

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

www.larvf.com

LES FROMAGES RARES ET LE VIN

Les alliances gourmandes

POL ROGER
Une nouvelle
génération
prend le relais

LANGUEDOC

100 domaines qui se démarquent

- Où naissent les nouveaux styles
- Nos plus belles affaires

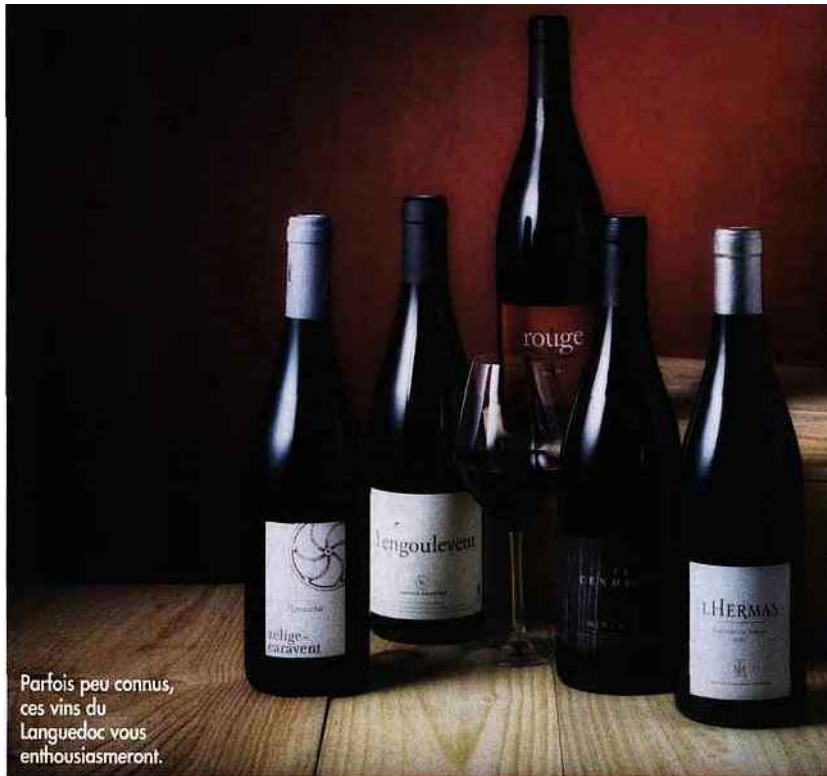
Grands crus
Les Américains
aiment-ils
toujours le vin
français ?

FRONTON
Le rouge de
Toulouse
s'affirme

**VINS
ÉTRANGERS**
Retrouvez
le goût
bulgare !

INÉDIT !

RAYAS, DUJAC, ROMANÉE-CONTI, JAMET...
Les meilleures cuvées issues de vendanges entières



Parfois peu connus,
ces vins du
Languedoc vous
enthousiasmeront.

A. Chassin

LANGUEDOC LES NOUVEAUX STYLES

EN COUVERTURE

LANGUEDOC 100 VALEURS SÛRES

LES OUTSIDERS D'HIER BRILLEN DE MILLE FEUX

Une dégustation de
Jean-Emmanuel
Simond

Après avoir enthousiasmé les amateurs par la richesse de ses vins, le Languedoc aborde un tournant de son histoire. L'ère de la maturité arrive, portée par des femmes et des hommes qui donnent des lettres de finesse à ce vignoble prodigue. Partez à leur rencontre !

Sur les ruines de l'ère productiviste du XX^e siècle, le Languedoc a connu une mutation extraordinaire, unique en Europe. Aucune autre région de France n'a connu un tel dynamisme viticole. En vingt ans, la région a vu naître des centaines de nouveaux domaines et une myriade de crus de qualité.

Et pour cause, cette terre multiplie les atouts : diversité des terroirs, un climat favorable et souvent plus clément et régulier que dans d'autres régions, un éventail de cépages unique en France, permettant aussi bien d'élaborer de grands vins monocépages que des assemblages judicieux.

Un vignoble en mouvement

Mais est-ce suffisant pour expliquer l'attrait que le Languedoc opère sur les néovignerons ? Non ! Son attractivité doit beaucoup au prix de l'hectare de vigne, parmi le moins élevé d'Europe. Le travail de hiérarchisation des crus valorise aussi ce vignoble longtemps décrié.

Petits domaines indépendants, négoce soucieux de la qualité, voire de caves coopératives ambitieuses (trop rares, hélas !), le paysage viticole du Languedoc s'est profondément modifié ces dernières années et justifie plus que jamais une expertise du potentiel de cette région.

Dans le sillage d'une poignée de producteurs désormais reconnus (Marlène Soria, Olivier Jullien, Sylvain Fadat, Laurent Vaillé...), qui ont ouvert la voie dans les années 80 et 90, de nombreux nouveaux domaines ont émergé, qui incarnent aujourd'hui cette seconde génération du Languedoc.



J. Frénois

VILLA TEMPORA, LE DÉMON DU MIDI 2009.
L'esprit du Languedoc souffle dans ce rouge.

Ces vigneron ont fait progresser la qualité des vins locaux grâce à un meilleur choix d'encépagement. Ils pratiquent également une recherche plus fine de la maturité phénolique des raisins, et globalement une viticulture plus respectueuse de l'environnement... Résultat : malgré un ensoleillement record, leurs meilleurs vins rouges savent désormais conjuguer fraîcheur, expression de fruit et de terroir. Cette enquête permet de découvrir les vastes champs d'expérimentation dans les appellations Cabardès, Malepère ou Limoux. Elle confirme la montée en puissance des crus Corbières-Boutenac, Montpeyroux, Pézenas ou encore La Clape. Mais les progrès les plus impressionnants concernent les vins blancs, qui affirment désormais leur caractère avec équilibre et harmonie.

Les "stars" volontairement écartées

Nous avons sélectionné ici une centaine de jeunes pousses et de vigneron en constante progression. Les domaines "stars" de la région, c'est-à-dire distingués au moins par une étoile dans notre Guide des meilleurs vins de France 2013, ont été volontairement écartés. Enfin, nous avons classé les domaines par appellation ou par cru. **J.-E. S.**

LES CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

Cette sélection de vins est issue d'une compilation de dégustations menées à La RVF ou en Languedoc en 2011 et 2012. Les domaines "stars" ont été exceptionnellement écartés pour valoriser les outsiders.

NOTRE PALMARÈS

CORBIÈRES, MINERVOIS, FITOU, CABARDÈS...

LANGUEDOC : 100 OUTSIDERS À SUIVRE DE PRÈS

17/20

- **Domaine Anne Gros et Jean-Paul Tollot**, minervois Carrétals 2011 **env. 27 €**
- **Domaine de Cazaban**, cabardès 2010 **16,90 €**
- **Mas d'Alezon**, faugères Montfauille 2010 **16 €**
- **Domaine les Eminades**, saint-chinian Vieilles Canailles 2009 **29 €**
- **Mas Haut-Buis**, terrasses-du-larzac Costa Caoude 2010 **20 €**
- **Domaine les Hautes Terres**, limoux Blanc Sec 2011 **12 €**
- **La Madura**, saint-chinian Grand Vin 2009 **16,75 €**
- **Domaine Gavin Crisfield**, terrasses-du-larzac 2010 **30 €**
- **Domaine Ledogar**, corbières-boutenac Ledogar 2008 **19,95 €**
- **Clos Maïa**, terrasses-du-larzac 2011 **17 €**
- **Clos Pacalis**, corbières-boutenac Agapé 2007 **env. 20 €**

16,5/20

- **Domaine Borie de Maurel**, minervois Sylla 2010 **24 €**
- **Mas Bruguière**, pic saint-loup Grenadière 2009 **17 €**
- **Domaine de Cabrol**, cabardès Vent d'Est 2010 **13,50 €**
- **Château Cesseras**, IGP Pays d'Oc La Livinière 2010 **12 €**
- **L'Hermas**, terrasses-du-larzac 2010 **16 €**
- **Domaine Maxime Magnon**, corbières La Bégou 2011 **env. 18 €**
- **Château Pech-Redon**, la clape L'Épervier 2010 **13 €**
- **Château Prieuré Borde-Rouge**, corbières Ange 2009 **env. 17 €**
- **Château Sainte-Eulalie**, minervois La Cantilène 2010 **12,35 €**
- **Domaine la Terrasse d'Élise**, terrasses-du-larzac Pradel 2010 **18,50 €**
- **Domaine Vaisse**, terrasses-du-larzac Les Capitelles 2009 **19,85 €**
- **Domaine Yannick Palletier**, saint-chinian L'Engoulevent 2010 **14 €**
- **Domaine Zéligé-Caravent**, pic saint-loup Velvet 2010 **17€**

16/20

- **Mas Belles-Eaux**, pézenas Les Coteaux 2009 **9 €**
- **Mas des Cabres**, sommières La Draille 2010 **11 €**
- **Cave d'Embres-et-Castelmaure**, corbières À Perpète **12,40 €**
- **Domaine le Chemin des Rêves**, pic saint-loup Abracadabra 2010 **8,30 €**
- **Domaine Clavel**, pic saint-loup Bonne Pioche 2010 **12 €**
- **Mas Conscience**, terrasses-du-larzac l'As 2009 **18 €**
- **Mas de Cynanque**, saint-chinian Carassimo 2010 **18 €**
- **Château d'Oupia**, minervois 2010 **5,55 €**
- **Mas Foulaquier**, pic saint-loup Petit Duc 2010 **15,40 €**
- **Château de Gaure**, IGP Pays d'Oc Muscat 2009 **env. 14 €**
- **Domaine les Grandes Costes**, pic saint-loup 2011 **9 €**
- **Domaine Henry**, saint-georges-d'orques Villafranchien 2010 **24 €**
- **Mas de La Rime**, saint-georges-d'orques 2010 **15 €**
- **Les Vignes Oubliées**, terrasses-du-larzac 2010 **6 €**
- **Domaine de L'Escarpolette**, montpeyrroux Le Blanc de l'Escarpolette 2011 **18 €**
- **Domaine de L'Hortus**, pic saint-loup Grande Cuvée 2011 **20,90 €**
- **Château L'Hospitalet-Gérard Bertrand**, la clape Château l'Hopistalet Grand Vin 2010 **25 €**
- **Château Mirausse**, minervois Grand Penchant 2010 **env. 8 €**
- **Mas de Mon Père**, malepère C comme ça 2011 **11 €**
- **Château de Nouvelles**, fitou Cantorel 2011 **14 €**
- **Château Pech-Latt**, corbières Tamanova 2011 **19 €**
- **Les Clos Perdius**, corbières Prioudo 2010 **env. 15 €**
- **Plan de l'Homme**, terrasses-du-larzac Habilis 2009 **17 €**
- **Domaine Saint-Antoine**, faugères Magnoux 2010 **15 €**
- **Château Ventenac**, cabardès Grande Réserve 2009 **8,90 €**

- **Villa Symposia**, pézenas l'Équilibre 2010 **14 €**
- **Villa Tempora**, pézenas Démon du Midi 2009 **11,80 €**

15,5/20

- **Abbotts et Delaunay**, minervois Réserve 2010 **9,90 €**
- **Château d'Angiès**, la clape Classique 2011 **8,90 €**
- **Clos Bagatelle**, saint-chinian Donnadieu Cuvée Matthieu et Maris 2011 **7,60 €**
- **Mas des Caprices**, IGP Aude Gris-Gris 2011 **13 €**
- **Cathare**, limoux Caretas 2011 **13,80 €**
- **Domaine du Clos de Serres**, terrasses-du-larzac La Blaca 2010 **12 €**
- **Château des Estanilles**, faugères Inverso 2010 **12 €**
- **Domaine Girard**, IGP Pays d'Oc Pinot Noir 2011 **6,50 €**
- **Domaine la Grange Léon**, saint-chinian L'Insolent 2011 **8,30 €**
- **Domaine Guilhem Barré**, cabardès Dentelle 2010 **16,50 €**
- **Domaine Jo Riu**, limoux Capucine 2011 **7,50 €**
- **Domaine de La Marfée**, saint-georges-d'orques Les Gamines 2010 **12,20 €**
- **La Tête dans les Étoiles**, terrasses-du-larzac Douceur Céleste 2010 **6,50 €**
- **Domaine Lacroix-Vanel**, pézenas Fine Amor 2011 **11,90 €**
- **Clos de L'Anhel**, corbières Les Terrassettes 2010 **9,50 €**
- **Château L'Argentier**, sommières Château l'Argentier 2009 **14,60 €**
- **Domaine Lérys**, fitou Château Lérys 2010 **16 €**
- **Château L'Euzière**, pic saint-loup Escarboucles 2009 **14,40 €**
- **Vignobles Lorgeril**, cabardès Château de Pentaunier Terroirs d'Altitude 2010 **8,60 €**
- **Vignobles Loup-Blanc**, minervois Régat du Loup 2010 **10 €**
- **Domaine L'Oustal Blanc**, minervois Giacoso 2009 **15,5 €**
- **Mas Montel - Mas Granier**, sommières La Clémence 2010 **6,50 €**
- **Domaine Plô Roucarels**, IGP Haute Vallée de l'Aude 2011 **6 €**
- **Domaine Ribiera**, pézenas la Vista 2009 **12 €**
- **Château Rouquette-sur-Mer**, la clape Esprit Terroir 2010 **8,95 €**

- **Domaine Sainte-Cécile du Parc**, pézenas Sonatina 2009 **6,50 €**
- **Domaine Saint-Sylvestre**, terrasses-du-larzac 2011 **17 €**
- **Domaine Turner-Pageot**, la clape La Rupture 2011 **14 €**
- **Château Viranel**, IGP Pays d'Oc Trilogie 2011 **6,20 €**

15/20

- **Domaine Allegria**, pézenas Carigan Gourmand 2011 **15 €**
- **Château de Caraguilhes**, corbières Classique 2011 **8 €**
- **Château d'Aussières**, corbières 2008 **18 €**
- **Clos du Gravillas**, minervois Terre de Lune 2011 **12 €**
- **Domaine Grécaux**, terrasses-du-larzac 2010 **11 €**
- **Château Guéry**, IGP Pays d'Oc Adoration Serre de Guéry 2011 **6,90 €**
- **Château Guilhem**, malepère Prestige 2010 **9 €**
- **Domaine du Joncas**, montpeyrroux Jôia 2011 **12 €**
- **Château de La Liquière**, faugères Cistus 2010 **14,95 €**
- **Domaine de La Rochelière**, fitou Noblesse du Temps 2010 **16 €**
- **Château de L'Engarran**, saint-georges-d'orques Quetton Saint-Georges 2010 **23 €**
- **Domaine Mamaruta**, IGP Aude Aude Constellation 2011 **9 €**
- **Domaine Ollier-Taillefer**, faugères Allegro 2011 **8,60 €**
- **Domaine Pré-Lasses**, faugères Castelviel 2008 **17,50 €**
- **Domaine Rives-Blanques**, limoux Occitania 2011 **10 €**
- **Domaine Sainte-Croix**, corbières Fourmas 2010 **8 €**

14,5/20

- **Château de Lastours**, corbières Simone Decamps 2008 **11,90 €**
- **Domaine du Pic Saint-Jean d'Aureilhan**, terrasses-du-larzac Terres Rouges 2011 **8 €**
- **Domaine des Terres Falmet**, saint-chinian Ivresse de Cimes 2007 **6,50 €**
- **Château Vieux-Moulin**, corbières 2009 **6 €**

■ Vin rouge ■ Vin blanc

DÉGUSTATION

Cabardès

En limite occidentale de la région, Cabardès associe avec bonheur des cépages océaniques (cabernets, malbec, merlot) et des cépages languedociens, ce qui limite les difficultés climatiques et offre un vaste champ d'expérimentation aux vignerons.

■ DOMAINE DE CAZABAN

En conversion "bio", les 10 hectares de ce petit domaine sont énergiquement entretenus par Clément Mengus et sa compagne Claire, qui y ont vinifié en 2007 leur premier millésime. En à peine quatre années, la progression est fulgurante. 3 800 bouteilles.

2010 - 17/20 : la cuvée Domaine de Cazaban 2010 nous a impressionnés par son harmonie, sa plénitude de constitution et les accents délicatement fumés pris ici par la

syrah, capable de rappeler les meilleures références rhodaniennes. **16,90 €**

■ DOMAINE DE CABROL

Claude Carayol est l'une des figures emblématiques de Cabardès. Ce vigneron individualiste poursuit sa propre aventure sur son domaine de 23 hectares situé à Aragon. Nous saluons l'arrivée récente d'un blanc très original.

13 000 bouteilles.

2010 - 16,5/20 : grand classique de l'appellation, la cuvée de rouge Vent d'Est (à dominante de syrah) offre, en 2010, des notes fumées et réglissées. Ce vin structuré et élégant sera capable d'un excellent vieillissement. **13,50 €**

■ DOMAINE GUILHEM BARRÉ

Après un apprentissage en viticulture et un passage à Madiran chez Alain Brumont (château Montus), Guilhem Barré démarre en 2008 en Cabardès. Six hectares certifiés en "bio", un travail soigné et peu interventionniste, pour une petite gamme de vins attachants et sincères.

2010 - 15,5/20 : la Dentelle 2010 associe syrah et merlot dans un jus profond et équilibré, au fruit moelleux, croquant et intègre. Jolie réussite. **16,50 €**

■ VIGNOBLES LORGERIL

Infatigables, cumulant les activités, Miren et Nicolas de Lorgeril ont bâti depuis le château de Pennautier une vaste gamme de vins de la région, des vins de pays aux meilleurs crus, issus d'achats de raisin comme de vignobles en propriété. Le minervois-la-livinière est d'excellent niveau.

130 000 bouteilles.

2010 - 15,5/20 : nous mettons en avant le cabardès Château de Pennautier Terroirs d'Altitude 2010 : matière veloutée, onctueuse, caotée. C'est un vin équilibré, d'une grande gourmandise. **8,60 €**

Corbières et Corbières Boutenac

La mutation est en cours : ici les boissons rustiques et simples qui ont longtemps prévalu disparaissent du paysage, remplacés par des vins identitaires qui reflètent la passionnante diversité des terroirs.

■ CLOS PACALIS

Nadine Adenis a vendu il y a trois ans ce petit domaine haute culture de Ferrals-des-Corbières, qui a conservé un patrimoine de vieux carignans, mais elle continue à suivre la production.

2007 - 17/20 : la cuvée Agapé 2007 offre profondeur de chair et plénitude, bâtie autour d'une sève dense mise en valeur par un élevage soigné en barriques. Nous n'avons pas pu déguster les millésimes plus récents. **env. 20 €**

■ DOMAINE LEDOGAR

Issu d'une vieille famille de vignerons, Xavier Ledogar, aidé de son frère, a accompli en quelques années un travail énorme. Les vins offrent beaucoup de personnalité, une vraie identité et une rare franchise de saveurs. Les blancs sont parmi les plus enthousiasmants de la région.

Env. 5 000 bouteilles.

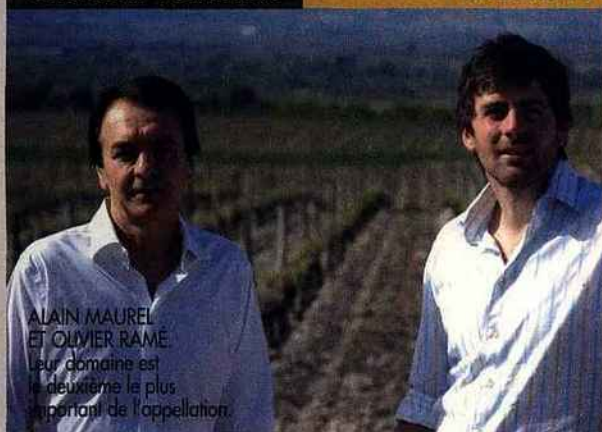
2008 - 17/20 : en rouge, le corbières-boutenac Ledogar 2008 se montre robuste mais profond, très savoureux dans son expression épiciée et terrienne. **19,95 €**

■ CHÂTEAU PRIEURÉ DE BORDE-ROUGE

Depuis 2005, la famille Carrère est propriétaire de ce domaine de 38 hectares du secteur de Lagrasse. La conversion en "bio" est en cours,

Château Ventenac

CABARDÈS



ALAIN MAUREL ET OLIVIER RAMÉ
leur domaine est le deuxième le plus important de l'appellation.

OLIVIER RAMÉ ET ALAIN MAUREL

Passage de relais gagnant

Olivier Ramé, 32 ans, débute en 2002 une carrière de consultant à Paris. Marié à Stéphanie, la fille d'Alain Maurel, propriétaire de 90 hectares autour du village de Ventenac à Cabardès, il convainc son beau-père que sa passion du vin peut lui permettre de prendre sa suite. Après une formation à l'OIV, il rejoint le domaine, vinifie son premier millésime en 2009, et s'installe définitivement sur place en 2010. Enherbement, changement de taille de la vigne, investissements au chai, restructuration des réseaux de distribution, Olivier Ramé apporte petit à petit sa touche personnelle et prend désormais pleinement ses marques. Second domaine le plus important de l'appellation, Ventenac propose aujourd'hui une qualité accrue avec de simples mais très réussis vins de cépage (original chenin-colombard) jusqu'à la grande cuvée Mas Ventenac. env. 45 000 bouteilles

2009 - 16/20 : la Grande Réserve 2009 est marquée par le cabernet et sa fraîcheur de fruit. Un vin mûr, à la belle matière dense et ample, aux tanins bien enrobés par l'élevage sous bois. **8,90 €**

et les vins se montrent depuis quelques années remarquables de justesse, de finesse et de fraîcheur. 4 000 bouteilles.

2009 - 16,5/20 : la cuvée l'Ange 2009 associe les vieilles vignes de syrah, grenache et carignan en une matière mûre et dense, au jus très expressif. Un vin complexe, de grand caractère. **17 €**

■ CAVE D'EMBRES ET CASTELMAURE

Petite cave modèle, dont l'immense majorité des structures coopératives de la région seraient inspirées de suivre l'exemple. 10 000 bouteilles.

Non millésimé - 16/20 : la vaste gamme est très homogène, dont les fameuses cuvées Pompadour et n° 3, mais c'est À Perpète qui a retenu notre attention. Un vin gourmand et généreux dans lequel les notes d'évolution des vins âgés sont subtilement rafraîchies par le fruit des vins jeunes. **12,40 €**

■ CHÂTEAU PECH-LATT

Philippe Mathias gère avec brio ce vaste domaine du secteur de Lagrasse. Si nous n'avons pas goûté tous les vins (en cours d'élevage) pour notre dernière édition du *Guide des meilleurs vins de France*, une dégustation plus récente a rendu justice à la grande cuvée Tamanova 2011.

Env. 13 000 bouteilles.

2011 - 16/20 : la cuvée Tamanova est un vin dense, frais et énergique, à l'éclat du fruit préservé. La cuvée Tradition 2011 (95 % de la production du domaine) est également fort recommandable. **19 €**

■ LES CLOS PERDUS

L'Australien Paul Old et l'Anglais Hugo Stewart ont repris en 2003 des vieilles vignes en Corbières et en Roussillon. La biodynamie est de mise à la vigne, les vins sont expressifs et intenses, en rouge comme en blanc (grenache gris et maccabeu).

2010 - 16/20 : nous aimons

Domaine Maxime Magnon

CORBIÈRES

MAXIME MAGNON

Fan de Didier Barral

Si nous croisons depuis longtemps Maxime Magnon dans des dégustations, nous ne lui avons pas encore rendu visite à Villeneuve-les-Corbières. Réparties entre schistes et argilo-calcaires, les parcelles de vignes sont admirablement entretenues par ce vigneron respectueux des équilibres naturels, qui essaie, à l'instar de son ami Didier Barral à Faugères, à explorer les bénéfices de la présence animale dans ses vignes et de ses interactions avec l'écosystème viticole (chevaux, vaches, aurochs !). Les vins dégustés sont irréprochables, mieux définis que par le passé, juteux et croquants dans l'expression intègre de leur fruit (raisins non éraflés), depuis le friand Rozeta jusqu'au profond Campagnès (pur carignan).

2011 - 16,5/20 : le blanc la Bégou est peut-être le plus abouti de la région. Riche et salin, croquant et relevé de fins amers, il associe volume et pureté. **env. 18 €**



MAXIME MAGNON.
Ses vins, juteux et croquants, sont aujourd'hui accomplis.

J. E. Simon

beaucoup la fraîcheur, le caractère rond et crayeux du fruit du corbières rouge Priundo 2010, dont la finesse et la persistance épicée se montrent très séduisantes. **17 €**

■ CLOS DE L'ANHEL

Depuis 2000, Sophie Guiraudon cultive en "bio" les vignes de cette petite propriété de Montlaur, située sur un plateau argilo-calcaire. L'écosystème est très préservé, les vieux carignans et les syrahs sont entourés d'arbres et de garrigue.

2010 - 15,5/20 : située entre les vins de soif et les vins du dimanche, la cuvée les Terrassettes 2010 décline une trame veloutée, très précise et soignée, portée par un fruit qui conjugue maturité et fraîcheur. **9,50 €**

■ CHÂTEAU D'AUSIÈRES

Cette vaste propriété de 550 hectares a été reprise en 1999 par les domaines Barons de Rothschild (château Lafite). D'importants travaux de replantation et de remise en état du domaine ont été nécessaires, et les vins commencent à

trouver leur vitesse de croisière. 120 000 bouteilles.

2008 - 15/20 : dominé par la syrah et le grenache, Château d'Ausières 2008 se montre riche, droit et plein, un peu chocolaté, servi par un élevage classique en barriques qui ne le farde en rien et respecte son caractère sudiste. **18 €**

■ CHÂTEAU DE CARAGUILHES

135 hectares de vignes, entourées de 500 hectares de garrigue : voilà le domaine que reprend Pierre Gabison en 2005. Converti à l'agriculture biologique, ce domaine est en grande forme depuis quelques années et les vins fort sagement vinifiés. 120 000 bouteilles.

2011 - 15/20 : à dominante de syrah et carignan, la cuvée Classique 2011 offre volume et structure, une trame ferme aux tanins ronds, servie par un élevage judicieux, une bonne vigueur et persistance. **8 €**

■ DOMAINE SAINTE-CROIX

Arrivé en Corbières en 2004, l'Anglais Jon Bowen et son épouse ont

repris une trentaine de parcelles totalisant 15 hectares, désormais en "bio", sur le secteur de Fraïssé-des-Corbières. Fraîcheur et intensité caractérisent tous les vins.

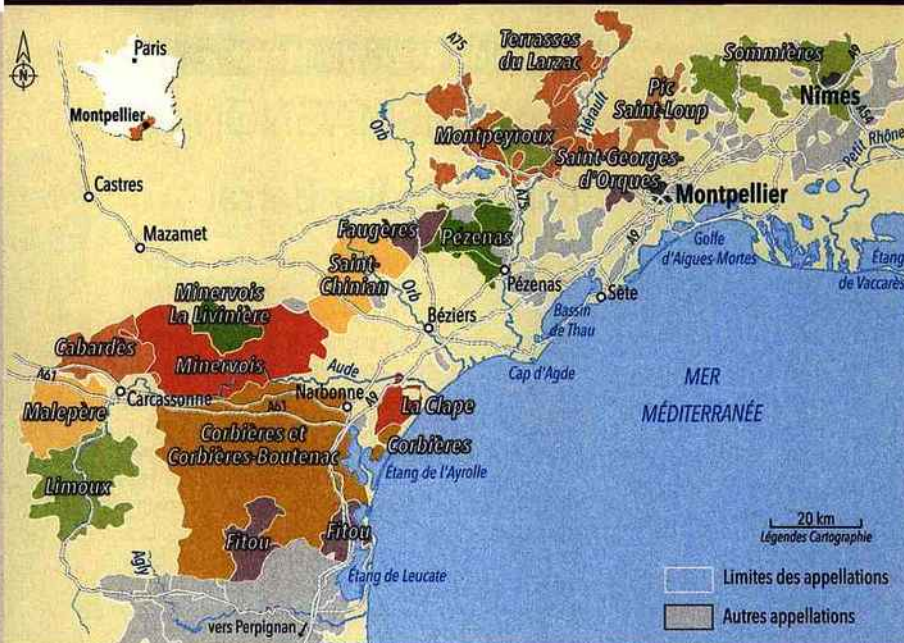
2010 - 15/20 : le Fourmas est un bon vin au fruit mûr, bâti autour d'une matière acidulée. Un jus friand, souple et accessible. Les vieux carignans et grenaches du domaine ont parlé juste. **8 €**

■ CHÂTEAU DE LASTOURS

Les Allard, courtier en assurance bordelais, ont fait l'acquisition en 2004 de cette propriété de 850 hectares du secteur de Portel-des-Corbières. Un chai flambant neuf a été construit en 2010, et le consultant Christophe Derenoncourt débute une collaboration cette année. Les vins sont certainement amenés à progresser. 60 000 bouteilles.

2008 - 14,5/20 : bouteille pleine et charnue, la cuvée Simone Decamps présente un fruit un peu confit mais son profil droit et élan-cé le met en valeur. **11,90 €**

LES APPELLATIONS DU VIGNOBLE LANGUEDOCIEN



■ CHÂTEAU VIEUX-MOULIN

C'est à Montbrun-des-Corbières qu'est situé ce vieux domaine, aujourd'hui géré par Alexandre They et son épouse. Les vins sont prometteurs mais doivent encore trouver leurs marques.

40 000 bouteilles.

2009 - 14,5/20 : la cuvée Château 2009 est un vin sudiste, assez épicé. S'il manque légèrement de fraîcheur, il s'exprime avec sincérité. **6 €**

Faugères

Très homogène en termes de terroir (les schistes), l'appellation Faugères peine encore à valoriser sa production, avec une qualité trop disparate. De nouveaux domaines et vigneronnes montrent la voie à suivre, avec certains des plus grands vins de la région.

■ MAS D'ALEZON

Ce petit vignoble de Faugères est situé sur les parcelles les plus élevées de l'appellation. Le travail y est le plus naturel possible.

Env. 6 000 bouteilles.

2010 - 17/20 : la cuvée Montfalette est une grande bouteille nuancée et raffinée. **16 €**

■ DOMAINE DES PRÉ-LASSES

Denis Feigel, œnologue, et son fils Boris exploitent ce domaine d'une trentaine d'hectares certifié en "bio". Seules les levures indigènes sont utilisées. La gamme comporte en 2011 un original IGP blanc de carignan blanc.

2008 - 15/20 : le carignan est dominant dans le faugères Castel-Viel 2008, complété de grenache,

syrah et mourvèdre. C'est un vin mûr, ample et charnu, qui saura évoluer favorablement. **17,50 €**

■ DOMAINE SAINT-ANTONIN

Le domaine est entre les mains de Frédéric Albaret, qui l'a créé ex-nihilo en 1994. La conversion "bio" est en cours. Les vins sont parfois austères dans leur jeunesse. La cuvée Magnoux, profonde et robuste, est bâtie pour le vieillissement.

20 000 bouteilles.

2010 - 16/20 : Magnoux 2010, à dominante de syrah, est un rouge plein de sève et de vigueur. **15 €**

■ CHÂTEAU DE LA LIQUIÈRE

À la tête de 60 hectares de vignes, la famille Vidal a beaucoup œuvré ces trente dernières années pour la réputation de l'appellation Faugères. La conversion "bio" est en cours.

2010 - 15/20 : le faugères Cistus 2010 est issu principalement de syrah, complété de grenache, mourvèdre et carignan. C'est un vin plein, droit et épicé, qui peut gagner en naturel d'expression. Un joli vin qui a de l'avenir. **14,95 €**

■ DOMAINE OLLIER-TAILLEFER

François Ollier et son frère Luc gèrent ce domaine de 36 hectares, actuellement en conversion "bio". Les rouges manquent encore un peu de finesse. Nous sommes en revanche séduits par le blanc, l'un des meilleurs de sa jeune appellation (Faugères autorise les blancs depuis 2005 en AOC).

10 000 bouteilles.

2011 - 15/20 : le faugères blanc Allegro 2011 associe roussanne et vermentino en un vin gourmand, gras et ample. **9,60 €**

Fitou

Ici aussi, de petits domaines prennent avec talent la relève des coopératives pour renouveler l'image de l'appellation et exprimer la dualité des terroirs (secteur maritime/secteur intérieur) : Fitou a le vent en poupe et apprend à tirer le meilleur d'un patrimoine de vignes âgées.

■ CHÂTEAU DE NOUVELLES

Ce domaine connaît une nouvelle impulsion, avec des vins plus frais et proches du fruit. Ne manquez pas les vieux vins doux naturels !

15 000 bouteilles.
2011 - 16/20 : Cantorel 2011 offre un nez floral et intense, de violette et de pivoine. Un vin complet, équilibré, qui présente beaucoup de caractère. Les autres cuvées sont de bon niveau. **14 €**

■ DOMAINE LÉRYS

La famille Izard est implantée à Villeneuve-les-Corbières dans un secteur de schistes. La qualité a bien progressé.

5 000 bouteilles.

2010 - 15,5/20 : la cuvée Château Lérys 2010 présente une expression florale, une matière charnue, ample et dense, portée par une belle allonge. **7 €**

■ MAS DES CAPRICES

Les Alsaciens Pierre et Mireille Mann se sont installés en 2005 dans le secteur maritime de Fitou, à Leucate plus précisément. Certification "bio", IGP, tout est en place pour l'avenir.

2011 - 15,5/20 : classé en IGP Aude, le blanc Gris-Gris 2011 décline des notes d'épices et de poivre blanc. Un excellent vin qui fera merveille sur des coquillages. **13 €**

■ DOMAINE DE LA ROCHELIERRE

Ce domaine du secteur maritime de Fitou appartient à Jean-Marie Fabre. Seules des matières organiques et minérales sont utilisées à la vigne. Trois beaux rouges de Fitou coexistent avec des vins de table. 4 000 bouteilles.

2010 - 15/20 : le rouge Noblesse du Temps 2010 se compose pour moitié de mourvèdre. C'est un vin dense, avec une bonne sève et empreint d'une jolie fraîcheur fumée. **18 €**

■ DOMAINE MAMARUTA

Jeune Narbonnais, habile vinificateur, Marc Castan récupère les vignes de son grand-père coopérateur et débute en 2009. Déjà en culture biologique.

2 400 bouteilles.

2011 - 15/20 : le blanc IGP Aude Constellation 2011 se compose de maccabeu et grenache gris. Salin et fin, avec des notes d'agrumes et d'amande, il se distingue par beaucoup de fraîcheur et de finesse, et une personnalité originale. **9 €**

La Clape

La Clape s'éloigne peu à peu de la facilité et a entrepris de défendre énergiquement sa singularité, grâce à d'entrepreneurs vigneron. Nous espérons que le bourboulenc, cépage local, sera encore mieux valorisé à l'avenir dans les vins blancs du cru que l'Inao devrait officiellement reconnaître en 2013.

■ CHÂTEAU PECH-REDON

Ardent défenseur de l'agriculture biologique, Christophe Bousquet se bat pour ce domaine d'une quarantaine d'hectares à l'environnement exceptionnel.

30 000 bouteilles.

2010 - 16,5/20 : nous retenons ici l'Épervier 2010, qui associe syrah et grenache. Ample et équilibré, un vin charnu, parfumé, juteux, très sain. Beaucoup d'harmonie. **14 €**

■ GÉRARD BERTRAND

Certains s'étonneront de retrouver ici ce très important négoce mais nous considérons que le Languedoc manque d'ambassadeurs de son calibre, capables de produire de larges volumes avec une qualité régulière.

2010 - 16/20 : parmi la large gamme, le Château l'Hospitalet Grand Vin 2010 est l'un des vins les plus réguliers, enrobé par ce boisé un peu flatteur qui est la signature Gérard Bertrand. **25 €**

■ CHÂTEAU ROUQUETTE-SUR-MER

Jacques Boscardy est à la tête de ce domaine de 50 hectares, entouré de garrigue. Les vins gagnent récemment en précision.

50 000 bouteilles.

2010 - 15,5/20 : le rouge Esprit Terroir 2010 se montre structuré et profond, assez plein, mûr et généreux. Un vin d'assemblage dense, qui ne manque ni de muscle ni de carrure. **8,95 €**

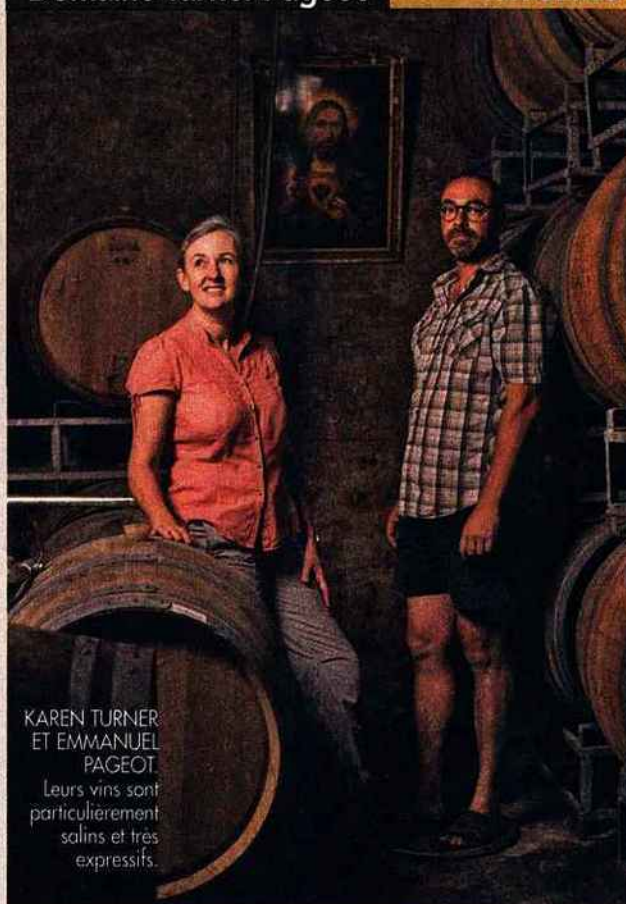
■ CHÂTEAU D'ANGLÈS

Longtemps viticulteur à Bordeaux, Éric Fabre et sa famille ont fait l'acquisition en 2001 de ce domaine au site très privilégié face à la mer. 40 000 bouteilles.

2011 - 15,5/20 : le blanc Classique 2011 a la particularité d'être composé essentiellement de bourboulenc. C'est un vin à la fois droit et nerveux, dont le caractère pourrait être plus affirmé. **8,90 €**

Domaine Turner-Pageot

FAUGÈRES



KAREN TURNER
ET EMMANUEL
PAGEOT.
Leurs vins sont
particulièrement
salins et très
expressifs.

KAREN TURNER ET EMMANUEL PAGEOT Des blancs hors du commun

Ce domaine fait partie de nos découvertes majeures en Languedoc ces dernières années. Ancien sommelier, Emmanuel Pageot a accumulé les expériences de vinification (France, Afrique du Sud, Australie, Italie) avant de s'installer, ainsi que sa compagne Karen Turner (qui supervise le prieuré Saint-Jean-de-Bébian) à Gabian, en lisière de Faugères. Désormais, il travaille des parcelles exposées au nord, situées sur les cinq principaux types de sols de la commune, toutes menées en biodynamie et phytothérapie. Ici, naissent depuis 2008 des vins digestes, qui ont tous en commun un caractère salin et formidablement expressif. Difficile de choisir quel vin mettre en avant. Le fruit juteux de la cuvée Le Rouge 2010 (grenache et syrah) est remarquable de franchise, mais ce sont les blancs, réellement hors du commun, qui nous enthousiasment le plus. 3 200 bouteilles.

2011 - 15,5/20 : découvrez La Rupture 2011, un sauvignon blanc tendu et anisé, débarrassé de tout caractère variétal, partiellement vinifié en macération. **14 €**

Limoux

Les vins de Limoux valent surtout par la très grande qualité des blancs, secs ou effervescents, issus de chardonnay, chenin ou mauzac. 2010 et surtout 2011 y sont très réussis.

■ DOMAINE HAUTES TERRES

Gilles Azam est un vigneron "bio" convaincu. Ces dernières années, ses vins manquaient de régularité et de précision.

12 000 bouteilles.

2011 - 17/20 : le blanc sec 2011 nous a bluffés. Un jus éclatant, tendu et tranchant, d'une limpidité cristalline, qui sort du lot par son énergie et sa précision. **12 €**

■ CHÂTEAU DE GAURE

Le Belge Pierre Fabre a racheté, en 2004, un vignoble situé aux confins du Limouxin et de Malepère. En agriculture biologique, les vins (IGP ou vins de France) se sont vite distingués par leur caractère original.

2009 - 16/20 : retenons un très joli muscat 2009 en IGP Pays d'Oc, typé demi-sec avec ses sucres friands et ses bons amers. **env. 14 €**

■ CATHARE

Franck Schisano, ancien rugbyman, démarre dans le vin, en 2009. Il s'est lancé dans une démarche "bio". 2 000 bouteilles.

2011 - 15,5/20 : Caretas 2011, un pur chenin aux saveurs salines, à la matière franche et nerveuse. Un ensemble très prometteur. **13,80 €**

■ DOMAINE JO RIU

Ce domaine de 35 hectares situé à Pieusse est dirigé par Caroline Giraud. La gamme se répartit entre rouges et blancs, entre Limoux et IGP pays d'Oc.

Château des Estanilles

FAUGÈRES



JULIEN SEYDOUX

Des 2010 très séduisants

Julien Seydoux rachète, en septembre 2009, ce domaine de 29 hectares créé en 1976 par Michel Louison. Issu d'une grande famille du cinéma, ce passionné par le vin s'installe sur place et s'investit sans compter. Il certifie en 2010 le domaine en "bio", agrandit, modernise la cave et consulte l'œnologue Claude Gros. Les vignes ont en moyenne 40 ans d'âge et produisent, sur des sols constitués des fameux schistes, des rendements naturellement faibles. Curieux, perfectionniste, Julien Seydoux veut valoriser ce patrimoine et produire les plus grands vins possibles. Dès son premier millésime, il impose son style : les 2010 sont des vins séduisants, précis, fins et sans lourdeur, empreints de notes poivrées et mentholées, aux tanins soyeux. Outre un rosé et deux blancs, la gamme comprend désormais quatre rouges. 13 000 bouteilles.

2010 - 15,5/20 : l'Inverso 2010 assemble mourvèdre, syrah et grenache. C'est un vin élané et ferme, au fruit doux et épicé, dont le boisé est très bien intégré. **12 €**

2011 - 15,5/20 : le limoux blanc Capucine 2011 offre un nez frais, une matière pleine et ferme. Un chardonnay puissant. **7,50 €**

■ DOMAINE PLÔ ROUCARELS

Le jeune couple Gil a repris en 2006 deux hectares de vignes près de Carcassonne, puis en 2011, cinq hectares sur le secteur de Limoux. 4 800 bouteilles.

2011 - 15,5/20 : ce blanc en IGP Haute Vallée de l'Aude 2011, assemblage de chardonnay et chenin,

dévoile un profil tendu et frais, une matière droite, précise. **6 €**

■ DOMAINE RIVES-BLANQUES

Les Britanniques Jan et Caryl Panman ont eu le coup de foudre pour ce domaine. Les vins, exclusivement blancs, sont toujours précis et équilibrés. 8 000 bouteilles.

2011 - 15/20 : le pur mauzac Occitania 2011 évoque la pomme verte. Assez strict mais belle vivacité. **10 €**

Malepère

Une jeune appellation qui reste largement dominée par les structures coopératives et peine à se construire une réputation : elle ne manque pourtant pas d'atouts, mais reste encore trop rustique.

■ MAS DE MON PÈRE

Frédéric Palacios est un jeune vigneron perfectionniste. En blanc, rosé ou rouge, ses vins sont francs et savoureux, souvent classés en vins de table ou IGP (cuvée Partez Pour le Rêve). 1 200 bouteilles.

2011 - 16/20 : parmi les 2011, nous avons particulièrement apprécié le vin de France C comme ça, un carignan profond et frais, éclatant de saveurs. **11 €**

■ DOMAINE GIRARD

Sur 30 hectares, le domaine de la famille Girard bénéficie de l'altitude du secteur d'Alaigne. 18 000 bouteilles.

2011 - 15,5/20 : si le rouge Malepère est de bonne tenue, c'est l'IGP pays d'Oc Pinot noir qui charme par son caractère léger et friand, tout en franchise de saveurs. **6,50 €**

■ CHÂTEAU GUILHEM

En 2004, Bertrand Gourdou a pris la suite de sa mère à la tête de ce domaine de 30 hectares. Il s'attache désormais à proposer des vins nets et accessibles, toujours impeccablement vinifiés. Les blancs de sauvignon et de chardonnay font régulièrement partie des meilleurs blancs de pays d'Oc.

2010 - 15/20 : en rouge, le malepère Prestige 2010 est un vin aromatique et moelleux, assez fin et tendu. Il associe mourvèdre, cabernet-sauvignon, cabernet franc et malbec. **9 €**

Minervois et Minervois La Livinière

Cette grande appellation peine à s'inscrire dans le renouveau qualitatif qui s'observe ailleurs. Les coopératives sont à la traîne, les cépages dits "améliorateurs" y ont été plus plantés qu'ailleurs dans les années 70. Quelques vigneron nouveaux venus prouvent cependant qu'on peut y produire de grands vins.

■ DOMAINE ANNE GROS ET JEAN-PAUL TOLLOT

Anne Gros et son mari se sont lancés, en 2008, dans l'aventure languedocienne avec ce domaine situé à Cazelles. Exclusivement rouges, les vins sont soignés, très équilibrés et la réussite est flagrante dans le millésime 2010.

2010 - 17/20 : le minervois Carrétals 2010 offre une grande matière moelleuse et épicée. Un vin de grande dimension. **env. 27 €**

■ BORIE DE MAUREL

Ce domaine de Minervois est énergiquement mené par Michel Escande et ses enfants.

12 000 bouteilles.

2010 - 16,5/20 : la cuvée Sylla 2010 (pure syrah) est un beau vin dense, robuste, avec une matière profonde et un fruit gras qui enrobe le tout. Attendre 3 à 4 ans et boire sur 10 à 15 ans. **24 €**

■ CHÂTEAU CESSERAS

Pierre-André Ournac produit, sous le nom de domaine de Coudoulet, des vins de cépage de très honnête facture en IGP Pays d'Oc. En appellation Minervois et La Livinière, il façonne de très beaux rouges.

2010 - 16,5/20 : la cuvée minervois-la-livinière 2010 se fait profonde et veloutée. Une référence ! **12 €**

■ CHÂTEAU SAINTE-EULALIE

Isabelle et Laurent Coustal travaillent amoureusement leurs 33 hectares. La nouvelle cuvée Grand Vin doit encore ajuster son élevage.

2010 - 16,5/20 : la Cantilène 2010 est un excellent vin tout en finesse et fraîcheur. **12,35 €**

■ CHÂTEAU D'OUPIA

Ce domaine historique va de l'avant après la disparition du charismatique André Iché. Les vins ont retrouvé, dans les deux derniers millésimes, la simplicité gourmande qui a longtemps séduit. La cuvée Les Barons est la référence en rouge. 3 800 bouteilles.

2010 - 16/20 : ce minervois blanc 2010 aux arômes d'abricot est l'un des meilleurs blancs de l'appellation. **5,50 €**

■ CHÂTEAU MIRAUSSÉ

Raymond Julien est propriétaire d'une vingtaine d'hectares à Badens. La gamme des rouges a constitué une excellente surprise : l'Azerolle frais et juteux, les Vieilles vignes élégant et épicé, le Cendrous gourmand mais un peu chaud.

2010 - 16/20 : c'est le Grand Penchant 2010 qui remporte les suffrages, avec une trame enrobée et des notes de prune. **env. 8 €**

■ VIGNOBLE DU LOUP BLANC

Ce domaine de 17 hectares est situé en bordure de l'appellation Saint-Chinian. Le Ligérien Nicolas Gaignon y vinifie une gamme de vins étendue qui fait la part belle aux cuvées destinées à la soif.

2010 - 15,5/20 : nous apprécions régulièrement sa cuvée Le Régat du Loup, dont le millésime 2010 se fait à la fois florale et charnue, avec une bouche fraîche et sans aspérités, prolongées de tanins crayeux. **10 €**

■ L'OUSTAL BLANC

Le domaine de Claude et Isabel Fonquerle fait partie des valeurs sûres du secteur. Ils se sont attachés à produire des vins riches aux maturités poussées. L'original blanc Naïck provient de maccabeu et de grenache gris. 10 000 bouteilles.

2009 - 15,5/20 : en rouge, c'est le minervois Giacoso que nous retenir, dont le 2009 se montre très enrobé et mûr, dans un profil plein mais un peu chaleureux. **15 €**

■ CHÂTEAU GUÉRY

Ce vaste domaine du secteur d'Azille appartient à la famille Guéry. Antoine Guéry propose des vins accessibles et nets, tant en Minervois qu'en IGP, où il développe des vins de cépage de très belle qualité, dont un remarquable petit verdot.

4 000 bouteilles.

2011 - 15/20 : nous avons apprécié l'IGP Pays d'Oc Adoration Serre de Guéry 2011, un mourvèdre enrobé par une pointe de sucrosité et des tanins fermes. **6,90 €**

Domaine Abbotts & Delaunay

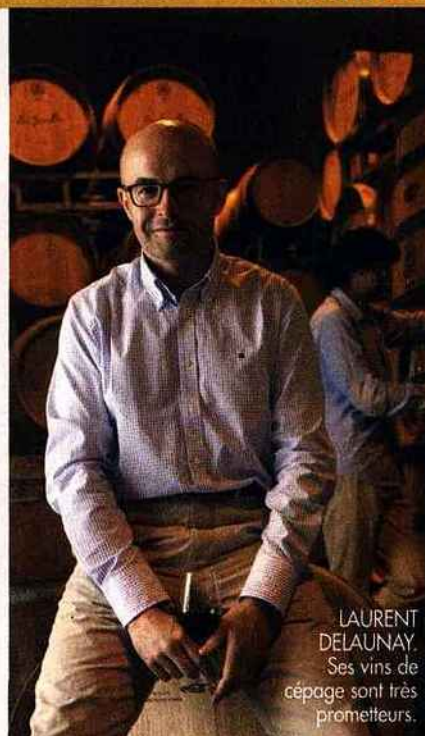
MINERVOIS

LAURENT DELAUNAY

Un style renouvelé

Originaire de Bourgogne, Laurent Delaunay, œnologue, reprend en 2006 la petite activité de négoce initiée, en 1996, par Nigel Abbotts, un Australien qui lui a depuis cédé le contrôle de l'affaire. Laurent Delaunay a acquis une solide expérience en Languedoc, puisqu'il y lance, en 1995, Les Janelles, une gamme de vins de cépage qui a connu un succès considérable. La gamme comprend aujourd'hui sept vins, dont un blanc (Limoux). Tous ont opéré en quelques années un virage stylistique complet. Ils présentent désormais une belle fraîcheur de fruit et un caractère qui préserve les qualités du raisin. Basé en Minervois (appellation qui constitue le gros de la production), ce petit négoce s'oriente sur la voie de la qualité, une initiative qu'il faut encourager. env. 11 000 bouteilles.

2010 - 15,5/20 : le minervois Réserve 2010, avec sa fraîcheur, ses notes de fruits noirs et son volume velouté, illustre parfaitement le style maison. **9,90 €**



LAURENT DELAUNAY.
Ses vins de cépage sont très prometteurs.

L.P. Bost

Domaine de L'Escarpolette

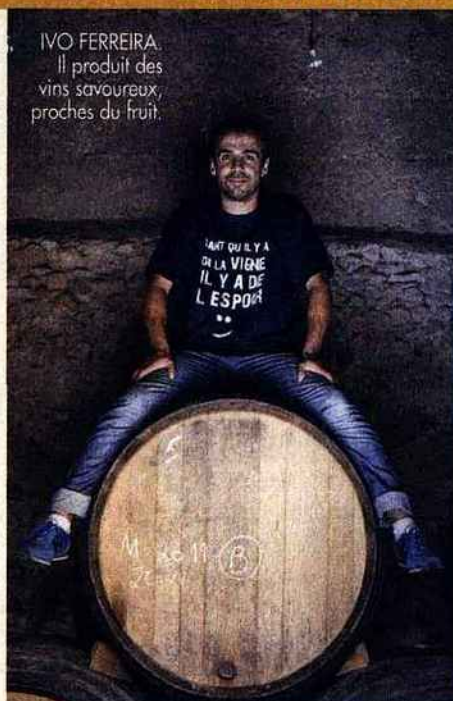
MONTPEYROUX

IVO FERREIRA

Vins de table canons !

Ivo Ferreira, 32 ans, s'est installé à Montpeyrroux en 2009, reprenant en location une quinzaine de parcelles totalisant 5 hectares. Ancien sommelier, il a effectué une formation viti-cœnologique puis a enchaîné les expériences de vinification dans le Jura et à Bordeaux. Refusant tout extrémisme, Ivo donne naissance à des vins savoureux et proches du fruit, pour l'instant classés en vin de table par souci de simplicité (mais un montpeyrroux est en préparation). Notons un excellent vieux carignan Les Vieilles 2011, un étonnant pur merlot (l'Enchanter), la digeste et équilibrée cuvée l'Escarpolette, à dominante de carignan et de cinsault.

2011 - 16/20 : déjà épuisé, un étonnant blanc de muscat et maccabeu, macéré dix jours en grains entiers qui ravira les amateurs du genre. **18 €**



IVO FERREIRA.
Il produit des
vins savoureux,
proches du fruit.

homogène. Le blanc (pur bourboulenc) offre beaucoup de caractère et les trois rouges un réel caractère.

2009 - 16/20 : parmi eux, Démon de Midi 2009, issu de syrah, grenache et carignan, livre un fruit croquant, frais et net, qui évoque l'orange sanguine. Ce vin est vinifié dans des fûts âgés du Clos de Tart, à Morey Saint-Denis, en Bourgogne. **11,80 €**

■ DOMAINE LACROIX-VANEL

Depuis 1998, Jean-Pierre Vanel exploite 10 hectares sur le terroir de Caux, près de Pézenas. Désormais certifiée "bio", la production y favorise des vins solides et généreux, mais empreints de fraîcheur.

2011 - 15,5/20 : Fine Amor 2011 est un beau rouge à dominante de grenache, dense et équilibré, aux tanins encore serrés et nerveux, expressif et élevé seulement en cuves. **11,90 €**

■ DOMAINE RIBIERA

Ancien sommelier, ce vigneron attachant s'est installé en 2005 à Aspiran. Il a évolué vers un travail peu interventionniste et des vins tout en fruit croquant et naturel. 4 000 bouteilles.

2009 - 15,5/20 : le rouge la Vista 2009 (pur cinsault) nous a enchantés par sa fraîcheur et son équilibre de grand vin de soif. **12 €**

■ ALLEGRIA

Ce jeune domaine des hauteurs de Caux date de 2008, lorsque Delphine et Ghislain d'Aboville ont acquis 9 hectares de vignes et construit la cave attenante. Les débuts sont très prometteurs, et les vins certifiés "bio" dès 2011.

2011 - 15/20 : classée en Languedoc, la cuvée Carignan Gourmand 2011 a de l'allonge et de la fraîcheur, manque d'un rien de précision aromatique mais pas de vigueur ni de tension, et dispose d'un excellent équilibre. **15 €**

■ CLOS DU GRAVILLAS

Nicole et John Bojanowski mènent, depuis 1999, ce domaine du causse calcaire de Saint-Jean-de-Minervois. Les derniers millésimes sont très réussis. 3 500 bouteilles.

2011 - 15/20 : le minervois Terre de Lune 2011 offre une matière légère, fruitée et souple, qui raconte les saveurs de son environnement aride. **12 €**

Montpeyrroux

Ce petit cru s'est distingué du reste des Terrasses du Larzac tant par son terroir que par la volonté de quelques domaines d'élite. De nouveaux vigneronns arrivent pour prendre la relève.

■ DOMAINE DU JONCAS

Conseillé par Alain Chabanon, Pascal Dalier est installé au pied du mont Baudile et s'oriente vers la biodynamie. Il propose ses

premiers vins avec le millésime 2011. 3 000 bouteilles.

2011 - 15/20 : assemblage de syrah et de grenache, la cuvée de Montpeyrroux Joia 2011 est un vin souple. À boire d'ici à deux ans. **12 €**

Pézenas

Les terrasses et coteaux situés au nord de Pézenas attirent de plus en plus de nouveaux talents et une dynamique collective est en marche pour affirmer l'identité des vins. Un des crus les plus prometteurs dans la nouvelle configuration régionale.

■ MAS BELLES-EAUX

Repris par Axa Millésimes en 2003, ce vaste domaine semble avoir atteint sa vitesse de croisière. Quelques restructurations et aménagements ont été indispensables

afin d'exprimer l'important potentiel de ce terroir.

180 000 bouteilles.

2010 - 16/20 : à dominante de syrah, Les Coteaux 2009 est un vin énergique et élégant. Il décline l'ampleur florale typique des meilleurs vins du secteur. **9 €**

■ VILLA SYMPOSIA

Ce domaine en conversion "bio" appartient à Éric Prissette, ex-footballeur et ancien propriétaire du château Rol Valentin, à Bordeaux. Chaque année confirme un peu plus la grande qualité de cette production.

28 000 bouteilles.

2010 - 16/20 : la cuvée L'Équilibre 2010 est un joli jus fruité, à la chair élançée et souple, de bonne densité et équilibré. La matière est très saine, franche et élégante. Un beau vin, grand naturel d'expression. **14 €**

■ VILLA TEMPORA

Un domaine certifié "bio", créé en 2008 par Serge Schwartz et Jean-Pierre Sanson. La qualité est très

Pic Saint-Loup

Ce cru jouit d'une grande réputation pas toujours à la hauteur de la qualité réelle de ses vins. Des vigneron d'élite contribuent pourtant à justifier l'intérêt accru que suscitent ces vins.

■ DOMAINE ZÉLIGE-CARAVENT

Petit-fils de vigneron, Luc Michel fait partie de ces artisans talentueux qui s'attachent à travailler manuellement leurs nombreuses parcelles travaillées en "bio". Ici naissent des vins savoureux et nuancés. Les 2010 sont admirablement réussis.

2010 - 16,5/20 : découvrez Velvet 2010, un vin rouge tonique aux tanins délicats. **17 €**

■ MAS BRUGUIÈRE

Xavier Bruguière a succédé à son père Guilhem sur ce beau domaine, dont le vignoble est fort bien tenu. Dans les trois couleurs, les vins d'entrée de gamme sont très recommandables, avec en particulier le blanc Les Mûriers.

2009 - 16,5/20 : la cuvée Grenadière est l'archétype du pic-saint-loup droit et mûr, approchable jeune mais capable de vieillir sur une dizaine d'années. Le 2009 se montre très équilibré. **17 €**

■ DOMAINE CLAVEL

Pierre Clavel est un vigneron languedocien historique. Son domaine, désormais certifié en "bio", s'étend en Grès de Montpellier, la Méjanelle et, plus récemment, en Pic Saint-Loup. 32 500 bouteilles.

2010 - 16/20 : le pic-saint-loup Bonne Pioche 2010 offre des arômes de garrigue et un équilibre construit sur des tanins fermes mais mûrs. **12 €**

■ DOMAINE DE L'HORTUS

Ce domaine historique du Pic Saint-Loup a beaucoup fait pour la notoriété du cru. La famille Orliac a augmenté, dans les années 2000, les surfaces et les volumes, ce qui s'est parfois fait au détriment de la régularité et de la qualité du grand vin, baptisé Grande Cuvée.

2011 - 16/20 : en 2011, la Grande Cuvée effectue un retour remarqué avec une matière florale et épicée, mûre et équilibrée, et non dénuée de fraîcheur. **20,90 €**

■ DOMAINE LES GRANDES COSTES

Jean-Christophe Granier a repris, en 2000, aux confluent des crus du Pic Saint-Loup, de Sommières et des Grès de Montpellier. Il y produit des vins sincères, jamais dénués de fraîcheur, mais pas toujours très précis. 5 000 bouteilles.

2011 - 16/20 : dégustée avant assemblage, la nouvelle cuvée de

Pic Saint-Loup 2011 est très prometteuse, savoureuse et intense. **9 €**

■ DOMAINE LE CHEMIN DES RÊVES

Benoît Viot, ancien pharmacien dans l'industrie, s'installe en 2004, agrandit le domaine et construit une cave en 2008. Les vignes sont réparties entre les secteurs du Pic Saint-Loup et des Grès de Montpellier, avec la certification "bio" comme objectif. 9 000 bouteilles.

2010 - 16/20 : la qualité des vins progresse régulièrement. Nous apprécions la cuvée Abracadabra 2010, un vin poivré et frais, très aromatique et à la texture finement veloutée. **8,30 €**

■ MAS FOULAQUIER

Après d'autres carrières, Pierre Jequier et Blandine Chauchat s'associent respectivement dans l'aventure du Mas Foulaquier en 1998 et 2003. Convaincus par la biodynamie,

le domaine fait peu à peu progresser la qualité, avec des vins sains et fringants, jamais marqués par les élevages, plus précis que par le passé. 5 000 bouteilles.

2010 - 16/20 : nous ne cachons pas notre enthousiasme pour le Petit Duc 2010, un grenache à la fois très aromatique et friand. **15,40 €**

■ CHÂTEAU L'EUZIÈRE

Frère et sœur, Michel et Marcelle Causse sont installés à Fontanès, avec des vignes plutôt âgées sur des sols à dominante argilo-calcaires. Les blancs se montrent séduisants, et les rouges, assez fins, peuvent encore gagner en naturel d'expression et en profondeur de fruit. 12 000 bouteilles.

2009 - 15,5/20 : la cuvée Escarboucles 2009 offre de beaux arômes de garrigue et un élevage bien intégré. **14,40 €**

Domaine Sainte-Cécile-du-Parc

PÉZENAS

CHRISTINE ET STÉPHANE MOUTON-BERTOLI

Leurs crus sonnent juste

Après une carrière dans la grande distribution, Christine Mouton-Bertoli et son mari Stéphane ont acheté, en 2005, cette propriété de 15 hectares d'un seul tenant proche de Pézenas. Sur des sols datant du Villafranchien et composés de calcaires limoneux, ils ont planté du cabernet franc, du merlot et du grenache, construit une cave et un très beau chai contemporain qui a accueilli la vendange 2011. La conversion en "bio" est en cours. Le domaine ne cache pas son ambition de produire un grand vin mais pour l'instant les "petites" cuvées sont déjà très réussies et particulièrement abordables. Sainte-Cécile étant la patronne de la musique, les vins prennent ici des consonances musicales (rosé Notes Frivoles, blanc Notes Pures...).

2009 - 15,5/20 : nous avons particulièrement apprécié Sonatina 2009, une syrah assemblée avec du cinsault. Un vin floral et épicé, fin et élané, très accessible. **6,50 €**



CHRISTINE ET STÉPHANE MOUTON-BERTOLI. Ils ont l'ambition de produire de grands vins "bio".

L.P. Bédou

Domaine Yannick Pelletier

SAINT-CHINIAN

YANNICK PELLETIER

Des rouges rabelaisiens

Après des débuts comme caviste et un apprentissage chez Yves Cuilleron et Didier Barral, Yannick Pelletier vinifie en 2004 son premier millésime. Il choisit des parcelles en coteaux, plantées de vieilles vignes en gobelet, situées autour de Saint-Nazaire-de-Ladarez, un petit village perdu dans un secteur sauvage et reculé du Biterrois. Il travaille le plus naturellement possible ses 10 hectares de vignes, avec des rendements très faibles et la volonté de préserver au maximum les saveurs du raisin. Une petite parcelle de terret blanc donne naissance à un blanc confidentiel (600 bouteilles). Trois vins rouges aux consonances rabelaisiennes : L'Oiselet, Engoulevent et Coccigruës offrent tous une rare intégrité de saveurs et un caractère sain, franc et dépouillé. Ils méritent assurément le succès ! 8 000 bouteilles.

2010 - 16,5/20 : Engoulevent 2010 associe syrah, grenache et carignan en une matière revigorante, pleine et profonde. **14 €**



YANNICK PELLETIER.
Il a une approche très naturelle du travail de la vigne.

2011 - 15,5/20 : Donnadiou Cuvée Mathieu et Marie 2011 offre un nez expressif, aux notes d'épices et de fumé, et une chair ample et pleine. Un vin précoce et gourmand, à la fraîcheur préservée. **7,60 €**

■ DOMAINE LA GRANGE LÉON

Le secteur de Berlou recèle des terroirs de très grande qualité sur ses coteaux de schistes. Joël Fernandez y exploite un petit vignoble dont les raisins ont longtemps approvisionné la coopérative.

9 000 bouteilles.

2011 - 15,5/20 : depuis 2008, il vinifie et commercialise trois cuvées de rouge. La cuvée L'Insolent 2011 nous a séduits par son équilibre entre épices et fruits noirs, son intensité et son allonge. **8,30 €**

■ DOMAINE DES TERRES FALMET

Yves Falmet est un vigneron opiniâtre qui se dépense sans compter pour travailler un coteau fort raide dans la zone argilo-calcaire et montagneuse de Saint-Chinian.

2007 - 14,5/20 : quelques IGP pays d'Oc (cinsault, carignan, viognier) naissent ici, mais c'est le saint-chinian Ivresse des Cîmes 2007 qui se distingue par son intensité et sa maturité. Nous n'avons pas pu déguster les millésimes les plus récents. **6,50 €**

Saint-Georges-d'Orques

Proche de Montpellier, ce petit cru (il n'est pas officiellement reconnu) comprend quelques domaines très qualitatifs qui s'attachent à définir avec soin son identité de vins issus de fines graves.

Saint-Chinian

Appellation construite sur une dualité de terroirs (zone des schistes et des argilo-calcaires), sa personnalité n'est pas simple à discerner. De nombreux domaines de qualité contribuent pourtant à rendre très stimulante la découverte des vins de ce secteur à fort potentiel.

■ DOMAINE LES EMINADES

En cours de certification "bio", ce domaine a été créé en 2002 par Luc et Patricia Bettoni sur le secteur des grès et des schistes de Saint-Chinian. Les rouges sont savoureux, sincères et proches du fruit, et les deux blancs remarquablement fins et précis. 2 200 bouteilles.

2009 - 17/20 : nous ne cachons pas notre admiration pour la cuvée Vieilles Canailles 2009, qui intègre

les plus vieilles vignes de carignan. **29 €**

■ LA MADURA

Cyril Bourgne et son épouse sont à la tête de ce domaine de 14 hectares, dans lequel nous plaçons beaucoup d'espoirs. Un vignoble parfaitement entretenu, des vinifications tout en finesse, tout concourt à l'élaboration de vins justes et équilibrés. Les blancs ont bien progressé. 7 500 bouteilles.

2009 - 17/20 : en rouge, nous retenons surtout le Grand Vin 2009, mûr et étoffé, servi par des tanins fermes et ciselés. **16,75 €**

■ MAS DE CYNANQUE

Agronomes et œnologues, Xavier et Violaine de Franssu ont débuté en 2004 en reprenant de vieilles vignes du secteur de Gabelas. Les vins se sont vite faits remarquer par des matières amples et fermes, aux élevages parfois un peu appuyés. env. 750 bouteilles.

2010 - 16/20 : le millésime 2010 est particulièrement réussi, avec

entre autres une nouvelle cuvée, Carissimo. Ce vin rend hommage au carignan et s'avère gourmand. **18 €**

■ CHÂTEAU VIRANEL

Depuis plus de quatre siècles, la famille Viranel est présente à Saint-Chinian. Le domaine propose une large gamme de vins en appellation Saint-Chinian et en IGP Pays d'Oc, incluant d'excellents blancs de belle facture. 25 000 bouteilles.

2011 - 15,5/20 : en IGP rouge, la cuvée Trilogie 2011 associe alicante bouschet, cabernet et syrah. Ce vin présente une belle intensité aromatique, une matière dense et pleine, épicée avec une belle fraîcheur sous-jacente. **6,20 €**

■ CLOS BAGATELLE

Luc Simon et Christine Deleuze dirigent avec brio ce domaine réputé de Saint-Chinian, qui produit des rouges concentrés et mûrs, mais jamais dans l'excès, ainsi qu'un très bon muscat de Saint-Jean-de-Minervois. 25 000 bouteilles.

■ DOMAINE HENRY

François et Laurence Henry sont des vigneronnais méticuleux très attachés à la promotion du cru. Leur patrimoine de vieilles vignes donne des vins fermes, concentrés mais toujours équilibrés. 1 200 bouteilles.

2010 - 16/20 : la cuvée Villafranchien 2010 offre un beau nez de rose, une attaque florale et juteuse, une matière tendre d'une gourmandise remarquable. Délicieuse finale tendue et tanins croquants pour ce grenache (90 %) issu de très vieilles vignes. **24 €**

■ MAS DE LA RIME

Bertrand de Mortillet vinifie également depuis 2009 les vins du Mas de la Rime, dont les vignes faisaient auparavant partie de la Prose. 4 000 bouteilles.

2010 - 16/20 : sur le terroir de Saint-Georges-d'Orques, le rouge 2010 séduit par son fruit sobre et sa matière florale. Sa finesse de tanins et son style sans extraction en font un très joli vin. **15 €**

■ DOMAINE DE LA MARFÉE

Ce domaine a été créé en 1997 par Thierry Hasard, sur de nombreuses petites parcelles proches de Murviel-lès-Montpellier. Les vins sont sincères, très soignés, dotés d'une personnalité subtile. 12 000 bouteilles.

2010 - 15,5/20 : le saint-georges-d'orques Les Gamines 2010 met le fruit en avant. Il se montre assez tendre, droit et mûr, vinifié avec précision. **12 €**

■ CHÂTEAU DE L'ENGARRAN

L'altière et la dynamique Diane Losfelt prend des risques pour rechercher la meilleure qualité de raisins. Ne manquez pas les 2011, grande réussite du domaine. 18 500 bouteilles.

2010 - 15/20 : Quetton Saint-Georges 2010 est un vin souple et mûr, chocolaté, concentré et séveux,

un peu chaud mais dense, profond et très long. L'élevage est moins marqué que par le passé. À suivre, la belle cuvée Grenat Majeur en Grès de Montpellier. **23 €**

Sommières

Traversé par le Vidourle et trop éloigné pour bénéficier de la protection climatique des Causses, ce petit cru oriental manque de domaines réputés capables d'asseoir sa

notoriété. La qualité y est pourtant réelle avec un style de rouges compacts et chaleureux.

■ MAS DES CABRES

Florent Boutin élabore des vins délicieux dès leur prime jeunesse. Dans les trois couleurs, les vins reflètent le respect du terroir.

2010 - 16/20 : la cuvée La Draille (assemblage de grenache, de syrah et de carignan) 2010 est un rouge ample, très complet dans sa matière énergétique. **11 €**

■ CHÂTEAU L'ARGENTIER

Ce domaine de 24 hectares appartient à la famille Jourdan depuis 1937. Les rendements sont modestes, et les vendanges souvent tardives pour obtenir les meilleures maturités phénoliques. Certaines vignes (carignan, aramon) ont près de 80 ans.

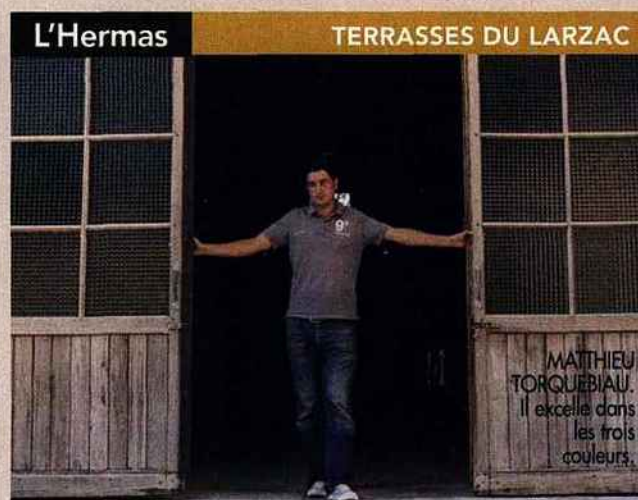
3 000 bouteilles.

2009 - 15,5/20 : la cuvée Château l'Argentier (syrah, grenache et carignan sur les terres rouges de Sommières) offre un bon fruit mûr, des épices, de la fraîcheur et de l'éclat. C'est un vin très agréable à boire. **14,60 €**

■ MAS MONTEL - MAS GRANIER

Cela fait trois générations que la famille Granier bichonne les 40 hectares de ce domaine très sérieux. La gamme se divise en Mas Granier pour les vins en Coteaux du Languedoc et Mas Montel pour ceux en IGP. Env. 19 000 bouteilles.

2010 - 15,5/20 : la Clémence 2010 (dominante carignan, syrah et grenache) intègre de vieilles vignes en gobelet. Elle se montre dense et parfumée, dotée d'une acidité rafraîchissante. **6,50 €**



MATTHIEU TORQUEBIAU Sur les traces d'Aupilhac

Matthieu Torquebiau, œnologue, a travaillé au Chili, à Bordeaux et au domaine d'Aupilhac. En 2003, il rachète à la mairie de Gignac 8 hectares de garrigue sur les sols pauvres du causse calcaire, qu'il défriche et plante en syrah et mourvèdre. Premier millésime en 2009, rendements naturellement limités à 15-20 hl/ha, élevages longs (16 mois pour le rouge). Dans les trois couleurs, les vins sont expressifs, nets, très précis et superbement digestes. Un excellent rosé de grenache et un délicieux blanc (vermentino, roussanne, chenin) tout en subtilité sont disponibles en 2011. 8 000 bouteilles.

2010 - 16,5/20 : le rouge 2010 décline une fraîcheur florale, un fruit éclatant et une trame juteuse aux tanins fins et abondants. Très équilibré, ce vin sera parfait à boire dès 2013. Le sommelier de Michel Bras ne s'y est pas trompé... **16 €**

Terrasses du Larzac

Difficile de résumer la diversité des terroirs et la multiplicité de talents de ce vaste secteur. En bordure des Causses, c'est ici plus qu'ailleurs que se construit l'image des grands vins veloutés du Languedoc, grâce à l'émulation créée par le nombre très important de nouveaux producteurs et la présence des grands vigneronnais pionniers.

■ CLOS MAÏA

Géraldine Laval a repris, en 2009, quelques parcelles de vignes d'altitude (350 à 400 mètres) sur le secteur de Pégairolles-de-l'Escalette. Les deux rouges sont très fins et digestes. 1 500 bouteilles.

2011 - 17/20 : classé en IGP Hérault, le blanc 2011 offre une magnifique fraîcheur. Un assemblage de roussanne et terret bourret, emblématique des grands blancs du Sud. **17 €**

■ DOMAINE GAVIN CRISFIELD

Originaire de Belfast en Irlande, Gavin Crisfield, débute en 2009 avec quelques hectares situés entre Saint-Jean-de-la-Blaquière et Saint-Privat.

2010 - 17/20 : un seul vin produit, La Traversée, mais quel vin ! Ce rouge 2010 dévoile des notes de prunes et d'épices, une matière droite et précise. **30 €**

■ MAS HAUT-BUIS

Depuis plus de dix ans, Olivier Jeantet poursuit sa quête de vins digestes et frais sur un vignoble d'altitude. 11 hectares, 12 parcelles, des vinifications en cuves béton : les vins ont gagné en régularité depuis 2008.

2010 - 17/20 : le rouge Costa Caoude 2010 offre un fruit d'une grande franchise. Finesse, fraîcheur, allonge et saveurs de caillou en finale. Très belle réussite. **20 €**

■ DOMAINE LA TERRASSE D'ÉLISE

Xavier Braujou travaille depuis plus de dix ans un vignoble partagé entre Aniane et Saint-jean-de-Fos. Il façonne des vins très attachants, tous en IGP Hérault. 6 000 bouteilles.

2010 - 16,5/20 : le Pradel 2010 livre une matière soyeuse, bâtie autour de la pulpe épicée du cinsault. Une des plus belles expressions de ce cépage. **18,50 €**



CINQ BELLES CUVÉES DU LANGUEDOC

Mas des Caprices, IGP Aude blanc Gris-Gris 2011 ;
Domaine Zélig-Caravent, vin de France Manouches 2010 ;
Domaine Yannick Pelletier, saint-chinian L'Engoulevent 2010 ;
Château Mirausse, minervois Le Rouge de l'Azerolle 2011 ;
L'Hermas, terrasses-du-larzac 2010.

■ DOMAINE VAÏSSE

Installé à Puéchabon, sur des terroirs de galets et d'argiles rouges, Pierre Vaïsse est un jeune vigneron qui a débuté avec seulement 2 hectares de vignes en 2007. Très précis et soignés, ses vins sont déjà remarquables. 2 000 bouteilles.

2009 - 16,5/20 : la cuvée Les Capitelles 2009 associe les cépages syrah et mourvèdre. Un vin dense et moelleux, persistant, aux notes de poivre et de cacao. **19,85 €**

■ LES VIGNES OUBLIÉES

Olivier Jullien et Jean-Baptiste Granier se sont associés pour acheter et vinifier les raisins de vieilles parcelles vouées à l'arrachage sur les hauteurs de Saint-Privat. 2008 est le premier millésime de ce vin fin et complexe. 6 500 bouteilles.

2010 - 16/20 : le rouge 2010 présente un profil délié, avec des tanins enrobés et une finale longue et savoureuse sur le zan. **6 €**

■ MAS CONSCIENCE

Geneviève et Laurent Vidal ont démarré en 2003 avec des vignes réparties entre Saint-jean-de-Fos et Puéchabon. Ils ont développé

une gamme variée et originale. 9 000 bouteilles.

2009 - 16/20 : l'As 2009 offre un nez de fruits frais, une matière ample et veloutée. Ce jus acidulé et mûr, assez marqué par la syrah, se montre aussi dense. **18 €**

■ PLAN DE L'HOMME

Ce domaine de 15 hectares situés sur Saint-Jean-de-la-Blaquière (anciennement Plan de l'Om) vient d'être racheté par Rémi Duchemin. Les rendements y sont très faibles et les vins frais et denses.

2009 - 16/20 : issu de vieux grenaches, le rouge Habilis 2009 se montre dense, plein et savoureux, précis, avec de la sève et de l'allonge. **17 €**

■ DOMAINE DU CLOS DES SERRES

Avec 12 hectares situés en altitude, Béatrice et Sébastien Fillon ont vinifié en 2007 leurs premiers vins. La gamme est déjà très cohérente.

2010 - 15,5/20 : La Blaca 2010 est structurée, assez dense, avec beaucoup de sève et une chair ferme, une matière corsée et une fraîcheur préservée. **12 €**

■ DOMAINE SAINT-SYLVESTRE

Vincent Guizard et son épouse céologue montent leur domaine à partir de 8 hectares sur sols d'argiles et de galets roulés. Les rouges sont très prometteurs et sortiront en 2013. 2 000 bouteilles.

2011 - 15,5/20 : ce premier millésime du blanc du domaine se montre à la fois mûr et croquant. **17 €**

■ LA TÊTE DANS LES ÉTOILES

À la tête de 3 hectares seulement, Luc Jourdan vient de quitter la coopérative pour monter son propre domaine à Saint-Jean-de-la-Blaquière. Élevés en cuves, les vins détonnent par leur fruit et leur fraîcheur.

2010 - 15,5/20 : classée en IGP Languedoc, la cuvée Douceur Céleste 2010 se montre très charmante, emplit de notes de fruits noirs et de garrigue. **6,50 €**

■ DOMAINE DES GRÉCAUX

Sophie et Arnaud Sandras ont repris en 2010 ce domaine dont les 7 hectares en "bio" sont situés sur Aniane, Lagamas et Montpeyroux. Y sont produits un rosé et deux rouges, dont Terra Solis au nez floral.

2010 - 15/20 : le Terra Solis 2010 offre des saveurs de fruits mûrs. Les tanins manquent un rien de maturité mais le vin offre élan et caractère digeste. **11 €**

■ DOMAINE DU PIC SAINT-JEAN D'AUREILHAN

Ce jeune domaine présente en 2011 sa première récolte en AOP Languedoc. Les vignes sont situées à proximité du lac du Salagou. 6 000 bouteilles.

2011 - 14,5/20 : un rien animal, les Terres Rouges 2011 présente une matière riche et mûre, un peu épaisse, pour un vin bien typé et robuste aux tanins rustiques. **7,80 €**