



GRAPPILLÉS

Nous présentons ici une sélection de bouteilles distinguées au cours du mois écoulé. Il s'agit soit de vins remarquables en dégustant des échantillons envoyés par les vignerons à la rédaction, soit de cuvées appréciées lors de nos visites dans le vignoble.

Les vins du Roussillon remarquables ce mois-ci

Parmi tous les vignobles français, celui du Roussillon est aujourd'hui le plus dynamique dans l'innovation. Pour preuve, chaque année, l'émergence de nouveaux domaines. Ces derniers sont souvent créés par de nouveaux arrivants attirés par la conjonction de terroirs variés au fort potentiel, l'émulation ambiante et les vieilles vignes, pouvant s'acquiescer à bas prix. Catalans de souche ou "néovignerons", tous se distinguent dans la sélection que nous vous présentons ici. J.-E. S.

À NOS AMIS PRODUCTEURS

Tous les vins présentés dans cette rubrique doivent être mis en bouteille (pas de dégustation d'échantillons prélevés sur cuve) et disponibles à la vente. Indiquer le tarif TTC départ propriété, ainsi que les coordonnées téléphoniques du producteur.

Notre adresse :

La Revue du vin de France
Rubrique Grappillés
43 - 47, rue du Gouverneur-
Général-Félix-Éboué
92137 Issy-les-Moulineaux cedex

LA BOUTEILLE DU MOIS

17/20

DOMAINE

LES TERRES DE FAGAYRA
Maury blanc 2008

Marjorie Gallet, du domaine Le Roc des Anges, se lance avec son mari dans l'aventure des vins doux naturels. Ce domaine tout récent, situé à Maury, présente ses premiers vins. Deux maurys rouges se révèlent de très haute volée, mais c'est ce blanc qui mérite tous les honneurs, étonnante combinaison d'un nez à la minéralité prononcée (caillou et poivre blanc) et d'une richesse harmonieuse aux sucres millimétrés portés par une acidité salivante. Intense, précis et très persistant.

28 €



17/20

DOMAINE

LES ENFANTS SAUVAGES
Vin de pays des Côtes
catalanes blanc
Cool Moon 2007

Voici un jeune domaine créé en 2004 par un couple d'architectes allemands, Nikolaus et Carolin Bantlin, installés à Salses, en lisière de l'appellation Fitou. Se réclamant de la biodynamie, leurs vins sont très prometteurs, tel ce blanc Cool Moon, assemblage de grenaches gris et blanc, et élevé sur lies. Limpide et droit, ce vin savoureux fera merveille sur des fruits de mer. 17 €

16.5/20

DOMAINE BRUNO DUCHÈNE

Collioure rouge La Pascole 2008
À Banyuls-sur-Mer, ce petit domaine mérite l'attention des amateurs. Il présente un collioure fin, tendu, aux arômes de grenade, aux nuances florales et à la fraîcheur portée par des notes d'arômes. Avec sa finale acidulée et son expression franche, il s'avère délicieux. N.C.

15.5/20

DOMAINE DE BLANES
Côtes du Roussillon blanc
Impressions 2008

Marie-Pierre Bories exploite une quinzaine d'hectares de

coteaux schisteux proches de l'Espagne et de la Méditerranée. Ce blanc est constitué en majorité de grenache blanc, complété de maccabeu. Il associe ampleur et maturité de chair, fruit net et croquant dans un excellent équilibre. Parfait pour un gratin de fruits de mer. 11 €

15.5/20

DOMAINE DU CLOS DES FÉES
Vin de pays des Côtes

catalanes rouge Un Faune avec
son Fifre sous les Oliviers
Sauvages 2008

Toujours en quête de nouvelles sensations, Hervé Bizeul fera parler de lui fin 2009 avec une nouvelle cuvée qui se distingue plus par sa rareté (1 000 bouteilles) que par la simplicité de son nom. Il s'agit d'un pur cabernet franc, planté en échelas à haute densité dans un vallon tempéré proche de Vingrau. Le vin ? Mûr, velouté, à la matière riche et ferme, d'une réelle finesse de tanins que n'atténue pas un élevage dense. 30 €

ECHELLE DE NOTATION

20 sur 20 :	Vin de rêve
17,5 à 19,5 :	Vin exceptionnel
15,5 à 17 :	Grand vin
13,5 à 15 :	Bon vin
11,5 à 13 :	Vin correct

GRAPPILLÉS



DÉGUSTATION COORDONNÉE PAR JEAN-EMMANUEL SIMOND

15.5/20

DOMAINE FERRER-RIBIÈRE
Vin de pays des Côtes
catalanes blanc

Empreinte du Temps 2007
Parmi la gamme pléthorique de ce vaste domaine dont le vignoble est réparti en plus de quarante parcelles sur tout le département, nous avons retenu cette cuvée de blanc issue du grenache gris. Sa robe a un peu rosée, sa matière riche, ample et épicée sont typiques du potentiel de ce cépage qui apporte beaucoup de volume et des arômes de fenouil. Sa persistance est saline, sa finale intense. 9 €

15/20

CHÂTEAU MOSSÉ
Muscat de Rivesaltes
Saignée d'Or 2001

Ce domaine traditionnel de la région réussit fort bien ses vins doux naturels, en particulier ce muscat-de-rivesaltes issu du cépage muscat d'Alexandrie, élevé 18 mois en foudres. À l'opposé du style floral et croquant qui prévalait désormais, ce muscat est un vin généreux, d'une superbe richesse de sève. Un liquoreux de caractère à recommander avec une tarte à l'orange ou des desserts à base d'agrumes. 10,90 €

15/20

DOMAINE DE VÉNUS
Vin de pays des Côtes
catalanes rouge 2007

À Saint-Paul-de-Fenouillet, ce domaine est constitué d'une quarantaine de parcelles situées en altitude. Fin et suave en attaque, ce rouge soigné offre une bonne tension et précision de saveurs. Frais, lisse, épicé, il respecte le fruit dans un style digeste. 7,95 €

15/20

MAS BAUX
Côtes du Roussillon rouge
Soleil Rouge 2006

À Canet-en-Roussillon, la famille Baux propose une gamme de vins bien élaborés, parfois un peu techniques mais riches en fruit. Ce Soleil Rouge se montre complet et dense, avec un fruit bien mûr. Un vin ambitieux qui associe mourvèdre et syrah. 12 €

14.5/20

DOMAINE FONTANEL
Côtes du Roussillon villages
Tradition 2007

Ce domaine de Tautavel proposent des vins réguliers à prix sages. Juste dans sa définition de fruit, ce Tradition se montre tonique, empreint d'un fruit croquant, marqué par les agrumes. 7,50 €

14.5/20

DOMAINE SINGLA
Côtes du Roussillon villages
rouge La Crinyane 2007

Ici la qualité des vins progresse, témoin cette cuvée à majorité de vieux carignans complétés de grenache. La matière est robuste, travaillée, le fruit s'exprime dans des saveurs chocolatées. Un peu lourd, il peut progresser en fraîcheur et précision. 15 €

14.5/20

MAISON LAFAGE
Côtes du Roussillon Les Aspres
rouge Cuvée Léa 2007

Avec un vignoble réparti entre vallée de l'Agly, Perpignan et Les Aspres, le domaine Lafage produit des vins qui illustrent bien la diversité des terroirs de la région. Cette Cuvée Léa offre du volume et un fruit assez ample. Un élevage présent mais fondu sert une matière saine, de bonne précision et intense. 14,80 €

14/20

CAVE DE L'ABBÉ ROUS
Collioure In Fine rouge 2007

La grande qualité du millésime 2007 à Collioure est perceptible dans cette cuvée de bonne facture, fruit du travail de cette cave coopérative de Banyuls-sur-Mer fédérant 750 vignerons. Un vin de bon niveau, auquel un peu plus de finesse et d'allonge ne nuirait pas. Un magret de canard lui ira bien. 16 €

14/20

DOMAINE THUNEVIN-CALVET
Côtes du Roussillon villages
rouge Les Dentelles 2006

Dans un style très mûr et international, ce vin impressionnera surtout les amateurs recherchant la puissance et la très haute maturité de fruit. 18 €

Autres coups de cœur du comité

Du Languedoc et d'ailleurs... des vins remarquables sur le terrain par les dégustateurs de la RVF :

14/20

L.A. CETTO

Nebbiolo Reserva 2002
Mexique

Le vignoble mexicain compte plus de 40 000 hectares de vignes situés sur le plateau central à une altitude de 1 600 mètres en Basse-Californie. Les vins de L.A. Cetto sont signés d'un œnologue italien, Camillo Magoni. Ici, le nebbiolo offre une concentration d'arômes complexes (fruits noirs et de queue de cerise) et des tanins fondus. À carafes. P. de C. 14,30 €

14/20

Bodega Arnaldo Etchart
Etchart Torrontès 2007

Argentine

Arnaldo Etchart a développé ce vignoble (360 ha) autour de nouveaux cépages d'origine française tout en privilégiant un cépage autochtone, le torrontès. Proche du muscat, ce vin présente des arômes de pêche blanche, de melon, de fruits exotiques et une certaine fraîcheur. P. de C. 7,75 €

14/20

Paul Mas

Coteaux du Languedoc
Les Faisses 2008

Issu de grenache (60 %) et de syrah (40 %), ce coteaux-du-languedoc se présente avec une couleur rubis intense. Le nez est complexe avec des arômes de fruits noirs, de violette, évoluant vers des notes de vanille épicée. À servir avec des viandes rouges grillées et des fromages légers. P. de C. 12 € ●

LA BONNE AFFAIRE DU MOIS

16.5/20

MAS KAROLINA
Vin de pays des Côtes catalanes blanc
2007

Mené par Caroline Bonville, ce jeune domaine propose d'excellents vins produits dans le secteur de Maury. Nous avons beaucoup apprécié ce blanc de grenache gris et maccabeu, qui présente une grande fraîcheur et pureté de fruit, un profil expressif et intense. De fines touches d'agrumes, de fenouil et de petits amers en finale en font un vin désaltérant, à l'expression naturelle. À ce niveau de prix, difficile de trouver un blanc de cette classe parmi les grands vignobles français...

