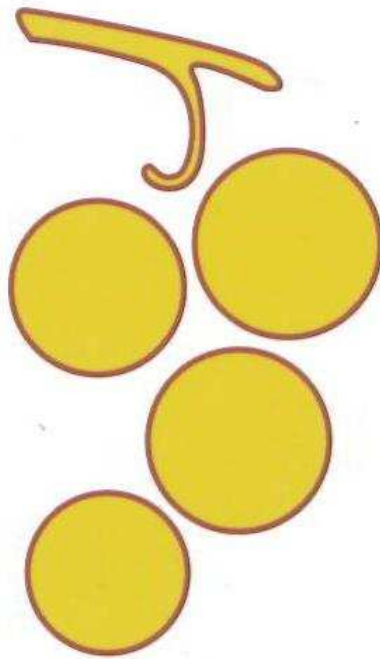


GAULT & MILLAU



VIN

A DECOUVRIR

**Nos 5 000
Meilleurs vins de France**

2007

Pays d'Oc Expression Nature 2003, « petit » vin pour un très grand plaisir de tous les jours. L'élevage a patiné et poli ce vin léger et pourtant très long. Les Picpoul de Pinet sont dans le même style et cherchent à privilégier le plaisir et non la complexité.

Coteaux du Languedoc Picpoul de Pinet Beauvignac
2005 : 14,5/20 4 €

VDP d'Oc Expression Nature
2003 : 14,5/20 10 €

Surface du vignoble : 1 250 ha (rouges : 600 ha, blancs : 650 ha)

Age moyen des vignes : 20 ans

Vendange mécanique : 90%

Vendange manuelle : 10%

Accès à la propriété : Par l'A 9 sortie Sète ou Agde.



Domaine de Courbissac



Contact(s) : **Yann Vansteenkiste**
EARL Vignobles Marc Tempé
34210 Cesseras
☎ 04 68 91 65 80 – 📠 04 68 91 65 80
Email : courbissac@wanadoo.fr
Internet : www.courbissac.com



Producteur de cinéma et grand passionné de vin, Reinhard Brunding découvre par hasard les vins d'Alsace de Marc Tempé. Se liant d'amitié, ils décident de produire un grand vin rouge. Ils finissent par jeter leur dévolu sur le Domaine de Courbissac, au cœur du Minervo la Livinière près de

Cesseras. Il a fallu labourer le vignoble qui a été converti en biodynamie, tailler court et replanter. Mais le résultat vaut le coup. Pour le Minervo 2003, nous avons aimé sa fraîcheur malgré un fruit mûr

Minervo
2004 : 16/20 6,50 €

➤ Minervo
2003 : 16/20 6,50 €

Dominante carignan pour cette cuvée, vendange manuelle, macération de 3 semaines avec pigeage, élevage en cuve ciment d'un an, mise en bouteille toujours sans collage ni filtration. Nous avons aimé la fraîcheur de ce vin, malgré un fruit mûr. Un vin gourmand pour nos grillades de l'été. F.N.C.I.

Minervo la Livinière Pandora
2003 : 16/20 15 €

➤ Minervo la Livinière Pandora
2002 : 17/20 15 €

Beau travail de sélection parcellaire. Les raisins sont issus de vignes cultivées en biodynamie depuis 2002. Le grenache domine cette cuvée, tannins élégants, vin long et équilibré qui conserve une jolie fraîcheur. Cette cuvée est élevée 18 mois en barrique bourguignonne et mise en bouteille sans collage ni filtration. F.N.C.I.

Surface du vignoble : 38 ha (rouges : 36 ha, blancs : 2 ha)

Cépages rouges : Carignan (18 ha) - Syrah (10 ha) - Mourvèdre (2 ha) - Grenache (4 ha) - Cinsault (2 ha)

Cépages blancs : Roussanne - Marsanne - Muscat

Age moyen des vignes : 45 ans

Vendange manuelle : 100%

Elevage : en cuve, en fût neuf et ancien

Où trouver les vins du domaine : Cavistes : la Sommelière à Colmar et Cave au Bon Plaisir à Paris 20e).

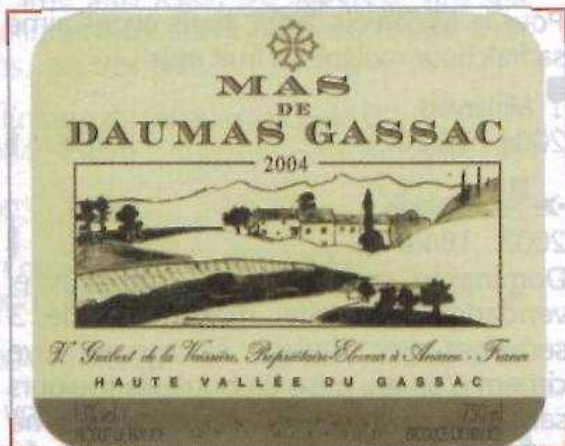


Mas Daumas-Gassac





Contact(s) : **Carole Evans**
34150 Aniane
☎ 04 67 57 71 28 – 📠 04 67 57 41 03

Email : contact@daumas-gassac.com
 Internet : www.daumas-gassac.com



En vingt-cinq ans, Aimé Guibert a propulsé ce terroir du néant au firmament mondial. Il n'est pas seulement le vigneron qui se dresse contre Mondavi, il est aussi un producteur avec du flair, notamment avec le choix, sur les conseils d'Emile Peynaud, d'implanter du cabernet sauvignon non-cloné. Depuis 1978, ses cuvées sont d'une qualité exemplaire et son engagement est toujours aussi fort. Son activité de négoce, sous le nom de Moulin de Gassac, a permis de faire progresser une des coopératives les plus pauvres du Languedoc et de s'imposer au niveau mondial. Un Mondavi à la française ? Quant aux vins, le rouge 2004 prouve qu'après un léger flirt avec une tendance enrobée et consensuelle, Daumas-Gassac revient avec ce millésime dans un style plus droit et plus frais. Le blanc 2005 joue sur des notes exotiques et confit.

-  VDP de l'Hérault Mas de Daumas Gassac
 2005 : 17,5/20 35€
-  VDP de l'Hérault Mas de Daumas Gassac
 2004 : 18/20 35€

Surface du vignoble : 50 ha (rouges : 31,50 ha, blancs : 13,50 ha)
Cépages rouges : Cabernet franc - Syrah - Pinot noir - Cabernet sauvignon - Merlot - Tannat - Malbec
Cépages blancs : Chardonnay - Viognier - Petit Manseng - Chenin blanc
Age moyen des vignes : 30 ans
Vendange manuelle : 100%
Elevage : en cuve, en fût neuf et ancien

Accès à la propriété : De Montpellier direction direction Millau, sortie Grignac.
Autres produits à la vente : Eaux de vie, vins de liqueur, vinaigre balsamique.



Jean-Louis Denois



Contact(s) : **Jean-Louis Denois**
 11300 Roquetaillade
 ☎ 04 68 31 39 12 – 📠 04 68 31 39 14
 Email : jl.denois@wanadoo.fr

Pendant longtemps, Jean-Louis Denois fut propriétaire du Domaine de l'Aigle. Champenois d'origine, il y expérimenta le chardonnay avec grand succès. En bon iconoclaste, ses expérimentations sur le riesling ne plurent malheureusement pas aux pouvoirs publics. Après avoir vendu le domaine à Antonin Rodet, il a remonté une petite structure avec quelques hectares de vignes en propre. Les raisins produits seront destinés aux « grandes cuvées » en remplacement de l'achat de raisins. Bien plus à l'aise sur les blancs et les effervescents, le Vin de Pays Grande Cuvée reste d'un niveau des plus honorables. Des vins charmeurs aux finales chaleureuses et savoureuses.

-  Limoux la Rivière
 2004 : 14/20 12€
-  Limoux Sainte-Marie
 2004 : 13,5/20 12€
-  VDP d'Oc Grande Cuvée
 2003 : 13/20 10€

Surface du vignoble : 21 ha (rouges : 9 ha, blancs : 12 ha)

Cépages rouges : Merlot (4 ha) - Malbec - Grenache - Syrah (2,20 ha) - Cabernet sauvignon (1,20 ha) - Cabernet franc (1 ha)
Cépages blancs : Grenache (1,50 ha) - Chardonnay (4 ha) - Maccabeu (3 ha) - Marsanne (1,50 ha) - Chenin blanc (1 ha) - Muscat - Mauzac
Age moyen des vignes : 20 ans
Vendange manuelle : 100%
Elevage : en cuve, en fût neuf et ancien