

Le Monde

Le Monde des Vins 20 Juin 2019

Le Monde des VINS

NOTRE SÉLECTION DE VINS DU SUD-OUEST

Sur les 230 crus qui leur ont été soumis lors d'une dégustation à l'aveugle, Laure Gasparotto et Ophélie Neimé ont retenu 53. La sélection traduit les efforts d'un vignoble pour gagner en diversité et finesse. Et les prix sont

CO
ne de Lastronques, lanc sec may et saurignon gris bon ménage. La minéralité se traduit par plein de notes d'agrumes sur blanches. Sa texture est rien végétale, se rafraîchissent à des légumes. À réserver donc pour les salades d'été. 8 €. 05-53-57-12-53.

BERAC
in Pouchère, et des anges », 2018, sec et pas se fier à son simple de prime abord prend de l'ampleur au fil de la dégustation. Des arômes jeunes, d'acacia se sent du verre. En bouche, un vin complet, qui en volume et garde de la finale. En particulier, 6,50 €. 53-58-30-25.

in Monestier La Tour, an », 2018, blanc sec il les trois cépages que rouve dans les blancs de un : sauvignon, sémillon, jelle. Ce qui nous plaît, il ne surfe pas sur sa sion aromatique facile railons. Au contraire, une partition de son 4, qui mêle des arômes xili, de menthe et de e cuits, dans une bouche fraichissante. 18 €. 53-24-18-43.

in Combrillac, idit », 2016, rouge is gournand et classique.

Superbe découverte, superbe voyage dans lequel nous embarque ce vin, aux arômes opulents de pêche, d'acacia. Tout est empli, riche, puissant, notre palais devient celui des Mille et Une Nuits. Et l'histoire qu'il raconte dure longtemps. Mais quelle ne fut pas notre surprise de découvrir à un pur saurignon, traité pour une fois en majesté. C'est qu'il provient d'une très vieille parcelle et est élevé en foudre. Un travail magnifique à l'aise vieillir quelques années. Bio. 39 €. 05-53-57-12-43.

CHAHORS
Château La Gimeste, « Grand Secret », 2016, rouge Ce pur malbec bio fait partie des classiques de son appellation, et le voilà qui s'impose spontanément dans notre dégustation. Normal, donc. C'est le résultat d'un travail constant. Notes de petits fruits noirs, cassis, moka, thym, très prononcées, se retrouvent dans ce vin de caractère, long, élégant et équilibré. 17 €. 05-65-30-37-00.

Mas des Brolles, « Une étoile est née », 2015, rouge Voilà un très grand vin né sur l'une des plus belles parcelles de son appellation : une terrasse d'alluvions siliceuses et argileuses qui donne une matière première de rêve à qui sait la travailler, comme ici. Elevé deux ans en fûts neufs, ce beau cahors se montre avec des saveurs riches et bien alignées, en harmonie. 18 €. 05-72-34-57-40.

Château de Gaudou, « Réserve Caillau », 2016, rouge

si raffiné qu'on peut le goûter avec des racanous. 36 €. 05-65-27-30-87.

COTEAUX-DU-QUERCY

Domaine de Revel, « Mystère d'Elzé », 2016, rouge De tout petits rendements, une bonne part de cabernet franc (40%), complétée par un assemblage de tannat, malbec et merlot, donne ce vin à la fois charnu et distingué. Au nez, des notes très florales de violette et de rose embaumées le café. La bouche est fine, veloutée comme une caresse. À réserver impérativement avant de servir ou à coubler une dizaine d'années en cave. 22,50 €. 05-72-34-57-51.

CÔTES-DE-BERGERAC

Le Clos du Breil, « Expression », 2016, rouge C'est la fête du nez dans ce verre ! Des épices, du romarin, du silex, quel délice ! Sur la langue, il est frais et dense, concentré juste assez. Très harmonieux. 23,90 €. 05-88-24-90-24.

Château de Belingard, « Ortus », 2016, rouge L'acidité volatile assez marquée peut rebuter, mais on salue l'ambition mise dans ce vin : on sent un élevage en barrique long et bien dosé, qui a fondu les tanins et donné au vin une texture particulièrement soyeuse. Joli nez de cuir et de praliné. 19,90 €. 05-43-58-28-03.

Ce sent la trinité, la reine-châtaie, le brugnon, l'ananas. Tonique en bouche malgré un gros octet, il invite à la danse. 5,50 €. 05-62-08-55-28.

Domaine de Papolle, « La Côte de mon père », 2016, blanc sec Ce pur chardonnay est une surprise. Sous les latitudes françaises, ce cépage s'exprime rarement avec autant de puissance aromatique : le verre embaume le chèvrefeuille, la pomme, le citron cult. En bouche, sa texture est ample, crémeuse. Plutôt atypique, mais intéressant, on l'aime pour sa personnalité décomplexée. 6,50 €. 05-79-35-54-41.

Domaine de Millet, « Cuvée Opipilum », 2018, blanc sec Pour ceux qui aiment le côtes-de-gascogne pour ce qu'il offre en opulence, cette bouteille est un joli choix : son parfum générique dénote poivre, cédril, citronnelle et amande fraîche. La bouche est riche, mais note bien tendue. À boire frais nécessairement, pour éviter la sensation de lourdeur. 7,50 €. 05-62-09-87-91.

Haut marin, « Grand Pavais », 2017, blanc moelleux Elisabeth Prataviera signe ici un côtes-de-gascogne de carte postale : tout y est joli et typique de l'appellation. Cela démarre par des arômes super expressifs, de poivre, de coing et de jasmin. La bouche est moelleuse (5,5 g/l de sucres résiduels), c'est-à-dire que sa douceur est présente sans lourdeur. Au contraire, il y a un retour de vivacité à la fin, couplé à une note de mandarine. Appétissant. 8 €. 05-62-39-13-33.

Fronton

Un millésime parfait à boire aujourd'hui. 13,90 €. 05-62-68-84-33.

CÔTES-DU-MARMAINDAIS

Domaine Bonnet Gilbert, « De la racine au vin », 2016, rouge Comment résister à cette maîtrise si belle et si gournande ? Impossible, car cet assemblage d'abouir, merlot et cabernet, cultivés en bio, est très appétissant, depuis ses arômes effarés à sa finale gournande. 9,50 €. 05-14-74-78-90.

Domaine de Beysac, « Essentiel », 2015, rouge Il a tout ce qu'on aime ! Cet assemblage de deux cépages, merlot et abouir, transpire le soleil, les arômes de café, de cuir, de compote de fruits noirs. S'il est mûri sur la langue, indubitablement charpenté, il n'est jamais asséchant et délivre une envie d'y revenir inextinguible. Bio. 14 €. 05-65-30-37-00.

Elan du Ros, « Chante-Cocou », 2016, rouge Impossible de passer à côté de ce vin si sympathique qui fait un appel direct aux arômes sincères de plantes aromatiques, de fleurs et de fruits mûrs. Un vin bio sympathique, issu de merlot, syrah, malbec et cabernet sauvignon, élaboré avec ses levures naturelles, et bien élevé en fûts. Sa franchise et sa pureté d'accent forment bien sur le palais. 18,50 €. 05-53-20-75-22.

Fronton

Domaine de 1 « Les Vins », Un coup de cœur blanc sec d'été. Ne sur la rive d'avec ce cépage de nom de « LO Il exhale des notes de noisettes dynamiques bar saveurs florales. 05-25-36-7.

JURANÇON
Domaine Am rouge Constitué à 70 et le reste en c'est tout simple Dans le verre, c'est noir et la ce net, expressif, velouté, bien maître, et à b pour laisser sur tôt épurée. C'e sans être bruta 05-23-01-2.

JURANÇON
Clos de la V « Carré de Pe blanc sec Un vrai coup c ce gros manne de trente ans, n'en est pas ut

Château de Belingard, « Ortus », 2016, rouge
L'acidité volatile assez marquée peut rebuter, mais on salue l'ambition mise dans ce vin : on sent un élevage en barrique long et bien dosé, qui a fondu les tanins et donné au vin une texture particulièrement soyeuse. Joli nez de cuir et de praliné. 19,90 €.
Tél. : 05-53-58-28-03.