

Le Nez de Saint-Pierre

Pour partager la passion du vin

Tel 03.80.53.03.81/06.88.88.03.81

nez-st-pierre@wanadoo.fr

Cher amis,

Vous le savez « quand on aime, on a toujours 20 ans ! ». Avec le Nez de Saint-Pierre qui organise des dégustations depuis plus de 20 ans, on aime toujours et même d'avantage le vin !

Depuis l'ère d'internet (le site a plus de 10 ans !), d'autres clients sont venus et beaucoup d'entre-eux sont devenus des amis, venus aussi à Dijon partager un bon moment, l'un chez Stéphane Derbord autour de son joli menu, d'autres autour des sublimes bouteilles de 2009 qu'il fallait bien découvrir après les ventes en primeurs (par exemple Echezeaux de Gérard Mugneret ou Musigny de J. Prieur mes deux préférés) voire finir un fond de dégustation du domaine de la Romanée Conti.

Le Nez de Saint-Pierre n'est jamais une loterie dans ce que vous y achetez car j'ai la fierté de distribuer le meilleur de la Bourgogne mais selon votre jour de passage, les surprises de ce que vous dégustez sont toujours différentes !

En 2009, il y a eu le livre écrit avec **Hubert Anceau**, cuisinier à domicile et **Marielys Lorthios**, photographe : « **Coups de cœur en Bourgogne. Dégustations insolites et créations gourmandes** », édité chez **Terre en Vues**.

En 2010, c'était un spectacle avec **Evelyne Peudon**, violoncelliste et **André Beuchot**, conteur. pour participer avec eux à la création d'un spectacle dans le cadre des **pauses gourmandes**. J'espérais qu'il continuerait en 2011 mais...

Donc pas de création artistique en 2011 mais de belles vacances avec le grand plaisir d'avoir visité les domaines Pieropan (excellent Soave !) et Marco Sara (superbe Picolit liquoreux !) en Italie du nord. J'ai aussi pris la résolution sérieuse de vous proposer un site internet totalement refondé en 2012 ! Comme je nourris l'espoir de publier mes billets d'humeur écrits depuis maintenant 8 ans !

Je vous propose à nouveau quelques extraits du livre.

En dehors d'une exception, tous les vins du livre sont distribués par le Nez de Saint-Pierre.

Pour cette fin d'année, vous trouverez aussi une sélection de bouteilles et de magnum rares voire uniques

Je vous souhaite de bonnes fêtes de Noël et une douce fin d'année.



Crémant de Bourgogne Carte Noire 2007 Domaine Brigand : 10,00 €

Le village de Massingy m'interpelle très fort par ce qu'on y appelle les jumeaux de Massingy ! Il s'agit de deux collines d'une centaine de mètres de hauteur, situées de part et d'autre du village. Cette histoire de jumeaux m'en rappelle bien d'autres et c'était le thème de ma première dissertation d'étudiant en psychologie à l'époque où, ne connaissant pas les vins de Bourgogne, j'avais une affection particulière pour le Champagne. J'ai toujours trouvé fascinantes les histoires de frère caché, disparu, oublié ou imaginé comme celles des frères inséparables dont les identités interpellent doublement. Voilà qui m'amène à une association d'idée et je vous invite à cette réflexion (comme un miroir ?) : les Crémants de Bourgogne issus du chatillonnais ne sont-ils pas les jumeaux des Champagne. On pourrait penser à des jumeaux qui n'ont pas le même nom et qui n'auraient pas eu le même destin.

Bouzeron Aligoté A. et P. de Villaine : à Bouzeron, pas de cassis dans l'aligoté ! Millésime 2009 : 12,00 €

L'autre Bourgogne, pour Aubert de Villaine, il l'a trouvée avec son épouse Pamela, dans ce petit village reculé de Saône et Loire, à Bouzeron.

A Bouzeron, l'aligoté n'est pas vert mais doré. C'est déjà une indication sur sa maturité et sur les sensations qu'il procure en bouche ! Il n'a donc pas besoin de rougir pour se rendre aimable. Et, depuis 1997, l'appellation village, comme à Saint Bris pour le sauvignon, se suffit à elle-même. Ce vin est frais, minéral tout en étant fruité et rond et, au bout de 10 ans, je défie les meilleurs dégustateurs et sommeliers du monde, de le distinguer d'un grand Chablis !

Saint Bris Corps de Garde, Ghislaine et Jean Hugues Goisot : Du Sauvignon en Bourgogne ! Millésime 2008 : 12,00 €

Avec les Mâcon de Jean Thévenet, le Sauvignon de Saint Bris est le premier vin « étrange » auquel j'ai pensé pour présenter ce que la Bourgogne avait de plus insolite. Certes, je m'entends parfois dire qu'il est rond comme un Meursault où qu'il arrive au Sauvignon d'être mûr mais ce vin qui n'était jusqu'au décret du 10 janvier 2003 qu'un VDQS (Vin Délimité de Qualité Supérieure) peut se révéler être une pure merveille capable de rivaliser avec les plus grands Sancerre et Pouilly Fumé. Aujourd'hui, l'Appellation d'Origine Contrôlée (A O C) Saint Bris couvre environ 100 ha du cépage Sauvignon et Jean Hugues Goisot en tire la quintessence sur ses cuvées « classiques ». Il a tenté l'expérience du Fié Gris, une variété de Sauvignon, disparu de la région depuis le phylloxéra, avec le millésime 1996. Ce vin est devenu la troisième cuvée « Corps de Garde », le haut de gamme des 25 ha du domaine. Le domaine Jean Hugues et Ghislaine Goisot a évolué vers la biodynamie avec un profond respect des sols et de la plante ainsi que la recherche des racines et du terroir.

Bourgogne le Chapitre 2009 domaine Sylvain Pataille : 25,00 €

Sylvain Pataille renoue avec les ducs de Bourgogne avec ce premier millésime qui consacre la renaissance de ce vignoble exceptionnel à l'entrée de Dijon. Le Nez de Saint-Pierre en a eu presque l'exclusivité et je vous invite à ne pas manquer cette bouteille collector du niveau d'un grand cru !

Vougeot 1^{er} Cru le Clos Blanc Monopole, domaine de la Vougeraie : un vin de messe! Millésime 2007 : 65,00 €

Sans être aussi austère qu'un Corton Charlemagne dans sa jeunesse, il n'est pas, d'un premier abord, très flatteur. On peut dire qu'il est réservé, voire, sans jeu de mot abusif, monacal ; d'une pureté cristalline sans manquer de matière avec un fond très minéral du côté de la craie et une fine

pellicule de glycérol sans que l'on puisse dire qu'il est rond. Quelque chose de l'ordre d'un plaisir contenu, retenu ou d'une rigueur quelque peu adoucie. Tout cela est discret, le travail est accompli et il ne faut pas en dire trop ni être trop démonstratif. Baissons la tête, restons humble devant l'éternel et mesurons doucement notre chance. Dieu seul le sait et la messe est dite !

Vosne Romanée 1^{er} Cru les Suchots 2009 domaine Gérard Mugneret : le succès d'un artiste méconnu ! 58,00 €

Le domaine Gérard Mugneret m'a toujours accompagné depuis mes premières dégustations de grands vins de Bourgogne. Dans les années 1980, lorsque je faisais mes premiers pas, guidé par Jean-Pierre Renard à la Cour aux Vins, je découvrais le Vosne Romanée Premier Cru les Suchots et je m'accordais avec les époux Perrot du Clos de Tart pour trouver dans ce vin tout ce que l'on peut attendre d'un grand Bourgogne rouge issu d'un terroir racé ; une robe soutenue d'un rubis éclatant, un nez délicat et complexe aux intenses parfums de fruits rouges et une bouche délicieusement suave et fraîche avec une trame serrée et élégante et des arômes harmonieux très présents. Bref, la classe !

J'ai aussi le souvenir de cette soirée que j'avais organisée chez Marc Meneau sur le thème des Echezeaux, ceux de Gérard Mugneret avaient complètement subjugué les participants et Marc Meneau le premier qui n'en revenait pas de voir ainsi l'extrême niveau des vins de ce vigneron méconnu des cercles d'amateurs et des médias et qui, ce soir là, dépassaient ceux d'Henri Mayer et du Domaine de la Romanée Conti !

Côtes de Nuits Villages Vieilles Vignes, domaine Jérôme Galeyrand : un rêve où le coq est au dessus du village : Cuvée du Nez de Saint-Pierre, millésime 2008 : 40,00 € le magnum

Quel amateur n'a pas rêvé d'avoir une petite vigne à lui ? En général, ce rêve est quand même raisonnable, il s'agit de quelques arpents de Bourgogne, bien situés et que l'on va bichonner pour en faire le meilleur vin pour soi et les copains et dont on sera fier. Encore mieux situé, un peu plus fou mais quand même toujours raisonnable, on ose penser à une vigne située dans les Côtes de Nuits Villages. C'est beaucoup mieux qu'une appellation régionale et plus précis, en Côte de Nuits, on est proche du saint des saints. Il y a, comme ça, des villages dont les noms ne sont pas en gros sur les étiquettes mais qui font quand même rêver : Brochon, Comblanchien, Corgoloin... et ainsi de suite !

(...) Ce Côtes de Nuits Villages a retenu particulièrement mon attention. En fait, il est issu de 2 parcelles de très vieilles vignes ; l'une sur Brochon et l'autre sur Comblanchien qui donnent de quoi remplir 8 fûts au total, 4 de chaque village.

Je dois avouer avoir eu une préférence pour la partie de Comblanchien qui se trouve juste à côté du Clos de la Maréchale, premier cru monopole de Nuits Saint Georges.

**Saint Véran les Crais 2009, domaine Cordier : du concentré dans le Saint Véran ! 22,00€
Mâcon Aux Bois d'Allier 2010 : 12,50 €**

Christophe Cordier réussit des vins qui sont à la fois très riches tout en restant frais et la maturité des raisins n'enlève rien à la profonde minéralité de leur terroir. Une telle homogénéité dans l'extrême qualité de tous ses crus est absolument exceptionnelle.

Du Mâcon Aux Bois d'Allier, plein de fraîcheur et de fruits tout en étant ample et gras aux Pouilly Fuissé, des cuvées portant le prénom de chacun de ses enfants : Juliette la Grande (un monument de grande garde), Jean Gustave (puissant et équilibré), Fine Joséphine (présente et délicate) en passant par les Pouilly Fuissé Vers Pouilly ou Vers Cras d'une étonnante richesse et par les autres cuvées de Saint Véran, En Faux et les Crais. Chaque vin est un modèle d'équilibre avec autant de richesse que de fraîcheur, des arômes complexes sur un fond minéral avec une rondeur étonnante pour ces appellations.

Meursault 1^{er} Cru Clos des Perrières monopole du domaine Albert Grivault : l'âme d'un grand cru ! Millésime 2007 : 65,00 €

(...) La dégustation était bien à la hauteur du rêve, un vin magique, à la fois typiquement bourguignon et qui ne ressemblait à aucun autre, très discret, délicat, retenu mais quelle pureté, quelle noblesse et quelle présence ! La bouche se remplit tout doucement, sans explosion mais ça dure, avec une fine pellicule de gras qui tapisse le palais et des arômes minéraux bien polis auxquels se mêlent des notes d'amandes et de brioche. La grande classe et le plus grand plaisir ! Depuis, j'ai eu l'occasion de déguster d'autres millésimes, dont certains plus anciens, qui ont témoigné de la grande complexité du cru et de ses capacités de garde.

Pour moi, ce vin est un peu l'envers du Montrachet. Quand on déguste un Montrachet, on est tout de suite saisi par sa puissance et son côté majestueux qui signe son rang. Avec le Clos des Perrières, c'est moins impressionnant, plus subtil mais c'est tout aussi noble et ce joli clos, monopole, entouré de pierres mériterait à mon sens le titre de grand cru.

Mâcon cuvée botrytis Vendange du 10 Octobre 1994 de Jean Thévenet : de la liqueur dans le Mâcon ! 140,00 €

Jean Thévenet fait des grands vins tous les ans et sa cuvée tradition (juste avec des raisins mûrs) mérite d'être citée parmi les plus grands vins de Bourgogne, son vieillissement lui apporte une complexité extraordinaire. J'ai le souvenir d'un 1978, dégusté en 2004 qui m'a rappelé les plus grands Chevalier Montrachet que j'ai eu l'occasion de déguster. Les millésimes 1989, 1996 et 2000 sont de pures merveilles. En général cette cuvée est celle d'un vin sec, c'est-à-dire sans sucres résiduels. La cuvée levroulés n'est élaborée que dans les années exceptionnelles, les raisins sont tellement murs que la fermentation alcoolique ne peut transformer tous les sucres en alcool et il peut rester entre 10 et 50 grammes de sucres résiduels. Ce vin peut se montrer parfait lors d'un repas avec des plats puissants et atypiques comme nous l'avons vécu chez Marc Meneau. La cuvée Botrytis est un vrai vin liquoreux, réservé aux amateurs du genre. Cette cuvée n'a été élaborée que dans les millésimes 1983, 1989, 1994, 1995, 2000 et 2001. En 1994, elle contenait jusqu'à 250 grammes de sucres résiduels. Il faut 17 grammes de sucres pour obtenir un degré d'alcool et, à titre de comparaison notre référence nationale, le Château d'Yquem, ne dépasse guère les 110 grammes de sucres résiduels par litre.

Pour moi, avec les Ruster Ausbruch Essenz du domaine Feiler Artinger en Autriche, les grands Riesling d'Egon Müller, le Vouvray Goutte d'Or de Philippe Foreau, les grandes sélections de grains nobles d'Alsace et la Petite Arvine en grains nobles de Marie Thérèse Chappaz dans le Valais en Suisse, ce Mâcon botrytis de Jean Thévenet est meilleur vin liquoreux du monde !

Extraits du catalogue courant :

Le millésime 2009 a été celui des records de ventes en primeurs. Il faut reconnaître que la maturité des raisins a donné des vins complets et généreux dont certains donnent déjà beaucoup de plaisir aux amateurs de vins jeunes ; d'autres ont repris de la fraîcheur et devront impérativement être attendus.

Morey Saint Denis Vieilles Vignes 2009 Alain Jeanniard	32 €
Gevrey-Chambertin Trapet	38 €
Morey Saint Denis 1 ^{er} Cru les Cheneverys 2009 Alain Jeanniard	48 €
Morey Saint Denis 1 ^{er} Cru Clos des Ormes 2009 Pascal Marchand	40 €
Clos Saint-Denis 2009 Pascal Marchand	75 €

Mazy-Chambertin 2009 Pascal Marchand	85 €
Musigny 2009 J. Prieur	250 €

Meursault Clos de Mazeray 2009 Domaine J. Prieur	38 €
--	------

Quelques 2008 à ne pas manquer :

Nuits Saint Georges 1 ^{er} Cru Monopole Clos de la Maréchale 2008 J.F. Mugnier	45 €
---	------

Chambolle Musigny 1 ^{er} Cru les Baudes 2008 Joseph Drouhin (Sorti en tête de la dégustation des meilleurs Chambolle 1 ^{er} Cru 2008)	60 €
--	------

Morey-Saint-Denis 1 ^{er} Cru la Forge de Tart 2008	95 €
Clos de Tart 2008	220 €

Bouteilles et magnums rares

Beaune Blanches Fleurs 2005 Tollot Beaut	32 €
Morey-Saint-Denis 2007 Hubert Lignier	32 €
Vosne Romanée 2008 Gérard Mugneret	32 €
Volnay 2002 Michel Lafarge	38 €
Beaune Grèves 1 ^{er} Cru 2002 Tollot Beaut	48 €
Echezeaux 1996 Forey	65 €
Chambolle Musigny 1 ^{er} Cru les Baudes 2003 Hubert Lignier	95 €
Clos Vougeot Grand Maupertuis 2006 Anne Gros	99 €
Morey Saint-Denis 1 ^{er} cru la Forge 1999 Domaine du Clos de Tart	120 €
Vosne Romanée 1 ^{er} Cru les Gaudichots 1993 Domaine Forey	120 €
Charmes Chambertin 1999 Perrot Minot	120 €
Chambertin Clos de Bèze Vieilles Vignes 2001 Pierre Damoy	130 €
Richebourg 2006 Anne Gros	230 €
Musigny 2007 J.F. Mugnier	350 €
Grands-Echezeaux 2007 Domaine de la Romanée Conti*	450 €
Romanée Saint Vivant 2007 Domaine de la Romanée Conti*	750 €

Magnums

Chambolle Musigny 1 ^{er} Cru la Combe d'Orveau 1999 Perrot Minot	220 €
Clos Saint Denis 2005 Domaine Bertagna	280 €
Echezeaux 1998 Emmanuel Rouget	700 €
Romanée Saint Vivant 2005 Domaine de la Romanée Conti*	2250 €

* les vins du Domaine de la Romanée Conti sont réservés exclusivement à une clientèle particulière

Grands Bourgognes blancs :

Bourgogne Blanc Tollot Beaut 2002	16 €
Bourgogne Blanc Leflaive 2006	25 €
Puligny Montrachet 2007 Domaine Leflaive	48 €
Corton Charlemagne 2001 Tollot Beaut	95 €
Puligny Montrachet 1 ^{er} Cru les Pucelles 2006 Domaine Leflaive	110 €
Meursault 1999 Coche Dury	120 €
Puligny Montrachet 1 ^{er} Cru les Pucelles 2002 Domaine Leflaive	125 €
Meursault Charmes 2000 Lafon	140 €
Chevalier Montrachet 2002 Domaine J. Prieur	170 €

Batard Montrachet 2004 Domaine Leflaive	190 €
Chevalier Montrachet 2004 Domaine Leflaive	250 €
Meursault Perrières 1 ^{er} Cru 2002 Comtes Lafon	280 €
Montrachet 2001 Domaine J. Prieur	300 €

Nos Champagnes !

Ultra Brut Laurent Perrier	48 €
Cuvée Grand Siècle Laurent Perrier	103 €
Amour de Deutz 2002, un blanc de blancs absolument sublime !	125 €

Rhône :

Côte Rôtie 1996 Jamet	55 €
Côte Rôtie Côte Brune 2001 Jamet	115 €
Côte Rôtie Côte Brune 1999 Jamet	145 €
Côte Rôtie la Mouline 1991 E. Guigal	380 €

Magnum

Côte Rôtie vieille vigne 2000 Jean Michel Stéphan	115 €
---	-------

Alsace :

Riesling Clos Saint Urbain Rangen de Thann Zind Humbrecht 2007	65 €
Gewurztraminer Sélections de Grains Nobles 2005 Hugel 20/20 !	100 €
Magnum Riesling Vendange Tardive 1987 Hugel (exceptionnel !)	180 €

Régions diverses :

Château Chenaie les Douves 2006 (le meilleur rapport qualité:/prix !)	12 €
Château Chenaie l'Oblivia 2005 Faugères	18 €
Château Gasqui Cuvée Corps et Ame 2003 Eric Verdier	25 €
Château Vieux Maillet Pomerol 2000	52 €
Château Troplong-Mondot 1 ^{er} Grand Cru Classé de Saint Emilion 2009	185 €
Un vin d'artistes pour la garde	
Valinières 2000 Léon Barral	55 €
Magnum Gaillac Florentin 2006 rouge 100 % braucol numéroté	60 €
Petite Sibérie 2003 Hervé Bizeul	190 €

Autres liquoreux :

Grapillage 2002 Pierre Gaillard 50 cl	28 €
Saussignac 2006 Eric Verdier 50 cl	28 €
Picolit 2009 Marco Sara Udine Italie 50 cl	28 €
Un certain 10 novembre Cornillon	35 €
Jurançon Emminence 2006 Bru Baché	68 €
Château Simon Barsac Cuvée exceptionnelle 1990	85 €
Après Minuit 1996 Patrick Baudoin	85 €
Anthologie 1995 Philippe Delesvaux	99 €

Nos vins d'importations :

Blancs :

Grüner Veltliner Käferberg Bründlmayer 2005 Autriche	40 €
Grüner Veltliner Lamm Bründlmayer 1998 Autriche	48 €
Riesling Röttgen 2008 Heymann-Loewenstein Allemagne	34 €

Rouges :

1005 Cabernet Sauvignon Merlot 1999 Feiler Artinger Autriche	32 €
Solitaire 2002 Feiler Artinger Autriche	34 €
Commondor 2002 Nittnaus Autriche	48 €
Blaufränkisch Ried Mariental 1997 E. Triebaumer Autriche	52 €

Liquoreux:

Traminer Auslese 2008 Feiler-Artinger	18 €
Sauvignon Beerenauslese 1999 E. Triebaumer 37,5 cl	26 €
Ruster Ausbruch Pinot Cuvée 1995 Feiler Artinger 37,5 cl	45 €

Grüner Veltliner trockenbeerenauslese 2000 Bründlmayer 37,5 cl	60 €
Ruster Ausbruch Welschriesling 1999 Feiler Artinger 37,5 cl	65 €
Sauvignon Eiswein 1998 E. Triebaumer 37,5 cl	90 €
Ruster Ausbruch Essenz 1995 Feiler Artinger 37,5 cl	100 €
Amontillado 1950 étiquette double Toro Albala	125 €
Ruster Ausbruch Essenz Pinot Noir 1995 Feiler Artinger 37,5 cl (non macéré, 500 demie produites)	140 €
Pedro Ximenes Covento 1945, coffret bois Toro Albala	260 €
Pedro Ximenes Gines Liebana 1910 Toro Albala	280 €
Pedro Ximenes Bacchus 1939, coffret cuir Toro Albala	429 €

Comptant sur votre fidélité, j'ai le plaisir de vous annoncer que :

♥ Les 2 premiers clients qui viendront le jeudi 29 décembre avec un achat de plus de 1000 € pourront participer à une dégustation exceptionnelle du millésime 1990 le jour même à 20h00

Nos prochaines dégustations :

Le 20 janvier 2012 : les grands liquoreux d'Autriche, de Suisse et d'Italie avec le Foie Gras d'Hubert Anceau

Le 10 février 2012 : les Grands Crus 2001 avec Musigny Prieur, Clos de Tart, Richebourg Méo-Camuzet, Clos de Bèze Damoy et même la Tâche mon dernier 20/20

Le Nez de Saint-Pierre, un autre rapport au vin !

Sur rendez-vous

Pour partager la passion du vin

Tel 03.80.53.03.81/06.88.88.03.81

nez-st-pierre@wanadoo.fr