

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 2005

Bonjour,

Pour la cinquième année, je vous propose d'acquérir le dernier millésime en primeur après l'avoir dégusté dans certains des meilleurs domaines de Bourgogne. Si l'esprit de ce millésime ressemble beaucoup à 2002 et il n'est pas impossible qu'il lui soit supérieur. Je vous livre mes impressions sur les vins que j'ai retenu et que je vous conseille vivement d'acquérir à des prix très attractifs.

Les prix sont hors taxes, règlement à la commande, TVA et port avant la livraison (prévue en juin 2007).

Minimum de commande 12 bouteilles par domaine, 6 bouteilles par appellation, sauf pour les bouteilles supérieures à 40,00 €

Cette offre est valable jusqu'au 30 juin 2006 dans la limite des disponibilités.

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

Martial Jacquey

Domaine Ballot Millot

C'est la première fois que je propose les vins de ce domaine en pleine évolution avec le travail de Charles Ballot. Le rapport qualité/prix est particulièrement intéressant.

Meursault les Criots : 17,00 € très beau village à la structure harmonieuse et dans un style minéral avec des arômes de silex et de pain grillé **15,5/20**

Meursault 1er Cru Genevrières : 29,00 € beau vin riche avec une belle matière et un gras enveloppant, très beaux arômes complexes et grande longueur **16,5+/20**

Pommard 1er Cru les Refennes : 19,00 € le style est net et pur d'un bel équilibre avec un fruité remarquable **16/20**

Volnay 1er Cru Santenots: 20,00 € on sent une vendange parfaitement maîtrisé au niveau de la maturité, c'est très pur avec une grande élégance et de jolis fruits rouges. **16+/20**

Domaine Bouchard Père et Fils

Une fois encore, j'ai été séduit par les vins du domaine Bouchard Père et fils et, cette année, tout particulièrement par les rouges. Pour l'instant, je ne peux que vous livrer mes notes, les prix ne sortiront que début mai.

Beaune Grèves Vignes de l'Enfant Jésus : 42,00 € nez profond avec de beaux fruits, la bouche présente une très belle matière dense et soyeuse, de la soie épaisse pour ce vin qui allie parfaitement race et puissance **17/20**

Volnay Caillerets Ancienne Cuvée Carnot : 32,00 € quel charme dans cette cuvée qui présente beaucoup de volume et une matière charnue. Vin de grande classe, sans doute un des meilleurs de l'appellation **17,5/20**

Le Corton : 45,00 € le nez est superbe avec beaucoup de classe et de profondeur; la bouche est d'une grande tenue avec richesse et élégance. Très réussi ! **17,5/20**

Nuits Saint Georges les Cailles 1^{er} Cru : 42,00 € il est peut-être encore plus charnu et complet que le précédent avec une personnalité marquée (et peut-être plus de tannins)...**17,5+/20...**

Clos Vougeot : 73,00 € harmonieux, fin et racé sur une matière pleine. Magnifique ! **18/20**

Meursault Perrières : 37,00 € classique dans sa richesse et sa minéralité avec beaucoup de gras. Beaucoup de potentiel, à attendre ! **17/20**

Corton Charlemagne : 56,00 € d'une minéralité explosive, sera de grande garde ! **17+/20**

Domaine Cordier

Le domaine Cordier est ma grande découverte de l'année 2004. Vous avez été nombreux à me suivre sur les vins absolument exceptionnels de Christophe Cordier en 2004 et je pense que vous avez eu raison. Cette année, avec des rendements entre 15hl/ha et 20 hl/ha, il confirme être au niveau des plus grands de la Bourgogne. Je ne connais guère que la matière précieuse de ses Macon, Pouilly-Fuissé et Saint Veran pour tenir des bouteilles ouvertes plus de 2 semaines ! Ce n'est pas par hasard si la revue Bourgogne Aujourd'hui a décerné à Christophe Cordier le titre de vigneron de l'année. Voici ma sélection pour le millésime 2005, sachez encore en profiter !
titre de vigneron de l'année. Voici ma sélection pour le millésime 2005, sachez encore en profiter !

Mâcon-Fuissé : 9,50 € ce vin est d'une harmonie exceptionnelle avec une rondeur et une fraîcheur absolument remarquable. Rapport qualité/prix époustouflant ! **16/20**

Saint Veran En Faux : 14,75 € dégustation à couper le souffle tant la qualité est exceptionnelle. Il est normal qu'avec 15 hl/ha on atteigne le niveau des plus grands Meursault. C'est mon coup de cœur des Saint Veran ! **17/20**

Saint Veran Terres Noires : 14,75 € toutefois situé sur un terroir très crayeux donc blanc, il ne porte pas son nom mais son nez fleuri et minéral est très charmeur, sa bouche ample et très profonde est très séduisante et sa longueur exceptionnelle ! **16,5/20**

Saint Veran le Clos à la Côte : 14,75 € il est beaucoup plus vif que les précédents avec une minéralité profonde et néanmoins une grande concentration **15,5/20**

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 € le style est très pur et si les Saint Veran faisaient penser à Meursault, ici on évoque Puligny avec une grande minéralité, beaucoup de fraîcheur et de finesse. Superbe ! **17/20**

Pouilly Fuissé Vers Cras : 20,00 € il bénéficiera d'un élevage plus long tant la matière est noble et le fruit très mur. Un autre vin exceptionnel ! **17/20**

Pouilly Fuissé Vers Pouilly : 22,00 € après Meursault et Puligny, impossible ici de ne pas évoquer les Batard Montrachet auxquels ce vin grandiose peut en remonter. Il n'y en a qu'un fût et il ne sera vendu qu'en primeur. Il faut donc se précipiter mais pas plus de 2 bouteilles par carton de 12!
18/20

Pouilly Fuissé Juliette la Grande : issu de vendanges botrytisées, ce vin est hors norme et l'élevage sera long. [Nous consulter](#)

Domaine Pierre Damoy

Nouveau domaine proposé cette année pour lequel j'ai eu un véritable coup de cœur

Gevrey Chambertin Clos Tamisot: 31,25 € issu de très vieilles vignes, ce vin a une texture très soyeuse, à la fois rond et délicat avec un fruité pur et beaucoup d'élégance **16,5/20**

Chambertin Clos de Bèze : 72,50 € le domaine est un peu le pape de l'appellation et il faut reconnaître avec cette dégustation qu'il en est le maître. Voilà un vin d'une grande race, très profond à la texture délicieusement suave. Exceptionnel ! **18,5/20**

Domaine Forey à Vosne-Romanée

Régis Forey reste l'un de mes vignerons fétiches, ses vins sont d'une grande harmonie et d'un fruité soyeux.

Morey Saint-Denis : 16,50 € matière dense, structure soyeuse, très beaux arômes fruités. **15/20**

Nuits-Saint-Georges: 17,25 € vin très harmonieux qui présente une grande classe pour ce niveau d'appellation, superbes arômes de fruits rouges sur une matière soyeuse et des tanins élégants.
16/20

Vosne-Romanée : 17,50 € vin harmonieux qui présente beaucoup de fraîcheur et de finesse. Très beau ! **16/20**

[Nous consulter pour les autres crus du domaine](#)

Domaine Faiveley

Mercurey 1^{er} Cru Clos des Myglands Monopole : 14,00 € très belle robe pourpre profond, nez superbe d'une grande pureté, bouche dense avec une belle texture et déjà beaucoup de finesse avant malo pour l'appellation **15,5/20**

Gevrey Chambertin 1^{er} Cru Clos des Issarts Monopole : 32,00 € la structure de ce vin situé à côté des Ruchottes Chambertin présente une texture dense, soyeuse et profonde sur des arômes de fruits très gourmands et un fond complexe. Coup de cœur ! **17,5/20**

Mazis Chambertin : 66,00 € le nez est profond et dense ; en bouche, la matière est très noble sur une structure harmonieuse, beaux arômes complexes et grande longueur. Très réussi ! **18/20**

Corton « Clos des Cortons Faiveley » Monopole : 55,00 € vin de très grande classe à la fois structuré, puissant aux tanins de velours et une grande densité de fruits mûrs. Exceptionnel ! **18,5/20**

Domaine Hubert Lamy

Saint Aubin 1er Cru Clos du Meix : 18,00 € le vin est harmonieux et flatteur, c'est déjà un grand plaisir à ce jour, assurément une future belle bouteille **16/20**

Saint Aubin 1er Cru Clos de la Chatennière : Nous consulter ce vin est une réussite parfaite de la quintessence d'un des plus beaux terroirs de saint Aubin et il rivalisera avec les plus grand crus de la Côte. **17+/20**

Domaine Fernand et Laurent Pillot

Chassagne-Montrachet : 15,00 € très beau vin qui se déguste sur la rondeur avec beaucoup de souplesse.. **15/20**

Puligny-Montrachet : 16,75 € le nez est franc et minéral, la bouche fraîche et harmonieuse avec une superbe matière et beaucoup de longueur. Très réussi ! **16/20**

Chassagne 1^{er} Cru les Vergers : 21,50 € harmonieux et profond avec une grande harmonie entre la minéralité et la rondeur, très long **16+/20**

Chassagne 1^{er} Cru Vide Bourse : 25,00 € je le trouve absolument superbe et c'est mon coup de cœur du domaine cette année **17,5/20**

Chassagne 1^{er} Cru Grandes Ruchottes : 26,00 € le nez annonce du gras et la bouche est presque huileuse tant il est dense. Assurément un grand vin de garde **17/20**

Meursault 1^{er} Cru les Caillerets : 27,00 € le style est toujours aussi net et pur sur ce vin qui présente à la fois beaucoup de minéralité et de rondeur. C'est le plus long de tous les blancs **17,5/20**

Dégustation Domaine Jacques Prieur

Blancs :

Meursault Clos de Mazeray : 23,50 € très beau village récolté avec des raisins bien mûrs et qui ne manque pas de volume **15+/20**

Beaune 1^{er} Cru Champs Pimont : 20,00 € j'aime beaucoup ce terroir de Beaune qui donne un vin très minéral avec des notes salines très originales. Il se déguste parfaitement aujourd'hui et donnera une grande bouteille **17/20**

Puligny 1^{er} Cru les Combettes : 38,00 € c'est manifestement l'un des plus beaux blancs de Bourgogne avec une maturité de fruits, une profondeur de texture, une harmonie exceptionnelle entre la fraîcheur et le gras et une longueur exceptionnelle. Très grand vin ! **18/20**

Meursault 1^{er} Cru Perrières : 52,00 € c'est peut-être parce que la fermentation alcoolique a été longue que ce Perrières se montre particulièrement volumineux avec beaucoup de gras cette année. La minéralité est superbe et le volume impressionnant ! **18/20 3 bt maxi**

Corton Charlemagne : 62,00 € là aussi le volume est impressionnant et la minéralité profonde, difficile de le départager avec le précédent. **18/20**

Chevalier-Montrachet : 115,00 € cette année, je le trouve absolument parfait, tout y est pour le plus grand bonheur ! **19/20 3 bt maxi**

Montrachet : 210,00 € il ne se déguste pas sous ses meilleures formes et paraît assez fermé derrière une puissance manifeste. Patience ! **18,5+/20**

Rouges :

Beaune Grèves 1^{er} Cru : 21,00 € souplesse des tanins, maturité du fruits, voilà un vin rond et très gourmand. Pour le plaisir ! **16/20**

Beaune 1^{er} Cru Champs Pimont : 17,00 € encore plus riche et plus racé que le précédent, parfaitement réussi cette année **16,5+/20**

Volnay Clos des Santenots 1^{er} Cru : 36,00 € tout simplement sublime dans l'harmonie, il donnera une bouteille exceptionnelle **17,5/20 3 bt maxi**

Corton Bressandes : 59,00 € profond, harmonieux, racé et gourmand. Une très grande réussite ! **18/20**

Clos Vougeot : 54,00 € je dois bien reconnaître qu'il y a une grosse différence entre la vendange entière plus en harmonie et en finesse et la cuvée égrappée qui est un peu brute et compacte. Quels seront les assemblages ? **18/20**

Chambertin : 80,00 € absolument parfait, il n'a jamais été aussi réussi. Incontournable ! **19/20**

Musigny : 110,00 € il me faut reconnaître que derrière le Chambertin, cette année (et ce jour là), le Musigny se dégustait un peu moins bien mais il faut quand même en avoir un peu en cave ! **18,5/20**

Domaine Trapet

Jean-Louis Trapet est connu pour son méticuleux travail en biodynamie, il nous a fait l'amitié cette année de nous céder quelques précieux flacons.

Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Petite Chapelle : 32,00 € voilà un vin qui a beaucoup de classe et qui se déguste sur la finesse et l'élégance. Je l'apprécie tout particulièrement. **17/20**

Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Clos Prieur : 32,00 € le style est plus musclé avec un jus pulpeux mais il est un peu moins racé que le précédent. Néanmoins très beau. **16,5+/20**

Chapelle Chambertin : 53,00 € harmonieux, pulpeux et concentré, il va demander un peu d'élevage pour s'affiner. **17/20**

Latricières Chambertin : 53,00 € plus profond, plus racé que le précédent avec un style bien marqué par le terroir et la minéralité. Un réussite **17,5/20**

Chambertin : 75,00 € quand on déguste ce genre de vin absolument exceptionnel dès ce stade (racé, profond, fruité, minéral et très long), il n'y a pas de question à se poser : il faut le mettre en cave ! **18,5/20**