



NOTRE PALMARÈS | LANGUEDOC

9

Mas
Cal Demoura

AOP Coteaux du Languedoc
Terrasses du Larzac,
Les Combariolles 2010
22 €

16/20

10

Domaine Les Amants
de la Vigneronne

AOP Faugères,
Dans la Peau
2010
23,50 €

16/20

11

Domaine
Les Aurelles

AOP Coteaux du
Languedoc Pézenas,
Aurel 2008
30 €

1



Domaine fondé en 1993 par Jean-Pierre Jullien et repris il y a sept ans par Isabelle et Vincent Goumard. Situé entre Jonquières et Montpeyroux, à une trentaine de kilomètres à l'ouest de Montpellier, le terroir caillouteux et calcaire de Combariolles, issu du piémont des Causses, offre des vins structurés, pleins de fraîcheur et d'allant. Les millésimes 2006 et 2008 nous avaient déjà plu par le passé, le 2010 ne déroge pas.

40 % mourvèdre, 40 % syrah,
15 % carignan, 5 % grenache

LA DÉGUSTATION : Le nez de coulis de fraise et de cacao plonge sur une bouche large et généreuse, complexe, assez fine, toute en saveurs et en charme. Ensemble rond et charmant, marqué par une pointe d'alcool qui s'intégrera sous une belle pièce de viande juteuse et tonique.

34725 Jonquières
04 67 44 70 82
www.caldemoura.com

C'est l'un des domaines les plus étonnants de Faugères, créé en 2004 et comptant aujourd'hui 8 hectares, conduits selon les principes de l'agriculture biologique. Terroir de schistes, rendements de 20 hl/ha, longue macération et élevage de 18 mois en fûts : cette cuvée est travaillée avec soin et donnera le meilleur d'elle-même dans quatre à cinq ans.

90 % syrah, 10 % grenache et mourvèdre

LA DÉGUSTATION : Grand jus subtil et raffiné, complexe, au tanin très raffiné, enrobé d'un élevage luxueux un brin perceptible mais quoi de plus normal à ce stade. Un vin indéniablement de grande dimension, longiligne et mordant.

34600 Faugères
04 67 95 78 49
www.lesamantsdelavigneronne.com

Basile et Caroline Saint-Germain ne sont pas des novices. Lui a travaillé au Château Latour et elle a fait ses armes à Cognac. Ici, à Pézenas, leur domaine Aurelles, 9 hectares de vignes plantées sur des coteaux et anciennes terrasses du caillou, les vignes sont en partie recouvertes d'écrouilles, est cultivée sans aucun traitement chimique. Les sols, riches en minéraux, lui ont en partie la personnalité de la région. Des vins qui sont uniquement élevés en cuve.

65 % mourvèdre, 20 % syrah,
15 % grenache

LA DÉGUSTATION : Grand jus, grand vin gourmet, fin et raffiné. Une daube peut-être, à moins que ce n'optiez pour un carré d'agneau au thym. Il est déjà prêt à boire, une

34320 Nizas
04 67 25 08 34
www.les-aurelles.com