



Tour de France // **Les vins à moins de 15 euros**



LANQUEDOC

La terre promise pour les chasseurs de vins accessibles

Par **Jérôme Gagnez** et **Karine Valentin**



En haut d'un plateau calcaire, Minerve, ancienne cité cathare, est classé "Plus beau village de France".

Toutes les appellations languedociennes sont largement productrices de flacons de qualité à prix doux. Dans la vastitude du Languedoc, la récente AOC des Grès de Montpellier affiche des vins en devenir dans cette catégorie. Faugères sort du lot avec des vins extrêmement bien tenus.

Les deux millésimes qui se succèdent 2024 et 2025, constituant la majorité de notre sélection, présentent deux profils différents. Le premier est marqué par une forte pression climatique : pluies, maladies, sécheresses localisées ont donné des rendements faibles, mais la qualité reste globalement bonne. Le second fut contraint par les épisodes de chaleur et de sécheresse affichant des volumes encore en recul dans plusieurs secteurs, mais la qualité est jugée très prometteuse. Les rouges sont structurés. La production des blancs prend de l'ampleur avec une nouvelle vague de vins typés par la générosité du climat mais aux finales acérées, comme à Picpoul de Pinet, à déguster sur d'autres accords que les huîtres de l'étang de Thau.

Nos 5 coups de cœur



- **Faugères 2024**, Château de Ciffre, 14,5 €
- **Languedoc Let it Flow 2024**, Domaine Flo Busch, 13,50 €
- **Picpoul de Pinet**, La Croix Gratiot 2025, 9,50 €
- **Domaine Borie La Vitarèle**, Les Terres Blanches 2023, 12,50 €
- **Château Saint Jacques d'Albas**, Albas 2023, 14,50 €

Cabardès

Par Jérôme Gagnez

92/100

CHÂTEAU DE PENNAUTIER

Terroirs d'Altitude 2024

Cette cuvée se distingue par le caractère floral du malbec et une matière juteuse et digeste. Méditerranée et Atlantique se mêlent pour nous offrir un parfait équilibre entre charnu et fraîcheur. 13,90 €

92/100

DOMAINE DE CABROL

Réquieu 2023

Dense et fin, il bénéficie de la fraîcheur des terroirs du Haut Cabardès. La rigueur du cabernet-sauvignon s'allie à la façon de méridionale du grenache et de la syrah. 11,40 €

90/100

DOMAINE GALY

La Galynette 2024

Un rouge qui regarde plutôt du côté de la Méditerranée avec un style enrobé relevé par quelques tanins épicés. La finale voit se manifester une influence atlantique. L'expression du lieu est bien là. 12 €

Corbières

Par Jérôme Gagnez

91/100

CHÂTEAU DE FONTENELLES

Abeilles de Fontenelles 2024

Un corbières tout en finesse, tanins gracieux, fruit expressif et finale salivante. Délicatesse et allonge. 12,50 €

91/100

DOMAINE ROUIRE-SÉGUR

Clair de Lune 2024

À l'opposé de la puissance brute, le grenache joue la carte de l'élégance et de la fraîcheur sans perdre son caractère méridional. Joli. 12 €

91/100

TERRE D'EXPRESSION

Délicatesse 2024

Avec de la chair et du corps, voilà comment se présente la cuvée Délicatesse. Richement doté en fruits mûrs, ce corbières convainc par une trame tannique fine. 9,90 €

90/100

LE CHAI DES VIGNERONS

Cuvée L 2024

Dans le registre des vins de plaisir, le corbières de la cave coopérative a toute sa place : gourmand et gorgé de fruits noirs mûrs. 8,95 €

90/100

CHÂTEAU DE CARAGUILHES

Les Gourgoules 2024

Dans la liste des vins dont il faudrait toujours avoir une bouteille à portée

de main, Les Gourgoules occupe une place de choix. Souple, digeste, avec de la matière et un fruit avenant, que demander de plus ? 13 €

90/100

DOMAINE GRAIN DE FANNY

Le Rouge à Palabrer 2024

Sajeunesse le rend austère mais il a un bon potentiel de garde. Le fruit est là, net et bien dessiné, il se prolonge dans une longue finale. 10 €

89/100

CHÂTEAU GRAND MOULIN

Terres Rouges 2024

Terres Rouges est un corbières structuré, qui joue la carte de la puissance, appuyée par un fruit intense et mûr, mâtiné d'une touche boisée vanillée. 11,50 €

89/100

CHÂTEAU PECH-LATT

Grand Vin 2024

Dans l'esprit d'un vin de pique-nique, léger et facile, très digeste, une bouteille qu'on attache à une ficelle pour le rafraîchir dans la rivière. Un corbières d'été pour la soif. 14 €

89/100

MONT TAUCH

Enclos des Roses 2024

Juteux, digeste et salin, ce corbières joue la carte de la finesse de texture. Il donnera sa pleine mesure dans un an ou deux. 8,50 €

Faugères

Par Karine Valentin

93/100

DOMAINE DE L'ANCIENNE MERCERIE

Au Bonheur des Dames 2023

Un véritable classique de Faugères. Marqué par un grenache légèrement oxydatif, une pointe mentholée, et l'énergie lumineuse du cépage. 14 €

93/100

MAS D'ALEZON

Le Presbytère 2025

Nez à la fois vineux et légèrement sanguin, exprimant un fruit mûr et précis, avec une belle intensité aromatique. L'ensemble évoque une certaine gourmandise, soutenue par une sensation de sucrosité bien intégrée. Attaque douce et enveloppante. Texture harmonieuse du cœur de bouche aux tanins croquants et légers, apportant du relief sans dominer. 15 €

92/100

CHÂTEAU DE CIFFRE

2024

La sucrosité naturelle du Midi s'exprime avec ampleur et liberté. Le style, légèrement "old school", privilégie une approche classique sans manquer d'atouts ni de charme. La trame se construit sur de beaux amers structurants. L'élevage est bien intégré, avec un bois fondu qui soutient l'ensemble sans le dominer. 14,50 €

91/100

CHÂTEAU LES ARBOUSIERS

L'Éveil 2024

Le nez est emprisonné dans une sorte de résistance, mais la bouche dégage un fruit intense et une structure sur un tanin profond. Un rouge sérieux pour la garde, avec surtout en milieu de bouche la sucrosité parfaite du grenache. 14,90 €

91/100

DOMAINE SAINT MARTIN D'AGEL

2024

Profil chaleureux et sensuel, offrant une matière déliée et une texture caressante. Légère touche rustique, discrètement paysanne, qui participe à son identité. Le fruit se montre dense et profond, soutenu par des arômes de réglisse et de fumée (type fusain), auxquels s'ajoute une nuance légèrement fumée/lardée, apportant complexité et singularité à la cuvée. 14 €

91/100

MAS NICOLAS

Cydonia 2024

Nez expressif et concentré, dominé par des arômes anisés rappelant le zan, soutenus par une fraîcheur nette qui équilibre l'ensemble. La palette aromatique s'inscrit dans un registre mûr mais précis. Le milieu de bouche se distingue par une texture riche et serrée, révélant une belle maturité. Beau caractère épicé du grenache, aux nuances cacaotées et d'épices douces. 10,80 €

90/100

DOMAINE DE L'ARBUSSÈLE

Authentique 2024

Le carignan s'exprime ici avec authenticité, assumant un caractère

un peu rustique mais travaillé avec soin, apportant relief et personnalité à l'ensemble. La finale prolonge les notes épicées et cacaotées avec élégance. **10,50 €**

90/100
DOMAINE
LA FOLIE VIGNERONNE
L'Éloge 2025

Un rouge très expressif. La bouche est puissante tout en gardant une belle finesse. Le fruit est radieux et bien défini, accompagné de tanins soyeux et d'une agréable amertume en finale, évoquant la peau de fruit. Belle expression du maquis méditerranéen en fin de bouche avec des notes de laurier et de ciste. **13 €**

90/100
MAS LOU

Angaco 2024
L'expression reste fidèle aux origines sudistes, avec une empreinte méditerranéenne marquée dans l'ampleur des tanins et la générosité de la matière. L'équilibre reste sur une trame tannique intégrée. Un vin qui

gagnera surtout à être consommé dans sa fenêtre de fraîcheur et de fruit. **13 €**

89/100
DOMAINE PRÉS LASSES

Amour 2024
Le cinsault et le grenache sans soufre s'associent dans un rouge juteux infusé, au bon goût de fruits rouges frais épicés, avec des effluves méditerranéens de garrigue. Et en finale, cette belle énergie qui nous vient de la mer. **13,50 €**

Grés
de Montpellier

Par Karine Valentin

89/100
DOMAINE DÉCALAGE

Trois Amours 2024
La souplesse de l'AOC se lit dans le déroulé fin du nez aux parfums de fruits rouges bien mûrs, et dans une bouche qui s'applique au plaisir, juteuse et finement épicée. **12 €**

89/100
DOMAINE
SILÈNE DES PEYRALS

Mas Silène 2024
Une bouche aux tanins ronds et pulpeux, avec une bonne dynamique de fruits rouges, simple mais fraîche. Amplitude quelque peu limitée mais la discrète douceur du fruit finit par arrondir les angles du millésime. **12,90 €**

89/100
CHEMIN DES RÊVES
L'Exubérant 2023

Le vin évolue dans un registre solaire maîtrisé, avec une structure portée par un tanin souple et élégant qui respire la terre languedocienne dans les effluves de garrigue et de fruits juteux. Les épices persistantes prolongent la finale. **15 €**

Fitou

Par Jérôme Gagnez

92/100
LES MAÎTRES VIGNERONS
DE CASCATEL

L'Extravagant 2024
Un vin surprenant par ses notes de fruits rouges mêlés d'écorce d'orange et de fleurs. La matière est ferme mais non dénuée de charme. Ce vin a du potentiel. Mettez-le au fond de la cave pour les cinq prochaines années. À ce prix-là, ce serait un crime de ne pas succomber. **7 €**

92/100
MAS DE LA ROQUE

Les Pipelettes 2024
Cet assemblage de carignan, syrah et grenache se distingue ici par son caractère épicé et chocolaté avec des tanins enrobés par une matière charnue et une finale généreuse sans lourdeur. On peut envisager sans crainte trois à cinq ans de garde. **15 €**

91/100
CHÂTEAU LES FENALS

Traditionnel 2024
Carignan, grenache noir et syrah sont réunis pour le meilleur : un vin juteux aux tanins tendres. Le fruit, discret au nez, se révèle en bouche avec un caractère pulpeux. Excellent rapport qualité/prix. **11 €**

91/100
DOMAINE DU VENT

Marindes 2024
Les tanins, fins, séveux, à peine saillants, cadrent une matière ample et enveloppante. Certes encore un peu austère, ce vin a besoin de quatre à cinq ans de bouteille pour s'épanouir. La patience sera récompensée. **15 €**

88/100
MONT TAUCH

T de Tauch 2024
C'est le caractère digeste de cette cuvée qui vient en premier à l'esprit.

Gouleyant, souple, simple mais de bon aloi. Un joli vin de pique-nique pour un plaisir immédiat. **14,5 €**

La Clape

Par Jérôme Gagnez

93/100
DOMAINE
SARRAT DE GOUNDY

Le Moulin 2024
Après un indispensable passage en carafe pour dissiper la réduction, un jus séveux et frais se dévoile. Gainée par des tanins fermes et fins, la matière est salivante et svelte. Un excellent rapport qualité/prix. **9,50 €**

92/100
CHÂTEAU DE MARMORIÈRES

Les Amandiers 2023
Le profil d'un vin encore jeune avec des tanins fougueux mais fins. Le jus est musclé et frais, la finale fait écho au nez avec un fruit précis. Encore deux ans de bouteille et il sera à point. **12 €**

91/100
CHÂTEAU PECH CELEYRAN

Le Chant des Pierres 2024
Un style plus puissant, ample et charnu que ses congénères. De la complexité et une allonge certaine. La fine amertume n'y est pas pour rien dans le bon équilibre de cette cuvée. **14 €**



90/100
CHÂTEAU CAMPLAZENS
Garrigue 2024

L'exubérance de la syrah au nez n'est pas d'une grande finesse mais ne boudons pas notre plaisir avec ce château Camplazens - issu d'un assemblage de grenache et de syrah - charnu et charmeur, qui offre une matière ronde et enveloppante. 11 €

90/100
CHÂTEAU RICARDELLE
Vignelacroix 2024

Élégant, bien équilibré entre gras et fraîcheur, voilà un la clape blanc qui exprime le lieu avec finesse. La petite note boisée de la finale devrait disparaître après quelques mois de bouteille. 14,50 €

89/100
CHÂTEAU LES BUGADELLES
L'Envol 2025

Cette cuvée montre le visage contemporain d'un blanc de La Clape avec un style frais, assez léger et digeste, immédiatement accessible. Taillé pour l'apéritif autant que pour le plateau de fruit de mer. 14 €

Languedoc

Par Karine Valentin

92/100
LES VIGNES OUBLIÉES
2024

Une matière simple, portée par un fruit évoquant la fraise écrasée,

saupoudrée d'épices douces. L'ensemble est juteux et d'une grande franchise aromatique, animé par des notes discrètes de fusain et de mine de crayon qui donnent de l'élan, de la fraîcheur à l'ensemble. 14 €

91/100
DOMAINE FLO BUSCH
Let it Flow 2024

Le nez s'ouvre sur un registre méditerranéen affirmé, mêlant fruits rouges et noirs, tapenade et garrigue, avec une touche légère de fusain. Le jus accessible signe la fluidité d'une vinification par infusion en grappes entières, levures indigènes et sans collage, tout en délicatesse. 13,50 €

91/100
DOMAINE MAGELLAN
2024

Le grenache blanc suggère une belle maturité du vin, tandis que la roussanne lui apporte une aromatique sérieuse, typée des blancs du Midi. Le piquepoul, en apport épicé, insuffle de l'énergie et de la vivacité à cet assemblage harmonieux qui conjugue ampleur, fraîcheur et relief. À table ou à l'apéro. 13,50 €

91/100
DOMAINE VIRGILE JOLY
Saturne 2024

Cette cuvée est issue d'un assemblage de grenache et de rolle : ample et finement ciselé. L'équilibre est porté par une belle fraîcheur qui étire l'ensemble avec élégance. En bouche, des notes légèrement fumées apportent du relief et de la complexité ; bien intégrées, elles sont la signature séduisante d'un blanc du Midi. 14,30 €

90/100
CHÂTEAU DE LARZAC
Saint-Majan 2025

Bel équilibre porté par une tension juste et des notes délicates. Le jus dense sans lourdeur reste fin et soyeux, animé d'une belle énergie. La roussanne et le picpoul, élevés en barrique de chêne américain et français et en cuve, s'expriment avec éclat, fraîcheur et précision. 12,95 €

90/100
MAS DU CARRAT
Le Pistachier 2025

Belle expression minérale, marquée par la pierre et portée par une trame saline. L'ensemble s'inscrit dans un registre de fraîcheur tendue. La structure est élancée, soutenue par de légers amers qui participent à l'allonge du vin. La finale, fraîche et acidulée, s'étire. 14 €

89/100
ABBOTTS & DELAUNAY
2024

Grenache et syrah : un duo bien expressif du registre méditerranéen. Le grain fin du tanin relève un relief subtil et très séduisant qui se prolonge dans une finale qui murmure son boisé. 8,90 €

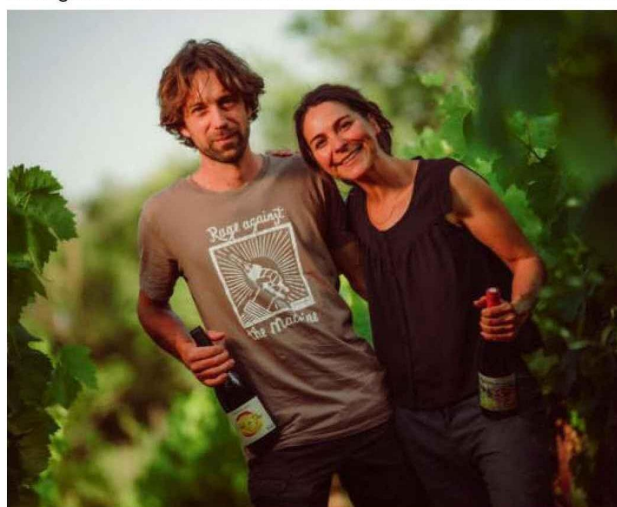
89/100
DOMAINE DE BANCEL
L'Insouciant 2024

Un rouge simple, élevé en cuve avec un milieu de bouche souple et des tanins moelleux signalant un jus pulpeux et revendiquant un fruit rouge mûr associé à d'agréables notes de thym, de réglisse et d'olive noire. 12,50 €

89/100
DOMAINE TOUR SCALA
Roux et Rusé 2025

Costaud et lumineux, l'ensemble

Le languedoc de Florian Busch et Paola Ponsich est délicat et accessible.



Flo Busch

possède une vraie énergie. Le milieu de bouche révèle une légère sensation de sucrosité, apportant de la rondeur et de la chair, tout en restant équilibré. Finesse et relief pour ce rouge généreux. **9,50 €**

88/100
CHÂTEAU BAS D'AUMELAS
2025

Un blanc construit intense et puissant, de belle envergure, assez bien structuré. La salinité laisse place en bouche à une amertume délicate sur un soyeux intense. Bel équilibre pour cet assemblage grenache blanc, roussanne, viognier et rolle. **14 €**

88/100
FONJOYA

Jógar Targa 2025
Ce blanc évoque le caillou, la terre et la pierre, avec une fraîcheur saline. Une pointe de gaz en bouche apporte du relief et de la vivacité. On apprécie les amers légers qui structurent l'ensemble, menant vers une finale acidulée. **6 €**

Languedoc-Pézenas

Par Karine Valentin

91/100
DOMAINE DE L'ASTER
Vitis Basaltica 2024

Une vinification en inox de raisins issus d'un sol uniquement volcanique, pour servir les amateurs de l'authentique Pézenas : fruits rouges et fraîcheur sont une constante tout au long de la dégustation, pour un profil terrien élégant. **13 €**

91/100
VILLA TEMPORA
2024

Un nez qui évoque pleinement le rouge du Sud, gorgé de soleil mais sans lourdeur. L'équilibre se montre juste, porté par des notes d'épices et de tapenade. La bouche reste simple sans être simpliste, dynamique et bien en place. On apprécie son énergie et son rayonnement gourmand et séduisant. **14 €**

Languedoc-Saint-Drézéry

Par Karine Valentin

88/100
MAS D'ACAÏ
Obsédé du cru 2024

Un vin placé sous le signe de la légèreté : facile, finement construit autour d'un fruit aérien tendu par un tanin très fin. La structure, délicate et précise, privilégie la buvabilité à la puissance. **15 €**

Languedoc-Sommieres

Par Karine Valentin

89/100
MAS DES CABRES
La Draïlle 2023

Souple et très porté sur le fruit, ce vin séduit par son immédiateté. La bouche, juteuse et accessible, dévoile une trame légèrement fumée qui apporte un supplément de relief sans alourdir l'ensemble. L'intensité reste maîtrisée, au service d'une buvabilité évidente. **14 €**

Minervois

Par Jérôme Gagnez

93/100
CHÂTEAU SAINT JACQUES D'ALBAS
Albas 2023

D'emblée, Albas en impose par sa complexité et son élégance. Dans un millésime de stress hydrique intense, la finesse des tanins fait mouche. Un beau vin prêt dès aujourd'hui mais qui affrontera sereinement les cinq prochaines années. **14,50 €**

92/100
DOMAINE LAURAIRE DES LYS
Plaisir de Lys 2021
Ce minervois affiche une évolution harmonieuse, un nez complexe et une bouche avenante. Quelques tanins saillants relèvent la finale et apportent un peu de relief à ce vin qui est dans la force de l'âge. Belle cuvée. **12,50 €**

92/100
DOMAINE SAINTE LÉOCADIE
Les Clauses 2024
Au-delà d'un fruit précis et intense, ce vin offre une matière encore compacte mais racée et équilibrée. Le corps est ferme mais la finesse de texture est évidente. Un joli vin avec du caractère. **8 €**

92/100
VIGNOBLE DU LOUP BLANC
Le Régat 2023
Les tanins sont enrobés par une

chaire pulpeuse. Voilà un très joli vin, digeste, au grain fin et à la finale salivante qui lui donne un sérieux goût de reviens-y. **14,90 €**

90/100
CHÂTEAU CESSERAS
Olrac 2023

Les amateurs de vins structurés seront à la fête avec ce minervois puissant. Voilà un vin ample et ferme mais sans dureté. Les tanins sont fins, le fruit est intense, et la finale est fraîche. Une cuvée taillée pour la table. **10 €**

90/100
CHÂTEAU SAINTE EULALIE
Buona Pulcella 2023

Malgré un bois un peu trop présent, on apprécie ce joli jus de demi-corps, ses tanins fins et son fruit frais. C'est bien juteux et salivant. **10,50 €**

90/100
CLOS DU MARBRIER
À Pleine Main 2023

Les tanins fins forment une gaine sur un fruit intense et mûr sans excès. Juteux et avenant, À Pleine Main nous ravit par le plaisir immédiat qu'il procure. **14,50 €**

90/100
DOMAINE LAURAIRE DES LYS
Code 255 2023

Assez riche et charnu, équilibré par une fine amertume, ce vin tient les promesses d'un caractère méridional tempéré. **15 €**

90/100
DOMAINE DES MAELS
Le Renard Roux 2024

Le fruit est ici le maître. Mûr et charmeur, il définit Le Renard Roux, dont la matière est juteuse et relevée par une finale encore ferme. **10,50 €**

90/100
DOMAINE DE PIERRE BLANCHE
La cuvée d'Adrien 2023
Ce minervois mérite quelques années de cave pour assouplir des tanins fins mais encore saillants. Pour les impatientes, des côtes d'agneau grillées feront un accord idéal. **13,50 €**

89/100
CLOS DU GRAVILLAS
Rendez-vous sur la Lune 2024
Frais et acidulé, ce vin offre le plaisir simple et immédiat d'un bon vin de copains à boire à la régala. **15 €**

89/100
L'ABEURADOU
Les Terrasses 2023
Derrière un nez discret se cache un vin ample et puissant, équilibré et d'une belle allonge. Deux heures de carafe lui feront du bien. **14 €**

Pic Saint-Loup

Par Karine Valentin

93/100

DOMAINE HAUT-LIROU
Classic 2024

Encre, fusain et violette, le nez évoque les syrahs du Rhône nord, puis la bouche se déploie dans une ambiance souple, ronde et veloutée. Sur les bases du Pic, la fraîcheur et l'intensité du Massif Central coulent dans la matière de ce rouge du domaine Haut-Lirou, où tout est fin et équilibré. **14 €**

93/100

DOMAINE DE VILLENEUVE
Vieilles Vignes 2024

À l'aération, des notes de violette apparaissent sur des tanins rebondis et pulpeux, enveloppant ce pic saint-loup sans lourdeur et participant à son charme immédiat. Le vin du domaine de Villeneuve fait mouche par son énergie et sa justesse, jusqu'à la finale persistante et harmonieuse, qui prolonge le plaisir naturel. **12 €**

91/100

CHÂTEAU LANCYRE
Clos des Combes 2024

Le fruit est net, c'est celui du midi : des notes de cerise et une pointe de figue. Le tanin est fondu, avec des notes d'orange sanguine sur un toucher réglissée et épicée épaulé par l'association syrah-grenache à parts égales. **13 €**

91/100

CHÂTEAU DE LASCAUX
Carra 2024

En levures indigènes, sans bois, cette syrah, qui flirte avec le grenache et le mourvèdre, dessine une ligne vive : des tanins intégrés dans la masse du vin parfumé et pulpeux. **15 €**

90/100

MAS DE JON
Tradition 2024

Un joli fruit plein et riche doté d'une note florale et d'une touche de réglisse et du poivre. Le vin est riche en bouche avec un jus frais qui ne renie pas sa naissance, épaulé d'un tanin structurant. **13,50 €**

89/100

CLOS DES AUGUSTINS

Les Bambins 2024

Élevé pour partie en bois, le rouge du Clos des Augustins est un peu cadencé. Il offre un toucher en retrait pour l'instant malgré un fruit bien mûr et des épices. Les tanins mats possèdent une trame qui laisse imaginer une belle ouverture dans quelques mois. **13 €**

89/100

DOMAINE SAINT DAUMARY

Troisième mi-temps 2024

Expression typique du rouge de Méditerranée qui sent la garrigue dans un bouquet chic pointé d'une note d'iode. Attaque en fanfare, tanins robustes sur une bouche dense et extraite. **14,50 €**

89/100

MAS DE FIGUIER

Jean 2024

Un nez pulpeux, floral et délicat, sur une bouche aux tanins juteux : le triptyque grenache, syrah et mourvèdre s'affiche avec une douce régularité de tanins, épaulée d'une bonne tension épicée. **15 €**

89/100

LA VIGNE DU BOIS

Henriette 2024

Une grande expression, un peu sec mais jolies présence et puissance, un style plutôt classique, assez fin et dense. Les tanins sont sobres mais élégant et l'architecture plutôt imposante. **15 €**

88/100

CHÂTEAU BOISSET

Ailes et moi 2024

Un rouge de type oxydatif avec une belle présence sur la finesse et la légèreté. C'est fluide mais délicat, léger mais fruité, plutôt désaltérant : tout à fait dans le style Pic. Un profil qui plaira au plus grand nombre. **13 €**

88/100

VIGNOBLE DES 3 CHÂTEAUX

La Diablesse 2024

Très joli fruit et belle matière légère. Des tanins qui dialoguent avec la tension, dans un ensemble bien équilibré, au fruit éclatant, un corps en demi-teinte, soutenu par un fruit expressif, rouge et épicé. **13,50 €**

Picpoul de Pinet

Par Karine Valentin

92/100

LA CROIX GRATIOT

2025

Blanc exotique, un peu solaire de prime abord. La bouche présente un bon rapport matière sèche et arômes, elle est soyeuse, épaissie par la chaleur du millésime mais bien construite et dynamique. **9,50 €**

LE PRIX CHOC



LANGUEDOC
JÓGAR TARGA 2025
Fonjoia

91/100

CALMEL ET JOSEPH

Villa Blanche 2025

Finement bouqueté de fleurs et de fruits : jasmin, citron, amande fraîche. Le nez est équilibré fin et franc, il s'ouvre sur une bouche rebondie aux contours en dentelle, bien tenue dans une finale énergique qui finit en accord avec la fraîcheur de la tramontane et l'iode des huitres. **12 €**

90/100

DOMAINE DES LAURIERS

Classic 2025

Puissance, intensité et éclat d'un blanc typé de Méditerranée : notes de cire et de pinède. Il reste digeste et fluide tout en proposant une bouche bien équilibrée à la finale acidulée. Joli équilibre. **8 €**

90/100

DOMAINE DE PETIT ROUBIÉ

2024

Blanc très expressif au croquant savoureux, la bouche est saline et assortie d'un éclat cristallin. Un bel ouvrage de blanc méridional qui ne subit pas la chaleur mais s'en fait un atout. **7,65 €**

89/100

CAVE DE L'ORMARINE

Duc de Morny 2025

S'il est un peu vert, signe d'une vendange en limite de maturité, le nez n'en possède pas moins de jolies

touches de menthe et de citron vert. On parle d'un bouquet vibrant, qui s'ouvre sur une bouche plus lisse, simple et sous tension. Le blanc de la Cave l'Ormarine est sur un profil très méditerranéen. **6,55 €**

89/100
DOMAINE DE CAMPAUCELS
Jean Le Blanc 2024
Une précision et une belle pureté saline, Jean Le blanc n'est pas masqué par une vinification trop technique mais développe une mâche assez succulente et des saveurs salines. Délicate, la finale est en dentelle et termine une dégustation dont la caractéristique principale est la finesse. **11 €**

88/100
DOMAINE LES YEUSES
2025
Un nez percutant, bien que discret, avec une présence des lies un peu austère, mais la dynamique est bonne et le vin assez complexe mais cherche-t-on la complexité à Picpoul ? Le vin se concentre en finale sur des amers doux. **7,80 €**

88/100
LES VIGNERONS DE MONTAGNAC DOMITIENNE
Terres Rouges 2025
Un peu dérouté par le nez réduit de ce blanc, on cherche ailleurs et on trouve dans la salinité du bouquet de fruits et de fleurs, une certaine tension. Le vin évoque l'étang de Thau, les chalets de Gruissan, ce Midi chaleureux, parfois éprouvant sous le soleil de juillet. **8 €**

Saint-Chinian
Par Jérôme Gagnez

93/100
DOMAINE BORIE LA VITARÈLE
Les Terres Blanches 2023
Cette cuvée est particulièrement réussie cette année avec un fruit intense et un floral aussi élégant que l'est le toucher de bouche grâce à des tanins fins et croquants et une élégante amertume en finale. Un très beau saint-chinian sur calcaire. Et un excellent rapport qualité/prix. **12,50 €**

93/100
DOMAINE THIERRY NAVARRE
Olivier 2024
Un vin de bonne maturité, au profil épicé, charnu et ample, tempéré par la fraîcheur des terroirs d'altitude. Le style est plus contemporain que le reste de la gamme sans rien sacrifier à la finesse propre aux vins du domaine. **15 €**

91/100
DOMAINE LES PAÏSSELS
Le Banel 2024
Cette cuvée procure le plaisir d'un vin jeune et fougueux, partagé entre épices et fruits, légèreté et profondeur. Un peu de vieillissement en bouteille lui fera le plus grand bien. Patience. **9 €**

90/100
DOMAINE LA BOSQUE
Las Borios 2025
Souple, acidulé, Maxime Calas, le vigneron, a cherché la fraîcheur dans une maturité sur le fil et la souplesse dans une macération courte. Le résultat est un bon vin de casse-croûte frais et gouleyant. **13 €**

90/100
LES VIGNOBLES FONCALIEU
Petit Paradis 2025
Frais et anisé, ce saint-chinian blanc se distingue par un style particulier, désaltérant sans être mince. Il lui faudra trois à quatre ans de bouteille pour se révéler. Joli vin encore dans les limbes. **10,20 €**

89/100
DOMAINE DE LA MAURERIE
Esprit du Terroir 2024
Si l'on passe au-delà d'un caractère légèrement végétal, la bouche offre une matière élégante, souple, fraîche et charnue. Un joli saint-chinian de plaisir immédiat, à ouvrir dès à présent. **8,50 €**

89/100
VIGNOBLE BELOT
Malirom 2025
Charnu et acidulé, Malirom du Vignoble Belot incarne une vision contemporaine d'un blanc de Saint-Chinian issu de raisins récoltés à juste maturité. Laissons-lui un à deux ans pour se mettre en place. **9 €**

Terrasses du Larzac
Par Karine Valentin

92/100
TROIS TERRES
Le Saut du Diable 2024
Même si le vin présente encore une légère réduction à l'ouverture, la bouche se montre résolument fruitée. Malgré une certaine rigueur, le fruit domine nettement, soutenu

par une structure précise et des tanins frais. L'ensemble est harmonieux et offre une très jolie démonstration d'équilibre. **15 €**

91/100
MAS DES CHIMÈRES
Nuit Grave 2023
La construction est solide, avec une intensité bien maîtrisée. La tension apporte de l'énergie à l'ensemble, tandis que les tanins évoluent avec finesse. Le fruit s'exprime pleinement, accompagné de notes de garrigue et d'une élégante touche épicée. **15 €**

91/100
DOMAINE DE L'ACCENT
Petit Accent 2024
Un boisé fin accompagne la matière de ce rouge, qui séduit par sa fraîcheur et son style résolument méditerranéen, évoquant un bouquet de garrigue tandis qu'un velouté suave enrobe la bouche. **13,50 €**

91/100
DOMAINE COSTON
Terrasses 2024
Une légère touche végétale au nez mais qui lui va bien grâce à son large fruit. Vin acidulé, tendre et profond avec une jolie finesse, les tanins sont présents, structurants et denses, une belle dynamique en finale. **11 €**

90/100
DOMAINE COULET
Tour de Baulx 2024
Belle définition de ce que l'on appelle un rouge digeste. Il séduit par une légère maturité de fruit, avec des arômes évoquant la marmelade de fruits rouges. Finale subtilement marquée par des notes de poudre de cacao. **13,50 €**

90/100
MAS DE CAPDANIEL
Les Cormiers 2024
Belle bouche ample, où les tanins se fondent harmonieusement dans la matière. Le fruit rouge s'exprime avec profondeur, densité et générosité. Les tanins, légèrement poivrés, prolongent la sensation en bouche avec persistance. **15 €**

89/100
CHÂTEAU DES CRÈS RICARDS
Stécia 2024
Belle amplitude pulpeuse pour ce vin, qui se montre à la fois vivant et dynamique. La bouche s'étire autour d'une belle acidité, portant un fruit mûr, dense, construit et intense. Une légère sucrosité en milieu de bouche, marquée par une empreinte boisée. **13,50 €**

89/100
DOMAINE DE L'ARGENTEILLE
Tramontane 2024
Volume modéré, dans un ensemble bien équilibré. Le vin se montre fin

et tendu, porté par des tanins élégants et bien définis. Le style est simple mais friand, un rouge de soif, aux tanins croquants et rafraichissants. **11 €**

89/100

LE CLOS RIVIERAL

Les Fontanilles 2024

L'éclat du fruit domine dans un vin aux tanins puissants et concentrés, encore un peu fermes. L'ensemble a besoin de temps pour s'assouplir et trouver son équilibre. **13 €**

Les vins d'IGP

Par Jérôme Gagnez

91/100

DOMAINE JEAN-BAPTISTE ET CHARLOTTE SÉNAT

Aude Arbalète et Coquelicots 2025

Intensément floral, très charmeur, il est difficile de résister à cette cuvée d'une exquisite gourmandise. **13 €**

90/100

DOMAINE DE CAZABAN

Aude Jours de Vigne 2023

À la limite de la rusticité, Jours de Vigne procure le plaisir simple d'un vin franc et direct d'un bon vin de barbecue. Belle allonge. **12 €**

Vin de France

Par Romain Becker et Jérôme Gagnez

90/100

CHÂTEAU LA BARONNE

M... Autrement 2025

Le M en question, c'est le mourvèdre. Et en effet, il sort des sentiers battus. Léger avec ses 11,5°, fluide sur des arômes précis de framboise,

de genièvre, de myrtille et de bois de santal. La bouche est croquante et gourmande. Une diablerie. **13 €**

90/100

MAS DE MON PÈRE

Tu m'Intéresses ! 2024

Cette cuvée explore le registre du claret avec bonheur. Le fruit est bien là, juteux et frais, la matière est légère sans tomber dans la maigreur, un authentique vin de pique-nique gouleyant avec un fort goût de "reviens-y". **13 €**

88-89/100

CHÂTEAU LA BARONNE

Juste Le Rouge 2025

Qui veut une grenadine ? Bon, pas celle des enfants évidemment. Mais le plaisir est le même avec ce vin translucide qui sonne juste. Du pur plaisir fruité et aérien avec une finale gourmande. **13 €**

88-89/100

FAMILLE FABRE

Lux Tano 2024

Et si le tempranillo se faisait une place en France ? Sur les terroirs de Lézignan, la famille Fabre en livre une interprétation convaincante. Une macération carbonique qui alterne entre richesse et profondeur avec un fruit éclatant. Un vin plein de vie. **10,30 €**

88-89/100

MAISON FRANÇOIS DUCROT

M.I.B. 2024

Blanc de noir de grenache comme un joli coussin confortable. Très convaincant avec de faux airs de roussanne et des arômes de pêche de vigne, de basilic et de chèvre-feuille. Délicat et élégant. **9 €**

88/100

AUBERT & MATHIEU

Nuba 2024

Direct, franc, juteux. Un bel assemblage cinsault-grenache guidé par le fruit. À servir légèrement rafraichi sur un plat de pâtes et une sauce tomate. **15 €**

89/100

GÉRARD BERTRAND

Art de Vivre Vin Orange 2023

Une macération cadrée et réussie qui fait la part belle aux notes fruitées et florales grâce au muscat à petits grains. Il y a indéniablement de la complexité et un vent de fraîcheur qui souffle sur ce vin aux délicats amers finsaux. **13,50 €**

88/100

FAMILLE FABRE

Grande Courtade Pinot Noir 2024

Pinot dense et solaire. Nez fumé sur la cerise noire. Bouche soyeuse et gourmande. **10,30 €**

88/100

LE CLOS ROUGE

Piccolo Bianco 2025

Carignans blanc et gris dont émanent des arômes sur la fraîcheur : fenouil, camomille, agrumes. Vin élancé et désaltérant. Une valeur sûre de ce joli domaine. En VDF, en attendant une éventuelle AOC Terrasse du Larzac blanc. **11,50 €**

88/100

LES VIGNERONS DE CAMPLONG

Carignan Blanc 2023

Vin fringant qui fleurit bon la poire, le citron avec une fraîcheur minérale et iodée. À associer avec un poisson blanc ou des fruits de mer. **10 €**

87-88/100

JEFF CARREL

En Coteaux Gamay Noir 2023

Impossible de ne pas aimer ce gamay fluide, mûr à souhait et juteux. Un joli travail pour un vin tout à fait gourmand, à ouvrir dès à présent. **8,50 €**

87-88/100

JEFF CARREL

En Coteaux Pinot Noir 2024

Du fruit et une texture en dentelle. Voilà ce qu'a à offrir ce joli pinot de Jeff Carrel. C'est bon, léger et terriblement efficace. **8,50 €**

LE PRIX CHOC



**PICPOUL DE PINET
DUC DE MORNAY 2025**
Cave de l'Ormarine