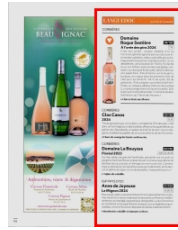


Edition : **Juillet - Aout 2025 P.62-65**
 Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
 Périodicité : **Mensuelle**
 Audience : **300000**
 Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**



Journaliste : **Sylvie Tonnaire**
 Nombre de mots : **1263**

LANGUEDOC par Sylvie Tonnaire

CORBIÈRES



Domaine Roque Sestière
À l'orée des pins 2024

94/100

7 €



C'est son année : double médaille d'or au Concours général agricole puis au concours interne des corbières, cette cuvée délicate se distingue avant tout par son équilibre parfait, un vin désaltérant, une prouesse de Thierry Fontanille à Luc-sur-Orbieu. Avec sa robe rose pétale, cristalline, son bouquet floral, subtil, dans la retenue, son palais franc, frais et tendu, sur le brugnon, le cassis, on croque dans les premiers fruits de l'été pour se rafraîchir. 55 % de syrah, 35 de grenache, 10 de carignan, sur le terroir de Fontfroide, en coteaux sableux (très loin de la plage !), un pressurage direct et hop en bouteille. Seul le prix est incompréhensible : il mérite le double. Souhaitons qu'il fasse des heureux !

► **Chèvre frais aux fleurs.**

CORBIÈRES

Clos Canos
2024

93/100

9, €

Trio de grenache gris, noir et blanc, complété de 10 % de syrah : c'est donc un hommage au roi des Sudistes, offrant un bouquet délicat, au parfum de chèvrefeuille, un palais net à la fine tension, tout en élégance, éveillant les papilles de sa touche saline et de ses fins amers.

► **Fleur de courgette farcie au Brocciu.**

CORBIÈRES

Domaine La Bouysse
Floréal 2023

92/100

AB 9,40 €

Sur des sables de grès de Fontfroide, grenache noir et syrah se gorgent d'arômes floraux préservés par un pressurage délicat de plusieurs jours, puis par un élevage court en cuve inox. L'aromatique surprend par son équilibre suave au fruité tendre, entre abricot et pêche de vigne. Un an de bouteille, c'est parfait pour lui !

► **Tajine de volaille.**

IGP PAYS D'OC

Anne de Joyeuse
Le Mignon 2024

91/100

8,90 €

Nouveauté, cette cuvée assemble pinot noir et gewurztraminer, le premier venant d'un terroir océanique, le second sous influence méditerranéenne, et c'est déjà une promesse d'originalité. Le duo fonctionne en combinant un bouquet floral et exotique, tout en légèreté et gourmandise, comme l'annonce l'étiquette de l'artiste Catherine Potvin.

► **Brochettes volaille et tomates cerises.**

IGP PAYS D'OC

Domaine de Puilacher**92/100****Prologue 2024**

8 €

Une pépite dénichée grâce au disputé Concours des vins de la vallée de l'Hérault. Médaille d'or méritée pour cette syrah équilibrée et charnue, qui séduit déjà par sa robe framboise, soutenue et brillante, puis par sa palette tutti frutti, gourmande, et enfin sa finale rafraîchissante bien méditerranéenne.

► **Ribs aux herbes à la braise.**

IGP PAYS D'OC

Domaine du Nouveau Monde**91/100****Fandango 2024**

AB | 9 €

Distingué aux Collections du label Pays d'Oc, ce pur grenache combine typicité du cépage et vinification réussie. Les saveurs de cerise et de noyau construisent un palais gourmand, la vendange au bon moment et le travail de cave, pour garder un équilibre suave et frais, font le reste.

► **Tarte à la tomate.**

LA CLAPE

Château Catherine de Montgolfier**93/100****Empreinte 2023**

AB | 22 €

Faire des rosés de gastronomie et de garde, voilà le parti pris. Empreinte est élevé six mois en œufs, le duo syrah-grenache y gagne une bouche charnue aux saveurs de pomelo et de pêche, son terroir minéral impose une signature saline et une longue finale. En prime, le château est lauréat de nos Trophées de l'Énotourisme 2025.

► **Langouste au grill et beurre aux herbes.**

IGP CITÉ DE CARCASSONNE

**Famille Lorgeril****93/100****G de Garille 2024**

9 €

Un gris particulièrement fin, où les 60 % de cinsault déroulent leurs parfums floraux et délicats. L'attaque n'est pas seulement tendre comme on pouvait s'y attendre, une pointe de salinité réveille le palais et rend la dégustation apéritive. Nouveau dans la production maison, il est promis à un bel avenir et bien différencié dans l'offre de rosés des vignobles Lorgeril, depuis l'appellation Cabardès jusqu'aux deux cuvées estampillées Languedoc. Cette nouvelle cuvée suit Clair de Garille, un rouge claret tout en fruit. Les deux en fait se complètent, différents mais dans le même esprit de vins contemporains et très accessibles.

► **Steak de tomate cœur de bœuf en persillade.**



LANGUEDOC



Vignobles Gérard Bertrand

94/100

Art de vivre 2024

13,50 €



La trilogie Art de vivre – en blanc, rouge et rosé –, est totalement relookée cette année, pour une présentation encore plus élégante en flacon de terre naturelle. Sur ce millésime, le rosé se distingue avec un bouquet d'une grande floralité, invitant immédiatement à la pause pour en apprécier toutes les fragrances. Grenache, cinsault et syrah délivrent des senteurs délicates de rose et de chèvre-feuille, le palais est en cohérence, élégant et floral, très équilibré, avec un arôme Mara des bois puis de très légers amers d'agrumes en fin de bouche. Beau dehors et bon dedans.

► **Beignets de fleurs d'acacia, salade estivale aux fleurs.**

LANGUEDOC

Château de Lancyre

91/100

Lac des figuiers 2024

AB 9 €

La robe très pâle, l'assemblage syrah, grenache et cinsault, le nez en retenue, tout annonçait un rosé discret. La bouche prend le contre-pied avec une texture charnue et un caractère bien trempé : fruits blancs, épices douces puis piment rappellent qu'en pic Saint-Loup le terroir est puissant.

► **Truite aux amandes.**

LANGUEDOC

Mas René Guilhem

92/100

Saint Suscée 2024

AB 9 €

Un rosé qui décroche l'or au Concours des vins de la vallée de l'Hérault avec un assemblage original de syrah, grenache noir et vermentino. Son fruité intense évoque le cassis, sa minéralité attise les papilles, son équilibre réconforte et lui donne une place sur l'ensemble d'un déjeuner estival.

► **Jardinière de petits pois frais et oignons nouveaux.**

LANGUEDOC SAINT-CHRISTOL

Domaine Coste Moynier

92/100

2024

7,90 €

Une grande bouteille élancée pour un des meilleurs rosés dégustés. Ses 60 % de cinsault sont une ode au Languedoc avec leur bouquet d'œillet et de pêche de vigne. Le grenache complète et affiche la trame sudiste, les deux sont en harmonie, élégance et tempérament sont réunis. Quel rapport qualité-prix !

► **Cuisse de poulet désossée et marinade thym citron.**

SABLE DE CAMARGUE

Domaine de Montcalm**92/100****Prestige 2024**

AB 6,90 €

S'il a gagné l'or au Concours international de Lyon, c'est bien grâce à sa combinaison fraîcheur, finesse et complexité. Grenache, bien sûr, mais aussi merlot et syrah composent une aromatique bien fruitée qu'on n'attendait pas sous cette robe pétale. L'ensemble est juteux et rafraîchissant (seulement 12,5°).

► **Loup en croûte de sel.**

SAINT-CHINIAN

Domaine de la Linquières**93/100****Fleur de lin 2024**

11 €

Un rosé qui change des rosés, c'est bien. C'est sa signature terroir qui lui permet de se démarquer, avec sa matière ciselée, ses parfums délicats de figue blanche et d'aiguille de pin chauffée, son beau volume qui s'est peaufiné grâce à un passage en fûts. Un caractère affirmé dans le registre de la finesse.

► **Feuilles de vigne farcies.**

VIN DE FRANCE

Domaines Paul Mas**91/100****Rosorange 2024**

AB 9,50 €

Une covinification pour macabeu, vermentino et grenache gris, en version vin orange donc, avec une macération des baies d'une bonne semaine puis ce jus rejoint cinsault, grenache noir et gris, vinifiés en rosé, les deux terminant leur vinification ensemble. Marmelade d'oranges, saveurs de noyau, profil solaire, oriental, traçant. À découvrir.

► **Curry d'agneau ou de légumes.**

SABLE DE CAMARGUE

**Domaine
Loïc Nencioni
InsaisSable 2024****93/100**

AB 12 €



Jouant avec le nom de la récente AOP Sable de Camargue, le vigneron Loïc Nencioni concocte un grenache gris délicat, floral et finement salin. Bouquet discret sur les fleurs champêtres, attaque et palais en dentelle, saveurs de petits fruits rouges, de cerise blanche, bon équilibre (le vin titre 12,5°, respect) puis longueur salivante et juste saline. Représentatif de son terroir à la fois sauvage et d'une beauté évanescence, le vin séduit sur tous les plans, depuis sa robe pétale jusqu'à sa finale minérale.

► **Salade de tellines.**