



VIEUX CEPS Terres rouges, terres noires, c'est la vallée de l'Agly dans le Roussillon.

➔ **Ceux qui vont bien avec un gibier**

**COLLIOURE ■ DOMAINE CAZES, NOTRE-DAME DES ANGES, ROUGE 2008** Cazes fut l'un des domaines pionniers de la qualité en Roussillon. À côté de vins doux naturels toujours d'anthologie, voici un beau collioure, complètement dans l'esprit du cru. La longueur impressionne. 16/20. 14 € (04-68-64-08-26)

**COTEAUX DU LANGUEDOC ■ DOMAINE LES GRANDES COSTES, GRANDES COSTES, ROUGE 2008** À proximité du Pic Saint-Loup, Jean-Christophe Granier maîtrise les élevages pour laisser s'exprimer un jus gourmand et fin, intensément fruité et délicatement épicé. 16/20. 17,50 € (04-67-59-27-42)

**MAS DU SOLEILLA, L'INTRUS, LA CLAPE, ROUGE 2008** Le massif de La Clape bénéficie des entrées maritimes. Le jus est splendide, fin, avec un tanin très arrondi. La fin de bouche est florale, intensément fruitée, d'un volume étonnant, avec une finale à la salinité gourmande. 17/20. 17 € (04-68-45-24-80)

**CHÂTEAU DE LASCAUX, LE CAVALIER, PIC SAINT-LOUP, ROUGE 2008** Dense, long en bouche, marqué par la réglisse forte, ce rouge intense convient à un plat puissant. Il gagnera avec un peu de temps en cave. 15/20. 5,40 € (04-67-59-00-08)

**CÔTES DU ROUSSILLON-VILLAGES ■ MAS AMIEL, NOTRE TERRE, ROUGE 2008** On connaît le Mas Amiel pour ses vins doux naturels. Le domaine mérite également d'être fréquenté pour son impeccable gamme de blancs secs et de rouges. 15,5/20. 14 € (04 68 29 01 02)

**DOMAINE DE VÉBUS, LES DÉMONS, ROUGE 2006** On est ici sur des terres de schistes noirs qui permettent ce rouge puissant, structuré, gras et épicé. Ce vin frais à dominante de syrah est construit sur la finesse et la fraîcheur. 15,5/20. 32 € (04-68-59-18-81)

**SAINT-CHINIAN ■ FONCALIEU, APOGÉE, ROUGE 2008** La gamme de ce groupement de producteurs est vaste, avec en point d'orgue ce saint-chinian bien réussi. La trame serrée demandera du temps mais l'équilibre est là. On peut aussi envisager un gibier à poil dès maintenant. 15/20. 22 € (04-68-76-21-68)

**HECHT & BANNIER, ROUGE 2006** Hecht et Bannier sont deux jeunes passionnés de vins qui ont monté un négoce de qualité, ambitieux et original, en Languedoc et en Roussillon. Belle expression de saint-chinian, fruitée et ronde. Ensemble complexe, gourmand. 16/20. 14,90 € (04-67-74-66-38)

**Grands vins du Languedoc et du Roussillon**

**CORBIÈRES-BOUTENAC ■ CHÂTEAU OLLIEUX-ROMANIS, ATAL SIA, ROUGE 2008** Atal-Sia, réalisée en appellation Corbières-Boutenac, a cherché et trouvé un fruit de grande qualité dans un ensemble très frais grâce aux carignans dans ce millésime. Cette cuvée affine un exceptionnel raffinement de saveurs et de textures. 17,5/20. 17 € (04-68-43-35-20)

**COTEAUX DU LANGUEDOC ■ MAS JULLIEN, ROUGE 2007** Ce 2007 part dans la vie tendu et très droit, austère. Construite pour la garde, cette cuvée ira loin. 17,5/20. 25 € (04-67-96-60-04)

**DOMAINE DE MONTCALMÈS, ROUGE 2007** Propulsé en dix ans au sommet qualitatif du Languedoc, Frédéric Pourtalé et son cousin Vincent Guizard tirent le meilleur du terroir des Terrasses du Larzac. Les tanins de leurs vins rouges sont veloutés et raffinés à l'extrême. 19/20. 21 € (04-67-57-74-16)

**PRIEURÉ DE SAINT-JEAN DE BÉBIAN, ROUGE 2008** Saint-Jean de Bébian est la rare expression d'un classicisme languedocien à la fois généreux et raffiné, capable de vieillir harmonieusement. 17/20. Environ 25 € (04-67-98-13-60)

**CLOS MARIE, SIMON, PIC SAINT-LOUP, ROUGE 2008** Clos Marie, un domaine du Pic Saint-Loup cultivé en biodynamie, fournit des rouges aux tanins très raffinés. À base de grenache et de syrah, la cuvée Simon montre une finesse exceptionnelle. 17,5/20. 24 € (04-67-59-06-96)

**CÔTES DU ROUSSILLON-VILLAGES ■ DOMAINE DU CLOS DES FÉES, LE CLOS DES FÉES, ROUGE 2007** Hervé Bizeul a décomplexé beaucoup de producteurs locaux qui étaient les premiers à ne pas croire au potentiel de leur terroir. Le mourvèdre donne de la classe à cette cuvée de grande allure. 17/20. 50 € (04-68-29-40-00)

**DOMAINE LE ROC DES ANGES, SEGNA DE COR, ROUGE 2008** Marjorie Gallet, installée sur les schistes gris de Tautavel, a fait du Roc des Anges une des nouvelles références du Roussillon. Toute en puissance, cette cuvée concentre d'incroyables arômes de fruits noirs. 17/20. 13,50 € (04-68-29-16-62)

**FITOU ■ DOMAINE BERTRAND-BERGÉ, JEAN SIRVEN, ROUGE 2007** La rigueur et le travail de Jérôme Bertrand, sur les beaux terroirs de Paziols, ont fait du Domaine Bertrand-Bergé le modèle à suivre pour toute l'appellation Fitou. 18/20. 33 € (04-68-45-41-73)

**MINERVOIS-LA-LIVINIÈRE ■ DOMAINE LOUSTAL BLANC, PRIMA DONNA, ROUGE 2007** Claude Fonquerle réalise une gamme de vins précis, frais et racés. Magnifique fraîcheur et tanins des plus soyeux. 17,5/20. 25 € (04-67-93-68-47)

**LES VIGNOBLES DU ROUSSILLON**

