



On va déguster

Vins de l'Hérault " Millésimes en 7 " 155 vins dégustés

Carnet de Vigne #62
Juillet 2023
Dominique Hutin

Vignoble	Appellation	Dénomination	Domaine	Couleur	Cuvée	Millésime	Mes Favoris	Cépages	Dégustation	Tarif TTC	Labels Environnement.	Coordonnées
Clairette du Languedoc		Domaine de la	Croix Chaptal	Blanc	Clairette Blanche	2007	****	Clairette blanche à petits grains	Ambrée, cette vénérable clairette a toujours le souffle nécessaire pour courir derrière les viandes blanches. Miel, safran épices douces, minéralité et petites touches oxydatives bienvenues qui dessine un joli voyage. De l'allonge dans un registre sec, sans maigreur. En passe de devenir un vin de méditation.	NC		Charles-Walter PACAUD Hameau de Cambous 34725 St André de Sangonis 04 67 16 09 36 lacroixchaptal@wanadoo.fr www.lacroixchaptal.com
Clairette du Languedoc		Domaine de la	Croix Chaptal	Blanc	Clairette Blanche	2017	****	Clairette blanche à petits grains	D'un doré éclatant, suave, ce 2017 d'une grande puissance tonne et donne de la voix dans le registre de la largeur, de la densité et des amers structurant. Des notes de résine, de miel viennent fleurir ce vin de repas qui appelle des viandes blanches.	13,00 €		Charles-Walter PACAUD Hameau de Cambous 34725 St André de Sangonis 04 67 16 09 36 lacroixchaptal@wanadoo.fr www.lacroixchaptal.com
Coteaux d'Enserune IGP			Vila Voltaire	Rouge	Tourments	2017	***	90 % Grenache noir 10 % Carignan	Chocolaté, ce jeune vin s'exprime en sensations tactiles qui agencent rondeur (dominante de grenache) fraîcheur végétale, épices et tabac blond. Un ensemble partagé entre gourmandise de l'immédiat et tentation d'une garde à vue en cave.	20,00 €	Agriculture Biologique	Cécile GARIDOU et Stéphane YERLE 20 rue Voltaire 34370 Cazouls les Béziers 04 67 93 41 23 06 24 04 73 71 ou 06 17 58 50 34 stephane@syerle.com www.vilavoltaire.com
Coteaux du Languedoc	Saint Georges d'Orques	Domaine de l'	Engarran	Rouge	Quetton Saint-Georges	2007	Coup de cœur	74 % Syrah 18 % Carignan 8 % Grenache	Couleur tertiaire, ensemble fondu, nez expressif (olive noire, soupçons de truffe, encens, échos lardés de la syrah). Se révèle à l'aération (carafez-le une heure) en gagnant en allonge, en élégance, en complexité, en toute une somme de dimensions. Traces fumées, tannins intégrés; orange sanguine. Fraîcheur épicée bienvenue en fin de bouche qui redonne de l'élan à l'ensemble. Fin. 2019, Millésime actuel : 24,00 €	NC		Route de Laverune, D5E 34880 Laverune 04 67 47 00 02 caveau.lengarran@orange.fr https://shop.chateau-engarran.com
Coteaux du Languedoc		Mas de	Cynanque	Blanc		2007	****		La couleur, fatalement soutenue, dorée par la patine du temps, devance une bouche portée par une jolie vivacité. Quelques notes finement oxydatives, façon silex, s'intègrent à l'ensemble de ce vin encore très tonique et ponctué par, une fraîcheur inattendue en finale.	NC		route d'Assignan 34310 CRUZY 04 67 25 01 34 - 06 20 08 37 57 contact@masdecynanque.com https://masdecynanque.com

Coteaux du Languedoc	Domaine de la	Prose	Rouge	Embruns	2007	***	70 % Syrah 20 % Grenache 10 % Mourvèdre	A la fois suave, frais et mentholé au premier abord, ce 2007 séduit par son fondu, sans mollesse aucune, sa silhouette sans crêtes abrasives. Né de la cuve et de la barrique, il ne présente aucune stigmata du passage dans le bois, digéré par le vin. Il s'épanche ensuite en reliefs orientaux d'épices douces. Ensemble d'une absolue cohérence.	27,00 €	Agriculture Biologique	Bertrand de Mortillet Route de Saint-George-d'Orques 34570 PIGNAN 06 11 03 80 24 domaine-de-la-prose@wanadoo.fr
Faugères	Domaine	Barral, Léon	Rouge	Jadis	2017	Coup de cœur	33 % Syrah 33 % Mourvèdre 33 % Carignan	Terrien, enlevé, "Jadis" mérite d'être carafé pour qu'on saisisse tous les ressorts qui l'animent. De ces rebonds multiples, on retiendra, côté aromatique, la cerise, le laurier, quelques notes fumées. Mais là encore, plus que les arômes, le talent des "Barral" tient à leur dessin, cette silhouette fine autant que tactile, cette manière de vous attraper. Jeune, campé sur des tannins fins mais encore accrocheurs, déjà buvable parce que né équilibré, il peut s'attendre longtemps. (Pas de vente directe, distribution assurée par les cavistes partenaires du domaine)	40,00 €	Agriculture Biologique	Lenthéric 34480 CABREROLLES 04 67 90 15 84 martinebarral@outlook.fr
Faugères	Domaine	Barral, Léon	Rouge	Valinière	2007	Coup de cœur	33 % Syrah 66 % Mourvèdre	À la fois moelleux et tendu, un 2007 corsé (mais, ouf, patiné), articulé autour de deux cépages sauvages, avec beaucoup de fond. Des notes de datte, de kirsch, un registre fin et encore accrocheur qui procède par vagues. S'il peut se boire aujourd'hui avec une forme de pic de forme, il est loin de l'essoufflement.	60,00 €	Agriculture Biologique	Lenthéric 34480 CABREROLLES 04 67 90 15 84 martinebarral@outlook.fr
Faugères	Domaine	Barral, Léon	Rouge	Valinière	2017	***	33 % Syrah 66 % Mourvèdre	Le big bang. À la verticale du verre, issu de "grappes entières, d'un mois de macération et d'un élevage de 24 mois en fût de chêne", on saisit un "Valinière" déjà ouvert aromatiquement mais qui demande, en termes tactiles, à se fondre encore. Oui, le jus est équilibré, fin et déjà en place mais l'élevage emprisonne encore un vin qui est en train de se frayer un chemin à travers les balises boisées. En l'état, ce coureur de grand fond doit impérativement s'oublier. (Pas de vente directe, distribution assurée par les cavistes partenaires du domaine).	60,00 €	Agriculture Biologique	Lenthéric 34480 CABREROLLES 04 67 90 15 84 martinebarral@outlook.fr
Faugères	Château de	Ciffre	Rouge		2017	***(*)	70 % Syrah 20 % Grenache 10 % Mourvèdre	Dodu, mais digeste, ce Faugères (depuis converti à l'agriculture biologique) alterne expressions de rondeur et traits de fraîcheur. Un caractère sphérique tempéré par l'allant du poivre blanc.	30,00 €		Château de Pennautier - BP 4 11610 Pennautier 04 68 72 65 29 - contact@lorgeril.com www.lorgeril.wine
Faugères	Château	Estanilles	Rouge	Clos du Fou	2017	***	Syrah majoritaire	Silhouette élancée, profil légèrement grillé, notes de poivre blanc, de fraise écrasée et, surtout, une construction qui agence puissance contenue, fraîcheur, longueur, avec beaucoup d'allant.. Le sous-titre "grand vin" sied parfaitement à ce 2017 "100 % barriques" (dont un tiers neuves).	25,00 €	Agriculture Biologique	Lieu-dit-Lentheric 34480 Cabrerolles 04 67 90 29 25 contact@chateau-estanilles.com www.chateau-estanilles.com
Faugères	Domaine	Cottebrune	Rouge	Transhumance	2017	***(*)	Syrah Grenache Mourvèdre Carignan	L'ambition est patente, la robe transparente et le résultat, réussi. Un mix puissance / finesse / tactile pour ce vin orné (discrètement) de tabac, de girofle et qui semble sur la réserve, en attendant que s'expriment entièrement toutes les nuances de ce beau millésime. En attendant son âge de raison, carafez-le généreusement ou oubliez-le en cave quelques années. Fort potentiel.	NC		Pierre Gaillard Hameau de la Liquière 34480 Cabrerolles 04 74 87 13 10 domaine-cottebrune@domainespierregailard.com www.domainespierregailard.com

Faugères		Hecht & Bannier	Rouge		2007	***	Carignan Mourvèdre Syrah (majoritaire)	Sauvage ! ... et vivant ! Évolué en termes de couleurs et d'expression mais diablement séduisant (café, poivre blanc, tannins fondus), rend à plein la finesse de Faugères. Effilé plutôt que puissant, ce 2007 de dentelle est une belle illustration de la patine. À boire sur cette écriture tertiaire.	25,00 €		Hecht & Bannier 45, rue Roux Alphéran 13100 Aix-en-Provence 04 42 69 19 71 contact@hbselection.com https://hechtbannier.com/fr
Faugères	Le	Mas Lou	Rouge		2017	**	70 % Syrah 15 % Grenache 15 % Carignan	Fluide et digeste, orné, au nez, de notes de fraise écrasée, quand pointent doucement, en bouche, des touches de truffe. Les tannins encore accrocheurs demandent à se patiner un peu. Attendre.	14,50 €	Agriculture Biologique	Adèle Arnaud et Olivier Gil 1907 Route de Pézenas 34600 Faugères 06 77 81 06 44 lemaslou@gmail.com https://mas-lou.com/
Faugères	Domaine	Ollier-Taillefer	Rouge		2017	***	30 % Carignan 30 % Syrah 30 % Grenache 10 % Mourvèdre	Appuyé sur un patrimoine végétal de très vieilles vignes ("Les vignes de Carignan ont plantées par notre trisaïeul sont parfois centenaires"), ce 2017 se présente à la fois sphérique et puissant. Séduction immédiate pour ce vin plein et entier, dans un registre suave, sans jamais céder à la mollesse. Millésime actuellement à la vente, 2019 : 14 € (2017 : disponible à la vente, au caveau)	16,00 €	Agriculture Biologique	Alain OLLIER fils & fille Route de Gabian 34320 FOS 04 67 90 24 59 - ollier.taillefer@orange.fr www.olliertaillefer.com
Faugères	Domaine	Prés Lasses	Rouge		2007	Coup de cœur	40 % Carignan 40 % Grenache 10 % Mourvèdre 10 % Syrah	Insolent de jeunesse ! Ce 2007 ("12 mois en barriques, non collé et non filtré"), étranger au temps qui passe, pourrait rivaliser avec des vins pré-pubères et 10 ans plus jeunes. Fin, plein, jeune !, élané, "Castel Viel" joue autant sur le registre de la finesse que celui de la puissance sourde. S'il peut se boire aujourd'hui (un régle en l'état), on peut encore l'attendre. Rapport qualité/prix imbattable et confirmation d'une magnifique dégustation faite en 2016.	20,00 €	Agriculture Biologique	Denis Feigel 6 avenue de la Liberté 34480 AUTIGNAC 04 67 90 21 19 - 06 86 55 89 20 info@pres-lasses.com www.pres-lasses.com
Faugères	Domaine	Prés Lasses	Rouge		2017	****	40 % Carignan 40 % Grenache 15 % Mourvèdre 5 % Syrah	Un "Castel Viel" 2017 sanguin, terrien, porté par l'expression fine des Faugères et la puissance contenue d'un beau millésime languedocien. Parcours ambitieux ("vendanges manuelles en caissettes, élevage de 32 mois vinification et élevage sans sulfites") et copie réussie : élané, fin, puissant. Domaine à suivre.	20,00 €	Agriculture Biologique	Denis Feigel 6 avenue de la Liberté 34480 AUTIGNAC 04 67 90 21 19 - 06 86 55 89 20 info@pres-lasses.com www.pres-lasses.com
Faugères	Domaine	Valambelle	Rouge		2017	***	80 % Syrah 20 % Grenache	Noir ! Si la robe est légère, la sensation relève d'une certaine densité. Née d'un "tri à la main, égrappage total, vinification séparée des 2 cépages puis passé en fût 12 mois", cette écriture ambitieuse, presque austère, séduit moins pour le caractère aromatique que la sensation tactile. Un vin sérieux et cohérent.	16,00 €	Agriculture Biologique	Famille Abbal 25 avenue de la gare 34480 Laurens domaine.valambelle@outlook.fr 04.67.90.12.12 - 06.75.87.44.86 www.domaine-valambelle.com
Languedoc	Grès de Montpellier	Clos de l' Amandaie	Blanc		2017	**(*)	80 % Roussanne 20 % Grenache blanc	"Bâtonnage sur lies. Élevage sur lies totales en fûts pendant 12 mois". La promesse est tenue : le vin est typé par le bois. Le jaune est soutenu, comme le sont les arômes boisés. Bien élevé, le gamin n'a rien de sec. Au contraire, il est volumique, gourmand (boisé en cours d'intégration), la matière est bien présente avec ce qu'il faut de fraîcheur. Bien dessiné, à découvrir à table.	21,00 €	Agriculture Biologique	Stéphanie & Philippe Peytavay Route de Montpellier 34230 Aumelas 07 70 55 15 52 - 06 86 68 08 62 closdelamandaie@free.fr www.closdelamandaie.com

Languedoc	Pézenas	Château la	Font des Ormes	Rouge	Terres Mêlées	2017	***	40 % Syrah 10 % Carignan 20 % Grenache 30 % Mourvèdre	Carafez-le. Il trouvera dans l'aération un espace pour révéler un joli potentiel mi-sphérique mi-tendu. Un 2017 d'une épatante jeunesse, rehaussé de notes de tabac, de fruits noirs, à attendre. Belle perspective de vieillissement. En attendant, on profitera de son souffle et d'un bel équilibre.	21,00 €	Agriculture Biologique	MIREILLE FABRE Route de Nizas 34720 Caux 07 62 73 90 75 contact@fontdesormes.fr https://fontdesormes.fr/
Languedoc		Domaine	Le Nouveau Monde	Rouge	L'Estanquier	2017	***(*)	Syrah Mourvèdre	Aux côtés d'un "Brame Reille" rouge 2017 encore accrocheur, cet "Estanquier" agence élégamment fraîcheur, longueur, fruité discret et tannins en cours d'intégration. Un joli fait d'armes en regard de la richesse alcoolique qui structure la cuvée. Mieux, il arbore un caractère soyeux après aération.	19,00 €	Agriculture Biologique	Domaine le Nouveau Monde Avenue du port 34350 Vendres 04 67 37 33 68 domaine-lenouveaumonde@wanadoo.fr https://www.nouveaumonde.com/
Languedoc	Montpeyroux	Domaine D'	Aupilhac	Rouge	Les Cocalières	2017	Coup de cœur	40 % Syrah 30 % Grenache 30 % Mourvèdre	Terriblement efficace, enjoué au nez, ce 2017 né sur des "éboulis sur des marnes bleues, dans un amphithéâtre volcanique sur roche mère calcaire" a séjourné 18 mois en foudres et barriques avant de s'offrir à la fois frais et sphérique, long et fin, rehaussé de café, avec des tannins fins pour structurer l'ensemble. Carafez-le, il se démultipliera.	36,50 €		Laura Pomfret - Domaine d'Aupilhac 28-32, rue du Plô 34150 Montpeyroux 04 67 96 61 19 aupilhac@wanadoo.fr http://www.aupilhac.com
Languedoc	Montpeyroux	Domaine D'	Aupilhac	Rouge	Montpeyrroux	1997	***(*)	NC	Cadeau en forme de clin d'œil très tertiaire (champignon, sous-bois) à la capacité de vieillissement des Languedoc bien nés. Dans une version longiligne, d'abord assez fluette, avant qu'un retour de flamme en fin de bouche trouve l'ouverture avec un peu d'aération. Le discours se fait alors plus prégnant, tactile. Fondu mais pas avachi, on le flèche vers une viande blanche.	36,50 €		Laura Pomfret - Domaine d'Aupilhac 28-32, rue du Plô 34150 Montpeyroux 04 67 96 61 19 aupilhac@wanadoo.fr http://www.aupilhac.com
Languedoc	Grès de Montpellier	Château l'	Argentier	Rouge		2017	Coup de cœur	70 % Grenache 15% Syrah 15% Carignan	Quelques principes du domaine : "la vente au bout de 4 ans voir de 5 ans d'élevage en cuves bétons, il n'y a pas d'élevage sous-bois". Est-ce le patrimoine végétal (certaines vignes ce rapproche des 100 ans), est-ce la vinification, qu'on devine sans heurts (et qu'on sait avoir séjourné "18 mois en cuves de béton") ? Peu importe, dans le style aérien qui type les vins du domaine, ce Grès de Montpellier propose l'élégance détachée qu'on attend de lui, virgule d'épices douces en prime. Bon registre tactile, encore accrocheur. Attendre. Certification bio depuis 2022.	17,10 €		Élisabeth et François JOURDAN Chemin de l'Argentier 30250 SOMMIÈRES 04 66 80 98 66 contact@chateauargentier.fr www.chateauargentier.fr
Languedoc	Grès de Montpellier	Figure & Co	Figure & Vous	Rouge	Figure & Vous	2017	***(*)	70 % Syrah 20% Mourvèdre 10% Grenache	De l'aventure pensée en 2016 autour de 6 amis est né -entre autres- ce 2017, s'il est plus structuré que son petit frère "Figure & Toi", en partage les mêmes qualités d'évidence et de séduction aromatique (épices, tabac). Le boisé d'un élevage partiel en fûts est parfaitement intégré. Des vins lisibles, tendres... et sérieux. Un 2017 parfaitement calibré.	18,00 €	Conversion Biologique	Domaine Saint Michel 34300 AGDE figure@figureandco.bio www.figureandco.fr
Languedoc	Grès de Montpellier	Figure & Co	Figure & Toi	Rouge	Figure & Toi	2017	**	60 % Syrah 40 % Grenache	Souple, (très) parfumé, digeste, ce 2017 dont "20 % de la syrah a été élevée 9 mois en barriques de chêne français" est un modèle de fluidité et de plaisir immédiat. Un régal franc.	12,60 €	Conversion Biologique	Domaine Saint Michel 34300 AGDE figure@figureandco.bio www.figureandco.fr

Languedoc	Pézenas	Magellan	Rouge	2017	**(*)	Syrah Grenache	Sérieux et compact (sans mollesse ni fatigue pour le buveur), ce Pézenas élevé "en fûts pendant 12 mois puis en cuve béton pendant 2 mois" est élané, tonique et armé pour vieillir encore. Des tannins qui s'installent sur la longueur disent la jeunesse de l'ensemble.	13,50 €	Agriculture Biologique	Famille Bruno Lafon 467 Avenue de la Gare - 34480 MAGALAS 04 67 36 66 77 alice@famillebrunolafon.com https://famillebrunolafon.com
Languedoc	Saint-Saturnin	Domaine Joly, Virgile	Rouge	2017	**(*)	40 % Syrah 5 % Grenache 55 % Mourvèdre	Carafez-le ! Longtemps. C'est à ce prix que ce 2017 issus de vieilles vignes se raconte, tout en finesse, se révèle, sur la longueur, avec des tannins millimétrés et une dose de fraîcheur qui concourt à l'équilibre général.	37,00 €		6 Bis Place de la Fontaine 34725 Saint-Saturnin de Lucian 04 67 44 52 21 virgile.joly@orange.fr www.domainevirgilejoly.com
Languedoc		Clos de l' Amandaie	Rouge	2007	***	50 % Syrah 50 % Grenache	Bordé de quelques reflets naturels d'évolution, ce 2017 intégralement égrappé fait montre d'une grande densité de robe. Épatant de vitalité et d'équilibre, il est issu de ce parcours : "fermentation sans ajout de SO ₂ , longue macération terminée par une infusion en contrôle de températures, élevage en barriques". Joli travail d'équilibre avec des tannins intégrés, de l'allonge et un mix évolution / fraîcheur très engageant.	21,00 €		Stéphanie & Philippe Peytavy Route de Montpellier 34230 Aumelas 07 70 55 15 52 - 06 86 68 08 62 closdelamandaie@free.fr www.closdelamandaie.com
Languedoc		Château l' Argentier	Rouge	2017	**(*)	Grenache Syrah Carignan Cinsault	Plus terrien que le "Grès de Montpellier" du même domaine, il lui emprunte sa couleur peu soutenue et sa silhouette ciselé. Des vins, longilignes, à la force contenue et à l'élégance vraie. Jeune, il réclame un peu d'hibernation en cave pour finir de se patiner. Avec le magnifique régal "Cinsault 2017" (Pays d'Hérault), un tir groupé. Bravo. Certification bio depuis 2022.	12,70 €		Élisabeth et François JOURDAN Chemin de l'Argentier 30250 SOMMIÈRES 04 66 80 98 66 contact@chateauargentier.fr www.chateauargentier.fr
Languedoc		Domaine le Nouveau Monde	Rouge	2017	**(*)	80 % Syrah 20 % Mourvèdre	Commençons par la fin : carafez-le. Après un élevage d'un an en cuve et autant en fût neuf, "Brame-Reille" finit de digérer son élevage, bien dosé et intégré à l'ensemble, pendant que des tanins enrobés se patineront lors d'un long, sommeil en cave. Volumique et dense, portée par des notes de chocolat et sur les fruits mûrs, la bouche est suave. Attendre. Épuisé. Prochaine disponibilité : 2024 (millésime 2022).	21,00 €	Conversion Biologique	34350 Vendres Plage 04 67 37 33 68 info@nouveau monde.com www.nouveau monde.com
Languedoc		Domaine le Nouveau Monde	Rouge	2017	***	60 % Syrah 40 % Mourvèdre	Un délicat opus à double visage. D'un côté, il est tonique, porté par des tanins fins qui peuvent encore se fondre. De l'autre, il s'exprime en fleurs et fruits, fraîcheur mentholée, épices et herbes sèches. En finale, il se rappelle ses origines et corse son discours, à grands renforts de réglisse.	18,50 €		34350 Vendres Plage 04 67 37 33 68 info@nouveau monde.com www.nouveau monde.com
Languedoc		Domaine Picaros	Rouge	2017	**(*)	50 % Syrah 50 % Grenache	Ambitieux dans son parcours technique ("nous égrapons aussi à la main. L'idée est de pousser à l'extrême le tri et la sélection des grains de raisin"), "Amano" occupe le terrain en largeur, longueur et suavité. Un exercice de style très dense, structuré par des amers en finale, qui réclame un compagnon de table fort en gueule.	26,00 €		Caroline Vioche 5 chemin de Pézenas 34320 Roujan 06 81 97 10 44 - cvioche@orange.fr https://www.facebook.com/domainepicaros

Vin de Pays de l'Hérault				Pays de l'Hérault	Minervois	La Livinière	Domaine	Les Combes Cachées	Yuna	Rouge	2017	**(*)							Domaine Les Combes Cachées 8 Av. du Causse 34210 Siran 06 72 88 65 10 lescombescachees@gmail.com https://les-combes-cachees.fr/
Vin de Pays de l'Hérault				Pays de l'Hérault	Minervois	La Livinière	Château l'	Argentier	Cinsault	Rouge	2017	***	Cinsault	Principes de base : "pas d'élevage sous bois et la vente au bout de 4 ans voir de 5 ans d'élevage en cuves bétons". Un riant Cinsault à la robe et la bouche légères, remarquablement équilibré, sans tapage, mais avec suffisamment de reliefs tactiles et aromatiques pour emporter tous les suffrages. Soyeux et gourmand. Une modernité qui ne dit pas son nom et un prix modèle. Certification bio depuis 2022.	12,50 €			Élisabeth et François JOURDAN Chemin de l'Argentier 30250 SOMMIÈRES 04 66 80 98 66 contact@chateauargentier.fr www.chateauargentier.fr	
Vin de Pays de l'Hérault				Pays de l'Hérault	Minervois	La Livinière	Domaine	Barral, Léon		Blanc	1997	Coup de cœur	Terret Blanc Terret Gris	Quel boum ! Couleur ambrée pareille à un banyuls, du gras en bouche, quelques touches ascétique, une palanquée d'épices, des amers fins, une belle rétrofaction, autant de marqueurs qui identifient le vin plein, toujours vivant, à peine bousculé par le temps qui passe. Suave. À tester sur un canard à l'orange, un sauté de veau et, sur la lancée, un fromage persillé.	50,00 €	Agriculture Biologique		Lenthéric 34480 CABREROLLES 04 67 90 15 84 martinebarral@outlook.fr	
Minervois	La Livinière	Domaine	Calmel & Joseph	Les Sept Puits	Rouge	2017	**(*)	5 % Carignan 5 % Cinsault 30 % Grenache 60 % Syrah					Encore accrocheur, rond, "Sept Puits" est chaleureux sans excès, tout en sensations tactiles avec ses tannins jeunes (mais non invasifs, intégrés à l'ensemble) et témoigne d'un certain talent d'assemblage. Peut se boire aujourd'hui mais gagnera à vieillir en s'affinant encore.	22,00 €			Domaine Calmel & Joseph Chemin de la Madone 11800 Montirat 04 68 72 09 88 ledomaine@calmel-joseph.com https://domaine.calmel-joseph.com/		
Minervois	La Livinière	Château de	Tholomiès	La Chapelle	Rouge	2017	***						Une silhouette fine, cohérente. Un déroulé appuyé sur une structure alcoolique certes présente mais totalement intégrée. Un début d'évolution où pointe la truffe. Très belle copie. Une réserve, forte, toutefois : ces bouteilles lourdes.	17,00 €	Agriculture Biologique		Château de Tholomiès 34210 La Livinière https://www.domaine-labaume.com/fr/90-domaine-de-tholomies		
Languedoc		Domaine de la	Prose	Embruns	Blanc	2017	**	10 % Vermentino 20 % Grenache Blanc 70 % Roussanne					Rond, gourmand même, ponctué d'une bonne pointe d'acidité, ce 2017 est orné de notes anisées et de fruits secs. Élevé en cuve et en barrique, il est le vin de l'immédiateté.	27,00 €	Biodynamie		Bertrand de Mortillet Route de Saint-George-d'Orques 34570 PIGNAN 06 11 03 80 24 domaine-de-la-prose@wanadoo.fr		

Pic-Saint-Loup	Pays d'Oc Igp	Vin de Pays d'Oc	Pays d'Oc Igp	Pays d'Oc Igp	Pays d'Oc Igp	Pays d'Oc Igp	Pays d'Oc Igp	Pays d'Oc Igp				
			Domaine	Picaros	Rouge	Écllosion	2017	***	Carignan	Noir et opaque, ce pur carignan est transparent sur ces intentions : franc, entier et accessible -et termes de goût et de budget- sans mollesse ni manque d'ambition. Compact, tout en équilibre et cohérence. À ce niveau de prix (et de qualité), il devrait être un bon client pour la restauration.	9,00 €	Caroline Vioche 5 chemin de Pézenas 34320 Roujan 06 81 97 10 44 - cvioche@orange.fr https://www.facebook.com/domainepicaros
			Domaine	Picaros	Rouge	Plurielle	2017	***(*)	Syrah Grenache Carignan	Sans aucune crête abrasive, ce "Plurielle" est dense (mais digeste !), parfaitement équilibré, d'une grande jeunesse. Sèveux, noir, gentiment épicé en milieu de bouche, compacte mais jamais fatigant, avec une finale nette et fraîche de mûre. Prix angélique en regard de la qualité intrinsèque.	12,50 €	Caroline Vioche 5 chemin de Pézenas 34320 Roujan 06 81 97 10 44 - cvioche@orange.fr https://www.facebook.com/domainepicaros
			Domaine	Picaros	Rouge	Syrah	1997	Coup de cœur	Syrah	L'un des meilleurs 1997 de la série. Celui qui fait encore montre de moelleux en milieu de bouche, avec autant d'allant que d'épices et d'allonge pour constituer un ensemble cohérent avec, même une étonnante virgule de fraîcheur en finale. Not dead !	NC	Mas Coutelou 6 rue de l'estacarede 34480 Puimisson 06 64 62 12 57 jf.coutelou@laposte.net https://mascoutelou.fr/ www.facebook.com/jeff.coutelou
			La	Madura	Blanc	Grand Vin	2017	***(*)	66 % Sauvignon 33 % Piquepoul	Plus effilé que son petit frère Classic, ce 2017 passé en barrique et bâtonné est orné de contours salins qui apportent leur lot de peps, de tension. Il aime respirer. Aéré, il prend alors de largeur et longueur. Testez-le à différentes températures, il se prête à plein de jeux de table.	20,00 €	Route de Salabert 34360 Saint-Chinian 04 67 38 17 85 info@lamadura.com www.lamadura.com
			La	Madura	Blanc	Classic	2017	**	72 % Sauvignon 28 % Piquepoul	Premier contact : expression classique et aromatique du Sauvignon (épaulé ici par le piquepoul). Ensuite, riche et opulent. Efficace, à même d'accompagner toutes sortes de propositions dès l'apéritif jusqu'aux fromages. Classic porte bien son nom.	14,50 €	Route de Salabert 34360 Saint-Chinian 04 67 38 17 85 info@lamadura.com www.lamadura.com
			Mas, Jean-Claude		Rouge	Astelia Cabernet Sauvignon	2017	***(*)	Cabernet Sauvignon	L'aération fait apparaître, au nez, des notes confites et truffées, une allonge, en bouche, de tabac, de poivre blanc et un mix "rondeur / fraîcheur" tout à fait cohérent. Très long. Un souhait : que disparaissent ces bouteilles lourdes, objet marketing hors du temps, insensé à produire et à transporter.	30,00 €	Domaines Paul Mas D 5 Route de Villeveyrac 34530 Montagnac 04 67 90 16 10 - info@paulmas.com www.paulmas.com
			Bergerie du Capucin		Rouge	Larmanela	2017	***	Syrah Grenache	Enthousiasmant avec son caractère frais (orange sanguine), autant qu'enjoué (aromatique très développée au nez et en bouche). Vin gourmand d'une belle concentration, porté par des tannins chocolatés et une bonne acidité, garants d'un impeccable équilibre. Finale d'une grande fraîcheur. À la fois joyeux et profond.	31,00 €	SAS Bergerie du Capucin Villa Carrée - 80 impasse Puech Camp 34270 Lauret 04 67 59 01 00 contact@bergerieducapucin.fr

Pic-Saint-Loup	Mas	Bruguière	Rouge	La Grenadière	2007	Coup de cœur		Sombre et marqué par l'évolution, la robe devance un fruité expressif que la patine n'a pas fatigué : expression variétale de la syrah, notes animales parfaitement intégrées, notes florales qui participent à la complexité, épices qui apportent du peps et surtout, une fraîcheur, synonyme de jeunesse, qui vient équilibré les mensurations généreuses de ce 2007.	44,00 €		Xavier Bruguière Mas situé à Valflaunès (34270) xavier.bruguiere@wanadoo.fr 04 67 55 20 97
Pic-Saint-Loup	Mas	Bruguière	Rouge	La Grenadière	2017	Coup de cœur		D'emblée parfaitement en place, ce Grenadière estampillé 2017 offre une dimension universelle : celle du charme de l'évidence. Sphérique et élané dans le même temps, caressant et droit au même instant, il est un vin complet, suave et gentiment épicé.	34,00 €	Agriculture Biologique	Xavier Bruguière Mas situé à Valflaunès (34270) xavier.bruguiere@wanadoo.fr 04 67 55 20 97
Pic-Saint-Loup	Le	Chemin des Rêves	Rouge	Gueule de Loup	2007	***(*)	60 % Syrah 10 % Carignan 30 % Grenache	Jolie copie pour laquelle s'animent dans le verre les arômes tertiaires (mais pas fané) des vins évolués, un alcool qui le modèle en vin riche, une pointe d'amers végétaux et structurant... et un fruité "noir" assez inattendu. Un rouge qui n'a rien perdu de son ressort.	47,00 €		Benoit Viot 218, rue de la Syrah 34980 SAINT GELY DU FESC contact@chemin-des-reves.com 04 99 62 74 25
Pic-Saint-Loup	Le	Chemin des Rêves	Rouge	Gueule de Loup	2017	****	70 % Syrah 30 % Grenache	Pétri de charmes, enlevé et magnifiquement équilibré, "Gueule de loup" joue de la séduction immédiate et d'une fraîcheur mentholée pour finir de présenter ce vin en un mix gourmandise / précision. Les tannins très fins accrochent encore (élevage d'un an en barriques en partie neuves) mais la patine apportera un charme supplémentaire. Une réussite dans un style contemporain, sans outrages. Tout en maîtrise.	27,00 €	Agriculture Biologique	Benoit Viot 218, rue de la Syrah 34980 SAINT GELY DU FESC contact@chemin-des-reves.com 04 99 62 74 25
Pic-Saint-Loup	La	Chouette du Chai	Rouge	Un Beau Roman, Une Chouette Histoire	2017	****	75 % Syrah 20 % Grenache 5 % Mourvèdre	Enlevé, tonique, sans délaissier le versant glamour des caresses d'un vin suave, cette Chouette est montée sur ressorts. Gentiment épicée, avec quelques accents salins qui la rendent aussi singulière qu'attachante, cette cuvée aux tanins "absorbés" est immédiatement accessible. Un régal.	24,00 €	Agriculture Biologique	Sylvie Guiraudon 416 Rue Charles Baudelaire - 34980 St Gély du Fesc contact@lachouetteduchai.com 04 67 57 34 75
Pic-Saint-Loup		Clos Marie	Rouge	Simon	2017	Coup de cœur	45 % Grenache 45 % Syrah 10 % Mourvèdre	Finement ciselé, cette cuvée "Simon" se répand en épices, touches salines, herbes sèches. Mais ce qui interpelle réellement le dégustateur est l'équilibre général et l'écriture fine de la trame tannique. Peut se boire... ou s'attendre.	32,00 €	Agriculture Biologique	Françoise Julien & Christophe Peyrus 2 route de Cazeneuve 34270 Lauret 04 67 59 06 96 clos.marie@orange.fr
Pic-Saint-Loup	Domaine	Coste-Ubesse	Rouge	Moja Negra	2017	***(*)	Syrah Grenache	Noir de suite, tactilement accrocheur, Moja Negra demande à se patiner encore. Élevé partielle mènent en barriques, il en tient encore un peu du caractère sec. L'aération laisse filtrer quelques touches fruitées et des saveurs de chocolat... noir.	19,00 €	Conversion Biologique	Philippe Reboul et Jean-Luc Saumade Coste-Ubesse 34270 Saint-Mathieu de Trévières 06 13 58 70 48 - info@coste-ubesse.com https://coste-ubesse.com

Pic-Saint-Loup	Les	Coteaux du Pic	Rouge	Cuvée Spéciale	1997	**(*)		Encore beaucoup de nerf pour ce vin à maturité. L'aération lui donne un deuxième souffle. Patiné, tous tannins rentrés, il reste debout en jouant d'une belle fraîcheur en finale. Belle bouteille anniversaire à prix angélique.	14,90 €	Les vignerons de la cave coopérative les Coteaux du Pic Vignobles des 3 Châteaux 140 Av. des Coteaux de Montferrand 34270 Saint-Mathieu-de-Trévières 04 67 55 81 19 - info@vd3c.fr https://vd3c.fr/
Pic-Saint-Loup	Les	Déesses Muettes	Rouge	Obsession	2017	**(*)		Sphérique de silhouette, sans mollesse et tout en finesse côté sensations, l'ensemble est frais, sans lourdeur aucune. Enjoué et aromatique (la mûre !), il est élané et sérieux, orné de tanins millimétrés. Très digeste.	25,80 €	Les vignerons de la cave coopérative les Coteaux du Pic Vignobles des 3 Châteaux 140 Av. des Coteaux de Montferrand 34270 Saint-Mathieu-de-Trévières 04 67 55 81 19 - info@vd3c.fr https://vd3c.fr/
Pic-Saint-Loup	Domaine les	Grandes Costes	Rouge	Les 7 Rangées	2017	***		Parfaitement dessiné, riche avec ses abords chocolatés, gourmand même avec son caractère sphérique en début de bouche, relayé par une fraîcheur bienvenue en milieu de bouche (avec des tanins fins pouvant encore se patiner), avant que des notes noires et plus sèches ne ferment le ban.	59,00 €	Jean-Christophe Granier 04.67.59.27.42 contact@grandes-costes.com www.grandes-costes.com
Pic-Saint-Loup		Haut-Lirou	Rouge	Constance	2017		70 % Syrah 20 % Grenache 10 % Mourvèdre	"Chaque grappe est soigneusement sélectionnée après un tri sur souche" puis passée sur une table de tri à la cave. L'idée ? : "seuls les grains nobles sont encuvés". Bref, il s'agit-là d'un parcours technique exigeant, complété par un élevage en barriques pendant 12 mois. Le résultat ? Un ensemble velouté, tendre. Caressant, entièrement poli, sans crête abrasive, il est d'une immédiate gourmandise sphérique, avec une finale doucement épicée.	55,00 €	Famille Rambier St Jean de Cuculles (34270) info@lesdomainesjeanpierrerrambier.com 04.67.55.38.50
Pic-Saint-Loup		Haut-Lirou	Rouge	Esprit	2017	****	75 % Syrah 20 % Grenache 5 % Mourvèdre	Noir, très noir. Des épices et du cacao d'abord, de la réglisse ensuite, des notes animales aussi. Ouvert et aromatique, il évolue entre fraîcheur de jeunesse (avec de l'allant) et douce patine (sous-bois). Plutôt qu'un fort des halles, pensez-le en jus distingué.	45,00 €	Famille Rambier Le Triadou 34270 St-Jean-de-Cuculles info@lesdomainesjeanpierrerrambier.com 04.67.55.38.50
Pic-Saint-Loup		Héritage de Pic Saint Loup	Rouge	Tour de Pierres	2007	****	40 % Syrah 40 % Grenache 10 % Mourvèdre 10% Cinsault	Assagi, mais ni résigné ni fatigué, ce beau 2007 encore alerte se répand en multitude de propositions aromatiques (nez de fraise écrasée, épices en pagaille...). Gracile et fin, il fait se rencontrer la faconde solaire des vins d'ici et le sérieux, la précision, des vins bien nés. Tout est y intégré, au calme.	49,00 €	Pierre, Xavier et Jean-Marc Ravaille Domaine situé à St Mathieu de Trévières (34270) contact@heritagedupicsaintloup.fr 04 67 54 24 68
Pic-Saint-Loup	Château	Lancyre	Rouge	Vieilles Vignes	2017	***	65 % Syrah 35 % Grenache	Peu portée sur le mutisme, cette cuvée au profil compact, sans faille, déroule son discours aux accents foncièrement sudistes (fruits noirs très mûrs, tapenade, épices, cerise...), épaulé par une réjouissante fraîcheur mentholée. L'ensemble n'est pas dompté, la matière, patente, doit encore se fondre et les tannins se domestiquer. Mais tout est déjà en place.	26,00 €	Régis Valentin Valfaunès (34270) 04 67 55 32 74 contact@chateaulancyre.com

Pic-Saint-Loup	Château de	Lascaux	Rouge	Les Nobles Pierres	1997	***(*)	90 % Syrah 10 % Grenache	À l'image de la robe, étonnamment transparente, la bouche ne joue pas les forts en gueule. D'abord discrète, elle s'installe ensuite, toujours dans un registre de légèreté, sur un toucher de bouche délicat, un lit d'épices et de rose. Délicat. Millésimes actuels (2018/19) : 25,00 €	NC		Jean-Benoit Cavalier Route du Brestalou 34270 Vacquières 04 67 59 00 08 info@chateau-lascaux.com
Pic-Saint-Loup	Domaine De	Villeneuve	Rouge	Fol'Envie	2007	Coup de cœur	Syrah Grenache	Fondu, avec un joli toucher, grande longueur, des notes aromatiques de pruneau, de datte et une fraîcheur mentholée épatante. Silhouette fine, longue empreinte épicée qui renforce encore la sensation de peps. Un jeune premier distingué.	40,00 €		Anne-Lise Fraisse Hameau Les Embruscalles 149 chemin des horts, 34 270 Claret fraisie.villeneuve@orange.fr 04 67 59 08 66
Pic-Saint-Loup	Domaine De	Villeneuve	Rouge	Fol'Envie	2017	***	Syrah Grenache	"Issu d'une vinification intégrale en barrique de 225 litres", Fol'Envie est abouti dans un registre de séduction aux tanins totalement intégrés, sans aucune crête abrasive. Posé, entier et cohérent, il joue de la vivacité (légère) en fin de bouche pour équilibrer l'ensemble qui ne se départit jamais de son côté gourmand. Totalement maîtrisé. (En revanche, bouteille insensément lourde).	40,00 €		Anne-Lise Fraisse Hameau Les Embruscalles 149 chemin des horts, 34 270 Claret fraisie.villeneuve@orange.fr 04 67 59 08 66
Saint-Chinian		Hecht & Bannier	Rouge		2007		Syrah Grenache Mourvèdre	Paraissant plus jeune que le faugères du même millésime, ce 2007 offre des notes (légères) de praliné, une bonne densité en bouche, un noir charbonneux et une bonne allonge. En pleine cohérence et de bel équilibre. Parfaitement dessiné. Peut se boire autant que se garder.	18,00 €		Hecht & Bannier 45, rue Roux Alphéran 13100 Aix-en-Provence 04 42 69 19 71 contact@hbselection.com https://hechtbannier.com/fr/
Saint-Chinian	Domaine de	Pech Ménel	Rouge	Virtuosos	2007	****	70 % Syrah 30 % Carignan	Un carignan traité en macération carbonique, un profil de jeunesse éternelle, des tanins encore serrés, des notes de tabac blond, quelques amers fins qui structurent l'ensemble, quelques épices douces éparées, ce 2007 a encore beaucoup de choses à vous raconter. (84,00€ le magnum. Beaucoup d'anciens millésimes à la vente, à prix accessibles, à partir de 18,00 €)	42,00 €		Marie-Françoise et Élisabeth Poux Route de Creissan - D37E 34310 Quarante 06 07 96 50 01 - 06 81 01 21 81 pech-menel@wanadoo.fr pechmenel.com
Saint-Chinian	Château	Quartironi de Sars	Rouge	Ristretto	2017	***	40 % Carignan blanc 40 % Roussanne 20 % Grenache blanc	Du peps, de la rondeur autant que de la verticalité pour ce "Ristretto" élevé 10 mois "en jarre de grès sur lies fines". Suave, salin, il est gourmand aujourd'hui et en devenir pour les plus patients.	25,00 €	Agriculture Biologique	Magali et Guilhem Quartironi Le Priou 34 360 Saint Chinian 04 67 38 01 53 06 59 25 24 01 - 06 58 19 41 66 quartironipradels@gmail.com www.vins-quartironi.fr
Saint-Chinian	Domaine des	Quartironi de Sars	Blanc	Skhistos	2017	***	90 % Syrah 10 % Grenache	Annoncé comme un "Blanc en jarres", ce Saint-Chinian blanc tout en transparence se déploie en plusieurs dimensions : longueur, silhouette effilée, amers fins, tapis d'épices. Une forme de puissance contenue avivée par un caractère assez tonique. Beaucoup de personnalité.	20,00 €	Agriculture Biologique	Magali et Guilhem Quartironi Le Priou 34 360 Saint Chinian 04 67 38 01 53 06 59 25 24 01 - 06 58 19 41 66 quartironipradels@gmail.com www.vins-quartironi.fr

Saint-Chinian	Berlou	Domaine	Rimbert	Rouge	Don Rimbert de Berlone	2017	***	Syrah Carignan Grenache	Immédiat, tactile et accrocheur, ce "Don Rimbert de Berlone" annonce un vent de fraîcheur. Du souffle, des tannins jeunes comme autant de petites crêtes et un grand capital-sympathie pour ce rouge entier et vivace.	NC	Agriculture Biologique	place de l'Aire 34360 Berlou 04 67 89 74 66 domaine-rimbert@wanadoo.fr
Saint-Chinian	Roquebrun		Borie la Vitarèle	Rouge	Midi Rouge	2017	***	Syrah Carignan Mourvèdre	Ce "Carignan centenaire planté par mon arrière-grand-père dans ces années-là [...] rend hommage aux révoltes vigneronnes qui se sont déroulées dans le Midi en 1907". Ce 2017 avec du fond (sans So ² , levures indigènes, 24 mois en demi-muids neufs) avance avec des tannins chocolatés, une expression portée sur la structure plus que l'aromatique. Typé et long.	40,00 €	Agriculture Biologique	34490 CAUSSES ET VEYRAN 04 67 89 50 43 contact@borielavitarele.fr www.borielavitarele.fr
Saint-Chinian	Roquebrun	Domaine	La Lauzeta	Rouge	La Lauzeta	2017	***(*)	60 % Syrah 40 % Mourvèdre	15,5° au compteur mais ce n'est pas ce qui interpelle le buveur. Né d'un élevage d'une diversité de fûts, ce rouge "sans collage ni filtration" se répand en sensations noires, denses, compactes avec des tanins qui demandent encore à se patiner. D'une grande jeunesse, ce vin à l'apparence ambitieuse se doit d'être envisagé avec patience, en cave. En patientant, on profitera de ses notes charbonneuses, de sa puissance contenue et d'une viande grillée.	32,50 €	Conversion Biologique	Thomas Hills et famille 1 rue du Pont 34490 Saint-Nazaire-de-Ladarez 04 67 38 18 84 florian@domainelalauzeta.com www.domainelalauzeta.com
Saint-Chinian	Roquebrun	Domaine	La Lauzeta	Rouge	Mezura	2017	***	50 % Syrah 25 % Grenache noir 25 % Carignan	Une "Mezura", ni collée ni filtrée, très très jeune, dense, entière en cours d'assagissements. En attendant, son caractère entier s'exprime avec une silhouette compacte et cohérente, un registre aromatique développé, une structure alcoolique qui porte le vin et des tannins parfaitement intégrés. une virgule de mûre vient ponctuer les débats. Le domaine s'est depuis converti à la biodynamie.	19,00 €	Conversion Biologique	Thomas Hills et famille 1 rue du Pont 34490 Saint-Nazaire-de-Ladarez 04 67 38 18 84 florian@domainelalauzeta.com www.domainelalauzeta.com
Saint-Chinian		Clos de l'	Bagatelle	Rouge	La Gloire de Mon Père	1997	***(*)	NC	Comme pour un certain nombre de 1997 languedociens, la robe est peu soutenue. La bouche, fondue, calme, de demi-corps. L'aération lui donne un deuxième souffle, épicé. Pour pourrait dire "léger", on lui préférera "aérien".	NC		34360 Saint-Chinian 04 67 93 61 63 clobagatelle@orange.fr www.clobagatelle.com
Saint-Chinian		Clos de l'	Bagatelle	Rouge	Je me Souviens	2007	***	97 % Mourvèdre 3 % Syrah	Robe aux pourtours cuivrés, bouche affinée par la garde. L'ensemble est fin, délicat, entre café, fleurs et épices. D'une grande délicatesse, avec un caractère sec et minéral. D'abord effilé, il prend de longueur et largeur au fil de l'aération.	NC		34360 Saint-Chinian 04 67 93 61 63 clobagatelle@orange.fr www.clobagatelle.com
Saint-Chinian		Clos de l'	Bagatelle	Rouge	La Terre de Mon Père	2007	***	50 % Syrah 30 % Mourvèdre 20 % Grenache	Les amateurs de vins habillés par le temps trouverons dans "La Terre de mon père" 2007 matière à méditer : robe marquée par la patine, finesse de dessin, nez porté sur les notes animales (on peut le carfer un peu, il s'affinera) mais, surtout, aucun déficit de matière. en bonus, du peps en fin de bouche.	NC		34360 Saint-Chinian 04 67 93 61 63 clobagatelle@orange.fr www.clobagatelle.com

Saint-Chinian	Clos de l'	Bagatelle	Rouge	Je me Souviens	2017	Coup de cœur	70 % Mourvèdre 30 % Syrah	Au nez, raffiné et frais, giroflé, très concentré en bouche, avec des tanins millimétrés, "Je me souviens", fait preuve d'une très grande jeunesse et d'une précision clinique. Ambitieux et précis. En revanche, il est difficile de souscrire à l'utilisation de ces bouteilles insensément lourdes.	46,00 €		34360 Saint-Chinian 04 67 93 61 63 closbagatelle@orange.fr www.closbagatelle.com
Saint-Chinian	Clos de l'	Bagatelle	Rouge	La Terre de Mon Père	2017	Coup de cœur	50 % Syrah 30 % Mourvèdre 20 % Grenache	Ce 2017 fait mouche sur tous les tableaux : suave gourmandise et silhouette sphérique, tannins enrobés, plénitude. Un registre rond, sans langueur, qui invite à la dégustation de l'instant (prenez le temps de le carafez pour qu'il se déploie entièrement) alors que la prudence commande de l'oublier en cave pour qu'il gagne encore en complexité. En revanche, un souhait : ne plus croiser de bouteilles lourdes, d'une autre époque, aussi folles à produire qu'à transporter.	26,00 €		34360 Saint-Chinian 04 67 93 61 63 closbagatelle@orange.fr www.closbagatelle.com
Saint-Chinian		Borie la Vitarèle	Rouge	Les Crès	2007	Coup de cœur	Syrah Mourvèdre Grenache	Un boxeur. Droit, chaleureux, épicé, vaillant, jeune. Élané autant que large, il s'appuyé sur une structure alcoolique encore présente, des tanins en cours d'intégration (!). Punchy, il appelle à table une vraie viande de gibier à poils. Bref, il nous enterrera tous.	NC	Agriculture Biologique	34490 CAUSSES ET VEYRAN 04 67 89 50 43 contact@borielavitarele.fr www.borielavitarele.fr
Saint-Chinian		Borie la Vitarèle	Rouge	Les Crès	2017	**(*)	Syrah Mourvèdre Grenache	Issue d'un tout petit rendement, cette cuvée "Les Crès", légère de robe et soignée à base "de tisanes de plantes (prêle, ortie, consoude, saule, romarin, absinthe etc..)" si elle se montre assagie par la patine du temps, n'a rien abandonné du souffle franc et accrocheur des vins constitués. Partagé entre fruit, rondeur et caractère sec de la finale, ce 2017 fait montre d'une rusticité (c'est un compliment) de bon aloi.	22,00 €	Agriculture Biologique	34490 CAUSSES ET VEYRAN 04 67 89 50 43 contact@borielavitarele.fr www.borielavitarele.fr
Saint-Chinian	Château	Coujan	Blanc	Bois Joli	2017	**(*)	40 % Roussanne 31 % Grenache 29 % Rolle	Terriblement doré, avec des traces d'évolution, sans être fané. À boire sur cette expression "old school" qui l'éloigne de l'apéro mais l'invite à table (poissons grillés, viandes blanches). Il n'a pas peur des épices.	15,50 €	Agriculture Biologique	Florence Guy 34490 Murviel les Béziers 04 67 37 80 00 - chateau-coujan@orange.fr www.chateau-coujan.com
Saint-Chinian	Château	Coujan	Rouge	Bois Joli	2017	**(*)	60 % Syrah 40 % Mourvèdre	Encore accrocheur côté tanins, "noir" (mûre, café) dans son expression aromatique, "serré" en termes de sensations, "Bois Joli" a préservé une part de sauvagerie qui lui donne de l'allant, du tonus. Plus vertical que large, c'est un vin tactile.	16,50 €	Agriculture Biologique	Florence Guy 34490 Murviel les Béziers 04 67 37 80 00 - chateau-coujan@orange.fr www.chateau-coujan.com
Saint-Chinian	Château	Coujan	Rouge	Île de Corail	2017	**(*)	Mourvèdre	À carafe une demi-journée pour délier l'énorme bloc qui sort de la bouteille, tout en chaleur et rondeur. Affiné, il devient plus longiligne et tendu, porté par un discours "pruneau / tabac / épices". Savoureux dans style direct et traditionnel.	24,00 €	Agriculture Biologique	Florence Guy 34490 Murviel les Béziers 04 67 37 80 00 - chateau-coujan@orange.fr www.chateau-coujan.com

Saint-Chinian	Mas de	Cynanque	Blanc	Althéa	2017	**	30 % Roussanne 30 % Vermentino 40 Grenache Blanc	Riche, jamais lourd, avec ce qu'il faut de tension après un séjour de 10 mois en jarre de grés. Un poil patiné, un poil frais, il est large, bien bordé, droit dans ses bottes. À table, ce Cynanque paraît tout terrain, de l'apéro aux poissons aux herbes.	14,80 €	Conversion Biologique	route d'Assignan 34310 CRUZY 04 67 25 01 34 - 06 20 08 37 57 contact@masdecynanque.com https://masdecynanque.com/
Saint-Chinian	Mas de	Cynanque	Rouge	Acutum	2017	***(*)	60 % Syrah 20 % Grenache noir 20 % Mourvèdre	Un joli mix "tension" (le vin est enlevé, vertical), "tactile" (les tanins sont encore accrocheurs), "suavité" (un filet de rondeur se fraie un chemin), pour ce 2017, élevé 12 mois en fûts, en pleine jeunesse. Une dernière fléchette fruitée vient poser le décor. À attendre.	16,00 €	Conversion Biologique	route d'Assignan 34310 CRUZY 04 67 25 01 34 - 06 20 08 37 57 contact@masdecynanque.com https://masdecynanque.com/
Saint-Chinian	Mas de	Cynanque	Rouge	Nominaris	2007	***(*)	80 % Syrah 20 % Grenache noir	Ce 2007, pour amateurs de vins de forte densité et aux tanins "chocolatés", n'a en rien épuisé son potentiel de jeunesse. Après un "élevage de 24 mois en fûts, sur un assemblage de barriques neuves, de 1 et de 2 vins", ce duo syrah/grenache est encore appuyé sur une puissante structure alcoolique mais ponctue les débats avec une virgule de mûre en finale.	28,00 €		route d'Assignan 34310 CRUZY 04 67 25 01 34 - 06 20 08 37 57 contact@masdecynanque.com https://masdecynanque.com/
Saint-Chinian	Les	Éminades	Rouge	Sortilège	2007	***(*)	33 % Carignan 33 % Syrah 33 % Grenache	Appuyé -en partie- sur un carignan de 110 ans, d'un élevage de 24 mois en fûts de chêne (suivi d'un sommeil d'un an de cuve), ce très aimable et frais sortilège apparaît avec une silhouette parfaitement dessinée, fine, des tanins discrets. Parfait pour la table et le raffinement. Prix angélique.	19,00 €	Agriculture Biologique	Patricia et Luc Bettoni 9 rue St Baulery - 34360 Cébazan 04 67 36 14 38 - 06 72 89 04 40 contact@leseminades.fr www.leseminades.fr
Saint-Chinian	Château de la	Liquière	Rouge	Cistus	2007	Coup de cœur		L'opaque (de robe) Cistus étonne avec sa structure fine, une magnifique jeunesse, avec la finesse de Faugères en bandoulière. L'équipe tanins / aromatique / nous emporte au loin, en sens vertical plutôt qu'en largeur, avec la couleur noire pour fil rouge. Grand vin.	25,00 €		Famille Vidal-Dumoulin 34480 Cabrerolles 04 67 90 29 20 corinne@chateauliquiere.com www.chateauliquiere.com
Saint-Chinian	Château de la	Liquière	Rouge	Cistus	2017	***		Entier, épicé, Cistus 2017 mixe densité, finesse, longueur et fraîcheur épicée, avec ce poil d'austérité qui dit le sérieux de la chose. Avec ses tanins chocolatés, en cours de patine, il ne cède en rien à l'immédiateté et doit être approché en vin "potentiel". L'urgence : attendre ce vin à très fort potentiel.	20,00 €	Agriculture Biologique	Famille Vidal-Dumoulin 34480 Cabrerolles 04 67 90 29 20 corinne@chateauliquiere.com www.chateauliquiere.com
Saint-Chinian	La	Madura	Rouge	Grand Vin	2017	***(*)	47 % Syrah 14 % Grenache noir 8 % Carignan 31 % Mourvèdre	"Élevé partiellement en fûts, non collé, non filtré", ce Madura affiche une belle fraîcheur, non entamée par les années. Souple et séduisant aromatiquement.	22,00 €		Route de Salabert 34360 Saint-Chinian 04 67 38 17 85 info@lamadura.com www.lamadura.com

Saint-Chinian	Mas	Champart	Rouge	Causse du Bousquet	2017	Coup de cœur	70 % Syrah 13 % Grenache 5 % Mourvèdre 12 % Carignan Cinsault	Droit, incisif, ce vin de garde devrait être imposé aux esprits chagrins rétifs aux vins du Languedoc. Noir dans son expression, sérieux dans ses contours, prolige en termes de sensations (vin résolument sec, long et animé d'une multitude de rebonds), ce "Causse du Bousquet" pourrait toiser de haut nombre de pedigree rutilants. Oui, on aime.	21,10 €		Bramefan - Route D-20 34360 Saint-Chinian 04 67 38 05 59 mas-champart@wanadoo.fr www.mas-champart.com
Saint-Chinian	Mas	Champart	Rouge	Clos de la Simonette	2017	***	65 % Mourvèdre 20 % Grenache 15 % Carignan	Épicé, réglissé, frais, floral, ce 2017 très alerte joue du sérieux autant que de la séduction (cerise, tabac...). Né sur des "plateaux calcaires très pierreux" et des "terrasses sur coteaux argilo-calcaires", Simonette ravit le buveur par sa précision, sa longueur et sa puissance contenue. Ambitieux et réussi.	31,20 €		Bramefan - Route D-20 34360 Saint-Chinian 04 67 38 05 59 mas-champart@wanadoo.fr www.mas-champart.com
Saint-Chinian	Domaine	Moulinier	Rouge	Les Terrasses Grillées	2007	**	Syrah	Patiné (les tannins sont comme absorbés, totalement intégrés) mais jamais fané, il s'exprime en fraîcheur végétale et trace en bouche sur des notes de d'encens. À boire.	NC		Pierrerie 34360 Saint-Chinian 04 67 38 03 97 http://domaine-moulinier.com
Saint-Chinian	Domaine	Moulinier	Rouge	Les Terrasses Grillées	2017	***	Syrah	Nez intense, sanguin, poivré, enlevé, typé par les schistes, un 2017 juteux, suave, minéral, épicé. Bref, très expressif et surtout encore très jeune. Joli potentiel.	NC		Pierrerie 34360 Saint-Chinian 04 67 38 03 97 http://domaine-moulinier.com
Saint-Chinian	Château de	Saint Cels	Blanc	Mille Étoiles	2017	***	Grenache blanc Roussane	Corsé, tout en allonge. Structuré par des amers puissants et suaves. Grosse année, vin fatalement ample. Riche, dense, à accompagner d'une viande blanche. Très joli.	17,00 €	Conversion Biologique	Lieu-dit St Cels 34360 Saint-Chinian info@saintcels.fr 04 67 38 13 32 - 06 23 36 78 90 www.saintcels.fr
Saint-Chinian	Château de	Saint Cels	Rouge	Mille Étoiles	2017	**	Syrah (dominante) Grenache Mourvèdre	Grosse densité de vin pour cette cuvée qui apparaît tout en jeunesse, compacte, presque drue. À carafier pour domestiquer la structure alcoolique.	17,00 €	Conversion Biologique	Lieu-dit St Cels 34360 Saint-Chinian info@saintcels.fr 04 67 38 13 32 - 06 23 36 78 90 www.saintcels.fr
Saint-Chinian	Cave de	Saint-Chinian	Rouge	Complexe	2017	**(*)	20 % Syrah 50 % Grenache 30 % Mourvèdre	"Complexe" est, à hauteur de 1000 bouteilles et à titre expérimental, élevé dans la grotte de Courniou pour en observer l'effet sur le vieillissement. Il est d'une très grande jeunesse avec des tanins encore très accrocheurs et un fruité confit qui ne s'est pas fané. Au final, un double visage entre densité et fraîcheur. À garder. En revanche, on peine à comprendre l'usage de bouteilles démesurément lourdes, témoins d'un marketing d'une autre époque et contre-sens environnemental.	30,00 €		Route de Sorteilho - 34360 Saint-Chinian 04 67 38 28 48 info@vin-saintchinian.com www.lartencave.com www.cave-saintchinian.com

Saint-Chinian		Vila Voltaire	Rouge	La Faute	2017	Coup de cœur	Syrah (dominante) Grenache	Ambitieux, soigné, partagé entre début de patine et fraîcheur mentholée, "La Faute" a tout bon. Cisé, expressif aromatiquement, fin tactilement, ce 2017 se savoure aujourd'hui et a engrangé suffisamment de potentiel pour régaler encore une bonne décennie. Rapport "qualité-prix" record.	20,00 €	Agriculture Biologique	Cécile GARIDOU et Stéphane YERLE 20 rue Voltaire 34370 Cazouls les Béziers 04 67 93 41 23 06 24 04 73 71 ou 06 17 58 50 34 stephane@syerle.com www.vilavoltaire.com
Saint-Chinian		Vila Voltaire	Rouge	Les Orchis du Mazet	2017	***	40 % Grenache 40 % Carignan 20 % Syrah	Un "carignan centenaire", pétri de naturel, tout en suavité et densité. Appuyé, dense, avec un pointe de rusticité de bon aloi, ce rouge entier, "élevé 12 mois sur ses lies fines en cuve en jarres de terre cuite", imprime une longue empreinte, très tactile, en bouche. Un registre de prix très accessible, presque déplacé en regard de la qualité et du parcours technique.	12,00 €	Agriculture Biologique	Cécile GARIDOU et Stéphane YERLE 20 rue Voltaire 34370 Cazouls les Béziers 04 67 93 41 23 06 24 04 73 71 ou 06 17 58 50 34 stephane@syerle.com www.vilavoltaire.com
Saint-Guilhem Le-Désert IGP		Mas Foulaquier	Blanc	Chouette Blanche	2017	Coup de cœur	Grenache blanc Grenache gris Bourboulenc Rolle Clairette	Revendiqué en mode "ni ni ni" (pas d'apport de produits œnologiques, de soufre, de levures), cet assemblage s'est appuyé sur une sélection massale de plants adaptés aux météos extrêmes avant qu'ils ne connaissent un long élevage de 24 mois en fûts. Le résultat, tonique, s'exprime en finesse avec quelques empreintes de bois qui participent à la complexité aromatique et tactile de l'ensemble. Sec, long et gras mais surtout élégant.	32,00 €	Biodynamie	Chemin de Foulaquier 34270 Claret 04 67 59 96 94 - masfoulaquier@me.com www.masfoulaquier.fr
Terrasses du Larzac	Mas de la	Séranne	Rouge	Antonin et Louis	2007	***	60 % Syrah 15 % Mourvèdre 10 % Grenache 15 % Carignan	Noir, dense, ce 2007 semble imperméable aux assauts du temps. Noir par sa robe et la livrée aromatique (pruneau, poivre, fumée), riche de structure ("13 mois en fûts de chêne pour 50 % neufs), concentré et porté par des tanins chocolatés, il tient sa part de fraîcheur d'une virgule de menthe et d'agrumes Puissant et d'une jeunesse insolente.	NC		Isabelle et Jean-Pierre VENTURE 34150 ANIANE 06 82 19 36 56 - 04 67 57 37 99 mas.seranne@wanadoo.fr
Terrasses du Larzac	Domaine de la	Croix Chaptal	Rouge	Cuvée Charles	2007	Coup de cœur		La robe, légère et brillante, dit beaucoup de la jeunesse de ce vin fin. Aérien, délicat de structure, il est l'antithèse des vins bodybuildés écrasés de soleil et d'alcool. Et pourtant... puissant, il l'est. Complexe, aussi, avec ce registre de finesse tout bourguignonne matinée d'une jolie identité languedocienne. Terrien !	18,50 €		Charles-Walter PACAUD Hameau de Cambous 34725 St André de Sangonis 04 67 16 09 36 lacroixchaptal@wanadoo.fr www.lacroixchaptal.com
Terrasses du Larzac	Mas de l'	Écriture	Rouge	L'Écriture	2007	***	60 % Syrah 10 % Grenache 30 % Mourvèdre	Jeune, droit et joliment structuré, ce 2007 est (encore) promis à un vieillissement harmonieux. Ample et vertical à la fois, porté par des tannins intégrés qui structurent l'ensemble, l'écriture est appliquée. Entre pleins et déliés.	50,00 €		252 Rue de la Font du Loup 34725 Jonquières 06 80 15 57 72 - 07 86 01 23 54 contact@masdelecriture.fr https://masdelecriture.com
Terrasses du Larzac	Mas de l'	Erme	Rouge	L'Évidence	2017	***		Tendu et vertical plutôt que large, ce 2017 est épicié, droit, tout en cohérence. Tactile plus qu'aromatique, il présente un caractère sec bien équilibré entre rigueur et déroulé de sensations (tabac, épices, longueur). Un appel aux viandes travaillées finement. Bravo.	17,00 €	Agriculture Biologique	Fabien Milesi 261 Route de St André 34725 Jonquières 06 87 81 32 35 contact@masdelerme.fr http://www.masdelerme.fr/

Vin de France	Domaine	Barral, Léon	Blanc		2017	***	Terret Blanc Terret Gris	"Macération entre 3 et 4 jours, 12 mois de cuve inox". Voilà ce qui préside au parcours technique du blanc façon Barral. D'un doré soutenu, manifestement peu/pas filtré, ce 2017, résolument sec, terrien, se fait d'abord végétal avant d'énumérer sa parade aromatique en zestes d'agrumes et épices. Mais c'est au final sur la structure (amers nobles) que joue plutôt ce blanc. Solide, droit, sans fard.	30,00 €	Agriculture Biologique	Lenthéric 34480 CABEROLLES 04 67 90 15 84 martinebarral@outlook.fr
Vin de France		Coutelou, Jeff	Rouge	Flambadou	2017	Coup de cœur	Carignan	Dégusté ici en magnum (plus de bouteilles à la propriété), "Flambadou" en sa dernière édition, 2017, en attendant qu'un nouvel opus soit édité en attendant que le millésime 2022 sorte de cave. Cuvée produite lorsque "le carignan sait mettre de côté son caractère réductif et adopte son profil de finesse, soit 7 fois en 20 ans" agence encore (voir l'excellent 2007) finesse, fruité fin, puissance entièrement contenue. Longueur sans fin. Prix moyen caviste pour les millésimes commercialisés : 18 / 20,00 €	NC		Mas Coutelou 6 rue de l'estacarede 34480 Puimisson 06 64 62 12 57 jf.coutelou@laposte.net https://mascoutelou.fr/ www.facebook.com/jeff.coutelou
Vin de Pays Coteaux de Fontcaude	Les	Éminades	Blanc	Silice	2007	***	Sauvignon	Un "élevage de 10 mois sur lies et en fûts" évidemment digéré et une heureuse surprise que ce sauvignon sudiste, d'emblée très ouvert. Grillé, praliné (mais pas avachi), avec de beaux zestes d'orange et des amers fins qui lui donnent une belle colonne vertébrale. (certifié en biodynamie depuis 2018). À ce niveau de prix, achetez-en un camion.	19,50 €	Conversion Biologique	Patricia et Luc Bettoni 9 rue St Baulery - 34360 Cébazan 04 67 36 14 38 - 06 72 89 04 40 contact@leseminades.fr www.leseminades.fr
Vin de Table Français		Coutelou, Jeff	Rouge	Flambadou	2007	Coup de cœur	Carignan	Ce jeune sauvageon à la robe légère est étonnamment tonique, enlevé, épicé. Cette jeunesse préservée, élevée sans soufre pendant l'élevage ou la mise en bouteille, imprime une longue empreinte, fine, teintée d'un fruité qu'on n'attendait pas sur un vin de cet âge. Franc et frais. Bref, réjouissant.	NC		Mas Coutelou 6 rue de l'estacarede 34480 Puimisson 06 64 62 12 57 jf.coutelou@laposte.net https://mascoutelou.fr/ www.facebook.com/jeff.coutelou