



Le Monde

MAGAZINE

DOSSIER VINS

Plaisirs du bordeaux

Découvertes en Languedoc

SÉLECTIONS
Bordeaux : Pomerol,
Saint-Emilion et les autres.
Languedoc et Roussillon :
les bons choix

TABLE RONDE
Le bourgogne au secours
du beaujolais

PORTRAIT
Dominique Demarville,
chef de caves de Veuve-Clicquot

DOSSIER RÉALISÉ PAR BETTANE & DESSEAUVE
(Avec la collaboration de Hicham Abou Raad, Michel Bettane, Alain Chameyrat,
Amélie Couture, Thierry Desseauve, Guillaume Puzo, Nicolas de Rouyn)

Château
1749
Corton Grancey
GRAND CRU
APPELLATION CORTON CONTRÔLÉE
MIS EN BOUTEILLE PAR LOUIS LATOUR NÉGOCIANT-ÉLEVEUR
CÔTE D'OR - A BEAUNE

Louis Latour
EN BOURGOGNE DEPUIS 1797

www.louislatour.com

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

MATHIEU GANÇON

LANGUEDOC & ROUSSILLON

Un languedoc, mais lequel ?

TOUT LE MONDE EN A ENTENDU PARLER, MAIS, AU PIED DU RAYON, PERSONNE NE SAIT VRAIMENT QUE CHOISIR. MIEUX (OU AUSSI BIEN) QUE VOTRE CAVISTE, VOICI NOTRE SÉLECTION DU LANGUEDOC ET DU ROUSSILLON, CLASSÉE EN BONNES AFFAIRES ET EN STYLES DE VINS. SANS OUBLIER LES VEDETTES DES DEUX RÉGIONS.

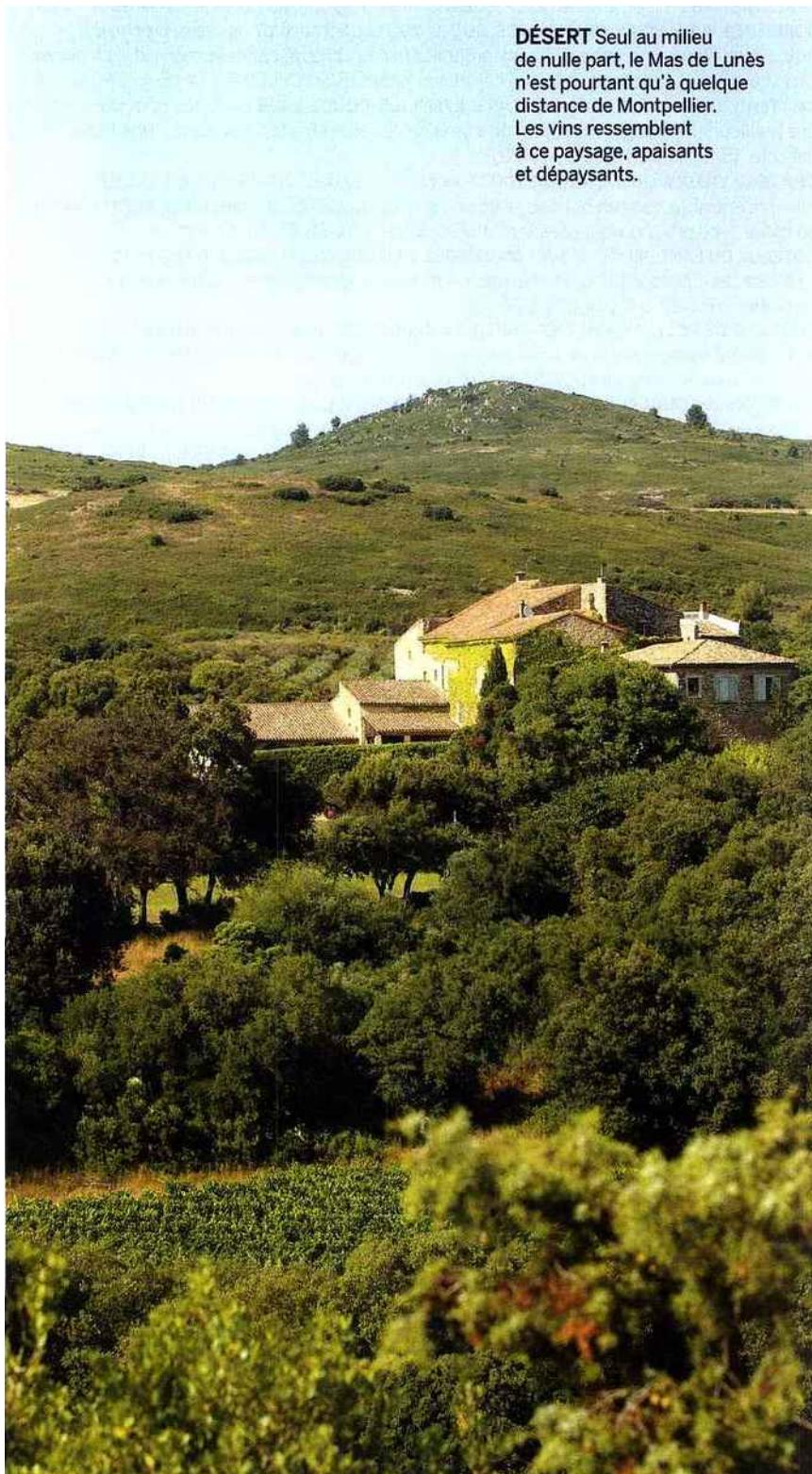
Les grands vins du Languedoc et du Roussillon parviennent à faire jeu égal avec les meilleurs productions mondiales mais restent handicapés en France par leur étiquette. Ici, le consommateur reste sceptique devant les quelques dizaines d'euros demandés par les meilleurs crus dès qu'il lit sur une étiquette Corbières, Collioure, Minervois ou autres. Les meilleurs brillent pourtant dans les dégustations à l'aveugle. Les *a priori* sont tenaces, mais ces vins parviennent à conquérir les amateurs sincères et curieux qui acceptent de privilégier la qualité réelle du produit à celle de l'étiquette. Certes, tout ceci est assez lent.

Décrire le style de ces grands du Sud n'est pas aisé car ils sont pluriels. Les meilleurs d'entre eux vont afficher des tanins très fins et une structure assez similaire à celle des grands rouges du sud de la vallée du Rhône, les arômes de fruits frais remplaçant ceux de fruits plus mûrs de Châteauneuf-du-Pape. Dans un style opposé, beaucoup de cuvées sont réalisées sur le fruit et ne cherchent rien d'autre qu'un plaisir immédiat. Notre culture a longtemps réfuté l'idée d'un bonheur immédiat pour lui préférer un hypothétique plaisir futur, fait d'attente et d'effort. Les pages qui suivent sont l'occasion de se régaler dès maintenant sans passer par la case du long vieillissement en cave, luxe que ne permettent plus la plupart des immeubles récents, dont les caves sont surchauffées, on se demande pourquoi. Dans le même esprit, le Languedoc-Roussillon – près du tiers de la surface viticole française – est un incroyable réservoir de bonnes affaires. Nous avons fait une large place à ces vins qui, pour la plupart, rendent la monnaie sur un billet de dix euros. D'autres demanderont un petit effort supplémentaire, mais ils donneront beaucoup en échange.

Pour terminer le panorama de ces vignobles du soleil, nous avons établi une sélection de crus pour accompagner le gibier. Ils seront intenses quand il est à poil, il les faudra plus délicats quand il est couvert de plumes.

Le trait commun de tous ces vins est la générosité des saveurs et des arômes. Elle s'exprime en Languedoc-Roussillon comme nulle part ailleurs. □ **Alain Chameyrat**

DÉSERT Seul au milieu de nulle part, le Mas de Lunès n'est pourtant qu'à quelque distance de Montpellier. Les vins ressemblent à ce paysage, apaisants et dépayés.



Les bonnes affaires, par appellations

CABARDÈS ■ DOMAINE DE CAZABAN, DEMOISELLE CLAIRE, ROUGE 2008 Après le rachat de vieilles vignes dans le beau secteur de Cabardès, ce nouveau venu a déjà rejoint l'élite, en... deux millésimes. Vin de grande délicatesse à la finale magique. 16/20. 8,80 € (04-68-72-11-63)

CORBIÈRES ■ CHÂTEAU D'AUSSIÈRES, ROUGE 2007 Le hameau d'Aussières, proche de l'abbaye de Fontfroide, appartient aux propriétaires du château Lafite-Rothschild. Ils réalisent ici un corbières à la fin de bouche épicee et complexe. 15,5/20. 8,20 € (04-68-45-17-67)

CHÂTEAU DU GRAND CAUMONT, CUVÉE SPÉCIALE, ROUGE 2009 La cuvée Spéciale est l'un des meilleurs rapports qualité-prix du domaine, florale et fruitée, portée par une finale délicate. 15/20. 5 € (04-68-27-10-82)

CHÂTEAU VIEUX MOULIN, ROUGE 2007 Alexandre They peut être fier de son corbières minéral, équilibré, long en bouche, avec une grande buvabilité permise par la touche fraîche en finale. À ce prix, pourquoi hésiter ? 16/20. 5,50 € (04-68-43-29-39)

COTEAUX DU LANGUEDOC ■ MAS D'AUIZIÈRES, LES ÉCLATS, ROUGE 2007 Irène Tolleret à réalisé Les-Éclats 2007, d'un charme fou avec une texture remarquable, précise en diable. 16,5/20. 8 € (04-67-85-39-54)

CHÂTEAU DE PECH-REDON, L'ÉPERVIER, LA CLAPE, ROUGE 2007 Toute la gourmandise de La Clape se retrouve dans une cuvée racée en diable, sur un registre thym et romarin. La salinité est remarquable. 17/20. 9,50 € (04-68-90-41-22)

MINERVOIS ■ LORGERIL - CHÂTEAU DE PENNAUTIER, LA BORIE BLANCHE, ROUGE 2009 Le Château de Pennautier est mené par un couple dynamique et sympathique qui produit un minervois 2007 chaleureux et complexe, très long et aérien. 15,5/20. 5,65 € (04-68-72-65-29)

VIN DE PAYS D'OC ■ DOMAINE D'AIGUES BELLES, L'AUTRE BLANC, BLANC 2009 Ce vin de pays d'oc, à dominante de sauvignon, est un bijou, racé et gourmand. 16/20. 12 € (06-07-48-74-65)

LES DOMAINES PAUL MAS, DA CHARDONNAY, BLANC 2009 Simplement délicieux, sans boisé, ce chardonnay aérien et fin donne tout, tout de suite, avec panache. 15/20. 6,50 € (04-67-90-16-10)

VIN DE TABLE ■ MAS CAL DEMOURA, PAROLES DE PIERRES, BLANC 2008 Vincent Goumar d a oublié de demander l'agrément dans les délais, sa nouvelle cuvée de blanc sera donc classée en vin de table. Du grand vin de table. 17/20. 18 € (04-67-44-70-82)

Des vins fruités

COLLIOURE ■ DOMAINE DE LA RECTORIE, L'ARGILE, BLANC 2009 Les embruns ont coloré ce collioure de notes iodées et salines. Ce grand blanc très pur, marqué par la vanille, affiche beaucoup de charme. 16/20. 20 € (04-68-88-13-45)

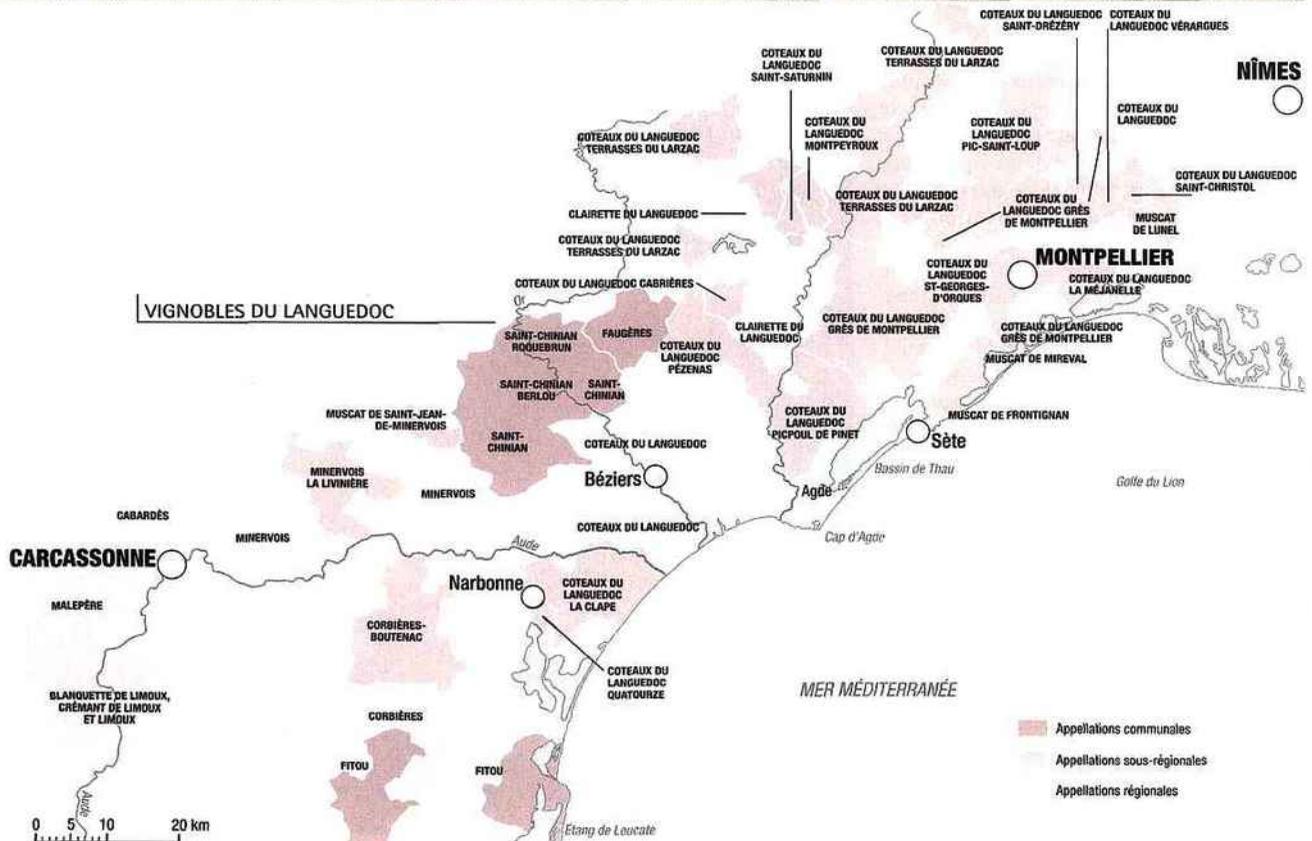
COTEAUX DU LANGUEDOC ■ DOMAINE MORTIÈS, JAMAIS CONTENT, PIC SAINT-LOUP, ROUGE 2007 Au bord de falaises d'argile noire, ce domaine produit un vin racé, avec des notes de pruneaux et de griotte à l'eau-de-vie. 16,5/20. 18 € (04-67-55-11-12)

CÔTES DU ROUSSILLON-VILLAGES ■ DOMAINE DES SCHISTES, LES TERRASSES, ROUGE 2008 Très fruits noirs, Les-Terrasses est l'un des très beaux rouges des contreforts roussillonnais du massif des Corbières. 16/20. 12,50 € (04-68-29-11-25)

VIN DE PAYS D'OC ■ CHÂTEAU DE SÉRAME, SYRAH RÉSERVE, ROUGE 2008 Ici, la syrah est épicee et a bénéficié d'un élevage de qualité. Le fruité est gourmand. 15/20. 4 € (05-56-35-53-00)

VIN DE PAYS DES CÔTES CATALANES ■ DOMAINE DE L'ÈDRE, CARRÈMENT BLANC, BLANC 2008 Ce Carrément-Blanc complexe en arômes et en saveurs est un vin tendu avec une précision aromatique étonnante. 16/20. 14 € (06-08-66-17-51)

LES VIGNOBLES DU LANGUEDOC





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 VÉNUMS, 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 L'OUSTAL 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

Hors appellations
de vins doux naturels

