



SUD-OUEST

Par Laure Goy et Frédérique Hermine

Château Combel-la-Serre 
Cahors Le Lac-aux-Cochons

2014
25 €




Le sol de ce malbec de Cahors se compose d'un mélange d'argiles rouges ferrugineuses, couvrant le causse calcaire typique de la région. Un « mini-lac », zone de rétention d'eau naturelle, dans lequel les cochons sauvages aiment venir éteindre leur soif. Julien Ilbert, vigneron dont le talent n'est désormais plus à démontrer, reprend ce nom en initiant cette cuvée dès 2012. Dans le verre, du velours, avec caractère. On entre par le fruit, gelée de mûres, fruits rouges à noyau, avant de se laisser séduire par une matière douce, des tanins fins et serrés et une finale poivrée et réglissée. D'ores et déjà délicieux en carafe, ce vin laisse présager également de très belles années en cave.

 Des coffres de canard rôtis ou un bœuf wellington.

Ancienne Cure

BERGERAC
L'Extase 2016 - Bio
10 €


Un bel assemblage de cépages classiques de l'appellation (sauvignon, sémillon et un peu de muscadelle), majoritaires, mais également du chenin et de l'ondenc. Une sélection des meilleures barriques pour un vin floral (jasmin, chèvre-feuille), gras et rond sur quelques notes miellées et citronnées.

 Une aile de raie au beurre blanc ou une poularde à la crème.

Domaine Capelanel

CAHORS
Amphût 2012 - Bio
19 €


Prenant le contre-pied des malbecs noirs et assomants par leurs tanins, mais soucieux de révéler son terroir, Sébastien Dauliac travaille cette cuvée en l'élevant moitié barriques de 500 litres, moitié amphores. Résultat bluffant, entre puissance et douceur, épices douces et réglisse noire, qui viennent relever un fruit à la fois dense, soyeux et juteux.

 Un gibier aux champignons.

Château Monestier La Tour

CÔTES DE BERGERAC
2014
14,50 €


Cet assemblage à majorité cabernet franc avec merlot et côt, élevé avec levures indigènes et en barriques en partie neuves, donne un vin structuré mais harmonieux sur des arômes de fruits noirs, d'épices et de sous-bois, et des tanins encore à fondre.

 Joutes de porc confites ou tournedos de bœuf.

Domaine Chiroulet

IGP CÔTES DE GASCogne
Grande Réserve 2014
12,85 €

60% merlot et 40% tannat, élevé un an en barriques neuves pour un vin puissant issu des plus vieilles vignes de 20-35 ans. Des arômes de fruits noirs, de réglisse et d'épices douces, avec une belle finale tannique mais minérale. Un nez encore sur la réserve, mais un vin de garde prometteur.

 Un civet de biche ou un faisan en cocotte.



SUD-OUEST


Par Laure Goy et Frédérique Hermine

Sandrine Farrugia

CÔTES DU MARMANDAIS

La Vague 2015 - Biodynamie
12,50 €

Le 1^{er} millésime d'un assemblage de merlot, cabernet franc et du cépage local, l'abouriou, qu'ont remis en lumière Sandrine Farrugia et son célèbre compagnon, Elian Da Ros. Une nouvelle cuvée, concentré de fruits rouges et noirs, sur une pointe de réglisse et des tanins soyeux et élégants.

 Un chapon farci aux marrons ou des cailles rôties.

Château Boujac

FRONTON

Kéline 2014 - Bio
12,50 €

Fronton et son cépage phare, la négrette, se dévoilent dans ce choix parcellaire avec beaucoup de finesse : pivoine séchée au nez, cerise noire, coulis de framboises dans une bouche aérienne, concentrée, fraîche, et une finale longue et réglissée.



Une volaille rôtie aux framboises.

Domaine du Moulin

GAILLAC

Mauzac en méthode ancestrale
9,50 €

La méthode ancestrale, appelée aussi méthode gaillacoise, transforme le raisin de Mauzac en bulles joyeuses et aromatiques, grâce à une seule fermentation (contrairement au champagne qui en réalise deux). Ici, la famille Hirissou signe des bulles fines et ultra-rafraîchissantes, aux accents de pomme verte, d'herbe fraîchement coupée et une pointe agrumes-bergamote en finale.



Une tranche de foie gras mi-cuit et chutney d'oignons.

Domaine Causse Marines

GAILLAC

Les Greilles 2015 - Bio
12,50 €

Patrice Lescarret et Virginie Maignien sont des irréductibles croyants de la magie des cépages autochtones de Gaillac : loin de l'œil, mauzac et «quelques vieilles grappes de muscadelle» composent cette cuvée, cultivés naturellement et biodynamiquement autour de Vieux. Un nez riche mais élégant, une bouche veloutée et portée par une très belle acidité naturelle en finale. Tout en fruits jaunes et fleurs blanches !



Avec le plateau de fromages affinés.

Domaine Nigri

JURANÇON

Confluence 2016 - Bio
8,80 €

C'est l'un des domaines qui possèdent encore les vieux cépages autochtones, lauzet et camaralet, associés ici au gros manseng en apportant acidulé et complexité. Un blanc très aromatique sur les fruits blancs (pêche, poire) et les agrumes, une pointe mentolée et de beaux amers sur le gras du vin.



Une salade de crabes-crevettes ou un dos de turbot grillé.

Domaine Berthoumieu


MADIRAN

Gloire de Virgile 2014
7,50 €

Lionel Osmin a le chic pour rendre ses vins aimables même quand il s'agit d'un madiran à 60% tannat, complété de cabernet-sauvignon et pinenc. L'âge des vignes, 20-50 ans, joue ; l'élevage, 18 mois en cuves et barriques de 2 à 4 ans,



aussi ! Un vin charpenté et velouté, sur des arômes de fruits rouges et noirs et une bouche épicée.

 Un confit de canard ou une oie farcie.

Lionel Osmin & Cie

MADRIRAN

Mon Adour 2014

12.50 €

Par la signature du principal négociant du Sud-Ouest, on aborde l'appellation Madiran tout en douceur. Le tannat, majoritaire à 70 % (associé à des cabernets francs et sauvignon), a été travaillé en douceur dans des contenants en béton et très peu de bois. Quelques notes de torréfaction néanmoins (pain grillé, café), suivies d'une bouche précise et fraîche (gelée de cassis, confiture de myrtilles).

 Une daube de chevreuil cuite pendant des heures.


Domaine des Costes Rouges

MARCELLAC

Tandem 2015 - Bio

7.80 €

Loin des bouteilles qu'il faut attendre et carafer pour les boire, voici le Tandem de Claudine et Eric Vinas qu'on découvre, niché à l'extrémité du vallon de Marcellac, au cœur de l'Aveyron et qu'on débouche pour l'entrée : duo parfait entre fruit et floralité, bel accent poivré pour ce fer sarvadou cultivé sur les « rougiers », un sol riche en oxyde de fer, typique du terroir.

 Une fricassée d'escargots aux herbes.


Château les Marnières

SAINT-MONT

Les Nobles Fruits 2014

Une tradition de liqueux dans la famille Geneste. Un sémillon (à 80%) et muscadelle, à 185 g de sucre, pur et équilibré. Un joli nectar suave et épicé sur des arômes

de miel de châtaignier, dattes et pruneaux.

 Un canard à l'orange ou une croustade aux pommes.

Plaimont Producteurs

SAINTE-EMILIE

Le Faîte 2016

17 €

L'assemblage de ce vin iconique de l'appellation reconnaissable à son étiquette en bois est un événement incontournable chaque année. Un gros manseng majoritaire compété de petit manseng et petit courbu donne un vin floral sur des notes de fleurs d'acacia et agrumes et un joli gras délicat.


 Avec un chapon aux morilles ou une blanquette de veau.

Château Les Tours des Verdots

SAINT-EMILIE

Grand Vin Les Verdots selon David Fourtout 2015

Une sélection parcellaire de vignes de 40 ans au cœur du domaine, un assemblage sauvignon blanc, gris et muscadelle et voilà incontestablement un « grand vin ». Une partie est élevée en fûts neufs dans la belle cave des Fourtout creusée dans la roche. Floral sur une note boisée, gras et long, d'une grande élégance.

 Avec un vacherin Mont-d'Or ou un dos de turbot grillé.


Domaine du Tariquet

SAINT-EMILIE

SAINT-EMILIE

Dernières Grives 2012

L'une des cuvées phares du domaine des Grassa. Ce petit manseng est disputé aux dernières grives. Un liqueux équilibré sur des notes d'ananas rôti, de zestes d'orange confite, d'abricots secs sur une note de truffe et de vanille et une jolie vivacité finale.

 Avec une tarte tatin ou seul face à une montagne enneigée.