



Sud-Ouest

MADIRAN ROUGE ALTEUS 2005

Vinifié dans le Gers, où le cépage tannat occupe 40 à 60 % des superficies selon les domaines, le madiran possède un caractère tanique très soutenu qui explique sa couleur très sombre, son goût charpenté et sa richesse en polyphénols. Issu des meilleures cuvées des producteurs de Plaimont, ce millésime 2005, vin de garde par excellence, retrouve cette typicité dans un assemblage de 70 % de tannat, 15 % de cabernet sauvignon et 15 % de pinenc. Ces quelques années de vieillissement ont permis aux tanins de se fondre tout en souplesse pour dégager des arômes d'une grande finesse où dominant les fruits rouges sur une pointe de pain grillé et d'épices. Les premiers frimâts d'automne l'invite à la table alimentée par des spécialités du Sud-Ouest (confits, haricots tarbais), les gibiers (marcassin, lièvre) et un bon vieux fromage de Cantal.

*Prix départ cave : 16,50 €.
www.plaimont.com*





L'EMPREINTE DE SAINT MONT ROUGE 2008

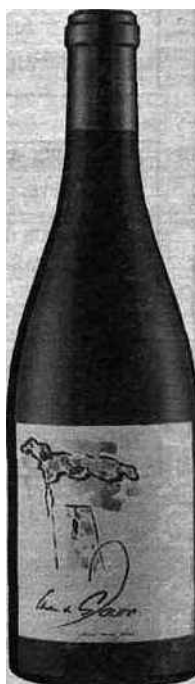
Dans le même esprit, les vignerons de Plaimont proposent ce millésime Empreinte rouge (décliné également en blanc) issu d'un vignoble de 11 ha, élevé 18 mois, qui mérite également d'être oublié idéalement une quinzaine d'années. Ce vin de garde gagnera en opulence, en caractère et en souplesse sans perdre la typicité que lui confère le tannat (80 %). Sa robe rouge grenat et son nez de cassis et d'épices se prolongent dans une bouche charnue où les arômes de fruits rouges rehaussés de réglisse se taillent la part du goût. A marier avec un jambon cru, un magret de canard au miel ou un lièvre à la royale.

Prix départ cave : 10 €.
www.plaimont.com

LIMOUX, CHÂTEAU DE GAURE ROUGE 2008

Héritier d'une longue lignée de vignerons, le banquier belge Pierre Fabre continue de nous surprendre avec ses limoux. Assemblage de carignan (35 %), grenache (30 %), syrah (15 %) et mourvèdre, ce millésime 2008 a été vendangé à flanc de coteaux sur des sols de schistes calcaires, aux portes des Corbières, qui favorisent la maturité des raisins et des vins fruités et profonds dotés d'une acidité particulière. Elevé en barrique pendant plus d'un an, période pendant laquelle il a acquis une belle complexité aromatique, il peut être d'ores et déjà consommé, de préférence avec des viandes rouges en daube ou des volailles en sauce.

Prix départ cave : 12,50 €.
www.chateaudegaure.com



A. M.