

**LES FROMAGES
RARES ET LE VIN**
Les alliances gourmandes

POL ROGER
Une nouvelle
génération
prend le relais

FRONTON
Le rouge de
Toulouse
s'affirme

**VINS
ÉTRANGERS**
Retrouvez
le goût
bulgare !

LANGUEDOC

100 domaines qui se démarquent

- Où naissent les nouveaux styles
- Nos plus belles affaires

Grands crus
Les Américains
aiment-ils
toujours le vin
français ?



INÉDIT !

RAYAS, DUJAC, ROMANÉE-CONTI, JAMET...
Les meilleures cuvées issues de vendanges entières

Pic Saint-Loup

Ce cru jouit d'une grande réputation pas toujours à la hauteur de la qualité réelle de ses vins. Des vigneron d'élite contribuent pourtant à justifier l'intérêt accru que suscitent ces vins.

■ DOMAINE ZÉLIGE-CARAVENT

Petit-fils de vigneron, Luc Michel fait partie de ces artisans talentueux qui s'attachent à travailler manuellement leurs nombreuses parcelles travaillées en "bio". Ici naissent des vins savoureux et nuancés. Les 2010 sont admirablement réussis.

2010 - 16,5/20 : découvrez Velvet 2010, un vin rouge tonique aux tanins délicats. **17 €**

■ MAS BRUGUIÈRE

Xavier Bruguière a succédé à son père Guilhem sur ce beau domaine, dont le vignoble est fort bien tenu. Dans les trois couleurs, les vins d'entrée de gamme sont très recommandables, avec en particulier le blanc Les Mûriers.

2009 - 16,5/20 : la cuvée Grenadière est l'archétype du pic-saint-loup droit et mûr, approchable jeune mais capable de vieillir sur une dizaine d'années. Le 2009 se montre très équilibré. **17 €**

■ DOMAINE CLAVEL

Pierre Clavel est un vigneron languedocien historique. Son domaine, désormais certifié en "bio", s'étend en Grès de Montpellier, la Méjanelle et, plus récemment, en Pic Saint-Loup. 32 500 bouteilles.

2010 - 16/20 : le pic-saint-loup Bonne Pioche 2010 offre des arômes de garrigue et un équilibre construit sur des tanins fermes mais mûrs. **12 €**

■ DOMAINE DE L'HORTUS

Ce domaine historique du Pic Saint-Loup a beaucoup fait pour la notoriété du cru. La famille Orliac a augmenté, dans les années 2000, les surfaces et les volumes, ce qui s'est parfois fait au détriment de la régularité et de la qualité du grand vin, baptisé Grande Cuvée.

2011 - 16/20 : en 2011, la Grande Cuvée effectue un retour remarqué avec une matière florale et épicée, mûre et équilibrée, et non dénuée de fraîcheur. **20,90 €**

■ DOMAINE LES GRANDES COSTES

Jean-Christophe Granier a repris, en 2000, aux confluent des crus du Pic Saint-Loup, de Sommières et des Grès de Montpellier. Il y produit des vins sincères, jamais dénués de fraîcheur, mais pas toujours très précis. 5 000 bouteilles.

2011 - 16/20 : dégustée avant assemblage, la nouvelle cuvée de

Pic Saint-Loup 2011 est très prometteuse, savoureuse et intense. **9 €**

■ DOMAINE LE CHEMIN DES RÊVES

Benoît Viot, ancien pharmacien dans l'industrie, s'installe en 2004, agrandit le domaine et construit une cave en 2008. Les vignes sont réparties entre les secteurs du Pic Saint-Loup et des Grès de Montpellier, avec la certification "bio" comme objectif. 9 000 bouteilles.

2010 - 16/20 : la qualité des vins progresse régulièrement. Nous apprécions la cuvée Abracadabra 2010, un vin poivré et frais, très aromatique et à la texture finement veloutée. **8,30 €**

■ MAS FOULAQUIER

Après d'autres carrières, Pierre Jequier et Blandine Chauchat s'associent respectivement dans l'aventure du Mas Foulaquier en 1998 et 2003. Convaincus par la biodynamie,

le domaine fait peu à peu progresser la qualité, avec des vins sains et fringants, jamais marqués par les élevages, plus précis que par le passé. 5 000 bouteilles.

2010 - 16/20 : nous ne cachons pas notre enthousiasme pour le Petit Duc 2010, un grenache à la fois très aromatique et friand. **15,40 €**

■ CHÂTEAU L'EUZIÈRE

Frère et sœur, Michel et Marcelle Causse sont installés à Fontanès, avec des vignes plutôt âgées sur des sols à dominante argilo-calcaires. Les blancs se montrent séduisants, et les rouges, assez fins, peuvent encore gagner en naturel d'expression et en profondeur de fruit. 12 000 bouteilles.

2009 - 15,5/20 : la cuvée Escarboucles 2009 offre de beaux arômes de garrigue et un élevage bien intégré. **14,40 €**

Domaine Sainte-Cécile-du-Parc

PÉZENAS

CHRISTINE ET STÉPHANE MOUTON-BERTOLI

Leurs crus sonnent juste

Après une carrière dans la grande distribution, Christine Mouton-Bertoli et son mari Stéphane ont acheté, en 2005, cette propriété de 15 hectares d'un seul tenant proche de Pézenas. Sur des sols datant du Villafranchien et composés de calcaires limoneux, ils ont planté du cabernet franc, du merlot et du grenache, construit une cave et un très beau chai contemporain qui a accueilli la vendange 2011. La conversion en "bio" est en cours. Le domaine ne cache pas son ambition de produire un grand vin mais pour l'instant les "petites" cuvées sont déjà très réussies et particulièrement abordables. Sainte-Cécile étant la patronne de la musique, les vins prennent ici des consonances musicales (rosé Notes Frivoles, blanc Notes Pures...).

2009 - 15,5/20 : nous avons particulièrement apprécié Sonatina 2009, une syrah assemblée avec du cinsault. Un vin floral et épicé, fin et élané, très accessible. **6,50 €**



CHRISTINE ET STÉPHANE MOUTON-BERTOLI. Ils ont l'ambition de produire de grands vins "bio".