



fruits noirs. Attaque crémeuse, opulence maîtrisée, structure ferme, aux tanins marqués mais harmonieux. Grand vin complet, mûr, vigoureux, excellent. **18 €**

16,5/20

DOMAINE DU GRAND ARC
Corbières Aux Temps d'Histoire
Nez vif, notes de fruits noirs mûrs au nez (cassis) et touches grillées, matière dense, profonde, équilibre juste. Droit et complet, de belle envergure, au boisé intégré. Vin séducteur et sûr de lui, avec de la fraîcheur en finale. Provient des terroirs de Quéribus sur la commune de Cucugnan. **12,50 €**

16/20

DOMAINE D'AUPILHAC
Vin de pays du Mont Baudile
Le Carignan

Très belle expression aromatique sur les fruits noirs, le cacao, les épices et le chocolat, soulignée par un boisé judicieux. Grande vigueur et précision de texture, vin droit et élancé, au grain précis. Assez racé, élevage millimétré. Superbe. **14 €**

15,5/20

MAS PLAN DE L'OM
Coteaux du Languedoc
Paysage 2005

Jolie fraîcheur et finesse aromatique au nez, notes de fruits secs et cerises confites. L'attaque privilégie le fruit, vin ample, assez robuste mais harmonieux, style sincère et savoureux. Racé et plein de caractère. **10 €**

ÉCHELLE DE NOTATION

20 sur 20 :	Vin de rêve
17,5 à 19,5 :	Vin exceptionnel
15,5 à 17 :	Grand vin
13,5 à 15 :	Bon vin
11,5 à 13 :	Vin correct

15/20

DOMAINE DE CASENOVE

Vin de pays des

Côtes Catalanes Torrespeyres
Notes de thym. Très beau fruit juteux (cerise, noyau), grain pur et net, vin accessible et séduisant, style svelte à la puissance contenue, assez élégant. **18 €**

15/20

DOMAINE DE L'OUSTAL BLANC

Vin de table K

Expressif, le nez dévoile des notes de mûres et de ronces. Matière souple et croquante, pleine d'un fruit sain et rafraîchissant. Tanins lisses. Très beau vin généreux, franc et assez intense. **7 €**

14,5/20

DOMAINE SINGLA
Côtes du Roussillon
La Crinyane

Beau nez intense marqué par les fruits noirs (mûre) et le cuir frais. Vin séduisant, matière très mûre, style opulent, efficace, un rien flatteur. Belle expression soignée, texture douce, on aimerait un supplément d'âme. **13 €**

14,5/20

CHÂTEAU MONTFIN
Corbières Carignena 2005
Beau nez épicé, notes de cuir, assez chaleureux. Ample, veloutée et savoureuse, bouche dense, avec de la fraîcheur, et une bonne expression de fruits mûrs. Vin assez gourmand, à la séduction immédiate. **5 €**

14/20

CLOS DE L'ANHEL
Corbières Les Dimanches
Nez assez pur, sur les fruits rouges. A besoin de s'oxygéner. Vin vivant, alliant finesse et structure, finale poivrée, assez persistante. Du potentiel. **13 €**

TROIS STYLES DE CARIGNAN

Les vins traditionnels. Robuste et rustique, il est obtenu par de longues macérations et cuvaisons, aux raisins souvent égrappés non foulés. Riches en alcool, les vins présentent des notes animales, balsamiques, et des expressions épicées, marquées par la garrigue. Raides et rugueux, les tanins doivent être assouplis par l'élevage.

Les vins fruités. Il est obtenu par macération carbonique (les grappes entières et intactes sont versées dans les cuves saturées de gaz carbonique). Les cuvaisons sont courtes pour privilégier l'expression aromatique du fruit. Des vins souples et tendres, qui mettent la fraîcheur et le fruit en avant (arômes de fraises écrasées), et peuvent constituer autant de désaltérants vins de soif. Certains possèdent une vraie richesse de constitution et de profondeur de saveurs.

Les vins modernes. Un style accessible et contemporain, qui préserve la fraîcheur du fruit et en intensifie les arômes avec des macérations préfermentaires à froid. Les cuvaisons peuvent être longues, les raisins sont foulés et égrappés. Beaucoup jouent le compromis et assemblent une partie de raisins égrappés avec une partie travaillée en macération carbonique. Ces vins offrent des notes aromatiques marquées de cuir, de cerise séchée et de petits fruits noirs, ainsi qu'une expression charnue et généreuse soulignée par un élevage où le fût neuf peut trouver sa place. ●

14/20

DOMAINE NADINE ADENIS
Corbières-Boutenac
Agapè 2003

Nez très expressif, acidulé, aïrelles, mûre écrasée. Fruit très juteux en attaque, texture ample, crèmeuse, fruit mûr, du volume. Assez costaud, quelques années en cave le civiliseront. La structure est apparente, mais on apprécie sa franchise. **14 €**

14/20

DOMAINE DE NIZAS
Vin de pays de Caux
Vieilles vignes

Nez épicé, sauvage, mûres. Corps ample, structuré, matière dense, serrée, finale minérale, sur la fraîcheur. Complet, évoluera bien. **10 €**

13,5/20

DOMAINE TERRE INCONNUE
Vin de table Léonie
Beau nez de fruits rouges,

cerises, avec une pointe d'acidité volatile. Bouche savoureuse, belle matière, fruit gourmand, un beau naturel d'expression. **22 €**

13/20

DOMAINE OLLIEUX-ROMANIS
Vin de pays de l'Aude

Nez un peu acidulé dominé par les fruits noirs. Attaque assez légère, sur le fruit, tanins fins, style tendre, accessible, un peu simple. Franc, bien équilibré, bonne persistance. **10 €**

13/20

DOMAINE LES CAMUZEILLES
Vin de pays de
la Vallée de Paradis

Nez très marqué par le réglisse et un côté torréfié. Attaque sur le fruit, style vif, bouche dense, très serrée, tanins abondants mais fins, un peu démonstratif. **11 €**