

LE LANGUEDOC / CORBIÈRES

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 Sigeau.

ARTISANS PARTISANS Alice 1820 2024 ★★

27 000 8 à 11 €

Fondé en 1860 dans le terroir de Boutenac, ce vaste vignoble familial, à l'origine dépendance de l'abbaye de Fontfroide, est resté dans la même famille depuis lors. Il possède dès 1896 cave et chai à barriques construits avec les pierres de la carrière du domaine. Jacqueline et François Bories le relancent au cours des années 1980, rejoints en 2001 par leur fils Pierre. Cultivé sans désherbants ni pesticides, le vignoble, en conversion bio, s'étend sur 65 ha.

Un corbières aimable et sans surenchère, au nez plus fin que puissant, sur la framboise et les fruits noirs frais. La bouche ajoute un joli velouté, des tanins fondus, une fraîcheur préservée et une finale sur la mûre. De très bon goût, et parfaitement équilibré dans ce registre digeste, on l'ouvrira sans trop attendre, sur des brochettes par exemple. 2026-2029

o SAS ARTISANS PARTISANS, D613, 11200 Montséret, tél. 04 68 43 35 20, ollieux@artisans-partisans.com
v r t.l.j. 10h-18h

GÉRARD BERTRAND Hérésie 2025 ★★

130 000 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 biodynamie) 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.

Un coup de cœur de plus dans la musette de Gérard Bertrand grâce à ce blanc attachant, astucieusement élevé en fûts, associant grenache blanc, roussanne et marsanne. Des petites notes grillées et vanillées agrémentent un nez printanier et frais de fleurs de vergers et d'agrumes. La bouche a tout pour plaire : une texture de velours, beaucoup de souplesse et un fruité gourmand de bonbon à la poire et de fruits exotiques. L'ensemble laisse une singulière sensation d'harmonie. « À se damner », conclut le jury. 2026-2030

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

CH. DE CARAGUILHES

Solus le Champ du Château 2024 ★★

10 000 20 à 30 €



D'origine cistercienne, ce domaine commandé par des bâtiments imposants est situé à flanc de coteau. Il domine un vaste vignoble de 100 ha d'un

seul tenant qui s'étale tout autour en pente douce, entouré de 500 ha de garrigue. Un pionnier du bio – dès 1987. Propriétaire depuis 2007, Pierre Gabison reste sur cette ligne et a converti le vignoble à la biodynamie.

Solus (soleil) est l'emblème du domaine : un blanc lumineux qui a franchement ébloui les dégustateurs. Parfaitement fondu, l'élevage en fûts (et en amphores) dépose une touche grillée sur un nez très élégant d'amande, de poire et de fleurs blanches. La bouche? Une caresse, de la soie, avec cette patine qui signe les grands vins, relevée ici d'une fraîcheur idéale aux accents salins. Il y a de la grâce dans ce corbières. Un grand blanc, tout simplement. 2026-2030 ■ Les Gourgoules 2024 ★ (11 à 15 €; 44 934 b.) ② Une cuvée parcellaire souvent en vue dans ces pages, dominée par le grenache noir. À un nez retenu, sur les fruits rouges mûrs et les épices, répond une bouche souple, équilibrée et posée sur une trame de tanins bien travaillés. Un peu de garde devrait l'ouvrir davantage. 2027-2031

o CH. DE CARAGUILHES, 11220 Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, tél. 04 68 27 88 99, aude@caraguilhes.fr v r v.

CASCATEL Héritage de Bonnafous 2024 ★

60 000 5 à 8 €

Créée en 1921 dans le massif des Hautes Corbières et le Haut Fitou, à 20 km de la Méditerranée, la cave des Maîtres Vignerons de Cascastel rassemble une centaine d'adhérents qui cultivent 650 ha. À sa carte, des fitou, des corbières, des vins doux naturels et des vins en IGP. Une cuvée très régulière qui affiche sa puissance coutumière dès l'olfaction avec ses notes de fruits confiturés et d'olive noire sur un fond généreusement boisé. L'élevage pose sa patte sur une bouche capiteuse, riche, épicée, qui possède l'étoffe et la concentration pour le digérer. On le laisse en cave. 2028-2031

o LES MAÎTRES VIGNERONS DE CASCATEL, 748, av. André-Cournède, 11360 Cascastel, tél. 04 68 45 91 74, info@cascastel.com v r v.

CASTELMAURE N°3 2023 ★★
37000 | 20 à 30 €

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. Une sélection des meilleures parcelles de la cave à l'origine de ce 2023 très abouti et furieusement languedocien. La robe, très soutenue, augure un nez puissant. C'est le cas : des notes de fruits rouges confits et de tapenade s'entrelacent aux nuances caramélisées de l'élevage. Plantureuse, la bouche livre une chair dense mais mentholée, infusée de cassis et arrimée à des tanins puissants, savamment extraits. Ensoleillé mais pulpeux, il donne déjà beaucoup de plaisir. ✎ 2027-2032

→ CASTELMAURE, 4, rte des Canelles, 11360 Embres-et-Castelmaure, tél. 04 68 45 91 83, c.prunet@castelmaure.com t.l.j. 10h-12h 15h-18h

B CELLIER DES DEMOISELLES Bicyclette 2023 ★★
15000 | 8 à 11 €

Créée en 1914, la coopérative de Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, dans les Corbières centrales, a été nommée en hommage aux femmes qui l'ont maintenue en activité alors que les hommes étaient au front. À partir des années 2000, elle a développé sa production en bouteilles. Une Bicyclette qu'on enfourchera avec plaisir, ou plutôt un tandem (grenache, syrah), sobriement élevé en cuve. Le fruit, myrtille et cerise noire en tête, s'échappe dès l'olfaction et roule bien en bouche, dans un style délié, tendre et persistant, il en garde certes sous la pédale mais le plaisir est déjà là. ✎ 2026-2029

→ CELLIER DES DEMOISELLES, 5, rue de la Cave, 11220 Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, tél. 04 68 44 02 73, contact@cellierdesdemoiselles.com t.l.j. sf sam. dim. 9h-12h 14h-18h

LES CELLIERS D'ORFÉE Cuvée Sextant 2024 ★★
n.c. | 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. Un blanc bien potelé, doré de robe, au nez riche, boisé et abricoté. Des notes puissantes de fruits exotiques prennent le relais dans un palais bien gras mais élégant, texturé et de belle allonge. De quoi sereinement

accompagner une volaille cuisinée, tel un poulet fermier aux fruits secs. ✎ 2026-2030 ■ Cuvée Sextant 2024 ★ (15 à 20 €; n.c.) Un rouge encore compact mais prometteur, marqué par les notes de fruits noirs et d'épices d'une syrah bien née et bien élevée. Riche mais cadenasée à ce stade par de jeunes tanins fougueux, la bouche a de l'avenir. ✎ 2027-2032

→ 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

B DOM. LA CENDRILLON Essentielle 2023 ★
15000 | 15 à 20 €

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, 52 ha en bio certifié depuis fin 2012.

Longueusement affiné en cuve (24 mois), le nez déploie une jolie palette, entre fruits rouges confits, épices et Zan. Une attaque très enlevée, riche et fraîche ouvre sur un cœur de bouche délié, caressant, relevé de tanins à peine astringents. Un corbières habilement vinifié, qui conjugue puissance et élégance. ✎ 2027-2031

→ Les Vieilles Pierres 2025 ★ (15 à 20 €; 5 000 b.) ■ Grenache blanc et grenache gris associés dans ce blanc tactile, vieilli en fûts et en foudres. On en retient le nez floral et épicé et la bouche glissante, bien allongée et dotée d'un petit gras confortable. Joliment équilibré, on le place à table, sur un poisson au beurre blanc par exemple. ✎ 2026-2030

→ DOM. LA CENDRILLON, rte de Narbonne, La Cendrillon, 11200 Ornaisons, tél. 06 32 58 04 90, info@lacendrillon.fr r.-v.

CH. CICÉRON In Memoriam 2023 ★★
1500 | 5 à 8 €

Dans l'Antiquité, ce domaine était une villa appartenant à une famille de juristes et de tribuns romains. Dépendance de l'abbaye de Lagrasse au Moyen Âge, exploitation expérimentale à partir des années 1960, le Ch. Cicéron est aujourd'hui l'une des propriétés de la famille Vialade, bien ancrée sur le versant sud de la montagne d'Alaric. Le vignoble compte environ 7,5 ha. Ensoleillé et un brin boisé mais friand, voilà un corbières convivial, au bouquet enlevé de grenadine et de crème de cassis. Une touche de vanille s'insinue dans une bouche généreuse, rondelette et très facile d'accès. On fait chauffer les braises du barbecue. ✎ 2026-2029

→ CH. CICÉRON, 12, rue Gustave-Eiffel, BP 79, 11204 Lézignan-Corbière, tél. 04 68 58 15 15, secre.dir@les-domaines-auriol.eu r.-v.

CLOS CANOS 2025 ★
26000 | 8 à 11 €

Poursuivant le travail des quatre générations précédentes, Pierre Galinier s'est installé en 1986 sur le domaine familial, qui compte aujourd'hui 24 ha. Il a

parié sur la vente en bouteille et, dès l'an 2000, sur le rosé, adaptant sa vigne et sa cave à l'élaboration des vins de cette couleur, qui représentent aujourd'hui plus de 70 % de sa production en appellation.

Un rosé d'apéritif des plus digestes, couleur saumon, au nez sans exubérance, sur le bonbon et le pamplemousse. La bouche se résume à un grand bol de fruits frais (fraise, agrumes), bien servie par une belle vivacité et un léger perlant. ✎ 2026-2027

➔ CLOS CANOS, rue de Canos, 11200 Luc-sur-Orbieu, tél. 06 85 10 23 19, chateau-canos@wanadoo.fr r-v.

CLOS COUNTA Jus 2024 ★★
2500 15 à 20 €

Situé à Fabrezan, ce jeune domaine a été créé en 2017 par Pascale et Jean Boyer qui ont repris les 6 ha de vignes familiales, certifiées bio depuis 2021. Le vignoble est composé de vieux carignan, grenache noir et marsanne et de vignes récemment plantées de macabeu et de grenache gris.

De petits rendements de carignan et de grenache vendangés à la main et « à la fraîche » ont donné naissance à ce rouge pulpeux et ensoleillé, chargé de fruits rouges et noirs bien mûrs. Riche, adossée à des tanins déjà assagis, la bouche assume parfaitement ses belles rondeurs et y ajoute des notes fraîches de plantes aromatiques et d'épices. ✎ 2026-2029

➔ CLOS COUNTA, 50, av. de la Lagrasse, 11200 Fabrezan, tél. 06 45 02 45 98, closcounta@gmail.com t.l.j. 9h-20h

CLOS PETIT PRINCE Clair de Lune 2024 ★
2500 11 à 15 €

Les 30 ha de vignes de ce domaine, créé en 1910, regardent la montagne d'Alaric alors que le chai se situe à Ribaute. Geneviève Bourdel et son fils Nicolas, arrivé en 2004, signent leurs bouteilles.

Un jeune corbières qui tire du grenache, dominant, sa robe rubis et ses arômes flatteurs de fruits rouges, de fleurs et d'épices. La matière s'épanouit agréablement dans un palais certes ensoleillé mais vigoureux, frais et bien structuré. Un vin vivant qui donnera toute sa mesure à table, sur une viande rouge grillée. ✎ 2026-2030

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

DOM. LA COMBE GRANDE Roc de l'Espère 2023 ★
2660 15 à 20 €

Selon la légende, les Wisigoths auraient enfoui un trésor dans la montagne de l'Alaric. Ce relief offre en tout cas des terroirs particulièrement propices à la vigne. Situé sur ses pentes sud, le domaine s'étend sur 80 ha et appartient à la même famille depuis 1890. Succédant à son père, Delphine Tibie en a repris les rênes en 2018.

Roc de l'Espère ? Du haut d'un rocher qui se dresse au fond de la Combe d'Alaric, les chasseurs traquaient le lapin, pleins d'espérance... Dans le verre, un rouge très séducteur, écarlate, au nez épanoui de griotte et de

fraise confiturée. Onctueuse, subtilement patinée par un élevage sous bois discret, la bouche séduit par l'éclat du fruit, la finesse des tanins et le caractère très sapide de l'ensemble. ✎ 2026-2031

➔ DOM. LA COMBE GRANDE, chem. de Garrigue-Plane, 11200 Camplong-d'Aude, tél. 06 70 43 52 05, vinscombegrande@gmail.com t.l.j. sf sam. dim. 8h-12h 14h-18h

DOM. ESPÉROU Romarin 2023 ★
8400 8 à 11 €

Depuis sa création en 1890, cinq générations se sont succédé à la tête de ce domaine situé à Boutenac et dont les 8 ha de vignes accueillent de très vieux ceps de carignan. Aujourd'hui à la barre, Cécile et Eddy Bonnafous ont conservé le vieux pressoir manuel à vis vertical utilisé par la famille depuis 1930.

Vinifié en macération carbonique, voilà un rouge dans l'air du temps, né de vieilles vignes (50 ans), aux arômes friands de bourgeon de cassis et de fraise sur lit de garrigue et de sous-bois. Des tanins satinés se mettent au service du fruit dans une bouche certes ensoleillée mais surtout tendre et très plaisante. ✎ 2026-2030

➔ DOM. ESPÉROU, 20, rte de Ferrals, 11200 Boutenac, contact@domaine-esperou.fr r-v.

CH. ÉTANG DES COLOMBES Tradition 2025 ★★
8000 8 à 11 €

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 à son fils Christophe, aujourd'hui de 120 ha.

Un château à l'aise dans les deux couleurs qui nous gratifie d'un blanc lumineux, au nez bien sudiste, anisé, poivré et fruité (poire). Élançée, sans une once de lourdeur, la matière s'étire avec grâce et fraîcheur dans une bouche ciselée, saline et salivante. Un must have. ✎ 2026-2029

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

CH. FABRE CORDON Parfums d'Été 2024 ★★
6000 11 à 15 €

Situé dans la zone côtière des étangs, un domaine implanté à l'emplacement d'une villa gallo-romaine qui bordait la voie Domitienne. Aujourd'hui, 16 ha (en bio certifié depuis 2013) longtemps conduits par Henri et Monique Fabre, et depuis 2021 par leur fille Amandine, œnologue.

15 % de syrah en complément du grenache dans cette cuvée bien normée, au nez typé qui nous fait voir du pays : petits fruits rouges bien mûrs, garrigue, cuir et touche grillée. Des tanins fermes épaulent une bouche juteuse, puissante, encore fougueuse mais énergique et longue à souhait. Un corbières stimulant et bien calé dans son terroir. Le gigot s'impose. ✎ 2027-2031

➔ CH. FABRE CORDON, Batiqueville, 11440 Peyriac-de-Mer, tél. 04 68 42 00 31, chateaufabrecordon@gmail.com r-v.

CH. FONTARÈCHE Picapolle 2025 ★★

6 000 | 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'Aude, couvre 130 ha d'un seul tenant, formant un carré parfait autour du château du XVIII^e. Il est dirigé depuis 2008 par Vincent Dubernet, ingénieur en agriculture, œnologue et fils d'œnologue. Picapolle? Le nom historique du piquepoul, associé ici à autant de grenache blanc pour un vin ample, frais et coulant, discret au nez mais bien ouvert en bouche sur le fruit vert et les fleurs blanches. À boire sur sa jeunesse, après une bonne aération, et dès l'apéritif. 2026-2029 ■ Picapolle 2025 ★ (11 à 15 €; 8 000 b.) Un rouge infusé plus qu'extrait, au bouquet pimpant de violette, de mûre fraîche et de myrtille. Le fruit frétille en bouche, porté par une matière légère, à peine tannique et parfaitement gouleyante. 2026-2029

CH. FONTARÈCHE, RD 11, 11200 Canet-d'Aude, tél. 04 68 27 10 01, contact@fontareche.fr V A R t.l.j. sf sam. dim. 8h-12h 13h-17h

ABEILLES DE FONTENELLES 2024 ★★

30 000 | 15 à 20 €

Domaine familial situé sur le versant nord de l'Alaric qui a vu en cinq générations, sa surface passer de 7 à 40 ha. Aux commandes depuis 1993, Thierry et Nelly Tastu ont passé le flambeau à leur fils Terence et son épouse Nathalie en 2018. Des parfums très alléchants de petits fruits rouges, de violette et de garrigue irriguent le nez et la bouche de ce corbières convivial et nerveux, dont les tanins un rien serrés s'apaiseront vite à table, sur des chipolatas ou des côtelettes de porc par exemple. 2026-2029

DOM. DE FONTENELLES, 76, av. des Corbières, 11700 Douzens, tél. 04 68 79 12 89, info@fontenelles.com V A R r-v.

B GRAIN DE FANNY
Le Rouge à Palabrer 2024 ★

3 000 | 8 à 11 €

En 2006, Fanny Tisseyre, héritière de quatre générations de vignerons, 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. Juteux, concentré, mariant la mûre, la violette, le Zan et le bonbon, le nez a fait causer. Des tanins bien croquants et un vent de fraîcheur mentholée dynamisent une bouche volubile, étirée sur la réglisse. Un corbières pêche qui restitue toute l'énergie du millésime. À déguster, sans se presser, sur une viande rouge grillée. 2027-2030

DOM. GRAIN DE FANNY, 10, av. du Chemin-Neuf, 11200 Ornaïsons, tél. 06 78 47 62 98, contact@domainegraindefanny.com V A R r-v. A

CH. GRAND MOULIN Prestige 2024 ★

50 000 | 8 à 11 €

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 ferme – 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.

Les quatre principaux cépages de l'appellation réunis dans ce rouge bien élevé (12 mois en fûts), aux senteurs douces de cannelle, de torréfaction et de groseille. Des tanins bien gras et enrobés tapissent une bouche généreuse, sans faiblesse, typée, pensée pour la garde, mais d'une séduction déjà évidente. 2027-2032

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

LA CAVE DE GRISSAN
Les Pujots 2025 ★★

7 000 | 5 à 8 €

Créée en 1947, cette cave coopérative est située face à l'étang de Gruissan, à une dizaine de kilomètres de Narbonne. Elle regroupe 45 vignerons pour 235 ha de vignes situées dans les appellations corbières, la clape et languedoc, et propose aussi les IGP locales.

Un rosé craquant, éclatant dans sa robe d'un rose violet et franchement gourmand dès l'olfaction avec ses parfums de bonbon et de fraise fraîche. La bouche est à l'avenant, croquante de fruit, pulpeuse, avec un savant mariage de rondeur et de tonicité. 2026-2027 ■ Les Pujots 2024 ★ (8 à 11 €; 7 986 b.) Syrah et mourvèdre associés dans ce 2024 très typique, tout en souplesse et porté par des arômes de laurier, de réglisse et de fruits en confiture. Prêt à boire, on le sert sur des grillades au thym. 2026-2029

LA CAVE DE GRISSAN, 19, bd de la Corderie, 11430 Gruissan, tél. 04 68 49 01 17, contact@cavedegruissan.com V A R t.l.j. 9h30-11h 15h-17h

CH. HAUTERIVE LE HAUT
Sous la Roche 2025 ★

2 400 | 11 à 15 €

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. Loïc prend la tête du domaine aux vendanges 2025.

Premier millésime de cette cuvée issue d'un vignoble situé au pied d'une colline, et déjà une étoile. Le grenache blanc et la roussanne prêtent leurs notes mellifères de fleurs et de fruits blancs ainsi que leurs jolies rondeurs à une bouche ample, relevée d'une touche mentholée et d'une légère astringence bienvenue. Un bon blanc du Sud, taillé pour la table, à marier à un poisson grillé. 2026-2029

CH. HAUTERIVE LE HAUT, 1, ancien chem. de Ferrals, 11200 Boutenac, tél. 04 68 27 62 00, hauterive-le-haut@orange.fr V A R r-v.

CH. HAUT GLÉON Les Sources 2024 ★

■ n.c. ■ 11 à 15 €

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 vignerons et dispose de 4 000 ha de vignes.

Un blanc habilement boisé, discret et vanillé au nez, plus fruité en bouche, qui charme par son volume et sa matière effilée, aiguisée par une belle acidité et une petite accroche tannique qui dynamise joliment l'ensemble. À boire dans ses jeunes années, sur une tarte salée ou une tapenade.

■ 2026-2029 ■ Les Sources 2023 ★ (11 à 15 €; n.c.) Un petit excès de jeunesse, c'est la seule faiblesse de ce corbières parfumé (fruits noirs confits) et épicé, plein et frais à l'attaque, un rien plus serré et tannique en finale. Une petite garde suffira à polir l'ensemble. ■ 2027-2031

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

CH. HORTALA 2023 ★

■ 9 000 ■ 8 à 11 €

En l'an 985, à Cruscades, un Hortalà faisait déjà du vin; une dizaine de siècles plus tard, en 2006, un de ses descendants, après avoir enseigné la gynécologie, devint viticulteur à 56 ans, en s'appuyant sur 21 associés de la famille, afin de perpétuer le domaine. Il confie la vinification aux Celliers d'Orfée, la coopérative d'Ornaisons.

Un corbières à point, vinifié dans le respect du fruit et en souplesse, qui a pour lui des arômes engageants de grenade, de cerise et de poivre noir, et un palais délié, acidulé, de demi-corps et très facile à boire. On se resservira très facilement. ■ 2026-2028

→ CH. HORTALA, 3, rue de la Poste, 11200 Cruscades, tél. 06 75 05 87 88, bernard.hedon@gmail.com v r-v.

CH. JÉRÉMIE Terroir des Corbières 2024 ★★

■ 51466 ■ 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 pommiers, le vignoble est implanté sur l'étang asséché de Marseille, 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).

La robe, noire, donne le ton de ce corbières généreux, aux senteurs capiteuses de figue séchée et de griotte rehaussées d'un bon trait de torréfaction. Bien dodu, flanquée de tanins trapus, un peu évolué, le palais impose avec sa chair très pleine et son allonge remarquable. Un vin d'hiver taillé pour une daube ou un bourguignon. ■ 2026-2030

→ VIGNOBLES DE LA FERRANDIÈRE, 11800 Aigues-Vives, tél. 04 68 79 29 30, info@ferrandiere.com

CH. DE LASTOURS 2025 ★★

■ 14 674 ■ 15 à 20 €

CHATEAU
LASTOURS

Grand Vin de Corbières
2025

Dominant l'étang de Bages, cette propriété de 1 000 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.

«La classe!», s'extasie le jury qui a pris beaucoup de plaisir à jager ce grand blanc sudiste, vinifié et élevé en barriques de 500 l. Ce qui a tant séduit? Le nez d'abord, racé, un peu épicé et très floral. La bouche surtout, ronde, saline, sensuelle, d'une finesse de texture épatante, dotée d'un fruit précis, savoureux, frais, entre poire williams et chèvre-feuille. Tout simplement remarquable. ■ 2026-2030 ■ Hommage à Simone Descamps 2024 ★ (11 à 15 €; 7795 b.) → Simone Descamps, fondatrice du centre pour jeunes handicapés de Lastours il y a 50 ans, à l'honneur dans ce rouge flatteur, tout en souplesse de chair et bien du coin avec ses parfums de garrigue, de moka et de fruits rouges. Un carignan (70 %) raffiné, à croquer sur un carré d'agneau aux herbes. ■ 2026-2030

→ CH. LASTOURS, Lastours, 81310 Lisle-sur-Tarn, tél. 05 63 57 07 09, contact@chateau-lastours.com

v k t.l.j. 10h-13h 15h-19h m e a b

DOM. DE LA LAUSE 2023 ★

■ 7 500 ■ 15 à 20 €

Ce domaine, propriété d'Abbotts et Delaunay depuis 2019, est un vignoble de 10,5 ha bio niché au cœur des Corbières, à Monze. Le premier millésime a vu le jour en 2023.

Une discrète note boisée donne un supplément de complexité à un nez flatteur centré sur les fruits rouges bien mûrs. Posée sur des tanins fins, la bouche déroule une matière ronde et suave, très vanillée et d'une longueur très respectable. On peut le déboucher sur une belle pièce de bœuf grillée ou attendre que l'élevage se fonde davantage. ■ 2027-2031

→ DOM. DE LA LAUSE, 1, rte des Corbières, 11800 Monze, tél. 04 68 24 60 00, contact@abbottsetdelaunay.com v i mer. jeu. 8h30-12h30 13h30-17h

DOM. DE LONGUE ROCHE Le Rosé 2025 ★

■ 5 000 ■ 8 à 11 €

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, Longueroc), dans le massif de Fontfroide. Il cultive sans pesticides ses 30 ha de vignes (certifié bio) qu'il vendange à la main. Un rosé de pressurage direct assemblant cinq cépages. On en retient la robe légère, grisée, le nez discret, légèrement épicé, et la bouche élancée, plus volubile, sur les fruits rouges frais, animée d'un petit gras et de cette touche poivrée qui donne du cachet à l'ensemble. ■ 2026-2027

DOM. DE LONGUEROCHÉ, 16, rue de l'Ancienne-Poste,
11200 Saint-André-de-Roquelongue, tél. 06 75 22 85 51,
contact@rogerbertrand.fr

CH. DE LUC Les Jumelles 2024 ★★

8 000 11 à 15 €

Enracinée dans les Corbières depuis 1605, la famille Fabre exploite 360 ha répartis sur quatre domaines : le Ch. Fabre Gasparets (corbières-boutenac, le berceau), le Ch. Coulon, le Ch. de Luc et le Dom. de la Grande Courtade, sur le territoire de Béziers, dédié aux vins IGP. Ingénieur agronome et œnologue, Louis Fabre a pris en 1982 la tête de ces vignobles cultivés en bio dès 1991 (certification pour l'ensemble en 2014). Clémence Fabre a pris la relève en 2023.

Un duo de cépages (grenache blanc et roussanne) dans ce blanc dédié aux deux jumelles de la famille (Clémence et Jeanne). Le court passage en fût (3 mois) teinte ce nez crémeux et ensoleillé d'une touche gourmande de vanille. Résolument du Sud, ample, la matière tapisse très joliment un palais sensuel, sans lourdeur aucune, qui rebondit sur une fraîcheur un peu iodée. Un vin de gastronomie qui passe à un cheveu du coup de cœur. 2027-2031

FAMILLE FABRE, 1, rue du Château,
11200 Luc-sur-Orbieu, tél. 04 68 27 10 80,
info@famille-fabre.com t.l.j. sf dim, 10h-19h

**CH. DE MATTES-SABRAN
Le Clos Redon 2025 ★★**

6 000 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.

Les syrah (80 %) de la parcelle du Clos Redon ont enfanté ce jeune rouge vibrant, au nez débordant d'un bien beau fruit, concentré mais frais, à l'accent de mûre, de cerise noire et de sirop de violette. Une petite pointe de vivacité donne du nerf à une bouche pulpeuse, énergique, adossée à des tanins fermes et crayeux. La finale, très élancée, florale et poivrée, clôt brillamment la dégustation. Quel souffle ! 2027-2031

Dionysos 2024 ★★ (8 à 11 € ; 5 600 b.) Deux belles étoiles pour ce rouge de bonne garde, à fort caractère, au nez sanguin, irrigué de thym et de baies rouges en confiture. Une franche sucrosité enrobe une bouche ample, concentrée mais alerte, étayée de tanins encore un peu fougereux. De très bon augure pour la suite. 2027-2031

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 2025 ★★

9 800 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.

Un petit air de Provence dans ce rosé énergique, à peine teinté, aux notes croquantes de bonbon, de fruit de la Passion et d'agrumes. On les retrouve dans une bouche rondelette, de bon volume, gourmande avec cette touche insistante de pamplemousse rose. On ne peut pas faire plus apéritif. 2026-2027

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

**CH. MONTFIN
Saint Jacques 2025 ★★**

n.c. 15 à 20 €

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 15 ha de l'exploitation sont cultivés en bio, dans un esprit biodynamique. Les propriétaires ont replanté plus de mille arbres sur leurs terres.

Un blanc soigné, vinifié et vieilli en barrique et en amphore, qui fait la part belle à la roussanne. Abricot confit, fleurs blanches, touche miellée, ananas, voilà un nez qui ne manque pas de nuances. Tout aussi généreuse, tout en courbe et en chair, la bouche rebondit sur une belle acidité qui donne tout le tranchant attendu. 2026-2029

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 ; -19h été

**CH. PECH-LATT
Maquis des Corbes 2023 ★★**

14 568 20 à 30 €

Comme bien des propriétés des Corbières, Pech-Latt est d'origine monastique : le domaine dépendait de l'abbaye de Lagrasse, toute proche, dont le vignoble est attesté en 784. Implantée au pied de la montagne d'Alaric, cette vaste unité (340 ha, dont 160 ha de vignes) est cultivée en bio depuis 1991.

Un 2023 vinifié en douceur, peu extrait, qui livre à l'olfaction un bouquet légèrement évolué de confiture de fraises, de sous-bois et d'épices. Élégante, bordée de tanins soyeux, la bouche confirme ce profil à point par le fondu de sa texture et sa finale déliée, douce, sur les fruits compotés. À déguster avec une côte de veau et sa poêlée de cèpes. 2026-2030 **Terres Mûres 2023 ★ (20 à 30 € ; 15 023 b.)** Syrah, carignan et grenache assemblés dans ce rouge solide qui sent bon les fruits noirs et les épices, charnu et chaleureux en bouche, adossé à des tanins serrés appelant la garde. On patiente (un peu). 2027-2031

CH. PECH-LATT, 11220 Lagrasse, tél. 06 75 55 87 67,
contact@pech-latt.com t.l.j. sf sam. dim. 8h-12h
13h-17h

B CH. PRAT DE CEST Margot 2025 ★
1200 11 à 15 €

Place fortifiée située sur l'antique voie Domitia, le château a été édifié à la fin du XI^es. 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. De cet assemblage de vermentino et de grenache, on retiendra le nez séducteur de bonbon et de pamplemousse, et la bouche confortable, grasse et miellée qui le destine plutôt à la table. **2026-2028**

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

B DOM. PY Lucien 2023 ★
5000 15 à 20 €

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'Alarie, cultivés en bio depuis 2008 et en biodynamie depuis 2021.

Un élevage savant (fût, cuve et amphore) pour ce rouge qui restitue le charme du carignan (70 %) vinifié en raisins entiers. Intense dès l'olfaction, sur des notes de fruits rouges bien épicés, le fruit emplit généreusement le palais dans un style souple mais dense qui autorise la garde. Cela dit, il n'y aura rien de scandaleux à l'ouvrir sans attendre. **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

B DOM. RÉGAZEL Petites Mains 2025 ★
3200 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 9,5 ha de vignes (en bio certifié) couvrant les pentes nord de l'Alarie, entre garrigue, oliviers et chênes truffiers.

Coup de cœur l'année passée, cette cuvée séduit aussi dans ce millésime plus solaire. Logiquement moins tonique mais toujours élégant, le nez livre des notes discrètes de fleurs blanches qui s'épanouissent dans une bouche tendre, un peu saline, rehaussée d'une acidité discrète. Un blanc délicat qui fera belle figure sur un plateau de fromages. **2026-2028**

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

B CH. DU ROC Excelsius 2023 ★
n.c. 15 à 20 €

Dans la famille Bacou depuis dix générations, ce domaine est situé à Montbrun, dans le nord des Corbières. Longtemps aux manettes, Jacques Bacou,

à qui l'on doit les premières mises en bouteille au château dès 1972, a passé le flambeau à ses enfants, Marie et Bertrand. La propriété de 45 ha est en bio certifié depuis 2022.

Cette cuvée bien connue des lecteurs du Guide garde la cap de son parti pris boisé, d'où ce nez séducteur, très vanillé, qui laisse filtrer à l'olfaction les notes de fruits noirs d'une syrah (80 %) ensoleillée. Jeune, chaleureuse, appuyée sur des tanins enrobés mais serrés, la bouche a tout pour bien évoluer. **2027-2032**

CH. DU ROC, Dom. de la Grange, 11700 Montbrun, tél. 06 80 67 93 59, chateauduroc@sfr.fr r.-v.

ROQUE SESTIÈRE À l'Orée des Pins 2025 ★
8000 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.

Une robe rose fluo, un nez acidulé, amylique, une bouche fraîche, très dynamique, plus citronnée et d'une franche gourmandise : voilà un rosé d'apéritif qui coche toute les cases du rosé moderne. **2026-2027** **Carte Noire 2025 ★ (8 à 11 €; 8000 b.)** Plus délicat qu'exubérant, le nez évoque les fleurs blanches et le végétal frais. Une touche miellée étire la palette dans une bouche fraîche et déliée, dotée d'une fine amertume. Un bon blanc sans artifice. **2026-2028**

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

B VIGNOBLES ROUX Quintessence d'Alarie 2023 ★ ★
4000 11 à 15 €



Marie-Paule Roux dirige cette exploitation familiale (42 ha) des Corbières engagée dans la culture bio depuis les années 1990. Ses enfants, Marthe-Marie et Pierre-Jean, se préparent à prendre la relève.

Une entrée très remarquée dans le Guide pour le domaine qui signe un rouge craquant et croquant, extrait et élevé avec beaucoup de bon goût. Une petite touche grillée se faufile dans un nez juteux, centré sur la cerise et la fraise des bois. Le fruit, très frais, valse en bouche avec allégresse, porté par des tanins d'un soyeux parfait. Caressant, long, sans gras inutile, moderne, c'est un délice. **2027-2031** **Romanissa 2025 ★ (8 à 11 €; 18000 b.)** Timide mais typé avec ses accents de réglisse, d'anis et de pomme fraîche, le nez annonce une bouche détendue, glissante à l'attaque, fraîche, relevée d'un brin d'amertume agréable. **2026-2028**

VIGNOBLES ROUX, Chem. de la Bade, 11220 Ribaute, tél. 04 68 43 15 20, marthe.vignoblesroux@gmail.com
t.l.j. 8h-13h 14h-20h

SAINTE LUCIE D'AUSSOU En Rouge 2024 ★★

8200 8 à 11 €

Dans l'Antiquité, une villa gallo-romaine; au XVII^es., une congrégation religieuse. Situé à 4 km de l'abbaye de Fontfroide, le domaine actuel, commandé par des bâtiments imposants organisés autour d'une cour d'honneur, remonte à 1869. Il a été acquis en 1992 par Jean-Paul Serres, passé du barreau toulousain à la vigne. Certifiée Haute valeur environnementale, la propriété compte 53 ha (dont une quarantaine en production) en corbières et en corbières-boutenac.

Au nez, une corbeille de fruits (cassis, fraise des bois et framboise) et une note florale de pivoine pour la complexité. La bouche conforte cette gourmandise par une chair souple, ronde, fraîche, cousue de tanins très détendus. Un corbières élégant, facile d'accès, à marier à des grillades. 2026-2029

CH. SAINTE-LUCIE D'AUSSOU, Lieu-dit Sainte-Lucie d'Aussou, 11200 Boutenac, tél. 06 87 34 12 67, contact@sainteluciedaussou.com r-v.

B DOM. SAINTE-MARIE DES CROZES

Les Mains sur les Hanches 2024 ★★

8000 11 à 15 €

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.

Cuvée hommage à la mère de Bernard « qui, du coin de l'œil, surveille tout et n'hésite pas - les mains sur les hanches - à approuver ou désapprouver ! ». Le jury, lui, approuve et a pris plaisir à humer ce nez un peu fumé de fruits rouges bien mûrs. Jeunes mais bien taillés, les tanins soutiennent une bouche fraîche et juteuse, d'une énergie exemplaire. On peut le boire sur une viande grasse (un magret par exemple) ou le laisser reposer un peu en cave. 2026-2031

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 H. de M. 2024 ★★

6800 15 à 20 €

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. Petit-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.

Voilà un corbières joliment élevé (6 mois de fûts) qui marie habilement notes torréfiées du chêne et fruits rouges mûrs mais frais. Soutenue par des tanins veloutés, la bouche exhibe une belle chair, dense, pétrie d'un fruit bien épicé. Un vin long et savoureux, à boire ou à garder. 2026-2031 Cuvée Classique 2025 ★ (8 à 11 €; 1668 b.) Un blanc alerte, aux senteurs appétantes

de fruits blancs, souple à l'attaque et qui conserve en bouche cette trame de fraîcheur revigorante. On pourra le déboucher dès l'apéritif. 2026-2028

CH. SAINT-ESTÈVE, 11200 Thézan-des-Corbières, tél. 04 68 43 32 34, amelie.latham@chateau-saint-estève.com t.l.j. 9h-18h

CH. DE SAINT-LOUIS A Capella 2025 ★★

7000 11 à 15 €

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, Praskoveiskoe, 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 corbières bien né, sombre de robe, au nez intense, marqué par le concentré de violette et la framboise en confiture. L'entrée en bouche, capiteuse et pleine, ouvre sur un palais puissant, épicé, flanquée de tanins musclés qui donnent du sérieux à l'ensemble. De bonne garde assurément. 2027-2032 Prestige 2025 ★ (8 à 11 €; 32000 b.) Du caractère dans ce jeune rouge coloré, aux notes de cassis et de résine, puissant, gras, chaleureux en bouche, solidement structuré et rafraîchi par un trait de menthol. Un vin consistant qui devrait s'assagir en bouteille. 2027-2031

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

DOM. SERRES-MAZARD L'Origine 2023 ★

5500 11 à 15 €

Portant le nom des grands-parents, cette exploitation (40 ha) proche de Lagrasse, où s'activent Jean-Pierre et Annie Mazard, Damien et Marie-Pierre, est accueillante avec ses gîtes et ses sentiers botaniques qui permettent de découvrir la flore sauvage.

Des vignes cinquantenaires (syrah, carignan, grenache) à l'œuvre dans ce 2023 très souple, au nez généreux de fruits mûrs et de menthol. Bien fondue, la matière se déploie avec douceur dans une bouche suave dont on oublierait presque les tanins. Prêt à boire, on le sert sur une entrecôte au poivre. 2026-2029

DOM. SERRES-MAZARD, 6, pl. Fontvieille, 11220 Talairan, tél. 06 85 56 13 39, domaineserresmazard@free.fr t.l.j. 9h-18h

TERRE D'EXPRESSION Fortes Têtes 2024 ★

15000 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.

La finesse est le maître-mot de cette cuvée vinifiée en macération carbonique, au nez discret centré sur les petits fruits rouges et noirs. On les retrouve dans une bouche élégante, élancée, tonique, peut-être un rien serrée en finale, mais qui reste très facile à boire. 2026-2029

TERRE D'EXPRESSION, 5, rue des Coopératives, 11200 Fabrezan, tél. 04 68 43 61 18, g.marche@terredexpression.fr r-v.

B LA TOUR MONTRABECH 2024 ★
14 000 | 1 | - de 5 €

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 Sérame, le Ch. d'Argens et l'Abbatiale de Leingoust. Un corbières effilé, sur le versant de la fraîcheur, qui séduit dès l'entame avec ses notes délicates de framboise confiturée et de poivre. Une belle acidité, des tanins croquants, une matière très déliée, une finale enlevée sur le thym : que demander de plus à ce prix ? 2026-2028

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

B CH. VALMONT Aventure 2023 ★
30 000 | 1 | 8 à 11 €

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 32 ha de vignes en bio, certifiés depuis 2020.

Troisième sélection de suite pour cette cuvée souple et conviviale, à boire sur sa jeunesse pour profiter pleinement de ses arômes généreux de violette, de cassis et de garrigue. Coulante, douce, d'un vrai charme de texture et de bonne allonge, la bouche restitue sans filtre ce fruit bien typé. 2026-2029 **2025 ★ (8 à 11 €; 30 000 b.)** ③ Sans outrance mais agréable, le nez égrène les petits fruits rouges acidulés et les agrumes. La bouche ? Une attaque ample, une matière déliée, une finale longue et acidulée. Du travail soigné. 2026-2027

→ **CH. VALMONT, Ferrier, 11440 Peyriac-de-Mer,**
tél. 04 83 33 67 67, vins@chateau-valmont.fr  r.-v.

TERROIRS DU VERTIGE Corvaria 2023 ★
990 | 1 | 20 à 30 €

Les terroirs du Vertige, c'est la contrée, jalonnée de châteaux cathares, la plus en altitude des Corbières. C'est aussi le nom d'une cave issue de la fusion de plusieurs petites coopératives communales. Elle regroupe 160 vignerons cultivant 1 500 ha dans une vingtaine de villages et dispose de ce fait de terroirs très variés.

La robe, violacée, affiche la profondeur d'une syrah vendangée bien mûre. Au nez, le fruit un peu compoté perce derrière les notes de vanille et de cacao d'un élevage en fût. La bouche a tout pour plaire : un chair onctueuse, une trame tannique très enrobée et une belle allonge sur le fruit mûr et généreusement épicé. Un corbières consistant, bien élevé et de bonne garde. 2027-2032 **Vertiges Cuvée Prestige 2024 ★ (8 à 11 €; 6960 b.)** Réservé à l'ouverture, le nez se déploie joliment à l'aération et sent bon les Corbières : épices, garrigue et fruits ensoleillés (prune, cerise). Des tanins soyeux se fondent dans une bouche ample, concentrée mais fraîche, joliment étirée sur les plantes aromatiques. On pourra le carafier avec profit. 2027-2031

→ **LES TERROIRS DU VERTIGE, 2, chem. des Vignerons,**
11220 Talairan, tél. 04 68 44 02 17, info@terroirsduvertige.fr  t.l.j. sf sam. dim. 9h-12h 14h-18h

CH. LA VOULTE-GASPARETS Cuvée Réserve 2023 ★
120 000 | 1 | 11 à 15 €

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.

Un corbières séduisant de bout en bout. On aime l'éclat rubis de la robe, le nez épanoui, généreusement épicé sur fond de mûre et de kirsch, et la bouche harmonieuse, ample et gourmande, d'une souplesse de chair très agréable. Un vin mûr et vivant, prêt à boire, tout indiqué sur un magret. 2026-2029

→ **CH. LA VOULTE-GASPARETS, 13, rue des Corbières,**
hameau de Gasparets, 11200 Boutenac,
tél. 04 68 27 07 86, chateaulavoulte@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 %).

B DOM. GEORGES BERTRAND Cuvée d'Exception 2024 ★
10 000 | 1 | 8 à 11 €

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 biodynamie) 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.

Le duo carignan-syrah vinifié en macération carbonique dans ce rouge au nez intense et chaleureux de fruits rouges en confiture généreusement vanillé. La bouche, riche et capiteuse à l'attaque, s'arrime à des tanins puissants et boisés, à la trame serrée. Un vin solaire taillé pour la garde et une viande en sauce. 2029-2033

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

B DOM. LA BOUYSSÉ Mazérac 2024 ★ ★
4 000 | 1 | 15 à 20 €

mazérac
LA BOUYSSÉ
BOUTENAC

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.

Un magnifique boutenac qui tire toute la sève de très vieilles vignes de carignan centenaires. Puissant, concentré, infusé de parfums de mûre et de chêne, la nez impressionne. Des notes de tapenade et d'épices enrichissent le bouquet dans un palais très plein, puissant mais sapide, adossé à des tanins à point. La finale renoue avec les fruits noirs et laisse le souvenir d'un rouge épanoui, dense, mais terriblement gourmand. 2028-2034

DOM. LA BOUYASSE, 3 chem. de Montsérét, 11200 Saint-André-de-Roquelongue, tél. 04 68 45 50 34, info@domainelabouyasse.com t.l.j. 8h-12h 14h-17h; sam. dim. sur r.-v.

CH. DE CARAGUILHES Solus 2023 ★★

58400 20 à 30 €



D'origine cistercienne, ce domaine commandé par des bâtiments imposants est situé à flanc de coteau. Il domine un vaste vignoble de 100 ha

d'un seul tenant qui s'étale tout autour en pente douce, entouré de 500 ha de garrigue. Un pionnier du bio - dès 1987. Propriétaire depuis 2007, Pierre Gabison reste sur cette ligne et a converti le vignoble à la biodynamie.

Solus (le soleil), l'emblème du domaine, brille de tous ses feux dans ce rouge voluptueux, puissant, élevé en barrique, cuve et amphore. Du nez, on retient sa profondeur et sa complexité, entre torréfaction, thym et cuir. La bouche, très séveuse et d'une douceur de texture épaisse, impose sa stature dans un style opulent, dense, mais très élégant, jusque dans ses tanins totalement pris dans la chair. Du Languedoc en bouteille. 2028-2036

CH. DE CARAGUILHES, 11220 Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, tél. 04 68 27 88 99, aude@caraguilhes.fr r.-v.

LES CELLIERS D'ORFÉE B 2023 ★★

n.c. 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.

Le jury prédit un bel avenir à ce 2023 élevé 12 mois en fûts. Le nez nous le rappelle avec ses notes généreusement vanillées et torréfiées. La bouche leur fait écho dans un registre puissant et charnu, de belle allonge, rehaussé de tanins fermes mais enrobés. De quoi voir venir. 2029-2036

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. ESPÉROU Étienne 2023 ★

4 000 11 à 15 €

Depuis sa création en 1890, cinq générations se sont succédé à la tête de ce domaine situé à Boutenac et dont les 8 ha de vignes accueillent de très vieux ceps

de carignan. Aujourd'hui à la barre, Cécile et Eddy Bonnafous ont conservé le vieux pressoir manuel à vis vertical utilisé par la famille depuis 1930.

Élevé sobrement en cuve, cet assemblage de vieilles vignes (carignan et syrah) séduit d'emblée par son nez typé qui hésite entre garrigue, cerise confite et touche fumée. Une agréable sucrosité enrobe une bouche en deux temps : suave à l'attaque, plus serrée derrière par des tanins d'une belle droiture. Un boutenac énergique et long, dont le potentiel ne fait pas de doute. 2028-2033

DOM. ESPÉROU, 20, rte de Ferrals, 11200 Boutenac, contact@domaine-esperou.fr r.-v.

CH. DU GRAND CAUMONT Arroca 2023 ★

3 000 20 à 30 €

Une villa gallo-romaine, puis un château incendié à la Révolution; constitué au milieu du XIX^es., 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).

20 % de mourvèdre complètent le carignan dans ce rouge fougueux, au bouquet un peu sauvage de cuir, de fruits rouges et de sous-bois. Plus épicée, la bouche dévoile une jolie matière, équilibrée et suave, rehaussée de tanins à l'astringence maîtrisée. Un vin structuré, un rien ferme, mais que l'on pourrait déboucher sans trop attendre sur une viande de caractère, un civet par exemple. 2027-2033

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 Grès de Boutenac 2023 ★

15 000 15 à 20 €

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 ferme - 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.

Le mourvèdre (60 %) à la baguette dans ce 2023 qui prend tout son temps pour livrer son nuancier : notes grillées du fût, épices et touche giboyeuse. Le fruit noir pointé dans un palais jeune, encore fougueux, mais riche, structuré et dont la longueur augure un bel avenir. On l'oublie en cave. 2029-2036

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

Y DU CH. JÉRÉMIE 2024 ★★

9 330 15 à 20 €

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 pommiers, le vignoble est implanté sur l'étang asséché de Marseille, 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 phyloxéra : 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).

Un 2024 consistant, bien dans la lignée du cru, au nez discret qui laisse poindre à l'aération les notes grillées du foudre (neuf) sur un fond de fruits rouges et noirs et de menthol. Des tanins gras et accrocheurs donnent du relief à une bouche bien en chair, riche et très détendue en finale. Déjà plaisant, on peut le boire (sur un carré d'agneau) ou le garder. **2027-2023**

— VIGNOBLES DE LA FERRANDIÈRE, 11800 Aigues-Vives, tél. 04 68 79 29 30, info@ferrandiere.com

CH. MAYLANDIE Villa Ferrae 2024 ★

9 900 15 à 20 €

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.

La cuvée phare du domaine, d'une régularité à toute épreuve. On retient son nez alerte, aux accents de cerises compotées, de menthol et de torréfaction, puis le palais harmonieux, fondant, subtilement toasté et tapissé de tanins fins et bien serrés. Il ira loin. **2028-2033**

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

CH. OLLIEUX ROMANIS Cuvée Aristide 2024 ★

80 000 8 à 11 €

Fondé en 1860 dans le terroir de Boutenac, ce vaste vignoble familial, à l'origine une dépendance de l'abbaye de Fontfroide, est resté dans la même famille depuis lors. Il possède dès 1896 cave et chai à barriques construits avec les pierres de la carrière du domaine. Jacqueline et François Bories le relancent au cours des années 1980, rejoints en 2001 par leur fils Pierre. Le vignoble, certifié bio, s'étend sur 65 ha. Aristide, le fils de Pierre Bories, à l'honneur dans ce boutonac tonique qui ne montre pas les muscles, mais qui séduit dans un style élégant portant toute la fraîcheur du millésime. Discrets au nez, les parfums de cassis, d'épices et de garrigue parfument une bouche souple, fraîche, étirée, rendue un rien pointue par la jeunesse des tanins. Ils devraient vite se détendre à table, sur une pièce de bœuf grillée. **2027-2031**

— CH. OLLIEUX ROMANIS, RD 613, 11200 Montsérret, tél. 04 68 43 35 20, ollieux@artisans-partisans.com t.l.j. 10h-18h

CH. SAINT-ESTÈVE Ganymède 2024 ★ ★ ★

2000 30 à 50 €

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. Petit-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.

Neuvième sélection de rang (qui dit mieux ?) pour Ganymède, l'échanson de Zeus. Et quelle sélection ! La robe noire pose le décor. Le nez, concentré de fruits noirs juteux et de poivre, impose le respect. En bouche, on se recueille devant cette texture caressante, ces tanins de velours, la richesse et la plénitude du fruit et la gourmandise insolente de l'ensemble. Divin. **2028-2036**

— CH. SAINT-ESTÈVE, 11200 Thézan-des-Corbières, tél. 04 68 43 32 34, amelle.latham@chateau-saint-estève.com t.l.j. 9h-18h

TERRES D'EXCEPTION Villa Pech Fourcat 2023 ★ ★

5 000 20 à 30 €

Fondée en 1932, la coopérative de Fabrezan s'est choisi 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.

Des vignes d'âge canonique (100 ans !) et les petits rendements qui vont avec ont forgé la belle personnalité de ce rouge au nez très flatteur de coulis de framboise, de Zan et d'épices douces. Bien élevée et servie par des tanins veloutés, la bouche offre un savoureux compromis entre puissance, soleil et fraîcheur aromatique. **2027-2031**

— TERRE D'EXPRESSION, 5, rue des Coopératives, 11200 Fabrezan, tél. 04 68 43 61 18, g.marche@terredexpression.fr r-v.

CH. LA VOULTE-GASPRETS Cuvée Romain Pauc 2023 ★

37 000 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.

Une cuvée bien dans les clous de l'appellation, discrète au premier nez mais plus bavarde à l'aération : fruits rouges cuits, cacao et herbes aromatiques. L'attaque est ample et ronde, les tanins déjà en place et la finale longue à souhait, chaleureuse et cacaotée. Jeune mais bien née, sa place est en cave. **2028-2032**

— CH. LA VOULTE-GASPRETS, 13, rue des Corbières, hameau de Gasprets, 11200 Boutenac, tél. 04 68 27 07 86, chateaulavoulte@wanadoo.fr t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h