

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 2009

Après quelques années un peu difficiles et peu recherchées, le millésime 2009 a bénéficié d'une bonne maturité et de bons échos. De ce fait, il va être très recherché et certains crus ne seront disponibles qu'en primeur. Je vous invite à ne pas attendre pour vos réservations. Vous retrouverez mes domaines favoris et quelques nouveaux. Je propose aussi des domaines avec lesquels je travaille depuis longtemps et pour lesquels mes allocations vous sont proposés dès maintenant.

Une fois encore, j'ai fait une sélection assez restreinte afin de vous proposer le meilleur de la Bourgogne. Sauf accord particulier, je vous remercie de respecter un minimum de commande de 12 bouteilles par domaine et de suivre le panachage indiqué en raison des petites quantités de certains vins. Pour simplifier la comptabilité, je vous propose un règlement TTC. Il ne vous restera que le port éventuel à payer au moment de la livraison.

Cette offre est valable jusqu'au 15 juillet 2010 dans la limite des disponibilités.

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

Martial Jacquey

Domaine Ballot Millot

Les derniers millésimes m'ont confirmé la très grande qualité du domaine et les 2009 sont à la hauteur !

Meursault les Criots : 26,00 € harmonieux, minéral, frais et fruité, c'est un vin complet plutôt élégant. Une très belle réussite ! **15/20**

Meursault 1er Cru Charmes : 38,00 € bien dans son style à la fois rond et charmeur tout en étant frais et aromatique **16,5/20**

Meursault 1er Cru Genevrières : 40,00 € il est plus imposant avec beaucoup de volume, de très beaux arômes complexes et grande longueur **17/20**

Meursault 1er Cru Perrières : 48,00 € très pur, minéral et profond, c'est une grande réussite !! **17,5/20**

Pommard 1er Cru la Refène : 32,00 € le nez est très concentré et déjà ouvert sur des arômes fruités très frais ; la bouche est harmonieuse avec une très belle matière. C'est mon coup de cœur des rouges avec le Rugiens, encore plus majestueux. **16/20**

Pommard 1er Cru Rugiens: 45,00 € très puissant avec des tanins bien enrobés, riche et complexe, c'est une très grande réussite ! **17+/20**

Domaine Pierre Boillot

Condition : moitié Côtes de Beaune, moitié Côte de Nuits

Les vins de Pierre Boillot sont classiques et de bonne garde.

Volnay 1^{er} Cru les Caillerets : 35,00 € la trame est plus serrée et le fond plus minéral. Ce vin donnera une très belle bouteille avec une garde plus longue. **15,5+/20**

Pommard 1^{er} Cru Les Croix Noires : 35,00 € il est très rare de voir, à ce stade un Pommard aussi pulpeux, le vin est généreux avec des fruits magnifiques. Un régal ! **16/20**

Pommard 1^{er} Cru Fremiets : 35,00 € plus profond que le précédent avec une belle minéralité et un fruité très pur. **16,5/20**

Gevrey Chambertin les Evocelles: 28,00 € ce vin d'une grande classe, à la fois soyeux et fin avec un fruité subtil mériterait d'être classé en 1^{er} Cru. Profitez-en ! **16/20**

Gevrey Chambertin 1^{er} Cru les Corbeaux : 35,00 € situé sous les Mazys et, cette année avec 15% de vendanges entière, il est profond et minéral avec une belle densité et une texture soyeuse. Beaux arômes complexes avec une finale très longue. **16,5/20**

Gevrey Chambertin 1^{er} Cru les Cherbaudes : 40,00 € riche, complexe et serré, il lui faudra un peu de temps pour s'épanouir. **16+/20**

Nuits Saint Georges 1^{er} Cru les Pruliers : 40,00 € d'une densité incroyable, il est presque massif. Ce vin a un potentiel énorme mais il sera à ranger au fond de la cave ! **16,5+/20**

Puligny 1^{er} Cru Perrières : 46,00 € (2 maxi pour 12 bouteilles du domaine) une très belle fraîcheur, un jus d'une grande pureté et des arômes complexes qui sont très longs. **16/20**

Domaine Cordier

Le domaine Cordier que j'ai découvert en 2005 est l'un des plus grands domaines en blancs de Bourgogne qui transcende complètement les appellations. L'année 2009 a été marquée par la grêle et des très petits rendements. La cuvée Vers Pouilly n'a pas pu être élaborée et il n'y a qu'un fût de Vers Cras.

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

Mâcon-Fuissé : 12,50 € par 12, déjà disponible: riche, dense, complexe avec un gras qui tapisse le palais, c'est un vrai régal et un exceptionnel rapport qualité/prix ! **16/20**

Mâcon-Vergisson : 12,75 € la maison est connue pour faire des vins amples, gras et concentré. Celui là conviendra davantage aux amateurs de minéralité un peu tendue avec des notes caillouteuses. **15/20**

Saint Véran les Crais : 19,00 € cette cuvée est d'une très grande élégance, c'est très harmonieux tout en étant riche et complexe avec une très grande longueur en bouche. Magnifique réussite ! **16,5/20**

Saint Veran Clos à la Côte : 21,00 € grêlé à 85 %, il se montre un peu tendu et austère à ce jour mais la matière est énorme et il faudra l'attendre. **16+/20**

Pouilly Fuissé Vieilles Vignes : 23,00 € très belle cuvée riche et harmonieuse avec beaucoup de matière et de densité. Il donne une très belle idée du style du domaine. **17/20**

Pouilly Fuissé Vignes Blanches : 25,00 € : peut-être encore plus profond et plus complexe que le précédent avec des notes de fruits frais sur un fond minéral. C'est à la fois riche, gras et très frais avec une remarquable longueur en bouche. **17+/20**

Pouilly Fuissé Vers Cras : 30,00 € la matière de cette cuvée est énorme avec beaucoup d'harmonie, de rondeur et une très grande fraîcheur. La concentration est exceptionnelle et c'est déjà très gourmand. Ce vin donnera une bouteille de grande garde et il n'y en aura que 300 bouteilles !. **18/20**

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. Je ne propose que mes deux cuvées fétiches qui risquent d'être épuisée rapidement car il n'y a qu'un fût de chaque.

Côtes de Nuits Villages Vieilles vignes : 18,00 € la bouteille et 40,00 € le magnum issu uniquement du terroir de Comblanchien (à côté du Clos de la Maréchale), cette cuvée est une petite merveille. Le vin est d'une élégance du niveau des meilleurs 1^{er} Crus, sa texture soyeuse et ses très beaux arômes fruités et épicés en feront une très grande bouteille. En plus c'est un collector car cette cuvée est **distribuée exclusivement par le Nez de Saint-Pierre en 200 bouteilles et 50 magnums numérotés.** **17/20**

Bonnes Mares : 108,00 € Certes encore fermé lors de la dégustation mais avec un potentiel énorme. Sa matière et sa texture ne trompent pas. Une rare bouteille à avoir en cave ! **18,5/20**

Domaine Alain Jeanniard

J'aime beaucoup le style des vins de ce domaine qui me rappelle l'esprit des vins de Romain et Hubert Lignier avec une grande concentration et des arômes fruités exceptionnels. Cela se sent dès les petites appellations qui ne sont pas à négliger. La commande doit compter autant de village et appellations régionales que de 1^{er} Crus.

Bourgogne Passetougrains : 10,00 € composé de 50 % de Pinot et de 50 % de gamay, il est tout à fait étonnant de finesse et de fraîcheur. **14/20**

Bourgogne : 14,00 € la texture est très soyeuse et la matière noble pour un « simple » Bourgogne. Les fruits sont très purs. A retenir ! **15/20**

Gevrey Chambertin : 26,00 € très harmonieux avec de beaux fruits même s'il n'a pas la concentration et la profondeur du Morey. **15,5/20**

Morey Saint Denis Vieilles Vignes : 30,00 € très harmonieux, riche, plein et rond, il procure déjà beaucoup de plaisir. C'est un village de très haut niveau ! **16,5/20**

Pommard 1^{er} Cru Les Saucilles : 36,00 € situé du côté de Beaune, c'est un Pommard harmonieux avec une texture sans dureté et des arômes fruités étonnant. Un vrai régal ! **16,5/20**

Chambolle Musigny 1^{er} Cru les Combottes : 45,00 € la qualité de la texture de soie épaisse est très rare, les arômes fruités sont d'une gourmandise impressionnante. Ce vin donnera une bouteille absolument exceptionnelle ! **18+/20**

Morey Saint Denis 1^{er} Cru les Chenevery : 44,00 € harmonieux, riche et complexe avec la texture « domaine » et des arômes exceptionnels ! **18/20**

Château de la Tour

Clos Vougeot : 66,00 € l'assemblage des différentes cuvées donnera un vin profond et harmonieux bâti pour la garde **17/20**

Clos Vougeot vieilles vignes (99 ans !) : 97,50 € un peu hors normes pour l'appellation avec beaucoup de noblesse. Il sera une des références du millésime. **18,5/20**

Domaine Latour-Giraud

Meursault les Narvaux : 22,00 € très typé et pur avec beaucoup d'harmonie, il a aussi beaucoup de fraîcheur et du volume. Très beau vin. **16/20**

Meursault 1^{er} Cru Charmes: 36,00 € il est issu de la partie supérieure des Charmes, ce qui explique sa grande minéralité ; on retrouve aussi la même pureté et une grande profondeur. Très réussi ! **17/20**

Meursault 1^{er} Cru Genevrières : 38,00 € plus resserré que le Charmes, il est aussi d'un bel équilibre avec une belle trame minérale, de la fraîcheur et beaucoup de volume. Très long. **17/20**

Puligny-Montrachet 1^{er} Cru les Champs Canet : 40,00 € ce cru est situé dans la lignée des Meursault Perrières, il est très pur à la fois minéral, précis avec de jolies notes d'agrumes et une très belle longueur. **17/20**

Domaine Gérard Mugneret

Depuis les débuts de ma passion du vin, le domaine Gérard Mugneret fait partie de mes références en Bourgogne avec des vins dans l'esprit de ceux d'Henri Mayer, harmonieux, soyeux, élégants, frais et fruités. Les quantités sont très limitées.

Vosne Romanée : 34,00 € nous sommes déjà à un très haut niveau avec ce village riche, concentré et soyeux avec des arômes complexes marqués par les fruits rouges. **16/20**

Vosne Romanée 1^{er} Cru les Suchots : 48,00 € situé à côté de la Romanée Saint Vivant, ce vin a la texture et la richesse d'un grand cru avec une très grande noblesse et des arômes complexes marqués par les fruits. On touche au sublime ! **18,5/20**

Chambolle Musigny 1^{er} Cru les Charmes: 48,00 € très typé dans son style charmeur et gourmand, d'une grande finesse et très fruité, il se laisse déjà apprécier avec bonheur **17/20**

Nuits Saint-Georges 1^{er} Cru les Boudots : 44,00 € certes, il est un peu moins élégant que les précédents mais il est très riche et profond avec une grande concentration et un fruité peut-être moins immédiat. Il demandera un peu de patience pour se révéler pleinement mais ce sera une grande bouteille. **17+/20**

Echezeaux : 78,00 € dans l'esprit des Suchots avec un surcroît de profondeur. Ce vin est un modèle d'élégance et de gourmandise avec beaucoup de race. La texture est très soyeuse et la matière très noble avec une grande complexité aromatique qui reste dans le style de la fraîcheur et du fruité de la maison. Indispensable à la cave des grands amateurs ! **19/20**

Domaine Sylvain Pataille

Je connais Sylvain depuis ses débuts, œnologue de formation, il a toujours rêvé d'être vigneron à Marsannay. Il a réalisé son rêve et, à mon avis, il va au-delà !

Ses 2009 sont encore plus aboutis que les millésimes précédents, en particulier pour l'Ancestrale qui a gagné en élégance. Je reste très enthousiaste pour la Vigne du Chapitre qui était l'une des plus prestigieuses de la Côte d'Or à l'époque de Charles le Téméraire.

Marsannay Clos du Roi : 18,00 € C'est mon Marsannay préféré, plein et gorgé de fruits, pulpeux et d'une belle finesse.

Une très grande réussite ! **16,5/20**

Bourgogne Le Chapitre : 20,00 € je reste complètement enthousiasmé par ce vin qui me donne l'impression d'avoir découvert un nouveau terroir. J'ai hâte de le comparer à un Chambolle Musigny 1^{er} Cru dans un style Derrière la Grange du Domaine Amiot-Servelle ou les Baudes d'Hubert Lignier. Le grain est fin, la texture soyeuse mais serrée et le fruit très pur. Exceptionnel ! **17/20**

Marsannay l'Ancestrale : 35,00 € cette cuvée, issue des vignes centenaires du domaine, a la texture et la profondeur d'un grand cru. La concentration et la complexité sont impressionnantes.

Un vin hors norme ! **17+/20**

Domaine Jacques Prieur (magnum sur demande + 6 €)

Rouges :

Beaune 1^{er} Cru Gèves : 32,00 € bel équilibre sur un fond de vin dynamique avec une belle fraîcheur. **15+/20**

Volnay Champans 1^{er} Cru : 48,00 € on monte d'un cran dans l'élégance avec beaucoup de pureté et de minéralité, c'est harmonieux avec de beaux fruits frais. **16/20**

Volnay Clos des Santenots 1^{er} Cru Monopole : 56,00 € le vin a déjà beaucoup de classe, à la fois minéral et pulpeux. C'est complet et très profond avec une longueur impressionnante. **17+/20**

Clos Vougeot : 86,00 € ce sera encore une référence de ce Clos avec beaucoup de volume, des notes de kirsch et un bel équilibre entre les notes de terroir et une certaine élégance. Très beau ! **17+/20**

Chambertin : 125,00 € assez avancé dans son élevage, il se montre très défini sur un fruité pur. Le style sera en finesse avec beaucoup de fruits et une belle tenue. **18/20**

Echézeaux : 125,00 € il est plus généreux que le Chambertin avec une belle enveloppe mais, à ce stade, il ne me semble pas avoir autant d'éclat. Autrement dit, il est plus gourmand mais un peu moins élégant. **17,5/20**

Musigny : 175,00 € il mettra tout le monde d'accord et sera sans doute une référence du millésime avec une harmonie parfaite entre la grande noblesse, la gourmandise, le fond minérale et la complexité des arômes marqués par les fruits. Indispensable ! **19+/20**

Blancs :

Meursault Clos de Mazeray : 34,00 € je le trouve particulièrement réussi cette année, très typé avec une belle enveloppe, de la fraîcheur et beaucoup de gourmandise **16,5/20**

Beaune 1^{er} Cru Champs Pimont : 30,00 € toujours aussi original avec ses côtés crayeux et salin, il est aussi très riche et plaisant **16,5/20**

Puligny 1^{er} Cru les Combettes : 58,00 € comme l'année dernière, il n'est pas très facile à découvrir à ce stade mais la matière et l'équilibre sont là. A attendre. **(17/20)**

Meursault 1^{er} Cru Perrières : 78,00 € certains pourraient lui reprocher un manque d'austérité pour un Perrières à ce stade mais j'aime ce style à la fois minéral et très mûr. Ce sera une très grande bouteille ! **18,5/20**

Chevalier-Montrachet : 188,00 € dégusté une deuxième fois après une phase difficile, il s'est montré sur l'élégance et la fraîcheur avec une très belle longueur. Future bouteille de grand plaisir ! **19/20**

Montrachet : 338,00 € dégusté sur plusieurs fûts, je me suis déjà bien régalé avec ce volume impressionnant, ce gras qui tapisse le palais, cette fraîcheur minérale, cette complexité et cette longueur époustouflante. Un monument ! **19+/20**

Domaine Fernand et Laurent Pillot

Chassagne 1^{er} Cru les Vergers : 26,00 € malo finie, il se goûte à merveille, très harmonieux avec une superbe matière, beaucoup de finesse et des arômes de brioche et de noisettes. Superbe ! **16,5/20**

Chassagne 1^{er} Cru Vide Bourse : 32,00 € malo non démarrée, l'harmonie et la richesse de ce vin pourraient faire penser à un grand cru. Il faut dire qu'il touche les Batard. Il faudra l'avoir en cave ! **17,5/20**

Chassagne 1^{er} Cru Grandes Ruchottes : 35,00 € souvent austère à ce stade, il faudra être patient pour l'apprécier pleinement. Une bouteille de garde **(17)/20**

Meursault 1^{er} Cru les Caillerets : 35,00 € il est long à finir ces sucres et la malo n'est pas faite mais l'harmonie et la profondeur de ce vin ne trompent pas. Ce sera une bouteille exceptionnelle ! **17,5/20**

Domaine Trapet

Jean-Louis Trapet est connu pour son méticuleux travail en biodynamie, il nous a fait l'amitié depuis quelques années de nous céder quelques uns de ses précieux crus.

Gevrey-Chambertin : 34,00 € comme souvent, c'est ce que je goûte de mieux en Gevrey, minéral, pur, fruité. Coup de cœur ! **16/20**

Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Petite Chapelle : 45,00 € très harmonieux avec une belle densité et beaucoup d'éclat, il révèle un pinot d'une grande pureté, d'une texture soyeuse et d'un fruité généreux. **16,5/20**

Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Clos Prieur : 45,00 € profond et dense, il me semble plus masculin avec moins d'éclat que le précédent. **16,5+/20**

Chapelle Chambertin : 75,00 € dégusté sur 3 fûts à des niveaux différents, la matière est là avec une belle texture et de beaux fruits frais. **17/20**

Latricières Chambertin : 75,00 € le nez est sublime avec une grande noblesse et beaucoup de promesses ; la bouche est complexe à la fois minérale et fruité. Très grand vin !. **17,5/20**

Chambertin : 120,00 € (6 maxi pour 12 bouteilles du domaine) le nez est profond, intense et complexe ; la bouche est d'une harmonie exceptionnelle. On touche les sommets sans aucun doute. **19/20**