que vous serez peut-être les seuls à avoir. A l'époque de Charles le Téméraire, la vigne du Chapitre à Chenôve était l'une des plus prestigieuses de la Côte d'Or. Sylvain n'a rien d'un Duc mais c'est un prince de la vigne et de la vinification. Avec des rendements de 11 hl/ha, il n'y a que 600 bouteilles de cette cuvée.

Globalement, il n'a jamais autant réussi ses différentes cuvées et je vous promets que l'on en reparlera.

Marsannay Clos du Roi : 18,75 € C'est de loin le meilleur Marsannay que j'ai goûté avec à la fois une très belle matière et une grande finesse et les arômes de fruits rouges sont d'une grande pureté. Une très grande réussite ! **16,5/20**

Bourgogne Le Chapitre : 20,00 € je suis complètement enthousiasmé par ce vin qui me donne l'impression d'avoir découvert un nouveau terroir. J'ai hâte de le comparer à un Chambolle Musigny 1^{er} Cru dans un style Derrière la Grange du Domaine Amiot-Servelle ou les Baudes d'Hubert Lignier. Le grain est fin, la texture soyeuse mais serrée et le fruit très pur. Exceptionnel ! **17/20**

Marsannay l'Ancestrale : 35,00 € cette cuvée, issue des vignes centenaires du domaine, a la texture et la profondeur d'un grand cru. La concentration et la complexité sont impressionnantes. Un vin hors norme ! **17+/20**