

La lumineuse région de Limoux
(ici, Roquetaillade), où les vins sont
particulièrement réussis cette année

LANGUEDOC

De très belles réussites

Petite en volume, élevée en qualité, l'année 2008 est hétérogène en fonction des secteurs. Les vins se distinguent dans l'Aude et l'Hérault avec des crus frais, aromatiques, aux tanins fins. **PAR JEAN-EMMANUEL SIMOND**

En Languedoc, l'hiver s'est montré très doux et sans pluies, entraînant un débourrement très précoce. Frais en mars, le printemps est marqué dans la région par une pluviométrie importante, qui ne compense que partiellement le déficit d'eau subi au cours de l'hiver. Les pluies de juin, à l'intérieur des terres, n'empêchent pas la belle floraison.

Partout, l'été a été sec, avec un déficit d'eau par rapport aux normales saisonnières. La grêle est dévastatrice pour les raisins sur le nord-ouest de l'Hérault, particulièrement à Faugères et sur les zones élevées de Minervo. Les températures, tout l'été, restent basses, avec des minimales inférieures à la moyenne et très fraîches pour la saison début septembre. Souvent en décalage de 10 à 15 jours par rapport aux dates

conventionnelles, les vendanges se prolongent parfois jusqu'aux premiers jours de novembre dans les secteurs d'altitude.

Les rendements de 2008 sont faibles en raison du manque d'eau, et les volumes inférieurs à ceux de 2007. La qualité est souvent au rendez-vous : la fraîcheur des nuits a favorisé les expressions aromatiques. Ce type de millésime favorise grandement des cépages tardifs comme le mourvèdre, ou encore la syrah qui prend cette année des accents rhodaniens. Le grenache, lui, a souvent souffert du mildiou et présente des maturités localement beaucoup plus hétérogènes. Le vignoble tardif du Pic-Saint-Loup a subi l'influence pluvieuse du Rhône, avec des maturités un peu justes. La majorité des zones maritimes se sont distinguées. ●

LE TABLEAU DE BORD DU MILLÉSIME 2008 EN LANGUEDOC

<p>Les réussites par couleur</p> <p>15,5/20 en rouge</p> <p>16/20 en blanc</p>	<p>L'homogénéité du millésime</p> <p>13/20 en rouge</p> <p>15/20 en blanc</p>	<p>Le potentiel de garde des vins</p> <p>15/20 en rouge</p> <p>15/20 en blanc</p>	<p>Le caractère du millésime</p> <p>Des rouges colorés, parfumés, aux tanins fins, avec de bonnes acidités et empreints de fraîcheur. Les meilleurs blancs brillent par leur fraîcheur et leur caractère aromatique.</p>	<p>Les meilleures appellations</p> <p>Les secteurs maritimes ont été favorisés : Grès de Montpellier, La Clape, Fitou, une bonne partie des Corbières. Minervo et Limoux atteignent de très bons niveaux.</p>
--	---	---	--	---

VINS ROUGES (750 vins dégustés)

Nettement moins homogènes que les 2007, les rouges de 2008 offrent des profils contrastés. Les meilleurs dévoilent finesse et fraîcheur, avec de belles expressions aromatiques. Mais les fermentations malolactiques tardives retardent leur compréhension. Signalons notre déception lors de la première dégustation importante de la nouvelle appellation Languedoc, censée promouvoir la région : beaucoup de vins ternes, manquant de chair et de maturité. On y verra sans doute plus clair l'an prochain.

Vins notés entre 20 et 18 sur 20

Château Cesseras Minervois La Livinière

Superbe expression aromatique, vin racé, floral, digeste, intense, rare finesse et naturel d'expression. Grand vin sincère, irrésistible. 12 €

Domaine Adenis

Corbières-Boutenac Agapé

Très beau nez floral qui précède une matière vibrante d'une grande intensité et suavité. Généreux et élégant, avec une race naturelle et une allonge remarquable. Grande bouteille et élevage en filigrane.

Domaine Léon Barral

Faugères Valinière

Mourvèdre éclatant de sève et de profondeur, très grandes dimensions. Une grande classe naturelle. Non dégusté à l'aveugle. 35 €

Domaine La Garance

VDP de l'Hérault Les Armières

Très beau nez floral, orange

sanguine, bouche encore serrée, fruit frais et intense, tanins mûrs. Du volume et de la profondeur. Vin complet, grande réussite. 17 €

L'Oustal Blanc Minervois-la-Livinière

Prima Donna

Fraîcheur florale, vin tendu, élané et mûr, chair ample et moelleuse, tanins marqués mais fins, qui vont se patiner. Grande allonge, tout en profondeur onctueuse. 26 €

Mas d'Alezon

Faugères Montfauille

Nez encore réservé, grande intensité et volume de bouche, fruit éclatant, vin sincère aux tanins polis, mûrs et suaves. Magnifique équilibre, grand vin en devenir. Mourvèdre dominant. 15,5 €

Mas Jullien

Coteaux du Languedoc

Raffiné, élané, vin vivant, nerveux et droit, d'une grande fraîcheur aromatique et qui possède beaucoup de réserves. Allonge, droiture, harmonie idéale. 23 €

Mas de Martin

Coteaux du Languedoc Ultraïa

Assez épicé, vin charnu, de la matière, belle densité de chair et profondeur, beaucoup de relief. Croquant, gourmand, assez opulent, très bel élevage au service du fruit. 17 €

Alain Chabanon

Coteaux du Languedoc

L'Esprit de Font Caude

Fruits noirs frais, bonne maturité, chair ample et chocolatée, de belle ampleur, magnifique matière première, allonge épicée et fraîcheur de sève. Grand vin de caractère. 25,20 €

Vins notés entre 17,5 et 15,5 sur 20

Château Abelanet

Fitou Vieilles vignes

Assez intense, réglisse, fumé, attaque franche, fruit mûr et frais, c'est juteux, complet, profond, très long. Intensité des vieilles vignes perceptible, élevage ambiteux parfaitement fondu.

Château Aiguilloux

Corbières-Boutenac

cuvée Anne-Georges

Nez parfumé, matière droite, précise, élanée et désaltérante, chair svelte, belle matière. Vin frais, long, intense. 13 €

Château La Baronne

Vin de pays d'Hauterive

Pièce de Roche

Carignan planté en 1892. Superbe gourmandise, bouche généreuse, grande intensité aromatique, c'est long, soyeux, délié, très précis. Grand potentiel. 25 €

Château

Champ des Sœurs

Fitou Bel Amant

Fraîcheur florale, cerise, note acidulée, bouche rafraîchissante structurée autour d'un fort support acide, mais l'ensemble est mûr et savoureux. Belle longueur et finesse. La Tina (12 €) se présente très bien aussi. 50 €

Château de l'Engarran

Coteaux du Languedoc

Grenache Majeur

Vin mûr, matière riche et équilibrée, beaucoup de

LES CINQ DÉCOUVERTES QUI BRILLEN EN 2008

1. DOMAINE LOU COLOMBIER
Minervois cuvée Montplo 10,50 €
2. MAS DES CABRES
Coteaux du Languedoc
La Draille 9,50 €
3. LE CLOS DU SERRES
Coteaux du Languedoc
La Blaca 11 €
4. CHATEAU ABBAYE DES MONGES
Coteaux du Languedoc
La Clape blanc 6,20 €
5. DOMAINE DE FABREGUES
Languedoc blanc Le Cœur 13 €



concentration, assez puissant sur un caractère épique, garrigue et un bon équilibre d'ensemble. 13,50 €

Château de Gourgazaud
Minervois

Un peu fumé, très gourmand, excellent équilibre construit sur un fruit mûr et la vivacité tonique. Vin dynamique, énergique, belle matière franche et désaltérante. 5,50 €

Château du Grand Caumont
Corbières Cuvée Spéciale

Belle intensité florale, bouche charnue, équilibrée, matière assez tendre mais excellent volume. Jolie finale réglissée ; c'est savoureux et complet, inspiré. Vin droit et sincère. Grand plaisir.

Château de l'Île

Corbières cuvée Angélique
Épique, assez intense, bouche généreuse, marquée par une belle empreinte de carignan, fraîcheur, nervosité, touches d'agrumes. Vin solide au beau potentiel, bien équilibré. Allonge poivrée. 7,50 €

Château de Lascaux
Coteaux du Languedoc
Pic Saint-Loup

Dominé par la syrah, un vin mûr, tendre et assez souple, bon équilibre. On aimerait un peu plus de fond. 8 €

Château de Lastours
Corbières
cuvée Simone Descamps

Assez intense, épique, prunelles, belle fraîcheur de fruit, gourmand, de l'alcool et de concentration ; l'équilibre est préservé. 8,90 €

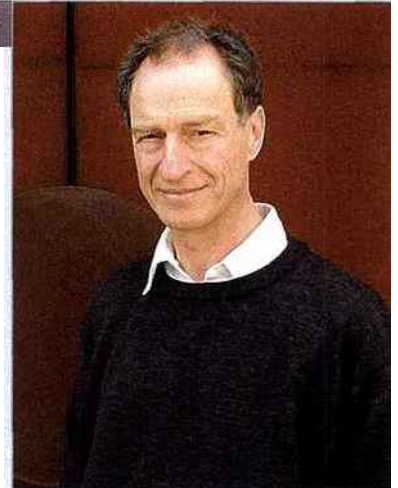
Château de la Liquière
Faugères

Nez floral, fruits rouges très mûrs, bouche ample et

NOTRE COUP DE CŒUR À NIZAS

BASILE SAINT-GERMAIN
Domaine Les Aurelles-Nizas

De caractère bien trempé, Basile Saint-Germain n'est pas homme à courir après les journalistes. Il nous est d'autant plus agréable de le mettre à l'honneur que nous avouons volontiers notre admiration pour ses vins et sa démarche. Une longue visite au domaine nous a permis d'apprécier sa production sur plusieurs millésimes, après avoir très bien dégusté à l'aveugle ses 2008. Un travail en bio depuis 1995 sur un vignoble de 9 hectares sur les croupes villafranchiennes des environs de Nizas, des rendements faibles, une volonté hélas trop rare de ne commercialiser qu'à l'issue d'élevages très longs, en cuves ciment (les 2005 y reposent encore), tout concourt ici à élaborer des vins civilisés, au fruit poli, lentement assagis par le temps. Solen (14 €) est une cuvée à dominante de carignan, élégante et plus précoce qu'Aurel (24 €), le grand vin à dominante de mourvèdre au fruit soyeux et droit, tout en intégrité de fruit et densité de sève. Pure roussanne, le rare Aurel blanc s'exprime avec plénitude et naturel.



D. R.

riche, de la sucrosité bien intégrée, du fruit mûr. Profond, savoureux, les tanins sont fins. Sincère et très persistant, ce vin évoluera très bien. 8 €

Château Maris

Minervois La Livinière La Touge
Nez fumé, graphite, syrah à l'allure rhodanienne. La bouche est mûre et le caractère velouté, assez dense, au fin boisé et intégré. Le vin est prometteur. 13 €

Château Maylandie

Corbières-Boutenac Carnache
Fraîcheur florale, intensité veloutée, trame droite et nerveuse, ensemble très équilibré et précis, tanins mûrs, ensemble très abouti. 14 €

Château Mire L'Étang

Coteaux du Languedoc
La Clape Tradition
Le palais est intense, savoureux, profond. La matière est pleine, enrobée, chocolatée, intense, avec une très belle allonge. La finale prend un ton un peu balsamique. Une réussite. 6,40 €

Château Ollieux-Romanis
Corbières Prestige

Floral, bouche charnue, cerises à l'eau de vie, de la fraîcheur et de la sève. Bon équilibre et allonge. Vin richement constitué. 7 €

Château Les Palais

Corbières-Boutenac
cuvée Randolin Vieilles vignes
Charnu et plein, ce vin se montre très généreux et grandes dimensions, avec des tanins fermes, de l'équilibre et de bons amers en finale, typés écorce d'agrumes. 12 €

Château Pech-Latt

Corbières Tamanova
Belle attaque florale, griotte confite, bouche expressive, précoce, vin ouvert, c'est délié, doit s'harmoniser. Elevage ambitieux. 18 €

Château des Peyregrandes

Faugères
Assez fin, fruits noirs, bonne fraîcheur, bouche dense, fruit ferme, de la cerise, très expressif. De la sève, des

tanins mûrs, bonne structure. Assez riche, qui évoluera bien. 6,50 €

Château Ricardelle

Coteaux du Languedoc La Clape
Arômes de fumé, olives et épices, matière dense et généreuse, de la fraîcheur, vin abouti et profond aux tanins bien fondus. 6,35 €

Domaine Rouire-Ségur

Corbières Vieilles vignes
Très intense, parfumé, épices, matière friande et déliée, vin glissant, très belle expression aromatique. Excellent, élégant, très séduisant. 7 €

Château La Rouviolle

Minervois La Livinière
Assez généreux, texture riche, belle ampleur et intensité aromatique, assez opulent, empreinte du bois marquée mais excellent équilibre, le fruit reste frais mûr et juteux. 18 €

Château Sainte Eulalie

Minervois Plaisir d'Eulalie
Gourmand, souple et savoureux, beau fruit expressif, vin

NOTRE DÉCOUVERTE À FAUGÈRES



CATHERINE ROQUE
Mas d'Alezon - Domaine de Clovallon

Architecte de formation, passionnée par la vigne, Catherine Roque achète en 1989 quelques hectares à Bédarieux, où elle plante aussi du pinot noir et d'autres cépages originaux. Discrète, cette autodidacte, mère de trois filles, s'entiche en 1997 d'un vignoble oublié au plus haut de l'appellation Faugères, le Mas d'Alezon. Pratiquant un travail le plus naturel possible, augmentant peu à peu la proportion de mourvèdre, cépage qu'elle apprend à aimer sur le tard, elle vinifie aujourd'hui dans son chai de poupée une des plus belles expressions du cru, la confidentielle cuvée Montfalette. Un grand vin profond, subtil, complexe, qui affirme une noblesse d'expression innée et une belle capacité de garde. En 2008, une nouvelle cuvée voit le jour, le faugères Presbytère (9 €), au fruit gourmand et éclatant. Ne ratez pas non plus les très beaux vins de pays de la dame, dont un remarquable vin de pays d'Oc blanc Les Aurièges, issu d'un assemblage de sept cépages inattendus.

Rouges entre 17,5 et 15,5 sur 20 (suite)

séduisant, juteux, sincère. D'excellent niveau, le minervoïis-la-livinière la Cantilène doit encore digérer son élevage. 4,80 €

Château Saint-Martin de la Garrigue

Coteaux du Languedoc
Beau nez épicé, garrigue, bouche ample, veloutée, de la sève et de la profondeur, finale sur la grenade, orange sanguine. Vin distingué, profilé et ferme, grande allonge et intensité. 12,90 €

Château du Vieux Parc

Corbières La Sélection
Le nez est ouvert et poivré mais la bouche offre droiture et consistance, avec des tanins fins. Élégance et fraîcheur. Vin précoce. 9 €

Clos Centeilles

Minervoïis La Livinière
Nez un peu confit, garrigue, lardé, bouche intense et serrée, droiture et tension,

tanins présents qui portent le vin, belle allonge et finale réglissée. L'élevage est de grande qualité. 15 €

Clos Centeilles

Minervoïis

Campagne de Centeilles

Bon fruit franc et expressif, de la mûre et des fruits noirs. C'est délié, d'une excellente définition de fruit. Une friandise, vin glissant et digeste, à dominante de cinsault.

Clos des Nines

Coteaux du Languedoc L'Orée
Attaque suave, très belle matière parfumée et intense, chair croquante et veloutée. Vin très expressif, l'allonge est superbe. 12,50 €

Clos du Serres

Coteaux du Languedoc La Blaca
Belle expression de fruits rouges, cerise, épices, attaque ample, grande générosité de fruit et intensité de saveurs. Vin mûr, profond et abouti, très expressif. Plus souple, la cuvée le Clos est également très réussie. 11 €

Domaine Les Aurelles

Coteaux du Languedoc Aurel

Beaucoup de fraîcheur, trame droite construite autour d'une chair assez ferme et épicée. Beau vin dense, plein, profond, sans effets de style. 25 €

Domaine Cailhol Gautran

Minervoïis Villa Lucia

Joli nez, fruits noirs, olives, bouche lardée, bonne franchise de fruit, caractère épicé et tendu en finale. 9 €

Domaine Coston

Coteaux du Languedoc

Terrasses du Larzac

Très beau nez mûr, jus de fruits noirs, épices, mûres. Bouche droite, juteuse, tanins fermes, vraie élégance. Très belle bouteille. 9 €

Domaine des Crès Ricards

Coteaux du Languedoc

Les Hauts de Milési

Trame généreuse, sucrosité du fruit mûr, vin dense et profond aux tanins serrés, touche de graphite en finale. Tendu, racé, bel avenir. 12 €

Domaine de Fabrègues

Coteaux du Languedoc Le Cœur

Vraie personnalité aromatique, agrumes, bouche crémeuse et veloutée, matière assez dense, croquante, poivrée. Les tanins sont fondus, le boisé un peu doux enrobe mais l'ensemble est très bien constitué. 15 €

Domaine de Familongue

Coteaux du Languedoc

L'Envol de Familongue

Matière riche, juteuse, gourmande, bouche sphérique, fruit mûr, c'est croquant, harmonieux, d'une très grande justesse de définition. Remarquable, très belle allonge. 7,40 €

Domaine Ferri-Arnaud

Coteaux du Languedoc

La Clape Tradition

Du thym et de la garrigue au nez, belle finesse et fraîcheur de sève, matière ferme et réglissée, terre fraîche. Intense, complet, assez profond, bonne assise tannique. 5,80 €

Domaine de Fontsaïnte

Corbières-Boutenac

Clos du Centurion

Nez un peu marqué par le bois, bouche intense, de la fraîcheur, fruit velouté, belle définition. Bon niveau, tanins réglissés. 14 €

Domaine Lou Colombier

Minervoïis cuvée Montplo

Joli nez de cerises noires, fumé, légèrement lardé, belle finesse, de l'allonge, c'est ciselé, précis, inspiré. Très abouti, vin juste, admirable vinification. 10,50 €

Domaine du Météore

Saint-Chinian Clos de Bijou

Nez de fruits noirs, épices, profil complexe et élégant au fruit suave et mûr, très belle palette aromatique, orange

Rouges entre 17,5 et 15,5 sur 20 (suite)

sanguine, touches fumées, balsamiques. C'est long, assez racé, une superbe réussite pour une nouvelle cuvée.
7,80 €

Domaine des Mille Vignes Fitou Les Sybarites

Bonne complexité aromatique, floral, matière dense, veloutée, grande intensité chocolatée, allonge et équilibré, élevage très judicieux qui porte ce vin plein de caractère et de sève. 30 €

Domaine de Montplo Saint-Chinian

Une pointe d'acidité volatile, du gras et fruit expressif, acidulé et mûr en attaque. Grand volume de bouche, finale épicée et persistante. 9 €

Domaine Navarre Saint-Chinian Le Laouzil

Un fruit très savoureux, vif et frais mais issu de raisins bien mûrs, de l'équilibre et de la nervosité. De l'allonge et une élégance rare, un palais toujours franc et sincère. 8 €

Domaine Pech-Rome Coteaux du Languedoc Clemens

Fraîcheur florale et épicée, lilas, cerise burlat. La bouche est élancée, tendue, avec une matière au grain très fin. L'ensemble se révèle élégant, très savoureux. Une vraie pureté et intensité de fruit. 9,90 €

Domaine de la Prose

Coteaux du Languedoc Cadrières Matière tendue, belle vivacité, fruit frais, épicé, assez nerveux, profil mûr et tendu, bonne fraîcheur. 8 €

Domaine de la Rochelière Fitou Tradition

Floral et frais, c'est épicé et vigoureux. Le fruit est mûr, la trame ferme. Allonge et équilibre, vin sérieux. 6,50 €

Domaine des 3 AnGES Minervois Passion

Notes fumées, lardées. Bouche suave et souple, chair précise et savoureuse, du gras, belle allonge. Grande dominante de syrah. 15 €

Domaine Sainte-Croix Corbières Celèstra

Notes de fruits acidulés, vin mûr, structuré, assez plein, beaucoup de sève, de la profondeur et des tanins fermes. Un vin plein, très bien constitué, qui évoluera bien. 20 €

Domaine Saint-Jean de Conques Saint-Chinian

Fruits mûrs, sucrosité florale, bouche gourmande et juteuse, cerise amère, cacao. Allonge fraîche, nerveuse, agrumes en finale. Un régal. 5 €

Domaine Saint-Jean du Noviciat

Coteaux du Languedoc Novi Notes d'épices, garrigue, vin mûr, plein et sphérique, très charnu, grand volume, profond, complet. 18,50 €

Mas d'Auzières

Coteaux du Languedoc Pic Saint-Loup Les Éclats Expressif, floral, notes de roses fraîches, bouche suave et précise, assez élégante. Ensemble harmonieux, très belle matière veloutée, harmonieux. 10 €

Mas des Brousses

Coteaux du Languedoc Crémeux, boisé doux, matière charnue et notes de

garrigue, thym, des épices, belle allonge et équilibre. Bien réussi. 12,50 €

Mas Bruguière

Coteaux du Languedoc

Pic Saint-Loup La Grenadière Nez réservé, bouche souple, fruit frais et tendre mais trame pleine et dense, belle structure tannique. Prometteur, sérieux, un rien de sécheresse en finale mais devrait bien évoluer. 15 €

Mas des Cabres

Languedoc la Draille

Regorge d'épices, de fruits noirs, et de myrtilles, bouche charnue, généreuse. Grande fraîcheur de fruit, bon équilibre et chair enrobée, tanins croquants en finale. Très réussi. 9,50 €

Mas Cal Demoura

Coteaux du Languedoc L'Infidèle

Nez marqué par le fruit mûr et par la sucrosité de fruit. La matière est ample et les tanins sont fins, toutefois encore un peu serrés par l'élevage. Bon potentiel, vin racé, très bien vinifié. 13 €

Mas Champart

Saint-Chinian Causse du Bousquet

Trame veloutée, superbe équilibre pour ce vin à la chair ciselée, précise. Bel équilibre et allonge, grande fraîcheur de sève. Grand potentiel. 11 €

Mas de Cynanque

Saint-Chinian Plein Grès

Vin souple en attaque, fruit savoureux, chocolat, prunelles, belle palette aromatique, trame droite aux tanins très fins, matière élancée, superbe allonge fumée, graphite, mine de crayon. 8 €

Mas du Soleilla

Coteaux du Languedoc La Clape Les Bartelles et Les Chailles

Superbe intensité aromatique, matière mûre et généreuse, un peu chocolatée sans être lourde. Précis, riche et complet, belle nervosité de sève. 16 €

Gérard Bertrand

Corbières-Boutenac

Domaine de Villemajou

Belle fraîcheur florale, chair suave, trame ample veloutée, profonde. Vin d'une grande plénitude de corps et d'arômes, sphérique, pointe d'alcool en finale. 10 €

Ermitage

du Pic Saint-Loup

Coteaux du Languedoc

Pic Saint-Loup Classique

Intensité florale, cerise, bouche suave, tendue et énergique, pureté aromatique et équilibre. Racée, une très belle bouteille. 9 €

Marc Kreydenweiss

Vin de pays des Coteaux

Flaviens Ansata

Très belle syrah suave et appétente, de l'éclat et du

CINQ RAPPORTS QUALITÉ/PRIX IMBATTABLES

Coteaux du Languedoc L'Envol de Familongue	
Domaine de Familongue	7,40 €
Corbières cuvée Angélique Château de l'Ille	5 €
Fitou Vieilles vignes Château Abelanet	4,80 €
Minervois blanc Les Bonnes Château d'Agel	4,90 €
Faugères blanc Les Léonides Domaine du Météore	4 €

Rouges entre 17,5 et 15,5 sur 20 (suite)

volume. Vin équilibré aux tanins croquants. Non-dégusté à l'aveugle. 12 €

L'Ostal Cazes

Minervois La Livinière

Très joli nez floral, belle fraîcheur, matière polycée, soyeuse, intensité florale du fruit. Vin généreux, coulis de fruits noirs, très belle gourmandise de fruit. 20-25 €

Yannick Pelletier

Saint-Chinian L'Engouevent

Magnifique nez floral, intense et expressif, bouche juteuse, fruit mûr et frais, très désaltérant. Vin tendre, assez fin, pas très profond ni très long mais bien construit qui séduit par sa finesse. 11 €

Terre Inconnue

Vin de table Guilhem,

Los Abuelos et Sylvie

Guilhem affiche une bonne constitution, Los Abuelos est velouté, profond et généreux, et Sylvie séduit par sa fraîcheur et son allonge. Non-dégusté à l'aveugle.

14 €, 18 € et 40 €

Vins notés entre 15 et 13 sur 20

Château du Donjon

Minervois

cuvée Grande Tradition

Bouche souple et savoureuse, empreinte de fruit frais et très avenant, trame veloutée, une certaine finesse et élégance non-apprêtée. 6 €

Château Guilhem

Côtes de Malepère

Très fin, complet, de la sève, très réussi. Assemblage de merlot et cabernet franc. 7,50 €

Château de Jonquières

Coteaux du Languedoc

Bouche souple, chair fraîche et svelte, fruit mûr, un peu acidulé, profil encore un peu anguleux mais qui va s'harmoniser. 9,50 €

Château de Lascours

Coteaux du Languedoc

Pic Saint-Loup Nobilis

Vin floral et fin, chair délicate, pure et fraîche, du volume et de l'équilibre, tanins suaves et belle allonge. 6,50 €

Château de Luc

Corbières cuvée Fabre

Griottes, fruits acidulés, matière friande, très souple, c'est frais, simple et direct. Devrait séduire un large public. 7,50 €

Château Saint-Estève

Corbières

Bonne intensité aromatique, vin nerveux, marqué par la syrah. Bonne fraîcheur et élan, de l'équilibre mais sèche un peu en finale. 5,50 €

Château Saint-Martin de la Garrigue

Coteaux du Languedoc

Bronzinelle

Nez de garrigue, d'épices et de cerises cuites, bouche intense, mûre et charnue, belle richesse et profondeur de matière, autour de la sucrosité de la maturité du fruit. Équilibré, complet. 8,80 €

Château Vaugelas

Corbières Le Prieuré

Nez vanillé, floral, bouche gourmande et facile, bonne fraîcheur et touches poivrées, très expressif. Très bon rapport qualité/prix. 5,50 €

Domaine de Fontenelles

Corbières Notre-Dame

Vin sérieux et solide, un peu extrait, de la structure et de la profondeur. Manque un peu d'expression de fruit mais bonne fraîcheur sous-jacente. Sérieux, solide. 9 €

Domaine du Grand Arc

Corbières cuvée des Quarante

Attaque souple, encore des notes fermentaires. Ample, assez dense avec du volume, des tanins fins et une bonne finale. Équilibré, en prise de bois. 7,50 €

Domaine de la Grange

Fitou

Nez de gelée de framboise, petits fruits, expression très gourmande, de la vivacité et de l'équilibre. Vin assez accessible. 6 €

Mas de la Seranne

Coteaux du Languedoc

Le Clos des Immortelles

Bouche crémeuse et dense, matière mûre et polie, trame assez ferme, de la profondeur et des tanins chocolatés. Vin construit, équilibré et de belle allonge. 12 €

Cruscades Valley

VDP d'Oc Cruscades Blend

Assemblage de syrah, merlot, cabernet, carignan, mourvèdre, grenache. Ce domaine installé à Cruscades dans l'Aude signe un vin facile d'accès, mûr et confortable, consensuel. Un peu flatteur, il reste gourmand et riche. 4,90 €

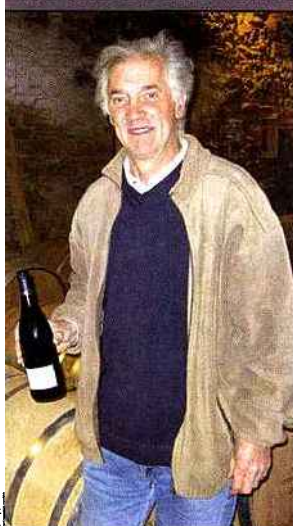
Prieuré

de Saint-Jean de Bébian

Coteaux du Languedoc

Caractère épice, poivre noir et garrigue, bouche intense, tanins appuyés, prise de bois difficile, jugement réservé. Du fait de la prise de bois, vin très difficile à goûter. 26 €

NOTRE DÉCOUVERTE EN MINERVOIS



PIERRE-ANDRÉ OURNAC

Domaine de Coudoulet - Château Cesserois

Pierre-André Ournac se dévoue sans relâche, avec son neveu Guillaume, pour valoriser et promouvoir son vaste vignoble du domaine de Coudoulet, en vin de pays d'Oc, et sa propriété de Minervois, le château Cesserois. Son minervois-la-livinière 2008 s'est distingué à l'aveugle et nous a enthousiasmés par ses qualités de texture et de fraîcheur aromatique. Le reste de la gamme n'est pas en reste. À noter, la parfaite intégrité du fruit du minervois cuvée Orluc (6 €) ou encore les très bons et justes vins de pays d'Oc (charbonnay, viognier, muscat, syrah, petit verdot) vendus entre 4 et 6 €, qui s'exportent avec succès et dont les vignes sont cultivées sans recours à l'irrigation. Une adresse à retenir, d'autant que les prix sont aussi avenants que le vigneron.

VINS BLANCS (230 vins dégustés)

Même s'ils affichent un air de famille, les blancs du Languedoc cherchent encore leur identité. À l'exception de Limoux, la dégustation des vins d'appellation nous a laissé une impression désagréable. Certes empreints de fraîcheur, la plupart de ces blancs sont neutres, techniques et sans âme. C'est le plus souvent dans les vins de pays que se nichent les vrais grands blancs de caractère de ce Sud. Plusieurs belles cuvées n'ont pas été présentées cette année.

Vin noté entre 20 et 18 sur 20

Domaine de la Garance

VDP de l'Hérault Les Vargues
Très beau nez grillé, sur la réduction des lies. Bouche claire, droite, limpide. Chair précise pour ce vin sapide, raffiné. Tout en fraîcheur, le chardonnay est transfiguré. Remarquable. 19 €

Vins notés entre 17,5 et 15,5 sur 20

Château Abbaye des Monges

Coteaux du Languedoc La Clape
Du bois, du relief, volume miellé, c'est ample savoureux, marqué par les agrumes. Bon vin, assemblage de bourboulenc et roussane. 6,20 €

Château La Baronne VDP d'Hauterive Las Vals

Vin original, assez puissant, intense et finement épicé. Le caractère se révèle finement citronné, presque tannique. Excellent vin de grandes dimensions, de pure roussane. 15 €

NOTRE DÉCOUVERTE DANS LES CORBIÈRES



NADINE ADENIS

Domaine Nadine Adenis

Ingénieur et journaliste scientifique, Nadine Adenis s'installe à Ferrals-les-Corbières en 2000. Elle achète près de 4 hectares de vieilles vignes de grenache et carignan. Volontaire, Nadine ne ménage pas sa peine pour entretenir de vieux gobelets aux rendements ridicules que d'autres arrachent sans états d'âme. Derrière sa maison au fond d'une impasse, elle a construit un chai où elle façonne des vins soignés, riches en saveurs et issus de très longues macérations, élevés en barriques. Le corbières La Mariole met en avant la fraîcheur et un superbe fruit joyeux à dominante grenache, tandis que le corbières-boutenac Agapê (amour de l'amitié et du partage en grec) magnifie le carignan en révélant le soyeux de tanins et la densité de sève, épurée et digeste, dont il est capable sur les meilleurs sols pauvres. Une adresse très vivement recommandée.

Château Rives-Blanques

Limoux cuvée Occitania

Bon volume pour ce mauzac au fruit croquant, ample, pur et frais, très belle vivacité, c'est savoureux, très bien construit. Un blanc nerveux et séduisant. 8,25 €

Domaine Les Aurelles

Coteaux du Languedoc Aurel

Cuvée de pure roussane au fruit croquant, intense et précis. Porté par une vraie tension, ce vin est savoureux net et complet. Non dégusté à l'aveugle. 40-45 €

Domaine de Fabrègues

Languedoc Le Cœur

La matière est dense, typée, vrai caractère et allonge, léger boisé, du relief. C'est précis, tendu, vif et épicé. Belle bouteille qui évoluera sur 2-3 ans. Vermentino et grenache blanc. 13 €

Domaine Félines Jourdan

Languedoc Picpoul de Pinet

Joli nez citronné, du gras, bon volume, assez frais. C'est un vin gourmand, mûr et rafraîchissant. Réjouissance au palais. 5 €

Domaine

Le Conte des Floris

Coteaux du Languedoc Arès

Nez frais, épicé et racinaire, bouche savoureuse, de beau volume, matière dense, longue et intense, grand caractère. Assemblage à dominante de marsanne, carignan blanc, terret et grenache blanc. 13 €

Domaine du Météore

Faugères Les Léonides

Joli nez miellé, floral, excellente précision de saveurs, acacia, fruits blancs, bonne longueur, fraîcheur et vivacité. Vin de caractère, mirabelle en finale, très bonne intensité. Assemblage de roussane et marsanne. 14 €

Domaine

de Mouscaillo

Limoux

Ample, assez profond, belle matière tendue, savoureuse, élevage discret. Générosité

de texture et caractère droit. Assez élégant. 15 €

L'Oustal Blanc

Vin de table Naïck

Du gras et du volume mais aussi une fraîcheur saline et un caractère incisif en finale. Grenache gris très réussi, de belle dimension. Non dégusté à l'aveugle. 12 €

Domaine

du Sacré-Cœur

Muscat de Saint-Jean
de Minervoises

Floral, suave, belle délicatesse de sève, croquant, mangue fraîche, superbe acidité. Très belle friandise. 9 €

Mas Cal Demoura

Coteaux du Languedoc

L'Étincelle

Vin savoureux, frais et précis, chair élancée, dimension gourmande. Grande réussite gustative. 14,50 €

PRIX : OUF ! LA RAISON L'EMPORTE

Le bonheur ! Dans leur immense majorité, les producteurs ont su rester sages et les prix sont justes, souvent peu élevés. Il est impossible de produire de la qualité moins cher. Profitez-en !

Blancs entre 17,5 et
15,5 sur 20

Vins notés entre
15 et 13 sur 20

**Cave
du Sieur d'Arques**

Limoux Terroir Océanique
Excellente fraîcheur, caractère croquant, tendu, belle matière et allonge, de la salinité en finale. 10 €

Abbotts

Limoux cuvée Zéphyr
Joli blanc vif, nerveux, belle intensité de sève, c'est précis, croquant, énergique, belle allonge. Le fruit est net, persistance d'agrumes. 12 €

Marc Kreydenweiss

Vin de table du Gard Ansata
Beau nez floral, superbe fraîcheur et rondeur de chair, mûre et croquante, profondeur saline et caractère digeste. Assemblage de dix cépages. Non dégusté à l'aveugle. 20 €

Maxime Magnon

Vin de pays de la Vallée de Paradis La Bégou
Délicatement parfumé, acidulé, fraîcheur mentholée, infusion, magnifique fraîcheur désaltérante, très fin, conserve une pointe de gaz. Excellent vin, très digeste. 11 €

Château d'Agel

Minervois Les Bonnes
Notes d'agrumes confits. La roussane apporte du gras et le muscat un côté floral. 6 €

Château Coupe-Roses

Minervois Les Peyreguels
Assez nerveux, touches d'agrumes, vif. Style un peu oxydatif, assez fin. 7,50 €

Château de Lascaux

Languedoc cuvée classique
Du volume, joli fruit intense. Vif, croquant, désaltérant, simple mais honnête. 7 €

Château La Liquière

Faugères
Gras et chair du fruit souple. Arômes simple, mais de bonne persistance. 6 €

Château

La Voulte-Gasparets

Corbières
Attaque iodée, vif, bonne structure, joli fruit savoureux. Sain, complet, long. 7,50 €

**Château Meunier
Saint-Louis**

Corbières
Croquant, citronné, bonne matière, intense. 5,50 €

FOCUS SUR UNE APPELLATION

MINERVOIS-LA-LIVINIÈRE

Reconnue en AOC depuis 1999, cette petite zone de 200 hectares répartie sur six communes trouve sa vitesse de croisière avec des vins qui se distinguent par leur supplément de complexité et d'allonge. L'homogénéité du terroir (expositions sud, sols marno-calcaires), des élevages longs (15 mois minimum), le talent et la motivation des vignerons favorisent une qualité moyenne beaucoup plus élevée que dans les autres appellations. Avec des domaines comme Borie de Maurel, l'Oustal Blanc, l'Oustal Cazes, le Clos Centeilles, le château Cessero, Sainte-Eulalie ou encore les crus de Gérard Bertrand, Minervois-La-Livinière ne manque pas de locomotives.

LES COULISSES DE LA DÉGUSTATION

« En 2008,
préférez les vins
issus de cépages
tardifs, syrah
ou mourvèdre. »

Jean-Emmanuel Simond,
accueilli chaleureusement
à l'abbaye de Fontfroide,
y a évalué des minervois.



Château Mire-L'Étang
Coteaux du Languedoc La Clape
Fruit léger, bonne chair fraîche. Un peu simple mais bien équilibré. 6 €

**Château
Rouquette sur Mer**

Coteaux du Languedoc
La Clape Arpège
Un peu de fruit, du relief, du gaz, vin fin, croquant, simple, désaltérant. 8,15 €

Domaine des Aspès

Vin de pays d'Oc Viognier
Croquant, frais, nerveux. Puissant, d'une vraie intensité de saveurs. Épicé en finale, très réussi. 8 €

Domaine du Coudoulet

Vin de pays d'Oc Viognier
Souple et expressif, sans rien d'exubérant, ce vin offre des arômes frais. Dige. 6 €

Domaine Ollier-Taillefer

Faugères Allegro
Nerveux, équilibré, un peu neutre mais avec une belle intensité. Assemblage de vermentino et de roussanne. 9 €

Mas Bruguière

Coteaux du Languedoc
Les Mûriers
Assez complet, arômes d'acacia, amandes. Du gras,

du fruit et du volume, l'ensemble évoluera bien. 10 €

Mas Montel

Coteaux du Languedoc Les Marnes
Boisé marqué au nez, bouche ample. 7,80 €

Cave de Frontignan

VDP d'Oc Terres Blanches
Muscat sec très aromatique, parfumé et intense, fruit croquant, nerveux, précis. 4 €

Cave de Roquebrun

Saint-Chinian Col de l'Orb
Nez expressif, fruits mûrs, de la mirabelle. Gourmand. 5 €

La Gravette de Corconne

Languedoc La Gravette
Nez complexe, agrumes, du volume. Tendu. Belle texture ample. Du caractère. 4 €

Les Vins Skalli

Languedoc Picpoul de Pinet
Famille Skalli
Attaque acidulée, tranchant, fruit généreux, bonne vivacité. Agrumes. Bien fait. 5 €

Prieuré

de Saint-Jean de Bébian
Coteaux du Languedoc
La Chapelle de Bébian
Agrumes, du volume, légère amertume. Manque de fruit. 9,25 € ●