

GRAPPILLÉS DE 6,50 À 27 EUROS

NOS DÉCOUVERTES EN ROUSSILLON



27 €

16/20
■ **DOMAINE
CAMP DEL ROC**
Vin de pays des Côtes Catalanes
Erant Olim 2007
Issu d'une très vieille vigne de
carignan, voici un vin enthousias-
mant, débordant de fruit
frais, qui séduira inmanqua-
blement par son naturel et
son caractère tonique, réjouis-
sant. L'élevage est intégrale-
ment au service du vin, avec
une expression juteuse et revig-
orante ; un magnifique sup-
port acide porte ce vin long,
dont la fraîcheur croquante de
végétal frais s'avère un vrai
délice. Malheureusement, seu-
lement 600 bouteilles ont été
produites par ce petit domaine
situé à Montalba-le-Château...

LE COUP
DE CŒUR

Le vignoble du
Roussillon ne
cesse de nous
étonner avec des vins
d'une grande singu-
larité, riches des
expressions de l'en-
cépagement local.
Un Sud moderne,
fier de ses racines,
qui conjugue grands
équilibres et fraî-
cheur salubre.

16/20
■ **AGLY BROTHERS**
Côtes-du-Roussillon 2008
19 €

Né de la collaboration entre Michel
Chapoutier et les Laughton, du
domaine australien Jasper Hill, ce
vin offre une matière droite, éner-
gique, d'une fraîcheur admirable,
d'une très grande justesse de défi-
nition. Issu de carignan, syrah et
grenache, c'est un grand vin du
Roussillon, doté d'une matière pre-
mière soyeuse et très élégante.

16/20
■ **DOMAINE VINCI**
Vin de pays des Côtes Catalanes
Rafalot 2007
24 €
Ce petit domaine propose une cuvée
confidentielle de carignan cente-
naire. Tout en élégance naturelle,

porté par des tanins veloutés, c'est
un ensemble tonique et franc, sans
apprêté. Doté d'un superbe carac-
tère, ce vin constitue un magnifique
hommage au carignan.

15/20
■ **DOMAINE LA GARRIGO**
Vin de table Cuvée de Mumu 2008
N. C.

Ce tout petit domaine basé à Fitou
est géré par Maxime et Christian
Coteill-Dolcerocca. Issu de vieux
carignans et de grenache blanc,
récoltés tardivement, ce vin s'avère
très original, digeste, peu alcoolisé
(12 %) : il offre une réelle finesse,
une jolie amertume, et des sucres
résiduels très fondus et discrets.
Voici une excellente friandise pour
les allergiques aux vins de dessert
trop puissants et généreux.

15/20
■ **DOMAINE MODAT**
Côtes-du-Roussillon-Villages
Caramany Comme Avant 2007
12 €

Cet assemblage de syrah, grenache
et carignan présente une matière
veloutée et souple qui a su préser-
ver de la fraîcheur, dans une expres-
sion très "coulis de fruits noirs" mais
dans un style intègre et sincère. Un
joli coup d'essai pour ce domaine
énergique situé à Cassagnes, sur
les hauteurs de la vallée de l'Agly.

14/20
■ **CHÂTEAU DES ERLS**
Fitou Cuvée des Ardoises 2004
13,75 €
Propriété des frères Lurton, ce
domaine a toujours proposé des
vins de bonne facture mais man-
quant un peu d'âme. Le fruit est

lardé, mûr, dense. Un vin ample et
expressif, de belle allonge et
richesse de chair, avec une finale
légèrement chaleureuse.

14/20
■ **CHÂTEAU DE GAURE**
Vin de table Pour mon Père 2008
12,50 €

Depuis notre découverte de ce
domaine de Limoux voici deux ans,
Pierre Fabre n'a pas ménagé ses
efforts et repris des vignes en Rou-
ssillon, dont les raisins sont vini-
fiés sur place (d'où le classement
de cette cuvée en vin de table).
Assemblage de carignan, syrah,
grenache et mourvèdre, ce vin offre
richesse et gourmandise de fruit.
Son style franc pourrait se patiner
par un élevage plus abouti.

14/20
■ **CLOS DE PAULILLES**
Collioure 2007
12,50 €
Les terrasses de schistes surplom-
bant la Méditerranée présentent les
conditions idéales pour élaborer de
grands rouges à Collioure. Ce

14/20
■ **CLOS DES BOUTES**
Costières de Nîmes Les Fagnes 2009
7,50 €

Ce domaine certifié AB en 2007
nous régale avec cette cuvée
Les Fagnes 2009 composée de
70 % de carignan et de 30 % de
syrah. Le nez se développe sur des
arômes de fruits rouges mûrs, mais



Une dégustation de
Jean-Emmanuel Simond

domaine sérieux se distingue avec ce vin d'une bonne fraîcheur, dans lequel mourvèdre et syrah s'expriment harmonieusement. Le fruit est sain. Un vin bien construit, sérieux, un rien sec en finale mais parfait sur une souris d'agneau confite.

14/20
■ **DOMAINE CAZES**

Collioure Notre-Dame des Anges
2008

14 €

En associant dans cette cuvée les raisins de divers producteurs de Collioure, ce domaine incontournable s'engage dans l'entretien et la préservation des terrasses de l'appellation. Un vin énergique, très expressif et un peu fumé. Matière serrée, droite, séveuse, malgré une pointe de sécheresse en finale.

14/20
■ **DOMAINE MODAT**

Vin de pays des Côtes Catalanes
blanc De-ci-De-là 2008

12 €

Philippe Modat a pris la suite de son père sur les 19 hectares de ce

domaine de la vallée de l'Agly. Assemblage de grenaches blanc et gris, carignan blanc et maccabeu, voici un vin original, épicé, aux subtiles touches d'amande : sa bouche soyeuse, délicate, assez limpide, est malheureusement un peu alourdie et graissée par le bois. Dommage, car la matière première est excellente, et le potentiel certain.

14/20
■ **DOMAINE SINGLA**

Côtes-du-Roussillon-Villages
Mataro 2008

15 €

Laurent de Besombes Singla est à la tête de ce vaste domaine situé vers Rivesaltes et intégralement cultivé en biodynamie. Cette nouvelle cuvée de pur mourvèdre nous a fait excellente impression, avec sa trame dense et charnue, et sa générosité tempérée par une acidité sous-jacente. Les tanins se révèlent bien mûrs. Une belle pièce de bœuf fera honneur à ce bon vin sudiste.

14/20
■ **DOMAINE TRELOAR**

Côtes-du-Roussillon
Le Ciel Vide 2008

6,50 €

Jonathan Hesford, anglais, et Rachel Treloar, néo-zélandaise, se sont installés en 2006 dans le secteur des Aspres. Assemblage de carignan, syrah, grenache et mourvèdre, ce vin juteux, frais, tendre et svelte, se montre assez raffiné dans un joli style suave, élevé en

cuve uniquement. Le Ciel Vide est un clin d'œil à une chanson de Bruce Springsteen, *Empty Sky*.

14/20
■ **MAS DE LA DEVÈZE**

Vin de pays des Pyrénées
Orientales blanc la Devèze
2007

19 €

Olivier Bernstein sait élaborer des vins soignés et élevés avec adresse. Ce blanc de grenache et maccabeu séduit par sa bouche ronde, suave et patinée, dans laquelle fraîcheur de fruit et netteté aromatique se conjuguent pour donner un ensemble croquant, subtil et raffiné. Très réussi, cet excellent vin surprend également par sa finale qui se révèle presque saline.

13,5/20
■ **CLOS DU NORD - TOTEM WINES**

Vin de pays des Côtes Catalanes
blanc 2008

20 €

Créé en 2006, ce domaine dynamique propose des vins issus de l'île espagnole d'Ibiza, mais également du Roussillon, dont ce blanc, qui provient d'une parcelle de grenache gris située près de Maury. Riche, profond et gras, c'est un vin ambitieux, assez policé par l'élevage, empreint d'une belle minéralité mais auquel il manque le supplément de vivacité et de trame nerveuse pour équilibrer complètement l'alcool présent.



16/20
■ **DOMAINE VINCI**

Vin de pays des Côtes
Catalanes Coyade blanc 2005

Ce domaine situé à Estagel est mené par Emmanuelle et Olivier Varichon-Vinci. Les 7 hectares de vieilles vignes sont conduites en mode biologique, avec des cépages traditionnels. Nous avons beaucoup apprécié ce blanc de maccabeu, de grenache blanc et de carignan blanc : il offre beaucoup de subtilité et une grande fraîcheur de sève, ainsi qu'une vraie délicatesse de texture. Savoureux, élégant et naturel, il évolue sur des notes de noix de muscade, poivre, d'une grande finesse et allonge. À ce niveau de qualité, le prix est amplement justifié.

LES BONNES SURPRISES DU COMITÉ

la bouche, soutenue par des tanins fondus, offre rondeur et fraîcheur remarquables pour le millésime.
Ph. de C.

16/20
■ **DOMAINE DE RANCY**

Rivesaltes Ambré 4 ans d'âge
12,50 €

Brigitte et Jean-Hubert Verdaguer

élaborent dans les règles de l'art de très beaux vins doux naturels, dont cette cuvée qui évoque la figue fraîche : une matière tendue, pleine d'énergie, d'une belle vigueur de sève et dont les sucres sont déjà très fondus. Cette superbe entrée de gamme s'avère longue, épicée, savoureuse et précise. **P. M.**

18/20
■ **DOMAINE DE RANCY**

Rivesaltes 1993
18,50 €

Un nez d'une grande fraîcheur précède une bouche veloutée, d'une remarquable harmonie. Finale sur le caramel au beurre salé et l'orange confite. Magnifique bouteille, d'une grande précision de saveurs. **P. M.**

À nos amis producteurs

Tous les vins qui nous sont adressés pour cette rubrique doivent être mis en bouteille (pas de dégustation d'échantillons prélevés sur cuve) et disponibles à la vente. Indiquer le tarif TTC départ propriété, ainsi que le téléphone du producteur.

Notre adresse :
La Revue du vin de France
Rubrique Grappillés
43 - 47, rue du Gouverneur Général
Félix-Éboué, 92137 Issy-les-Moulineaux cedex