LA REVUE DU vin DE FRANCE
10 BOULEVARD DES FRERES VOISIN
92130 ISSY LES MOULINEAUX - 01 41 46 88 88

JUIN 11
Mensuel

Surface approx. (cm²) : 3739
N° de page : 226

Spécial millésime 2010

SUD-OUEST

LE BERGERACOIS ET LES LIQUOREUX SAUVENT L'HONNEUR

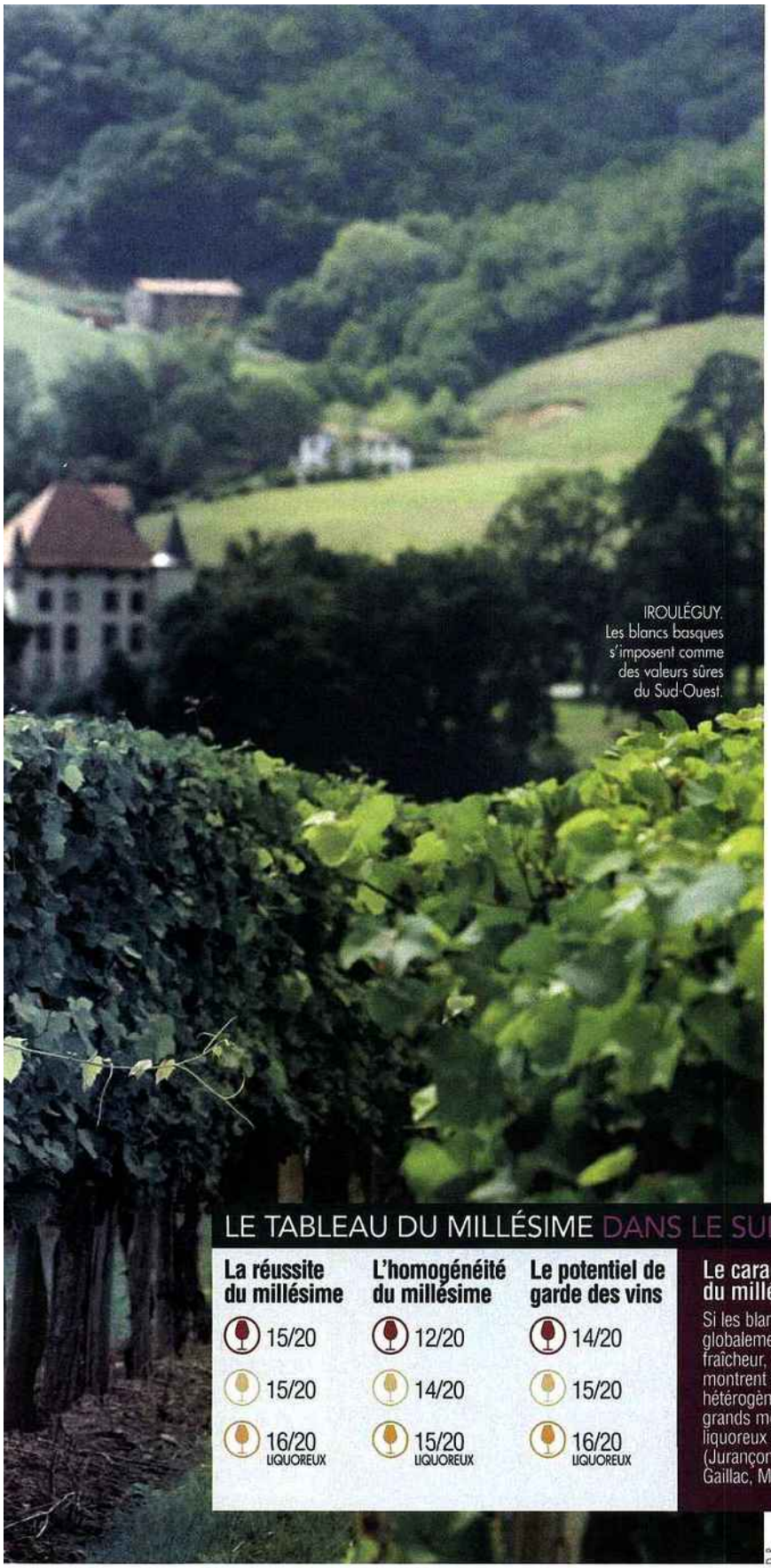
Une fois de plus, le vaste quart Sud-Ouest a connu une situation contrastée, souvent compliquée. C'est particulièrement vrai pour les rouges, à Gaillac et Cahors notamment, où la puissance n'est pas au rendez-vous.

Texte de Jean-Emmanuel Simond

LA REVUE DU vin DE FRANCE
10 BOULEVARD DES FRERES VOISIN
92130 ISSY LES MOULINEAUX - 01 41 46 88 88

JUIN 11
Mensuel

Surface approx. (cm²) : 3739
N° de page : 226



IROULÉGUY. Les blancs basques s'imposent comme des valeurs sûres du Sud-Ouest.

L'hiver fut rude dans le Sud-Ouest, parfois précédé comme à Cahors d'un coup de gel qui a handicapé la vigne. Partout pluvieux et froid, le printemps a connu un débourrement tardif et inégal. Selon une pénible loi des séries, fraîcheur et humidité fin mai et courant juin ont occasionné pas mal de coulures (Gaillac, Cahors), conduisant à une floraison décalée et irrégulière. Un pic de chaleur, fin août, fit rattraper le retard de maturité mais entraîna une perte d'acidité et des blocages de maturité sur certaines vignes, accompagnés de stress hydrique. La sécheresse prit le relais de fin août jusqu'aux vendanges…

Le résultat ? Ces vendanges plus tardives que la moyenne (sauf à Fronton) se sont déroulées sans excès de maturation des raisins, mais le délai fut très court entre maturité aromatique et pic d'anthocyanes. En conséquence, les maturités polyphénoliques furent parfois entravées.

Le Bergeracois et les appellations voisines (Marmandais, Duras et Buzet) ont eux bénéficié des excellentes conditions climatiques du Bordelais. À l'exception de ces secteurs, 2010 décevra les amateurs de rouges puissants et structurés. Les acidités sont modérées pour ces vins tendres et précoces. Les blancs présentent de bonnes acidités, un caractère aromatique et la belle arrière-saison s'est montrée favorable aux liquoreux. Les rendements furent modérés à très faibles, sauf à Jurançon, qui reconstitue ses stocks. ■ **J.-E. S.**

LE TABLEAU DU MILLÉSIME DANS LE SUD-OUEST

La réussite du millésime	L'homogénéité du millésime	Le potentiel de garde des vins
15/20	12/20	14/20
15/20	14/20	15/20
16/20 LIQUOREUX	15/20 LIQUOREUX	16/20 LIQUOREUX

Le caractère du millésime

Si les blancs affichent globalement une belle fraîcheur, les rouges se montrent beaucoup plus hétérogènes. De très grands moelleux et liquoreux voient le jour (Jurançon, Pacherenc, Gaillac, Monbazillac).

Les meilleures réussites

Les meilleurs bergeracs (hélas une petite partie du volume produit), les vins de Duras et du Marmandais sont très prometteurs. Jurançon, rejoint cette année par Pacherenc et Irouléguy, montrent toujours la voie en blanc.

DR

LA REVUE DU vin DE FRANCE
10 BOULEVARD DES FRERES VOISIN
92130 ISSY LES MOULINEAUX - 01 41 46 88 88

JUIN 11
Mensuel

Surface approx. (cm²) : 3739
N° de page : 226

VINS ROUGES
(420 vins dégustés)

Une bonne fraîcheur d'ensemble, mais la région présente des situations très diverses en fonction des secteurs. Trop de rouges aux tanins secs et manquant d'équilibre. J.-E. S.

Réussites exceptionnelles

■ CHÂTEAU DU CÈDRE
Cahors Grand cru
Un cahors au jus intense, tendu et frais. Un excellent volume, un boisé discret et une matière première savoureuse pour ce grand vin. **70 €**

■ CHÂTEAU HAUT-MONPLAISIR
Cahors Prestige
Ce domaine en conversion "bio" propose un vin mûr, charnu, très gourmand, plein et harmonieux, net et minéral. Excellent. **10,50 €**

■ CHÂTEAU LA COLOMBIÈRE
Fronton Coste Rouge
De style floral, ce fron ton délié, parfumé et digeste dévoile un rare soyeux de texture et une superbe délicatesse de saveurs. **13 €**

■ DOMAINE BERTHOUMIEU
Madiran Haute-Tradition
Vin expressif, gorgé de fruits noirs. La matière est ample et généreuse, la fraîcheur présente. Un madiran très complet, élancé, à la finale minérale, salivante. Superbe ! **8 €**

■ DOMAINE DU MOULIN
Gaillac Cuvée Florentin
Issu de pur braucol, ce vin fumé déborde de fruits noirs et évoque un coulis de mûres. Moelleux, ample, charnu, d'une belle acidité, il se montre complet, inspiré. Remarquable ! Excellente cuvée Vieilles vignes (8,25 €). **20 €**

■ DOMAINE DU PETIT MALROMÉ
Côtes de Duras Céleste
Ce domaine en biodynamie offre un vin à la bouche mûre, croquante, au fruit gourmand, riche et souple. C'est sphérique, juteux et très savoureux. Irrésistible. **6 €**

■ MAS DEL PÉRIÉ
Cahors La Pièce
Élancé, profond et persistant, ce cahors séduit par le naturel de ses arômes. Encore sur la réserve, ce vin de grande garde est mis en valeur par un élevage de haute volée. La cuvée Acacia présente une matière bien définie et fine (21 €). **49 €**

Grandes réussites

■ CHÂTEAU D'AYDIE
Madiran Odé d'Aydie
Belle vivacité et fraîcheur pour ce vin encore un peu anguleux (la prise de bois) et doté de tanins friands. Un madiran droit, serré, élancé. **8,50 €**

■ CHÂTEAU BAROUILLET
Pécharmant Classic
Ce domaine en conversion "bio" propose ici un rouge ample, charnu et délié. Un vrai délice. La Grande Cuvée (12 €) se montre souple, florale et complète. Un vin pas très profond mais déjà gourmand. **7 €**

■ CHÂTEAU BELLEVUE LA FORÊT
Fronton Ce Vin
Souple, onctueux, frais et de belle harmonie, ce fronton affiche une trame persistante, élancée, avec des notes de graphite. La cuvée Tradition, florale et très expressive, est épicée et vive en finale. **6,50 €**

■ CHÂTEAU BOIS BEAULIEU
Côtes du Marmandais Belle de Méras
Domaine en conversion "bio". La matière de ce joli rouge est veloutée, intense, avec un bel éclat du fruit, une grande consistance et un superbe équilibre. **8 €**

■ CHÂTEAU BOUSCASSÉ
Madiran Vieilles vignes
Juteux, très tendre... un madiran sérieux, au joli soyeux de texture. Les tanins sont un peu cacaotés, tout en finesse. Élégant. **23 €**

■ CHÂTEAU DE CAYX
Cahors Cuvée Majesté
La propriété du prince Henrik de Danemark offre ici un vin très coloré pour l'année, à la matière généreuse, d'une maturité élevée et d'une belle richesse de fruit. Un cahors très réussi. **40 €**

■ CHÂTEAU CRANSAC
Fronton N Résolument Négrette
Friand, gourmand, velouté... un beau vin complet, assez digeste, bien typé. Une réussite. **6 €**

■ CHÂTEAU DE CROUSEILLES
Madiran Premium
Vin élancé, droit, charnu et plein. Générosité d'expression, tanins enrobés, superbe longueur et grain minéral. Un vin consensuel. **N. C.**

NOTRE DÉCOUVERTE — CAHORS

FABIEN JOUVES
Mas del Périé

Un futur très grand à l'écoute de ses terroirs

La découverte d'un vigneron passionné tel Fabien Jouves est enthousiasmante à plus d'un titre. Ce jeune homme nous apporte la preuve que Cahors est en plein renouveau. Il se présente aussi comme un futur très grand. À 26 ans, Fabien signe en 2010 une très brillante quatrième vinification. Il engage aussi le domaine familial, situé sur les coteaux culminants de l'appellation, dans la troisième année de la conversion "bio". Vinifications parcellaires, élevages longs en cuves et sur lies en barriques, les vins très justes interprètent le malbec par le prisme des terroirs. À noter une belle gamme de vins de cépages en 2010. **J.-E. S.**

FABIEN JOUVES. Une belle maîtrise des élevages sur lies en barriques.

LA REVUE DU vin DE FRANCE
10 BOULEVARD DES FRERES VOISIN
92130 ISSY LES MOULINEAUX - 01 41 46 88 88

JUIN 11
Mensuel

Surface approx. (cm²) : 3739
N° de page : 226

■ CHÂTEAU LA CAMINADE
Cahors
Épicé, réglissé, ce cahors ferme affiche beaucoup de densité, de la fraîcheur et des tanins charnus et mûrs. Belle plénitude de corps. **7,50 €**

■ CHÂTEAU LA REYNE
Cahors Prestige
Un vin très élégant, minéral, croquant et précis. La matière première est magnifique et l'élevage de haut vol. La cuvée Grande Réserve est également très réussie. **8,50 €**

■ CHÂTEAU LE ROC
Fronton Don Quichotte
Beau nez floral, intense, poivré. En bouche, présence de gaz. La matière est juteuse. C'est épicé, complet et profond. Très abouti. **9,90 €**

■ CHÂTEAU LES CROISILLE
Cahors Noble Cuvée
Un cahors gourmand, à la chair ferme, très savoureux et séduisant. Plus ambitieuse, la cuvée Divin Croisille offre un style tendre, avec un grain fin et précis. Un vin nerveux et racé (22 €). **10 €**

■ CHÂTEAU MOLHIÈRE
Côtes de Duras
Terroir des Ducs
Nez peu expressif mais bouche dense, très charnue, ample et profonde. Elle dévoile la maturité idéale du fruit frais. Très réussi, intense et harmonieux. **6 €**

■ CHÂTEAU MONTUS
Madiran
Ce vin séduit par sa douceur de chair en attaque. Très patiné, il affiche un boisé suave et élégant. Un madiran frais et précis. **21 €**

■ CHÂTEAU PERROU
Bergerac
Un bergerac sain, doté d'une très belle matière première. Il est soutenu par une acidité importante mais elle lui apporte à la fois dynamisme et énergie. **7 €**

R. Grittom

CINQ RAPPORTS QUALITÉ/PRIX IMBATTABLES

Château La Treille du Grez, cahors, 4,50 €
Cave de Berticot, côtes-de-duras Cuvée Première, 4 €
Domaine du Petit Malromé, côtes-de-duras blanc Céleste, 5,30 €
Château Les Grimard, montravel blanc sec, 3,50 €
Domaine Barrère, jurançon Crème de Tête, 9,50 €

■ CHÂTEAU RICHARD
Bergerac Cuvée Osée
Fruit mûr et intense, texture ferme et assez serrée, tanins abondants pour ce vin vif, sain et épicé. Un bergerac très prometteur. **7,50 €**

■ CHÂTEAU DE RHODES
Gaillac
Le nez évoque la griotte, le noyau. La bouche se montre ample et généreuse. Style sincère, plein et vigoureux. Le boisé est bien intégré. Un gaillac énergique. **6 €**

■ CHÂTEAU TOUR DES GENDRES
Bergerac
Moulin des Dames
Un vin très mûr, juteux, assez charnu et savoureux. C'est ample, assez complet, digeste et vif. Ce bergerac offre beaucoup de fraîcheur. **20 €**

■ CHÂTEAU VIGUERIE DE BEULAYGUE
Fronton Tradition
Nez floral, assez élégant (agrumes, orange sanguine). Bouche d'un très bel équilibre, fraîche et dotée d'une jolie profondeur de chair. Style expressif, fumé, harmonieux. **5,50 €**

■ CLOS BASTÉ
Madiran
En pleine prise de bois, la bouche s'avère juteuse, tonique, très précise et dotée d'une belle sève. **N. C.**

■ CLOS D'UN JOUR
Cahors Un Jour sur Terre
Élevé en jarres de terre cuite, ce cahors présente une robe très noire, un nez de confiture de myrtilles. Réglissé et moelleux, il séduit par son bel équilibre. **14 €**

■ CLOS TRIGUEDINA
Cahors
Vin coloré et profond, au nez intense de myrtilles, à la bouche profilée, classique et harmonieuse. La cuvée Au Coin du Bois s'exprime sur les épices et les fruits noirs. Assez souple, il manque un peu de fond mais reste moelleux (21,95 €). **15,95 €**

■ DOMAINE DE BEYSSAC
Côtes du Marmandais
Domaine en conversion "bio". Composé de merlot, de cabernet franc et d'abouriou, ce vin intense et épicé dévoile une chair moelleuse. L'ensemble est puissant et complexe. Bravo à Frédéric Broutet. **12 €**

■ DOMAINE DES CASSAGNOLS
Gaillac Cuvée des Collines
Nez un peu confituré, bouche généreuse, à la trame ferme. Un gaillac velouté et gourmand. **5,45 €**

■ DOMAINE DES COSTES
Pécharmant
Domaine certifié en "bio". Vin intense et harmonieux, doté de tanins soyeux. Remarquable ! La cuvée Grande Réserve (25 €) est un bon vin friand, au fruit net et frais et aux tanins fins. **8 €**

■ DOMAINE ILLARIA
Irouléguy Tradition
Belle fraîcheur pour ce vin au fruit gourmand, aromatique et croquant. Beaucoup de charme. **13 €**

■ DOMAINE DE LABARTHE
Gaillac
Ce pur prunelart présente un joli jus, de la sève, une trame serrée, des notes de fruits noirs, d'épices, une belle fraîcheur préservée et un côté lardé. Style assez tendre. Aucun excès, bon équilibre. **17,80 €**

■ DOMAINE LABRANCHE-LAFFONT
Madiran Vieilles vignes
Un madiran charnu et patiné, d'une belle précision, à la finale salivante. Très prometteur. **N. C.**

■ DOMAINE LAOUGUÉ
Madiran Le Clos Camy
Tout en relief, ce madiran dévoile une belle fraîcheur et des tanins enrobés. Généreux, empreint de fraîcheur, assez vigoureux, il est un rien chaleureux, mais très plein. **N. C.**

■ DOMAINE DU MONT RAMÉ
Côtes de Duras Mont Ramé
L'attaque est un peu réglissée. Puis la bouche dévoile une chair ample et très mûre et séduit par sa belle allonge et sa profondeur de saveurs. Un rouge gourmand et intense. **8 €**

LA REVUE DU vin DE FRANCE
10 BOULEVARD DES FRERES VOISIN
92130 ISSY LES MOULINEAUX - 01 41 46 88 88

JUIN 11
Mensuel

Surface approx. (cm²) : 3739
N° de page : 226

VINS ROUGES
Grandes réussites

■ DOMAINE PLAGEOLES
Vin de pays Prunelart
Un prunelart charnu et expressif, au beau jus très intègre. Savoureux, doté de tanins racés, il affiche une superbe finesse aromatique. **15 €**

■ DOMAINE ROUMAGNAC
Fronton Ô Grand R
Il impressionne par la suavité de son fruit, sa matière mûre et tendue et sa finale épicée. Réussi. **5,70 €**

■ PRIEURÉ DE CÉNAC
Cahors La Vierge
Domaine certifié "bio" et Demeter. Ce cahors offre une jolie matière ample et déliée, tout en fraîcheur. Malgré un rien de sucrosité, il affiche un bel équilibre. **14 €**

■ PRODUCTEURS PLAIMONT
Madiran
Château d'Arricau-Bordes
Nez minéral, d'une grande fraîcheur. La bouche se montre tendre et racée, avec des tanins charnus. Un vin d'une belle énergie, très réussi. **11,85 €**

■ PRODUCTEURS PLAIMONT
Madiran
Château Saint-Bénazit
Nez vif. Bouche dense, au fruit mûr et tendre. Un madiran bien construit, expressif, sincère et intense. **6,10 €**

Réussites

■ CAVE DE BERTICOT
Côtes de DurasCuvée Première
Une matière veloutée, avec de la fraîcheur et des tanins reglissés. Un rouge simple, mais généreux. **4 €**

■ CHÂTEAU DE BEAULIEU
Côtes du Marmandais
Dominé par la myrtille, le nez exhale un beau fruit mûr. En bouche, le vin se montre généreux, robuste, avec beaucoup de sève. **10 €**

■ CHÂTEAU CANTELAUZE
Cahors Le Cotage
Intense et floral, moelleux et ample, il manque un peu de profondeur mais l'équilibre est là. Les tanins sont soyeux, la finale longue. **10,60 €**

■ CHÂTEAU CLÉMENT-TERMES
Gaillac Esprit
Vin frais et épicé, au boisé subtil. Son élégance naturelle séduit. **13 €**

■ CHÂTEAU CORBIAC
Pécharmant
Au nez, ce vin évoque le cake. Équilibré par une bonne acidité, il révèle un fruit préservé. **10 €**

■ CHÂTEAU COUTINEL
Fronton
Du moelleux, des épices douces pour ce vin élancé et précis, un rien sec en finale. **3,90 €**

■ CHÂTEAU FERRAN
Fronton
D'un style souple, ce fronton dévoile un nez de salade de fruits. Sa chair est moelleuse, ample. Un vin assez savoureux et équilibré. **6,50 €**

■ CHÂTEAU LA JAUBERTIE
Bergerac
Récemment certifié "bio", ce domaine propose un vin charnu, pas très profond ni très dense, mais délié, à la juste maturité. **6,50 €**

■ CHÂTEAU LA TREILLE DU GREZ
Cahors
Un cahors friand et digeste, au style gourmand, même si les tanins sont un rien secs. **4,50 €**

■ CHÂTEAU LES GRIMARD
Bergerac Cuvée Spéciale
Bien mûr et charnu, ce bergerac offre une belle matière veloutée et une acidité salivante. **6 €**

■ CHÂTEAU LES MERLES
Pécharmant L'Envol du château les Merles
D'un style mûr et crémeux, voici un rouge vigoureux qui finit sur des notes de thé, de fève et d'écorces d'agrumes. **8 €**

■ CHÂTEAU MARSAU
Montravel Enclos Pontys
Fraîcheur de fruit, intensité et vitalité pour ce vin fin et assez franc. Il doit digérer son élevage. **9 €**

■ CHÂTEAU MONTELS
Gaillac
Un vin complet, au fruit un peu terne, à la finale un peu asséchante. **6 €**

■ CLOS CAVENAC
Côtes du Marmandais Grand Clos
Domaine en conversion "bio". Bel éclat du fruit pour ce vin vigoureux. Du caractère. **9,50 €**

■ DOMAINE AMEZTIA
Irouléguy
Vin mûr, charnu et séveux, au style précoce, avec une acidité basse. Un irouléguy facile d'accès. **N. C.**

NOTRE DÉCOUVERTE — GAILLAC

NICOLAS HIRISSOU
Domaine du Moulin

Avec lui, les cépages locaux s'envolent très haut

Quarante hectares de vignes à Gaillac et… la fauconnerie : telles sont les deux passions de Nicolas Hirissou, jeune vigneron de 30 ans. Après un BTS en viti-œno et un stage en Californie, il supervise en 2002 son premier millésime au domaine familial, dont il incarne tout de même la sixième génération. Il s'attache à valoriser les cépages autochtones, dont l'irréductible braucol. L'expression qu'il en tire dans sa rare cuvée Florentin force le respect. Espérons que l'élevage en barriques sera plus mesuré que par le passé. Sa cuvée Vieilles vignes, elle, ne démérite pas pour autant. Ces deux vins se sont distingués à l'aveugle lors de nos dégustations à Gaillac. Puissent-ils continuer à voler aussi haut dans le panthéon des vins locaux que le faucon-pèlerin de Nicolas au-dessus des rives du Tarn… **J.-E. S.**

NICOLAS HIRISSOU. La fauconnerie est son autre passion.
J.-E. Simond

LA REVUE DU vin DE FRANCE

JUIN 11
Mensuel

Surface approx. (cm²) : 3739
N° de page : 226

10 BOULEVARD DES FRERES VOISIN
92130 ISSY LES MOULINEAUX - 01 41 46 88 88

■ DOMAINE DE CAUSSE MARINES
Gaillac Peyrouzelles
Le nez est peu expressif, tandis qu'en bouche, la chair est élancée et fraîche, avec des tanins fermes. **8,50 €**

■ DOMAINE DU CROS
Marcillac Vieilles vignes
Marcillac ample et charnu, floral. Un style sincère, assez gourmand. **8 €**

■ DOMAINE DU HAUT-PÉCHARMANT
Pécharmant
Vin net, précis, serré et doté d'une belle sève. Un pécharmant de bonne profondeur. **8 €**

■ DOMAINE LA BÉRANGERAIE
Cahors Cuvée Maurin
Ce cahors affiche une chair moelleuse et épicée. Il finit sur des tanins un peu secs. **7 €**

■ DOMAINE DU PETIT MALROMÉ
Côtes de Duras Paléo
Ce pur cabernet franc se montre un peu fumé, frais et généreux, un rien asséchant en finale. **6 €**

■ DOMAINE SERGENT
Madiran
Épicé, un peu fumé, ce madiran dévoile une matière riche mais fraîche, charnue et généreuse. Les tanins sont fermes mais mûrs. **N. C.**

■ DOMAINE VAYSSETTE
Gaillac Cuvée Thilbaut
Le nez est floral, la bouche souple, avec un boisé qui la souligne et une finale épicée. Bon équilibre, beaucoup de fraîcheur. **7,30 €**

■ MAS DEL PÉRIÉ
Vin de table Jurançon noir
Un cépage oublié, des raisins vinifiés en grappes entières, un fruit superbe, une trame soyeuse... Résultat : un grand vin de soif. Précipitez-vous ! **8 €**

VINS BLANCS
(205 vins dégustés)

Hormis à Gaillac, les blancs affichent plus de fraîcheur qu'en 2009. De superbes réussites à Bergerac et en Côtes de Duras mais trop de vins se montrent encore variétaux, neutres ou technologiques. J.-E. S.

Grandes réussites

■ CHÂTEAU D'AYDIE
Pacherenc de Vic-Bilh sec
Cuvée Frédéric Laplace
Énergique, ce blanc séduit par son fruit, intense et précis, net et élancé. Belle expression aromatique avec des notes de mangue. **9,50 €**

■ CHÂTEAU HAUT-LAVIGNE
Côtes de Duras
Cuvée Nadia
Domaine certifié "bio". À base de sauvignon et de sémillon, voici un vin savoureux, à l'acidité présente. Il offre beaucoup de longueur, des touches anisées et de beaux amers en finale. Très beau duras. **6 €**

■ CHÂTEAU JOLYS
Jurançon sec
Cuvée Classique
Robe dorée, nez de tarte au citron, bouche vive, à la minéralité saline et à la remarquable intensité de saveurs pour cet excellent jurançon. **6,70 €**

■ CHÂTEAU LA RAYRE
Bergerac sec Premier Vin
Ce sauvignon offre un jus exotique, un grand volume de bouche, un boisé admirablement intégré. Un grand vin. Le blanc classique (6 €) est porté par de beaux amers et un boisé présent mais justifié. **12 €**

FOCUS SUR UNE APPELLATION

Duras, l'exemple à suivre

La modeste appellation du vignoble de Duras (1 700 ha) retrouve ses couleurs d'antan. Les vins ont ici brillé en 2010. S'il est vrai que les conditions océaniques bénéfiques ont joué à plein, ce sont surtout les 200 vignerons du cru qui se sont posés les bonnes questions et ont opéré les choix les plus judicieux. Les rouges sont harmonieux, les blancs pleins de caractère et les moelleux en progression... Sans compter les prix angéliques et les conversions en "bio" qui s'accélèrent. Bordeaux serait inspiré de prendre en exemple son petit voisin ! **J.-E. S.**

■ CHÂTEAU LES HAUTS DE CAILLEVEL
Bergerac sec L'Atypique
Le nez évoque la pêche jaune. Malgré un boisé perceptible, la bouche reste savoureuse, fine et appétente. **9 €**

■ CHÂTEAU LES MIAUDOUX
Bergerac sec
Inspiration des Miaudoux
Un vin complexe, digeste et original, doté d'un vrai caractère, éloigné de tout registre technologique. **11 €**

■ CHÂTEAU MOLHIÈRE
Côtes de Duras
Terroir des Ducs
Ce sauvignon élevé en barriques offre un fruit pur, très intense, teinté de notes anisées et épicées. **6 €**

■ CHÂTEAU MONPLAISIR
Bergerac sec Fleur
du château Monplaisir
Si le boisé épicé est prononcé, ce vin ambitieux présente néanmoins un jus tendu et salin. **7 €**

■ DOMAINE ARRETXEA
Irouléguy Hexoguri
Un caractère très désaltérant et une salinité minérale pour ce superbe irouléguy. **16 €**

■ DOMAINE BELLEGARDE
Jurançon sec
La Pierre Blanche
Vin net et mûr, rafraîchissant et tonique. Superbe rétro-olfaction. **12 €**

■ DOMAINE GISÈLE BORDENAVE
Jurançon sec
Souvenir d'Enfance
Nez encore assez fermentaire, mais la bouche se montre généreuse, ferme et savoureuse. **8,20 €**

■ DOMAINE ILLARIA
Irouléguy
Séduisantes notes d'ananas frais au nez pour ce grand blanc de caractère, tendu et intègre, porté par d'agréables amers. **15 €**

■ DOMAINE DE L'ANCIENNE CURE
Bergerac sec Jour de Fruit
Ce vin se montre frais et croquant. Quand les notes finement grillées du bois neuf se seront estompées, il se révèlera pleinement. **6,50 €**

■ DOMAINE LES VERDOTS
Bergerac sec
Château Tour des Verdots
Jolies notes grillées et d'acacia au nez, les signes d'un boisé de grande qualité. En bouche, de superbes amers et du gras confèrent à ce vin son caractère si plaisant. **10 €**

■ DOMAINE MOUTHES LE BIHAN
Côtes de Duras
Dominante de sémillon, complétée de muscadelle et de sauvignon pour ce vin énergique et sincère. À suivre aussi la cuvée de pur chenin. **9 €**

LA REVUE DU vin DE FRANCE
10 BOULEVARD DES FRERES VOISIN
92130 ISSY LES MOULINEAUX - 01 41 46 88 88

JUIN 11
Mensuel

Surface approx. (cm²) : 3739
N° de page : 226

VINS BLANCS
Grandes réussites

■ DOMAINE DU PETIT MALROMÉ
Côtes de Duras Céleste
Domaine en biodynamie. Cet assemblage de sauvignon et de sémillon présente un profil original : vraie sève et grande persistance sur des notes d'agrumes. **5,30 €**

■ CAMIN LARREDYA
Jurançon sec La Virada
Dans un style très franc, ce jurançon se montre élégant, très tonique et classique à la fois. Avec ses notes d'ananas, de sucre d'orge et de pomme, la cuvée La Part Davan (12 €) charme par sa générosité et sa belle finale. **19 €**

■ JULIEN DE SAVIGNAC
Bergerac sec
Une trame limpide et une superbe transparence de saveurs sculptent ce vin droit et minéral. Un modèle d'expression du sauvignon. La cuvée Les Jardins de Cyrano - Quatre Vents (3,95 €) évoque le citron vert au nez. Très digeste, elle offre beaucoup de sève et de fraîcheur. **5,95 €**

Réussites

■ CAVE DE BERTICOT
Côtes de Duras
BB de Berticot
En conversion "bio", cette cave présente un vin à la matière pleine, ample et finement citronnée. Belle intégrité du fruit. **7 €**

■ CHÂTEAU BALSAMINE
Gaillac sec
L'École Buissonnière
Un joli fruit acidulé, un peu exotique pour ce blanc désaltérant. **5,30 €**

■ CHÂTEAU CLUZEAU
Bergerac sec Envol
Domaine certifié "bio". Vin à la matière épicée. Du caractère. **14 €**

■ CHÂTEAU DE JURQUE
Jurançon sec Fantaisie
Notes de quinine et d'écorces pour ce jurançon compact, énergique, doté de très jolis amers. Du muscle et de l'allonge. **9,70 €**

■ CHÂTEAU LES GRIMARD
Montravel
Vif, structuré et frais, ce vin affiche une grande pureté de sève. Bonne définition aromatique. **3,50 €**

■ CHÂTEAU LES PLAGUETTES
Bergerac sec
Fleur de Cuvée Blanche
Un peu d'amertume en bouche pour ce vin original, appétent et digeste. Une pointe d'alcool en finale. **5 €**

■ CHÂTEAU MONTUS
Pacherenc de Vic-Bilh sec
Un vin savoureux, mûr, assez plein et frais, au beau naturel de fruit. Une valeur sûre. **17 €**

■ CHÂTEAU TOUR DES GENDRES
Bergerac sec
Moulin des Dames
Vin juteux, à la chair ample et mûre. Nous apprécions son caractère salin et tendu. Le boisé l'alourdit un peu à ce stade. **20 €**

■ CHÂTEAU DE VIELLA
Pacherenc de Vic-Bilh sec
D'un style mûr, énergique et vif, ce pacherenc dévoile une matière déliée, assez moelleuse. Épicé et long, il finit sur les agrumes. **7 €**

■ DOMAINE BONNET ET LABORDE
Côtes du Marmandais
L'équilibre de ce vin est celui d'un demi-sec à ce stade. Mais la chair est florale et complexe. Excellent sauvignon élevé sur lies. **5 €**

■ DOMAINE CASTÉRA
Jurançon sec
Ferme et plein, épicé et salin, ce vin offre une belle expression tranchante, intègre, avec du fond. **6,20 €**

■ DOMAINE DE GINESTE
Gaillac sec Cuvée Blonde
Assez savoureux, ce vin original se montre épicé et long. Le boisé est assez bien intégré. **12 €**

■ DOMAINE LES HAUTS DE RIQUET
Côtes de Duras Amourette
Domaine en conversion "bio". Un blanc gourmand et charnu, à la superbe acidité. Très jolis amers en finale. Vigoureux et complet. **6 €**

■ DOMAINE PLAGEOLES
Vin de table Verdanel
Ce blanc gourmand (poire mûre) ne s'avère pas très complexe mais quel caractère et quelle intensité. **15 €**

■ PRODUCTEURS PLAIMONT
Saint-Mont sec
Vignes Retrouvées
Issu de manseng, de courbu et d'arrufiac, il présente un profil précis, de bonne fraîcheur. **5,90 €**

R. Grmain
R. Grmain
R. Grmain
R. Grmain
D.R.

CINQ DÉCOUVERTES INCONTOURNABLES

Château Molhière, côtes-de-duras Terroir des Ducs, 6 €
Château Les Croisille, cahors Cuvée Noble, 10 €
Ch. Bois Beaulieu, côtes-du-marmandais Belle de Méras, 8 €
Château La Rayre, bergerac blanc sec Premier Vin, 12 €
Haut de Berba, jurançon Ezio, 16 €

VINS MOELLEUX ET LIQUOREUX
(145 vins dégustés)

De très beaux vins, bien équilibrés cette année. La belle arrière-saison a rendu possibles des tries très tardives, surtout en Jurançon et à Pacherenc. Dans cette dernière appellation, nous tenons à souligner l'excellent niveau atteint par la production. J.-E. S.

Réussites exceptionnelles

■ CHÂTEAU LA VIEILLE BERGERIE
Monbazillac
Quercus du Périgord
Un monbazillac bien riche, charnu et épicé. Son allonge se montre moelleuse, sa matière très juteuse et scintillante. Excellent. **15,50 €**

LA REVUE DU vin DE FRANCE
10 BOULEVARD DES FRERES VOISIN
92130 ISSY LES MOULINEAUX - 01 41 46 88 88

JUIN 11
Mensuel

Surface approx. (cm²) : 3739
N° de page : 226

LIQUOREUX Réussites exceptionnelles

■ CLOS LAPEYRE
Jurançon
La Magendia de Lapeyre
Un vin nuancé, à l'acidité vibrante. Les sucres sont en apesanteur. Enthousiasmant. La cuvée Tradition est aussi irréprochable. **16 €**

■ DOMAINE CASTÉRA
Jurançon Cuvée Privilège
Il est à la fois précis et d'une persistance exceptionnelle. Sa fraîcheur mentholée séduit. **12,50 €**

■ DOMAINE GAILLOT
Jurançon
Acidulée et pure, la bouche dévoile une liqueur admirable de finesse et d'intégration. **13 €**

■ DOMAINE ROTIER
Gaillac doux Renaissance
Nez de vanille, de curry et d'épices pour ce vin complexe et équilibré. Il enchantera vos desserts (180 g de sucre résiduel). **14 € (50 CL)**

■ DOMAINE VIGNAU LA JUSCLE
Jurançon
Belle concentration du botrytis pour ce jurançon à l'intensité extravagante et à la persistance hors du commun. Un grand vin de méditation. **27 €**

■ PRODUCTEURS PLAIMONT
Pacherenc de Vic-Bilh
Cuvée Saint-Sylvestre
Frais, ce vin envoûte par ses arômes : pamplemousse rose, agrumes, ananas. Somptueuse cuvée Saint-Martin Barriques d'Or. **37,10 € (50 CL)**

Grandes réussites

■ CHÂTEAU BOUSCASSÉ
Pacherenc de Vic-Bilh
Brumaire
Crémeux, riche et élancé, ce vin sait parfaitement conjuguer sève, nervosité et fraîcheur. **N. C.**

■ CHÂTEAU DE CROUSEILLES
Pacherenc du Vic-Bilh
Grain de Givre
Voici un vin très riche, équilibré et persistant. La cuvée Prélude à l'Hivernal est réussie aussi. **14,10 €**

■ CHÂTEAU KALIAN
Monbazillac Grains Nobles
Variation Muscadelle
Domaine certifié "bio". De la pêche, des notes de caramel, une superbe onctuosité, une chair moelleuse et fraîche... tout y est. **17 €**

■ CHÂTEAU LADESVIGNES
Monbazillac Automne
Matière généreuse, intense, profonde, belle chair moelleuse, excellent volume, très réussi. **N. C.**

■ CHÂTEAU LES HAUTS DE CAILLEVEL
Monbazillac
Domaine certifié "bio". Ce vin se montre généreux. Il offre de la structure et une belle concentration. **13 €**

■ CHÂTEAU LES MARNIÈRES
Monbazillac
Des notes de pêche et de vanille agrémentent le nez de ce vin très savoureux et frais. **N. C.**

■ CHÂTEAU DE RHODES
Gaillac doux
D'un style élancé, un peu acidulé et un peu fluide en milieu de bouche, ce gaillac se montre néanmoins assez pur et équilibré. **10 €**

■ CHÂTEAU DE ROUSSE
Jurançon Séduction
Richesse en sucre et profil nerveux participent au style intense et charmeur de ce vin bien nommé. **15 €**

■ CAMIN LARREDYA
Jurançon Au Capçeu
Des notes exotiques, de curry et d'épices, de superbes amers et une belle trame portent le vin. Atypique, pour la gastronomie. **20 €**

■ DOMAINE BARRÈRE
Jurançon Crème de Tête
Vin gourmand et séduisant. La fraîcheur du pamplemousse rose dompte la richesse. Exotique. **13 €**

■ DOMAINE BELLEGARDE
Jurançon
Richesse de fruit, sucres abondants, matière épicée et belle sève pour cet excellent jurançon. **10 €**

■ DOMAINE BERTHOUMIEU
Pacherenc de Vic-Bilh
Symphonie d'Automne
Vendange de Novembre
Matière tendre, désaltérante dans ses saveurs de pamplemousse rose. Un vin très fin et réussi. **12 €**

■ DOMAINE DE CAUSSE MARINES
Gaillac doux
Nez de poire et de coing. Généreux et digeste, cet élégant moelleux vous régalera. **10,50 €**

■ DOMAINE GUIRARDEL
Jurançon Bi de Casau
Robuste, intense, un peu rustique dans sa trame, mais le gros manseng est croquant et savoureux. **14 €**

■ DOMAINE HAUT DE BERBA
Jurançon Ezio
Vin nerveux, doté d'une acidité "électrique". La complexité et la pureté du fruit sont au rendez-vous. **16 €**

■ DOMAINE DE MONTESQUIOU
Jurançon Vendanges tardives
Sa grande richesse est équilibrée par de la nervosité et des touches fumées. Concentration très poussée et matière onctueuse. **25 €**

■ DOMAINE DU MONT RAMÉ
Côtes de Duras Cuvée Tantely
De la sève et de la vivacité pour ce sauvignon botrytisé, très original (125 g de sucre résiduel). **12 €**

■ DOMAINE PLAGEOLES
Gaillac doux Mauzac Roux
Nez sur la poire au sirop. La matière est tendre, le fruit expressif. Beau vin aux sucres bien intégrés. **11 €**

■ DOMAINE DE SOUCH
Jurançon
Ensemble harmonieux et précoce. Bon vin sincère et vif. **21 €**

■ DOMAINE VAYSSETTE
Gaillac doux Cuvée Maxime
Ce gaillac affiche une liqueur intense. De la fraîcheur, malgré des sucres résiduels abondants. **14,10 €** ■

LES CONSEILS D'ACHATS DE JEAN-EMMANUEL SIMOND

DR
JEAN-EMMANUEL SIMOND. Ici à Fronton, il propose une sélection resserrée des rouges.

2008 et 2010 en tête

« Pour des rouges frais et tendus, privilégiez les 2008 et les meilleurs 2010 de Cahors, Madiran, Fronton ou Gaillac. Les 2009, plus généreux, manquent parfois de fraîcheur. Les blancs secs de 2008 et 2010 satisferont les amateurs de vins vifs et aromatiques. »