

LA REVUE DU vin DE FRANCE

larvf.com

NUMÉRO D'ÉTÉ
EXCEPTIONNEL

1400

grands vins de France

à moins de 20 euros



BORDEAUX FRINGANT

Les pépites de
l'Entre-deux-Mers

CHAMPAGNE

Le plus digeste
des vins
s'installe à table

OLIVIER JULLIEN

LA SAGA DU
DÉFRICHEUR
DU LANGUEDOC

VIN, ÉCOLOGIE, CLIMAT

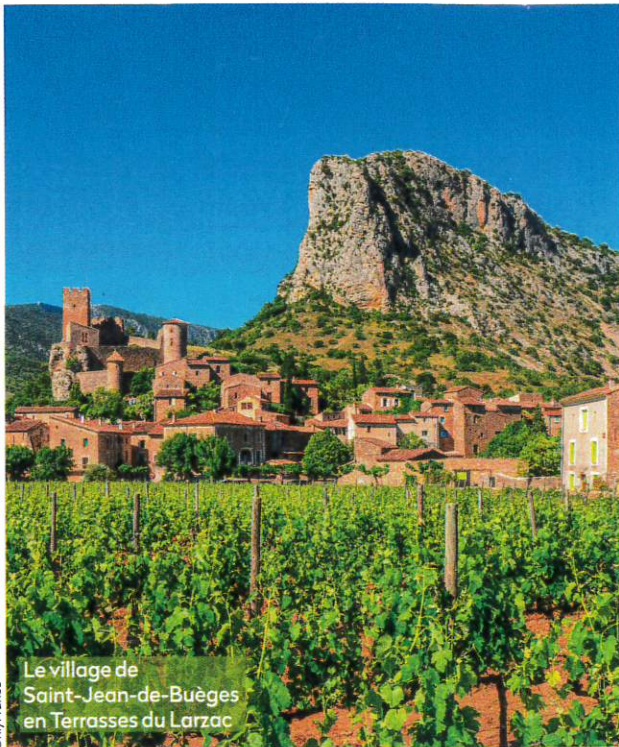
LES DÉFIS
DU MAIRE
DE BORDEAUX

DÉCOUVREZ DES
GOÛTS DIFFÉRENTS



L 13477 - 662 S - F : 8,20 € - RD





OnlyFrance

Le village de Saint-Jean-de-Buèges en Terrasses du Larzac



Languedoc

Les jeunes domaines se distinguent

En Languedoc, les cuvées sélectionnées ont su éviter plusieurs écueils : certaines déviances constatées en 2019, la dilution remarquée en 2020, ou encore des élevages trop marqués. La région présente une large variété de vins blancs, avec de beaux profils salivants et salins à Picpoul, et des languedocs plutôt digestes, étirés par des beaux amers. Corbières, qualitativement homogène, ressort dans les deux couleurs. En rouge, les terroirs de schistes et calcaires de Saint-Chinian et Faugères restent des valeurs sûres. Dans cette couleur, les appellations Languedoc, Pic Saint-Loup, Terrasses du Larzac et Minervois montrent un peu plus d'hétérogénéité dans les styles et la qualité. Les effervescents de Limoux, crémants comme blanquettes, offrent de bonnes surprises ; la marge de progression reste importante pour les vins tranquilles. Il faut aussi noter la qualité des vins présentés par certaines caves coopératives. Enfin, nous constatons que certains vins sélectionnés sont produits par des domaines fraîchement installés : c'est la preuve du dynamisme de cette région. **Jérémy Cukierman et Caroline Furstoss**

Blanquette de Limoux

90/100

ALAIN CAVAILLÈS

● *Les Bienveillantes 2020* 🍷

Une très belle expression de mauzac, sur les agrumes et les fleurs blanches. Les bulles sont fines, la trame est belle, avec un aspect crémeux et frais. 14 €

90/100

MAISON ANTECH

● *M Le Mauzac 3.0 2019* 🍷

Une approche de fruits blancs pour cet effervescent à la consistance crémeuse, doté de bulles fines. Une valeur sûre ! 18 €

89/100

CHÂTEAU MARTINOLLES

● *Non Millésimée*

Dans un style frais, avec des bulles

fines et dynamiques. Un côté citronné en bouche avec de beaux amers en finale. 12,50 €

89/100

DOMAINE ROSIER

● *Ma Maison 2020* 🍷

On reconnaît des notes de marc de raisin et d'amande au nez. En bouche, la texture est onctueuse, les bulles sont précises et fines. 8 €

88/100

DOMAINE DELMAS

● *Tradition* 🍷

Un profil plus serré pour ce duo mauzac-chenin. Les bulles peuvent encore s'affiner : on peut le laisser tranquillement vieillir en cave jusqu'à l'hiver. 11,50 €

88/100

DOMAINE ROSIER

● *Méthode Ancestrale Ma Maison Ancestrale 2020* 🍷

Il présente une bulle crémeuse,

on remarque un bel élan de fruits blancs. Une blanquette méthode ancestrale qui se distingue par un style élégant. 7 €

88/100

MAISON ANTECH

● *Méthode ancestrale M Le Mauzac L'Ancestrale* 🍷

Voici un effervescent tout en gourmandise, doté de notes de poire, qui laisse une impression de raisin frais au palais. Nous saluons ses bulles généreuses : sa sucrosité bien intégrée le rend aussi plaisant. 15 €

87/100

SIEUR D'ARQUES

● *Méthode ancestrale Première Bulle Gourmande* 🍷

Voici une blanquette de Limoux au profil gourmand : le vin est appuyé par des bulles vives, et offre une sensation d'équilibre en finale. 9,90 €

Cabardès

89/100

CHÂTEAU DE PENNAUTIER

● *Terroirs d'Altitude 2020* 🍷

Le nez épicé aux accents de garrigue est attirant. La trame est fine avec des tanins élégants en support, il a pour lui un côté juteux en finale. 11,50 €

89/100

DOMAINE BANCALIS

● *2021*

Un vin souple et élégant, les tanins sont bien intégrés avec un côté juteux et fluide en milieu de bouche. Ce domaine, qui signe ici son premier millésime, est à suivre ! 12,99 €

89/100

DOMAINE GALY

● *Pech Saint Jean 2020*

On est emballé par ce nez d'épices et de fruits rouges. On retrouve ce registre en bouche, avec une note de cerise juteuse. Les tanins sont fondus et la finale cendrée prolonge le plaisir. 10,50 €

88/100

DOMAINE LOUPIA

● *Julie 2020* 🍷

Un duo merlot-syrah qui nous propose un style de vin plus classique. Des notes de mine de crayon se mêlent à un beau panier de fruits. 8,50 €

Les Dégustations en Languedoc

89/100

SIEUR D'ARQUES

● *Toques et Clochers 2017*
Cette belle cuvée élevée sur lattes un peu plus de trois ans offre des bulles fines mais vives. Un vin au style racinaire (herbes aromatiques), élégant, avec une action salivante en finale. 16,20 €

88/100

DOMAINE J. LAURENS

● *Clos des Demoiselles*
Des notes fines de fruits rouges, fraise, framboise et cerise, le distinguent. Les bulles sont crémeuses et la fine amertume en finale est agréable. 14 €

Faugères

91/100

CHÂTEAU DE CIFFRE

● *Terroirs d'Altitude 2020*
Des notes de framboise et de moka avec une empreinte bien dessinée de garrigue, des tanins frais en bouche et un élevage bien intégré. Un beau classique ! 13,50 €

90/100

ABBAYE SYLVA PLANA

● *La Closeraie 2020*
Une belle approche fruitée, soutenue par des notes de réglisse, caractérise ce vin à la fois pulpeux et profond. 13 €

90/100

CHÂTEAU DE LA LIQUIÈRE

● *2021*
Le nez s'ouvre sur des notes d'anis, de fenouil, avec un côté gourmand. La bouche est onctueuse, le vin est charnu avec une impression de zeste de clémentine en finale. 10,90 €

90/100

LES CRUS FAUGÈRES

● *Baron Ermengaud 2020*
Plein feu sur les fruits rouges au nez, avec une touche finement fumée. La bouche est très juteuse, les tanins sont bien intégrés et offrent une belle accroche. 10,65 €

90/100

MAS LOU

● *Aksou 2020*
Un bel élan d'épices et de fruits qui se confirme en bouche, avec une trame fraîche et fine. On garde une impression sapide, malgré les tanins encore un peu fermes. Un assemblage de syrah et de grenache bien réussi. 14 €

Mas des Caprices, à Leucate

Le legs des falaises ventées de Leucate



Mireille Mann élabore des vins de Fitou d'une belle fraîcheur.

Installés il y a dix-sept ans à Leucate, Mireille et Pierre Mann s'épanouissent dans leurs éléments, à la fois sur la falaise rocailleuse et ventée de Leucate mais aussi dans les schistes noirs de Fitou. Ce couple originaire d'Alsace s'est formé à l'école viticole d'Hyères et les tâches se sont réparties naturellement : Mireille cultive en biodynamie les 17 hectares de vignes et Pierre prend le relais avec les vinifications. Il a su trouver des contenants appropriés pour les blancs, avec un œuf béton par exemple pour les grenaches blanc, gris et maccabeu, et des élevages soignés qui permettent de polir les tanins et garder la fraîcheur sur Fitou. C. F.

89/100

CALMEL & JOSEPH

● *Les 103 Lunes 2020*
Un vin dense et équilibré aux notes de poivre et de fruits rouges. Les tanins sont enrobés. 12,50 €

89/100

CHÂTEAU DES PEYREGANDES

● *Marie Laurencie 2020*
Une expression florale et fruitée, avec une bouche équilibrée et une légère accroche tannique en finale. 16 €

89/100

DOMAINE OLLIER TAILLEFER

● *Allegro 2021*
Le nez se montre ouvert sur un registre de banane et de fleurs blanches. En bouche, c'est un vin avec du gras et une finale fraîche et équilibrée. 14 €

89/100

DOMAINE SAINT MARTIN D'AGEL

● *Le Pèlerin 2019*
Un vin plein et charnu, le fruité est généreux et les tanins sont présents mais bien intégrés. La syrah est majoritaire dans cet assemblage, complétée d'une touche de grenache et de carignan. 9,50 €

Fitou

92/100

MAS DES CAPRICES

● *ZE Fitou 2020*
On respire tout de suite des notes éclatantes de fruit, complétées d'une touche fraîche de thym. La bouche est tout en équilibre, les tanins sont soyeux, on termine la dégustation avec une fine impression d'orange sanguine. 13 €

90/100

CLOS PADULIS

● *Padulis 2020*
Une note de rose séchée, complétée d'origan, marque le nez. La bouche est complète, les tanins bien intégrés, avec un côté juteux et des tanins frais en finale. 10,40 €

90/100

DOMAINE DE LA GRANGE

● *Domitius 2020*
Une approche florale, de la rondeur et une sensation de velours en bouche pour cette cuvée à majorité issue de carignan. 9 €

89/100

DOMAINE DE LA ROCHELIERRE

● *Cuvée Tradition 2021*
Un nez intense de fruits rouges, cannelle et girofle. La bouche est pulpeuse et équilibrée. 9 €

89/100

MONT TAUCH

● *Les Quatre 2020*
Le schiste se dévoile au nez avec des notes d'épices et de garrigue. La bouche est longiligne, soutenue par des notes d'orange sanguine en finale. On retient une structure tout en souplesse. 11,50 €

La Clape

91/100

CHÂTEAU PECH REDON

● *L'Épervier 2019*
Nez intense (poivre noir, moka). La bouche se montre équilibrée, avec des tanins onctueux, veloutés. 16 €

89/100

CHÂTEAU LA NÉGLY

● *La Brise Marine 2021*
Un vin complet et frais aux arômes finement exotiques, fondé sur le cépage bourboulenc. En bouche, on retrouve des notes de pêche blanche et une sensation équilibrée. 10,85 €

89/100

CHÂTEAU LE BOUÏS

● *L'Envie en Rouge 2021*
Il offre un nez franc de violette. La bouche se révèle pulpeuse, associe tanins fins et fraîcheur. 6,90 €

89/100

DOMAINE COMBE DES DUCS

● *Pierres de Mer 2021*
Ce terroir très caillouteux qui fait face à la mer offre un blanc aux tonalités de fruits blancs, qui rap-