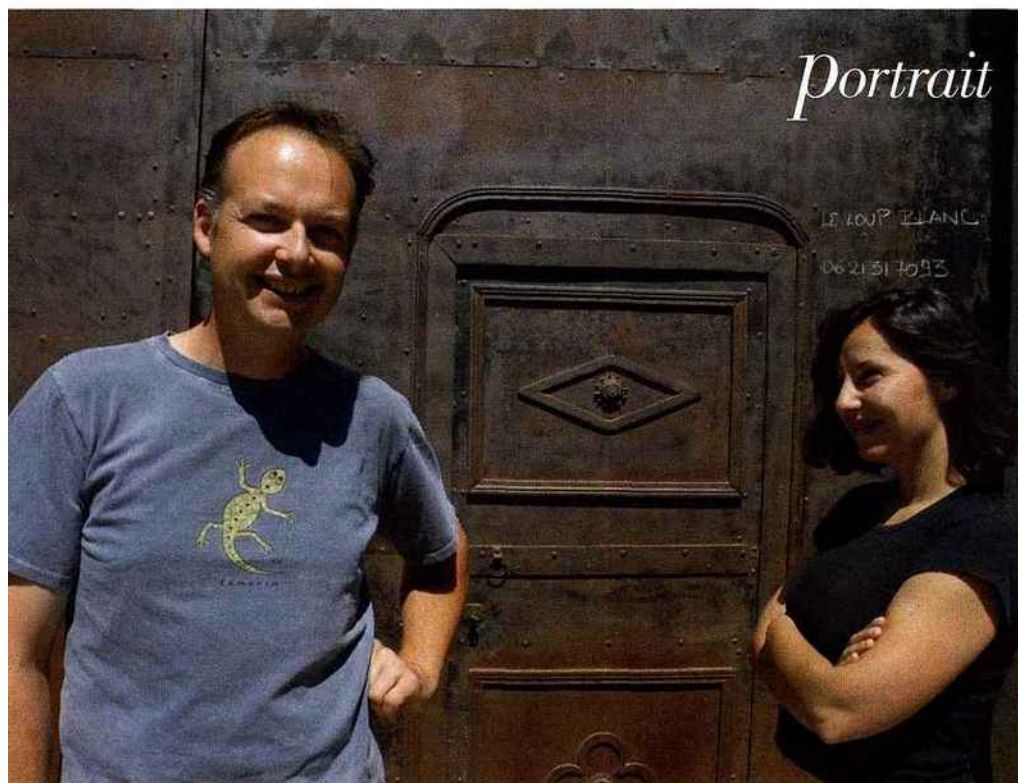




LANGUEDOC-ROUSSILLON dégustation



Nicolas Gaignon et Carine Farre

Vignoble du Loup Blanc
Un trio en or : Nicolas est aux commandes, Carine, sa compagne, commercialise le vin, tandis qu'Alain Rochard, qui vit au Québec où il possède un restaurant, vient de temps en temps pour suivre son domaine chéri du Loup Blanc. Leurs vins ? Languedociens en diable. Deux coups de cœur. Tout d'abord Régal du Loup (10,50 €), un minervois 2009 dominé par le carignan, appuyé par le grenache (40 %) et la syrah (10 %), charpenté et charnu, joliment marqué par le fruit frais. On succombe aussi pour La Mère Grand 2009 (13 €), mi-grenache, mi-syrah, dans la même AOC. Pigné à la main et mis en barriques sur un an, le vin a une plus de profondeur et une rare finesse de tanins. 11120 Bize-Minervois. Tél. 04 67 38 18 82.

Corbières 2010 - 4,90 €

Florence est un délicieux petit rouge estival capable de vous aider à finir l'année en beauté pour un prix plus qu'abordable : olive noire au nez, léger, frais et gourmand en bouche, le vin ne manque pas de profondeur et il sera encore plus agréable bu frais, sur une belle grillade de viande ou de poisson. A noter aussi un boutonac Anstide 2009 (10 €) pour moitié carignan, large, équilibré et élégant, presque prêt à boire. Le domaine recèle quantité d'autres excellents vins à découvrir.

Château Ollioux Romanis, 11200 Montséret. Tél. 04 68 43 35 20.



Corbières 2009 - 6 €

Une trouvaille ce vin de macération carbonique où le carignan de la montagne de l'Alaric est bien mis en avant par Olivier Durand-Roger. Dense et floral au nez, avec des notes d'aubépine, de bois de rose, cerise noire et figue en bouche, où l'on ressent toute la puissance des Corbières avec un fruit frais accompagnant la finale. Tout est ici rassemblé pour conquérir les amateurs de vins de Garrigue. Ajoutez-y de la longueur et vous obtenez un rouge fait pour le gibier et les mets forts en gueule, de maintenant à 2015.

Château Prieuré de Bubas, 11700 Comigne. Tél. 04 68 79 18 48.



Cabardès 2008 - 6,50 €

Entre montagne Noire et Pyrénées, ce domaine familial associe dans la cuvée Réserve beaucoup de cabernet-sauvignon et de merlot avec syrah (35 %) et grenache (5 %). Un très bel équilibre, un joli nez distingué, pas mal de tendresse en bouche sur un fond épicé ne manquant ni de fruit ni de tanins, voici un rouge que l'on peut commencer à boire, jusqu'en 2013, tandis qu'une autre Grande Réserve (9,20 €) élevée un an en barriques va pouvoir attendre un peu plus longtemps.

Château Ventenac, 11610 Ventenac. Tél. 04 68 24 93 42.



Corbières 2009 - 5,50 €

Venus du Sud-Ouest, Frédéric et Jean Carrère ont repris avec brio ce magnifique domaine des environs de Lagrasse. Ils nous offrent un beau rapport qualité-prix avec ce Rubellis, un formidable rouge où le vieux carignan est lié au grenache et à la syrah. Bouche large et fraîche, belle matière sur la réglisse et de thym, harmonie, richesse et longueur, jolis tanins offrant une finale poivrée. A boire d'ici un à quatre ans sur des grillades. Goûtez aussi le rosé 2010, au même prix.

Château Prieuré Borde Rouge, 11220 Lagrasse. Tél. 05 34 40 59 20.



Corbières 2009 - 6,50 €

Dans le massif de Fontfroide, Karine et Nicolas Mirouze ont courageusement repris ce domaine familial de 350 ha de Garrigue dont 30 consacrés à la vigne sur une terre de grès micocés, ferrugineux ou lités, exposée nord. Dans un souci d'équilibre naturel, ils élèvent aussi des moutons. Leur rouge Tradition est simple, bien à l'image du lieu. On y respire les Corbières à plein nez, on croque presque les cailloux brûlés par le soleil, et l'on se régale de ces notes de thym qui vont si bien avec le barbecue du week-end.

Château Beuregard Mirouze, 11200 Bizanet. Tél. 04 68 45 19 35.



Blanquette de Limoux 2009 - 6,85 €

Une Réserve Brut de toute beauté avec ce qu'il faut de droiture et de vivacité pour envisager une petite mise à l'ombre de deux ou trois ans, histoire de rendre plus complexes l'ensemble. D'ores et déjà, avec de telles bulles oxées sur l'harmonie, on peut recommander une poularde ou, pourquoi pas, un homard. La même maison a d'autres flacons à déboucher, dont un dynamique Brut Nature (7,10 €), sans dosage, la même base que le vin cité plus haut.

Maison Antech, 11300 Limoux. Tél. 04 68 31 15 88.

