

Cuisine et Vins

N°11 Septembre - Octobre 2004 3,90€

de France

www.cuisineetvinsdefrance.com

Hors-Série
SPÉCIAL VINS

Révélation
LES FUTURES STARS
DU VIGNOBLE
RÉGION PAR RÉGION

Foires aux vins
DÉCOUVERTES, COUPS
DE CŒUR. TOUT CE
QU'IL FAUT ACHETER

LES
500
MEILLEURES
BOUTEILLES DE
L'ANNÉE

T 02312 - 11 H - F: 3,90 € - RD



ENTRE DES CRUS CHERS ET SURMÉDIATISÉS ET DES VINS PREMIERS PRIX, LE MIDI OFFRE TANT DE PARADOXES ! TOUTEFOIS, ENTRE LES DEUX, CERTAINS VIGNERONS SE SURPASSENT POUR PRODUIRE D'EXQUIS VINS DE FRUIT OÙ LA SYRAH, TOUJOURS REINE, EST TALONNÉE PAR LE GRENACHE ET LE MOURVÈDRE.

Sélection par Karine Valentin

**VIN DE PAYS D'OC
2001 - 4,15 €**



Du cassis plein le nez, un volume extravagant, le merlot de Pierrot (c'est le nom du producteur) en vaut bien d'autres. Il compose un bouquet de fruits noirs délicieusement agrémenté d'une pointe d'amandes grillées. Quant à sa bouche gourmande, un pur plaisir à siroter lentement et bien frais, pour profiter pleinement de ses petits tanins incisifs, juste comme il faut, en finale. **15/20**

*Domaine Le Claud,
33430 Saint-Jean-de-Védas.
Tél. 04 67 27 63 37.*

**COTEAUX DU LANGUEDOC
2003 - 4,40 €**



Saint-Saturnin-de-Lucian fut l'une des premières communes de France à créer une coopérative où les vignerons ambitieux suivent à la lettre une charte de qualité. La cave en tire un dynamisme indispensable pour survivre à la concurrence. Ce blanc en porte les traces : très jolie fraîcheur avec des notes de reine-claude et de noisette. Le gras s'estompe sur les fruits et le miel. Un joli volume à prix doux. **15/20**

*Les Vins de Saint-Saturnin,
34725 Saint-Saturnin-de-Lucian.
Tél. 04 67 96 61 52.*



Ceps de vigne dans les Corbières, autant de

COUP DE CŒUR

**COTEAUX DU LANGUEDOC
GRÉS DE MONTPELLIER
2002 - 8 €**



Christian Faure n'en finira jamais de nous séduire avec ses cuvées rondement vinifiées... Des bouteilles dans lesquelles il emprisonne le fruit comme personne et où il laisse au terroir une place de prince. On adore le nez grillé et animal, les notes de cerise, la grande finesse et la matière très feutrée de ce rouge de mourvèdre, syrah et grenache. Plantés au cœur de la garrigue, les raisins offrent toute leur puissance aromatique à cette cuvée L'Écrit Vin.

*Domaine Faurmarie, 34160
Galargues. Tél. 06 16 12 23 95.*

MINERVOIS 2002 - 5 €



Tel un chevalier, cette cuvée Les Serres, toute vêtue de pourpre, impose une attaque musclée sur une matière vigoureuse. On adore le nez très épicé, doté d'arômes précis de fruits noirs et d'une pointe animale. Le palais déboule alors avec panache sur un terrain friand où le boisé fin, la vanille et les tanins défendent une matière généreuse et gourmande. Quelques mois de cave, voire une année, poliront sa matière. **15/20**

*Château Russol Gardey,
11800 Laure-Minervois.
Tél. 04 68 78 17 68.*

MINERVOIS 2003 - 5,50 €



Esprit d'Automne est une invitation au voyage sur les contreforts de la Montagne Noire. Là où les masses d'air descendant des crêtes apportent aux vignes une fraîcheur salutaire, Sylvie et Michel Escande cultivent l'esprit du Minervois pour produire un vin gourmand. Il sent les feuilles mortes, l'humus et le sous-bois, possède en bouche une délicate matière généreuse et tendre, aussi douce que son prix. **14/20**

*Domaine Borie de Mauvel,
34210 Félines-Minervois.
Tél. 04 68 91 68 58.*

**VIN DE PAYS DES CÔTES DE
THONGUE 2003 - 5,80 €**



Le Champs des Lys est un vin très parfumé avec, justement, des notes florales de lys et une ambiance sur le genêt et les fleurs de ciste. Gourmand et plus sur le fruit en bouche, il présente une texture avec du gras et de la fraîcheur. C'est un joli blanc du Languedoc qui n'est pas assommé, comme souvent, par le bois. Ainsi on est admiratif devant sa fraîcheur et son bouquet sincère, sans artifice. **14/20**

*Domaine La Croix Belle,
34480 Puissalicon. -
Tél. 04 67 36 27 23.*

MINERVOIS 2002 - 6,20 €



Le vignoble de ce domaine est conduit le plus naturellement possible, ainsi le vin prend-il l'esprit du lieu. Excellent pour ceux qui recherchent le plaisir à tout prix et, surtout, à prix doux, Plaisir des Lys possède une personnalité proche du terroir. C'est un rouge stylé qui ravira tous les partisans de la recherche immédiate de fruit et de matière. Cette dernière se fond dans des arômes floraux et finit par une touche de fraîcheur. **16/20**

*Lauraire Des Lys,
34210 La Caunette.
Tél. 04 68 91 80 74.*