

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 PRIMEUR GRANDS BOURGOGNES 2007

S'il y a bien une chose qui nous aide à accepter le temps qui passe, c'est bien le vin qui nous offre la curiosité d'un nouveau millésime et qui se laisse attendre patiemment avant d'être apprécié dans sa pleine harmonie. Hé oui, c'est déjà la septième fois que je vous propose d'acquérir le dernier millésime en primeur après l'avoir dégusté dans certains des meilleurs domaines de Bourgogne.

Je ne vous dirai pas qu'il a fait beau tout l'été en 2007 et que les raisins n'ont jamais été aussi beaux. Non, cette année là le plus beau mois d'été était le mois d'avril ! Avec un démarrage précoce et un net refroidissement ensuite, l'année fût complètement atypique et totalement hétérogène. Pour la plupart, seules des dates précises de vendange en fonction de l'état de maturité des raisins et, souvent aussi, un tri très important ont pu donner de grands vins. J'ai eu ma première surprise lors des dégustations des vins des Hospices de Beaune avec des vins rouges pleins, gourmands et délicieusement fruités grâce aux rendements qui n'ont pas excéder les 25 hl/ha. Je me suis même laissé séduire par une pièce de Savigny particulièrement suave et qui est élevée par mon ami Jérôme Galeyrand qui était déjà l'auteur d'une pièce unique de Côtes de Nuits villages vieilles vignes dont le Nez de Saint-Pierre a la distribution exclusive.

Comme l'an dernier, j'ai fait une sélection très restreinte afin de ne vous proposer que le meilleur de la Bourgogne.

Les prix sont hors taxes, règlement à la commande, TVA et port avant la livraison (prévue en juin 2009).

Minimum de commande 12 bouteilles par domaine, selon les panachages indiqués qui sont fonction de la rareté de certains crus (un seul fût de Bonnes Mares chez Jérôme Galeyrand !)

Cette offre est valable jusqu'au 31 août 2008 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 Criots : 18,50 € très beau vin dans un style à la fois minéral et gourmand avec beaucoup de fraîcheur. Belle garde assurée. **15,5/20**

Meursault Charmes 1er Cru : 32,00 € il se déguste déjà très bien avec un beau potentiel sur une base très harmonieuse, très élégant ! **17/20**

Meursault 1er Cru Genevrières : 32,00 € moins flatteur que le Charmes mais il se montre puissant, presque majestueux avec une belle matière et un gras enveloppant, très beaux arômes complexes et grande longueur **17+/20**

Volnay 1er Cru Santenots: 23,00 € malo terminée, c'est un vin déjà très agréable dans son style soyeux, élégant mais néanmoins très présent. **16/20**

Pommard 1er Cru les Pezerolles : 32,00 € à la fois structuré et tendre, la matière est bien là avec de beaux arômes fruités. Très beau Pommard ! **16,5/20**

Pommard Rugiens 1er Cru : 35,00 € très puissant avec des tanins encore très accrocheurs, ce sera un grand vin de garde. Il profitera encore de son élevage et de notre patience ! **17+/20**

Domaine Bertagna

Vougeot 1er Cru Clos de la Perrière Monopole : 37,00 € c'est toujours l'une des plus belles réussites du domaine ; à la fois structuré et racé avec une matière à la texture suave et de beaux arômes fruités tout en finesse. **17/20**

Clos Saint Denis : 60,00 € très harmonieux avec une texture très suave et de magnifiques arômes gourmands. C'est mon coup de cœur du domaine cette année ! **18/20**

Clos Vougeot : 64,00 € dense et minéral, profond et charnu, c'est un vin qui présente aussi beaucoup d'énergie. Il fera une très belle bouteille ! **17,5/20**

Chambertin : 70,00 € certes très réussi mais, cette année, je le trouve en deçà du Clos Vougeot et du Clos Saint Denis. **17/20**

Corton Charlemagne : 62,50 € malo finie, ce vin est une véritable merveille, il est très pur et minéral avec un beau gras et de magnifiques arômes complexes avec une grande longueur. Magnifique ! **18,5/20**

Domaine Lucien Boillot

Volnay 1^{er} Cru Caillerets : 23,50 € peut-être un cran au dessus encore dans un registre élégant et une très belle matière. **16/20**

Gevrey Chambertin les Evocelles: 25,50 € assez fin tout en étant bien présent, une petite touche d'austérité mais c'est un vin de garde. **15,5/20**

Gevrey Chambertin 1^{er} Cru les Cherbaudes : 32,00 € très beau vin à la fois charnu et élégant, c'est le style de ce terroir qui jouxte les Chapelle-Chambertin. **16,5/20**

Nuits Saint Georges 1^{er} Cru les Pruliers : 32,00 € (maxi 2 pour 12) très structuré mais très fermé à ce stade. Batti pour une longue garde ! **16,5+/20**

Domaine Cordier

La découverte du domaine Cordier est l'une de mes plus grandes fiertés et je suis très heureux que vous ayez été nombreux à me suivre. J'ai une telle confiance en ce domaine que j'organise cette année une dégustation sur le millésime 2004 que j'ai intitulée « les vins de Christophe Cordier confrontés aux stars de la Côte de Beaune, Coche-Dury, Lafon, Leflaive.

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

Mâcon-Fuissé : 12,75 € TTC disponible certes, il est un peu plus tendu que le 2006 mais la matière est superbe et le vin très harmonieux avec déjà une grande complexité aromatique entre les notes fleuries, fruitées et minérale. Exceptionnel qualité/prix ! **16/20**

Saint Veran En Faux : 16,00 € dès le nez la fraîcheur est bien présente et l'élevage lui fera le plus grand bien avec des batonnages réguliers. La bouche est déjà très présente avec une belle pureté et de jolis arômes fruités. **16+/20**

Saint Véran les Crais : 16,00 € c'est la cuvée la plus élégante, finesse, harmonie complexité. Magnifique réussite. **16,5+/20**

Saint Veran Clos à la Côte : 16,50 € c'est le plus puissant des trois avec une matière explosive et beaucoup de densité. La bouche est presque huileuse avec une grande complexité aromatique. Superbe ! **17/20**

Pouilly Fuissé Vignes Blanches : 17,00 € : le nez est très fleuri avec beaucoup de pureté. La bouche est un peu plus brute à ce stade avec une très belle matière qui sera encore travaillée **16,5+/20**

Pouilly Fuissé Vers Cras : 21,00 € la cuvée est déjà très harmonieuse avec à la fois beaucoup de rondeur et une très grande fraîcheur. La concentration est exceptionnelle dans ce vin déjà très gourmand qui promet d'être de grande garde! **17,5/20**

Pouilly Fuissé Vers Pouilly : 23,00 € peut-être à peine plus abouti dans la richesse que le précédent. On reconnaît davantage la cuvée que le millésime tant il est concentré. Voilà une future bouteille exceptionnelle qu'il faudra avoir dans sa cave à côté des grands crus de la Côte de Beaune. **18/20**

Négoce

Viré-Clessé Clos du Château: 16,50 € bien qu'élevé en bois, ce vin a des notes d'agrumes très particulières. La matière est belle avec de la rondeur et de beaux arômes dans un style exotique. **16/20**

Corton Charlemagne : 70,00 € tout en étant très pur et minéral, voilà un Corton Charlemagne profond, gras et complexe d'une très grande harmonie. Un modèle ! **17,5+/20**

Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Le Cailleret : 50,00 € il peine un peu à être dégusté derrière le Corton mais c'est un beau vin, assez riche qui manque peut-être un peu de classe pour son niveau. **16/20**

Chevalier Montrachet : 115,00 € il ne manque pas de profondeur, d'harmonie et de complexité. Au-delà de son élevage, il faudra aussi le laisser un peu mûrir encave. **17 /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 : 13,00 € 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 : 28,50 € encore plus dense que le précédent avec une très belle longueur. **15,5/20**

Morey Saint Denis la Bidaude: 30,50 € la matière est consistante et la trame élégant. Une très belle réussite ! **16/20**

Chambolle Musigny Maladières : 30,50 € (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**

Savigny les Beaune 1^{er} Cru Forneret Hospices de Beaune : 34,00 € c'est la première fois que je craque complètement pour une cuvée des Hospices de Beaune et je l'ai achetée avec Jérôme Galeyrand. Il faut dire qu'avec 25 hl/ha, cette cuvée est d'une rare gourmandise. Le vin est plein, soyeux avec des fruits rouges à parfaite maturité. Un vin à la fois racé et de grand plaisir ! **16,5/20**

Morey Saint Denis 1^{er} Cru la Riotte : 38,50 € (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**

Gevrey Chambertin 1^{er} Cru Cherbaudes : 35,50 € il n'a pas la classe de la Riotte mais le style est bien marqué par le terroir avec beaucoup de profondeur. Il nécessitera un peu de patience. **16,5/20**

Bonnes Mares : 90,00 € (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**

Dégustation Domaine Lucie et Auguste Lignier

Attention : panachage obligatoire moitié Bourgognes ou villages et moitié premiers et grands crus avec maxi 2 Cuvée Romain et 2 Clos de la Roche pour 12 bouteilles.

Bourgogne : 12,00 € une matière dense et noble pour cette première appellation. Très réussi ! **14/20**

Morey Saint Denis : 25,50 € belle densité et texture soyeuse avec des tannins enveloppés et de beaux arômes fruités, excellent village ! **15,5/20**

Gevrey Chambertin : 25,50 € un peu plus rustique que le Morey mais la trame est là avec un fruité épicié. **15/20**

Morey Saint Denis 1^{er} Cru les Chaffots : 48,00 € très harmonieux avec beaucoup de finesse et de classe, magnifiques arômes sur une base fruitée mais c'est complexe et long **17 /20**

Morey Saint Denis 1^{er} Cru Cuvée Romain Lignier (VV) : 55,00 € la matière est riche et noble avec une superbe trame tannique très enveloppée. On sent une grande concentration et ce sera une bouteille de grande garde. Superbe ! **18/20**

Clos de la Roche : 82,00 € on sent le terroir minéral avec une structure très droite mais il y a beaucoup de chair autour et il se montre plutôt gourmand avec un fruité pulpeux. Riche, dense et concentré, voilà un vin de grande classe. C'est une grande réussite ! **18,5/20**

Domaine Jacques Prieur

Rouges :

Beaune 1^{er} Cru Champs Pimont : 23,00 € c'est mon préféré des Beaune, il semble nettement une classe au dessus, très stylé. **14,5/20**

Volnay Clos des Santenots 1^{er} Cru : 45,00 € (maxi 3 pour 12) voilà bien un Volnay qui mériterait le statut de grand cru. Il est vraiment un niveau au dessus en rac de terroir ; c'est à la fois harmonieux, profond et très présent avec une superbe longueur tout en élégance. Coup de cœur **17,5/20**

Corton Bressandes: 69,50 € comme souvent, il se montre très charnu et tout en gourmandise avec des arômes complexes et une grande longueur **17+/20**

Clos Vougeot : 75,00 € moins avancé en malo, il est plus difficile à saisir. La matière, même un peu brute, est bien là avec des arômes de cerise noire. On peut miser sur un élevage stylé qui va l'affiner. **(16,5/20)**

Echézeaux : 98,00 € (maxi 1 pour 12) situé dans la partie des Champs Traversin, sans doute l'une des plus belle, il est d'une classe exceptionnelle ; un vin de plaisir complet avec une harmonie proche de la perfection. Ce sera un des évènements du millésime ! **18,5+ /20**

Chambertin : 98,00 € Il n'aura pas la classe de l'Echézeaux mais rassurera les amateurs de vins solides. **17/20**

Musigny : 148,00 € (maxi 2 pour 12) moins séducteur que l'Echézeaux mais avec une superbe trame et une matière serrée. Il a le potentiel d'un grand vin de garde qui fera honneur à son terroir dans quelques années. **(18/20)**

Blancs :

Meursault Clos de Mazeray : 28,50 € fidèle à son style de vin rond et gourmand qui séduit avec ses arômes de fleurs et de noisette. Très réussi ! **16/20**

Beaune 1^{er} Cru Champs Pimont : 25,00 € voilà un vin original qui se montre à la fois dense, complexe avec beaucoup de gras, une belle maturité et un fond minéral qui évoque la mer. Il appellera des huîtres chaudes à l'aneth dès sa mise en bouteille. Coup de cœur **16,5/20**

Puligny 1^{er} Cru les Combettes : 45,50 € encore un peu austère avec une pointe d'amertume, il méritera d'être bien élevé en se nourrissant des lies fines sur lesquelles il repose. Soyons patients. **(17/20)**

Meursault 1^{er} Cru Perrières : 68,50 € (maxi 1 pour 12) voilà un grand blanc majestueux, à la fois très mûr et profondément minéral. J'ai le souvenir des 2000, 1999 et 1991 dégustés récemment qui étaient de vraies merveilles ! **18,5/20**

Corton Charlemagne : 82,50 € plus austère que les Perrières, on sent néanmoins une matière dense avec des arômes de fruits blancs sur un fond crayeux. Il y a du gras et du volume mais il faudra là encore se montrer patients. **17,5/20**

Chevalier Montrachet : 150,00 € (maxi 1 pour 12) c'est l'une des perfection du domaine qui ne s'avance pas masqué dès la dégustation sur fût. Tout y est harmonie, rondeur, concentration, magnifiques arômes grillés qui durent. Le grand plaisir est assuré ! **19/20**

Montrachet : 266,00 € moins ouvert que le Chevalier mais absolument majestueux, c'est un modèle de densité, avec une matière impressionnante. Il fait partie des grands monuments qui nous ferons plus que rêver quand le temps nous aura apprivoisés. **19+/20**

Domaine Hubert Lamy

Saint Aubin 1er Cru Clos du Meix : 20,00 € malo finie, ce vin est très agréable à la fois frais et tendre, net et précis. Vin plaisir ! **15/20**

Saint Aubin 1er Cru Clos de la Chatennière : 23,00 € la matière est assez imposante avec une forte minéralité. Il est encore assez vif mais on peut parier sur son avenir avec toute la patience nécessaire. **16+/20**

Domaine Fernand et Laurent Pillot

Puligny-Montrachet : 16,75 € assez minéral avec une bouche fraîche mais qui ne manque pas de gras, très beau ! **15/20**

Chassagne 1^{er} Cru les Vergers : 21,50 € c'est mon coup de cœur du millésime, à la fois minéral et fruité sur une matière harmonieuse. **16,5/20**

Chassagne 1^{er} Cru Vide Bourse : 25,00 € à peine plus fermé que les Vergers, il se révélera peut-être plus élégant à l'avenir. Très réussi ! **16,5/20**

Chassagne 1^{er} Cru Grandes Ruchottes : 27,50 € très austère et tendu à ce stade, il ne montre que sa matière un peu brute et assez imposante. A attendre ! **(17)/20**

Meursault 1^{er} Cru les Caillerets : 27,50 € c'est peut-être le vin le plus élégant et racé du domaine ; d'une grande pureté, à la fois minéral et fruité. Une grande réussite ! **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 1^{er} Cru Petite Chapelle : 34,00 € le style est toujours en finesse avec une texture assez suave et de jolis arômes fruités.. **16/20**

Chapelle Chambertin : 55,00 € il se goûte à merveille cette année avec de la profondeur et une matière soyeuse, très fin et gourmand. **16,5/20**

Latricières Chambertin : 55,00 € plus profond et plus complexe que le précédent. Il sera particulièrement apprécié des amateurs de vins à la fois minéraux avec une touche de graphite et fruités. **17/20**

Chambertin : 80,00 € (maxi 2 bt pour 12) il s'impose par sa matière et sa noblesse, c'est vraiment le grand vin du domaine. **18/20**