

# 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)

## TROISIEME OFFRE PRIMEUR 2003

Pour la troisième année, je vous propose d'acquérir le dernier millésime en primeur après l'avoir dégusté dans beaucoup de domaines. Je pense avoir fait une sélection relativement précise. Compte-tenu de la petite récolte, je pense que certains vins seront très difficiles à trouver et les prix très élevés au moment de la sortie. Je vous livre mes impressions sur ce millésime hors norme. Les prix sont hors taxes, règlement à la commande, TVA et port avant la livraison (prévue en juin 2005). Sous réserve des quantités disponibles, sachant que la récolte est près de moitié la récolte normale ! Cette troisième offre est valable jusqu'au 15 juillet 2004. Je suis à votre disposition et je vous remercie de votre confiance.

**Martial Jacquey**

### Domaine Bouchard Père et Fils

J'ai dégusté ces vins le 22 mars dernier et c'est en fonction de mon enthousiasme que je vous fais cette offre qui est une première pour moi avec le Domaine Bouchard Père et Fils. D'une manière générale, je pense que le millésime 2003 n'atteint pas le niveau d'harmonie de l'exceptionnel 2002. Le Domaine Bouchard Père et Fils est l'une des exceptions en ayant réussi des 2003 d'une qualité parfaite.

### VINS ROUGES

#### **Volnay Caillerets Ancienne Cuvée Carnot : 29,75 €**

c'est peut-être mon préféré avec un nez élégant et racé d'une grande pureté de fruits. La bouche est complètement harmonieuse avec une texture extrêmement suave et des arômes d'une grande noblesse. Une référence pour la Bourgogne ! **18,5/20**

#### **Caisse panachée de 6 bouteilles : 265 €**

#### **2 Beaune Grèves Vignes de l'Enfant Jésus :**

le nez est très frais avec une grande pureté de fruits, la bouche est d'une très grande harmonie. Superbe ! **17,5/20**

#### **2 Le Corton :**

le nez est un peu fermé mais d'une grande profondeur. La bouche est dense avec beaucoup de plénitude. Les arômes sont précis avec un fruité fin mais surtout des notes caractéristiques de viande grillée et une finale poivrée. **17,5+/20**

#### **2 Nuits Saint Georges les Cailles :**

le nez est peu ouvert mais la bouche est très dense avec une trame serrée. Nous retrouvons la typicité d'un Nuits Saint Georges avec des tanins qui lui donnent un style viril. Grande garde assurée. **17,5+/20**

#### **La Romanée : 380,00 €(1 bt pour 11 autres)**

Je n'ai pas dégusté ce vin, toutefois, je le propose compte-tenu de l'exceptionnelle qualité de tous les autres grands crus qui ne sont pas proposés en primeur.

## VINS BLANCS

**Caisse panachée de 6 bouteilles : 475 €**

**2 Meursault Genevrières :**

nez ouvert . Bouche équilibrée et bien typée avec du gras et de la profondeur. Un grand ! **17,5/20**

**1 Meursault Perrières :**

le nez est net et précis avec un côté minéral caractéristique. En bouche, la minéralité est enveloppée par le gras. Vin magnifique qui sera de grande garde ! **18+/20**

**1 Corton Charlemagne :**

nez d'une grande subtilité, c'est très fin et délicat. En bouche, on retrouve cette grande finesse sur fond de minéralité délicate. Vin absolument magnifique qui se goûte à merveille et d'une longueur exceptionnelle ! Un sommet ! **18,5 ++/20**

**1 Chevalier Montrachet :**

le nez est flatteur et la bouche généreuse avec une enveloppe charmeuse et beaucoup de matière mais il n'est pas à la hauteur de mon souvenir du 2001 et il semble manquer légèrement de fraîcheur derrière le Corton Charlemagne. C'est tout de même superbe ! **18/20**

**1 Montrachet :**

tout y est en grande harmonie : générosité, puissance, complexité avec un volume extraordinaire et beaucoup de classe. La longueur est époustouflante (plusieurs minutes !). Un grand bonheur! C'est peut-être le meilleur Montrachet que j'aie dégusté à ce stade. **19,5/20**

## Frédéric Magnien

Vins dégustés les 02 et 13 avril 2004

Je propose les vins de Frédéric Magnien pour la 3<sup>ème</sup> année. La qualité est toujours au top. Je vous fais la sélection suivante sachant que j'ai retenu principalement les vins plus en finesse qu'en puissance.

**Bourgogne Côte de Nuits Village la Croix Violette : 11,25 €**

situé sur la commune de Brochon, ce vin mérite beaucoup mieux que cette appellation, son équilibre est superbe avec beaucoup de fraîcheur et d'élégance sur un fond suave et une belle matière. Très réussi! **16/20**

**Gevrey Chambertin la Justice : 16,00 €**

bel équilibre, parfaite maturité des fruits, arômes de cerises noires typiques. **16/20**

**Chambolle-Musigny vieilles vignes: 17,80 €**

le millésime n'enlève rien à la finesse et la pureté de ce superbe vin qui allie à la perfection la rondeur, l'élégance et le fruit ; vin d'une grande pureté, concentré et précis. Exceptionnel! **17/20**

**Morey St Denis 1er Cru les Blanchards : 24,25 €**

curieusement l'effet millésime ne joue pas pour ce vin que je n'ai jamais trouvé aussi fin, la trame est délicate, la matière superbe, très harmonieux avec des fruits magnifiques. **17/20**

**Pommard 1er Cru Grands Epenots : 25,50 €**

puissant et harmonieux, tout en rondeur avec une finesse particulière à ce climat de Pommard. Très réussi! **17,5/20**

**Gevrey Chambertin 1er Cru la Perrière : 28,50 €**

minéral avec une trame tendue mais c'est la grande classe! **18/20**

**Chambolle-Musigny 1er Cru les Borniques : 28,75 €**

moins gourmand que le Charmes mais très frais et très profond avec une belle complexité et un fond minéral serré; situé un peu plus en altitude, il est moins marqué par le millésime. **17+/20**

**Gevrey Chambertin 1er Cru les Cazetiers : 30,00 €**

équilibre parfait, beaucoup plus charmeur et suave que le Perrière avec en même temps beaucoup de tonus, de fraîcheur et d'élégance. Superbe ! **18,5/20**

**Vosne Romanée 1er Cru les Suchots : 33,90 €**

la malo n'est pas démarrée mais on sent déjà une structure parfaite qui va encore s'affiner. Vin qui présente beaucoup de chair avec une texture suave, beaucoup de fruits, une profondeur et une longueur exceptionnelles. **18,5/20**

**Chambolle-Musigny 1er Cru les Charmes vieilles vignes : 37,30 €**

absolument parfait dans son style élégant, gourmand, suave et fruité avec une finale magnifique. **18/20**

**Chambolle-Musigny 1er Cru les Amoureuses : 54,50 €**

dès le nez on est saisi par l'exceptionnelle finesse et la précision de ce cru parfaitement réussi. La bouche est aussi d'une très grande harmonie avec une pureté de fruits superbe. Nous sommes au sommet de la grande classe de la Bourgogne. **19/20**

**Bonnes Mares : 56,50 €**

encore plus volumineux que le Clos de Bèze avec une trame très précise; ce vin est d'une finesse opulente. Beaucoup de nobles et une longueur exceptionnelle. **19/20**

**Chambertin Clos de Bèze : 67,90 €**

très équilibré avec ses 13°2 naturel, il est à la fois rond et suave comme un Charmes et puissant avec beaucoup de volume. Somptueux ! **18,5 +/20**

## **Domaine René Bouvier**

Vins dégustés le 07 mai. Les fermentations malolactiques étaient terminées depuis janvier.

**Marsannay Clos du Roy : 10,00 €**

dans le même esprit mais encore plus accompli et plus profond ; concentré et long. Voilà le futur meilleur premier cru du village Magnifique ! **16/20**

**Fixin Crais de Chêne : 12,00 €**

d'une très grande pureté, un Fixin élégant, fin et fruité comme le 2002. Très bel équilibre ! **16+/20**

**Gevrey Chambertin « les Racines du Temps » Très Vieilles Vignes : 24,50 €**

les vignes ont plus de 80 ans, la structure est superbe, vin ample, riche et profond mais, à ce stade, il est moins gourmand que les autres. Grand vin de garde ! **17++/20**

**Charmes Chambertin : 45,00 €**

situé sur les Mazoyères, ce Charmes est à la fois élégant et structuré, il démarre sur la rondeur avec un côté suave et des fruits et il termine sur la puissance avec des notes épicées. Superbe ! **17,5/20**

**Marsannay blanc le Clos Monopole : 9,50 €**

l'équilibre de ce blanc est superbe et les arômes purs et délicieux. Un des fleurons du domaine à situer parmi les appellations prestigieuses ! **16,5/20**

## **Dégustation Domaine A.F. Gros et François Parent**

Vins dégustés le 09 avril 2004

La caractéristique de ce domaine est d'avoir fait des vins presque « légers » pour ce millésime étonnant. La grande finesse est au rendez-vous !

### **Vosne Romanée Hautes Maizières : 23,00 €**

la robe est d'un joli rubis éclatant, assez riche d'entrée. Il se révèle véritablement dans sa longueur en bouche avec une grande subtilité de parfumes fruités. **16/20**

### **Chambolle Musigny: 23,00 €**

la texture est suave, les fruits bien présents et la longueur très élégante. **16/20**

### **Savigny les Beaune 1er Cru le Clos des Guettes : 23,00 €**

absolument magnifique, d'une très grande pureté. La texture est harmonieuse; suave et pulpeuse. Les fruits sont superbes et la tenue remarquable. Une superbe réussite, exceptionnelle pour l'appellation. **17/20**

### **Pommard 1er Cru les Arvelets : 32,50 €**

le nez annonce déjà un vin suave et la bouche suit dans une parfaite harmonie. Un Pommard d'une rare élégance. Superbe réussite. **17,5/20**

### **Pommard 1er Cru Pezerolles : 32,50 €**

plus structuré et puissant que le précédent mais il est aussi très frais avec une fin de bouche très tonique. Excellent! **17+/20**

### **Echezeaux : 50,00 €**

harmonieux, frais, suave et tout. Un vin d'une grande finesse avec une présence remarquable. **18+/20**

### **Richebourg : 125,00 €**

d'une très grande profondeur au nez, la bouche est absolument sublime, tout y est dans une texture très soyeuse. C'est la grande Bourgogne dans toute sa noblesse. Grandiose! **19+/20**

## **Dégustation Domaine Hubert Lamy**

Vins dégustés le 9 avril 2004

### **Saint Aubin la Princée : 13,00 €**

il est plus mordant et moins facile que le Bourgogne mais quelle présence. Voilà un Saint Aubin nourri pour la garde! **15+/20**

### **Saint Aubin 1er Cru Clos du Meix : 18,00 €**

récolté sur sol très calcaire, ce blanc est d'une grande pureté et d'une grande finesse, le fruit est très net sur fond minéral avec une belle harmonie d'ensemble. Un vin plaisir! **16/20**

### **Saint Aubin 1er Cru Clos de la Chatennière : 19,50 €**

voilà le grand cru de Saint Aubin! Dans le même style que les précédents, on est bien sur le même type de terroir mais il y a encore plus de profondeur. **17/20**

## Dégustation Domaine Fernand et Laurent Pillot

Vins dégustés le 1<sup>er</sup> Mai 2004

### **Chassagne 1<sup>er</sup> Cru les Vergers : 22,50 €**

le nez est profond, la bouche harmonieuse avec beaucoup de fraîcheur, du gras et des arômes fruités sur un fond minéral. Très typé, très beau ! **16,5/20**

### **Chassagne 1<sup>er</sup> Cru Grandes Ruchottes : 29,50 €**

d'un grand équilibre avec une profonde minéralité, ce vin a un volume extraordinaire avec beaucoup de gras mais sans lourdeur. Il a la trame d'un grand cru. Future grande bouteille en perspective ! **17/20**

### **Meursault 1<sup>er</sup> Cru les Caillerets : 29,50 €**

le style est d'une grande finesse, un vin de grande classe avec un gras qui tapisse le palais, de la profondeur et des arômes très complexes. Superbe d'élégance ! **17+/20**

### **Pommard 1<sup>er</sup> Cru Rugiens : 29,50 €**

la vinification de ce vin est particulièrement à saluer, le fruité est profond sur une superbe trame soyeuse ; vin très équilibré à la fois dense et élégant. L'élevage en fûts neufs est parfaitement intégré. Future très grande bouteille ! **17+/20**