











2013 Domaine Cathala Saint Chinian Cuvee Absolue

Vérification faite de l'assemblage 90% de syrah et 10% grenache; la cuvée Absolue 2013 Saint-Chinian est un vin magnifique qui offre une élégance fabuleuse et de la pureté en milieu de bouche. Corsé, brillant et floral ; un profil pouvant même être qualifié de sexy.

Récolté vers la fin septembre et vieilli durant 12 mois en fûts de chêne français, il développe avec le temps dans le verre plus de fruits noirs, d'herbes à feuilles et des caractéristiques d'olive.

Il offre des tanins fins et une longueur exceptionnelle.

Je l'aime maintenant, mais il évoluera bien sur son équilibre et l'harmonie globale.

- Jeb Dunnuck (April, 2016)

Copyright 2016. The Wine Advocate, Inc. - Reprinted with permission

Herky

90

2013 Domaine Cathala Saint Chinian Cuvee Absolue

Checking in as a blend of 90% Syrah and 10% Grenache, the 2013 Saint Chinian Cuvee Absolue is a stunning wine that offers fabulous elegance and purity in its medium-bodied, polished, floral, even sexy profile. Harvested towards the end of September and aged in 12 months in French oak, it develops more dark fruits, leafy herbs and olive characteristics with time in the glass, has fine tannin and outstanding length. I like it now, but it will evolve nicely on its overall balance and harmony.

www.domaine-cathala.com

- Jeb Dunnuck (April, 2016)

Copyright 2016, The Wine Advocate, Inc. - Reprinted with pe



SAINT-CHINIAN (suite)

15-155 DOMAINE CATHALA

A. Un nouveau domaine et une belle découverte : voici deux cuvées, A et A au caractère aromatique volubile, floral, balsamique, inhabituel dans les vins provenant de secteurs argilo-calcaires. Sapides et veloutées, elles déroulent leur chair soyeuse avec bessacoup d'assurance et de naturel. 15 €



- AOP Saint-Chinian, A' 2014 (rouge) Médaille ARGENT



eRobertParker.com

90 points Drink: 2016-2022

2013 Domaine Cathala Saint Chinian Cuvee Absolue

Vérification faite de l'assemblage 90% de syrah et 10% grenache ; la cuvée Absolue 2013 Saint-Chinian est un vin magnifique qui offre une élégance fabuleuse et de la pureté en milieu de bouche. Corsé, brillant et floral ; un profil pouvant même être qualifié de sexy.

Récolté vers la fin septembre et vieilli durant 12 mois en fûts de chêne français, il développe avec le temps dans le verre plus de fruits noirs, d'herbes à feuilles et des caractéristiques d'olive.

Il offre des tanins fins et une longueur exceptionnelle.

Je l'aime maintenant, mais il évoluera bien sur son équilibre et l'harmonie globale.

P

Drir

Drink: 2016-2022

2013 Domaine Cathala Saint Chinian Cuvee Absolue

Checking in as a blend of 90% Syrah and 10% Grenache, the 2013 Saint Chinian Cuvee Absolue is a stunning wine that offers fabulous elegance and purity in its medium-bodied, polished, floral, even sexy profile. Harvested towards the end of September and aged in 12 months in French oak, it develops more dark fruits, leafy herbs and olive characteristics with time in the glass, has fine tannin and outstanding length. I like it now, but it will evolve nicely on its overall balance and harmony.

www.domaine-cathala.com

Jeb Dunnuck (April, 2016)

Copyright 2016, The Wine Advocate, Inc. - Reprinted with permission

Jeb Dunnuck (April, 2016)

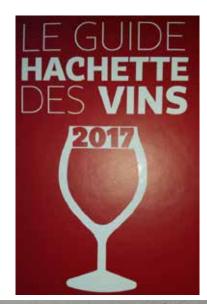
Copyright 2016, The Wine Advocate, Inc. - Reprinted with permission



La famille Cathala cultive la vigne de père en fils depuis sept générations à Cessenonsur-Orb, à 20 km au nordouest de Béziers. Les 15 ha que compte l'exploitation sont aujourd'hui conduits par les frères Bruno et Pascal.

8 à 11 €

Cet assemblage de syrah (60%) et de grenache provient de la partie argilo-calcaire de l'appellation. La robe pourpre très sombre annonce un vin riche. Le nez, intense, libère des arômes de plantes de la garrigue, de ciste notamment, et de jolies senteurs vanillées et fumées héritées d'un an en fût. Le palais, ample dès l'attaque, s'articule autour de tanins bien présents mais délicats et soyeux et d'élégantes notes grillées, minérales et fruitées (baies noires) qui animent une finale longue et pleine de fraîcheur. Un saint-chinian très



typé, à la fois généreux et fin, qui s'appréciera dans sa jeunesse. ▼ 2017-2020 ♥ côte de veau forestière ■ Cuvée A Élevé en fût de chêne 2014 * * (11 à 15 €; 7000 b.) : syrah (75%) et grenache pour cette cuvée complexe (mûre, cerise, ciste, épices douces et moka), ample, ronde et charnue, aux tanins veloutés, prolongée par une élégante finale aux accents réglissés. Un vin souple et friand, d'une belle densité. ¥ 2017-2022 ¥ épaule d'agneau au four

34460 Cessenon-sur-Orb, tél. 06 33 59 55 34, domaine.

o- DOM. CATHALA, 19, chem. du Pizou,

cathala@amail.com M M Pr.-v. 11 3

2018-19

Paris, le 28 mai 2018

Madame, Monsieur,

Félicitations: Vous avez été sélectionné dans la 3^{ème} édition du Guide Hachette des Rosés 2018-2019 pour le vin suivant :

Appellation : Saint-chinian

Nom du vin : Dom. Cathala

Dénomination : Passion rosé A

Type: rosé

Millésime: 2017

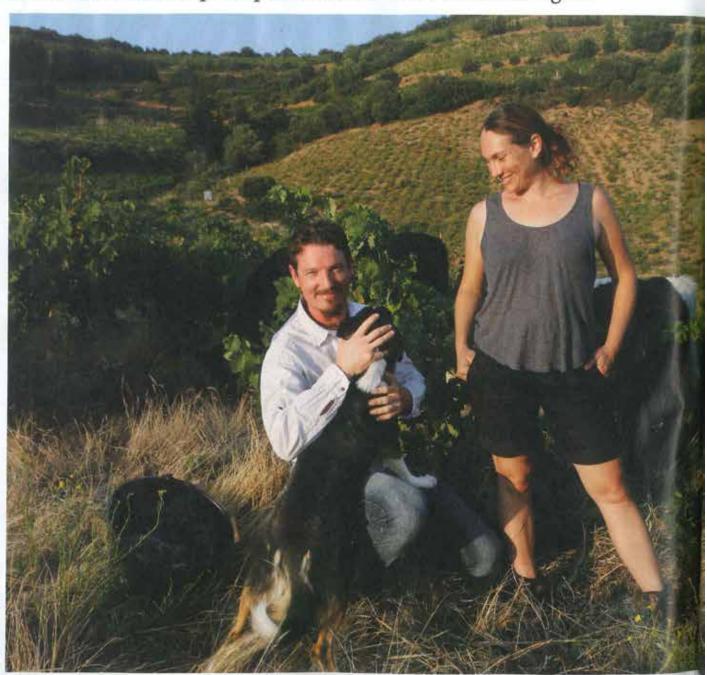
Appréciation : 1 étoile





Saint-Chinian, en route pour l'œnotourisme

Trente ans après le renouveau du vignoble languedocien, l'appellation saint-chinian fait sa place parmi les meilleurs vins de la région.



228 | 7 septembre 2017 | Le Point 2348

PAR OLIVIER BOMPAS

e magicien s'appelle Marc Verstraete, citoyen belge, industriel, amoureux du Sud, de ses vins et de ses paysages. En 2007, lui et Tine, son épouse, ont un coup de foudre pour le Château Castigno, une propriété quasiment en ruines, entourée de garrigue dans un village de moins de 200 habitants, au cœur de l'appellation saint-chinian, à 37 kilomètres au nord-ouest de Béziers, dans l'Hérault. Dix ans plus tard, le village d'Assignan dispose d'un bar à vins, d'un restaurant thaï, d'un restaurant gastronomique, d'un ensemble hôtelier de 25 chambres 5 étoiles et d'une école du vin, pour ne citer que l'essentiel. Il suffisait, pour ça, d'un peu d'imagination, mais aussi de beaucoup de moyens et surtout de volonté. Ce dont ne manquent pas Tine et Marc Verstraete. Une dizaine d'années seulement pour relancer la machine, passer de 27 à 42 hectares de vignes et créer un véritable concept œnotouristique. Elsa Manelphe de Waillyest



Situation Au nord-ouest de Béziers, entre mer et montagne.

Cépages Syrah, grenache, mourvèdre, carignan, cinsaut,

lledoner pelut.

Millésimes

2016: malgré une météo compliquée, des vins équilibrés, déjà agréables. 2015: bon millésime, vins complets, typés, de garde. 2014: conditions climatiques compliquées, qualité inégale. 2013: millésime intermédiaire, fin de vendanges pluvieuses, inégal. 2012: millésime frais, très concentré, demi-récolte, vins de garde.

Carte du vignoble page 242



Domaine Lanye-Barrac

« On a créé un concept, la viti-farm, on travaille avec les animaux »

«On a tout créé il y a quatre ans. On a racheté un domaine de 10 hectares en 2013, et en 2015 on a repris une propriété attenante. Nous n'avions pas de famille dans le vin, nous n'étions pas fixés sur une région précise, mais on était attirés par le Sud. Je suis sommelier [Bernhard], j'avais beaucoup dégusté de vins méridionaux, les vins de soleil, c'est ce que j'aime. On a fait le tour du Languedoc, notre critère, c'était un domaine d'un seul tenant; aujourd'hui, on est contents d'avoir fait ce choix, on est en bio alors c'est un avantage, on n'est pas pollués par les voisins conventionnels. l'ai créé un concept, la viti-farm, je travaille avec les animaux... les vaches et les ânes prétaillent la vigne, les moutons entretiennent l'herbe, les cochons labourent, les poules et les canards mangent les insectes et les escargots, et tout le monde apporte de l'engrais naturel. Ils sont dans les vignes en période hivernale. On voudrait les utiliser toute l'année mais c'est une gestion particulière, il faut organiser la culture de la vigne en l'adaptant aux animaux. On n'a pas de caveau de vente, mais on reçoit les clients, on fait des balades dans les vignes, puis on va dans la cave, et les gens goûtent à la cuve ou aux barriques, ils veulent du vrai.»



cartes des restaurants gastronomiques, fidélisé une clientèle de vraisamateurs et reconquis des marchés à l'étranger. Eté 2015, un chaiflambant neuf est sorti de terre, avec un vaste espace de réception: «Aujourd'hui, la période est de nouveau intéressante, poursuit Nadia, mais on aimerait parfois que tout ça se concrétise un peu plus rapidement... » Un avis que partagent Nicolas et Arnaud Bergasse-Milhé. Ils ont respectivement 38 et 36 ans et ont pris officiellement la suite de leurs parents à la tête du Domaine Viranel il y a une dizaine d'années. «Pendant plus de vingt ans, s'agacent-ils, on a entendu les clients dire à nos parents: "C'est bien, vous faites des progrès dans la région"... Alors, aujourd'hui, on en a un peu marre! Les progrès, ils sont faits, on a envie de sortir de ce discours et de passer à la suite. La génération précédente, c'était une dizaine de bons domaines pour défendre l'appellation, aujourd'hui on est 70... C'est bien qu'on soit nombreux, on fait blocet on est davantage crédibles.»

Renouveau. Avec une gamme de onze vins dont une moitié d'IGP (vins de pays), qui jouent sur l'ensemble de la palette des cépages présents dans la région, Nicolas et Arnauds'adressent aussi bien aux amateurs de vins de terroir qu'aux jeunes consommateurs, plus sensibles à la nouveauté. «On ressent un renouveau, l'image a évolué, c'est un changement de génération, les clients sont moins buveurs d'étiquettes, ils s'intéressent avant tout au goût du vin», confirment Guilhem et Valérie Castan, qui ont, eux aussi, repris les rênes du domaine familial à Cazouls-lès-Béziers, il y a tout juste deux ans. Leur cuvée Lou Crès est la dernière création de Guilhem, un délicieux saintchinian, aussi fin que typé. Le 2015, leur premier millésime, s'est vendu en six mois. Ils en sont aussi heureux qu'agréablement surpris: «Bien sûr, il v a la clientèle locale, mais aujourd'hui il existe un tourisme d'arrière-pays, beaucoup d'étrangers, qui sont friands de nos vins, on ne vient plus dans la région seulement pour le soleil et les plages... » "

Sélection sur 74 vins goūtės

Argilo-calcaire 2016 14,5/15 - Château Fonsalade

Causses-et-Veyran (34) 05,62,8813,35. Expressif, fruité mûr, fruits noirs, mûre, bouche tendre, chamu, tanins fondus, velouté, agréable, équilibré, finale sapide. 9 €. 16 - Domaine Castan Cazouls-lès-Beziers (34) 04,67,93,54,45. Lou Crès, Expressif, fin, garrique, frais, balsamique, laurier, en longueur, résine, note amère agréable, tanins serrés, sapides.

2015 14 - Cave des Vignerons de Saint-Chinia

10,50 €.

Saint-Chinian (34) 04,67,38,28,48, Nez expressit, poivre, épices, chamu, souple, rond, gourmand, finale garrique. 5,90 €. 14,5/15 - Yila Voltaire

Cazouls-lès-Béziers (34) 04.67.93.41.23. Les Orchis de Mazet. Fruits rouges, poivre, garrigue, frais, séveux, vit, sapide, finale un peu ferme, gourmand, du fruit, tonique, 11,80 €.

6 - Domaine Canet-Valette Cessenon-sur-Orb (34) 04 67 89 51 83

Une et mille nuits. Très joi nez, riche, beaucoup de fruit, chamu. tanins veloutés, bouche épicée, un peu sauvage, pivoine, long.

*15/15,5 - Vignoble Belot Pierrerue (34) 04.6738.08.96 Fruits rouges, épices, laurier, dense, tanins serrés, note amère agréable, riche, persistant, goûteux, typé. 8,50 €.

14,5 - Mas de Cynangue Cruzy (34) 04.67.25.01.34 Fruits rouges, nez pur, net, généreux, équilibré, tanins trais, finale savoureuse. 9,30 €.

6 - Château Coujan Murviel-les-Béziers (34) 04,67,37,80.00. Fruits rouges, résine, note florale, rose sauvage, velouté, séveux, tanins serrés, denses, doit se fondre, racé. 14 €.

15 - Château Cazal Viel Cessenon-sur-Orb (34) 04.67.89.74.93. Fruité expressit, mûre, rond, bon volume, tanins fins, veloutés, élevage harmonieux, persistant.

16 - Domaine Cathala Cessenon (34) Cuvée A. Fruits rouges, frais, fraise bien mûre, três savoureux, réglisse, floral, amer fin, tanins fins, digeste, tout en longueur. 15 €

16,5/17 - Absolue, Expressil, un peu fruits compotés, séveux, de la fraicheur, tanins fins, du fond. menthol, chamu, cerise. 24 €. 17 - Bone is vivores

Voir portrait Causses-et-Veyran (34) 04,67,89,50,43, Fruits noirs, juteux, dense, encre, laurier, du fond, élégant, amers fins, résine, finale sur des tanins serrés, sapide, à attendre. 20 €. 16,5 - Domaine Castan Cazouls-lès-Béziers (34) 04.67.93.54.45. Fruits rouges, note mentholée,

garrigue, note de résine, tanins veloutés, fondu amer fin, bon fond, fin, délicat. 24,50 €.

16,5/17 - Domelne La Madura Saint-Chinian (34) 04.6739.1785

Grand Vin rouge, Besoin d'aération, fruité pur bon fond de vin. pulpeux, végétal frais, rond, tanins bien enrobés, en longueur, juteux, finale noyau. 19,90 €. 16 - Classic, Nez fin, pot-pourri, harmonieux, tanins fondus, poudrés, dans un style délicat, à boire. 12.50 €

14 - Château Cazevielle Arzens (34) 04.67.93.30.11. Réserve. Fruits rouges, épices,

velouté, dans un style assez fin, délicat, à boire. 9,85 €. 14/14,5 - Clos la Rivière Causses-et-Veyran (34)

06.76.29.26.34 Bigarreau, fruits rouges, juteux, laurier, tanins patinés, note amère, fin, persistant. 8 €. 15 - Domaine Viranel Cessenon (34)

04.67.89.60.59 Tradition. Expressit, juteux, frais, dense, tanins veloutés, beaucoup de fruit en bouche, de la chair, noyau, fraicheur en finale. 9,10 €.

14,5/15 - Hecht & Bannier Aix-en-Provence (13) 04,42,69,19,71 Lard furné, fruits rouges, savoumux frais équilibré bien séveux. un peu pot-pourri, tanins un peu accrocheurs, sapide, bon vin de repas. 17 €.

16 - Domaine Pech de Lune Villespassans (34) 04.67.93.44.35 Fruits noirs, mûre, laurier, de la fraicheur, séveux, assez fin, tendu, sapide, amer fin, tout en longueur, 8,50 €. 15,5/16 - Mas Champart

Saint-Chinian (34) 04.67.38.05.59. Causse du Bousquet, Nez expressif, fruité, fruits rouges, délicat, parfumé, gourmand, juteux, profond, persistant, 14 €.

15 - Château de Ciffre Pennautier (TI) 04 68 77 65 79 Propriété des Vignobles Lorgeri. Fruits rouges, chamu, velouté, tanins de peau, cerise, juleux, tout en fruit, boisé équilibré, long, noyau. 22,50 €.

2012 15 - Château Creissan

Creissan (34) 06.85.13.83.15. Cerise, garrigue, laurier, balsamique, très équilibré, délical, prét à boire 8 €. 15 - Château Castigno Assignan (34) 04.6724.26.41.

Secret des dieux. Expressit, fruits rouges, souple, tendre, petits tanins fins, finale épices douces, notes de garrigue, harmonieux. 16.€

Schistes 2016 14,5/15 - Domaine Lanye-Ваттах

Voir portrait Roquebrutt (34) 07.8714.35.45. Eclat de schistes. Müre, myrtiile, nez fin, élevage encore marqué, beaucoup de fruit, juteux, finale un peu tannique, doit se fondre. 15 - Domaine Rimbert Berlou (34)

04.67.89.74.66 Le Nas au schiste. Fruits rouges, floral, frais, juteux, du fond, beaucoup de finesse, tout en longueur, séveux, 15 €.

16 - Domaine Belles Courbes Saint-Genies-de-Fontedit (34) 04.67.36.32.24 Fruits noirs, fraise, épices, juteux, garrigue, net, élégant, typé, droit, racé, finale balsamique, très séveux, tanins fins, serrés, savoureux. 9,50 €. 15 - Domaine Lanye-Barrac

Roquebrun (34) 07.87.14.35.45. La Rabidote. Fruits noirs, bigarreau, réglisse, un peu extrait, rhamu juteux, bonne matière, dense, doit se fondre. 13,50 €.

14,5/15 - Domaine Thierry Navarre Roquebrun (34) 04.67.89.53.58. Olivier. Fruits rouges, note floraie, fin, dans un style fin et délicat, floral, tanins fins, 12 C. 17 - Borie la Vitarèle

Causses-et-Veyran (34) 04.67.89.50.43. Besoin d'air, réglisse, dense. tanins veloutés, serrés, de la chair, séveux, complet, long, racé, garrique. 15,50 €.

14/14,5 - Domaine La Maurerie Prades-sur-Vernazobre (34) 04.67.38.22.09. Fruits rouges, végétal frais, tanins denses, charnu, porvre, garrique, doit se fondre. 7,90 f. 16 - Mas d'Albo Rocciebran (34)

04,57,74,98,35.

Le Perarol. Fruits noirs, élégant, tanins fins, poudrés, de la fraicheur, réalisse, tout en longueur, laurier, 8,50 €, "M,5/15 - Augustin. Fruits noirs, frais, tendu, en longueur, assez. fin, séveux, laurier, garrigue, tanins veloutés, harmonieux. 750 € 14.5 - Château La Dournie Saint-Chinian (34)

cerise, vil, tanins fins, savoureux, frais en finale. 12 € 5 - Domaine La Naurerie Prades-sur-Vernazobre (34) 04.67.38.22.09

Etienne, Furnée, fruits rouges,

04,67,38,19,43.

Le Crestel. Fruits rouges, juteux, garrigue, fin, en longueur, de la fraicheur, rose séchée, amer fin, délical, tanins veloulés. 12 €.



Saint-chinian, les accords

Des rouges ronds et charnus, aux notes de garrigue, qui s'accordent à une cuisine goûteuse comme des brochettes d'abats ou de petits boudins antillais, un assortiment de viandes grillées à la braise, à commencer par des côtes d'agneau accompagnées de tomates à la provençale, un lapin chasseur ou une paella mixte. Après quelques années de cave, les plus robustes sont parfaits à la saison de la chasse, avec une épaule de marcassin cuite à l'étouffée ou un civet de lièvre.

			1	
807			1	l
		1	1	ı
		1	П	ı
		ı	ı	١.
			ı	I
		ш	Н	Н
105			Ш	Н
			Ш	П
		L	Ш	ı
		1	Н	ı
			Ш	ı
45				ı
1/1			П	I
				ı
			\parallel	I
100			Ш	I
100			$\ $	I
			П	I
			П	ı
12.1	Ш	11	П	I
			П	ı
		١.	Н	l
m.	П		П	ı
	Ш		Ш	l
	п		Ш	l
	Н		Ш	l
	V		Ш	1
	Ш			
	Ш			l
	Ш			ı
	II			ı
				ı
	Ш		Ш	ı
			Ш	
			Ш	
			Ш	
			Ш	
	N			
	V		Ш	
			Ш	
	H		П	
12			П	
			П	
	I		H	
			1	
14	H			
	d		П	
11	U		1	
			11	

Fitou Anthocyanes 2014 Sec 2017-22 16 €	14,5/20	
Fitou Oufti 2014 Sec 2017>20 12 €	11/20	

A SACE BEAUJOLAIS SURDEAUX BOURGOON

Fitou Oufti 2014 | Sec | 2017-28 | 12 6 11/20 | ## Fitou Refour Anx Sources 2015 | Sec | 2017-22 | 15 6 13,5/20

7. impasse de la Menuiserie, 11376 Leucate-Village • Tél. 06 76 99 80 24 • masdescaprices@free.fr • www.mas-des-caprices.com • Visite : En été, de mardi au samedi de 16h à 26h. Le dimanche de 11h à 13h. Le reste de l'année sur rendez-vous.

DOMAINE DES CAPRIERS

Une jeune fratrie vigneronne à la tête de ce domaine produisant de délicieuses cuvées de caractère, denses et aromatiques.

| ISP des Côtes de Thongue Les Larmes d'Emma 2016 | ISec! 2017-10 | 9 € 14,5/20

ISP des Côtes de Thongue Les Larmes d'Emma 2016 | Sec | 2017-20 | 9 € 15/20 ■ ISP des Côtes de Thongue Les Larmes d'Emma 2015

485, avenue de la Gare, 34481 Puissalicon • Tel. 04 67 36 21 08 cm 05 63 66 25 58 • contact@domainedescapriers.fr • www.domainedescapriers.fr • Yisite : Sur rendez-vous.

DOMAINE CATHALA OOOOO

Pour les cuvée A et surtout A', à la finale gourmande et élégante, aérienne. Ce domaine sorti de la coopération en 2014 est à suivre de près.

> Saint-Chinian Cuvée A 2014 | Sec | 2017-22 | 16 € 14/20 = Saint-Chinian Cuvée A' 2015 | Sec | 2017-21 | 10.50 € 15/20

chemin du Pizou, 36460 Cessenon-sur-Orb • Tél. 06 33 59 55 34 • domaine.cathala@gmail.com • www.domaine-cathala.com • Visito : sur rendez-vous.

DOMAINE CATHARE

Franck Schisano, ancien rugbyman, semble maîtriser complètement son sujet. Ici pas d'effervescents, que des vins tranquilles, qui privilégient authenticité, la vigueur, le caractère. La caractère par le son nom

- Limoux Caretas 2013 | Ser Jorney 198
- Limoux Consolament 2015 Sec 1970-11 ME
- m Limoux Les Parfaits 2014 Sec 2015 (5 19
- m Limoux Les Parfaits 2013 Sec 2013-15 mg
- Limoux Helhorier 2015 | Sec 2015-95 | N.C.
- m 16P de la Haute Vallée de l'Aude Herena 1874 in
- IGP de la Haute Vallée de l'Acids Tressand ISS (Sec | 2017-39 | 16 €

Avenue du Béal, 11250 Saint-Hraze » Tél un da publis une www.cathare.tm.fs. » Visite: Gui render voes

DOMAINE CAUSSED'ARBORS

00000

Désormais incluse dans les septites à propriété domine la valtée de l'Historie d'altitude, au pied du mon Sami-Bastie l'Estate l'Estate de Cette zone sauvage, la totaire dans de l'Abb de puis 2010.

III Terrasses du Larzac La Faille 2014 (in 1954) III

477, rue Georges-Opvier - Le Mun excess parties causse-arborasitivamatics fr a www.czess.com/causses

DOMAINE DE CAZASAN

A. acien d'origine mais forme a resolution Cl. nent Mengus propose de delicies successive fruits, frais, gourmands et passages accessive

- ₩ Ca roles 2014 Sec 2016-25 THE
- Caurdés Demoiselle Claire de Carabas 2015 | 1 2016-24 | 15,20 €
- dardes Hors-Série N°1 2016 12 115-11 116
- -abardès Les Petites Rangées 2015 se mais o
- A 1GP des Côtes de Lastours Jeurs de Vigne 2014. | Sec | 2017-20 | 9 C
- IGP d'Oc Coop de Foodre 2915 Ser JEAN BAR

Chemin des Eclauses 11810 Vyllygam in 4-4 Laur Vyll

OGGGGG &

n neuveau départ après le calcaires et cynarah sont i le calcaires et cynarah sont inc

Maria Welt guirt

one Folian imp Cymrab 2015 (Sec) 2017-22 | 11 © March Law imp Le Roc des Mates 2013 Albeit des

and Performance Law Colcaires 2015

* Challenge & M. 18 St. 17 St * Challenge accepted by lender our render

DOMAINE DE CÉBÈNE

di retrouver le domaine à b cotés de la précision que i consues millésimes,

THE RESERVE

Colonially in moduce

in Bloom, 14610 Paughres + Tei, 16 14524 Surrender voors

CHÂTEAU DU CERBIER

00000

regularité sans faille, tant Maria sas rifiana que pour la plus é

Market State (1995) And Control of the Control of t

une

très

ph:

1

15

Bora

on n

nous

1

13,

74.96

DOL

lab

13.5

14,5

15.5

eridine

/ SAINT-CHINIAN

d'eau-de-vie aux nuances kirschées que l'on retrouve durant toute la dégustation. La bouche, aboutie, s'appuie sur une charpente de tanins patinées et fondus, à la texture onctueuse, agrémentés d'un boisé chaleureux aux nuances de moka. Z 2018-2025 ¥ joues de porc confites

9, av. des Meulières, 34210 La Livinière,

el. 06 12 72 12 98, domaine@lasiraniere.fr MID ... M O

幕 DOM. DE THOLOMIÉS 2015 ★

20000 (I) ii

15 à 20 €

Le domaine a appartenu à la vicomtesse de Narbonne en 977, puis au clergé et, après divers changements de mains, est échu en 1982 au rugbyman Lucien Rogé. Il a enfin été racheté en 2011 par les Grands Chais de France, puissant groupe basé en Alsace qui détient quelque 350 ha en Languedoc-Roussillon. Aujourd'hui, 65 ha dont 49 plantés, exploités en bio.

L'un des fleurons de l'appellation. Sa cave, située sous les voûtes d'une abbaye du XII's, vaut le détour. Sur les 65 ha du domaine, 11 ha sont dédiés à cette cuvée. Les vins de Tholomiès ont toujours été réputés pour leur puissance et pour leur faculté à supporter les outrages du temps. Frédéric Glangetas a tenu compte de cet héritage et su prendre la pleine mesure de ce terroir. Il a ajouté son savoir-faire en élevant ce 2015 vingt-quatre mois – dont douze en fût qui ont parfaitement dompté les tanins estampillés Tholomiès -, pour livrer ce vin, modèle d'élégance et bouquet de saveurs. Une bouteille aux fragrances toastées et aux arômes de café torréfié, bien structurée, gorgée de fruits noirs et de notes chaleureuses de garrigue. Z 2019-2025 T civet de sanglier

∽ DOM. DE THOLOMIÈS, 34210 La Livinière, tél. 06 28 11 73 82,

cmaynadie@labaume.com o- Grands Chais de France

SAINT-CHINIAN

Superficie : 3 261 ha Production: 138 218 hl (99 % rouge et rosé)

Mentionnés dès 1300, les saint-chinian, promus en VDQS en 1945 sont en AOC depuis 1982. Implanté dans l'Hérault, au nord-ouest de Béziers, orienté vers la mer, le vignoble couvre vingt communes et s'étend sur des coteaux le plus souvent situés entre 100 et 300 m d'altitude. Il s'enracine dans les schistes, surtout dans la partie nord, et dans les caliloutis calcaires, vers le sud. Nés du grenache, de la syrah, du mourvèdre, du carignan et du cinsault, les saint chinian ont un potentiel de garde de quatre à cinq ans.

VIGNOBLE BELOT Best of Belot 2014 ★★ m

Dans les années 1980, peu après la promotion en AOC 15 à 20 € du saint-chinian, Jacques Belot, instituteur, crée u vignoble de toutes pièces, défrichant, plantant de cépages nobles. Lionel, qui prend sa suite en 199 acquiert pour agrandir son domaine et installer s cave un ancien rendez-vous des chasses royales d XVII's., qui aurait reçu la visite de Louis XIV. Il cultiv aujourd'hui 38 ha en saint-chinian, languedoc et IGP.

Un vin à dominante de syrah (90 %, avec le en appoint), vinifié en grappes entières. Le bo révèle complexe et bien typé : mûre, cassis, reveie comprexe et oren type : mure, cassis, olive noire, Zan, violette, menthol, caramel au bouche apparaît charnue, suave et fraiche étayée par des tanins fins et soyeux. 7 2018-202 rin d'agneau # Vignalet 2016 (5 à 8 €; 9000 cité.

o- LIONEL BELOT, Dom. du Tendon, 34360 Pierre .04 67 38 08 96, vignoble belot@wanadoo.fr VI LLj. sf dim. 9h-12h15 14h-18h

B BORIE LA VITARÈLE Le Grand Mayol 2016 7000

Un domaine de 20 ha conduit depuis 1998 (en le biodynamie) par Jean-François Izarn, adepte des fications douces avec des levures indigênes, restueuses de l'environnement et du terroir. Ce ve ron d'une grande valeur, reconnu et apprécié de pairs, a «quitté la scène» prématurément, en 20 Sa femme Cathy poursuit aujourd'hui son œwe. laquelle elle a largement contribué. Une valeur size Né sur des terres fraiches et calcaires, exposées aun au fond d'une combe, ce blanc est issu de vernet. de bourboulenc et de clairette à parts quasi égale. dixième du vin a été élevé en barriques neuves. Dans verre, un saint-chinian complexe (fruits exotiques pr prune Jaune, citron vert, fruits secs légèrement give à la fols délicat, frais et charnu en bouche, doté din longue finale toastée. À carafer avant le service pour r plus large expression. ₹ 2018-2022 ¥ tourte au di-■ Les Crès 2015 (15 à 20 €; 6400 b.) @ : vin dité

∽ CATHY IZARN,

Borie-la-Vitarèle, 34490 Causses-et-Veyran, tél. 04 67 89 50 43, contact@borielavitarele.fr

B CH. BOUSQUETTE Presti 3300

Dominant la vallée de l'Orb, cette ancienne propr seigneuriale, dont les terres furent vendues à Révolution, a été reprise en 1996 par Éric et ha Perret, Les 25 ha de vignes sont conduits depuis 1970 en agriculture biologique - aujourd'hui certifée. Une belle intensité aromatique se dégage du ver framboise, cassis, mûre et fraise cuite. Des arônes po iongés par un palais souple et soyeux en attaque; vigoureux dans son développement, chaleureux et lici en finale. ₹ 2019-2023 ₹ navarin d'agneau

∽ ÉRIC PERRET, rte de Cazouls, 34460 Cessenon-sur-Orb, tél. 04 67 89 65 38, labousquette@wanadoo.fr

DOM. CATHALA Passion rosé 2016 3500

La famille Cathala cultive la vigne de père mil depuis sept générations à Cessenon-sur-Orb, à 2011 au nord-ouest de Béziers. Les frères Bruno et Pass ont constitué en 2011 à partir des terres fundats (15 ha) un vignoble de 5 ha dédié au saint-chèim. proposent également des cuvées de négoce Issu majoritairement de syrah (75%, complétés

cinsault et une goutte de grenache), ce rosé du no

arobe couleur melon déplaie un nez intense et comde fraise et de framboise nuancées d'effluves pos, de notes de menthol et même d'une touche pre. Si cette palette se simplifie en bouche, le vin re un bel équilibre, rond en attaque et tendu par belle fraîcheur qui porte ses arômes bien fruités. 17-2018 Y crevettes sautées

gow. CATHALA, 19, chem. du Pizou, 40 Cassenon-sur-Orb, tél. 06 33 59 55 34. www.cathala@amail.com

17000

BAGATELLE

DONNADIEU

En 1623, un ancêtre, artisan drapier, s'établit à Saint-Chinian, au lieu-dit Bagatelle. Au XX*s., le domaine est transmis de mère en fille. Le vignoble est replanté dans les années 1960, avec une extension sur un ter-

de muscat. Depuis 1993, ce sont Christine Deleuze commercial) et son frère Luc Sirnon (à la vigne) qui at aux commandes des 56 ha de vignes familiales, à irgne de saint-chinian et de muscat-de-saint-jeaneninervois appréciés. Une valeur sûre.

rez séduit d'emblée de ses parfums floraux (rose, nn) et épicés (poivre), bientôt relayés par des notes ruits rouges et noirs bien mûrs. Une attaque suave are sur une bouche ronde, soyeuse, d'une grande esie, sans manquer de caractère et de structure. 2018-2022 T tendrons de veau à l'orange III Le Secret me★★ (8à11 €; 800 b.) : une saignée de mourvèdre, chauft et de grenache et un court séjour en fût pour traté pastel, ouvert sur des senteurs grillées, fumées, ines à des notes d'agrumes et de silex. Des arômes sub qui côtoient des nuances d'orange confite ars un palais élégant, qui garde une belle fraîcheur cyclen finale. Un rosé de gastronomie. ¥ 2017-2019 Poulet rôci Le Clos de ma mère 2016 ★ (15 à 20 €; 1000 b.) : roussane (50 %), carignan blanc, grenache vermenting et viognier pour ce vin expressif (fleur atacia, mangue, verveine au nez, abricot en bouche), ne gras et chaleureux, équilibré par une touche de the \$ 2017-2020 \$ truite aux amandes

MON, EARL Clos Bagatelle, 34360 Saint-Chinian 67 93 61 63, closbagatelle@wanadoo.fr Tie. LLi, sf sam. dim. 9h-12h 14h-18h

CLOS LA RIVIÈRE 2016 * * 4000

d-père de Jean-Philippe Madalle a planté de rah des 1970. Ce dernier, cenologue, a repris en avec Carole le domaine familial établi dans un or magnifique : de vieilles vignes (18 ha) cultivées errasses, à 300 m d'altitude.

de шř Ľέ

20 SC

52 v

5à8€

ш

la p 5.5 Pie Un

et d'é apo une

T2 23,

V

vasi un î exp! con côto Une anne tive cot r

Inter desi au ci rosé ral, e suav

ligne table Ch. C tél. O

VI dim. :





SAINT-CHINIAN

a qualité est, à nouveau, l'une des plus homogènes parmi les grandes appellations languedociennes. Nous avouons un petit faible cette année pour les cuvées sur schistes, qui donnent un visage souriant, insouciant, à ce millésime 2015

15.5-16

DOMAINE LA GRANGE LÉON

L'Audacioux. Un véritable délice. Ce rouge tendre et très parfumé propose d'exubérantes notes de maquis (myrte!) et de petits fruits rouges. Cette cuvée coule déjà avec un charme déconcertant. Il faut le cueillir dans son admirable jeunesse. 9,80 €

15-15,5

CHÂTEAU LA DOURNIE

Étienne. Voici un vin complet, pulpeux, sapide, harmonieux. Il est bâti sur un fruit d'une purfaite netteté, destiné à un sage élevage en cuves. 13 €

15-15,5 DOMAINE CATHALA

A. Un nouveau domaine et une belle découverte : voici deux cuvées, A et A' au caractère aromatique volubile, floral, balsamique, inhabituel dans les vins provenant de secteurs argilo-calcaires. Sapides et veloutées, elles déroulent leur chair soyeuse avec beaucoup d'assurance et de naturel. 15 €

145-15

BORIE LA VITARÈLE

Les Crès. On retrouve ici une très bonne concentration, une chair équilibrée, ample, sans creux, ni lourdeur, ni mollesse. 20 €

145-15

MAS CHAMPART

Côte d'Arbo. Un fruit bien détouré, fondé sur la syrah et le cinsault, précis, déjà expressif. Il garnit la sérieuse structure tannique du vin avec élégance et efficacité. On sent une main très sûre, 9,30 €

145-15

CHÂTEAU PECH-MENEL

PM. La matière se montre tonique, pleine, serrée mais sans excès d'ambition extractive. Le vin se montre droit et juste en bouche. Élevage en cuves: 15 €