

Cap au Sud-Ouest

16 AOP, 12 IGP : LA RICHESSE DU VIGNOBLE LE PLUS À L'OUEST DE L'OCCITANIE
PERMET TOUS LES VOYAGES. POUR SE LAISSER SURPRENDRE PAR CETTE
PALETTE DE SAVEURS, UNE CENTAINE DE VIGNERONS ET NÉGOCIANTS
VOUS DONNENT RENDEZ-VOUS À WINE PARIS DU 13 AU 15 FÉVRIER.

BONNE DÉGUSTATION !



AOP BRULHOIS

137 hectares plantés, 6 000 hectolitres produits*

Entre Gascogne et Guyenne, l'AOP Brulhois est une Agenaise à l'accent gersois. Ses assemblages font la part belle au tannat, mais aussi au cabernet franc, au merlot (cépages principaux), au malbec, au fer servadou et au cabernet sauvignon (cépages accessoires). La production de l'AOP repose sur ces cépages noirs et les vins produits sont répartis entre deux tiers de rouge et un tiers de rosé.



Les Vignerons du Brulhois

Le Vin Noir 2018 **AB**

9,30 €

Avec sa robe dense, son attaque franche, son palais généreux au premier abord puis une arête acidulée dynamisant la dégustation, il livre épices, fruits noirs confits, pruneau à l'eau-de-vie, cuir frais, une mâche charnue, un profil terrien qui appelle une cuisine de terroir. Très bon compagnon pour un séjour rural. On peut garder encore deux à cinq ans et on salue la belle étiquette.

Terrine de campagne, souris d'agneau du Quercy et purée de céleri-rave.

AOP CAHORS

3 325 hectares plantés, 126 682 hectolitres produits

Parmi les grands noms des appellations du Sud-Ouest, Cahors incarne l'excellence du malbec, en rouge, uniquement ou secondé par le merlot (pour sa rondeur) ou le tannat (pour ajouter à sa structure), il doit représenter au moins 70 % de l'assemblage. Les trois quarts des producteurs de l'appellation sont engagés dans une démarche agro-environnementale et un tiers sont en agriculture biologique ou en conversion. Les neuf terroirs identifiés de l'appellation sont répartis entre les causses calcaires, dont l'altitude atteint 350 mètres, et les terrasses alluviales creusées en leur cœur par le Lot.



Château Famaey

Cuvée X 2018 **HVE3**

24,50 €

patine finement boisée. L'élevage de 24 mois en barrique est bien intégré par la matière pleine et énergique. En bouche, des épices, une nappe poivrée qui se distille sur les papilles, escortant un fruit noir juteux à souhait, le tout conclu par une fine note grillée. Très abouti !

Sur un duo de magret de canard fumé et rôti.



Clos Triguedina

Probus 2019

44,40 €

Sa robe noire à disque grenat, nous laissait penser à un vin robuste. Il surprend en bouche avec une attaque acidulée très vite bouleversée par la richesse de poivre blanc, de fruits noirs, son côté souple, velouté, très concentré mais restant fluide, finalement élégant, déroulant une longue finale zanz. À carafier pour aujourd'hui et à acheter pour garder.

Tournedos Rossini et cèpes sautés.



Château de Chambert

2017 **AB** **BIODYNAMIE**

23 €

Conduit en bio et biodynamie, ce 100 % malbec séduit par son éclat, sa précision, la dose d'énergie qui vient vivifier son fruit à point, soutenu par une fraîcheur minérale. La matière est soyeuse, presque aérienne : les tanins viennent lui apporter juste ce qu'il faut de « grip » et l'ensemble se révèle être une très jolie interprétation du millésime, jusqu'à la finale tendue, juteuse, salivante.

Avec un chou farci.



Les Roques de Cana

1305 - 2020 **AB**

9,95 €

C'est bien sa chair finement texturée et ses saveurs épicées qui font le charme de ce vin. Les touches d'épicéa et d'eucalyptus, de raffe et de poivre participent à la séduction. Dès l'attaque, la bouche surprend par sa charge tannique structurante et son végétal noble mais évolue vite vers un versant beaucoup plus soyeux et délicat. La bouche est ample, sur une chair de cerise noire, soutenue par une fraîcheur rehaussée par une pointe de clou de girofle.

Gigot d'agneau de 7 heures.

* Les volumes de production indiqués pour chacune des appellations et IGP dans ce supplément sont le résultat d'une moyenne établie sur la période 2018-2021.



Domaine du Prince
Lou Prince 2017
32 €

Le domaine du Prince est devenu une référence. Voici un vin haut de gamme, 100 % malbec, quasi confidentiel, monumental certes, mais pétri d'une complexité où toute la panoplie de ce qui fait un grand vin est convoquée. Robe sombre, presque ténébreuse et intrigante. Nez profond, toasté, sur un registre très net de cuir, pruneau, myrtille, sous-bois : la puissance s'annonce. Mais c'est une puissance domestiquée, sur des tanins pleins, sans rugosité. L'élevage laisse s'exprimer l'aromatique et les saveurs de fruits noirs, le cachou et la fraîcheur mentholée témoin d'une bonne acidité qui garantit la garde. La puissance et la gloire.

 Chateaubriand aux morilles et sa réduction au vin rouge.



Domaine du Théron
Vignobles Pelvillain
Mise à nu **SANS SULFITES AJOUTÉS**
13 €

Ce 100 % malbec sans sulfites ajoutés est une jolie porte d'entrée vers les vins de Cahors, dans un registre tonique, sanguin, à l'aromatique explosive. La violette et le poivre noir viennent « puncher » la myrtille, la bouche est tendue et croquante, digeste, savoureuse, campée sur une matière cintrée. C'est un vin de plaisir, que l'on pourrait qualifier de « tendance » mais qui est d'une impeccable sincérité.

 Brochettes d'agneau aux herbes.



Vinovalie
Astrolabe Malbec 2018
AB ZRP HVE3
11,50 €

Vinovalie montre les muscles avec ce 100 % malbec élevé 18 mois, qui déploie une certaine puissance, entre cerise à l'eau-de-vie, notes grillées et épicées, boisé fondu mais présent... Sous la maturité et la générosité, une arête acide prononcée vient apporter une touche de nervosité. L'ensemble est un poil rigoureux et demande un passage en carafe, a minima.

 Avec un magret de canard.



Château Les Hauts d'Aglan
2018 **AB VEGAN**
11 €

Un parti pris de fluidité avec un bouquet de petites baies noires confitillées, tourbé et fumé, avec une expression subtile. En bouche s'y ajoutent la réglisse noire, les épices, un grain de tanins assez marqué qui requiert un accord mets et vins lui apportant du gras. Son profil reste généreux, terrien.

 Rillettes d'oie, rillons.



Château du Cèdre
Cuvée Le Cèdre **AB**
75 €

Le très joli nez explosif de cassis et myrtille appelle une bouche juteuse, elle est au rendez-vous. La plus grande surprise est sur la souplesse et la finesse des tanins, conjuguées à une belle intensité. Soyeux, onctueux, complexe, pimpant, très goûteux, infiniment long, il offre en prime une minéralité certaine. Très beau flacon.

 Confit de canard.



Photo M. Carossio



Château de Mercuès

Cuvée 6666 - 2018

45 €

Dès la présentation, la bouteille en impose. Robe presque noire à reflet violette, ce malbec de très grande concentration passe 15 mois en barriques et 21 en bouteille... et il faut le carafier ! On sent un potentiel, car pour l'instant, sous les notes de cassis, de fumée, de camphre, la palette ne se déploie pas. Par contre, en bouche, on apprécie la très belle matière, à la fois très dense et très soyeuse, riche, fruitée à l'attaque, avec l'amertume d'un grain de café vert, du zeste d'orange, dopé d'une sensation rafraîchissante et mentholée en fin de bouche. Un cahors ambitieux et moderne. Magnifique.



Osso bucco.



Chateau Lamartine

Cuvée Particulière 2019 **AB** **HVE3**

14,50 €

Cet assemblage de 90 % malbec et 10 % tannat demande du doigté au vinificateur. Mais la maîtrise est au rendez-vous. Pour preuve, cette très jolie définition des tanins, sans rugosité ni lourdeur : c'est croquant, sur le fruit rouge en fil conducteur, avec beaucoup de fraîcheur. Une fraîcheur qu'on trouve dès le nez jusqu'à la finale, sur des notes mentholées. Le nez n'est pas en reste sur ses arômes de petits fruits rouges, de violette, de fleurs fanées et de réglisse chaude. Très beau vin.



Coq au vin.



Château La Caminade

CY « Commandery » 2018 **HVE**

14 €

Voici une très belle expression de l'équilibre cadurcien entre puissance et élégance, le tout à un prix fort accessible. Ce 100 % malbec élevé douze mois en fûts déploie une robe profonde, un nez intense, percutant, musculeux, combinant de la fraîcheur et du fond, une touche d'encre de Chine, de sang et de pierre fumée. La bouche est riche et ample mais énergisée par une belle tension, des tanins précisément définis et un élevage élégant, qui apporte une légère note vanillée. C'est un vin généreux, structuré, dont le caractère opulent ne sacrifie pas à l'élégance. Très abouti.



Noisette d'agneau parfumée au thym.



Domaine Serre de Bovila Vignobles Romain

Alexandre 2020 **AB**

12 €

Le nez se révèle assez subtil, sur des notes de cassis, de réglisse et même de goudron, des touches de vanille et de peau. Les notes végétales marquent un peu la bouche, notamment le laurier qui domine, et peuvent surprendre le dégustateur. Les tanins restent fins jusqu'à une finale sur le noyau et la prune à l'eau-de-vie. Un vin fluide, assez plaisant dans son registre.



Osso buco.



Clos du Chêne

Monsieur Malbec

8,80 €

Attention, en termes de rapport qualité-prix, voici un sérieux candidat ! Ce Monsieur Malbec, sans révolutionner le style de Cahors, se révèle d'un impeccable sérieux dans son exécution, entre son nez frais et finement épicé, sa bouche à la droiture sans accroc, juteuse sans excès, portée par des tanins souples. C'est classique dans le bon sens du terme, bien équilibré, et prêt à s'inviter sans problème sur votre table du dimanche.



Avec un cassoulet, ou tout simplement un rôti de bœuf et pommes dauphines.



Photo VSO

AOP CÔTES DU MARMANDAIS

766 hectares plantés, 40 000 hectolitres produits

L'appellation la plus à l'ouest de Lot-et-Garonne regarde déjà du côté de Bordeaux avec des blancs (5 % de la production) composés de sauvignon (au moins 70 % et de muscadelle ou de sémillon). Dans les assemblages rosés (15 %) et rouges (80 %), les cabernets franc et sauvignon ainsi que le merlot sont majoritaires. Ils doivent être complétés pour un quart par des cépages du Sud-Ouest, dont l'abouriou, autochtone, précoce et généreusement fruité. Le terroir s'articule entre les molasses argilo-calcaires de la rive droite de la Garonne et les terrasses alluviales de la rive gauche.



Les Marmandais

Confidentiel

10 €

Vieilles vignes de merlot, abouriou, syrah, malbec, cabernet franc, avec un élevage en fût, offrent un nez subtil et complexe. Violette, sous-bois frais, épices fraîches, poivre, coriandre, cacao complètent le bouquet. Le palais sur la vivacité, croquant, est doté d'une trame tannique riche mais fine, d'une texture assez soyeuse. La finale est de nouveau marquée par le bois mais le terroir s'y traduit, champêtre à souhait.



Canelloni de joue de bœuf sauce au vin

AOP FRONTON

1 055 hectares plantés, 50 000 hectolitres produits

Deux fois millénaire, le vignoble de Fronton est une ode à son cépage emblématique, la négrette. Elle doit représenter au moins la moitié de l'assemblage, en rosé (46 % de la production) et en rouge (54 %). Elle peut être complétée de cabernets franc ou sauvignon, côt, fer, gamay, cinsault ou syrah (40 % maximum) et merrille, cépage autochtone, généreux et souple. L'appellation s'étend sur trois terrasses de la rive gauche du Tarn, la première composée de boubènes (mélange de galets, sables et limons), la deuxième de rougets (argilo-limoneux) et la troisième de graves sur un socle argileux.



Château Coutinel Famille Arbeau

Le Temps des Fleurs 2020 AB

8,50 €

70 % négrette, 15 % syrah, 15 % gamay : un assemblage malin pour ce fronton 100 % plaisir, dont la bouteille, l'étiquette comme le bouquet floral en diable, convoquant le petit fruit rouge printanier, semblent appeler le pique-nique. Fluide, délié, pimpant, il décline un profil « carbo » qui le rend immédiatement accessible et certainement séduisant pour une nouvelle génération de consommateurs en quête de « buvabilité ».



Avec un cake au chorizo et tomates confites.



Vinovalie

Inés AB ZRP HVE

8,10 €

Rien d'extrêmement révolutionnaire dans ce rosé de Fronton, assemblage de négrette et syrah, mais un certain savoir-faire. Fraise, cerise, fleur blanche, touche de citronnelle, pointe amylique, on est en terrain connu. La bouche est vive, acidulée, sur un côté croquant et tranchant, entre noyau de cerise blanche, légère note herbacée. Son profil affûté appelle un poisson gras.



Saumon mi-cuit aux épices.



Château Clamens

Caractères 2019 HVE3

15,90 €

Cette cuvée Caractères porte bien son nom tant elle en affiche, du caractère. Beaucoup de densité et une maturité très poussée, voilà ce que l'on discerne d'emblée dans cet assemblage 50 % négrette, 40 % syrah et 10 % cabernet sauvignon. Un profil opulent, une matière tapissante à la sucrosité assumée, des tanins finement grillés, c'est un vin assez démonstratif, certains diraient monolithique, mais qui est cohérent de bout en bout, jusqu'à sa finale entre cacao et jus de mûre.



Côtes de taureau grillées.



Domaine Le Roc

Le Haut du Bois 2020 AB

18 €

Voici une jolie cuvée d'un domaine phare de l'appellation Fronton, un 100 % négrette élevé en foudre. On lui a trouvé de la densité, une certaine concentration sur le fruit noir lorgnant vers une touche alcooleuse. En bouche, une arête acide saillante vient vivifier le jus plein, presque confit.



Des rognons grillés lui iront très bien.

AOP GAILLAC

2 500 hectares plantés, 114 000 hectolitres produits

Haute en couleur, l'AOP Gaillac comprend :

- des vins blancs (26 %) effervescents (méthode traditionnelle ou ancestrale), perlants ou tranquilles, secs, moelleux ou en vendanges tardives issus de len de l'el (qui se taille « loin de l'œil »), mauzac, muscadelle, complétés d'ondenc ou de sauvignon ;
- des vins rosés (14 %) et rouges (60 %) issus de braucole (alias fer servadou), duras, prunelard ou syrah et, éventuellement, de cabernets franc ou sauvignon, de merlot ou de gamay. Ce dernier est le cépage unique des gaillacs primeurs du troisième jeudi de novembre.



Château Lastours

Cuvée du Pigeonnier 2020 **HVE3**

16 €

Ce beau castel en briques et galets nous donne un vin de la même veine : « traditionnel et bien fait ». L'assemblage de fer servadou, de syrah et de cabernet sauvignon est astucieusement pensé et contribue à l'équilibre général. Aromatique assez complexe et plaisante, sur le cèdre, le tabac blond, des touches vanillées et de fruits noirs. Belle matière, ample et fraîche en milieu de bouche et finale sur la mûre. À carafier ou à attendre quelques années.



Jarret de porc confit, au Madère.



Cave de Labastide

Hominia Braucole **AB** **HVE**

9,80 €

100 % braucole en sélections parcellaires, nez profond, assez terrien, pas d'exubérance aromatique mais un équilibre global. À l'aération, fruits noirs mûrs : myrtille, cassis, genièvre. Le palais surprend par sa finesse, sa légèreté ourlée de minéralité, de saveurs racinaires, avec des tanins bien fondus. C'est un choix de cuvée judicieux et identitaire, un incontournable à tout petit prix.



Couscous.



Château Lacroux

Maurival 2020

9,10 €

Une robe jaune très brillante, un nez expressif de raisin blanc, fleurs blanches, beurre, une attaque juste ample, puis un palais souple, salivant, tout en rondeur, sans aucune agressivité mais avec netteté. La finale zestée, sans amertume, invite à passer à table.



Asperges blanches.



Vinalie

Astrolabe blanc sec 2019

AB **ZRP** **HVE3**

11,50 €

Médaille d'or au Concours des vins du Sud-Ouest 2020, avec un nez subtil, légèrement anisé, floral, cire d'abeille, fleur de sureau, miel léger, lime. Attaque ample et tonique, bouche bien ronde, mentholée sur la rétro-olfaction, finale enlevée : voilà un profil rafraîchissant.



Couteaux, spaguetis aux coques.



Domaine Carcenac

Jadis 2020 **HVE**

9 €

Ce domaine de 65 hectares, sur les terrasses alluviales de la vallée du Tarn, produit un vin 50 % fer servadou, 50 % syrah, très réussi, dans les canons de la modernité. La séduction est le maître-mot. Aromatique complexe sur des notes de vanille, tabac blond, cèdre et fumée, petits fruits noirs et sureau. La bouche se montre enveloppante, charmeuse, sur une chair de bigarreau finement texturée. Les tanins sont fondus et l'élevage est bien maîtrisé. C'est juteux et équilibré, buvable tout de suite avec un potentiel de garde de 5 années. Une bonne affaire.



Pigeons aux petits pois.



Domaine Rotier

L'Âme 2018 **AB**

26,30 €

Une grande personnalité avec ses 80 % duras, 20 % braucon, vinifié et élevé en barriques, robe limpide et brillante, nez très expressif sur des notes de végétal mûr, chlorophylle, cuir ciré, épices type curcuma, moka, singulier et assez complexe. Attaque fraîche et soyeuse, note de réglisse anisée, trame tannique fine et fondue, très belle aromatique en bouche, l'ensemble laissant une sensation juteuse et équilibrée. Prometteur, long, harmonieux.



Rôti de chapon farci, poêlée de champignons.



Domaine Gayard

Loin de l'Œil 2020

AB **CONVERSION BIO**

14,60 €

Il affiche fièrement son cépage sur l'étiquette, dès le premier nez raisin frais, fleurs blanches, mirabelle, fumée, fruits jaunes, c'est une ambiance champêtre très agréable. Ses douze mois de barriques n'ont rien entamé de sa finesse et de son charme qui accompagnent toute la dégustation. Se suffit à lui-même tout en étant facile d'accès, bel équilibre, tout en rondeur.



Lamelles de cèpes crus.



Château Les Vignals

La Fauvette Noire 2020

AB **BIODYNAMIE**

25 €

Un bel exercice de vinification pour ce 100 % braucon (fer servadou) qui intègre bien ses 18 mois d'élevage. La robe est profonde, intense. Le nez est resserré sur les fruits noirs et la groseille. La bouche révèle une attaque franche, sur une jolie mâche et une trame tannique ample et fondue, sur des saveurs de groseille persistantes et une finale sur un trait mentholé. Un vin cohérent, qui s'affirme surtout par sa bouche pleine.



Bœuf à la bourguignonne.



Château Clément Termes

Cuvée Mémoire

9,80 €

Une bouteille cossue, dédiée au cépage mauzac, riche d'un nez intense de fruits blancs (poire très mûre) légèrement boisé. L'attaque très ample précède un beau volume au palais, la palette reste subtile sur une note litchi anisée, pimpée d'une finale légèrement poivre blanc. L'ensemble est rond, d'un équilibre remarquable, salivant et toasté.



Poulet aux abricots secs.



Domaine Vayssette

Cuvée Léa **HVE**

11,20 €

Braucon et syrah se partagent la vedette : robe profonde, brillante, premier nez sauvage puis fruits noirs, encaustique. Surprenant en bouche par son côté concentré de fruits rouges et noirs, la palette fruitée explose, bien corsetée par la trame tannique, dessinée, le flacon est équilibré : belle fluidité, belle intensité, fruit d'une vinification très réussie. Ne laisse pas indifférent de par sa personnalité, son originalité. Belle longueur. Excellent rapport qualité-prix, fidèle à la réputation du domaine, excellente approche du Gaillacois.



Pot-au-feu, garbure.



Photo P. Poupart

AOP IROULÉGUY

234 hectares plantés, 6 500 hectolitres produits

La Belle Basque étend ses terrasses héroïques sur des coteaux abrupts de grès rouges, de calcaires et d'argiles. En blanc (19 % de la production), les vins sont issus de petit et gros manseng ou de (petit) courbu. Les rouges (60 %) sont des assemblages de cabernets franc ou sauvignon et de tannat, de même que les rosés (21 %). Ces derniers, fonceés et de caractère, peuvent compter des cépages blancs de l'appellation (jusqu'à 10 %) dans leur assemblage.



Domaine Brana

2019 **HVE3** **CAB**

26,90 €

Très belle robe rubis éclatant, belles larmes élancées, nombreuses, bouquet de petits fruits acidulés, tarte aux myrtilles, cannelle, notes boisées très fines, suggérées, épices douces : l'approche séduit. Très belle attaque suave et douce, palais original, velouté, les arômes vanillés et fins rehaussent la finale gracieuse, persistante. Il laisse une belle impression fruitée, minérale, qui donne envie d'explorer sa complexité. Un vrai potentiel de garde.



Salmis de palombe, pigeon cocotte.

AOP MADIRAN

1 200 hectares plantés, 52 000 hectolitres produits

Idéalement situé sur le piémont pyrénéen, Madiran bénéficie des meilleures influences de la montagne et de l'océan pour le bonheur du tannat. Ce cépage à peau épaisse, qui en tire sa couleur et ses tanins, entre pour « au moins 50 % » de l'assemblage de l'AOP 100 % rouge. Il peut être assemblé avec le pinenc (alias fer) ou le cabernet sauvignon.

L'expression du terroir suit les failles de trois types de sols : les argilo-calcaires pour les vins les plus structurés, les argiles nourricières pour des vins avenants et sur les croupes, en hauteur, les galets roulés pour un grain de tanin velouté.



Plaimont

Maestria 2018 **HVE3** **AB**

11 €

Une combinaison de tannat, cabernet sauvignon, cabernet franc, un nez pimpant et, oh surprise, en bouche tout est rondeur et accessibilité. On a là un flacon bien fait, tout public, avec des notes de cassis bien noir, tout en douceur. Un vin agile, féminin (comme l'étiquette), gourmand. Une belle découverte.



Cailles en cocotte.



Château Laffitte Teston

Vieilles vignes 2019 **HVE3**

14,50 €

Un profil fruité, sucré et accessible, avec une nuance fumée, suif, cuir. Le palais confirme en complexité, densité, un côté rassurant, bien terroir, bien ancré, aux tanins structurés, très agréables. Une bonne construction signe ce flacon.



Avec un gigot d'agneau.



Famille Laplace

Ode d'Aydie 2018

13 €

Cette bouteille va vous surprendre par sa jeunesse, son jus pimpant, et à contrario une structure tannique à grain marqué. Arômes de cuir ciré, fraise très mûre, grenade. Un madiran nouvelle version, misant tout sur le fruit, avec une vinification réussie préservant le dynamisme. Et une petite mâche bien terroir.



Une côte de bœuf.



Cave de Crouseilles

Château de Crouseilles 2017

HVE3 **AB**

13 €

La Cave de Crouseilles signe ici un très joli madiran, séduisant, savoureux, juteux, où le tannat et le cabernet sauvignon s'unissent pour le meilleur. Il y a de la sève dans ce vin, de la sapidité, un remarquable équilibre entre une chair ferme et élancée, un toucher tannique à la juste rugosité, une belle fraîcheur qui vient tendre l'ensemble jusqu'à la finale, sanguine et mordante. Tout est bien enrobé et digeste, c'est un bel ambassadeur de son appellation.



Avec un carré de porc noir de Bigorre.



Château Bouscassé

2017 **HVE3**

18 €

Le premier nez livre des arômes de fumée, de cuir et d'épices. C'est un peu plus floral à l'agitation. La vigueur et la charge tannique du tannat dans cet assemblage sont parfaitement maîtrisées grâce à une belle compétence technique. On sent la structure tannique mais elle est resserrée autour d'une ligne souple habillée par les saveurs de mûre et une chair aux tanins fins et déjà fondus : la charpente dans une robe de velours. L'ensemble est très équilibré. Une référence de l'appellation.



Pigeonneaux à la gasconne au jambon de Bayonne.



Domaine Laffont

Tradition 2017 **AB**

12 €

Entre fleur mauve et fruit noir légèrement confit, végétal noble, cuir et viande séchée, cet assemblage 70 % tannat et 30 % cabernet franc se montre un peu sur la réserve à ce stade, mais d'une délicatesse séduisante. Jolie texture en bouche, trame salivante, c'est un jus précis et tendre, de bonne tonicité, avec de l'allonge et un beau grain de tanins. Madiran en finesse.



Pigeon contisé au café, crosnes beurre noisette.

AOP MARCILLAC

200 hectares plantés, 7 500 hectolitres produits

Ode au mansois (encore un alias du fer servadou !) en Aveyron, l'AOP Marcillac existe en rouge et en rosé, pour des vins issus uniquement de ce cépage ou d'un assemblage où il entre pour au moins 80 %. L'altitude, entre 300 et 600 mètres, donne au climat océanique des accents continentaux dans les écarts jour-nuit, et le mansois y puise une netteté aromatique qui fait parler le fruit autant que le sol. Des calcaires rouges car riches en oxyde de fer, les rougiers, donnent aux vins des accents fumés extrêmement séduisants.



Domaine du Cros

Cuvée vieilles vignes 2019 **HVE3**

12,50 €

Ancré dans de jolies collines modelées par un sol de rougier permien, le terroir de Marcillac fait la part belle au fer servadou, le cépage emblématique de l'appellation. Ce vin monocépage est doté d'une belle robe rubis, et le nez est typique : groseille, cassis et poivron vert. Un poivron vert assez net qu'on aura en fil conducteur jusqu'au palais et qui demandera un accompagnement avec un peu de gras pour envelopper un ensemble fluide et moyennement tannique.



Côtes de porc sauce forestière.

AOP PACHERENC DU VIC BILH

286 hectares plantés, 10 200 hectolitres produits

Sur la même aire d'appellation que le madiran, le pacherenc-du-vic-bihl est son faux jumeau en blanc. L'effet de fœhn sur le piémont pyrénéen protège les vignes de (petit) courbu, petit et gros mansengs (cépages principaux) et éventuellement jusqu'à 30 % d'arrufiac (cépage gascon) ou de sauvignon. Chaud et asséchant, le courant d'air leur permet de gagner leur pleine maturité pour les vins secs, voire de la dépasser et de concentrer leurs jus au-delà du mois d'octobre ou de novembre pour les vendanges tardives.



Château Montus

2015 **HVE3**

36 €

Merci de nous avoir proposé ce millésime, la robe dorée préfigure une évolution qui se révèle très surprenante en bouche, sur le citron confit. La texture révèle une certaine densité, charnue. Des familles aromatiques différentes se succèdent à l'aération, les fruits mûrs et encore vifs, les épices franches dont le poivre blanc. Un vrai vin de gastronomie.



Ventrèche de thon grillée aux zestes.



Plaimont

La Saint-Sylvestre 2016 **AB**

HVE3

35 €

Vendanges tardives de raisins passerillés, fermentation en barriques neuves (50 %) et élevage sur lies fines. Tout concourt à l'élaboration d'un beau vin et... nous y sommes. On entre dans cet univers par des arômes de miel de châtaigne, de fruits exotiques frais, d'ananas rôti, de caramel au lait, et une touche de verveine menthe. En bouche, l'attaque révèle une liqueur riche et concentrée. Une bouche ample et onctueuse mais sans lourdeur, car l'acidité sur ses notes d'agrumes vient équilibrer le vin. Plaimont réalise là un grand vin liquoreux de Pacherenc du Vic-Bilh.



Pastilla aux amandes.



Vignobles Marie Maria

Lutz 2018 **HVE3** **AB**

15 €

Le nez, sur ces notes d'abricot cuit, de gomme et de sous-bois, surprend. La bouche se montre plus séduisante en délivrant des saveurs d'abricot, de poire et de raisins de Corinthe très nets. La finale est un peu asséchante et courte, sur un zeste d'agrumes.



Tarte à la rhubarbe.

AOP SAINT-MONT

930 hectares plantés, 47 000 hectolitres produits

Référence de l'ampélographie, la Gersoise Saint-Mont comprend le conservatoire de cépage des coopératives Plaimont et la vigne préphyllloxérique de Sarragachies, inscrite aux Monuments historiques de France. En rouge (51 % de la production) et en rosé (30 %), le tannat compte pour au moins 60 % dans l'assemblage et au moins 20 % de fer, plus éventuellement cabernets ou merlot. Les producteurs peuvent intégrer des cépages expérimentaux à hauteur de 10 %, comme le manseng noir. En blanc (19 %), le gros manseng majoritaire est complété d'au moins 20 % d'arrufiac ou de petit courbu et éventuellement de courbu et petit manseng.



Plaimont

Le Faîte de Saint-Mont 2017

HVE3 **AB**

18 €

Jaune bien soutenu, dorée, la teinte annonce un profil confit et riche, attaque et texture très amples, originalité au palais par le volume, la déclinaison d'agrumes dont le pamplemousse et le citron. Un flacon original, à la personnalité singulière que l'on ne choisit pas par hasard.



Carpaccio de saint-jacques.



Les Vins de Claire

1^{re} Vendange 2018 **HVE** **AB**

9 €

Situé au sud-ouest du Gers, ce saint-mont sur sols argilo-calcaires et galets roulés charme surtout par son coté fruité et ses tanins soyeux. Le nez, discret, évoque la gelée de groseille et de mûre et délivre de la fraîcheur. L'attaque est séduisante, sur le fruit. Le milieu de bouche est un peu plus structuré, sur des tanins croquants, et glisse vers un très léger acidulé. Finale sur un amer discret. À consommer dans sa jeunesse pour conserver le fruit.



Poulet rôti aux herbes de Provence.

AOP TURSAN

224 hectares plantés, 10 000 hectolitres produits

Dans le sud de l'Adour landais, le terroir de Tursan produit des vins blancs (11 %), rosés (37 %) et rouges (52 %). Tous sont issus d'assemblages de deux cépages principaux majoritaires. Pour les rouges et rosés, ce sont le cabernet franc et le tannat, qui peuvent être complétés de cabernet sauvignon, fer servadou et merlot. Pour les blancs, Tursan se distingue par la présence de baroque (cépage gascon généreux et aromatique) et de gros manseng, qui peuvent être complétés de chenin, petit manseng ou sauvignon, ou encore de raretés comme la claverie ou le raffiat de Moncade.



Cave des Vignerons de Tursan

Impératrice Eugénie 2018

AGRICONFIANCE **AB**

5,40 €

Cette AOP 100 % landaise nous livre un vin où le cépage tannat est majoritaire (55 %). Celui-ci donne naturellement des vins colorés et tanniques et demande du doigté au moment de la vinification. L'assemblage lui adoucit les angles, c'est le but, mais n'efface pas sa personnalité vigoureuse. L'attaque se fait sur le fruit mais on est vite rattrapé par des tanins très présents qui confèrent une certaine solidité.



Planche de charcuteries.

IGP COMTÉ TOLOSAN

2 300 hectares plantés, 143 000 hectolitres produits

Née en 1982, la vaste appellation régionale, une des cinq de France, recouvre le territoire de 12 départements et une vaste palette de terroirs et de cépages. On note une césure, relative, marquée par la Garonne, avec une répartition qui fait la part belle aux blancs sur la rive gauche et aux rouges et rosés sur la rive droite. On retrouve dans la liste des cépages principaux toutes les têtes connues des appellations et des cépages à plus large spectre comme le chardonnay ou l'ugni blanc.



Domaine du Château de Cabidos

Gaston Phoebus 2016 **CAB**

12,50 € (50 cl)

Un grand savoir-faire, tout en subtilité, pour ce domaine souvent primé. Ce vin liquoreux, délié et tout en souplesse, s'offre d'abord par des notes de torréfaction, de fruits blancs (poire notamment) et de miel d'acacia. La bouche affiche un équilibre impeccable et un certain volume tout en restant délicate sur ses saveurs d'ananas caramélisé. De l'intensité et de la fraîcheur aussi qui participent à la longueur.



Gambas poêlées au gingembre et à la tomate.



Domaine du Comte de Thun

La Fée Papillon 2021

8,50 €

Ce rosé de pinot noir, en IGP Comté Tolosan, s'avance sur un profil assez consensuel, plus technique que terroir. Du croquant, sur le petit fruit à noyau, la pêche blanche, le pétale de rose. La bouche est plutôt gourmande et vineuse, sous-tendue par une certaine sucrosité. C'est un vin assez tout-terrain à défaut de procurer une intense émotion. Il appelle la plage.



Avec des calamars à la romaine.



Domaine de Laxé

Soleil d'Oranie 2017 **AB**

13 €

Cet assemblage de merlot (70 %) et de tannat (30 %) élevé 12 mois en fûts de chêne surprend, surtout compte tenu du millésime, par le caractère déjà évolué du vin, sa robe déjà teintée de reflets cuivrés, son nez dense, capiteux, convoquant le fruit noir compoté, la confiture de vieux garçon, des notes de cuir... La bouche est assez démonstrative, combinant son fruit riche avec une certaine fermeté tannique et un élevage encore prégnant. Finale sur une touche torréfiée.



Canard aux pruneaux.

IGP CÔTES DE GASCogne

13 500 hectares plantés, 1 107 000 hectolitres produits

En trente ans, le vignoble de Gascogne-Armagnac s'est réinventé et les cépages blancs à eau-de-vie tels que l'ugni blanc ou le colombard se sont fait une place au rayon des vins blancs secs aromatiques, petit et gros mansengs, (petit) courbu se prêtent à des vendanges plus tardives pour des vins secs plus ronds jusqu'au moelleux. La créativité des producteurs a explosé dans cet espace de liberté avec des succès emblématiques comme celui des Premières Grives de Tariquet. Les vins blancs représentent aujourd'hui 85 % de la production de l'IGP, les rosés 8 % et les rouges 7 %.



Domaine Guillaman

Frisson d'Automne 2020 **HVE**

6,50 €

Ce grand domaine de 150 hectares, dont 80 % en blanc, livre un vin d'un excellent rapport qualité-prix. Nez sur la retenue, sur des notes miellées et de cire d'abeille, de poire et de fruits confits. La bouche se révèle plus démonstrative et avenante avec ses saveurs de mangue caramélisée, d'ananas et de poire. C'est ample, concentré et savoureux, et la finale surprend par un coté piquant qu'apporte une touche de menthe poivrée.



Tourte aux coings.



Les Vignerons du Brulhois

b.a.ba 2021 **AB**

5,20 €

Dès le premier nez, très agrumes, buis, fruit à chair blanche, on devine que le sauvignon blanc occupe ici une place de choix dans l'assemblage (70 %, complété de gros manseng). De la vivacité, une chair souple et déliée tendue par une ligne acidulée, avec une touche végétale, d'herbe coupée et une note de gingembre râpé.



Sur les premières asperges de la saison.



Domaine de Malartic

Mosaïc blanc sec 2021 **HVE3**

6 €

60 % colombard, 40 % sauvignon, nous voici face à un blanc de Gascogne dans son expression la plus attendue, déclinant toutes les notes variétales propres à ses cépages. Entre la tension citronnée, l'agrumé confit, une note végétale et une touche de sucrosité, c'est un blanc qui trouvera sans doute son public grâce à son prix doux.



À l'apéritif avec des bouchées à la vapeur.



Domaine des Frères Laffitte

Domain Laffitte 2021 **HVE3**

6,90 €

Sauvignon 80 % et gros manseng 20 %, un assemblage « plat du pied = sécurité » pour ce blanc canaille et espiègle, légèrement perlant à l'ouverture. Une touche d'exotisme sous le fruit blanc, une certaine sucrosité pour bousculer le variétal, c'est bien réalisé à défaut d'être complexe, et d'une gourmandise qui trouvera ses adeptes.



Sur une salade de fruits ou des beignets de fleurs de courgettes.



Villa Dria

Terre de Feu 2021 **HVE3**

7 €

Un assemblage de chardonnay et de gros manseng à parité, élevé en cuve inox, arborant un jus droit, net, pile dans la cible. Une certaine pureté aromatique, sur le floral et le fruit blanc. La bouche est tendue, bien saisie, combinant de la jutosité et de la tension, un joli gras sans excès. C'est très recommandable.



Un cabillaud à l'espagnole.



Domaine de Pellehaut

L'Été Gascon **HVE**

7,75 €

Un vin séduisant, bien fait et sans défaut. Nez de litchi, ananas, pêche blanche, et seringat. Bouche en continuité où l'on retrouve tout l'éventail de l'aromatique complété d'une saveur de moût de raisin très plaisante. Une liqueur modérée et équilibrée par une acidité rafraîchissante. Un vin de pur plaisir et cohérent. À l'apéritif tout simplement ou au dessert. Une très bonne affaire.



Nougat glacé.



Domaine Tariquet

Dernières Grives 2019 **HVE**

SO 14001 RSE VÉGÉTALIENS

18,50 €

La valeur sûre. Moins connu que les Premières Grives, ce 100 % petit manseng récolté plus tard, à surmaturité, et « disputé aux dernières grives », offre une jolie robe jaune doré à reflets orangés. Nez aérien et subtil, sur la verveine citronnée, miel d'acacia, poire, fruits à chair blanche et coing. En bouche, on aimera cette expression très réussie du petit manseng où la liqueur se pare de saveurs concentrées de poire, d'ananas rôti, et de notes miellées, jusqu'à la finale de citron et cédrat qui concrétise une acidité bienvenue. L'élevage est maîtrisé, bien intégré. Un vin riche et équilibré, comme toujours.



Tarte Tatin.



Domaine du Rey

4 Cépages 2021 **HVE**

5 €

Les « 4 cépages » en question sont l'ugni blanc (50 %), le colombar (35 %), le sauvignon (10 %) et le gros manseng (5 %). C'est un blanc de Gascogne dans le texte, fluide, délié, sur une palette florale et subtilement citronnée, avec du nerf pour tenir l'ensemble, un profil zesté plutôt bien balancé. À ce prix, c'est assez honnête.



Avec des huîtres, tout simplement.



Domaine Chiroulet

Grande Réserve 2019 **AB**

15,50 €

On ne présente plus ce domaine emblématique des Côtes de Gascogne, qui répond une nouvelle fois présent avec cette cuvée, assemblage de merlot (52 %), tannat (34 %) et cabernet franc (16 %), combinant élevage en fûts puis en cuve bois. Belle palette aromatique entre cerise confite, baie sauvage, touche mentholée. Bouche juteuse et sapide, portée par une forme de rusticité dans les tanins qui lui va bien. Un profil saignant, énergique, un certain grain dans le toucher de bouche, et une finale salivante. Après 2 ou 3 ans d'attente, il sera encore meilleur.



Avec une bavette aux échalotes.



Plaimont

Elia 2021 **HVE3 AB**

7 €

La coopérative Plaimont fait toujours preuve de beaucoup d'application dans l'élaboration de sa gamme, et c'est valable pour cette cuvée « basse en alcool », soit 9° au compteur. Un positionnement dans l'air du temps, où le colombar décline un large éventail aromatique teinté d'exotisme – le litchi vient en clin d'œil à l'eau de rose... Une certaine sucrosité s'exprime, pour une bonne gourmandise d'ensemble. Un vin qui trouvera sans doute son segment de consommateurs.



Tempura de crevettes.



Domaine Saint-Lannes

Signature 2021

6,10 €

80 % colombard, 20 % gros manseng, ce Gascon se révèle très typé, variétal à l'excès sur le plan aromatique, mais doté d'une bonne précision en bouche. Son registre aromatique, entre poire, litchi, zeste de citron, en fait un blanc très « calibré » pour une certaine catégorie de consommateurs, et il n'a pas à s'en défendre.



Avec un ceviche de dorade.



Domaine de Laballe

Chardonnay des Landes **QUALISUD**

9,50 €

Voilà une variante intéressante sur le registre du blanc des Côtes de Gascogne, avec un 100 % chardonnay affichant un côté opulent plutôt que tendu. Notes de noisette, d'amande, de poire, c'est un vin charnu, qui a des hanches et du gras, mais non dépourvu de salinité. Il n'a pas nécessairement un fort marqueur terroir mais il est assez fédérateur, dans un style gourmand, souple et tout-terrain.



Avec des moules à la crème.



Les Hauts de Montrouge

Excellence de Montrouge

Gros manseng 2020

40 €

Un produit qui se veut haut de gamme et original par sa bouteille à pan coupé : celle-ci peut se tenir droite ou inclinée. Le vin reste classique, sur un registre aromatique centré majoritairement sur les fruits exotiques. Nez de rose, de fruits frais et des notes florales autour du jasmin et de la glycine. La bouche s'exprime par des saveurs de jus d'ananas frais et une touche d'abricot. Un vin plaisant, bien équilibré entre sa liqueur et sa fraîcheur.



Tarte aux abricots et crème pâtissière.



Domaine Laguille

La Rencontre by Laguille 2021

7,50 €

Verveine, thym, touche résineuse, composent le bouquet aromatique de ce blanc de Gascogne où le sauvignon dominant (85 %) s'exprime à plein. Les amateurs des marqueurs aromatiques « thiolés » de ce cépage y trouveront leur compte et en feront un compagnon d'apéro. Légère touche de sucrosité en finale.



Avec des olives et des amandes grillées à l'apéritif.



Photo P. Poupart

IGP CÔTES DU LOT

1 050 hectares plantés, 62 000 hectolitres produits

La majorité du vignoble de cette IGP est située sur les causses du Quercy : de grands plateaux calcaires sous l'influence continentale du Massif central. Les vins, rouge en majorité (63 %), comme les rosés (30 %) et les blancs (7 %), tirent des amplitudes thermiques jour-nuit qui en résultent beaucoup de fraîcheur et de croquant. Les rosés foncés et les blancs expressifs connaissent actuellement une belle dynamique, les rouges sur le fruit et très digestes sont tout à fait dans l'air du temps.



Vignobles Pelvillain

Côt Côt Côt 2021

6 €

Voilà un vin qui assume son profil simple et direct, avec son petit fruit rouge croquant, sa touche de noyau, son léger végétal qui lorgne vers le bâton de réglisse et la rhubarbe, le tout rehaussé d'un tour de poivre. Construit sur sa trame acidulé, c'est un jus friand et croquant, léger, floral, facile à boire. Une interprétation « canaille » du malbec.



Avec une saucisse aux herbes cuite à la braise.

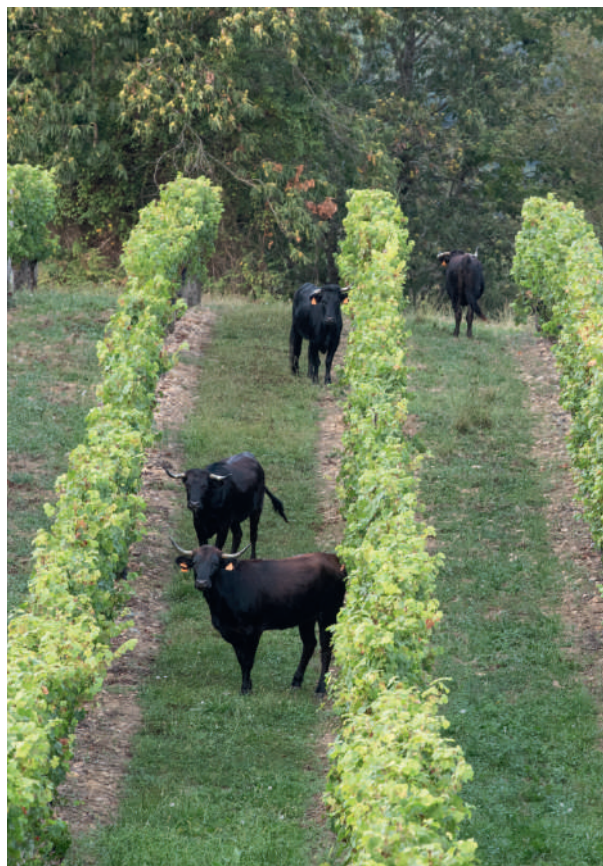


Photo Cyrille Vidal

IGP GERS

135 hectares plantés, 2 400 hectolitres produits

Élaborés à partir d'un encépagement lié à la production d'armagnac, les vins de l'IGP Gers restent majoritairement des vins blancs (55 %), mais se sont diversifiés au bénéfice des rouges (37 %) et des rosés (8 %). Ils ont, pour ce faire, pu s'appuyer sur le dynamisme de leur territoire en matière d'ampélographie pour retrouver des cépages oubliés mais aussi expérimenter sur les cépages régionaux et sur quelques cépages de réputation internationale.



Château de Gensac

Terre à Terre 2017 **CAB** **HVE**

18,50 €

Mûre sauvage, cassis, poivre, muscade, curcuma, le nez s'annonce sur un certain caractère, de la profondeur. En bouche, beaucoup de structure : les 18 mois d'élevage en barrique se ressentent. Ils viennent imprimer une certaine rigueur à la chair, portée par une certaine acidité et une légère touche alcoolisée. C'est un vin qui présente des aspects intéressants mais qui demande sans doute un peu de garde pour se fondre et se montrer sous un jour plus aimable.



Avec une joue de cochon braisée.

IGP LANDES

Créée en 2011, l'IGP Landes doit sa typicité aux sables de son territoire : océaniques à l'ouest et fauves à l'est. Le climat est marqué par une puissante influence atlantique, qui tempère les étés. Les sols de sable offrent aux vignes un sol bien drainé dans lequel la vigne peut déployer son système racinaire à la recherche de nutriments. Du blanc au noir, les vignerons disposent d'une palette de plus de 60 cépages pour dessiner leurs cuvées.



Domaine de la Pointe

Les Pieds dans le Sable 2021

QUALISUD

10 €

Si le nez est discret, sur la banane verte, les fleurs exotiques, le chèvrefeuille, il n'en est pas moins appétissant. La bouche séduit par son côté citronné léger, coriandre, citronnelle, sa pointe d'acidité qui rehausse la finale. C'est la bouteille idéale à partager entre amis, autour d'un apéritif varié.



Mezzés à partager.

VIGNOBLES DU
SUD-OUEST
DE L'ORIGINE À L'ORIGINALITÉ

De l'Aveyron au Pays basque, au détour des chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle, parfois en terrasses, les vignobles du Sud-ouest se révèlent.

Originaires de cette région, produits dans les règles de l'art, attachés à leurs racines, les vins du Sud-ouest dévoilent toute l'originalité de leur caractère.

www.vignobles-sudouest.fr



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.