



DOMAINE DE CAZABAN
CABARDÈS 2010.
Harmonie et délicatesse.

Languedoc...

... et Roussillon au sommet

Le vignoble languedocien est en pleine mutation. Il délaisse le productivisme au profit de vigneron indépendants et de négociants soucieux de la qualité, n'hésitant pas à s'orienter vers l'agriculture biologique. Jean-Emmanuel Simond présentait, dans le n° 565 de La RVF (octobre 2012), l'élite des "jeunes pousses" à découvrir et des vigneron confirmés en constante progression dans le Languedoc. Les domaines stars, déjà distingués dans nos guides, avec au moins une étoile, ont été écartés. Le Roussillon connaît également une remise à niveau et produit aujourd'hui de grands vins. Antoine Gerbelle propose ici une sélection drastique des meilleures cuvées de la région.

Par Jean-Emmanuel Simond et Antoine Gerbelle

Languedoc

Cabardès

17/20

• **DOMAINE DE CAZABAN**
2010

Rouge. 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 €

16,5/20

• **DOMAINE DE CABROL**
Vent d'Est 2010

Rouge. Ce vin structuré et élégant sera capable d'un excellent vieillissement.

13,50 €

Corbières et Corbières Boutenac

17/20

• **CLOS PACALIS**
Agapè 2007

Rouge. Elle offre profondeur de chair et plénitude, bâtie autour d'une sève dense mise en valeur par un élevage soigné en barriques.

20 €

17/20

• **DOMAINE LEDOGAR**
Ledogar 2008

Rouge. Le corbières-boutenac Ledogar 2008 se montre robuste mais profond, très savoureux dans son expression épicée et terrienne.

19,95 €

16,5/20

• **CHÂTEAU PRIEURÉ**
DE BORDE-ROUGE
2009

Rouge. 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 €

16,5/20

• **DOMAINE MAXIME MAGNON**
La Bégou 2011

Blanc. Le blanc la Bégou 2011 est peut-être le plus abouti de la région. Riche et salin, croquant et relevé de fins amers, il associe volume et pureté.

18 €

16/20

• **CAVE D'EMBRES**
ET CASTELMAURE
A Perpète

Rouge. 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 €

16/20

• **CHÂTEAU PECH-LATT**
Tamanova 2011

Rouge. 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 €

16/20

• **LES CLOS PERDUS**
Priundo 2010

Rouge. Nous aimons 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 €

Faugères

17/20

• **MAS D'ALEZON**
Montfalette 2010

Rouge. Ce petit vignoble de Faugères est situé sur les parcelles les plus élevées de l'appellation. La cuvée Montfalette est une grande bouteille nuancée et raffinée.

16 €

16/20

• **DOMAINE SAINT-ANTONIN**
Magnoux 2010

Rouge. Une cuvée profonde et robuste, bâtie

pour le vieillissement. À dominante de syrah, c'est un rouge plein de sève et de vigueur.

15 €

15/20

• **DOMAINE DES PRÉ-LASSES**
Castel-Viel 2008

Rouge. Seules les levures indigènes sont utilisées. 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 €



MAS DES CAPRICES
FITOU, GRIS-GRIS 2011.
Un délice épicé.

J. Feine

LANGUEDOC ET ROUSSILLON SÉLECTION

Fitou

16/20

• **CHÂTEAU DE NOUVELLES Cantorel 2011**

Rouge. Cantorel 2011 offre un nez floral et intense de violette et de pivoine. Un vin complet, équilibré, qui présente beaucoup de caractère.

14 €

15,5/20

• **MAS DES CAPRICES Gris-Gris 2011**

Blanc. Dans cette cuvée se déclinent des notes d'épices et de poivre blanc. Un excellent vin qui fera merveille sur des coquillages.

13 €

15,5/20

• **DOMAINE LÉRY'S Château Lérys 2010**

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

Château Lérys 2010 présente une expression florale, une matière charnue, ample et dense, portée par une belle allonge.

7 €

La Clape

16,5/20

• **CHÂTEAU PECH-REDON Épervier 2010**

Rouge. Ce cru associe syrah et grenache. Ample et équilibré, c'est un vin charnu, parfumé, juteux, très soigné. Beaucoup d'harmonie.

14 €

15,5/20

• **CHÂTEAU ROUQUETTE-SUR-MER 2010**

Rouge. Jacques Boscary est à la tête de ce domaine de 50 hectares, entouré de garrigue. Ce cru 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 €

Limoux

17/20

• **DOMAINE HAUTES TERRES 2011**

Blanc. Gilles Azam est un vigneron "bio" convaincu. 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 €

16/20

• **CHÂTEAU DE GAURE Muscat 2009**

Blanc. C'est un très joli muscat en IGP Pays d'Oc, typé demi-sec avec ses sucres friands et ses bons amers.

14 €

15,5/20

• **CATHARE Caretas 2011**

Blanc. Franck Schisano, ancien rugbyman, démarre dans le vin, en 2009. Il s'est lancé

dans une démarche "bio". Caretas 2011 est un pur chenin aux saveurs salines, à la matière franche et nerveuse. Un ensemble très prometteur.

13,80 €

15,5/20

• **DOMAINE JO RIU Capucine 2011**

Blanc. Ce domaine de 35 hectares situé à Pieuze est dirigé par Caroline Giraud. La gamme se répartit entre rouges et blancs, entre Limoux et IGP pays d'Oc. Le limoux blanc Capucine 2011 offre un nez frais, une matière pleine et ferme.

7,50 €

Malepère

16/20

• **MAS DE MON PÈRE C comme ça 2011**

Rouge. Frédéric Palacios est un jeune vigneron perfectionniste. Nous avons particulièrement apprécié le vin de France C comme ça, un carignan profond et frais, éclatant de saveurs.

11 €



CIVL C. et G. Deschamps

LE VIGNOBLE LANGUEDOCIEN est passé en vingt ans d'une culture de coopérative à l'émergence de vignerons indépendants.

15,5/20

• **DOMAINE GIRARD**
2011

Rouge. Sur 30 hectares, le domaine de la famille Girard bénéficie de l'altitude du secteur d'Alaigne. 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 €

*Minervois et
Minervois
La Livinière*

17/20

• **DOMAINE ANNE GROS
ET JEAN-PAUL TOLLOT**
Carrétals 2010

Rouge. Le minervois Carrétals 2010 offre une grande matière moelleuse et épicée. Un vin de grande dimension.

27 €

16,5/20

• **BORIE DE MAUREL**
Sylla 2010

Rouge. 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 €

16,5/20

• **CHÂTEAU CESSERAS**
2010

Rouge. Pierre-André Ournac produit, sous le nom de domaine de Coudoulet, des vins de cépage de très honnête facture en IGP Pays d'Oc. Il façonne de très beaux rouges. La cuvée minervois-la-livinière 2010 se fait profonde et veloutée. Une référence !

12 €

16,5/20

• **CHÂTEAU
SAINTE-EULALIE**
La Cantilène 2010

Rouge. Isabelle et Laurent Coustal travaillent amoureuxment leurs 33 hectares. La nouvelle cuvée Grand Vin doit encore ajuster son élevage. La Cantilène 2010 est un excellent vin tout en finesse et fraîcheur.

12,35 €



J. Feine

**CHÂTEAU MIRAUSSE
MINERVOIS, GRAND
PENCHANT 2010.** Fruité.

16/20

• **CHÂTEAU D'OUPIA**
2010

Blanc. Le minervois blanc 2010 aux arômes d'abricot est l'un des meilleurs blancs de l'appellation.

5,50 €

16/20

• **CHÂTEAU MIRAUSSE**
Grand Penchant 2010

Rouge. Le Grand Penchant 2010 remporte les suffrages, avec une trame enrobée et des notes de prunelle.

8 €

15,5/20

• **L'OUSTAL BLANC**
Giacoso 2009

Rouge. C'est le minervois Giacoso que nous retenons, dont le 2009 se montre très enrobé et mûr, dans un profil plein mais un peu chaleureux.

15 €

15,5/20

• **VIGNOBLE
DU LOUP BLANC**
Le Régal du Loup 2010

Rouge. Cette cuvée est à la fois florale et charnue, avec une bouche fraîche et sans aspérités, prolongées de tanins crayeux.

10 €

Pézenas

16/20

• **MAS BELLES-EAUX**
Les Coteaux 2009

Rouge. 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 €

16/20

• **VILLA SYMPOSIA**
L'Équilibre 2010

Rouge. La cuvée L'Équilibre 2010 est un joli jus fruité, à la chair élancée et souple, de bonne densité et équilibré. La matière est très saine, franche et élégante. Un beau vin, grand naturel d'expression.

14 €

16/20

• **VILLA TEMPORA**
Démon de Midi 2009

Rouge. Ce 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 €

15,5/20

• **DOMAINE
LACROIX-VANEL**
Fine Armor 2011

Rouge. 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 €

Pic Saint-Loup

16,5/20

• **DOMAINE
ZÉLIGE-CARAVANT**
Velvet 2010

Rouge. Luc Michel fait partie de ces artisans talentueux qui travaillent manuellement leurs nombreuses parcelles travaillées en "bio". Naissent des vins savoureux et nuancés, comme le Velvet 2010, un vin tonique aux tanins délicats.

17 €

16,5/20

• **MAS BRUGUIÈRE**
Grenadière 2009

Rouge. La cuvée Grenadière est l'archétype du pic-saint-loup droit et mûr, approchable jeune mais capable de vieillir sur une dizaine d'années. Ce 2009 se montre très équilibré.

17 €

16/20

• **DOMAINE CLAVEL**
Bonne Pioche 2010

Rouge. Le pic-saint-loup Bonne Pioche 2010 offre des arômes de garrigue et un équilibre construit sur des tanins fermes mais mûrs.

12 €

16/20

• **DOMAINE DE L'HORTUS**
Grande Cuvée 2011

Rouge. En 2011, cette cuvée effectue un retour remarqué avec une matière florale et épicée, mûre et équilibrée, et non dénuée de fraîcheur.

20,90 €

16/20

• **DOMAINE
LES GRANDES COSTES**
2011

Rouge. Dégustée avant assemblage, la nouvelle cuvée de Pic Saint-Loup 2011 est très prometteuse, savoureuse et intense.

9 €

16/20

• **DOMAINE
LE CHEMIN DES RÊVES**
Abacadabra 2010

Rouge. Nous apprécions la cuvée Abacadabra 2010, un vin poivré et frais, très aromatique et à la texture finement veloutée.

8,30 €

16/20

• **MAS FOULAQUIER**
Le Petit Duc 2010

Rouge. 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. Nous ne cachons pas notre enthousiasme pour le Petit Duc 2010, un grenache à la fois très aromatique et friand.

15,40 €

Saint-Chinian

17/20

• **DOMAINE
LES EMINADES**
Vieilles Canailles 2009

Rouge. Nous ne cachons pas notre admiration pour la cuvée Vieilles Canailles 2009, qui intègre les plus vieilles vignes de carignan.

29 €

17/20

• **LA MADURA**
Grand Vin 2009

Rouge. Un saint-chinian, mûr et étoffé, servi par des tanins fermes et ciselés.

16,75 €

16/20

• **MAS DE CYNANQUE**
Carissimo 2010

Rouge. La nouvelle cuvée Carissimo rend hommage au carignan et s'avère gourmand.

18 €

15,5/20

• **CHÂTEAU VIRANEL**
Trilogie IGP Pays d'Oc 2011

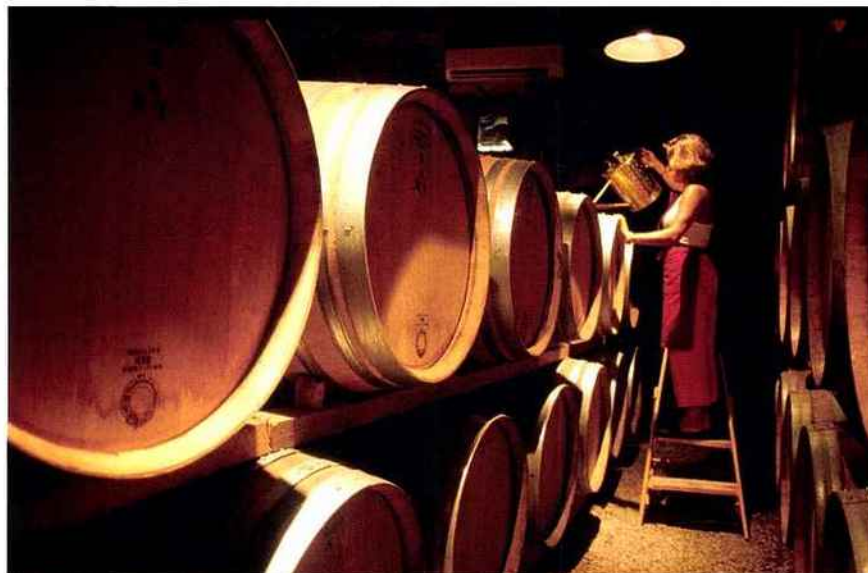
Rouge. Une belle intensité aromatique, une matière dense, épicée avec une belle fraîcheur.

6,20 €



J. Feine

**L'HERMAS TERRASSES
DU LARZAC 2010.**
Fraîcheur et éclat du fruit.



CIVL C. et G. Deschamps

DANS LES CHAIS, les élevages à la bordelaise et à la bourguignonne sont aujourd'hui très répandus.

15,5/20

• **CLOS BAGATELLE**
Donnadieu Cuvée Mathieu et Marie 2011

Rouge. Ce vin offre un nez expressif, aux notes d'épices et de fumé. Il présente une chair ample et pleine. C'est un vin précoce et gourmand, à la fraîcheur préservée. Un très bon rapport prix/plaisir.

7,60 €

Saint-Georges-d'Orques

16/20

• **DOMAINE HENRY**
Villafranchien 2010

Rouge. La cuvée Villafranchien 2010 offre un beau nez de rose, une attaque florale et juteuse, une matière tendre d'une gourmandise remarquable. Une jolie bouteille qui ravira les amateurs.

24 €

16/20

• **MAS DE LA RIME**
2010

Rouge. 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. Une belle réussite à ne pas manquer.

15 €

Sommières

16/20

• **MAS DES CABRES**
La Draille 2010

Rouge. Florent Boutin élabore des vins délicieux dès leur prime jeunesse. Dans les trois couleurs, les vins reflètent le respect du terroir. La cuvée La Draille 2010 est ample, très complète dans sa matière énergétique.

11 €

15,5/20

• **CHÂTEAU L'ARGENTIER**
2009

Rouge. 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 €

Terrasses du Larzac

17/20

• **CLOS MAÏA**
IGP Hérault 2011

Blanc. Ce cru offre une magnifique fraîcheur. C'est un assemblage de roussanne et terret bourret, emblématique des grands blancs du Sud. Une belle réussite.

17 €

17/20

• **DOMAINE
GAVIN CRISFIELD**
La Traversée 2010

Rouge. Ce rouge 2010 dévoile des notes de prunes et d'épices, une matière droite et précise.

30 €

17/20

• **MAS HAUT-BUIS**
Costa Caoude 2010

Rouge. 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 €

16,5/20

• **DOMAINE
LA TERRASSE D'ÉLISE**
Pradel 2010

Rouge. Le Pradel 2010 livre une matière soyeuse, bâtie autour de la pulpe épicée du cin-sault. Une belle expression de ce cépage.

18,50 €

16,5/20

• **L'HERMAS**
2010

Rouge. Cette cuvée décline une fraîcheur florale, un fruit éclatant et une trame juteuse aux tanins fins et abondants. Très équilibré.

16 €

16/20

• **LES VIGNES OUBLIÉES**
2010

Rouge. Le rouge 2010, issu de raisins de vieilles parcelles, présente un profil délié, avec des tanins enrobés et une finale longue et savoureuse sur le zan. C'est un très bon rapport prix/plaisir.

6 €

16/20

• **MAS CONSCIENCE**
L'As 2009

Rouge. 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. 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 €

16/20

• **PLAN DE L'HOMME**
Habilis 2009

Rouge. Ce domaine de 15 hectares situé sur Saint-Jean-de-la-Blaquière (anciennement Plan de L'Om) vient d'être racheté par Rémi Duchemin. Issu de vieux grenaches, le rouge Habilis 2009 se montre dense, plein et savoureux, précis, avec de la sève et de l'allonge.

17 €

Roussillon

Banyuls

16,5/20

• **DOMAINE**
VIAL MAGNÈRES
Gaby Vial

Sous une robe acajou se révèle un jus à la texture polie. La fraîcheur en finale sur le grain d'arabica de figue.

15 €

15/20

• **DOMAINE**
PIÉTRI-GÉRAUD
Rimage Cuvée Mademoiselle 0
2011

La bouche exprime des sucres confits mais qui restent tendus. Beau banyuls classique et épicié.

13,50 €

Côtes du Roussillon

15,5/20

• **DOMAINE**
LES CONQUES
Anatole 2011

Rouge. Un grenache mûr aux arômes de raisin

cuit peut-être un peu trop appuyés. Mais la bouche se montre d'une superbe finesse et d'une grande fraîcheur. Une bonne allonge en finale.

8,50 €

15,5/20

• **MAS DEN FOUN**
Côtes du Roussillon 2011

Rouge. Cette cuvée tendance bio souple et savoureuse est une vraie gourmandise. Toute la gamme de ce couple de médecins reconverti dans le vin depuis 2003 est à découvrir.

9 €

15/20

• **DOMAINE CAZES**
Hospices Catalans Grande
Réserve 2011

Rouge. Un nez sur des notes de cassis, de cistes et d'épices douces. La bouche est jeune avec une fermeté de matière harmonieuse qui évoluera bien sur quatre à cinq ans. Certifié Ecocert.

6 €

15/20

• **CHÂTEAU DE REY**
Cuvée Sisquo 2012

Rouge. Un assemblage à dominante syrah (70 %) pour un rouge coloré, frais et digeste. Agréable à boire jeune, il sera délicieux sur les grillades épicées.

7,20 €

Côtes du Roussillon-Villages

16,5/20

• **DOMAINE BOUDAU**
Cuvée Henri Boudau 2011

Rouge. Une attaque dense, fine et fraîche. Une très belle longueur de bouche avec un supplément de saveurs : cacao, herbes sèches, garrigue chaude.

10,20 €

16/20

• **MAISON**
M. CHAPOUTIER
Bila-Haut L'Esquerda 2011

Rouge. Superbe fruité, tendu et tonique, qui souligne la finesse et la fraîcheur du terroir de granit d'altitude de Lesquère. Un rouge digeste. Un soupçon d'élevage en plus aurait permis de limiter sa réduction persistante en finale.

11,50 €

15,5/20

• **MAS CRÉMAT**
Cuvée Bastien 2010

Rouge. Le jus est mûr, bien enveloppé. Un très bon classique offrant un excellent niveau de concentration. À boire sans urgence dans les cinq prochaines années.

14 €

Maury

16,5/20

• **DOMAINE**
DES SOULANES
Maury Grenat 2012

Rouge. Un vin aguçeur mais sans brutalité au nez de tabac brun et de cerise noir. Ses tanins frais savent parler aux papilles. Une vraie définition du grenat. Bravo.

12 €

15/20

• **MAS AMIEL**
Vintage 2011

Rouge. Plus riche, plus sucré et concentré que la moyenne des échantillons de notre dégustation de vins doux de Maury. Sa richesse lui ôte de la digestibilité mais ce vintage est enjôleur. Un délice pour amateurs de nectars généreux.

16 €



CIVL C. et G. Deschamps

LE GRENACHE s'épanouit sur les terroirs vallonnés des Côtes du Roussillon.