

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

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. Elle n'est valable que courant juin dans la limite des possibilités. 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 8,50 €: 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) 16,00 €: 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 14,30 €: 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 16,00 €: 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^{er} Cru Aux Combottes 22,50 €: profond et fin, suave et frais avec un joli grain, de beaux fruits et une longueur élégante. 17,5/20

Chambolle-Musigny 1^{er} Cru les Borniques 26,00 €: 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^{er} Cru les Charmes Vieilles Vignes 27,25 €: rond, subtil, racé avec son charme reconnaissable, typique et excellent !. 18/20

Chambolle-Musigny 1^{er} Cru les Amoureuses 47,50 €: 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^{er} Cru les Suchots 27,25 €: avec ses 13,7 ° naturels, il est plein et harmonieux, très suave et d'une grande densité. 18/20

Echezeaux 36,00 €: 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^{er} Cru les Saint-Georges 27,25 €: le nez est profond et racé, la bouche harmonieuse et suave, superbes arômes fruités. Moins riche mais plus harmonieux. 18+/20

Charmes Chambertin 32,75 €: 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 55,00 €: 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 9,25 € : 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 17,50 € : 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 23,00 € : les vignes ont 80 ans, la structure est superbe, vin ample, riche, racé et profond. Somptueux ! 17,5/20

Vosne-Romanée 1^{er} Cru Chaumes 34,50 € : 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 8,50 € : très belle matière équilibrée avec de très beaux arômes fruités et grillés. 15/20

Marsannay blanc Vieilles Vignes 9,50 € : 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^{er} 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^{er} 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^{er} 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 11,75 €: très riche avec un volume impressionnant même s'il est moins ouvert. Future grande bouteille ! 16/20

Saint Aubin 1^{er} Cru Clos du Meix 15,60 €: 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.

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

Echezeaux 44,00 € : un archétype de race et de finesse! C'est absolument superbe, d'une très grande harmonie. Un bonheur à déguster. 18/20

Richebourg 109,00 € (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^{er} Cru Boucherottes 21,25 € : 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^{er} Cru Pezerolles 28,40 € : 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