

70 ha d'un seul tenant (dont 43 de vignes) acquis en 2011 par Pierre-André Degroote, fils de Pierre Degroote, propriétaire dans la même appellation du Ch. de Lalande.

La robe, profonde, est au diapason du nez, intense, très généreusement fruité et discrètement boisé. Des tanins encore jeunes n'entament guère la gourmandise d'une bouche cossue, ensoleillée, équilibrée et d'une longueur remarquable. Un vin tout en fruit qui « donne envie de se resservir » : un très bon signe. **2025-2030**

→ SCA CH. TOUR DE RISSAC, Caunettes Basses, 11170 Moussoulens, tél. 06 02 31 36 24, sabrina@domainesbgwine.com r.v.

LES VIGNOBLES DE VENDÉOLE

Le Vent se lève 2023 ★

Les vignobles de Vendéole est né en 2019 de la fusion des deux coopératives de l'Ouest audois : les caves de la Malepère et du Razès. La nouvelle entité regroupe 400 vigneronnes et 5 000 ha de vignes répartis sur quelque quarante communes, depuis la Montagne Noire jusqu'aux contreforts des Pyrénées.

Clin d'œil aux vents, contraires, du cers et du marin qui balaient l'appellation, cette cuvée ne manque pas de souffle. Au nez, une rafale d'épices et de fruits rouges mûrs qui tourbillonnent dans une bouche harmonieuse, digeste, légère, appuyée sur une trame tannique délicate. Un vin croquant à boire dans ses jeunes années. **2025-2028**

→ LES VIGNOBLES DE VENDÉOLE, RD 623, 11240 Routier, tél. 04 68 69 39 15, mhpoussou@vendeole.com t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h

CLAIRETTE-DU-LANGUEDOC

Superficie : 60 ha / Production : 2 487 hl

Les vignes du cépage clairette sont cultivées dans 8 communes de la vallée moyenne de l'Hérault. Après vinification à basse température avec le minimum d'oxydation, on obtient un vin blanc généreux, à la robe jaune soutenu. Il peut être sec, demi-sec ou moelleux. En vieillissant, il acquiert un goût de rancio.

ADISSAN Calcaire 2024 ★

Berceau de la clairette, Adissan perpétue la tradition des moelleux. Le village fournit 70 % de la production de l'appellation. Le vignoble occupe des terrasses villafranchiennes composées de galets de quartz, silex et calcaires au sein d'une matrice argilo-sableuse.

Une jolie clairette, élevée en cuve, aux reflets dorés et dont le nez fin et expressif hésite entre poire, notes florales et amande fraîche. Finement sculptée, la bouche brille par la douceur de sa texture, l'éclat du fruit et sa fraîcheur préservée. En un mot : élégant. **2025-2027**

■ Argile 2024 ★ (8 à 11 € ; 5000 b.) Vendangée mi-octobre, une clairette moelleuse (45 g/l de sucres résiduels) réservée à l'olfaction, mais dont la bouche diffuse de subtiles touches de miel, de fruit à coque et de plantes aromatiques dans un ensemble harmonieux,

tendre et frais, où le sucre se fait discret. On pourra la carafier ou la laisser s'épanouir en cave. **2026-2030**

→ LA CLAIRETTE D'ADISSAN, av. du Gal-de-Gaule, 34230 Adissan, tél. 04 67 25 01 07, j.vergnès@clairette-adissan.fr t.l.j. sf dim. 9h-12h 15h-18h

LA CROIX CHAPTAL

Vendanges de novembre 2015 ★★

900 20 à 30 €

Créé au IX^e. par les moines bénédictins de l'abbaye de Gellone, ce domaine se partage entre 11 ha de bois et 25 ha de vignes. Il revit depuis son rachat en 1999 par Charles-Walter Pacaud, qui l'avait découvert pendant ses études de viticulture-œnologie à Montpellier.

Des raisins botrytisés vendangés en deux tries, en novembre, puis longuement (7 ans) élevés en milieu oxydatif, cela donne ce nectar ambré, aux arômes profonds et très complexes de noix, de café, de caramel et de fruits confits. Onctueuse et capiteuse, la bouche assume parfaitement sa puissance et s'éternise sur des touches de rancio et de raisins secs. Original, capable de défier le temps, un vin à laper à petites gorgées sur un foie gras poêlé ou une tarte aux noix. Émotions garanties. **2026-2040**

→ DOM. LA CROIX CHAPTAL, hameau de Cambous, 34725 Saint-André-de-Sangonis, tél. 06 82 16 77 82, lacroixchaptal@orange.fr r.v.

L'ESTABEL

Le Grand Pan 2024 ★

8000 8 à 11 €

Coopérative fondée en 1937 et forte des 330 ha de ses adhérents, les caves de l'Estabel, réputées pour leurs rosés qui ont fait la gloire de Cabrières, présentent aussi une gamme de rouges dignes d'un vin d'intérêt. Elles produisent également de l'appellation clairette-du-languedoc, sur une vingtaine d'hectares de schistes, et, depuis 2018, des vins sans soufre. Le paysage dominé par le pic de Vissou, la richesse géologique et les sites archéologiques en font une étape obligée.

La passe de trois pour cette cuvée déjà en vue dans les deux dernières éditions du Guide. Ténus à l'ouverture, les arômes de poire, de fleurs et de noisette se précisent dans un palais tendre mais alerte, vivifié par une pointe de CO₂. Facile d'accès, à boire dans ses jeunes années, c'est une très bonne initiation aux charmes du cépage. **2025-2027**

→ L'ESTABEL, 20, rte de Fontes, 34800 Cabrières, tél. 04 67 88 91 60, contact@estabel.fr t.l.j. 9h-12h 14h-18h

CORBIÈRES

Superficie : 13 000 ha / Production : 461 000 hl

VDQS depuis 1951, reconnus en AOC en 1985, les Corbières constituent une région typiquement viticole, et ce massif montagneux aride, qui sépare le bassin de l'Aude des plaines du Roussillon, n'offre guère d'autres possibilités de culture. Cette vaste appellation s'étend sur 87 communes. Les corbières rouges,

majoritaires, ont en commun un côté chaleureux et souvent charpenté. Ils assemblent aux traditionnels carignan et grenache noir la syrah, le cinsault, le mourvèdre, le lladoner pelut... L'appellation produit aussi des rosés et des blancs ; ces derniers mettent à contribution les cépages grenache, macabeu, bourboulenc, marsanne, roussanne et vermentino. Corbières maritimes au sud-est, hautes Corbières au sud, Corbières centrales faites de terrasses et de collines, montagne d'Alaric au nord-ouest... la région présente un relief très compartimenté et des terroirs divers par leur altitude, leurs sols, l'influence méditerranéenne plus ou moins dominante. Ce cloisonnement des sites a conduit à une réflexion sur les spécificités des terroirs de l'AOC, notamment ceux de Durban, Lagrasse et Sigean.

CH. LA BASTIDE Tradition 2024 ★

4000 8 à 11 €

Au nord-ouest de Lézignan-Corbières, un vaste domaine (180 ha) tourné vers l'exportation, acquis en 1987 par Anne-Marie et Guilhem Durand. Première en Languedoc-Roussillon. En 2015, il a été le premier en Languedoc à passer aux mains d'un groupe chinois, l'importateur BHC International Wine Assets Management. Proche du Minervois, le vignoble est installé sur une terrasse ancienne de l'Aude, riche en galets roulés.

Roussanne, bourboulenc et vermentino assemblés dans ce blanc floral, et muscaté qui donne à croquer un fruit très gourmand, servi par une matière ronde à souhait, grasse même, et chaleureuse. Généreux, de gastronomie, voilà un vrai blanc du Sud qui assume joliment ses rondeurs. **2025-2028**

→ CH. LA BASTIDE, 11200 Escalles, tél. 06 62 45 49 56, admin@chateaubastide.com t.l.j. sf sam. dim. 8h-12h 14h-17h

GÉRARD BERTRAND

GB Réserve 2023 ★★

55000 5 à 8 €

Enfant des Corbières, fils de vigneron et ancien rugbyman, Gérard Bertrand est un important propriétaire (quelque 850 ha répartis sur dix-sept domaines et cultivés en biodiversité) et négociant du sud de la France, dont les cuvées apparaissent dans le Guide sous diverses appellations (corbières, fitou, minervois, languedoc, côtes-du-roussillon) et en IGP.

Finesse et élégance au menu de ce corbières moderne et flatteur, qui livre dès l'olfaction un grand bol de fruits rouges et noirs mûrs et d'épices douces (venues du chêne). La bouche, très ronde et suave, soutenue par des tanins fondants, est de la même veine, c'est-à-dire gouleyante. **2025-2029** ■ Hérésie 2024 ★ (5 à 8 € ; 130 000 b.) Une cuvée très régulière, comme il est de coutume chez Gérard Bertrand, habilement boisée, florale et fruitée au nez, souple, tendre et facile à aimer en bouche. Du travail soigné. À boire dans les deux ou trois ans. **2025-2028**

→ GÉRARD BERTRAND, Ch. l'Hospitalet, rte de Narbonne-Place, 11100 Narbonne, tél. 04 68 45 28 50, contact@gerard-bertrand.com t.l.j. 9h-19h ; été t.l.j. 9h-20h

DOM. LA BOUYSSÉ Cyprius 2024 ★★

4700 8 à 11 €

En 1996, Martine Pagès et son frère Christophe Molinier, tous deux œnologues, reprennent le domaine familial (aujourd'hui 40 ha près de Fontfroide, sur le terroir de Boutenac) et quittent la coopérative. Ils engagent la conversion bio de l'exploitation (certification en 2013). Ils ont récemment été rejoints par Hélène, la cinquième génération.

Le rôle majoritaire dans cet assemblage bien élevé (cuve et fût), où le bois a laissé une discrète empreinte vanillée à un nez centré sur la pêche et les fleurs blanches. La même séduction émane d'un palais puissant, long et muscaté, tonifié par une acidité très à propos. Plein, harmonieux, c'est tout simplement excellent. **2025-2029**

→ DOM. LA BOUYSSÉ, 3 chem. de Montsérét, 11200 Saint-André-de-Roquelongue, tél. 04 68 45 50 34, info@domainelabouysse.com t.l.j. sf sam. dim. 8h-12h 14h-17h (19h juil.-août)

CH. CAPENDU 2023 ★★

10200 11 à 15 €

Constitués par la famille Gau, les Vignobles de la Ferrandière ont été rachetés en 2013 par Jean-Claude Mas (maison Paul Mas). Couvrant 100 ha de vignes (surtout) et de pompiers, le vignoble est implanté sur l'étang asséché de Marseillette, une ancienne lagune, entre les Corbières et le Minervois, à 40 km de la Méditerranée. Les sols salés doivent être périodiquement inondés au printemps, ce qui permet aux vignes d'échapper au phylloxéra : de nombreux ceps sont ici francs de pied (non greffés). Outre l'étiquette Dom. de la Ferrandière en IGP Oc, on y produit les châteaux Capendu (87 ha en corbières) et Jérémie (68 ha en corbières et corbières-boutenac).

Vendanges nocturnes, tri pointilleux des raisins, égrappage, élevage en fûts... des choix payants : ténus à l'olfaction, les arômes de cassis et d'épices douces se libèrent franchement dans une bouche suave et ensoleillée, rafraîchie en finale par une touche de garrigue. Bienvenue dans le Sud ! Parfait avec des grillades aux herbes. **2026-2030**

→ VIGNOBLES DE LA FERRANDIÈRE, Dom. de la Ferrandière, 11800 Aigues-Vives, tél. 04 67 90 16 10, info@ferrandiere.com

VIGNOBLES CAP LEUCATE

Les Murailles de Cézelly 2024 ★

1386 11 à 15 €

La coopérative du Cap Leucate, issue d'une fusion de plusieurs coopératives, est incontournable dans le Fitou maritime. Plus de 120 sociétaires y sont rassemblés, exploitant près de 1 000 ha de vignes.

Le duo grenache blanc et macabeu fonctionne en bonne harmonie dans ce blanc sapide, énergique, sans gras inutile, qui file droit en bouche et livre un fruit tonique, aux accents de fleurs et de fruits blancs. On le débouche à l'apéritif et on poursuit sur des fruits de mer. **2025-2027**

→ VIGNOBLES CAP LEUCATE, Chai La Prade, 11370 Leucate, tél. 04 68 33 20 41, contact@cave-leucate.com t.l.j. 9h-12h30 15h-19h

CASTELMAURE La Pompadour 2023 ★

■ 220000 ■ 11 8 à 11 €

Cave fondée en 1921 dans les Hautes Corbières, entre les communes de Durban et de Tuchan. Les inondations catastrophiques de 1999 furent l'occasion d'un nouveau départ, et la coopérative a investi dans des installations modernes. Après une restructuration des caves du secteur, elle intervient autant en fitou qu'en corbières. Une structure qui revendique haut et fort son statut de « vigneron ». 25 % du vignoble sont aujourd'hui en conversion bio.

Le 2022 avait mis la barre très haut (trois étoiles et coup de cœur), le 2023 ne démerite pas, loin s'en faut. On ne se formalise pas de sa petite astringence finale, la cuvée, puissante, déploie surtout une belle chair pétée de fruit (figue sèche, cassis, mûre) et de sous-bois. Un profil déjà mûre qui incite à la boire dans ses jeunes années, sur un tajine d'agneau par exemple. ■ 2025-2029

→ CASTELMAURE, 4, rte des Canelles, 11360 Embres-et-Castelmaure, tél. 04 68 45 91 83, vins@castelmaure.com ■ t.l.j. 10h-12h 14h-18h

LES CELLIERS D'ORFÉE Cuvée Sextant 2023 ★★

■ 56000 ■ 11 15 à 20 €

Créée en 1933, la cave d'Ornaisons a fusionné avec celle de Ferrals-les-Corbières. Son nom poétique réunit la première syllabe de ces deux villages. La coopérative dispose d'un vignoble de 1 000 ha répartis sur les appellations corbières et corbières-boutenac et, depuis 2017, d'un chai de stockage et de vieillissement flambant neuf. Une cuvée métronome bien connue des lecteurs du Guide, ambitieusement élevée 12 mois en fûts neufs. Le nez, torréfié, nous le rappelle mais laisse s'exprimer les arômes fruités et épicés d'une syrah (80 %) bien mûre. Croquante à l'attaque et tapissée de tanins très enrobés, la matière prend la mesure de l'élevage et conserve une vraie gourmandise de fruit. Puissant, harmonieux, long, de bonne garde certes, mais il se montre déjà très flatteur. ■ 2026-2030 ■ Cuvée Sextant 2023 ★★ (15 à 20 €; 6956 b.) Vinifié et élevé (sur lies) à la bourguignonne, en fûts neufs, un blanc de gastronomie dont on retiendra les arômes riches de poire et de pêche, et la bouche grasse et beurrée, traversée en filigrane par un trait de fraîcheur bienvenue. Très bel accord en perspective avec un dos de cabillaud sauce crème fraîche safranée, par exemple. ■ 2026-2030

→ LES CELLIERS D'ORFÉE, 53, av. des Corbières, 11200 Ornaisons, tél. 04 68 27 09 76, compta@celliersdorfee.com ■ t.l.j. sf dim. 8h-12h 14h-18h; sam. 9h-12h

DOM. LA CENDRILLON Minuit 2024 ★

■ 15000 ■ 11 11 à 15 €

La Cendrillon? Un lieu-dit d'Ornaisons, au pied du massif de Fontfroide, une ancienne auberge le long de la voie romaine qui reliait la Narbonnaise à l'Aquitaine. Enfant du pays, l'entrepreneur Robert Joyeux a repris en 1993 le domaine familial et n'a pas lésiné sur les investissements : nouvelles plantations, aménagement d'un chai. Aujourd'hui, 42 ha en bio certifié depuis fin 2012.

Né sur les terroirs les plus frais de ce très bon domaine, vendangé tôt et de nuit, ce corbières séduit d'emblée

par sa robe scintillante et ses notes pimpantes de fruits rouges et jaunes frais. Un trait d'épices se faufile dans une bouche tendre et dynamique, bien croquante, qui respire le naturel. ■ 2025-2026

→ DOM. LA CENDRILLON, rte de Narbonne, La Cendrillon, 11200 Ornaisons, tél. 09 61 37 85 51, info@lacendrillon.fr ■ t.l.j. r.-v.

LES CLOS PERDUS L'Année 2024 ★

■ 1750 ■ 11 15 à 20 €

Tombé amoureux de la région et de ses vieilles vignes, l'Australien Paul Rob a fondé ce domaine en 2003. Progressivement agrandi, le vignoble (19 ha) est dispatché sur 32 parcelles dans trois sous-régions : les Corbières maritimes, les Hautes Corbières et la vallée de l'Agly (Roussillon). Il travaille en bio certifié et applique les principes de la biodynamie.

Puissant mais avenant, ce très bon rosé semble marier les contraires. Forcé à partir du mourvèdre, il affiche une robe soutenue, « très tavel », et dispense des notes ténues de gelée de groseille. Pas tapageur mais tout en courbe, le palais enchante par ses belles rondeurs, son amplitude et sa fraîcheur préservée. Un rosé « de bouche » très loin des caricatures. Il sera parfait sur des légumes farcis. ■ 2025-2027

→ LES CLOS PERDUS, 17, rue du Marché, 11440 Peyriac-de-Mer, tél. 06 88 45 02 77, info@lesclosperdus.com ■ t.l.j. r.-v.

CLOS PETIT PRINCE Clair de Lune 2023 ★

■ 3600 ■ 11 8 à 11 €

Domaine créé en 1910. Les 28 ha de vignes regardent la montagne d'Alaric alors que le chai se situe à Ribaute. Geneviève Bourdel et son fils Nicolas, arrivés en 2004, signent leurs bouteilles.

80 % de grenache noir dans ce rouge élevé discrètement, en fûts. Il en tire sa robe légère, ses senteurs de fruits rouges macérés et de poivre, et sa bouche suave, douceâtre, très épicée et caramélisée, d'une élégance et d'une sensualité singulières. Un jury « surpris » mais enchanté, qui le boirait bien « dès l'apéro ». ■ 2025-2029

→ DOM. ROUIRE-SÉGUR, 12, rue des Fleurs, 11220 Ribaute, tél. 06 83 18 45 10, genevievebourdel@orange.fr ■ t.l.j. r.-v. ■

CH. ÉTANG DES COLOMBES

Bois des Dames 2022 ★

■ 6800 ■ 11 11 à 15 €

Propriété familiale depuis quatre générations, à l'est de Lézignan. Henri Gualco a commencé la mise en bouteilles au domaine dès 1973 et participé activement au développement de l'appellation avant de transmettre cette exploitation de 80 ha à son fils Christophe.

D'une régularité sans faille dans les deux couleurs, le domaine épingle deux étoiles de plus à son palmarès grâce à ce rouge au nez typé de plantes aromatiques (cade, eucalyptus) et de fruits mûrs. Le fondu des tanins, la rondeur de la matière et le charme de la texture profilent un corbières élégant et d'une séduction immédiate. ■ 2025-2028 ■ Bois des Dames 2023 ★ (11

à 15 €; 4100 b.) Une touche grillée donne du cachet à un nez ouvert et frais dominé par les agrumes et les fleurs blanches. La même fraîcheur émane d'une bouche souple, fine, très tonique et croquante, ponctuée d'une touche toastée, souvenir d'un élevage au cordeau. Du travail soigné. ■ 2025-2028

→ CH. ÉTANG DES COLOMBES, 11200 Cruscades, tél. 04 68 27 00 03, christophe.gualco@wanadoo.fr ■ t.l.j. sf sam. dim. 8h-12h 13h30-18h

CH. FONTARÈCHE 1682 2023 ★★

■ 13000 ■ 11 11 à 15 €

C'est en 1682 que les ancêtres d'Édouard de Lamy ont acquis ce domaine. Son vignoble, implanté sur une haute terrasse graveleuse de l'Agly, couvre 140 ha d'un seul tenant, formant un carré parfait autour du château du XVII^e. Il est dirigé depuis 2008 par Vincent Dubernet, ingénieur en agriculture, oenologue et fils d'œnologue.

Un assemblage de cinq cépages vinifiés pour moitié en grappes entières et pour moitié en vendange égrappée. Ajoutons-y un élevage pertinent de 9 mois en fût et on obtient ce rouge harmonieux fleurant bon la mûre et la réglisse, gourmand, suave et souple en bouche, ponctué d'une touche de moka. ■ 2025-2029

→ CH. FONTARÈCHE, RD 11, 11200 Canet-d'Aude, tél. 04 68 27 10 01, contact@fontareche.fr ■ t.l.j. r.-v.

CH. DE FONTENELLES Élysée 2023 ★★

■ 16000 ■ 11 15 à 20 €

Domaine familial situé sur le versant nord de l'Alaric. En cinq générations, sa surface est passée de 7 à 40 ha. Aux commandes depuis 1993, Thierry et Nelly Tasto ont passé le flambeau à leur fils Terence et son épouse Nathalie en 2018.

Lent à s'ouvrir mais complexe, le nez égrène le fruit noir, le moka, la framboise et, plus surprenant, la sauce soja. Le palais, frais et plein à l'attaque, s'acoquine d'une touche de violette dans un ensemble explosif, très juteux, arimé à des tanins croquants. Une belle bouteille, énergique, bien dans l'esprit des lieux, qui gagnera à être carafée. ■ 2025-2030 ■ Notre-Dame 2023 ★ (11 à 15 €; 15000 b.) Un 2023 gouleyant, expressif dès l'olfaction, entre cassis et garrigue. Appuyé sur des tanins de soie, le fruit coule en bouche avec décontraction, souplesse et gourmandise. Parfait avec un sauté de veau (à la sauge et aux olives). ■ 2025-2028

→ DOM. DE FONTENELLES, 76, av. des Corbières, 11700 Douzens, tél. 04 68 79 12 89, info@fontenelles.com ■ t.l.j. r.-v.

GRAIN DE FANNY Le Rouge à palabrer 2023 ★

■ 5000 ■ 11 8 à 11 €

En 2006, Fanny Tisseyre, héritière de quatre générations de vigneronnes, reçoit 5 ha de vignes, cultivés aujourd'hui en bio certifié. Elle cherche à faire évoluer ses pratiques et se limite, pour les traitements, au soufre, au cuivre et aux plantes. Elle se flatte de faire des vins différents chaque année, reflets de leur millésime.

Mi-carignan, mi-grenache, ce 2023 laisse parler le fruit (cassis et fraise) dès l'olfaction. La bouche aussi a fait causer : l'attaque est vigoureuse et parfumée, le cœur

de bouche bien souple, la finale tonique et tannique. Un rouge plutôt structuré qui gagnera à reposer un peu en cave. ■ 2026-2031

→ DOM. GRAIN DE FANNY, 10, av. du Chemin-Neuf, 11200 Ornaisons, tél. 06 78 47 62 98, contact@domainegraindefanny.com ■ t.l.j. r.-v. ■

CH. DU GRAND CAUMONT Capus Monti 2023 ★★

■ 2300 ■ 11 30 à 50 €

Une villa gallo-romaine, puis un château incendié à la Révolution; constitué au milieu du XIX^e, ce domaine a été acquis en 1906 par Louis Rigal, propriétaire de caves de Roquefort. En 2003, sa petite-fille Laurence, après un début de carrière dans le marketing, est arrivée aux commandes de cette vaste unité (148 ha, dont une centaine plantée de vignes).

Capus Monti? Le nom latin de cette propriété située sur l'emplacement d'une ancienne villa gallo-romaine. Elevé en fûts neufs, noir de robe, ce vin impose d'emblée sa puissance avec ses parfums capiteux de crème de cassis, de tapenade et de torréfaction. Dans le prolongement, la bouche impressionne par son coffre, sa mâche généreuse, sa longueur et ses tanins gras et réglissés pris dans la chair. La côte de bœuf s'impose. ■ 2026-2031 ■ Impatience 2024 ★ (15 à 20 €; 500 b.) Un blanc raffiné, élevé en demi-muids, dont on retient les arômes de brioche, de poire et de fruits exotiques, puis la bouche confortable mais fraîche, qui associe très joliment gras et tension. Charmeur, on le débouche sans se presser sur une sole meunière. ■ 2025-2028

→ CH. DU GRAND CAUMONT, 11200 Lézignan-Corbières, tél. 04 68 27 10 82, chateau.grand.caumont@wanadoo.fr ■ t.l.j. 8h30-12h 14h-17h30; sam. dim. sur r.-v. ■

CH. GRAND MOULIN Prestige 2023 ★★

■ 50000 ■ 11 5 à 8 €

Son père, vendeur de bétail, possédait une petite vigne. Jean-Noël Bousquet décide à 8 ans qu'il sera vigneron, achète son premier hectare à 17 ans, s'installe comme jeune agriculteur en 1978 - en fermage - et fait l'acquisition de vignes en coteaux alors dédaignées (500 F l'hectare...). En 1988, à la tête de 24 ha, il installe sa cave dans un ancien moulin. Il a transmis en 2014 à son fils Frédéric 130 ha de vignes, en IGP, en corbières et en corbières-boutenac. Un domaine d'une louable régularité.

D'emblée flatteur, voilà un rouge expressif, au nez infusé de cassis, de mûre et de cachou, agrémenté d'une touche grillée venue du fût. Rond et vanillé à l'attaque, le palais déploie une matière pleine et capiteuse, étayée de tanins tout à fait détendus. Un vin riche mais très bien équilibré, que l'on peut boire ou garder. Une affaire. ■ 2025-2030

→ CH. GRAND MOULIN, 6, av. Gallieni, 11200 Lézignan-Corbières, tél. 04 68 27 40 80, contact@chateaugrandmoulin.com ■ t.l.j. sf dim. 9h-12h30 13h30-18h30

LA CAVE DE GRISSAN

Les Vignerons 2024 ★

■ 6000 ■ 11 5 à 8 €

Créée en 1947, cette cave coopérative est située face à l'étang de Grissan, à une dizaine de

kilomètres de Narbonne. Elle regroupe 45 vigneron pour 280 ha de vignes situées dans les appellations corbières, la clape et languedoc, et propose aussi les IGP locales.

Une sélection soignée de parcelles de syrah et un élevage sobre en cuve ont forgé le caractère affirmé de cette cuvée, peut-être atypique mais convaincante. Un bouquet de violette et de fruits noirs un peu fumés animent une bouche cossue, chaleureuse, soutenue par des tanins bien policés. À ouvrir sans se presser autour du barbecue. ✎ 2025-2029

○ LA CAVE DE GRUISSAN, 19, bd de la Corderie, 11430 Gruissan, tél. 04 68 49 01 17, contact@cavedegruiissan.com 📍 t.l.j. sf dim. 9h30-12h 15h-19h

CH. HAUTERIVE LE HAUT Au Finistère 2023 ★

25 000 | 5 à 8 €

Le Ch. Hauterive, vaste domaine implanté sur plusieurs terroirs, était une dépendance de l'abbaye de Fontfroide. Le vignoble est dans la famille de Jean-Marc Reulet depuis 40 ans.

Rien de breton dans ce vin, mais un lieu-dit des Corbières. Dans le verre, un 2023 de belle facture, au nez complexe mariant le fruit rouge bien mûr, la pivoine et le tabac blond. Des tanins pas tout à fait policés donnent ce qu'il faut de nerf à une bouche ample, ronde et de belle allonge. ✎ 2025-2029

○ CH. HAUTERIVE LE HAUT, 1, ancien chem. de Ferrals, 11200 Boutenac, tél. 04 68 27 62 00, hauterive-le-haut@orange.fr 📍 t.l.j. r.-v.

CH. HAUT GLÉON 2023 ★

7 000 | 20 à 30 €

Créée en 1967, cette union de caves coopératives du Languedoc propose des vins d'un très grand Sud qui s'étend de la Gascogne à la vallée du Rhône. Elle regroupe plus de 650 vigneron et dispose de 4 000 ha de vignes.

Un blanc intense et de gastronomie, vinifié et élevé partiellement en fût, d'où ce nez vanillé mais fruité (gelée de coing et fruits tropicaux) et cette bouche bien arrondie par l'élevage mais tonique car rehaussée d'une belle arête acidulée. Très agréable et polyvalent à table, on l'ouvre sur des dougés (peu faits) ou un plat à la crème. ✎ 2025-2028

○ LES VIGNOBLES FONCALIEU, Dom. de Corneille, 11290 Arzens, tél. 04 68 76 21 68, marketing@foncalieu.com

CH. LALIS Les Petits Moulins 2023 ★ ★

7 000 | 11 à 15 €



Œnologue depuis 1995 et conseiller viticole, Philippe Estrade a repris en 2002 le domaine familial fondé un siècle plus tôt, qu'il a modernisé. Il exploite aujourd'hui 52 ha sur les pentes de l'Alaric et sur le terroir de Lagrasse.

Une robe pourpre bleutée habille très joliment cette syrah (80 %) qui a bien d'autres

atouts : ses parfums expansifs de cassis, de violette et de tapenade sur fond de graphite, et sa chair pleine, pulpeuse, animée d'une très agréable sucrosité et parfaitement structurée par des tanins fermes qui ne tarderont pas à se détendre. La finale, sur la menthe poivrée, rafraîchit idéalement l'ensemble. Un corbières très ancré dans son terroir, dont l'avenir s'annonce radieux. ✎ 2026-2032

○ CH. LALIS, 2, rue des Fleurs, 11220 Ribaute, tél. 06 88 80 06 98, lalis@orange.fr 📍 ven. sam. 10h-18h; f. janv. 📍

CH. DE LASTOURS 2022 ★ ★

38 000 | 15 à 20 €

Dominant l'étang de Bages, cette propriété de 850 ha, rachetée en 2004 par des courtiers en assurances, offre des attraits variés : les sports mécaniques, l'œnotourisme. Les pistes tortueuses servent de pistes de rallye. On y trouve gîte et couvert. Le vignoble couvre 62 ha.

On se pressera pas de déboucher ce 2022 ouvert à l'olfaction sur les fruits noirs et les notes épicées et chocolatées d'un séjour de 12 mois en fûts. De bon volume, fraîche, la bouche déroule une chair élégante mais qui devra digérer en cave sa vigueur tannique. On ne se fait aucun souci pour son avenir. ✎ 2027-2032 2024 ★ (15 à 20 €; 6200 b.) Les 6 mois de fûts se font très discrets dans ce blanc dodu, au nez puissant, floral et fruité, gras et charnu en bouche, qui tire son équilibre d'une jolie acidité sous-jacente. Complet et prêt à boire, dès l'apéritif ou sur une tarte salée à base de fromage. ✎ 2025-2027

○ CH. LASTOURS, Lastours, 81310 Lisle-sur-Tarn, tél. 05 63 57 07 09, contact@chateau-lastours.com 📍 t.l.j. r.-v.

DOM. DE LONGUE ROCHE Cuvée réservée Elevé en fût de chêne 2023 ★ ★

10 000 | 11 à 15 €

Diplômé en droit, marchand d'antiquités, Roger Bertrand cède à sa passion du vin en reprenant en 1995 l'exploitation familiale située au pied de la barre rocheuse de Roquelongue (d'où le nom du domaine, Longue Roche), dans le massif de Fontfroide. Il cultive sans pesticides ses 30 ha de vignes (en conversion bio) qu'il vendange à la main.

Derrière une robe couleur cerise, des parfums appétissants de fraises écrasées et de chocolat montent du verre. On les retrouve rehaussés de vin et avec plaisir dans une bouche douce et veloutée, parcourue de tanins enrobés par l'élevage. Un élevage présent mais mesuré qui n'enlève rien à son profil gouleyant. ✎ 2025-2029

○ DOM. DE LONGUE ROCHE, 16, rue de l'Ancienne-Poste, 11200 Saint-André-de-Roquelongue, tél. 06 75 22 85 51, contact@rogerbertrand.fr 📍 t.l.j. 9h-20h; dim. 10h-13h 📍

CH. DE MATTES-SABRAN Le Clos Redon 2023 ★

8 000 | 8 à 11 €

Proche des étangs littoraux, une ancienne dépendance de l'abbaye de Lagrasse, puis une terre noble : 4 000 ha jusqu'en 1914. De nos jours, 300 ha, dont 50 ha de vignes. Dans la même famille depuis 1733, le domaine est géré depuis plus d'un siècle par des femmes - Anne-Laure Brouillat aujourd'hui.

Née de la parcelle éponyme, plantée de syrah qui compose l'essentiel de la cuvée, ce 2023 affiche la profondeur de robe de raisins vendangés bien mûrs. Le nez nous le confirme avec ses accents de cerise noire confite et d'épices. Ample et velouté à l'attaque, le palais, concentré, se resserre autour de tanins puissants et encore anguleux pour l'heure. On patiente sereinement. ✎ 2027-2032

○ CH. DE MATTES-SABRAN, Mattes, 11490 Portel-des-Corbières, tél. 09 77 78 21 35, mattes.sabran@laposte.net 📍 t.l.j. 8h-12h 14h-18h

MAYLANDIE Exquises Esquisses 2024 ★ ★

7 300 | 11 à 15 €

Jacques Maymil, entrepreneur narbonnais, crée le domaine dans les années 1950; son fils Jean quitte la coopérative en 1987, après l'accession du corbières à l'appellation. La troisième génération, Delphine et son compagnon Éric Virion, a pris les rênes du vignoble en 2007 (27 ha aujourd'hui). La première, qui a d'abord travaillé dans la communication culturelle, oriente le domaine vers l'œnotourisme.

Une robe légère, cristalline et pétale de rose, des arômes pimpants de pêche et de petites baies rouges, une bouche tonique, croquante, plus florale, acidulée : un rosé très pur, friand et vivace mais long à souhai, qui ne dénotera pas à table, sur un carpaccio de poisson par exemple. ✎ 2025-2026 Exquises Esquisses 2023 ★ ★ (15 à 20 €; 5000 b.) Un assemblage grenache blanc (80 %) et bourboulenc pour ce blanc lumineux, couleur paille, élevé avec justesse (9 mois en fûts), aux parfums floraux et épicés (vanille, poivre), qui glisse en bouche avec rondeur et vivacité. Tout simplement excellent, il tiendra la garde. ✎ 2025-2029

○ CH. MAYLANDIE, 18, av. de Lézignan, 11200 Ferrals-les-Corbières, tél. 06 61 93 01 33, contact@maylandie.fr 📍 t.l.j. 10h-12h30 15h-19h 📍

CH. MONTFIN Saint-Jacques 2024 ★ ★

3 500 | 15 à 20 €

SAINT JACQUES



CHATEAU MONTFIN

Peyriac-de-Mer, où est implanté le domaine acquis en 2002 par Jérôme et Raymond Estève, tire son charme des étangs littoraux, où l'on peut apercevoir des flamants roses, de la garrigue, des pinèdes et des vignes. Les 20 ha de l'exploitation sont cultivés en bio, dans un esprit biodynamique. Les propriétaires ont replanté plus de mille arbres sur leurs terres. Plantée au milieu de la garrigue, au lieu-dit Saint-Jacques, trône une vieille parcelle de roussanne qui forge le caractère racé de ce blanc immaculé, vinifié « au frais » et savamment vieilli en jarre et en barrique. Il en sort un blanc lumineux, subtilement furné, floral et fruité (poire) à l'olfaction. La suite est une merveille : rondeur caressante, pureté de fruit, nervosité citronnée et finale saline et salivante qui donne immédiatement envie de se resservir. Un bijou. ✎ 2025-2029 L'Une 2022 ★ (30 à 50 €; 1500 b.) Des vieilles vignes de carignan et de grenache très complètes

dans ce rouge distingué, parfumé de violette, de Zan et d'épices. Une attaque soyeuse ouvre sur un palais tout en équilibre, velouté jusque dans les tanins. Fin et gourmand, il se montre d'ores et déjà très agréable. ✎ 2025-2029

○ CH. MONTFIN, 10, rue du Rec-de-l'Aire, 11440 Peyriac-de-Mer, tél. 04 68 41 93 30, info@chateaumontfin.com 📍 t.l.j. sf sam. dim. 10h-12h 14h-18h

CH. PRAT DE CEST Ermengarde 2022 ★

1200 | 15 à 20 €

Place fortifiée située sur l'antique voie Domitia, le château a été édifié à la fin du XI^e. pour défendre Narbonne. Dans le giron de la même famille depuis 1803, soit neuf générations, le château assume ses deux vocations : l'accueil (gîtes, réceptions, séminaires) et la viticulture. Le vignoble couvre 34 ha situés à flanc de colline sur des sols argilo-calcaires.

Derrière une robe dense et noire, des nuances d'épices douces émergent au cœur d'un bouquet de fruits noirs. La douceur suave de l'attaque tranche avec le milieu de bouche raffermi par des tanins jeunes et serrés. Un vin puissant, long et bien construit, dont la place est en cave. ✎ 2027-2032

○ CH. PRAT DE CEST, Ch. Prat de Cest, 11100 Bages, tél. 06 75 29 99 96, chateaupratdecest@hotmail.fr 📍 t.l.j. 8h-12h 14h-18h; oct.-mai sur r.-v. 📍

DOM. PY Le Clos de Jeanne Terroir d'Alaric 2023 ★

3 000 | 20 à 30 €

Jean-Pierre Py a repris depuis vingt ans les vignes familiales, décidé de sortir de la coopérative pour faire son vin, et a consenti à d'importants investissements d'équipements de la cave. Il dispose de 140 ha sur le flanc nord de la montagne d'Alaric, cultivés en bio depuis 2008 et en biodynamie depuis 2021.

Un corbières sérieux qui tire du grenache majoritaire ses notes de fruits rouges en confiture, de plantes aromatiques et d'épices. On retrouve ce bouquet typé dans une bouche fougueuse, tannique, mais fraîche, à laquelle il ne manque qu'un peu de temps pour s'harmoniser tout à fait. Soyez patients. ✎ 2027-2031

○ DOM. PY, 114, av. des Corbières, 11700 Douzens, tél. 04 68 78 95 59, domaine.py@orange.fr 📍 t.l.j. sf sam. dim. 8h30-12h30 13h30-17h30

DOM. RÉGAZEL Petites mains 2024 ★ ★ ★



2 700 | 8 à 11 €



Michel Moreno, ancien coopérateur, et son neveu Adrian se sont associés en 2012 pour proposer des vins de terroir. Désormais seul à la barre, Adrian exploite 8 ha de vignes (en bio certifié) couvrant les pentes nord de l'Alaric, entre garrigue, oliviers et chânes truffiers.

Un blanc très pur, aérien, qui touche à la perfection. Assemblage de macabeu, de grenache blanc et de


roussanne, sobrement élevé en cuve, il révèle un bouquet printanier où percent l'anis, la poire et les fleurs blanches. Très délicate, sans aucune outrance, la matière s'étire avec grâce dans une bouche ciselée, gourmande, très fraîche, zestée, saline et salivante en finale. Une épure qui mérite un mets tout aussi raffiné, telles des noix de Saint-Jacques poêlées aux agrumes. **2025-2028**



o DOM. RÉGAZEL, 1, pl. de l'Église, 11700 Douzens, tél. 06 73 11 37 04, domaine.regazel@live.fr   r.v.

ROQUE SESTIÈRE À l'Orée des pins 2024 ★★

 | 6600 |  | 5 à 8 €

Cette propriété familiale a produit en 1977 ses premières bouteilles : des corbières blancs. C'est dire son originalité : deux tiers des vins sont ici de cette couleur. Dans la lignée du fondateur, Jean Bérail, la famille Fontanille, à la tête du domaine depuis 2014, valorise un beau patrimoine de très vieilles vignes.



Rosé de soif efficace, il a pour lui une robe cristalline et grenadine, des arômes fringants de bonbon anglais et de petits fruits rouges acidulés, et une bouche aussi légère que vivace. À servir à l'apéro, sous la tonnelle (ou sous les pins). **2025-2026**  Vieilles Vignes 2024 ★ (8 à 11 €; 4 100 b.) Des vieilles vignes et une « malo » bloquée à l'origine de ce 2024 frétilant de fruit (fruit vert et bonbon), glissant et très frais en bouche qui sera parfait sur un plateau de fruits de mer. **2025-2026**

o DOM. ROQUE SESTIÈRE, 8, rue des Étangs, 11200 Luc-sur-Orbieu, tél. 04 68 27 18 00, roque.sestiere@orange.fr   r.v.

B DOM. SAINTE-MARIE DES CROZES Timéo 2022 ★★

 | 1200 |  | 15 à 20 €

Après trois générations de vignerons pluriactifs « par habitude et par héritage », Bernard Alias prend en 1997 les rênes du domaine familial, situé sur le flanc nord de l'Alaric. Il restructure le vignoble et modernise la cave. Sa fille Christelle l'a rejoint en 2012, après une expérience à l'étranger. Aujourd'hui, 40 ha de vignes en bio certifié depuis 2014 et en biodynamie depuis 2020. La priorité est donnée aujourd'hui à l'agroforesterie.

Timéo, le neveu de Christelle, et premier représentant de la sixième génération, en vedette dans ce rouge élevé un an en fûts. Le chène, dominant à l'olfaction, laisse parler le fruit dans un palais très cossu, charnu et structuré par des tanins puissants mais enrobés. La finale chaleureuse et chocolatée clôt en beauté la dégustation. L'avenir de la cuvée, et du domaine, semble assuré. **2027-2032**  Hector et Juliette 2022 ★ (11 à 15 €; 20 000 b.)  Timides à l'ouverture, les arômes de mûre et de vanille se déploient à l'aération. D'un beau volume mais d'une richesse maîtrisée, le palais livre une matière très agréable, coulante et épiciée. Très harmonieux, il peut passer à table, sur un tournedos sauce au poivre par exemple. **2026-2029**

o DOM. SAINTE-MARIE DES CROZES, 50, av. des Corbières, 11700 Douzens, tél. 06 59 00 67 90, d.alias11@orange.fr   r.v.

B CH. SAINT-ESTÈVE Cuvée classique 2024 ★

 | 6000 |  | 8 à 11 €

Dans la famille Latham, on trouve Hubert, qui tenta le premier de traverser la Manche en avion, ou Henri de Monfreid, le célèbre explorateur et écrivain. Petits-fils du second, Éric Latham, après avoir exporté du café et du cacao de la Côte d'Ivoire, a acquis en 1984 le Ch. Saint-Estève (120 ha aujourd'hui, certifiés bio depuis le millésime 2024), rattaché jadis à l'abbaye de Fontfroide. Ses enfants, David et Amélie, lui ont succédé. Une valeur sûre en corbières comme en corbières-boutenac.

Roussanne et marsanne : ce duo très nord rhodanien s'exprime ici dans un style expansif. Retenus à l'olfaction, les arômes de mangue, de litchi et d'ananas parfument avec allégresse une bouche à la fois ample et vive. Une interprétation originale et séduisante de l'appellation. **2025-2027**

o CH. SAINT-ESTÈVE, 11200 Thézan-des-Corbières, tél. 04 68 43 32 34, amelie.latham@chateau-saint-esteve.com   t.l.j. 9h-19h



CH. DE SAINT-EUTROPE Maximus 2023 ★★

 | 33333 |  | 11 à 15 €



Quatre générations se sont succédé sur ce domaine. Après avoir vinifié plus de 25 ans dans une coopérative, Olivier Verdale a repris l'exploitation familiale en 2000, avec son frère Jean-Louis : 50 ha de vieilles vignes sur le terroir réputé de Boutenac. La dernière génération pointe son nez.

Maxime, le fils d'Olivier, qui a rejoint le domaine, honoré par un corbières splendide. À une robe soutenue répond un bouquet expressif et gourmand de cerise confite, de cacao et de violette. Les épices se mêlent à la fête dans un palais d'un rare raffinement : la texture est de velours, la fraîcheur impeccable, les tanins effilés, à peine saillants, et la finale sur la menthe poivrée nous ramène dans le Sud. Tout simplement parfait. **2026-2030**

o CH. DE SAINT-EUTROPE, 31, rue de Fabrezan, 11200 Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, tél. 06 70 85 73 61, verdale.olivier@orange.fr   r.v.




CH. DE SAINT-LOUIS Prestige 2024 ★★

 | 32000 |  | 8 à 11 €

Martine et Philippe Pasquier-Meunier ont conduit en viticulture raisonnée pendant près de trente ans ce vaste domaine familial connu des lecteurs sous le nom de Meunier-Saint-Louis. En 2012, ils ont cédé la propriété à un investisseur russe, Praskoveïskoe, lui-même à la tête de vignobles dans son pays et déjà présent en Languedoc au travers du Ch. Saint-Martin-de-la-Garrigue.

Un tout jeune rouge très seyant dans sa robe pourpre. Petits fruits rouges confits, pivoine, épices, le tout saupoudré d'un brin de garrigue : pas de doute, on est dans

le Languedoc. Puissante, concentrée et chaleureuse, la bouche le confirme. Bien né, typé, voilà un corbières très cossu que l'on ne se pressera pas de déboucher. **2026-2030**



o CH. DE SAINT-LOUIS, Saint-Louis, 11200 Boutenac, tél. 04 68 27 09 69, contact@chateau-saintlouis.com   r.v.  t.l.j.

TERRE D'EXPRESSION Fortes Têtes 2024 ★

 | 5880 |  | 5 à 8 €

Fondée en 1932, la coopérative de Fabrezan s'est choisie comme nom Terre d'Expression ; une manière d'exprimer la diversité des terroirs cultivés par ses adhérents – 1 400 ha répartis dans 23 communes, de Boutenac aux pentes de l'Alaric, de Lézignan à Lagrasse.



Un rosé sans fioriture et sans exubérance, à peine teinté, au nez discret et citronné. La bouche affiche une belle droiture, dans un style alerte, simple et efficace. Pour l'apéritif et les fruits de mer. **2025-2026**

o TERRE D'EXPRESSION, 5, rue des Coopératives, 11200 Fabrezan, tél. 04 68 43 61 18, adv@terredexpression.fr   t.l.j. sf sam. dim. 9h-12h 14h-17h

B CH. LA TOUR MONTRABECH 2024 ★★

 | 5300 |  | 8 à 11 €

L'un des rares domaines de la région à garder l'imposante superficie des vignobles languedociens d'autrefois : plus de 210 ha (en bio certifié depuis 2013). Il est aujourd'hui la propriété de la famille d'Exéa qui possède trois autres propriétés contiguës : le Ch. de Sérème, le Ch. d'Argens et l'Abbatiale de Leingoust.

« Jouisif », « juteux », « très, très gourmand », ce rouge juvénile a pour le moins séduit et inspiré les dégustateurs. Au nez, un grand bol de mûres, de violette et de Zan. En bouche : de la chair, des tanins fondants, de l'énergie et des saveurs hyper croquantes qui durent, qui durent... On passe à un cheveu du coup de cœur. À boire dans sa jeunesse avec une belle viande rouge. **2025-2029**  2024 ★ (8 à 11 €; 5300 b.)  Un blanc dodu, floral et citronné à l'olfaction, dont les rondeurs beurrées se déploient avec sensualité dans un palais accueillant auquel il n'aura manqué qu'un peu de fraîcheur en plus pour décrocher la deuxième étoile. De table. **2025-2028**


o LES VIGNOBLES D'EXÉA, Ch. de Sérème, 11200 Lézignan-Corbières, tél. 04 68 33 32 22, contact@familiedexea.fr   t.l.j. sf sam. dim. 10h30-12h30 13h30-18h

B CH. VALMONT Aventure 2022 ★

 | 40000 |  | 11 à 15 €

Situé dans les Corbières maritimes, non loin des étangs de Bages, le domaine a été racheté en 2016 par la famille Ruhlmann-Schutz, propriétaire du domaine éponyme en Alsace. Elle s'est empressée de convertir les 30 ha de vignes en bio, certifiés depuis 2020.

Un corbières moderne et de pique-nique, vinifié au plus près du raisin et élevé en cuve. Des parfums de garrigue et de fruits rouges animent une bouche lisse et ronde, sans rien qui dépasse (sauf le fruit). Très facile et affable, il devrait plaire. **2025-2027**

o CH. VALMONT, Ferrier, 11440 Peyriac-de-Mer, tél. 04 83 33 67 67, vins@chateau-valmont.fr   t.l.j. sf sam. dim. 9h-12h 14h-17h

CH. VAUGELAS V 2023 ★

 | 150000 |  | 8 à 11 €

Créé par les bénédictins de l'abbaye de Lagrasse, cet ancien et vaste domaine (144 ha de vignes) est implanté sur quatre terrasses aux sols distincts. Repris en 2000 par la famille Bonfils, il est devenu une valeur sûre du Guide.

Bien campé sur son fruit (fruits rouges et cassis), un brin épicié, ce corbières affiche le caractère souple et rond d'un vin vinifié avec bon goût et élevé (en cuve et fût) avec justesse. Le soyeux des tanins le rend déjà fort séduisant et très élégant. **2025-2028**



o CH. VAUGELAS, 11200 Camplong-d'Aude, tél. 04 67 93 10 10, bonfils@bonfils-wines.com

CH. LA VOLUTE-GASPARETS Paul et Louise 2023 ★★

 | 3600 |  | 20 à 30 €

Six générations se sont succédé sur ce domaine couvrant aujourd'hui 60 ha, implanté sur une terrasse d'alluvions anciennes longue de 5 km, appuyée sur les collines gréseuses de Boutenac. Conduit avec brio depuis plus de 30 ans par Patrick Reverdy, aujourd'hui épaulé par son fils Laurent, il ne quitte pas le devant de la scène.

La robe est cristalline et le nez, charmeur, dominé par les fruits exotiques du vermentino (majoritaire) et la vanille du chène (7 mois en fûts). L'attaque est dynamique, la matière ample, la fraîcheur préservée et la finale toastée à souhait. Bref, un bon blanc de repas qui siéra parfaitement à un poisson sauce au beurre. **2025-2028**

o CH. LA VOLUTE-GASPARETS, 13, rue des Corbières, hameau de Gasparets, 11200 Boutenac, tél. 04 68 27 07 86, chateaulavolute@wanadoo.fr   t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h

CORBIÈRES-BOUTENAC

Superficie : 245 ha / Production : 8 926 hl

Le terroir de Boutenac (10 communes de l'Aude) fait depuis 2005 l'objet d'une AOC à part entière pour des vins rouges comportant une proportion notable de carignan (30 à 50 %).

CH. DE BELLE-ISLE 2022 ★

 | 15800 |  | 15 à 20 €

Oui, le Ch. de Belle-Isle a bien un rapport avec Belle-Île-en-Mer : l'île bretonne, acquise par Nicolas Fouquet, fut cédée par le petit-fils du surintendant des Finances déchu. Le montant de la vente servit notamment à acheter ces terres en Corbières. Longtemps conduit par un groupe d'amis, il est depuis 2021 la propriété de la famille Ruelle.

80 % de grenache noir et un élevage mixte, en cuve et fût, pour ce boutonac harmonieux. Flatteur, le nez décline le fruit rouge bien mûr, le chocolat et les épices.