

## 210 vins bio du LANGUEDOC

**ESCAPADE**  
Évasion en  
Coteaux-d'Aix

**FORMATIONS**  
Encore  
du nouveau !

**BORDEAUX**  
À la table  
d'Angélus

**SUPPLÉMENT**  
Histoires  
de coopés



L 12406 - 69 - F - 6,00 € - RD



# Vert Languedoc

QUE DE PRÉTENDANTS À CE RENDEZ-VOUS DE DÉBUT D'ANNÉE ! L'APPEL À ÉCHANTILLONS, SOUS CONDITIONS DE LABEL ENVIRONNEMENTAL, A ABOUTI À UN TSUNAMI : 297 FLACONS ! SI AUCUNE CERTIFICATION AGRO-ENVIRONNEMENTALE NE PRÉTEND ÊTRE UNE GARANTIE DU GOÛT, QUE DE PÉPITES ET DE MERVEILLES AVONS-NOUS POURTANT DÉGUSTÉES (CHACUN CHEZ SOI) !

Par Sylvie Tonnaire et Anne Serres

**A**griculture biologique, entreprises engagées dans la Valeur Environnementale (Terra Vitis en niveau 2, Haute Valeur environnementale [HVE] en niveau 3), biodynamie (Demeter, Biodyvin) et Vignerons engagés en développement durable... les labels ont fleuri tant pour répondre aux attentes du consommateur qu'aux convictions des vignerons. Et l'expression du terroir y gagne aussi. Sans engrais chimiques, les vignes doivent puiser leurs nutriments en profondeur dans le sol, sans pesticides de synthèse, la biodiversité animale et végétale enrichit l'environnement qui interagit avec les ceps et les baies. Si les premières initiatives se sont concentrées sur les soins de la plante et des sols, sur les gestes et méthodologies de vinification, c'est aujourd'hui une démarche plus globale qui a le vent en poupe. Le label HVE, créé en 2012, s'appuie sur un cahier des charges concernant les trois piliers du développement durable : économique, social et environnemental. « *Le bio c'est un contrôle de la vigne et de la cave. Le HVE c'est tout ce qui est autour de la vigne et de la biodiversité* », avait résumé Clémence Fabre, des vignobles éponymes, dans notre hors-sé-

rie « Développement Durable » d'octobre dernier. Et l'on observe un rythme soutenu des conversions HVE en Languedoc-Roussillon. Pour suivre ces évolutions, l'interprofession des vins du Languedoc (CIVL) a créé un Observatoire du développement durable et met en œuvre un plan sur dix ans pour accompagner les vignerons dans leur transition agroécologique. Les syndicats de producteurs de chaque AOC sont également très actifs. On peut citer quelques exemples :  
 - L'AOC Terrasses du Larzac, avec 63 % de surfaces produisant des vins certifiés AB (dont 9 % sont également en biodynamie) et un objectif de 80 % en 2022.  
 - L'AOC Faugères, dont 40 % des surfaces sont également dédiées aux vins certifiés AB.  
 - L'AOC Corbières, dont 60 % des vins portent la mention AB ou HVE avec un objectif de 100 % en 2025 : le cahier des charges de l'appellation imposera alors la détention d'un label agro-environnemental pour demander l'appellation Corbières. Pour Jeanne Fabre, présidente de la commission Millésime Bio,

« *Le Languedoc est le berceau de la viticulture biologique en France. La création de l'association Nature et Progrès dans l'Aude en 1964 a marqué le début d'une structuration de la filière bio pour décider ce qui est acceptable ou pas en bio. La date pivot de cette structuration est la création du syndicat SudVinBio, en 1991, organisateur du salon Millésime Bio dès 1993.* » À la vendange 2020, le Languedoc compte 27 500 hectares de vignobles dont les vins pourront porter la mention AB ; au vu des surfaces engagées en conversion, ce chiffre montera à 35 000 hectares en 2021 et 43 000 hectares en 2022 ■

## Millésime digital

Au regard du contexte sanitaire actuel, l'édition 2021 du salon Millésime Bio, le Mondial du vin biologique, a été repensée dans un format digital. Une démarche inédite pour la filière et un pari engagé pour permettre aux professionnels du secteur de pouvoir compter sur ce rendez-vous incontournable de début d'année. Les dates restent inchangées, le salon se déroulera bien du 25 au 27 janvier prochain et compte déjà 1 000 exposants, 16 pays et 15 % de nouveaux exposants.

Le salon Millésime Bio dans sa version digitale reste réservé aux professionnels du secteur, accessible via la connexion à une plate-forme dédiée. Derrière des stands digitaux, les vignerons pourront mettre en avant leur domaine par le biais d'outils numériques : vidéos, lien vers leur site Internet, accès aux fiches techniques, récompenses et distinctions... Les visiteurs auront à leur disposition des moteurs de recherche pour les aider à déambuler avec efficacité dans les allées numériques du salon. Pendant ces trois jours, les rendez-vous entre exposants et visiteurs seront rendus possibles par un système de messagerie instantanée ou de visioconférence. Comme cela était déjà le cas l'an passé, les visiteurs auront également la possibilité d'organiser leur visite bien à l'avance : dès leur inscription, ils auront accès aux fiches détaillées des exposants et pourront anticiper leurs demandes de rendez-vous avec les vignerons. Inscriptions en cours sur le site : [millesime-bio.com](http://millesime-bio.com)  
 Salon digital du lundi 25 janvier 9h au mercredi 27 janvier 2021 17h.

Identifiez dans notre dégustation les domaines présents à ce Millésime Bio digital grâce au pictogramme suivant



## Où trouver ces vins ?

Le Languedoc fonctionne en vente directe et il est bien représenté chez les bons cavistes. Mais il existe aussi trois Maisons des vins (ouvertes pendant le confinement) qui se sont adaptées rapidement à la crise sanitaire et dont les sites en ligne tournent à plein régime :

**Boutique de la Maison des vins du Languedoc**  
 Mas de Saporta, 34970 Lattes  
 04 67 06 04 42 - [maisondesvinsdulanguedoc.com](http://maisondesvinsdulanguedoc.com)

**Maison des vins de Saint-Chinian**  
 1, rue Charles-Trenet, 34360 Saint-Chinian  
 04 67 38 11 69 - [vin-saintchinian.com](http://vin-saintchinian.com) (avec onglet Vins bio)

**Maison des vins du Minervois**  
 35, quai des Tonneliers, 11200 Homps  
 04 68 91 29 48 - [maisondesvinsduminervois.com](http://maisondesvinsduminervois.com)  
 (avec onglet Bio et cartons découvertes panachés)

## L'APPRÉCIATION DES DÉGUSTATEURS

**Sylvie Tonnaire, rédacteur en chef, a dégusté Limoux, Malepère, Cabardès, Fitou, Minervois-La-Livinière et Minervois**

« Peu d'échantillons sur les trois appellations les plus à l'ouest mais une belle claque ! Aucun vin déboté, des équilibres extraordinaires sur la fraîcheur et la densité, les cépages atlantiques apportent un caractère original, unique en Languedoc. Beaucoup d'émotions en Minervois et La Livinière, c'est aussi quasiment un sans-faute, le niveau moyen est très haut, le profil toujours élégant, souvent salin, les vignerons tirent parti des vents, de l'altitude, c'est top ! »

**Frédéric Ducros, prestations événementielles viticoles, a dégusté les Grés de Montpellier et Languedoc-Pézenas**

« Une belle homogénéité sur les Grés avec leur caractère de fruits noirs et de garrigue, la ligne directrice est claire. Pézenas est plus diversifié, avec plus de tension sur les terroirs volcaniques. »

**Laetitia Mathieu (Atout Terroir) a dégusté Saint-Chinian**

« Très agréable surprise pour cette dégustation qui nous prouve une fois de plus que les producteurs de l'AOC Saint-Chinian produisent des vins de terroir de grande qualité, de plus en plus axés sur des profils frais ! »

**Josselin Mendigal (Atout Terroir), sommelier conseil et formateur, a dégusté Faugères**

« Grand terroir de schiste : les vins de cette appellation portent bien cette signature de fraîcheur et de minéralité, exprimant la plupart un fruité intense et presque trop mûr que le terroir tient en équilibre. Ils n'ont pas d'équivalent dans la région. »

**Serge Navel, dégustateur, a dégusté les IGP, les AOC Clape, Corbières, les maisons de négoce**

« Voilà une dégustation de la mosaïque des IGP du Languedoc qui illustre parfaitement leur ascension qualitative et leur volonté d'exprimer le terroir. La Clape avance toujours en équipe, avec un profil homogène de ses vins à la fois solaires et marins. Les Corbières tablent sur le fruit et la rondeur, accompagnés par le carignan, aujourd'hui parfaitement civilisé. Les maisons de négoce de qualité, qui privilégient l'autonomie de leurs domaines en maintenant leur style et leur histoire, ont présenté des vins de caractère, voire de haut niveau. »

**Yoann Patej, journaliste, a dégusté Pic Saint-Loup**

« Entre surprises à petits prix et confirmations de (très !) grands crus, cette dégustation confirme l'incroyable densité et l'inébranlable qualité de cette jeune appellation. Les vignerons y appliquent de plus en plus de pratiques vertueuses (40 % de la surface certifiée bio), de quoi offrir un plaisir non dissimulé aux plus exigeants. Quel régal ! »

**Anne Schoendoerffer, journaliste, a dégusté les Terrasses du Larzac**

« La dégustation des Terrasses du Larzac, majoritairement sur le millésime 2018, et quelques 2017 et 2019, se résume en un mot : réjouissante. (Re)connue pour son dynamisme, c'est plus de la moitié des domaines qui nous ont confié leur cuvée. Ce panel confirme la large majorité du style : moderne, fraîcheur, élégance, finesse avec chacun leur personnalité pour cette appellation qui affiche 73 % de bio ou en conversion. »

**Anne Serres, DipWSET, journaliste et formatrice, a dégusté le Minervois**

« Cette dégustation a été un vrai régal, avec des 2019 sur le fruit évidemment, aux équilibres taillés pour la garde, des 2018 éclatants de fruit frais, de notes résinées entre pin et thym, des 2017 dansants, fluides et veloutés au palais avec des touches d'épices douces et des 2016 au charme délicieusement tertiaire mais qui en garde sous la pédale. Merveilleux Minervois où le fruit chante la garrigue et dont l'acidité brillante garantit la sapidité. »

**Anne-Sophie Théron, journaliste, a dégusté l'AOC Languedoc et ses terroirs**

« Quel plaisir de parcourir toute l'AOC Languedoc, de revoir les paysages dans un verre, de Montpeyroux à Saint-Georges-d'Orques, de Sommières à Saint-Drézéry, de Cabrières à Quatourze... On va de vins digestes à ouvrir dès aujourd'hui jusqu'à des flacons de garde qui démontrent la maturité de nos vignerons. »

Un immense merci aux Caves Cairel à Montpellier qui nous aident toute l'année à la réception des échantillons et ont géré l'affluence pour cette dégustation.

## CABARDÉS

### Château de Pennautier

Terroirs d'altitude

10,80 €

HVE

15/20

Voilà une cuvée qui tire partie des possibilités de l'appellation : 40 % merlot, 30 syrah, 20 cabernet sauvignon et enfin 10 % de grenache. De fait, les saveurs de cassis, de mure, de gelée de coing et de pinède sont portées par une bouche soyeuse aux tanins bien souples. Une version élégante du terroir d'altitude.

 Jolie de bœuf confite.

### Château Salitis

Nature

2019

12,50 €

AB

14,5/20

S'il faut des vins de concentration, on apprécie aussi les exercices plus aériens. C'est le cas ici pour ce flacon sans sulfites, au nez printanier de giroflée et de confiture de mûres, à la bouche très fluide, légèrement acidulée, pure et gourmande. L'ensemble est très net, on sent une parfaite maîtrise de la vinification.

 Purée de céleri rave aux éclats de truffe.

### Domaine Pons-Loupia

Hauts Pierres

2018

13 €

AB

16,5/20

Un rapport qualité-prix bluffant ! Deux tiers de syrah pour un de merlot, un élevage en cuve inox, ce 2018 déroule un équilibre parfait entre fruité, profondeur et tanins soyeux. Palette de pâte de fruits noirs, olive noire, écorce, un soupçon de bigarade, puis palais désaltérant, finale goûteuse et fruitée. En culture biologique depuis plus de quarante ans ! Incontournable ! Bravo !

 Foie de veau.

### Domaine de Cabrol

Vent d'Est

2017

16 €

HVE

18/20

Le bouquet de mûres, myrtilles, truffe fraîche, fève de Tonka... est totalement addictif. Déjà, le velours de sa robe attire, syrah et cabernet franc rivalisent de concentration mais l'équilibre est majestueux, on le découvre après l'attaque franche, presque croquante, suivie d'un palais frais, évoquant les zestes d'agrumes et le poivre juste broyé. Ample, caressant, gorgé de saveurs, on recommande la carafe, mais même sans il se révèle exubérant. Le domaine, sur le versant sud de la montagne Noire, fleuron de l'appellation, tient son rang : un grand vin qui donne un grand plaisir de dégustation !

 Truffade et bien d'autres possibilités.



### Château Auzias

Instinct terrien

2018

14 €

HVE

15,5/20

Il fait la part belle au cabernet franc (60 %), complété de syrah, et bien qu'il soit jeune, offre un nez complexe mêlant sous-bois, cerise confite, gelée de groseille, puis un palais où les tanins sont bien campés, sans être accrocheurs, encadrant une matière pulpeuse et une fine saveur boisée très justement maîtrisée. Finale gourmande, puissante, dotée d'une pointe réglissée.

 Un confit d'oie.

### Domaine de Cazaban

20 €

DEMETER

16/20

10 ans de culture bio pour les 22 hectares, et, depuis 2013, 17 en biodynamie : Cazaban trace son chemin et ne déçoit jamais. Nez encore discret, glissant d'un bouquet floral à une expression de truffe fraîche, d'olive noire, palais aux tanins bien présents, fermes mais soyeux, bel équilibre entre fraîcheur et concentration. De beaux et fins amers en finale. À garder sans hésiter.

 Filet de bœuf en croûte de tapenade.

## CORBIÈRES

### Château Vaugelas

V

2018

7,50 €

HVE

16,5/20

Au pied du mont Alaric, le château Vaugelas, propriété de la maison Bonfils, produit cette belle cuvée qui allie la tradition du domaine à des méthodes culturelles et de vinification contemporaines. Résultat : un profil orienté vers la souplesse, un très beau fruit et de la complexité, avec la part de rusticité du carignan. La syrah sent bon la garrigue et les épices dans un ensemble déjà très fondu, sur un joli toasté. Chez Bonfils également, la cuvée Oros 2018 du château Capitoul (8,95 €), en AOC La Clape, se distingue par sa puissance. Avec un profil boisé marqué et un beau grenache qui défie la salinité marine du lieu.

 Estouffade de queue de bœuf.

### Domaine Espérou

Romarin

2019

8 €

HVE

15/20

Une petite exploitation familiale, du carignan majoritaire, des méthodes traditionnelles, un pressoir à vis centenaire, une macération carbonique, et voilà un vin fluide et frais, tout en fruit et en rondeur, avec un carignan très civilisé sur

des notes de gentiane. L'image même du vin (et du prix) convivial.

 Brochettes de porc tandoori.

### Celier des Demoiselles

2018

8,05 €

AB

15/20

Cette coopérative, une des plus vieilles de France, qui honore le courage des « demoiselles » qui ont assuré la survie de la cave et du vignoble pendant la Première Guerre mondiale, nous présente un duo grenache-mourvèdre primesautier et champêtre : un beau plateau de fruits rouges – bigarreau, framboise, groseille – sur un fond épicé et velouté. Un vin de détente, amical et gourmand.

 Paella au feu de bois.

### Château de Lastours

La Bergerie de Lastours

2018

8,50 €

AB

16/20

Avec ses airs de second vin bordelais, la Bergerie reflète une grande maîtrise : rond, pimpant, bien fondu grâce à son élevage sur lies. Le fruit croquant est rehaussé par des notes de réglisse et de cuir, sur un fond minéral, avec des tanins précis et une pointe d'amertume rafraîchissante. Finalement, un vin de caractère !

 Osso buco, pâtes fraîches.

### Domaine Sainte Marie des Crozes

Hector et Juliette

2018

12 €

AB

16,5/20

La bouche est puissante, bien équilibrée, avec de la vivacité, et la syrah (90 %) très à l'aise sur ses arômes de fruits noirs, de genièvre et de garrigue. Une émouvante cuvée en hommage aux aïeux et dont ils seraient fiers : son assemblage syrah-grenache, même sans carignan, exprime

bien le terroir dans sa sobriété et son élégante rusticité.

 Rognon de veau poêlé dans sa graisse.

### Maison Carrel

2019

12 €

AB

15/20

Si le nez est timide, encore fermé, la bouche, beaucoup plus éloquente, montre un joli fruit : un grenache et un cinsault qui pinotent gentiment sur la cerise mûre, la groseille et une touche de genièvre, sur un fond à la belle minéralité rocailleuse. Un joli départ pour un domaine ancien, tombé dans l'oubli pendant trente ans.

 Ravioles de bœuf, pesto aux pignons.

### Château Montfin

Vincent

2019

13,50 €

AB

14,5/20

Un sans soufre, simple et frais qui exprime bien ce terroir des Corbières maritimes, dominant la mer. Le vin est discret, mais délicat et frais, avec des arômes gourmands de cerise à l'eau-de-vie, des effluves de sous-bois et des tanins qui s'imposent avec souplesse. À boire jeune, sur le fruit et la vivacité.

 Pot-au-feu de joue de bœuf.

### Château Pech-Latt

La Sauvage

2019

17 €

AB

15,5/20

Aération impérative. Cette cuvée sans soufre, après un premier nez fermé, s'ouvre sur de jolis fruits noirs, le cuir, le moka et une belle structure, fraîche et réglissée. Le duo majoritaire mourvèdre-carignan confère à ce vin un caractère strict et agreste, bien dans le profil de l'appellation.

 Pieds et paquets marseillais.

### Domaine de la Cendrillon

Inédite

2016

19,50 €

AB

16,5/20

Bon sol ne saurait mentir ! Venant d'une parcelle située sur une veine de schiste, cette cuvée exprime sa fraîcheur par un nez distingué d'eucalyptus et de bois encaustiqué. La complexité est là, avec des épices, des notes balsamiques et un beau fruit, sur une charpente bien fondue. Une recherche d'élégance qui s'écarte du profil Corbières classique.

 Sauté de veau aux giroles.

## FAUGÈRES

### Château Roc du Cayla

360°

2019

12 €

HVE

13/20

Robe pourpre et profonde. Nez frais, pas d'une très grande complexité. On y retrouve des notes de fraise confiturée, de café en grains et de laurier. Bouche opulente et subtile appelant à y revenir. Au final, nous retrouverons cette petite pointe de café accompagnée d'une petite astringence.

 Sauté de porc à la sauce tomate.

### Château Estanilles

Vallongue

2019

12 €

AB

16/20

Raisins cueillis à maturité optimale. Robe soutenue avec de belles nuances rubis. Nez d'une gourmandise assez incroyable, on y retrouvera des notes de fraise écrasée, de cerise, de marmelade, de poivre et de café. Nez frais et très aromatique. Bouche ample, franche et minérale, avec une élégante trame tannique qui renforce la sensation de fraîcheur, de complexité et d'équilibre.

 Aiguillettes de canard au miel.

### Domaine Les Serrals

Côte à Côte

2018

13 €

DEMETER

14/20

Cette cuvée est la sélection des deux coteaux du domaine qui se font face (le levant de la syrah et le couchant du grenache), à 300 mètres d'altitude. Ce vin à la robe brillante, révélera un nez d'une belle intensité aromatique : petits fruits rouges, réglisse, fleurs blanches, cuir, thym et laurier. La bouche est suave, un peu chaleureuse.

 Idéal avec des grillades.

### Domaine Frédéric Brouca

Champs - Pentus

2018

15 €

AB

16/20

Un vin de vigneron comme on aime : terrien, gourmand, accessible à tous. Nez d'une complexité remarquable. Au premier nez, la mûre se dégage, clou de girofle, pointe de fumé délicate est très appréciable. Au deuxième nez, nous n'échapperons pas à cette pointe de réglisse, tabac et cette note de cuir tout à fait admirable. Bouche fraîche, élégante, ronde et gourmande, possédant une belle tenue en bouche. Vin accessible et d'une très bonne buvabilité.

 Côte de veau fermier du Lauragais aux truffes et à la châtaigne.

### Le Mas Lou

Jalka

2019

15 €

CAB

13/20

Vin d'une robe brillante et limpide peut-être due à de beaux assemblages tels que de vieux cinsaults majoritaires perchés à 400 mètres d'altitude et du ledoner pelut. Un nez frais, envoûtant et gourmand, sur la grenadine et la fraise écrasée, un léger poivre blanc se dégage pour marquer ainsi un bel équilibre olfactif. Une bouche fraîche, sur la jeunesse.

 Rôti de bœuf saignant.

### Château La Liquière

Cistus

2018

17,70 €

AB

18,5/20

Le ciste, en latin « cistus », est une plante emblématique de ce grand terroir. Vin à la robe profonde, éclatante et concentrée. Le premier nez de cassis, de torréfaction et de chocolat nous imprègne. Clou de girofle, cuir, noix de muscade et thym bien présent complètent cette expression et cette complexité aromatique.

En bouche, l'attaque est légèrement poivrée, ronde et volumineuse. Un tanin fondu et caressant le palais nous confirme la présence d'un grand vin de Faugères, à la minéralité propre au schiste. Ce Cistus donnera dans trois années un vin somptueux.

 Souris d'agneau confite et braisée.



### Château Grézan

2019

16,90 €

HVE

15/20

Premier vin du château à être vinifié et élevé en amphores. Élégant et légèrement mentholé, son nez se dévoile sur de petits fruits rouges compotés. Ce vin nous entraîne dans la garrigue, des arômes de genièvre, de laurier, de ciste et lentisque se dégagent. La bouche, courte mais soutenue, riche, remarquablement souple, est croquante, rafraîchissante

sur des notes d'arboise, de cynorhodon et de prunelle. La finale est florale, poivrée et saline.

Filet mignon au thym.

## Domaine de Cébène

### Les Bancels

2017

17 €

**AB**

18/20

100 % terrasses de schiste sur les balcons cévenols et au plus haut de l'appellation Faugères (300 mètres), à 40 km de la Méditerranée.

Vin à la robe soutenue et brillante. Le nez fumé propre au schiste se dégage avec une pointe de graphite et de clou de girofle. Nous distinguons également cette prune séduisante qui appelle à le déguster immédiatement. Au deuxième nez, des arômes de tabac et de cèdre se dégagent. Une pointe d'acidité en bouche prouve la jeunesse de ce vin, appelant à l'oublier en cave pendant trois années. Finale légèrement poivrée. Du potentiel à la garde.

Gigot d'agneau, ail et sel.

## Mas des Capitelles

### Vintage

2016

17,50 €

**AB**

17/20

Ce grand terroir de schistes est ici tout voilé. La limpidité de ce vin est voilée, sa brillance lumineuse. Ce millésime 2016, marqué par de vieux carignans de plus de 80 ans, explose sur un nez puissant et méditerranéen, très marqué par le cassis frais et séduisant. On retrouve en bouche une pointe de fruits noirs tels que la mûre sauvage. Ce nez nous balade également dans la garrigue, thym et laurier complètent la palette olfactive. La bouche est équilibrée, volumineuse, ample, fraîche, mentholée et légèrement épicée. Des tanins fondus en font un vin digeste, d'une excellente buvabilité. La finale nous rappelle que le cassis est omniprésent et toujours aussi séduisant.

Paleron braisé.

## Mas d'Alezon

Montfauille  
2019  
18 €

**DEMETER**

18,5/20

Le Montfauille du Mas d'Alezon bénéficie d'un paysage naturel de garrigue et de châtaigniers. Une présence extraordinaire par sa complexité aromatique. Au premier nez se dégagent des arômes de violette, de mûre, de myrtille qui viennent compléter le chocolat, la noix de muscade, le champignon et le cuir. Un nez élégant

à l'aromatique prenante. La bouche est volumineuse, fraîche et chocolatée. La finale est longue malgré cette pointe d'acidité qui nous rappelle que ce vin est encore à oublier en cave pendant deux années. Vin d'épicurien.

Épaule d'agneau à la cocotte.

## Domaine Ollier-Taillefer

### Castel-Fossibus

2017

19 €

**AB**

15/20

Robe assez soutenue, sombre. Ce vin fait honneur au terroir de schiste. Au premier nez, légèrement épicé et grillé, nous retrouvons des notes de fruits noirs et particulièrement le cassis et la mûre. Des notes de romarin, de tabac et de cuir. Bouche généreuse, puissante et épicée. Finale légèrement astringente, bien rafraîchissante.

Côte de bœuf d'Aubrac grillée.

## Domaine Binet-Jacquet

### Réserve

2017

19,40 €

**DEMETER**

14/20

Vin fermé au premier abord. Au bout d'une heure, la puissance des arômes de garrigue se dégage, romarin, thym ; le cassis vous caresse le nez, très délicat. On décèle également une pointe de zan et de moka. Bouche pas trop volumineuse, épicée, généreuse et solaire.

Navarin d'agneau.

## Domaine de Valambelle

### Grande Réserve

2017

25 €

**AB**

15/20

Vin profond et d'une belle intensité. Le nez dévoile des arômes de mûre très mûres, de vanille, de pruneau. Un nez à la fois intense et séducteur, légèrement poivré. La bouche est sapide et tout de même marquée par l'élevage en barrique française neuve (vanillé). La finale est assez longue et persistante, restant à la fois ronde et assez fondue.

Gésiers confits poêlés, polenta crémeuse.

## Abbaye Sylva Plana

### La Part du diable

2016

39 €

**AB**

16/20

Vin d'une élégance incroyable. La robe est d'un rouge profond. Le nez se distingue par une complexité de fruits noirs et rouges, mûre, cassis, griotte, fraise confiturée. On y retrouve des épices douces telles que la cannelle, complétées de notes torréfiées, moka et chocolat. La bouche est élégante, franche, précise et généreuse. La longueur est persistante, agréable et fraîche.

Souris d'agneau aux épices.

## FITOU

## Domaine Mamaruta

### Le Coupe Soif

2019

11,80 €

**AB**

15,5/20

Un fitou version terrasse, ou zinc. La robe grenat translucide, comme un vin clair, l'annonce. Tout en légèreté, gelées de fruits rouges et fruits rouges confits alertent les papilles, l'attaque est croquante et goûte comme un fruit bien mûr. Carignan et grenache septuagénaires ensembles, en cuve boisée, composent un vin de joie, une farandole sudiste. Parti pris réussi !

Tomates farcies.

## Domaine Lerys

### Cuvée Basile

2018

14 €

**CAB**

15/20

Assemblage à 60 % carignan et 40 % syrah, cette cuvée sur schistes d'Alban Izard s'annonce sur la finesse dès le premier nez, avec un petit fruit noir juteux soutenu par des arômes de thym, de laurier et de réglisse. La bouche est tonique, construite sur une chair dense et digeste, des tanins élégants, une trame minérale qui donne au vin une belle vitalité et de jolis amers en finale. Bon équilibre entre épices, concentration et fraîcheur. À carafa.

Avec une joue de porc braisée aux carottes anciennes.

## Mas des Caprices

### Retour aux sources

2017

18 €

**BIODEVIN**

16/20

Un vrai méditerranéen, avec un premier nez fugace de pivoine, puis des senteurs de tapenade, sous-bois et camphre ; enfin, à l'aération, une note de pain brûlé (terroir de schistes). Assemblage original de carignan, mourvèdre, syrah et lladoner, vinifiés séparément, élevés pour 2/3 en

cuve béton et 1/3 en tronconique, le tout neuf mois avant deux ans de repos en bouteilles... du soin donc, pour une matière à la fois soyeuse et structurée, livrant un bouquet d'épices douces en fin de bouche.

Filet mignon aux pruneaux.

## Bertrand-Bergé

### La Boulière

2017

20 €

**AB**

16/20

Parmi les domaines incontournables, BB propose ici un vin de garde, de concentration, alliant mourvèdre pour moitié puis carignan et grenache à parts égales. À carafa longtemps pour que se dévoile son bouquet de quetsches en confiture et cigare blond, cerise confite, poudre de riz. Structure dense, serrée, une version terrienne et bien campée de l'appellation.

Coq au vin.

## Domaine de la Rochelière

### Noblesse du temps

2018

20,50 €

**HVE**

16/20

Dans la famille des massifs, ce vin de garde est encore sur la retenue, mais une longue aération livre figue macérée et lilas, et c'est au palais que se dévoile le bel équilibre entre densité et soyeux, concluant par une finale goûteuse sur le cacao amer. Moitié mourvèdre, puis carignan et grenache, vinifiés en barrique puis élevés jusqu'à 13 mois en fûts neufs.

Gardianne de taureau.

## GRÈS-DE-MONTPELLIER

## Château Bas d'Aumelas

2019

11 €

**DEMETER**

16/20

Avec une majorité de grenache noir, ce vin se pare d'une robe grenat brillante, le nez est complexe et

riche. Les fruits noirs bien mûrs, le poivron rouge confit et la tapenade s'entremêlent. La bouche est ronde et souple, très gourmande, avec des tanins suaves. Un bel équilibre entre une matière pleine et une jolie fraîcheur, sans doute due au terroir d'altitude du causse d'Aumelas (350 m). Belle longueur en bouche avec une finale réglissée et poivrée, on en redemande... À ce prix-là, ce n'est pas la peine de s'en priver. Excellente affaire.

Cailles rôties au lard et olives noires.

## Château Saint-Martin de la Garrigue

2017

17 €

**TERRA VITIS**

18/20

Cette cuvée sans nom honore celui du domaine. Robe pourpre qui présage de son intensité et nez très typé garrigue – thym, laurier – où les fruits noirs bien mûrs dominent : prune, mûre avec des notes de torréfaction. L'élevage est discret et totalement maîtrisé : demi-muids de plusieurs vins durant 16 mois. La bouche est suave, onctueuse, avec des tanins fondus et fins. Complexité et puissance caractérisent ce vin doté d'une grande fraîcheur qui le rend aérien. L'équilibre est parfait, sur une longue finale réglissée et d'épices douces qui lui confère une grande élégance. Un régal !!!

Un cuissot de sanglier à la broche.



## Les Vignerons du Pic

### Le Sentier

2018

12,50 €

**DEMETER**

13,5/20

Notes empyreumatiques dominantes. Malgré une bonne aération, le nez reste dominé par l'élevage, torréfaction et vanille l'emportent sur les fruits noirs compotés : 12 mois de fût neuf pour cette jeune cuvée c'est encore too much pour l'instant. Du volume en bouche, mais là aussi la matière est masquée par l'élevage et les tanins sont serrés... À attendre.

Tajine de mouton aux pruneaux.

## Domaine Henry

### Paradines

2017

14 €

**DEMETER**

13/20

Les cinq grands cépages rouges du Languedoc sont assemblés dans ce vin. La robe est rubis, claire, et le nez exhale les petits fruits acidulés : groseille et cassis accompagnés par des notes mentholées. La bouche est fluide, avec une certaine fraîcheur, les tanins sont un peu accrocheurs et la finale un peu serrée.

Entrecôte charolaise persillée.

## Domaine de la Triballe

### La Capitelle

2017

14 €

**DEMETER**

15/20

Cette Capitelle s'habille d'une belle robe grenat et dispense des effluves de petits fruits noirs avec une pointe de tabac et des notes balsamiques. Elle ne renie en rien son côté garrigue et ensoleillé. Syrah et grenache noir majoritaires se marient avec un brin de carignan, ce qui donne une bouche souple et ronde, soutenue par une arête acidulée qui lui confère fluidité et longueur. Les tanins présents mais fins participent à ce bel édifice.

Sauté de veau Marengo.

## Clos des Nines

O du Clos

2017

26 €

**DEMETER**

17,5/20

18 mois d'élevage en barrique de plusieurs vins ont donné à cette cuvée, où se marient syrah et grenache noir, une couleur grenat avec une petite évolution orangée sympathique. Le nez complexe développe des arômes tertiaires avec une pointe d'oxydation, des fruits noirs compotés, du cacao, des épices douces et du tabac. La matière est noble, enrobée de tanins soyeux pour une bouche suave et douce. Bel équilibre entre structure et finesse avec un boisé parfaitement maîtrisé, pour une longue finale élégante. On peut sans hésiter réécrire le nom de cette cuvée : Haut du Clos.

Closet de chevreuil sauce grand veneur.

## Domaine de Campaucels

### Grand Duc

2018

15 €

**DEMETER**

14/20

La robe de ce Grand Duc est pourpre aux reflets violacés, pas étonnant avec 90 % de syrah et un soupçon de grenache noir. Le nez est lui aussi très marqué et typé syrah : gelée de cassis, une pointe de romarin et des épices. La bouche est très droite et tendue sur le fruit, toujours syrah, avec une bonne fraîcheur. Ce vin possède une certaine structure qui va lui permettre de planer encore quelques années.

Une côte de taureau grillée au thym.