

TRADUCTION ARTICLE DECANTER – AVRIL 2019

PAGE 139

Decanter

Dégustation du jury

Picpoul de Pinet

Plébiscité de façon inouïe par les amateurs de vins au Royaume-Uni, ce vin blanc du Sud de la France a conquis le marché. A cela, plusieurs raisons. Andrew Jefford analyse les secrets de sa réussite.

A Noël dernier, nous avons amené mon papa âgé de 89 ans au pub pour dîner. Il ne peut pas veiller tard le soir, ni se déplacer loin, et nous venions de rendre visite à ma maman dans sa maison de retraite. Le pub a été choisi uniquement pour des raisons de proximité et de commodité. Y étaient proposés un ou deux vins au verre. Parmi ceux-ci, occupant une place d'honneur, au beau milieu de l'hiver dans l'Oxfordshire se trouvait... le Picpoul de Pinet.

Cette étrange rencontre met en exergue une réussite exemplaire des plus improbables. Au cours de la dernière décennie, le Picpoul de Pinet a fait un tabac auprès des Britanniques, à telle enseigne que désormais le Royaume-Uni représente un tiers des ventes globales de Picpoul de Pinet. Pourquoi ? Comment ? Quel est ce vin à succès et d'où provient-il ?

Le terroir argilo-calcaire de la zone d'appellation occupe 1 500 ha à proximité de l'Etang de Thau, lagune côtière située entre Frontignan et Agde, surplombée par le Mont St-Clair à Sète. Ce vignoble figure parmi les plus anciens de France, dont l'antériorité viticole remonte à l'époque préchrétienne de la colonisation grecque. Une villa gallo-romaine située sur les rives de l'Etang abritait pressoirs, amphores et une cave à vin. Il faudra toutefois attendre le 17^{ème} siècle pour que « Picpoul » soit mentionné de manière spécifique.

Des origines modestes

Cette variété faisait partie d'un trio de cépages blancs (avec la clairette et le terret) qui entraient dans la composition du vermouth, autrefois largement apprécié ; pour preuve, le Noilly Prat, élaboré encore aujourd'hui à Marseillan sur l'Etang de Thau est issu à 60% de picpoul. Les origines de l'appellation sont modestes : VDQS dès 1954, Coteaux du Languedoc dès 1985. Seuls 15 000 hl étaient élaborés en 1992. La production a désormais été multipliée par quatre. La zone a fini par décrocher une appellation à part entière en 2013.

« Le profil organoleptique du Picpoul – frais et citronné mais sans acidité mordante – est extrêmement agréable »

Pourquoi une telle réussite ? La zone est dominée par les caves coopératives. Celles-ci représentent 82% de la production, pourcentage impressionnant. De plus, les vendanges sont quasi exclusivement mécanisées, ce qui engendre de faibles coûts de production, et les grands distributeurs et cavistes britanniques peuvent opérer de manière fructueuse dans le cadre d'accords de partenariat.

Des progrès technologiques récents en matière de vinification des vins blancs, notamment les techniques de pressurage très qualitatives, la fermentation à froid en milieu réducteur partiellement

sur lies, la fermentation malolactique bloquée et la mise en bouteille sous gaz inerte, ont fait grimper en flèche le niveau qualitatif. Par ailleurs, le nom est facile à prononcer, et il ne s'agit pas des sempiternels chardonnay et autres sauvignon blanc. Ce vin blanc méridional « d'huîtres » (90% des huîtres françaises de la Méditerranée proviennent du bassin de Thau) séduit à la fois pour ses qualités gastronomiques et son terroir. Mais surtout, son profil organoleptique – frais et citronné mais sans acidité mordante, titrant 12,5 ou 13% avec un côté salin – est extrêmement agréable. Toutefois, sa réussite tient également à un stratagème très rusé de la part des producteurs sur place, qui consiste à exclure, dans la mesure du possible, le picpoul de l'encépagement autorisé pour les IGP locales et les autres AOP ; il est autorisé depuis longtemps pour les Châteauneuf-du-Pape blancs, mais y est peu répandu. Autrement dit, si vous recherchez un picpoul – et c'est notre cas – il sera obligatoirement de Pinet.

Andrew Jefford collabore à la rédaction de Decanter en tant que chef de rubrique et co-préside les DWWA.

PICPOUL DE PINET : EN SAVOIR PLUS SUR LES MILLESIMES

2018 Un printemps très pluvieux suivi d'un été précoce, chaud mais humide, ont entraîné une pression du mildiou dans les vignes par endroits, mais les brises marines et l'intervention rapide des vigneronnes ont permis d'en venir à bout, donnant naissance à une récolte d'excellente qualité.

2017 D'une manière générale, du fait de sa situation géographique sur la côte, le Picpoul est peu impacté par les gelées. Cela dit, 500 ha des vignes les plus élevées ont été touchés par les gelées lors du printemps très compliqué de 2017. Par la suite, l'été s'est montré chaud et sec, donnant lieu à une récolte très qualitative et homogène, même si les quantités ont été nettement inférieures à celles de 2018.

Millésimes plus anciens

Le meilleur conseil pour apprécier le Picpoul de Pinet ? Consommez-le sur la fraîcheur pour apprécier son charme tout en citron frais et sel de mer, avant qu'il ne s'éclipse.

PICPOUL DE PINET : LES CHIFFRES

Production : 68 919 hl en 2017. 90 000 hl en 2018, un volume record pour l'appellation.

Superficie : 1 500 ha

Producteurs : Quatre caves coopératives représentent 82% de la production, aux côtés de 24 caves particulières.

AOP depuis 2013

Exportations : 60%, dont plus de la moitié expédiée au Royaume-Uni

Le verdict

Le grand nombre de notes élevées décrochées lors de cette dégustation témoigne du fait que le Picpoul de Pinet représente une valeur sûre, d'une constance fiable et à prix doux. Andrew Jefford dévoile les temps forts de cette dégustation.

Le dernier secret que réserve le Picpoul, outre ceux déjà révélés en page précédente, porte sur sa régularité. Sachant que 49 des 57 vins dégustés ont été notés Recommandés, Hautement Recommandés et Remarquables, l'appellation n'a sans doute jamais atteint un tel niveau de régularité qu'à l'heure actuelle. Le niveau de technicité dans cette zone technophile du Languedoc est élevé, la jeunesse prime, et le nombre de producteurs désormais disposés à remplacer les obturateurs en liège par des capsules à vis dépasse celui affiché par bon nombre de vignobles français (48 des 57 vins que nous avons dégustés).

Mais comment faire progresser la notation du Picpoul de Pinet, le faire passer de « Bon » à « Remarquable » ? Le Picpoul pourrait-il être considéré comme un grand vin ? Pourra-t-il jamais se voir attribuer la note suprême ?

Ce sont des questions importantes que l'on doit se poser avant de se lancer dans une dégustation de ce type par un jury. Je me souviens très bien d'une discussion à leur propos avec mes collègues du jury Languedoc-Roussillon lors de l'édition 2011 des DWWA : c'était l'année où le Picpoul de Pinet nous a surpris en décrochant les trophées régionaux décernés aux vins blancs, à la fois dans la catégorie des « Moins de 10€ » et des « Plus de 10€ ».

A l'occasion de cette dégustation, les trois membres du jury se sont accordés sur le fait que, théoriquement, la perfection était à la portée du Picpoul de Pinet, même si nous avons également convenu que dans ce cas, elle ne ressemblerait pas à la perfection d'un Montrachet ou d'un Gewurztraminer Grand Cru d'Alsace, par exemple.

Nous nous sommes demandés notamment si cette perfection serait synonyme de complexité, de profondeur, de densité, d'un passage évident sur lie, voire même du recours très discret au boisé. Ou bien, signifierait-elle simplement l'incarnation la plus aboutie de l'idéal de l'appellation, c'est-à-dire une fraîcheur citronnée et une salinité fugace qui titille les papilles, parmi tous les vins en lice ?

Comme le montrent nos commentaires de dégustation, nous avons privilégié cette dernière approche, ou bien peut-être n'avons-nous pas été exposés à beaucoup de vins élaborés selon le premier modèle. Ils existent, mais seuls deux vins dans notre dégustation avaient un positionnement prix estimé à 15€ ou plus. Ainsi, la plupart des vins que nous avons dégustés tentaient simplement de jouer la partition de l'appellation avec un maximum d'entrain – et de façon harmonieuse.

Signalons au passage, que les deux vins les plus chers étaient Cap Cette, une marque export proposée par la grande Cave de Pomérols (Beauvignac) et le seul vin auquel Justin Howard-Sneyd a accordé une note de 95 points ; et La Viste, une cuvée export issue d'une autre cave parmi les trois géants de l'appellation, la Cave de l'Ormarine (Domaine St-Peyre est également proposé par Beauvignac).

Autre caractéristique énigmatique de l'appellation, du point de vue du consommateur : le Picpoul de Pinet a beau être recherché par tous les exportateurs languedociens, désireux de l'inclure dans leur portefeuille, il n'y a quasiment aucune parcelle à vendre à l'heure actuelle (je vous l'ai dit, les gens du cru sont malins !). Par conséquent, on retrouve pléthore de cuvées proposées par des acteurs situés en dehors de l'appellation et issus des caves coopératives ou des principaux domaines.

« L'appellation n'a sans doute jamais atteint un tel niveau de régularité qu'à l'heure actuelle »

Nos deux Picpouls classés « Remarquables » étaient de ceux-là : ils étaient commercialisés par LGI Wines basé à Carcassonne (Belardent) et par la petite équipe de SO Vignerons à St Rémy de Provence (Villa des Croix). Fait notable, les deux étaient pilotés par des œnologues. Notons, également, le classement élevé obtenu par la déclinaison du Moulin de Gassac, et à des crans en-dessous, de ceux des vins proposés par les Domaines Auriol, Calmel & Joseph, Castel, Gérard Bertrand et Maison Lorgeril.

Les principaux domaines de Picpoul méritent d'être suivis à titre indépendant, bien évidemment. Aucun amateur de Picpoul ne sera ainsi étonné de voir la Cuvée Classique de Félines-Jourdan (en tête des caves particulières avec une production pouvant atteindre 250 000 bouteilles par an) au premier rang de la cohorte des vins classés « Hautement Recommandés ». Le Font-Mars, toujours excellent, l'a talonné de près.

LES NOTES

57 vins dégustés

Exceptionnels : 0

Remarquables : 2

Hautement recommandés : 22

Recommandés : 25

Félicités : 5

Corrects : 3

Médiocres : 0

Défectueux : 0

Critères de participation :

Les producteurs et agents britanniques étaient invités à soumettre les dernières cuvées de Picpoul de Pinet mises sur le marché

LES DEGUSTATEURS

Andrew Jefford

Andrew Jefford écrit sur le vin depuis les années 1980 et s'est vu décerner de nombreux prix. Il rédige une rubrique mensuelle pour le magazine Decanter ainsi qu'un blog très suivi pour Decanter Premium. Après avoir exercé la fonction de chargé de recherche principal à l'Université d'Adélaïde de 2009 à 2010, il s'est installé dans le Languedoc où il vit avec sa famille.

Justin Howard-Sneyd MW

Justin Howard-Sneyd a réussi l'examen de MW en 1999 et a collaboré avec Safeway, Sainsbury's et Waitrose en tant qu'acheteur. Il officie actuellement comme consultant international auprès de Direct Wines et a fondé The Hive Wine Consulting Limited. Il élabore également 4 000 bouteilles de vins baptisés Domaine of the Bee par an, assemblages de grenache et de carignan originaires du Roussillon.

Marcel Orford-Williams

Marcel Orford-Williams a rejoint The Wine Society comme acheteur en 1986, intéressé plus particulièrement par l'Alsace, le Rhône et le Sud de la France. Il écrit abondamment pour The Society, notamment sur The List, les offres et le blog. Ses services rendus aux vins français lui ont valu le titre de Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole.

PAGE 141

REMARQUABLES – 95-97 points

Belardent 2017 *Note moyenne Decanter : 95/100 points*

Notes individuelles des dégustateurs : Andrew Jefford 97 ; Justin Howard-Sneyd MW 92 ; Marcel Orford-Williams 95

10,95 £ Davy's

Belardent fait partie du portefeuille du groupe languedocien LGI. Fondé en 1999 par Alain Grignon, LGI axe ses efforts sur la création de marques destinées spécifiquement aux marchés export, souvent issues de vins élaborés par des caves coopératives très qualitatives avec un maillage régional. Depuis qu'Alain Grignon a pris sa retraite en 2013, l'activité est désormais encadrée par le directeur général Xavier Roger et le directeur commercial Cédric Duquenoy, tous deux membres de l'équipe depuis la création de LGI. De manière évidente, ils ont réussi à maintenir l'excellent rapport qualité-prix proposé par la structure.

Andrew Jefford : Robe verte argentée, lumineuse et attrayante. Des arômes doux, frais et pierreux dotés de grâce et d'élégance. Élégant et séduisant. En bouche, des saveurs concises et amples dans le registre citron et pamplemousse avec un côté pierreux. Beaucoup de concentration et de dimension théâtrale. Un excellent Picpoul.

Justin Howard-Sneyd MW : Robe pâle jaune verdâtre. Bouche ronde, douce, facile à boire, passe-partout emplie de compote de pommes et de prunes. Jolie fraîcheur et écorce d'agrumes en fin de bouche.

Marcel Orford-Williams : Fait preuve de complexité. Notes rappelant la menthe, les herbes aromatiques et le fenouil avec une belle finale interminable.

A boire : 2019. Teneur en alcool : 12,5%

SO Vignerons, Villa des Croix 2017

95. AJ 97 ; JHS 90 ; MOW 98

10,35£ Exel

Fondé par Daniel Orsolini et Claude Serra, So Vignerons vinifie des vins provenant de différents secteurs du Languedoc depuis 2005. La maison cherche à nouer des liens étroits avec ses viticulteurs partenaires, en signant des contrats à long terme et en proposant des conseils viticoles de haut

niveau. Ce service de conseil est géré par Claude Serra qui, tout en étant chargé des vinifications au sein du groupe, officie également en tant que professeur de la Faculté d'œnologie de Montpellier.

AJ : Robe vert acier, proche du blanc d'eau. Des arômes plus doux et fruits à coque que bon nombre d'autres cuvées, frais et marins, très attrayants. En bouche, un vin franc, vif, salivant, svelte et long. Un Picpoul classique en très belle forme.

JHS : Doté d'une certaine classe. Ourlé d'un soupçon de verdeur mais avec précision et délicatesse. Jolie fraîcheur acidulée rehaussée par une pointe d'écorce d'agrumes.

MOW : Fruité magnifique. Enormément de vitalité encore. Un superbe exemple du Picpoul de Pinet.

A boire : 2019. Teneur en alcool : 12,5%

HAUTEMENT RECOMMANDES 90-94 points

Domaine Félines Jourdan, Cuvée Classique 2017

94. AJ 93 ; JHS 94 ; MOW 94

11,95 £ Berry Bros & Rudd

Frais, doux, vif et attirant avec des notes crémeuses citronnées et un peu de fraîcheur florale. Une acidité tendre mais marquée et un fruité typé agrumes.

A boire : 2019. Teneur en alcool : 13,5%

Les Costières de Pomérols, Cap Cette 2017

94. AJ 93 ; JHS 95 ; MOW 95

10,95 £ Jeroboams

Profil rond et mûr dans un style sérieux, doté de notes marines de type coquille d'huître. Bouche puissante exhalant des arômes de mangue et de zeste de citron avec beaucoup de matière complexe et une belle longueur.

A boire : 2019-2020. Teneur en alcool : 13%

Domaine St-Peyre 2017

93. AJ 95 ; JHS 92 ; MOW 91

10,45£ Christopher Piper, Lea & Sandeman

Nez vif et salin avec une note délicate de citron saumâtre et de pamplemousse. Il montre une vraie classe avec vivacité, salinité et précision.

A boire : 2019-2020. Teneur en alcool : 13%

Moulin de Gassac 2017

93. AJ 95 ; JHS 90 ; MOW 95

11,35£ Frederic Robinson

Citron tendre et frais associé aux effluves de pluie emportée par la brise marine. Une acidité marquée mais mûre et ronde. Tonique et rafraîchissant. Notes pierreuses en finale.

A boire : 2019. Teneur en alcool : 12,5%

Cave de l'Ormarine, Les Prades 2017

92. AJ 92 ; JHS 90 ; MOW 95

10,35 - 11,50€ Exel, Great Western Wine

Senteurs fraîches, douces et séveuses dotées d'abondantes notes complexes rappelant la végétation ou les algues. Ne manque pas de fraîcheur typique du bord de mer.

A boire : 2019. Teneur en alcool : 12,5%

Cave de l'Ormarine, La Viste 2017

92. AJ 90 ; JHS 92 ; MOW 95

9,95€ Jeroboams

Arômes complexes, profil ample, complexe et séduisant. Fraîcheur typée citron vert et jus de pêche associée à une pointe de crème et de caramel au beurre salé.

A boire : 2019-2020. Teneur en alcool : 12,5%

PAGE 142

HAUTEMENT RECOMMANDES 90-94 points

Font-Mars 2018

92. AJ 95 ; JHS 92 ; MOW 90

12,90€ Le Vignoble

Un vin qui emplit bien la bouche, vif et long avec des notes typées lies qui bâtissent et étoffent sa personnalité. On retrouve une fraîcheur acidulée, des arômes de pamplemousse associés à du citron et d'autres caractères de type pierreux.

A boire : 2019-2020. Teneur en alcool : 12,5%

Les Domaines Auriol, Blanc de Blancs Les Flamants 2018

92. AJ 93 ; JHS 92 ; MOW 92

Non applicable RU info@les-domaines-auriol.eu

Sur le plan aromatique, très typé maritime et plages côtières. N'affiche pas de fruité mais expressif et doté de personnalité.

A boire : 2019-2020. Teneur en alcool : 12,5%

Famille Morin, Cuvée Caroline 2017

91. AJ 90 ; JHS 90 ; MOW 94

10,99€ Alliance Wine, East Street Wine Company, Oxford Wine Company

Doux et frais. Citron avec un côté vanillé. Vif et nerveux en bouche avec une abondance de fruits citronnés et d'un peu d'écorces de pamplemousse pour conclure.

A boire : 2019. Teneur en alcool : 13,5%

Les Vignobles Foncalieu, Les Cazalets 2017

91. AJ 91 ; JHS 91 ; MOW 90

9€ Inverarity Morton

Un profil franc, frais, pierreux, séveux et feuillu. Des arômes classiques très charmants qui interpellent. Intense et franc exhalant des notes de citron et pamplemousse.

A boire : 2019. Teneur en alcool : 12,5%

« Le Picpoul de Pinet est une appellation que tous les exportateurs languedociens souhaitent pouvoir proposer »

Calmel & Joseph, Villa Blanche 2018

90. AJ 91 ; JHS 91 ; MOW 89

11,99€ Daniel Lambert

Très séduisant au nez avec la promesse d'une abondance de fruits à noyau mûrs et juteux et d'un bel entrain. Des notes franches citronnées avec une pointe de lies qui met en appétit. Frais et salivant.

A boire : 2019-2020. Teneur en alcool : 12,5%

Domaine A. Morin 2017

90. AJ 89 ; JHS 90 ; MOW 91

11,95€ Ellis Wines

Vif et long. Le palais affiche une vive concentration et une plénitude avec des notes salines complexes.

A boire : 2019. Teneur en alcool : 13,5%

Domaine Belle Mare 2018

90. AJ 88 ; JHS 89 ; MOW 92

13,60€ Enotria & Coe, Exel, Portal, Dingwall and Norris, Rodney Fletcher Vintners

Densité et précision en bouche aux arômes de poires et de caramboles laissant place à des notes plutôt typées écorces d'agrumes d'une amertume agréable en finale. Un vin attrayant et très volubile.

A boire : 2019-2020. Teneur en alcool : 13,5%

Domaine de Camp Aucels, Jean le Blanc 2017

90. AJ 92 ; JHS 89 ; MOW 90

13,95€ Bancroft Wines

Un vin très plein et vigoureux, encore bien frais avec une cascade d'agrumes purs, tendus et élancés. L'acidité fraîche et croquante s'avère cruciale.

A boire : 2019. Teneur en alcool : 12,5%

Domaine de Montredon 2017

90. AJ 90 ; JHS 88 ; MOW 93

11,49€ Alliance Wine, Drink Warehouse UK, Regency Wines

Gelée de citron au nez associée à un soupçon de prairie d'été en fleurs, un peu de foin même. Beaucoup de prestance et de subtilité.

A boire : 2019. Teneur en alcool : 12,5%

Domaine des Lauriers 2017

90. AJ 90 ; JHS 87 ; MOW 92

9,50€ Tanners

Voici un vin avec force caractère, doté d'un profil bien plus sucré typé citron, sur fond d'épices asiatiques. Profond, long, ferme et soutenu.

A boire : 2019. Teneur en alcool : 13%

Domaine Morin-Langaran 2017

90. AJ 90 ; JHS 87 ; MOW 92

9,95€ Corney & Barrow

Belle concentration et intensité de même qu'une jolie typicité pierreuse qui conforte un reste de citron soutenu.

A boire : 2019. Teneur en alcool : 13,5%

PAGE 143

HAUTEMENT RECOMMANDÉS 90-94 points

Maison Castel, Vignoble du Languedoc 2017

90. AJ 90 ; JHS 92 ; MOW 89

9,99€ Castelnau Wine Agencies

Beaucoup d'arômes typés plages côtières et clapotis des étangs. Intense, profond et plein en bouche. Expression développée aux arômes secondaires.

A boire : 2019. Teneur en alcool : 12,5%

Maison Duroc, Réserve Roquemolière 2017

90. AJ 88 ; JHS 89 ; MOW 92

9,99€ Great Western Wine

Plutôt minéral dans un registre coquille d'huître, cette cuvée porte à l'extrême la fraîcheur saline ! Plein et pur en bouche.

A boire : 2019-2020. Teneur en alcool : 12,5%

Mas St Laurent, Le Ginestet 2017

90. AJ 89 ; JHS 89 ; MOW 91

9,48€ Georges Barbier of London

Miellé et plein, parfumé d'une senteur très discrète d'anis. Intense, concentré, vif et mûr.

A boire : 2019. Teneur en alcool : 12,5%

Terre de Roqueloupie 2017

90. AJ 90 ; JHS 87 ; MOW 92

10,50€ Genesis Wines

Une touche épanouie de pollen et de miel au nez, avec des notes florales. Saveurs structurées et profondes, plutôt évoluées mais qui restent aromatiques et très intéressantes.

A boire : 2019. Teneur en alcool : 13%

« Les principaux domaines de Picpoul méritent d'être suivis à titre indépendant »

Vignerons de Florensac, Ornezon 2017

90. AJ 87 ; JHS 91 ; MOW 92

9,99€ Alliance Wine, Davis Bell & McCraith, The VineKing

Un vin qui emplit la bouche de ses saveurs fraîches et acidulées de zeste de citron vert et de pamplemousse parfumés et concentrés. Bels équilibre et concentration.

A boire : 2019-2020. Teneur en alcool : 12,5%

RECOMMANDÉS 86-89 points

Vin Note AJ JHS MOW Commentaire de dégustation Alc. A boire Prix Distributeur

Cave de l'Ormarine, Carte Noire 2018

Des notes classiques du Sud de la France avec une touche saline et un soupçon de zeste d'agrumes. Finale phénolique plutôt tendue.

Château Morin Langaran, Beaugaran 2017

Équilibré aux arômes de salade de fruits frais avec un peu de melon et de poire mûre. Soutenu avec une touche balnéaire.

Domaine Félines Jourdan, Féline 2017

Un vin vif et franc doté d'une acidité mûre séduisante, presque salée. Un profil complet et intense.

Domaine La Serre 2018

Joli fruité frais, vert et acidulé de type fruits ramassés tôt. Plutôt savoureux avec des notes de pelure de pomme fraîche et quelques notes délicates de poire et de citron vert frais.

Gérard Bertrand, Terroir 2018

Doux, frais, crémeux et séveux, voici un Picpoul doté d'une réelle présence ainsi que de classicisme.

Les Vignerons de Florensac, Cuvée Ressac 2018

Fruité primaire au citron avec une certaine fraîcheur herbacée. De style ample, vineux et structuré. On apprécie sa complexité citronnée associée à une finale pierreuse.

Maison Lorgeril, Les Mouettes 2017

Une belle ampleur confère une trame riche et douce au fruité tendre et crémeux de pomme et de prunes jaunes.

Vignobles Canet 2018

Présence ample d'arômes fruités de citron et de minéralité pierreuse accompagnée d'une acidité tendre et flatteuse.

Vignobles Canet, Tête de Cuvée 2017

Notes fraîches d'ananas et d'herbes typées Chartreuse. Net et épanoui avec une jolie fraîcheur et un peu de vivacité saline.

Château Saint-Martin de la Garrigue 2017

Joli style frais et aromatique. Bel équilibre avec une grande fraîcheur sur le registre citron et écorce de citron salée.

Domaine de la Madone 2018

Très frais au nez aux notes de lies. Vif en bouche avec une trame svelte qui caractérise l'ensemble.

PAGE 144

RECOMMANDÉS 86-89 points**Domaine de la Mirande 2017**

Un joli côté vert apporte la promesse d'une belle longévité. Une touche d'écorce de citron vert et d'embruns rehaussera tout plat servi en accompagnement.

Guillaume de Guers 2017

Plein et frais avec à la fois des notes d'agrumes frais et herbacées complétées d'une touche saline.

La Croix Gratiot, Domaine de Ste Croix, RC 2017

Senteurs d'une douceur fraîche qui cèdent la place à un registre d'écorces d'agrumes.

Baron de Badassière 2017

Enrobé, huileux et savoureux aux notes de gelée de citron.

Cave de l'Ormarine, Cuvée Prestige 2018

Généreux au nez avec un fruité expressif. Long et riche jusqu'en finale.

Château de Pinet, Gaujal, Cuvée des Comtesses 2017

Exaltation au nez et récompense en bouche. A la fois opulent et précis avec une très belle longueur et une jolie matière.

Domaine de Castelnaud, Les Grands Bouillons 2017

Agréable avec une jolie fraîcheur et une certaine matière en bouche.

Domaine Félines Jourdan 2017

Le fruit s'exprime sur une belle longueur avec une touche de charme balnéaire complétée d'une belle persistance et d'un côté captivant.

Les Vignobles Foncalieu, Domaine Combe Rouge 2017

Franc et frais avec une touche de coquille d'huître en fin de bouche.

Savary de Beauregard 2017

Mûr et savoureux au nez avec une dimension citronnée svelte en bouche.

Cave de l'Ormarine, Duc de Morny 2018

Une cascade vive d'acidité mûre d'une verdure tendre avec un peu de vinosité et une finale amère très discrète. Pour une dégustation pleine de saveurs.

Gérard Bertrand, Terroir 2017

Tendu et végétal avec des arômes de feuilles de lime kaffir et des notes savoureuses de soja.

La Croix Gratiot, Bréchallune 2017

Exubérant, parfumé et tonique avec une abondance de fruits captivants. Vif et plein en bouche.

Terra Viva, L'Autanel 2017

Le palais affiche une fraîcheur acidulée mais sur un registre plutôt vert terreux.

FÉLICITÉS 83-85 points

- **Château Petit Roubié 2017 85**, 13%, 2019, 9.99-10,25€ Amathus, Vinceremos, Vintage Roots
- **Domaine des Lauriers, Cuvée Prestige 2017 85**, 13%, 2019, 11.30 € L'Art du Vin
- **Domaine Gaujal, Cuvée Ludovic Gaujal 2017 85**, 13,5%, 2019, 11.75€ Yapp Brothers
- **Domaine Gaujal de St Bon, Cuvée des Dames 2017 85**, 13,5%, 2019, N/A RU +33 (0)4 6832 1667
- **Château de Castelnau 2018 84**, 12.5%, 2019, 9.76 € (2017) WoodWinters

CORRECTS 76-82 points

- **Domaine La Grangette, Poule de Pic 2017 82**, 12,5%, 2019, N/A RU www.domainelagrangette.com
- **Société La Cave, Grain Marin 2018 82**, 13%, 2019, N/A RU lacave.nicolas@wandoo.fr
- **La Croix Gratiot 2017 80**, 12,5%, 2019-2020, 11.99 € Liberty Wines