

## MINERVOIS

Beaucoup d'excellents vins, les écarts de qualité se resserrent. J.-E. S.

### Grandes réussites

#### ■ CHÂTEAU LA GRAVE Tristan-Julien

Ce jus friand, tendre, parfumé, souple et précoce possède une jolie trame svelte. Délicat et fin. **6 €**

#### ■ CHÂTEAU D'OUPIA Les Barons

De la fraîcheur et un bel élan minéral accompagnent ce jus de fruits noirs au style friand. **7,90 €**

#### ■ CHÂTEAU PÉPUSQUE Les Terres Rouges

Une chair épicée et friande agrémente ce vin charnu. Il est plein, équilibré et très savoureux. **5,90 €**

#### ■ CHÂTEAU VILLERAMBERT MOUREAU Marbreries Hautes

Des notes fumées s'allient à un boisé présent mais pas intrusif pour ce minervois ambitieux, à la belle fraîcheur florale et épicée. **9 €**

#### ■ DOMAINE CAVAILLES

Un beau jus franc, délié et expressif. Sa matière souple et épicée s'appuie sur des tanins réglissés. **3,70 €**

#### ■ DOMAINE JÉRÔME FIL Orebus

Plein et chaleureux, ce vin affiche une grande chair réglissée aux tanins abondants mais fins. Un minervois complexe et élégant. **10,50 €**

#### ■ DOMAINE MONASTREL Bizan

Un vin dense, un peu sec et assez frais. Sa superbe matière équilibrée ne manque pas de volume. **7,80 €**

## NOTRE DÉCOUVERTE

### NICOLAS GAIGNON Domaine du Loup Blanc

## Un Loup Blanc très gourmand

Saumurois d'origine, Nicolas Gaignon s'est associé à deux restaurateurs Québécois passionnés de vins. Le domaine naît en 2002 dans l'environnement sauvage du petit hameau de La Roueyre, sur 17 hectares, aux confins du Minervois et de Saint-Chinian. Grenache, cinsault, syrah et un peu de carignan entrent dans la composition des vins vinifiés en cuves béton et tronconiques. La gamme des vins est assez large et cohérente, originale. Le fruit s'exprime en liberté dans des expressions précises, jamais exemptes de fraîcheur. J.-E. S.



NICOLAS GAIGNON.  
Il a investi le hameau de La Roueyre.

J.-E. Simonard

#### ■ LA CROIX DE SAINT-JEAN Lo Paire

Une fois les notes de café au lait et de grillé passées, c'est un vin crémeux et très équilibré. **15 €**

#### ■ VIGNOBLE DU LOUP BLANC Le Régal du Loup

L'attaque de ce vin charnu est florale. Une cuvée à la puissance contenue et aux tanins crayeux. **10 €**

#### ■ VILLA SERRA Que Sera Serra

Un bon jus précis, intense, au fruit ample. Excellent équilibre. **7,50 €**

## MINERVOIS LA LIVINIÈRE

Des vins de haute volée qui progressent en harmonie. J.-E. S.

### Réussites exceptionnelles

#### ■ CHÂTEAU CESSERAS La Livinière

Des notes de sous-bois se mêlent à sa chair veloutée et croquante. Ce grand vin persistant à l'équilibre parfait regorge de tanins fins. **12 €**

#### ■ CHÂTEAU SAINTE-EULALIE La Cantilène

Un beau nez fumé et beurré émane de ce jus friand et puissant, dont l'élevage est juste. Excellent vin porté par un véritable souffle. **11,80 €**

### Grandes réussites

#### ■ CHÂTEAU FAITEAU

Un vin croquant, frais et juteux. Ses beaux amers appétents sont harmonieux malgré la prise de bois. **15 €**

#### ■ CHÂTEAU MIGNAN Aurus

Vin profond et cacaoté, à la fraîcheur épicée. Il affiche une belle puissance. Le domaine est en troisième année de conversion "bio". **9 €**

#### ■ CLOS DES ROQUES Mal Pas

Vivacité et élan pour ce très beau vin dense, ferme, droit et précis. Il est élégant et déjà gourmand. **15 €**

#### ■ VIGNOBLES LORGERIL La Borie Blanche La Croix

Cuvée de belle intensité, florale et fumée. Son élevage moderne se justifie par une qualité de raisins tout à fait remarquable. **20,45 €**

## MONTPEYROUX

Un petit secteur porté par quelques vigneron de grand talent. J.-E. S