

garrigue, laurier, frais, trame fine, tanins veloutés, typé, garrigue, réglisse, note orientale. 12,50 €.

15 - Château Villerambert-Julien

11160 Caunes-Minervois
04.68.78.00.01.
Incarnat. Nez puissant, riche, fruits noirs, garrigue, laurier, charnu, fin, tanins veloutés, persistant, note de résine et de poivre. 8,90 €.

15 - Château Villerambert-Moureau

11160 Caunes-Minervois
04.68.77.16.40.
Les Marbreries Hautes. Nez expressif, fruits rouges, prune, bouche tendre, fondue, tanins souples, fins, long, harmonieux, séduisant. 8,70 €.

14,5 - Château de Gourgazaud

34210 La Livinière
04.68.78.10.02.
Mathilde. Nez expressif, fruits rouges mûrs, sureau, trame veloutée, charnu, grain de tanins savoureux, ample, finale sur la fraîcheur. 6,70 €.

14,5 - Domaine de l'Herbe-Sainte

11120 Mirepeisset
04.68.46.30.37.
Tradition. Nez ouvert, note de moka, laurier, fruits rouges, bouche douce, fondue, élégant, beaucoup de fraîcheur, long sur des tanins aimables. 6,80 €.

14 - Château Guéry

11700 Azille
04.68.91.44.34.
Les Eolides. Fruits noirs à l'aération, garrigue, bouche douce, fondue, tanins tendres, épices très présentes, finale très fraîche sur le laurier. 12,50 €.

14 - Domaine de Barroubio

34360 Saint-Jean-de-Minervois
04.67.38.14.06.
Jean Miquel. Nez expressif sur les fruits rouges, gelée de groseille, frais en bouche, élégant, tendre, séveux, tout en finesse. 10 €.

14 - Domaine Khalkhal Pamies

34210 La Caunette
04.67.97.07.11.
Plaisir des lys. Nez

expressif, grillé, note de moka, poivre noir, bouche douce, tanins fondus, épices, finale longue sur une matière riche et dense. 9 €.

2007

15 - Domaine Terres-Georges

11700 Castelnaud-d'Aude
06.30.49.97.73.
Quintessence. Fruits noirs, bouche onctueuse, fraîche, tanins serrés, denses, charnu, fruité, explosif en bouche, savoureux, doit se fondre. 9,50 €.

14,5 - Château La Grave

11800 Badens
04.68.79.16.00.
Privilège. Frais, fruits rouges, tendre, savoureux, tanins fins et serrés, séveux, balsamique, garrigue, légère amertume qui donne du relief. 8,50 €.

14 - Cellier Laurant-Cabaret

11800 Laure-Minervois
04.68.78.33.59.
Saint-Marcellin. Elevage encore un peu marqué, cire, fruits confits, cacao, bouche puissante, harmonieuse, rondeur et gourmandise. 6,90 €.

Minervois-livinière

2009

14 - Domaine Combe-Blanche

34210 La Livinière
04.68.91.44.82.
La Chandelière. Nez expressif, fruits noirs compotés, mûre, sureau, bouche dense, sur des tanins serrés et harmonieux, finale fraîche. 15 €.

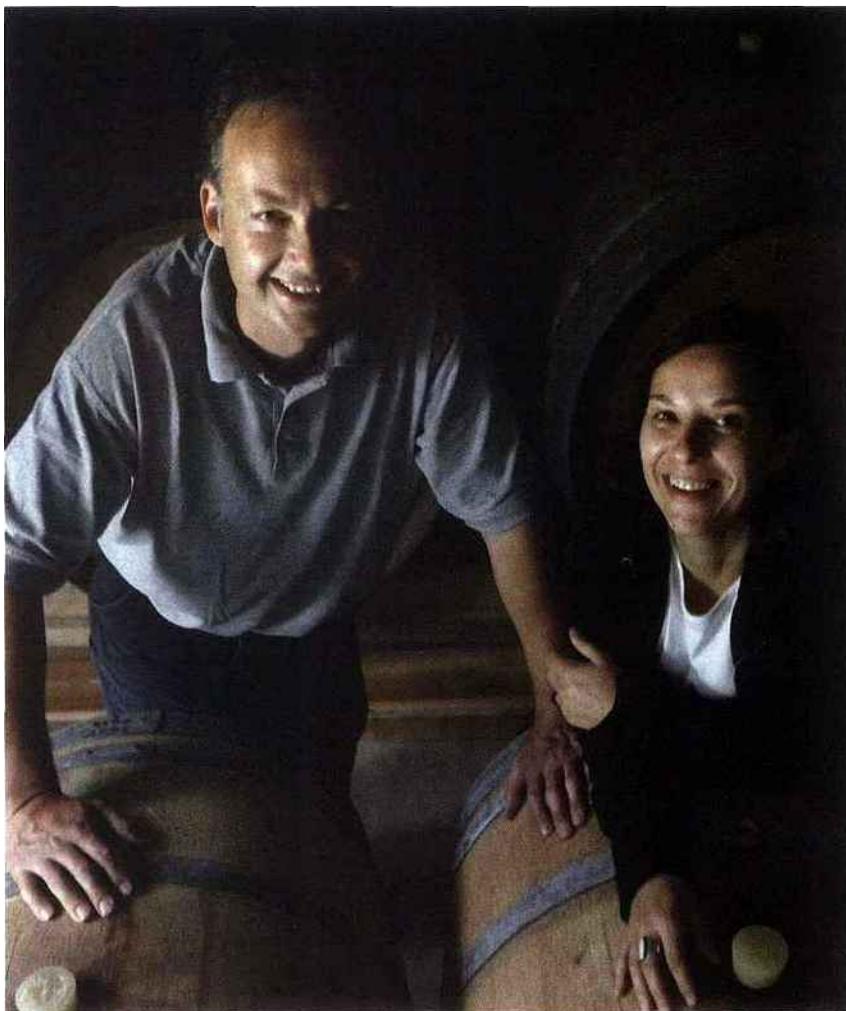
2008

16,5 - Château de Cessero

34210 Cessero
04.68.91.15.70.
Nez riche, poivré, frais, laurier, élégant, savoureux, tanins veloutés, fruit très pur, note de réglisse, long sur le poivre et la garrigue. 12 €.

15 - L'Ostal-Cazes

34210 La Livinière
04.68.91.47.79.
Grand Vin. Premier nez fermé, fruité noir, réglisse, suie, bouche fraîche, souple, douce, élégante, tanins fondus, savoureux, persistant sur un fruité éclatant. 20 €.



Nicolas Gaignon
Domaine du Loup-Blanc
(minervois)

« Nous sommes originaires de Saumur, dans la Loire. Passer du cabernet franc et du chenin à une dizaine de cépages languedociens... c'est le choc des cultures. En fait, on cherchait un domaine quelque part entre Saint-Chinian et le Minervois. Ça a duré deux ans, les gens nous voyaient prospecter et tout le monde nous disait : "Vous êtes connus comme le loup blanc." Quand on a signé chez le notaire, le nom du domaine était tout trouvé ! Nous sommes quatre associés : mon épouse, Carine, son frère, Laurent Farre, et mon cousin, Alain Rochard. Ils sont restaurateurs tous les deux à Montréal, alors la moitié de notre production part au Québec. On a démarré en 2003 avec un point d'eau, pas d'électricité et une petite cave avec le sol en terre battue, sans idées arrêtées sur ce que l'on allait faire ; ça valait le coup de tenter l'aventure. »

15 - Vignobles Lorigeril

11610 Pennautier
04.68.72.65.29.
La Borie-Blanche, Terroir d'altitude. Joli nez fin, fruit élégant, juteux, très velouté, tendre, caressant, tapenade, fruits noirs mûrs, réglisse, doit se fondre. 10,10 €.

2007

15 - Domaine Borie de Maurel

34210 Félines-Minervois
04.68.91.68.58.
La Féline. Nez de garrigue, mûre sauvage, épices douces, ample en bouche, tanins denses, structure ferme, séveux, réglisse, long

et frais. 10 €.

14,5 - Domaine du Petit-Causse

34210 Félines-Minervois
04.68.91.66.12.
Andrea. Fruits rouges, cassis, bouche douce en attaque, tanins bien présents ensuite, dense, structurée, notes de garrigue,

finale massive, doit se fondre. 11,50 €.

14 - Château Faïteau

34210 La Livinière
04.68.43.99.17.
Note de moka, fruits noirs confits, poivre noir, épices douces, bouche structurée, tanins serrés, denses, finale fraîche, typé, savoureux. 15 €.