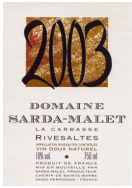


VINS DU MIDI et ROUSSILLON 2010

Domaine Sarda Malet *Côtes du Roussillon*

Nouvelle année de sécheresse en Roussillon, le déficit hydrique a fait souffrir les vignes ; les parcelles de Terroir Mailloles sont pourtant un peu préservées grâce à des sols de gūnz qui gardent de la fraîcheur. Peu de mistral (relativement) et des nuits plutôt fraîches aux vendanges sont des éléments qui expliquent une nouvelle réussite pour ce vignoble qui manque par ailleurs rarement de soleil ! La propriété est conduite dans un esprit bio au niveau des traitements. Le seul bémol réside dans les volumes qui ont été réduits par la sécheresse.



18 - Cuvée La Carbasse Rivesaltes rouge ambré O : 2015 G : 50 ans ...ou plus

Très vieux grenaches plantés par le pépé Sarda juste après la guerre de 39/45. La vendange est mutée sur grains, et ensuite le vin est élevé en cuve close. Un bouquet de fruits rouges, chocolat, épices orientales. La bouche onctueuse mais bien équilibrée garde de la fraîcheur, et avec une longue finale aux notes moka et pruneau. Mis en bouteille sans filtration ni collage, ce vin rare n'a été produit que 10 fois en 24 ans. Ne peut se comparer qu'aux grands Porto.



18- Terroir Mailloles rouge Cotes du Roussillon O : 2015 G : 15 ans

Ces vins récoltés à maturité parfaite sont issus de syrah et de mourvèdre. Ils ont la complexité aromatique de leurs cépages, une jolie suavité et une belle texture de tanins de mourvèdre... Robe noire. Nez ouvert, intense, fruits noirs, fumée et violette ; bouche charnue avec une finale assez vive malgré la texture, ce qui dénote un bel équilibre.



18- Terroir Mailloles blanc Cotes du Roussillon O : 2012 G : 10 ans

La Marsanne et la Roussane, cépages des grands blancs du midi sont associés dans cette cuvée Ils se montrent frais au nez avec des notes de fleurs blanches, de poire et d'épices. Bouche puissante, ronde mais avec de la grâce, un bel ensemble d'arômes complexes et une finale assez fraîche..... pour donner envie d'y revenir !.

Prieuré St Jean de Bébien 2010 *coteaux du Languedoc* O : 2013 G : 15 ans

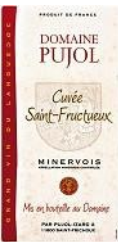
Fondé au 12ème siècle sur l'emplacement d'une Villa Romaine, le prieuré Saint Jean de Bébien, à Pézenas, produit des vins de belle facture, en rouge notamment, de cépages Syrah Grenache et Mourvèdre. Il est géré depuis 3 ans par Pierre Etienne Chevalier et Karen Turner : « Malgré les conditions de sécheresse, aux vendanges, nous constatons cette année comme l'an dernier avec beaucoup de plaisir que les maturités phénologiques coïncident avec celles des sucres, aussi bien sur nos grenaches que nos syrah ; plus tardifs, les mourvèdres ont mûri calmement au soleil et apportent des tanins opulents. Les rouges sont donc mûrs, élégants et concentrés à la fois. La qualité de tannins est exceptionnelle ». Vendanges au soleil, bien sûr, du 31 Août au 20 Septembre avec, cas rare et très qualitatif, des nuits venteuses et fraîches, qui ont conservé un fruit expressif à ce millésime.



17,50 – Beau nez mûr, mais frais, violette, cerise noire, fraises, et fumée. Bouche étoffée, avec de la vivacité, des tanins très fins beaucoup de fruit jusqu'à la finale, concentrée, solide, mais qui sait garder une rondeur très fruitée

Pujol Izard Cuvée St Fructueux *Minervois* O : 2013 G : 15 ans

Le vignoble de MM Pujol et Izard est au cœur du Minervois à ¼ d'heure des remparts de Carcassonne. La Syrah est le cépage exclusif de cette cuvée de prestige. Ses notes de fumée et de violette, caractéristiques et concentrées, apparaissent dans de nombreux vins de pays, de la Provence à l'Aude. Quand elle est utilisée à 100% la Syrah exige une vinification méticuleuse et malgré le coût plus élevé, un élevage dans des fûts de chêne. A ce prix elle se rapproche beaucoup des meilleurs vins du Rhône nord. C'est le cas pour cette cuvée St Fructueux.



17,50/18 – Robe violette très noire. Nez typé de syrah à maturité, violette, fumée, poivre, opulent, bouche étoffée, charnue, très fruitée, un texture bien étayée par des tanins mûrs, une finale savoureuse, minérale et longue.

Ovilius des Domaines J. Gleizes *Vin de Pays d'Oc* 2010 - O : 2013 G : 5 ans



Les cépages Syrah et Grenache s'associent dans cette bouteille née sur le terroir d'Ouveillan, (Languedoc), dont le propriétaire n'est autre que le réputé propriétaire du Ch l'Annonciation, St Emilion grand cru, qui est tombé amoureux de ce terroir du midi cultivé depuis l'ère Gallo Romaine.

16- Gourmand, étoffé, avec des notes de fruits noirs, de fumée et de violette, et une bouche ronde et riche, ce vin se boira jeune et pourra accompagner un faisan ou une pintade.

BILA HAUT *Occultum Lapidem* *Côtes du Roussillon* O : 2013 G : 8 ans

17,50- Le domaine Bila Haut exprime pleinement son terroir. Le nez est expressif, tout en nuances de garrigue et des notes de fruits confiturés, la finesse en bouche, équilibre la fraîcheur. (voir avec les vins du Rhône) de Chapoutier

BILA HAUT *l'Esquerda* *Côtes du Roussillon* O : 2013 G : 8 ans

17,50- Le domaine Bila Haut exprime là un terroir particulier avec une parcelle de syrah presque pure. Le nez rappelle le cépage, fumée et violette, avec des notes de fruits confiturés, très gourmandes en bouche (voir avec les vins du Rhône de Chapoutier)