

- ▶ IGP Pays d'Oc Le Petit Merle aux Alouettes 2019 16 € 91
- ▶ Languedoc Les Boissières 2017 29 € 92
- ▶ Languedoc Montpeyroux L'Esprit de Font Caude 2016 30 € 95
- ▶ Languedoc Saut de Côte 2017 37 € 94
- ▶ Terrasses du Larzac Campredon 2019 16 € 91

Rouge : 15 hectares. Mourvèdre 30 %, Syrah 30 %, Merlot 16 %, Grenache noir 14 %, Cinsault 10 %

Blanc : 3 hectares. Chenin 63 %, Vermentino 37 %

Production moyenne : 60 000 bt/an

DOMAINE ALAIN CHABANON ☾

1, chemin de Saint-Étienne, 34150 Lagamas
04 67 57 84 64 • www.alainchabanon.com •
Visites : sur RDV aux professionnels.
Propriétaire : Alain Chabanon

★★ **CLOS MARIE**

Depuis leur installation en 1995 dans la zone du Pic Saint-Loup, Christophe Peyrus et Françoise Julien ont enchaîné à un rythme soutenu les expériences, indispensables pour saisir toutes les nuances de leurs terroirs. Le travail effectué au vignoble, le matériel végétal très qualitatif et une densité de plantation plus élevée ont contribué à améliorer la finesse des vins du domaine. L'importance des lieux et des parcelles donnent le tempo. Pour le comprendre, il suffit de visiter la très belle parcelle de Simon, terrasses caillouteuses situées dans une faille, en complantation depuis 2002. L'ensemble de la gamme, cohérente et complémentaire, situe ce domaine dans l'élite du secteur ; des nuances aromatiques personnelles étoffent désormais les cuvées Simon et Les Glorieuses, qui possèdent le potentiel de garde et la silhouette des grands vins du Rhône, sans les singer.

Les vins : Manon est un blanc fin et délicat : on est happé par ses notes délicates d'infusion de plantes et la structure saline apportée par ce petit caractère méditerranéen. En rouge, L'Olivette est un vin charmant qui distille des notes de pivoine, de violette, de tapenade. C'est toute l'élégance du Pic Saint-Loup avec une matière fine et onctueuse. Simon offre un profil plus fluide et longiligne en 2018, déjà prêt à boire ! Enfin, Les Métairies du Clos a du coffre et une consistance remarquable, des notes de fleurs séchées et une touche lardée en finale.

- ▶ Pic Saint-Loup L'Olivette 2019 20 € 93

- ▶ Pic Saint-Loup Les Métairies du Clos 2018 30 € 93
- ▶ Pic Saint-Loup Simon 2018 30 € 91

Le coup de ♥

- ▶ Languedoc Manon 2019 20 € 94

Rouge : 20 hectares. Syrah 50 %, Grenache noir 20 %, Carignan 20 %, Mourvèdre 10 %

Blanc : 3 hectares. Grenache gris 20 %, Grenache blanc 20 %, Carignan gris 15 %, Roussanne 15 %, Clairette 10 %, Vermentino 10 %, Muscat à petits grains blancs 5 %

Production moyenne : 80 000 bt/an

CLOS MARIE ♣

2 Route de Cazeneuve, 34270 Lauret
04 67 59 06 96 • clos.marie@orange.fr •
Vente et visites : sur RDV.

Propriétaire : Françoise Julien et Christophe Peyrus

★★★ **DOMAINE LE CONTE DES FLORIS**

C'est en 2000 que Daniel Le Conte des Floris, ancien journaliste, a franchi le pas en créant ce petit et passionnant domaine de Pézenas. Sa formation bourguignonne se ressent dans son goût pour la déclinaison des terroirs, la gestion délicate de l'élevage en barrique et, in fine, dans des vins privilégiant la complexité aromatique et la fraîcheur. Le bouche-à-oreille a fait de ses blancs des stars du Languedoc, précurseurs par leur style intense, précis et gourmand, au souffle préservé. En rouge, la finesse domine, signalons une superbe trilogie autour des déclinaisons du terroir avec les cuvées Villafranchien (grenache), Carbonifère (syrah) et Basaltique (carignan) ; les vins ont parfois besoin d'un ou deux ans de garde pour trouver leurs marques. Depuis peu, il produit une excellente cartagène en limitant la sucrosité, pour renouveler une tradition. Nous récompensons la régularité de la gamme par l'accession méritée à la deuxième étoile.

Les vins : Six Rats Noirs reste dans un registre de cannelle, d'épices et de fruits bien mûrs et de cassis. La bouche encore un peu stricte le destine pour la table. Villafranchien possède une belle expression florale, complexe et décomplexée de grenache, avec un petit supplément épice qui lui donne du relief en bouche et des tanins polis. Homo Habilis s'ouvre délicatement sur des parfums de baie de genièvre, d'encens et de rose séchée. En bouche, la sensation de mûre et de thym met en valeur des tanins bien intégrés et une finale fraîche. Le vin orange affiche une robe jaune dorée aux reflets paille. On lui trouve des notes de foin et de fleur d'oranger,

et en bouche, de la vigueur et de fins amers qui constituent son léger apport de tanins fins, résultat de la macération de clairette et carignan. Pleine Lune est un blanc plein d'énergie. Il est encore jeune dans son approche de fruits et de fleurs, mais distille déjà une belle fraîcheur en bouche avec une finale qui rappelle les céréales. Cartagène arbore des notes fumées alliées à l'orange sanguine. La sucrosité onctueuse fait ensuite place aux épices et à une empreinte tactile qui rappelle le sous-bois. La finale reste encore portée par l'alcool.

- ▶ Languedoc Pleine Lune 2017 20 € 90
- ▶ Languedoc Pleine Lune 2019 22 € 92
- ▶ Languedoc Cartagène 2014 17 € (c) 90
- ▶ Coteaux du Languedoc Homo Habilis 2017 25 € 93
- ▶ Coteaux du Languedoc Six Rats Noirs 2018 12 € 89
- ▶ Coteaux du Languedoc Villafranchien 2019 20 € 92
- Le coup de ♥**
- ▶ Languedoc Vin Orange 2019 40 € 90

Rouge : 4,5 hectares. Grenache noir 30 %, Syrah 30 %, Mourvèdre 20 %, Cinsault 10 %, Carignan 10 %

Blanc : 2,5 hectares. Carignan 40 %, Marsanne 35 %, Roussanne 10 %, Bourboulenc 10 %, Divers blanc 5 %

Production moyenne : 20 000 bt/an

DOMAINE LE CONTE DES FLORIS ☾

21, avenue Émile-Combes, 34120 Pézenas
07 68 51 29 49 •
www.domainelecontedesfloris.com • Vente et visites : sur RDV.

Propriétaire : Daniel Le Conte des Floris

★★ **ERMITAGE DU PIC SAINT-LOUP**

La famille Ravaille est une belle référence de l'appellation Pic Saint-Loup. Le célèbre pic se trouve d'ailleurs, comme les ruines de l'Ermitage, dans l'enceinte de la propriété. Le domaine est allé loin dans l'exigence culturelle, notamment en ce qui concerne la sélection du matériel végétal. Le style charnu des blancs, travaillés à merveille, préserve la fraîcheur du fruit. Les rouges déroulent également cette chair à la fois soyeuse et d'une grande fraîcheur ; le parfum prend le pas sur la matière, jamais pesante. La grande cuvée Guilhem Gaucelm, longuement élevée en foudre, est une des plus brillantes expressions languedociennes actuelles.

Les vins : Tour de Pierres offre un petit jus délicieux aux notes florales et dont le fruité persistant ouvrent sur des tanins onctueux. Sainte Agnès a un côté plus strict et serré, des notes de coriandre fraîche et une finale élançée et salivante. En blanc, Sainte Agnès est équilibré : les notes d'amande fraîche goûtent une bouche enveloppante sans fatiguer le palais. Le 2017 Guilhem Gaucelm évolue tranquillement, toujours dans une structure salivante, avec une belle matière épice et florale et une finale gourmande et pulpeuse. Un vin qui a de la tenue et de la race pour durer.

- ▶ Languedoc Sainte-Agnès 2019 15 € 89
- ▶ Pic Saint-Loup Guilhem Gaucelm 2017 41 € 95
- ▶ Pic Saint-Loup Sainte Agnès 2018 20 € 90
- ▶ Pic Saint-Loup Tour de Pierres 2019 13 € 91

Rouge : 30 hectares.

Blanc : 10 hectares.

Production moyenne : 110 000 bt/an

ERMITAGE DU PIC SAINT-LOUP ♣

Rue Cami Lou Castellans, Domaine de Sainte Agnès 34270 Saint-Mathieu-de-Trévières
04 67 54 24 68 • www.ermitagepic.fr •
Visites : sans RDV.

Propriétaire : Famille Ravaille
Maître de chai : Pierre Ravaille

★★ **MAS CAL DEMOURA**

Depuis la reprise du domaine en 2003, nous avons pu mesurer l'étendue du talent et de la détermination d'Isabelle et Vincent Goumar. Ces qualités font d'eux des acteurs remarquables du très dynamique secteur des Terrasses du Larzac. L'équilibre précis de leurs cuvées multi-cépages s'exprime dans des profils de vins élançés, lisses, fruités et vigoureux. S'ils peuvent s'apprécier jeunes, les rouges méritent au moins deux à quatre ans de vieillissement. Les derniers millésimes ont donné des vins remarquables, qui progressent à la fois en profondeur, en finesse et en vitalité. La précision des vins acquise depuis 2014 place ce domaine parmi les meilleurs.

Les vins : L'Étincelle est une expression délicate de fleur d'oranger et d'amande, à la bouche ample, soutenue par des notes de céréales et de fruits blancs. Un nez parfumé et floral pour Terre de Jonquières qui offre une texture suave, des tanins très fins dans un contexte de flore méditerranéenne. Plus complexe, Les Combatoilles délivre des notes intenses et complexes de garrigue où se mêlent romarin, quetsche et