



Le printemps du Languedoc : quelques cuvées à encaver

Terre de nouvelles découvertes, terre d'avenir, le Languedoc n'en finit pas de se renouveler et de voir apparaître de nouveaux domaines et des confirmations. Voici une petite sélection, non exhaustive loin de là, de quelques incontournables, qui vous donneront une idée de l'excellence de cette région.

par Philippe de Cantenac

Corbières boutenac Château Fabre Gasparets 2013

Ce boutenac, issu de mourvèdre, grenache et syrah, possède du caractère et de la puissance. Douze mois d'élevage en fûts lui confèrent un toucher de bois qui s'estompera après quelques années de garde. Un joli vin.
Prix : 14,20 euros. info@famille-fabre.com



Saint-chinian Château La Dourmie rouge Étienne 2013

Saint-chinian, comme beaucoup d'appellations du Languedoc, vieillit fort bien comme le prouvent les vieux millésimes goûtés du Château Milhau-Lacugue. Ce vin, issu de syrah, grenache et carignan, est également un vin de fruit en conversion bio qui devrait se conserver. En tout cas, il est déjà excellent.
Prix : 12,50 euros.

chateau.ladourmie@wanadoo.fr



Saint-chinian roquebrun Borie la Vitarele Midi rouge 2013

Dans cette superbe appellation, ce vin, issu de syrah, mourvèdre et carignan, s'impose par son style profond et une gourmandise en bouche. Magnifique!
Prix : 39 euros. contact@borielavitarele.fr



Pic Saint-Loup Domaine Haut Lirou Mas des Costes 2013

Ce beau domaine nous enchante avec ce Mas des Costes qui contient tous les ingrédients du plaisir. La syrah présente à 80 % apporte de la douceur, de la rondeur et du fruit. Très joli vin.
Prix : 14,50 euros. info@hautlirou.com

info@hautlirou.com



Fitou Château Les Fenals 2014

Une appellation qui manque de notoriété et c'est bien dommage car on y trouve des vins d'un excellent rapport qualité/prix comme ce fenals séveux et fruité, dont le carignan est la colonne vertébrale.
Prix : 7 euros. les.fenals@wanadoo.fr



Terrasse du Larzac Domaine de la Réserve d'O La réserve 2014

Voici, dans ce qui est pour moi l'une des premières AOC du Languedoc, un domaine qui produit des vins d'une fraîcheur absolue qui en surprendrait plus d'un à l'aveugle. Ce grenache, syrah et cinsault constitue une surprise à découvrir absolument pour se faire une autre idée des vins du Languedoc.
Prix : 16 euros. contact@lareserveo.fr

contact@lareserveo.fr



Cabardès Domaine de Cabrol Vent d'Est 2013

Dans une AOC dominée par l'excellent Château Pennautier, voici un producteur, Claude CARAYOL qui a su parfaitement saisir les deux versants de son vignoble orienté vers l'océan et la Méditerranée. Cette cuvée Vent d'Est est pour moi la plus expressive, un grand vin de caractère.
Prix : 16 euros. cc@domainedecabrol.fr

cc@domainedecabrol.fr



Limoux blanc Anne de joyeuse La Butinière 2014

Voici un superbe limoux, 100 % chardonnay, bien élevé, frais et avec un joli arrière-goût miellé. À déguster à 12 °C.
Prix : 10,95 euros
commercial.france@cave-adj.com

commercial.france@cave-adj.com



Mas Jullien 2006 :

Après quelques années de bouteille, les grandes cuvées du Languedoc donnent la pleine mesure de leur potentiel.

