

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

4^{ème} OFFRE PRIMEUR 2006

Je vous propose ma 4^{ème} offre primeur pour ce millésime avec un choix volontairement restreint pour privilégier ce qui me paraît vraiment être le top.

Les prix sont hors taxes, règlement à la commande, TVA et port avant la livraison (prévue en juin 2008).

Minimum de commande 12 bouteilles par domaine, 6 bouteilles par appellation, sauf pour les bouteilles supérieures à 50 € qui peuvent être achetées à l'unité mais avec un panachage minimum par domaine avec d'autres vins.

Cette offre est valable jusqu'au 31 août 2007 (sauf J. Prieur 30 septembre 2007) dans la limite des disponibilités.

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

Martial Jacquey

Domaine Cordier

Depuis 2 ans maintenant que je les distribue, les vins de Christophe Cordier connaissent un succès extraordinaire. J'ai le plaisir de vous les proposer en primeur qui devient presque la seule possibilité de les acquérir (les stocks du domaines sont vite épuisés). En 2006, la vendange a été d'une maturité exceptionnelle et les vinifications très réussies ; l'élevage a gagné en qualité avec des fûts de haute couture. Le niveau est donc encore supérieur à 2005 et je vous conseille vivement d'être réactifs.

Mâcon-Fuissé : à ce niveau d'appellation, la qualité est absolument somptueuse avec, déjà, un nez d'une grande densité et, en bouche, une harmonie parfaite entre la texture, la concentration et la fraîcheur et de magnifiques arômes de fruits sur un fond minéral. A mon avis, il est encore plus réussi que le 2005. Rapport qualité/prix époustouflant ! **16,5/20 12,75 € Attention, ce vin est déjà disponible, il n'est pas commercialisé en primeur le prix est donc TTC**

Saint Véran En Faux : le nez est assez vif dans le contexte. La bouche est aussi d'une belle fraîcheur avec une belle enveloppe de gras et une grande richesse aromatique **17/20 20,00 € Attention, ce vin est déjà disponible, il n'est donc plus pas commercialisé en primeur le prix est donc TTC**

Saint Véran les Crais : **15,75 €** élevé en demi muid neufs pour une bonne partie, il est d'une très grande élégance tout en étant très riche avec un gras exceptionnel de douceur et de finesse qui tapisse le palais; très beaux arômes riches et complexes et superbe longueur. C'est mon coup de cœur des Saint Véran cette année. **17,5/20**

Pouilly Fuissé Vieilles Vignes : **15,00 €** pour une entrée de gamme, le niveau est déjà élevé avec une très belle concentration **15/20**

Pouilly Fuissé Vignes Blanches : **16,00 €** c'est le plus élégant des Pouilly, à la fois fin et concentré avec une belle rondeur. A ce stade, il est un peu plus fermé sur le plan aromatique que les Saint Véran **17/20**

Pouilly Fuissé Vers Cras : 20,00 € l'aspect est presque huileux et cela se confirme avec la densité de la matière et l'harmonie superbe de ce vin hors norme pour les 7 fûts du domaine. Absolument exceptionnel ! **18/20**

Pouilly Fuissé Vers Pouilly : 22,00 € dans l'esprit du précédent avec un nez encore plus ouvert. L'harmonie est parfaite pour ce vin qui touche les sommets de la concentration pour un vin sec qui donne envie d'être bu. **18,5/20**

Christophe Cordier (négoce)

Mâcon Viré-Clessé Clos du Château : 16,50 € le nez est absolument renversant, il évoque les plus grandes sélections de grains noble alsaciennes avec des notes d'agrumes confits. La bouche est d'une rondeur absolue avec la même impression de liqueur et cependant, il ne dépasse pas les 4 g de sucre ! Un vin hors classe qui fera merveille sur des Saint Jacques au beurre d'agrumes. Coup de cœur total !
18,5/20

Corton Charlemagne : 70,00 € il est rare de déguster un Corton Charlemagne aussi riche, ample, gras et complexe. Il faut dire qu'il est souvent bâtonné...Majestueux et il n'y en a que 2 fûts!
18,5+/20

Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Le Cailleret : 48,00 € on sent le millésime de maturité qui donne un style suave, plus sur la rondeur que sur la minéralité. Beau Premier cru, un seul fût ! **17/20**

Chevalier Montrachet : 120,00 € harmonieux, riche avec une grande complexité aromatique et une superbe longueur. Complet un seul fût ! **18,5 /20**

Domaine Ballot Millot

Le domaine me semble avoir encore gagné en qualité depuis le millésime 2005, il est maintenant au niveau des plus grands de Meursault avec une parfaite réussite des blancs dès l'appellation village et des rouges profonds et élégants. Rapport qualité/prix exceptionnel !

Meursault : 16,50 € c'est un très beau village, typé et harmonieux **15+/20**

Meursault les Criots : 18,50 € on monte en concentration et en harmonie, rond, élégant et avec de superbes arômes. Une très grande réussite ! **16,5/20**

Meursault les Narvaux : 20,00 € moins gourmand mais plus racé que le Criots, il évoque le style d'un Perrières avec beaucoup de minéralité mais sans austérité. **17/20**

Meursault Charmes 1er Cru : 32,00 € il se déguste diversement selon les fûts car la malo n'est pas au même stade. Sur le meilleur fût, il est gras et riche tout en étant assez minéral et frais pour un Charmes. **17/20**

Meursault Genevrières 1er Cru : 32,00 € beau vin riche et puissant avec une belle matière et un gras enveloppant, très beaux arômes complexes et grande longueur **17,5/20**

Meursault Perrières 1er Cru : 35,00 € issu du plus beau terroir des Perrières, ce vin est majestueux, riche et complexe avec une minéralité marquée. Il faudra être patient pour en découvrir la pleine intensité aromatique. **18+/20**

Pommard la Refenne 1er Cru : 22,50 € il est un peu austère en cours de malo mais le fond est là avec des parfums fruités qui vont s'affiner pendant l'élevage **15,5/20**

Volnay Santenots 1er Cru : 22,50 € malo terminée, c'est un vrai régal de finesse et de pureté. **17+/20**

Pommard les Pezerolles 1er Cru : 30,00 € nez puissant de fruits rouges et noirs. La bouche est très concentrée avec beaucoup d'harmonie et une grande pureté d'arômes. Très grand Pommard ! **17/20**

Pommard Rugiens 1er Cru : 33,50 € totalement harmonieux à ce stade, puissant, rond et complexe. Un sommet ! **18+/20**

Domaine Jérôme Galeyrand

J'ai eu la chance de découvrir ce vigneron, nouvellement installé et avec qui le courant est passé très vite. Son style correspond tout à fait à ce que j'attends des grands Bourgognes, en finesse avec de la matière et un fruité pur.

Côte de Nuits Villages Vieilles Vignes : 13,00 € comme pour le millésime 2005, cette cuvée sera une mise exclusive, « après ses deux Pâques » pour le Nez de Saint-Pierre en 200 bouteille et 50 magnum. Ce vin, issu de très vieilles vignes (entre 70 et 90 ans), situées sur la commune de Comblanchien (juste à Côté du Clos de la Maréchale), a une structure extraordinaire et une texture remarquable, déjà très harmonieux avec de superbes arômes de pinot noir sublimé. **16,5/20**

Gevrey Chambertin En Croisette Vieilles vignes : 21,00 € une vigne de plus de 70 ans située à la limite de Brochon sous les Champeaux qui donne un vins à la fois profond et élégant sur un fruité gourmand dominé par la cerise. **17/20**

Gevrey Chambertin 1^{er} Cru Cherbaudes : 25,50 € un classique très élégant et typé, concentré et velouté. **17+/20**

Bonnes Mares : 62,50 € il y a tout ce que l'on attend de ce grand cru riche et puissant sur une trame délicate et présente. La matière est très dense et la texture suave avec une grande longueur tout en finesse, un superbe potentiel et beaucoup de classe ! **18+/20**

Domaine Fernand et Laurent Pillot

Puligny-Montrachet : 17,00 € le nez est franc et minéral, la bouche est assez fraîche et harmonieuse avec un joli fond minéral **15/20**

Chassagne Montrachet 1^{er} Cru les Vergers : 22,00 € joli nez fin, belle harmonie en bouche avec de la finesse et une belle présence **15,5/20**

Chassagne Montrachet 1^{er} Cru Grandes Ruchottes : 28,00 € c'est le plus harmonieux et le plus complet avec une belle fraîcheur et une grande complexité aromatique. Très réussi ! **17/20**

Meursault 1^{er} Cru les Caillerets : 30,00 € très belle texture presque huileuse mais avec une jolie fraîcheur, vin très profond, complexe et long. **17,5/20**

Château de la Tour Clos de Vougeot

S'il existe un maître de la vendange non égrappée, c'est bien François Labet, ses Clos Vougeot, issus de différentes parcelles et qui seront assemblés dans la cuvée du Château sont absolument somptueux. **55,00 €** Je leur attribue globalement la note de **17,5/20**.

Quant à la cuvée vieilles vignes **75,00 €**, elle est peut-être encore plus réussie que 2005, c'est une pure merveille **19/20**

Domaine Trapet

Gevrey-Chambertin : 18,00 € très beau village à la structure harmonieuse et aux arômes fruités nets et purs **15+/20**

Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Petite Chapelle : 32,00 € le style est très doux avec des fruits pulpeux et de jolies notes grillées sur une trame élégante. **16/20**

Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Cuvée Capita : 39,00 € issu des meilleurs parcelles de Petite Chapelle et de Clos Prieur, le vin est à la fois concentré et élégant avec une belle maturité de fruits et un fond doucement minéral!. **16,5+/20**

Latricières Chambertin : 53,00 € 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 : 75,00 € absolument somptueux, tout ou presque y est, à la fois majestueux et gourmand avec une texture suave et beaucoup de profondeur. Très long **18,5/20**

Domaine Faiveley

Mercurey 1^{er} Cru Clos du Roy : 15,00 € en milieu de malo, le vin est déjà rond et très fruité. Agréable. **14/20**

Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru les Damodes : 29,00 € une petite merveille d'équilibre et de fraîcheur avec une texture suave et un fruité gourmand. Vin de plaisir !**16+/20**

Corton « Clos des Cortons Faiveley » : 60,00 € vin complet qui présente beaucoup de plénitude ; les arômes sont très complexes et long. Exceptionnel ! **18/20**

Domaine Jacques Prieur

Vins rouges :

Beaune 1^{er} Cru Champs Pimont : 19,50 € c'est mon préféré des Beaune cette année avec une belle finesse et des arômes de fruits rouges gourmands. **15,5/20**

Volnay 1^{er} Cru Santenots : 32,00 € beau nez marqué par les parfums de cerise (comme souvent), la bouche a une belle consistance avec de la finesse en finale. Ce sera une très belle bouteille quand l'élevage l'aura encore assoupli. **16+/20**

Volnay 1^{er} Cru Monopole Clos des Santenots : 40,00 € (maxi 3 pour 12) l'harmonie est parfaite, texture soyeuse, délicatesse des tanins, arômes superbes sur un fond très fruité. Magnifique ! **17,5/20**

Corton Bressandes : 67,50 € le nez est profond, la bouche pulpeuse à souhait. Voilà un Corton gourmand et racé magnifiquement réussi. **18/20**

Clos Vougeot : 60,00 € pas de vendanges entières cette année, la matière est riche, la texture délicate et les fruits regorgent de pulpe. On peut juste lui reprocher aujourd'hui un petit excès de bois neuf mais cela va sans doute se fondre. **17,5/20**

Echezeaux : 90,00 € (maxi 1 pour 12) d'une qualité absolument exceptionnelle, un vin de grande race avec une texture suave. A mon avis, il sera aussi de longue garde **18,5+/20**

Musigny : 130,00 € la matière est là et le vin va se définir avec l'élevage. S'il évolue comme le 2001, ce qui n'est pas incertain, il sera l'un des plus grand vin de Bourgogne (pour mémoire, le 2001 est arrivé en tête de toutes nos dernières dégustation de grands crus). **18,5+/20**

Vins blancs :

Meursault Clos de Mazeray : 26,50 € voilà un Meursault très séducteur dans un style rond et aromatique avec une matière riche. **16,5/20**

Beaune 1^{er} Cru Champs Pimont : 22,00 € récolté avec une belle maturité, il se montre moins salin et minéral que dans les précédents millésimes. La bouche a beaucoup de gras et de volume **15,5/20**

Puligny 1^{er} Cru les Combettes : 42,50 € un peu fermé par rapport à ce que je connais d'habitude avec des arômes de fruits blancs. Il n'est pas dans sa phase la plus expressive. **17/20**

Meursault 1^{er} Cru Perrières : 62,50 € (maxi 2 pour 12) comme en 2005, je suis surpris par l'ampleur, le gras et la gourmandise de ce vin qui est souvent austère en cours d'élevage. Absolument somptueux **18,5/20**

Chevalier Montrachet : 140,00 € (maxi 1 pour 12) comme l'année dernière, je le trouve absolument parfait, tout y est pour le plus grand bonheur ! **19/20**

Montrachet : 256,00 € (maxi 1 pour 12) densité, structure, matière impressionnante, un monument qu'il faudra savoir attendre un peu et patienter avec le Chevalier. **19/20**