

LANGUEDOC

MINERVOIS (suite)

13-14

CHÂTEAU PIQUE-PERLOU
Les Terrasses. Un vin frais et léger qui sera prêt rapidement. 6,70 €

Les vins blancs

13-14,5

CHÂTEAU PIQUE-PERLOU
L'As de Pique. Un assemblage de grenache et marsanne très réussi, aromatique, porté par les fruits de la passion. En bouche, de la matière sans aucune lourdeur. Finale fraîche de pamplemousse. 6 €

13-14,5

DOMAINE LA TOUR BOISÉE
Histoire de Famille. Nez floral. Bouche fraîche avec de l'élan. Légère amertume en finale. 9,20 €

Le vin doux naturel de Saint-Jean-de-Minervois

13-15

DOMAINE DU SACRÉ-CŒUR
Fleur d'oranger, verveine, très frais. Bouche agréable, portée par la pêche de vigne et une finale sans lourdeur, avec une pointe d'amertume. 9,50 €

SAINT-CHINIAN

(83 vins dégustés)

Les terroirs de schistes montrent un profil plus homogène, élégant et ouvert. De belles réussites sortent sur des sols argilo-calcaires. Un beau millésime, qui trouve son équilibre avec grâce. Les blancs affichent des styles très différents. Difficile de garder des repères. C. F.

Les vins rouges

15-16,5

DOMAINE DES PAÏSSELS
Les Païssels. Vivien Roussignol signe un sans-faute avec ses trois cuvées. Ici, Les Païssels est un vin souple, harmonieux, aux tanins caressants et à la finale juteuse. Le Banel (14-15,5/20, 8 €) est plus juteux, avec de la mâche et d'élégantes notes de cerise et de fraise en finale. Enfin, Les Jalouses (15,5-16,5/20, 28 €) est

un vin d'avenir à attendre jusqu'en 2020! 14 €

14,5-16

MAS DE CYNANQUE
Carissimo. Frais et ouvert avec ses notes de framboise, ce vin juteux, de structure légère est loin d'être massif. La cuvée Plein Grès (14-15/20, 9,60 €) offre un panier de fruits rouges, une chair juteuse et des tanins un peu stricts qui vont s'affiner. 19,50 €

14,5-16

LES ÉMINADES
Sortilège. Une touche de vendange entière apporte un caractère floral à ce vin aux arômes d'épices, avec de la mâche et des tanins onctueux. La cuvée Cebenna (14,5-16/20, 13 €) est généreuse en fruits rouges acidulés, avec une chair pulpeuse. 17 €

14,5-16

DOMAINE RIMBERT
Les Travers de Marceau. Une texture aérienne pour un vin digeste et fruité. À boire dans les cinq ans. 11 €

14-16

CHÂTEAU LA DOURNIE
Élise. Il a besoin de s'affiner. Pour l'instant, on ressent une explosion de fruits rouges et une bouche onctueuse. 16,50 €

14-15,5

DOMAINE DES PRADELS QUARTIRONI
Haut-Coup de Foudres. Nez d'épices, de poivre noir et de tonka. Bouche complète, tanins gourmands et finale souple. 9 €

14-15,5

BORIE LA VITARÈLE
Les Crès. Un vin fluide et élégant qui ne manque pas de matière. 21 €

14-15

DOMAINE LA MADURA
Classic. On trouve d'emblée un fruit rouge éclatant et des tanins souples. Léger et harmonieux. 13 €

13-14

CLOS LA RIVIÈRE
Les Schistes de Paul. Un vin de structure légère. Les fruits rouges l'emportent avec un peu de sécheresse en finale. 6 €

13-14

DOMAINE LA LINQUIÈRE
Tradition. Délicat, aux notes de petits fruits rouges et de thym. Accessible dans tous les sens du terme. 6,50 €

13-14

LA GRANGE LÉON
L'Insolent. Fruit juteux, bouche

encore serrée pour ce vin délicat promis à un bel avenir. N. C.

Le vin blanc

13-15

DOMAINE DES SOULIÉ
Cuvée Mathilde. Nez de fleur de printemps. En bouche, le vin est sec, cristallin et salivant. À déguster avec une truite locale. Une belle réussite pour ce domaine, pionnier du bio dans la région (certifié Écocert depuis 1995). 7 €

FAUGÈRES

(61 vins dégustés)

Cette appellation de 1 900 hectares a souffert de petits rendements dus à la sécheresse, mais sa production est d'une grande homogénéité. Il a été difficile de faire un tri parmi les échantillons. Des vins de moyenne à grande garde selon les profils. Les blancs, qui ont gagné le rang d'appellation en 2005 (3 % de l'AOC), sont moins convaincants. C. F.

16-17

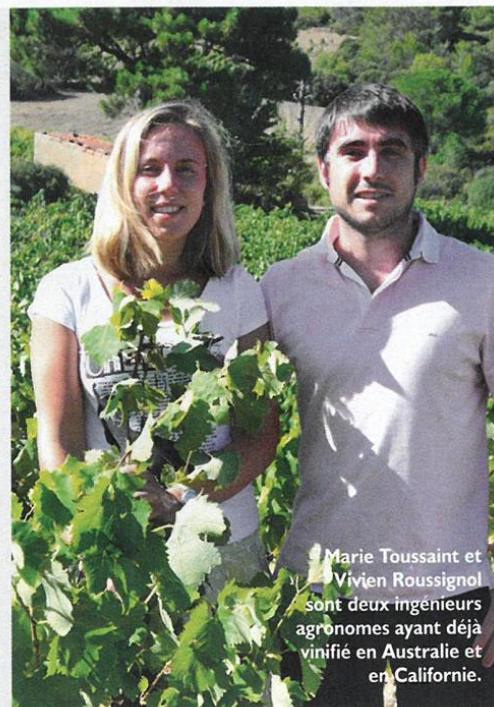
MAS D'ALEZON
Montfalette. Il se démarque par sa palette aromatique intense de garrigue et d'épices. Le toucher de

DOMAINE DES PAÏSSELS

LA DÉCOUVERTE

Un futur grand de Saint-Chinian

Les païssels sont de petits piquets en bois de châtaignier qui soutiennent les souches de vieilles vignes. Leur utilité est grande dans la parcelle des Jalouses, avec de vieilles vignes de carignan et d'autres cépages anciens, plantés par le grand-père de **Vivien Roussignol**. Ses parents, instituteurs, avaient mis en veille le potentiel de ce magnifique vignoble. Depuis 2011, avec l'aide de sa compagne **Marie**, ce vigneron passionné a su lui redonner vie avec un travail de sol sans relâche et un investissement dans la cuverie. Les cuvées Le Banel, Les Païssels et Les Jalouses sont délicieuses. C. F.



Marie Toussaint et Vivien Roussignol sont deux ingénieurs agronomes ayant déjà vinifié en Australie et en Californie.