

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

3^{ème} OFFRE PRIMEUR GRANDS BOURGOGNES 2009

Vous avez été nombreux à répondre à mes 2 premières offres et vous avez eu raison. Certains vins sont épuisés mais il reste un peu de certains crus et, surtout, pour cette troisième offre, j'ai décroché quelques bouteilles de mon ami Pascal Marchand que je vous propose en exclusivité. Je ne suis pas toujours d'accord avec la RVF mais il faut signaler quand même que le seul vin qu'il a présenté en Côte de Nuits, son Vosne 1^{er} Cru les Suchots est l'un des 5 coups de cœur !

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 3^{ème} et dernière offre est valable jusqu'au 30 septembre 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 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...

Saint Véran les Crais : 20,00 € 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 : 22,00 € 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 : 24,00 € 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 : 26,00 € : 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 : 35,00 € 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 : épuisé 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.

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 !) : 99,00 € 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**

Pascal Marchand (exclusivité le Nez de Saint-Pierre)

Des micro-cuvées absolument exceptionnelles, j'ai surtout retenu :

Nuits Saint-Georges : 32,00 € une fraîcheur et un fruité framboise d'une grande gourmandise, le style est très élégant, on dirait presque un Chambolle ! **16/20**

Vosne Romanée : 36,00 € l'équilibre est superbe avec de la plénitude et de la rondeur et surtout une grande classe. Superbe village ! **16,5/20**

Nuits Saint-Georges 1^{er} Cru les Vaucrains: 48,00 € très structuré dans le style des grands premiers crus typé de Nuits, la longueur est superbe. **16,5+/20**

Nuits Saint-Georges 1^{er} Cru les Damodes : 48,00 € 100 % vendanges entières et là nous sommes côté Vosne avec une classe extraordinaire, vin complet. Coup de cœur ! **17,5/20**

Vosne Romanée 1^{er} Cru les Suchots : 58,00 € aussi 100 % vendanges entières, là nous sommes côté Richebourg avec lequel il sera intéressant de le comparer un jour. Complet, racé et d'une texture superbe. Absolument exceptionnel mais il n'y en a que 2 futs pour le monde entier ! Très grand coup de cœur ! **18,5/20**

Corton: 49,00 € d'une grande plénitude avec beaucoup de gourmandise, on a déjà envie de le boire ! **17,5/20**

Echezeaux : 72,00 € d'une grande gourmandise avec beaucoup de gras et un fruité pulpeux. **17,5/20**

Clos Vougeot : situé côté Grands Echezeaux, c'est à mon avis l'un des meilleur avec beaucoup de classe, une belle texture, des fruits rouges et une très grande longueur. **18,5/20**

Latricières Chambertin : 80,00 € très profond avec beaucoup de volume, une texture très suave, une grande complexité et beaucoup de finesse. Autre coup de cœur ! **18,5+/20**

Chambertin Clos de Bèze : 120,00 € complet, puissant et racé. Ce sera un grand vin de garde. Un sommet ! **19/20**

Musigny : 180,00 € égrappé à la main, c'est un vin d'orfèvre d'une profondeur et d'une délicatesse exceptionnelles, il a aussi un potentiel énorme avec une longueur fruitée jubilatoire. **19+/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 : 36,00 € 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 : épuisé 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 : épuisé dans l'esprit des Suchots avec un surcroît de profondeur. Ce vin est un modèle d'élégance et de gourmandise avec beaucoup de classe. 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 :

Volnay Clos des Santenots 1^{er} Cru Monopole : 58,00 € 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 : 89,00 € 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 : 195,00 € 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 : 36,00 € 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 : 60,00 € 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 : 82,00 € 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**

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 : 48,00 € 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 : 48,00 € profond et dense, il me semble plus masculin avec moins d'éclat que le précédent. **16,5+/20**

Chapelle Chambertin : 85,00 € 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 : 85,00 € 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 : 130,00 € (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**