



Les coups de cœur du sommelier

La famille **Jeanjean**, qui vient de fusionner avec le Bourguignon Laroche au sein du groupe AdVini, a débuté dans le vin en 1936 au Mas de Lunès, à Aumelas près de Montpellier. Sur ces 81 ha en AOC Coteaux du Languedoc, on a la main légère avec la chimie, histoire de privilégier le terroir. Le meilleur de la récolte part dans le **Mas de Lunès Réserve**, assemblage syrah-grenache vieilli pour moitié en fûts de chêne. Le millésime **2007** s'avère ample en bouche, avec des nuances caramélisées et vanillées. Un breuvage parfumé, convenant à un civet de lièvre par exemple. En vente 15 € chez les cavistes.

Plus au sud, le **Mas du Novi**, ou Domaine Saint-Jean-de-Noviciat, s'inscrit dans un cadre privilégié à deux pas de l'abbaye de Valmagne. On y fait une cuvée **Grès de Montpellier** dont la version **2005** a reçu l'or au concours 2008 des Grands vins du Languedoc. Cet assemblage syrah-grenache-mourvèdre, vieilli dans du chêne neuf, a du caractère et une belle structure tannique, moins de parfum mais plus d'épice que le **Mas de Lunès**. 18,50 € chez les cavistes.

Notre cœur d'aujourd'hui penche en faveur du **Château de Gaure rouge 2007**, un vin géographiquement mixte, car provenant de vignes de la vallée de l'Agly, donc roussillonnaises, mais vinifié au Château de Gaure, près de Limoux, donc en Languedoc. La culture, aidée par des traitements à base de plantes, offre les garanties du bio. La vinification inclut un vieillissement de quinze mois en barriques. Carignan, grenache, syrah et mourvèdre composent en bouche un puissant bouquet de baies noires bien mûres. Prix : 12,50 €. Tél. 04 68 79 78 90.



Vins