

# 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](mailto:nez-st-pierre@wanadoo.fr)

## OFFRE PRIMEUR GRANDS BOURGOGNES 2010

Vous avez été nombreux à souscrire au millésime 2009 et vous avez eu raison. Le millésime que je vous présente aujourd'hui a été plus difficile et il sera plus rare car les rendements ont été beaucoup plus faibles. Mais les vins que je vous présente seront parfois supérieurs et sans doute de meilleure garde.

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 (septembre 2012).

Cette offre est susceptible de modifications ; elle est valable jusqu'au 31 juillet 2011 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 Narvaux : 28,00 €** riche, profond t minéral, c'est une très belle réussite ! élégant. Une très belle réussite ! **15,5/20**

**Meursault 1er Cru Charmes : 42,00 €** le volume semble énorme avec de la plénitude et beaucoup de gourmandise. Les arômes sont typés avec de belles notes grillées. Superbe ! **17/20**

**Meursault 1er Cru Genevrières : 42,00 €** peut-être un peu plus avancé, il paraît paradoxalement plus fin et plus souple que le Charmes. **17/20**

**Meursault 1er Cru Perrières : 46,00 €** situé sur l'un des plus beaux terroirs de Perrières, il est très tendu, avec une belle pureté minérale tout en étant délicat et profond. Superbe ! **17,5/20**

**Pommard 1er Cru la Refène : 32,00 €** il présente beaucoup de finesse avec une grande pureté de fruits.. **16/20**

### Domaine Pierre Boillot

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

**Volnay 1<sup>er</sup> Cru les Caillerets : 38,00 € (2 maxi pour 12)** dense et complexe avec un surcroît d'élégance.. **15,5+/20**

**Gevrey Chambertin** : 25,00 € vin complet, harmonieux, fruité avec beaucoup de plénitude. Excellent village ! 16/20

**Gevrey Chambertin les Evocelles**: 28,00 € à la fois frais pulpeux et minéral, ce vin est d'une grande classe, il ferait un très beau 1<sup>er</sup> Cru. Coup de coeur ! 16,5/20

**Gevrey Chambertin 1<sup>er</sup> Cru les Cherbaudes** : 44,00 € racé, profond et complexe, il est très complexe et fera une grande bouteille de garde. 16,5+/20

**Nuits Saint Georges 1<sup>er</sup> Cru les Pruliers** : 45,00 € (2 maxi pour 12) le jus est d'une qualité impressionnante et il est rare de voir un Nuits aussi élégant, la texture est superbe et les arômes sont complexes entre la framboise et un joli fond minéral. Exceptionnel ! 17+/20

## Domaine Chartron

Un domaine qui fait son entrée cette année en fonction de ses progrès remarquables !

**Puligny-Montrachet Clos du Cailleret 1<sup>er</sup> Cru** : 48 € il se déguste remarquablement avec une harmonie qui frôle la perfection. Tout y est avec une classe extraordinaire, richesse, fraîcheur, minéralité avec une grande longueur. Coup de cœur ! 17,5/20

**Chevalier Montrachet Clos des Chevaliers**: 130 € le style très racé ressemble à celui du Clos des Caillerets avec beaucoup de présence et une grande longueur. 18/20

## 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. Comme en 2009, l'année a été marquée par la grêle et des très petits rendements.

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

**Saint Veran Clos à la Côte** : 17,50 € grêlé à 80 % encore cette année, avant malo, il est d'une richesse impressionnante, gras, profond avec des arômes envoûtants d'une grande complexité. Coup de cœur !. 17/20

**Saint Véran Les Crais** : 20,00 € avant malo, la densité était énorme avec beaucoup de tonus et de minéralité, un sommet ! 17/20

**Pouilly Fuissé Vieilles Vignes** : 20,00 € c'est le plus avancé dans son évolution, il est déjà prêt à boire avec une totale gourmandise. 16/20

**Pouilly Fuissé Vignes Blanches** : 21,00 € : la malo est à moitié faite mais la dégustation n'en est pas gênée tant il est pur, riche, profond avec un fond minéral bien présent. Une réussite ! 17+/20

**Pouilly Fuissé Vers Cras** : 22,00 € malo finie, il se déguste à merveille, très harmonieux avec une matière énorme et beaucoup de volume. Les arômes sont d'une grande pureté avec beaucoup de minéralité, des notes grillées. C'est aussi très gourmand ! 18/20

**Pouilly Fuissé Vers Pouilly** : 26,00 € Le vin est absolument grandiose, tout y est en harmonie et profondeur avec beaucoup de volume, du gras, de la fraîcheur et un fond minéral. 18+/20

## Domaine Alain Jeanniard

Nous consulter

### Château de la Tour

**Clos Vougeot : 75,00 €** classique, profond, fin et complet avec une belle présence fruitée **17/20**

**Clos Vougeot vieilles vignes : 105,00 €** la vigne est maintenant centenaire ! L vin est profond, minéral, racé, complexe et long en bouche. A redécouvrir dans 20 ans ! **18,5+/20**

### Pascal Marchand

Je connais Pascal Marchand depuis ses débuts en Bourgogne et je suis très heureux de le « retrouver » avec son activité de négoce haute couture. Il m'a fait l'amitié de l'exclusivité de la distribution de ses vins en primeur. Compte-tenu des petites quantités de certaines cuvées, il est fort probable qu'elle ne soient épuisées avant leur mise en bouteille.

**Meursault : 20,00 €** pur et minéral, excellent village ! **15,5/20**

**Meursault-Blagny 1<sup>er</sup> Cru : 28,00 €** très harmonieux, typé minéral et frais avec de la rondeur et de jolis arômes de brioche et de noisette grillée. Excellent ! **17/20**

**Chassagne Montrachet 1<sup>er</sup> Cru les Caillerets :** très pur et d'une grande élégance avec une belle présence en bouche, de beaux arômes complexes et une jolie longueur. **17/20**

**Chassagne Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Grandes Ruchottes :** dans le même esprit que le précédent avec un surcroît de puissance. **17+/20**

**Corton-Charlemagne : 60,00 €** de deux provenances, l'un est un peu austère à ce stade avec une belle puissance, l'autre est plus racé. Sans doute, l'ensemble donnera une belle bouteille de garde. **(17+/20)**

**Batard-Montrachet : 150,00 €** plein, riche, complet avec une tenue et une classe extraordinaires. Un sommet ! **18,5+/20**

**Nuits Saint-Georges : 25,00 €** d'un très bel équilibre avec un fruité pur et une superbe texture. Exquis ! **15,5/20**

**Gevrey-Chambertin Roncevie : 30,00 €** vinifié en vendange entière, il est à la fois élégant et complexe avec des arômes d'une grande pureté. **16/20**

**Morey-Saint-Denis En la Rue de Vergy : 26,00 €** d'une grande finesse avec des sensations tactiles réjouissantes et un fruité très pur. Une merveille dans le genre ! **16,5/20**

**Vosne Romanée : 32,00 €** situé sur les Hautes Maizières avec un élevage à peine commencé, il est déjà impressionnant d'équilibre avec une structure rare pour ce niveau et ce stade. **16,5/20**

**Morey-Saint-Denis 1<sup>er</sup> Cru les Faconnières : 34,00 €** l'équilibre est superbe avec une grande finesse, un fruité pur et élégant et une jolie longueur. **17/20**

**Morey-Saint-Denis 1<sup>er</sup> Cru Clos es Ormes : 35,00 €** la malo n'est pas finie et l'entrée de bouche paraît plus vive mais la structure est superbe avec un beau volume et une finale plus soyeuse. Il sera dans l'esprit des précédents millésimes qui faisaient l'unanimité des amateurs de vins gourmands. **17/20**

**Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> Cru les Feusselottes : 48,00 €** avec 50 % de vendanges entières très bien maîtrisée, le style est précis avec l'élégance suprême qui caractérise ce village. Superbe ! **17/20**

**Nuits Saint-Georges 1<sup>er</sup> Cru les Damodes : 44,00 €** 100 % vendanges entières, il est cependant déjà très gourmand avec une profondeur et une élégance assez rare à Nuits même si nous sommes du côté de Vosne. Très grand ! **17,5/20**

**Vosne Romanée 1<sup>er</sup> Cru les Suchots : 58,00 €** 100 % vendanges entières, il égalera de 2009 avec une grande race, une texture superbe et beaucoup de volume. Nous sommes au niveau d'un grand cru et les amateurs ne doivent pas manquer ce bijou ! **18,5/20**

**Corton: 58,00 €** à la fois classique avec un beau volume et des arômes un peu jus de viande mais aussi élégant, frais et fruité. **17,5/20**

**Clos Vougeot : 70,00 €** d'une fraîcheur et d'une finesse qui seront appréciées des amateurs de ce cru tendance Grands Echezeaux ; il sera aussi très complexe et de grande garde ! **18/20**

**Echezeaux : 70,00 €** peut-être me suis-je laissé aller à la gourmandise de ce vin qui est le plus avancé de tous à ce stade d'évolution (malo faite et soutiré) mais il est d'une classe et d'un raffinement avec une texture qui évoquent les plus beaux millésimes d'Henri Jayer. **19/20**

**Clos Saint-Denis : 65,00 €** la malo n'est pas très avancée et le nez est surprenant de vivacité avec une touche de fruits de la passion mais la bouche contraste avec son volume et sa texture soyeuse. C'est une explosion de fruits rouges avec un soupçon d'épices fines. On peut miser sur cette bouteille qui donnera un grand vin plaisir dont la garde dépassera le 2009. **18,5+/20**

**Clos de la Roche : 65,00 €** il a certes un peu plus de largeur d'épaules mais la différence me semble moins marquée qu'en 2009, peut-être un peu plus long. **18,5++/20**

**Chambertin Clos de Bèze : 130,00 €** il est sans doute moins riche que le 2009 mais le style est d'une grande élégance avec une grande subtilité aromatique et une longueur très délicate. **18,5+/20**

**Musigny : 199,00 €** comme en 2009, ce vin est une œuvre d'art qui délivre de grandes émotions, il est d'une finesse et d'une race assez peu communes avec des arômes complexes très subtils qui vont des fleurs aux fruits avec des nuances infinies. Pour ceux qui ont manqué le 2009, je conseille de se précipiter sur celui-ci : ce sera l'une des bouteilles de leur vie ! **19+/20**

## **Domaine Gérard Mugneret**

**Nous contacter**

## **Domaine Fernand et Laurent Pillot**

**Chassagne 1<sup>er</sup> Cru les Vergers : 29,00 €** ici, la malo n'est pas faite et le nez est plus austère mais la bouche est impressionnante de richesse, de rondeur et d'équilibre. C'est vraiment très harmonieux, la promesse d'une grande bouteille ! **16,5/20**

**Chassagne 1<sup>er</sup> Cru Vide Bourse : 36,00 €** les rendements ont été serrés et le volume s'en ressent avec une grosse matière, beaucoup de rondeur et une grande longueur en bouche. **17/20**

**Chassagne 1<sup>er</sup> Cru Grandes Ruchottes : 38,00 €** comme souvent, il se juge sur la structure avec un côté salin assez marqué. Il faudra l'attendre! **16,5+/20**

**Meursault 1<sup>er</sup> Cru les Caillerets : 36,00 €** malo finie, il se montre tout en finesse et délicatesse **16,5/20**

## **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. En fonction des faibles quantités, je propose un lot composé de 4 Gevrey, 2 Capita, 2 Chapelle, 2 Latricières et 2 Chambertin.

**Gevrey-Chambertin Ostrea: 30,00 €** à ce stade, il se montre assez poivré et moins fruité que d'autres millésimes. **14/20**

**Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> Cru Capita : 52,00 €** cette année c'est la seule cuvée de premier cru avec l'assemblage de tous les premiers crus du domaine. Le vin est absolument délicieux, d'une grande finesse, d'une belle pureté et d'une grande harmonie. Superbe ! **16,5/20**

**Chapelle Chambertin : 85,00 €** élégant, fin et d'une grande pureté de fruit, le plaisir est assuré ! **17,5/20**

**Latricières Chambertin : 85,00 €** moins immédiat, plus minéral et tendu que le précédent, l'évolution en bouche montre quand même un fruité pulpeux! **18/20**

**Chambertin : 130,00 €** le nez est profond, intense et complexe ; la bouche est d'une harmonie exceptionnelle. On touche les sommets sans aucun doute. **19/20**