



ON A AIMÉ

Jumilla Monastrell 2008 Casa de la Ermita

Fondée en 1999 par Pedro Martin, la Casa de la Ermita est située aux pieds d'El Carche, l'une des plus hautes montagnes de la région de Murcie. Les vignes sont situées à 700 m d'altitude sur un sol rocailleux, et conduites en agriculture biologique. Le domaine produit deux cuvées 100% monastrell (le nom espagnol du mourvèdre): une crianza élevée en fûts de chêne et cette cuvée vinifiée et élevée en cuves inox. Ce vin possède une robe profonde et un nez expressif où l'on retrouve de la cerise noire, de la prune, et des herbes aromatiques (romarin, origan). La bouche à l'attaque tendue, allie du fruit, de la minéralité, des tannins épicés et une longue finale à la fois ample et acidulée. N'hésitez pas à la carafier 2 heures avant de le servir cet automne sur un osso bucco ou une daube provençale.

Coteaux du Layon 2008 - Clos des Sables

Olivier Picherit a repris le domaine familial récemment, après 15 ans passés dans l'industrie : 15 ha de vignes assez anciennes d'un seul tenant au cœur du Layon sur les communes de Champ et Rablay, un coteau qui combine schiste en profondeur avec sable et gravier en surface. Cette cuvée résulte d'une sélection de raisins en surmaturité avec des rendements autour de 20h/h. L'objectif ici est la recherche de l'équilibre entre le fruit du chenin, la minéralité du terroir et le sucre. Il est atteint avec ce 2008 d'une élégance aérienne. Nez délicat mais complexe de fruits blanc confits, coing, peau d'orange et très fine minéralité épicée. La bouche

confirme la finesse avec sa fraîcheur, son harmonie, sans négliger sa finale sur le fruit acidulé et la minéralité.

Le Mas Noir Collection Grand Cru «Moelleux» - Coteaux du Languedoc

Vous prenez un terroir de galets roulés, dans les Grès de Montpellier. Des vieux grenaches, du cinsault et 10% de muscat. Vous laissez passer sur souche ou sur fil pendant trois semaines, et vous récoltez fin septembre par trois successifs. Vous ne comptez pas votre peine. Et vous ne cherchez pas le rendement. Surtout, vous ne mutez pas, vous ne filtrez pas. Et qu'est-ce que vous obtenez ? 10.500 bouteilles d'une sorte d'OVNI viticole. Au nez, c'est super mûr, confit, plein de fruits secs, d'abricot, de figue, de kumquat. Mais en bouche, la douceur s'équilibre de tannins bien présents, et cela reste du vin, presque élégant sous les vagues fruitées.

Finca Las Higueras Malbec Valle de Uco Argentina 2009

En Argentine, François Lurton s'est installé dans la Vallée d'Uco, sur les rives du fleuve Mendoza, à 700 m au dessus du niveau de la mer. C'est un terroir d'argiles et d'alluvions, au climat quasi-méditerranéen (pas étonnant que la finca porte le nom des Figuiers), et propice au Malbec. Le Bordelais signe là un vin élégant, structuré mais pas body-buildé, d'une étonnante fraîcheur. Aux fruits noirs du nez répondent de beaux épices en bouche, de soyeux tannins. Belle longueur, mais surtout beaucoup de délicatesse (12,8°).

Terrasses du Larzac, Plan de l'Homme Habilis 2009

A Saint Jean de la Blaquière, le terroir languedocien de schistes et de galets roulés, le climat extrême, tantôt torride, tantôt diluvien, tantôt polaire, s'imposent à l'homme. L'homme, ici, c'est Rémi Duchemin (ex-Mas Mortiers), qui croit au vertus du vins, lien entre les êtres ? C'est sans doute pour cela qu'il donne à ses cuvées de noms d'espèces humaines. Celle-ci, l'Habilis, c'est son rouge. Robe intense de vin jeune, fruit tout aussi intense (cassis, framboise, mûre). Bonne texture. Un vin de plaisir immédiat, bien dans l'esprit sudiste. Grenache, syrah et carignan. Elevage en cuves.

Coteaux du Languedoc, Plan de l'Homme Sapiens 2009

Même producteur que le vin précédent, mais en blanc (roussanne 95%, grenache blanc 5%). Au nez, de la poire, de la pêche, quelques notes d'amandes ; en bouche, pas mal de minéralité, pas trop d'alcool, de la finesse et beaucoup de personnalité. La finale saline réveille la bouche. Elevage sur lies.

Quinta do Malhò 2007 - Douro - F. Lurton

Encore une acquisition récente de F. Lurton que cette Quinta située à 300m d'altitude, dans la région de Pinhao. L'exposition sud-ouest des vignes, dans une zone très chaude, la prédispose à des vins riches et opulents. Des terrasses pré-phyllloxériques y sont plantées à 6000p/ha de cépages moins connus comme le souzão et la tinta amarela. Ils représentent 50% face à 50% de touriga franca. Le schiste des sols contribue

