

Le Nez de Saint-Pierre

Le meilleur de la Bourgogne et d'ailleurs...

Tel 03.80.53.03.81/06.88.88.03.81

contact@nez-de-saint-pierre.com

www.nez-de-saint-pierre.com

Cher amis,

Entre les travaux et la réorganisation de la cave, je trouve le plaisir de vous proposer ce **catalogue de Noël** avec ma traditionnelle sélection de bouteilles et magnums uniques pour cette fin d'année.

C'est avec ce dessin « pris sur le vif » de Micheline Rebouveau que je vous accueille. Il a été fait à l'occasion de notre spectacle « les pauses gourmandes vigneronnes » au Musée de la Vie Bourguignonne de Dijon le 21 avril de cette année. Ce fut un grand moment de plaisir avec **Evelyne Peudon**, violoncelliste et **André Beuchot**, conteur.

L'année a aussi été marquée par la refonte du site internet www.nez-de-saint-pierre.com grâce au talent et à la compréhension de mon ami **Pascal Tournier** et à la complicité de **Marielys Lorthios**.

De jolis projets sont mis en route dont la publication du recueil de mes billets d'humeur écrits depuis 10 ans pour Terroir Bourguignons dont chacun sera illustré par des amis artistes dont **Christine Valette-Pariente** qui a ouvert la voie.

En préambule de ce catalogue, je vous cite les 3 « vins de l'année 2012 » dont j'ai réussi à retrouver quelques bouteilles.

Dégustation aveugle du 12 octobre 2012 : Bourgognes Premiers Crus 2009

Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru les Champeaux 2009 Domaine Maume 70,00 €

Robe : intense et soutenue, rubis profond avec un fond pourpre et une belle brillance.

Nez : ouvert, riche et complexe avec des parfums de fruits rouges et noirs, du poivre et des épices, des notes boisées bien fondues et une très belle tenue. C'est très agréable !

Bouche : elle fait l'unanimité mais pour des raisons différentes ! Certains apprécient sa fraîcheur, sa minéralité voire sa « tension » et son côté « monacal » ; d'autres le trouvent suave et gourmand avec une grande intensité d'arômes. C'est une bouteille exceptionnelle, de grand plaisir d'un niveau rare. Une dégustatrice le qualifiera de « sérieux et délicieux », c'est tout dire !

M.J. : 18

Moyenne : 18 (16,5-19)

Dégustation à l'aveugle du 10 février 2012 chez Stéphane Derbord :

Chambertin Clos de Bèze Vieilles Vignes 2001 Pierre Damoy 135,00 € Il fait son entrée dans ce type de dégustation mais je l'avais déjà découvert et j'en attendais beaucoup. Curieusement, je me trouve légèrement en décalage avec la majorité des dégustateurs qui l'ont élu à la première place. La robe est bien soutenue avec une belle brillance. Le nez est immédiatement généreux avec beaucoup de profondeur et de plénitude sur des parfums délicatement floraux, doucement fruités et délicatement grillés et épicés ; les mots « excellent », « superbe », « grande classe » reviennent souvent dans les commentaires. La bouche est tout aussi intense que le nez avec une superbe texture soyeuse, une présence remarquable et des arômes complexes absolument délicieux ; on le dit racé, sublime, divin et c'est le plus équilibré pour un dégustateur... Je suis le seul à lui trouver une finale à peine ferme mais c'est un Chambertin et il a encore de l'avenir !

Il a été dégusté lors de l'assemblée générale du Nez de Saint-Pierre avec la Tâche : 10 voix pour le Clos de Bèze 4 voix dont la mienne pour la Tâche.

M.J. : 18

Moyenne : 18,7 (18-19,5)

Dégustation aveugle du 08 juin 2012: Bourgogne Blanc Premier Cru 2008 à l'Auberge de la Charme

Meursault Clos des Perrières 1^{er} Cru Monopole 2008 Domaine Albert Grivault 70,00 €

Le nez atteint les sommets de l'élégance, c'est d'une pure délicatesse avec beaucoup de droiture et des parfums à la fois doux et frais, une pointe d'exotisme, beaucoup de minéralité avec une jolie touche noisettée. Magnifique ! La bouche est très racée, délicate et profonde avec une présence remarquable ; beaucoup de dégustateurs évoquent une pureté cristalline. Les arômes sont magnifiques dans la finesse et la complexité allant des notes florales à la noisette en passant par les amandes et les fruits exotiques très discrets. Un dégustateur parle de vin cistercien avec beaucoup de velouté. Bouteille exceptionnelle avec beaucoup de 19 !

Comme tous les ans, je vous propose ma sélection de bouteilles et magnums qui ne seront vendus qu'à 1 ou 2 exemplaires.

Sur rendez-vous, vous serez assurés d'une belle dégustation ; par exemple, au moment où j'écris ces lignes une comparative de Côte Rôtie Côte Brune de Jamet et d'Hermitage Méal de Bernard Faurie dans le millésime 1999 !

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

Grands Bourgognes rouges :

Beaune Blanches Fleurs 2005 Tollot Beaut	32 €
Savigny les Beaune 1 ^{er} Cru Forneret 2007 Hospices de Beaune	42 €
Beaune 1 ^{er} Cru Dames Hospitalières 2007 Hospices de Beaune	48 €
Nuits Saint-Georges 1 ^{er} cru les Saint-Georges 1996 Forey	48 €
Morey-Saint-Denis 1 ^{er} Cru la Riotte 2005 Jérôme Galeyrand	50 €
Beaune Grèves 1 ^{er} Cru 1999 Tollot Beaut	55 €
Nuits Saint-Georges 1 ^{er} cru Pruliers 2005 Lucien Boillot	58 €
Volnay 1 ^{er} Cru Fremiets 1999 Domaine du Clos des Epeneaux	58 €
Nuits Saint-Georges 1 ^{er} cru les Boudots 2002 Gérard Mugneret	58 €
Pommard Rugiens 1 ^{er} Cru 2003 Ballot-Millot	58 €
Vosne-Romanée les Barreaux 2001 Anne Gros	60 €
Chambolle Musigny 1 ^{er} Cru les Baudes 2008 Joseph Drouhin	60 €
(Sorti en tête de la dégustation des meilleurs Chambolle 1 ^{er} Cru 2008)	
Echezeaux 2002 Forey	65 €
Volnay 1 ^{er} Cru Monopole Clos des Ducs 2006 Domaine d'Angerville	85 €
Corton Bressandes 2002 Tollot-Beaut	85 €
Clos Vougeot 1999 Forey	85 €
Pommard Clos des Epeneaux 1 ^{er} Cru Monopole 1996	95 €
Chambolle Musigny 1 ^{er} Cru les Baudes 2003 Hubert Lignier	95 €
Chambolle Musigny 1 ^{er} Cru les Fuées 2008 J.F. Mugnier	95 €
Vosne-Romanée 1 ^{er} Cru les Reignots 2001 Bouchard	95 €
Clos Vougeot Grand Maupertuis 2006 Anne Gros	99 €
Chambertin 2006 Charlopin	nous consulter
Corton Bressandes 2002 J. Prieur	110 €
Vosne Romanée 1 ^{er} Cru les Gaudichots 1993 Domaine Forey	125 €
Charmes Chambertin 1999 Perrot Minot	130 €
Clos des Ruchottes 2002 Monopole Armand Rousseau	280 €
Clos de la Roche 2002 Hubert Lignier	350 €
Richebourg 2007 Anne Gros	250 €

Magnums

Chambolle Musigny 1 ^{er} Cru la Combe d'Orveau 1999 Perrot Minot	220 €
Pommard Clos des Epeneaux 1 ^{er} Cru Monopole 1999	220 €
Clos Saint Denis 2005 Domaine Bertagna	280 €
Morey Saint-Denis 1 ^{er} Cru Vieilles Vignes 1999 Hubert Lignier	280 €
Clos Vougeot 2002 Bertagna	320 €
Echezeaux 1998 Emmanuel Rouget	700 €
Romanée Saint Vivant 2005 Domaine de la Romanée Conti*	nous consulter

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

Grands Bourgognes blancs :

Bourgogne Blanc Leflaive 2007	25 €
Pouilly-Fuissé Vers Pouilly 2009 Cordier	38 €

Pouilly-Fuissé Juliette la Grande 2003 Cordier	45 €
Puligny Montrachet 2007 Domaine Leflaive	48 €
Puligny Montrachet 2002 Domaine Leflaive	60 €
Puligny Montrachet 1 ^{er} Cru les Combettes 2006 J. Prieur	65 €
Chablis 1 ^{er} cru Monts Mains 2002 Raveneau	75 €
Meursault-Perrières 1 ^{er} Cru 2004 J. Prieur	80 €
Corton Charlemagne 2001 Tollot Beaut	95 €
Meursault-Perrières 1 ^{er} Cru 2005 J. Prieur	100 €
Meursault 2003 Coche Dury	100 €
Puligny Montrachet 1 ^{er} Cru les Pucelles 2005 Domaine Leflaive	120 €
Meursault 2001 Coche Dury	125 €
Puligny Montrachet 1 ^{er} Cru les Pucelles 2007 Domaine Leflaive	125 €
Meursault Charmes 2000 Lafon	140 €
Chevalier Montrachet 2002 Domaine J. Prieur	180 €
Montrachet 2004 Baron Thénard	190 €
Batard Montrachet 2004 Domaine Leflaive	195 €
Batard Montrachet 2007 Domaine Leflaive	220 €
Chevalier Montrachet 2004 Domaine Leflaive	240 €
Chevalier Montrachet 2007 Domaine Leflaive	270 €
Meursault Perrières 1 ^{er} Cru 2002 Comtes Lafon	280 €
Montrachet 2004 Domaine J. Prieur	300 €
Puligny-Montrachet Enseignères 1998 Coche-Dury	nous consulter
Meursault Rougeot 1995 Coche-Dury	nous consulter
Meursault-Perrières 2003 Coche-Dury	nous consulter
Corton Charlemagne 2000 Coche-Dury	nous consulter

Nos Champagnes !

Ultra Brut Laurent Perrier	45 €
Cuvée Grand Siècle Laurent Perrier	120 €

Rhône :

Saint-Joseph les Pierres 2005 Pierre Gaillard	25 €
Côte Rôtie 2006 Jamet	52 €
Hermitage le Méal 1999 Bernard Faurie	85 €
Côte Rôtie Côte Brune 2006 Jamet	115 €
Hermitage la Chapelle 1999 Jaboulet	125 €
Côte Rôtie Côte Brune 1997 Jamet	145 €

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 Gasqui Cuvée Corps et Ame 2003 Eric Verdier	25 €
Château Vieux Maillet Pomerol 2001	38 €
Provignage 2006 Henri Marionnet	52 €
Château Vieux Maillet Pomerol 2000	52 €
Château Vieux Maillet Pomerol 1998	56 €
Château Beauregard Pomerol 1998	60 €

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 €
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'importation :

Blancs :

Grüner Veltliner Lamm Bründlmayer 1998 Autriche	52 €
Riesling Röttgen 2008 Heymann-Loewenstein Allemagne	34 €
Riesling Pechstein 2001 Bürklin-Wolf Allemagne	75 €

Rouges :

1005 Cabernet Sauvignon Merlot 1999 Feiler Artinger Autriche	34 €
Solitaire 2002 Feiler Artinger Autriche	36 €
Commondor 2002 Nittnaus Autriche	48 €
Blaufränkisch Ried Mariental 1997 E. Triebaumer Autriche	55 €

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	65 €
Ruster Ausbruch Welschriesling 1999 Feiler Artinger 37,5 cl	65 €
Sauvignon Eiswein 1998 E. Triebaumer 37,5 cl	100 €
Ruster Ausbruch Essenz 1995 Feiler Artinger 37,5 cl	100 €
Pedro Ximenez Etiquette double 1967	120 €
Ruster Ausbruch Essenz Pinot Noir 1995 Feiler Artinger 37,5 cl	140 €
(non macéré, 500 demie produites)	
Pedro Ximenez Etiquette double 1949	195 €
Pedro Ximenes Covento 1959 coffret bois Toro Albala	240 €
Pedro Ximenes Covento 1947 coffret bois Toro Albala	250 €
Pedro Ximenes Covento 1945 coffret bois Toro Albala	280 €
Pedro Ximenes Gines Liebana 1910 Toro Albala	280 €
Pedro Ximenes Bacchus 1939, coffret cuir Toro Albala	440 €
Pedro Ximenes Amontillado 1965 Toro Albala	nous consulter

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

♥ Les 2 premiers clients qui viendront le samedi 29 décembre pour un achat de plus de 1200 € pourront participer à une dégustation exceptionnelle de Grands Crus de Bourgogne du millésime 2009 le jour même à 20h00.

Prochaines dégustations

Vendredi 08 Février 2013 : (200 €) 10 ans de Chambertin (Domaines Armand Rousseau, Bertagna, P. Damoy, Charlopin, J. Prieur, Trapet, etc...) chez Stéphane Derbord (repas 65 €)

15 Mars 2013: (60 €) : Blancs « surprise »

05 Avril 2013: (140 € tout compris) repas de printemps Hubert Anceau et le sud commence à Châteauneuf du Pape (Bonneau, Clos des Papes, Perrin etc..). **Hors abonnement.**

Samedi 25 Mai midi 2013 : Bouteilles prestigieuses à table (avec un Montrachet DRC 2000 !) **chez Stéphane Derbord**, repas dégustation (vins 250 € et repas 100 €) **Hors abonnement.**

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

contact@nez-de-saint-pierre.com