

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

Dernière Offre Bourgognes primeurs millésime 2002

S'il est difficile aujourd'hui de se prononcer sur la qualité du millésime 2003, une seule chose est sûre, les rendements ont été ridicules. Le millésime 2002 avait déjà des petits rendements. Ce qui veut dire que les prix vont obligatoirement augmenter. Avec cette dernière offre primeurs 2002, je vous propose d'acquérir des vins qui seront vite épuisés tout en faisant une bonne affaire.

Cette offre est valable **jusqu'au 31 décembre**, dans la limite des disponibilités. Les prix sont hors taxes et hors frais de livraison (prévue en juin 2004).

Je reste à votre disposition pour tous renseignements.

Bien cordialement.

Martial Jacquey

Domaine Frédéric Magnien

Frédéric Magnien que nous avons découvert l'an passé est vite devenu l'un de nos vigneron-fétiches. Il achète des raisins à des propriétaires différents qu'il suit chaque année et il vinifie ses différentes cuvées avec le plus grand talent. Ses élevages sont soignés et assez long avec de 40% à 100% de fûts neufs. Je vous disais l'an passé que Frédéric Magnien a réuni les avis favorables de la RVF, de Robert Parker et de votre modeste serviteur !

Côte de Nuits Village Cois Violette 9,25 €: c'est l'un de mes coups de cœur, d'une densité et d'une fraîcheur extraordinaire avec une rondeur suave et de magnifiques fruits. Rapport Q/P inouï ! 16/20

Chambolle-Musigny Vieilles Vignes (47-65 ans) 17,20 €: plutôt sur la richesse cette année avec une très grande maturité des fruits, beaucoup de structure mais un peu moins fin que le 2001. Pour la garde ! 16+/20

Vosne-Romanée Au-dessus de la Rivière 17,20 €: beau vin harmonieux avec une belle matière, un fruité agréable et une belle finesse (plus élégant que le Chambolle vieilles vignes). 16+/20

Chambolle-Musigny 1^{er} Cru Aux Combottes 24,20 €: profond et fin, suave et frais avec un joli grain, de beaux fruits et une longueur élégante. 17,5/20

Chambolle-Musigny 1^{er} Cru les Borniques 27,80 €: ce voisin du Musigny est d'une dimension à part, il présente beaucoup de profondeur avec une grande densité et beaucoup de relief. Majestueux ! 17,5+

Chambolle-Musigny 1^{er} Cru les Charmes Vieilles Vignes 29,25 €: rond, subtil, racé avec son charme reconnaissable, typique et excellent !. 18/20

Chambolle-Musigny 1^{er} Cru les Amoureuses 51,00 € : c'est pour moi la plus belle réussite du domaine cette année, on touche au sublime, tout y est avec grâce et profondeur. 19/20

Vosne-Romanée 1^{er} Cru les Suchots 29,25 € : avec ses 13,7 ° naturels, il est plein et harmonieux, très suave et d'une grande densité. 18/20

Echezeaux 38,50 € : ici 13,8 ° naturels, on monte encore d'un cran, d'une très grande richesse, encore plus concentré et plus tannique, un peu moins onctueux. 18,5/20

Nuits Saint-Georges 1^{er} Cru les Saint-Georges 29,25 € : le nez est profond et racé, la bouche harmonieuse et suave, superbes arômes fruités. Moins riche mais plus harmonieux. 18+/20

Charmes Chambertin 35,75 € : nez de fruits noirs, à peine plus fermé. La bouche est ronde, pulpeuse sur un fruit très agréable. Ensemble harmonieux et pur. Excellent ! 18,5/20

Chambertin Clos de Bèze 58,95 € : à la fois racé et pulpeux, d'une très grande harmonie avec une finale complexe, minérale et fraîche. Grandiose ! 18,5+/20

Domaine René Bouvier

Bernard Bouvier fait partie de cette jeune génération de vignerons qui ont la qualité pour culte. Son millésime 2002 est parfaitement réussi avec des vins d'un très grand équilibre qui ont tous de la fraîcheur (aucune cuvée ne dépasse les 13°5 naturel). Il a complété sa gamme de propriété par quelques pièces (4 maxi de chaque cru) de vins vendangés et vinifiés par ses soins sur des vignes qu'il a lui même suivies. Ses élevages se font entre 30% et 50% de fûts neufs. J'ai sélectionné les vins suivants :

Marsannay Clos du Roy 9,90 € : dégusté malo finie, la robe est superbe pourpre intense, le nez est net et précis avec de beaux parfums de fruits et la bouche est très harmonieuse, plutôt en finesse pour l'appellation mais avec aussi beaucoup de profondeur. Magnifique ! 16/20

Gevrey Chambertin Jeunes Rois 18,70 € : la réussite est parfaite à ce niveau d'appellation, le jus est pur, d'un fruité sans faille et la structure est très harmonieuse avec une race digne d'un premier Cru ! 17/20

Gevrey Chambertin « les Racines du Temps » Très Vieilles Vignes 25,00 € : les vignes ont 80 ans, la structure est superbe, vin ample, riche, racé et profond. Somptueux ! 17,5/20

Vosne-Romanée 1^{er} Cru Chaumes 37,50 € : ce vin est une merveille, la texture est totalement soyeuse avec une matière riche, les arômes sont complexes sur une base de fruits délicieux avec une très grande longueur. Coup de cœur ! 18,5/20

Marsannay blanc le Clos 8,90 € : très belle matière équilibrée avec de très beaux arômes fruités et grillés. 15/20

Marsannay blanc Vieilles Vignes 9,90 € : la structure est d'une richesse incroyable, les raisins très mûrs ont donné un équilibre exceptionnel avec un gras étonnant et de magnifiques arômes complexes (noisette, beurre, brioche) qui durent. Coup de cœur ! 16,5/20

Dégustation Domaine Fernand et Laurent Pillot

Chassagne-Montrachet 15,70 € : malo faite, ce vin est très ouvert, harmonieux, plein et aromatique. Un village très réussi ! 15/20

Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru les Vergers 22,25 €: la malo n'est pas démarrée, le vin est brut et massif avec une matière énorme. Grande bouteille en perspective ! 16,5/20

Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Grandes Ruchottes 25,25 €: riche, complexe, gras avec une superbe minéralité et des arômes de beurre frais et de noisette ; presque du niveau d'un Grand Cru. 17,5/20

Meursault 1^{er} Cru les Caillerets 27,25 €: plus fermé à ce stade que les meilleurs Chassagne mais son potentiel se laisse deviner derrière sa richesse et son gras. Très prometteur ! 17/20

Domaine Forey à Vosne-Romanée

(Vins dégustés le 30 juin)

Régis Forey est l'un de mes vigneronns fétiches, ses vins sont d'une grande harmonie et d'un fruité soyeux. Son millésime 2002 est particulièrement réussi, sans aucune chaptalisation. Les robes sont très belles et la concentration n'enlève rien à la fraîcheur.

Les premiers et grands Crus, en quantités très limitées sont vendus par 2 pour un carton de 12.

Morey Saint-Denis 16,75 € : en début de fermentation malolactique, il se goûte sur une belle finesse de fruits (de la fraise à la cerise avec une pointe de cassis) avec une bouche très ronde. 16,5/20

Nuits-Saint-Georges 17,50 € : la malo n'est pas commencée, la robe est très soutenue, le nez est profond, beaucoup de matière en bouche avec un grain fin et une puissance contenue. Beaucoup de fruits avec une finale amande et légèrement grillée. Enorme potentiel. 17/20

Vosne-Romanée 18,50 € : la malo est commencée, nez fin, subtil, délicat avec de la framboise et de la mûre. La bouche est très ronde avec un côté velours doux, les arômes sont complexes avec beaucoup de fruits et des nuances de fleurs blanches. 17+/20

Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru Perrières 27,20 € : malo terminée, il se montre riche et élégant avec un fruité très suave et un fond minéral et grillé. Un vin plaisir et de grande classe ! 18/20

Vosne-Romanée 1^{er} Cru les Petits Monts 29,60 € : malo terminée, il se goûte merveilleusement bien avec une trame très fine et une grande présence. La bouche explose de fruits avec une très grande longueur. Exceptionnel ! 18,5/20

Clos Vougeot 42,00 € : très grillé au nez, la bouche est pleine avec beaucoup de rondeur ; la matière est assez élégante et les fruits bien présents pour ce Cru réputé plus austère. 18/20