

## SÉLECTION LANGUEDOC-ROUSSILLON PAR JAMES HUET



### DOMAINE HAUT-LIROU (LANGUEDOC)

Majoritaire, la syrah apporte structure et onctuosité à ce vin de plaisir. L'examen olfactif révèle mille parfums enivrants : thym, gariguettes, pêche jaune et amande fraîche. La bouche est explosive et fruitée. Un bonheur sur une friture de poissons de roche, une volaille laquée aux épices ou un loup en croûte de sel. (6,50 €).

À Saint-Jean-de-Cuculles (34).  
(04.67.55.38.50;  
[www.famillierambier.com](http://www.famillierambier.com)).

### DOMAINE DE L'HORTUS (COTEAUX DU LANGUEDOC)

Grenache, syrah et mourvèdre composent ce "Bergerie de l'Hortus" au nez minéral et aux délicates senteurs de fruits exotiques, baies rouges et citron vert. Le complice rêvé de rillettes d'anchois ; de la zarzuela, cette exquise marmite de poissons ou encore d'un fromage à pâte persillée. (11,50 €).

Magnum (21 €).  
À Valflaunès (34). (04.67.55.31.20;  
[www.domaine-hortus.com](http://www.domaine-hortus.com)).



### LES MAÎTRES VICNERONS DE CASCATEL (CORBIÈRES)

Médaillé d'argent au dernier concours des vins de Corbières, ce "Hauts de Saint-Jean" a tout d'un grand : élégance, gras et longueur. Au nez puis en une bouche, s'entrecroisent arômes de litchi, cerise, poire, anis... À boire sur une tielle sétoise, un bar rôti au fenouil ou un risotto aux moules. (6 €). Très joli IGP Vallée du Paradis, un gris de gris 100% grenache (7 €).

À Cascastel (11).  
(04.68.45.91.74;  
[www.cascastel.com](http://www.cascastel.com)).



### MAS NEUF (PAYS D'OC)

Grenache noir et muscat petits grains forment l'ossature du Masca 9, un rosé bio très harmonieux, élaboré en terre d'Oc. Bouche ample et charnue, finesse et équilibre, rien ne manque à ce vin, prêt à escorter une paëlla aux fruits de mer, des nems de crabe ou un gigot d'agneau rôti au miel. Et pourquoi pas un fraisier ! (9 €).

À Saint-Félix-de-Lodez (34). (04.67.88.80.00;  
[www.vignobles-jeanjean.com](http://www.vignobles-jeanjean.com)).

### MAS DU NOTAIRE (COSTIÈRES DE NÎMES)

Grenache et syrah, assemblés à parts égales, donnent leur plein rendement en ce terroir fait de galets roulés. Résultat : un vin gourmand, généreux et très aromatique (grenade, rhubarbe, mangue et prune). À savourer avec jambon de Parme et melon, langoustines grillées au basilic ou petits chèvres frais. (8 €).

À Gallician Vauvert (30).  
(04.66.35.03.00;  
[www.masdunotaire.com](http://www.masdunotaire.com)).



### MAS AMIEL (CÔTES DU ROUSSILLON)

Vendange manuelle, triée sur table ; pressurage direct, sulfitage minimal et élevage sur lies fines, ce rosé Vertigo, très abouti, recèle à la fois matière, volume et rondeur. Le tout concentré autour d'arômes de fruits frais, pomelo et griotte, qui feront merveille sur une sardinade, des coquillages ou une seiche à la plancha et son beurre aillé. (11 €).

À Maury (66). (04.68.29.01.02;  
[www.masamiel.fr](http://www.masamiel.fr)).



**les 9  
vies du  
Château**

Jacqueline Mattèda  
Dallon · Le Bourlout  
Claudie Poinsard  
Véronique Pepin  
Gabriel Fabre  
Anne Séchet  
Dom Trapp  
Seïch

**1<sup>er</sup> Juillet  
31 octobre  
2017**

Château-Musée Grimaldi  
CAGNES-SUR-MER

PHOTO : LOUIS-PAUL FALGOT