

Le Nez de Saint-Pierre

Pour partager la passion du vin

Tel 03.80.53.03.81/06.88.88.03.81 fax 03.80.45.03.77

nez-st-pierre@wanadoo.fr

Cher amis,

L'année 2009 a été marquée par la sortie (enfin !) de notre 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**. J'ai sélectionné les vins pour leur caractère insolite entre le cépage sauvignon à Saint-Bris et l'un des plus grand liqueux du monde à Clessé chez Jean Thévenet. Chaque vin a été dégusté par nous trois et nos « associations libres » ont suscité une création gourmande. C'est l'histoire de ces vins qui est racontée et c'est aussi la « recette » qui se trouve dans une histoire dont la forme est différente à chaque fois, un conte, un poème, une lettre d'amour ou un mini-polar... Le tout est sublimé par l'œil gourmand de Marielys. Avec ce livre qui a un petit peu changé mon existence depuis sa sortie, le Nez de Saint-Pierre change aussi et se donne une nouvelle « image », merci Marielys ! Déjà les cartes de visite (il y a même aussi des cartes postales !) et bientôt le site internet.

Ce qui ne change pas, c'est ma profonde passion du vin et ma philosophie de l'existence. Le catalogue s'est un peu enrichi, y compris de vins très abordables comme l'excellent Pinot Gris de la Côte Saint-Jacques d'Alain Vignot qui est le compagnon idéal de notre cher escargot de Bourgogne à la mode d'Hubert.

Vous lirez ci-dessous quelques extraits du livre.

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

Je vous propose aussi une sélection de bouteilles et de magnum uniques pour cette fin d'année.

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

Martial Jacquey



Crémant de Bourgogne Carte Noire 2005 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 2006 : 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 2005 : 14,00 €**

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.

Marsannay Fleur de Pinot ; domaine Sylvain Pataille : Un rosé qui monte la garde à l'entrée de Dijon ! Millésime 2006 : 18,50 €

Sylvain Pataille s'est mis en tête qu'un rosé pouvait être autre chose qu'un vin d'été, à la mode, qui défraie les revues spécialisées avec un déjà-vu chronique. En revisitant ce qui fut autrefois le Bourgogne Rosé de Marsannay, il a créé un rosé avec l'idée d'en faire un vin de garde à la fois aérien et corsé, friand et avec de la tenue. Pour cela, il a sélectionné les plus beaux raisins rouges de sa vigne du lieu-dit « la charme aux prêtres », une légère macération et un élevage long, très long, dans des fûts avec une bonne partie de bois neufs. Il est un peu tôt pour savoir quelles sont les réelles capacités de garde de ce rosé complètement insolite qui peut même faire penser à un grand blanc dans certains millésimes comme 2006. Ce qui est certain, c'est que les petits rendements lui ont donné une matière très concentrée.

Sylvain Pataille ne manque pas d'idées, il a aussi beaucoup de talent et au-delà de Marsannay, on va bientôt savoir grâce à lui que la côte commence à Chenôve et même à Dijon !

**Vougeot 1^{er} Cru le Clos Blanc Monopole, domaine de la Vougeraie : un vin de messe!
Millésime 2006 : 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, domaine Gérard Mugneret : le succès d'un artiste méconnu !

Millésime 2007 : 48,00 €

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 2007: 38,00 € 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 En Faux 2008, domaine Cordier : du concentré dans le Saint Véran ! 19,50 €

Mâcon Aux Bois d'Allier 2008 : 12,00 €

Mâcon Fuissé 2008 : 14,00 €

Pouilly Fuissé Vignes Blanches 2007 : 28,00 €

Pouilly Fuissé Vers Pouilly 2007: 35,00 €

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 2006 : 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.

Morey Saint Denis 1^{er} Cru Vieilles Vignes, domaine Hubert Lignier : un premier cru sans nom et pourtant ...

Millésime 2006 : nous consulter

C'est avec ce vin, un Morey Saint Denis 1^{er} Cru vieilles vignes que j'ai eu l'une de mes plus

grandes révélations de passionné de vin après 20 ans d'organisation de dégustations. C'était le 25 février 2005 chez mon ami Stéphane Derbord, restaurateur à Dijon. La soirée était consacrée aux Bourgognes 1^{er} Cru rouges 2002.

(...) Mon enthousiasme était tel que j'ai commencé ma rédaction en écrivant : « le paradis existe : il est dans cette bouteille de Morey Saint Denis 1^{er} Cru 2002 du domaine Hubert Lignier ». Dans mes souvenirs, j'avais en référence le seul Richebourg d'Henri Mayer que j'aie pu déguster ou quelques bouteilles de la Tâche des meilleurs millésimes.

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 levroustés 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 !

Bouteilles et magnums uniques

Grands Bourgognes rouges :

Beaune Blanches Fleurs 1999 Tollot Beau	32 €
Gevrey-Chambertin 2006 Hubert Lignier	32 €
Volnay 2002 Michel Lafarge	35 €
Volnay Fremiets 1 ^{er} Cru 1999 Domaine des Epeneaux	38 €
Nuits Saint Georges 1 ^{er} Cru les Perrières 1995 Forey	38 €
Vosne Romanée 1 ^{er} Cru Petits Monts 2002 Forey	42 €
Beaune Grèves 1 ^{er} Cru 1996 Tollot Beau	42 €
Nuits Saint Georges 1 ^{er} Cru Monopole Clos de la Maréchale 2006 J.F. Mugnier	58 €
Chambolle Musigny 1 ^{er} Cru les Amoureuses 2004 Amiot Servelle	78 €
Chambolle Musigny 1 ^{er} Cru les Cras 2003 Domaine G. Roumier	95 €
Corton Bressandes 2002 Domaine J. Prieur	95 €
Chambolle Musigny 1 ^{er} Cru les Baudes 2003 Hubert Lignier	95 €
Vosne Romanée 1999 E. Rouget	95 €
Clos Vougeot 2001 Anne Gros	99 €
Morey Saint Denis 1 ^{er} Cru les Chaffots 2005 Hubert Lignier	100 €
Vosne Romanée 1 ^{er} Cru les Gaudichots 1993 Domaine Forey	120 €
Charmes Chambertin 1999 Perrot Minot	120 €

Gevrey Chambertin 1971 André Vaucher	150 €
Richebourg 2004 Gros frère et soeur	150 €
Clos de Tart 2003	190 €
Richebourg 2006 Anne Gros	230 €
Echezeaux 1999 Emmanuel Rouget	250 €
Echezeaux 2003 Domaine de la Romanée Conti*	295 €
Clos de la Roche 1999 Hubert Lignier	300 €
Musigny 2002 J.F. Mugnier	320 €
Chambertin 1999 Armand Rousseau	480 €
La Tâche 2000 Monopole du Domaine de la Romanée Conti*	850 €
Musigny 1980 G. Roumier (bouteille parfaite)	1600 €

Magnums

Chambolle Musigny 1 ^{er} Cru la Combe d'Orveau 1999 Perrot Minot	180 €
Clos Saint Denis 2005 Domaine Bertagna	280 €
Richebourg 2000 Anne Gros	420 €
Clos de la Roche 1990 Hubert Lignier	900 €
Grands Echezeaux 2002 Domaine de la Romanée Conti*	1350 €

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

Grands Bourgognes blancs :

Bourgogne Côte d'Auxerre Corps de Garde 1998 J.H. et G. Goisot	15 €
Bourgogne Blanc Leflaive 2006	25 €
Chablis 1 ^{er} Cru Forest 2003 Vincent Dauvissat	32 €
Meursault Clos de Mazeray 2002 Domaine J. Prieur	38 €
Puligny Montrachet 1 ^{er} Cru Champs Gains 2003 Dureuil	38 €
Puligny Montrachet 2006 Domaine Leflaive	48 €
Puligny Montrachet 1 ^{er} Cru Combettes 2002 J. Prieur	54 €
Chablis Butteaux 1 ^{er} Cru 2000 Raveneau	58 €
Meursault Clos de la Barre 2005 Comte Lafon	85 €
Corton Charlemagne 2001 Tollot Beaut	85 €
Puligny Montrachet 1 ^{er} Cru les Pucelles 2003 Domaine Leflaive	98 €
Meursault Perrières 1 ^{er} Cru 2001 Domaine J. Prieur	100 €
Meursault 2003 Coche Dury	110 €
Meursault 2002 Coche Dury	130 €
Chevalier Montrachet 2002 Domaine J. Prieur	150 €
Batard Montrachet 2004 Domaine Leflaive	190 €
Meursault Perrières 1 ^{er} Cru 2000 Comtes Lafon	195 €
Chevalier Montrachet 2004 Domaine Leflaive	240 €
Montrachet 2001 Domaine J. Prieur	280 €

Rhône :

Côte Rôtie 2004 Jamet	38 €
Côte Rôtie Côte Brune 2001 Jamet	110 €
Côte Rôtie la Mouline 1991 E. Guigal	380 €

Magnum

Côte Rôtie vieille vigne 2000 Jean Michel Stéphan	99 €
---	------

Alsace :

Riesling Clos Saint Urbain Rangen de Thann Zind Humbrecht 2004	48 €
Riesling Clos Saint Urbain Rangen de Thann Zind Humbrecht 2006	58 €
Riesling Clos Saint Hune 1999 Trimbach	90 €
Gewurztraminer SGN 2005 Hugel 20/20	99 €
Demie	50 €

Régions diverses :

Champagne blanc de blancs Cœur de Terroir 1997 Doquet-Jeanmaire	42 €
Chinon l'Arcestrale Pichard 2003	16 €
Madiran Château Bouscassé vieilles vignes 1987 Brumont	28 €
Prieuré de Saint Jean de Bébian 1998	30 €
Chinon Clos du Chêne Vert 1996 Joguet	32 €
Château Gasqui Cuvée Corps et Ame 2001 Eric Verdier	32 €
Magnum Chinon Varennes du Grand Clos 2005 Joguet	34 €
Faugères Jadis 2000 Léon Barral	35 €
Château Vieux Maillet Pomerol 2000	48 €
Clos des Fées 2003 Hervé Bizeul	48 €
Château Beauregard 1999 Pomerol	50 €
Magnum Gaillac Florentin 2006 rouge 100 % braucol numéroté	60 €
Petite Sibérie 2003 Hervé Bizeul	190 €

Nos vins d'importations :

Blancs :

Grüner Veltliner Lamm Bründlmayer 1998 Autriche	48 €
---	------

Rouges :

1005 Cabernet Sauvignon Merlot 1999 Feiler Artinger Autriche	32 €
Solitaire 2002 Feiler Artinger Autriche	34 €
Commondor 2002 Nittnaus Autriche	48 €
Blafränkisch Ried Mariental 1997 E. Triebaumer Autriche	52 €
Vina el Pison Artadi 2000 Espagne	85 €

Liquoreux:

Traminer Auslese 2008 idéal avec le Foie Gras	15 €
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 €
Tockenbeerenauslese 1995 Paul Achs 37,5 cl	70 €
Sauvignon Eiswein 1998 E. Triebaumer 37,5 cl	95 €
Ruster Ausbruch Essenz 1995 Feiler Artinger 37,5 cl	100 €
Amontillado 1950 étiquette double Toro Albala	105 €
Ruster Ausbruch Essenz Pinot Noir 1995 Feiler Artinger 37,5 cl (non macéré, 500 demie produites)	105 €
Ruster Ausbruch Essenz 2002 Feiler Artinger 75 cl	140 €
Pedro Ximenes Covento 1945, coffret bois Toro Albala	240 €
Pedro Ximenes Gines Liebana 1910 Toro Albala	320 €
Pedro Ximenes Bacchus 1939, coffret cuir Toro Albala	399 €