

Le guide
Fleurus
des
Vins
2007

Les 2 000
meilleurs
domaines



Les 13
meilleurs
vignerons
de l'année

Les 4 000
vins préférés
des sommeliers

10^e
édition

une pointe d'acidité, puis des tanins denses et serrés.

Issue d'un assemblage de cabernet et de merlot, cette cuvée n'a pas le droit à l'AOC. À découvrir !



 **Maturité** : 2010. **À boire avant** : 2015.
 **Servir** : en bouteille à 17°.

Suggestion d'harmonie gourmande : des côtelettes d'agneau. **18/20**

Domaine d'Aupilhac 2004

10 à 15 € Blanc

Robe aux reflets dorés. Nez exhalant des parfums de pomme et de miel. Bouche franche et grasse dotée d'une belle acidité. Finale longue et agréable sur des saveurs fruités.

 **Maturité** : 2007. **À boire avant** : 2008.
 **Ouvrir** : 1/2 h avant. **Servir** : en carafe à 10°.

Suggestion d'harmonie gourmande : une langouste rôtie à l'aneth. **16/20**

LES SERVIÈRES

Domaine d'Aupilhac 2004


8 à 10 € Rouge

Robe profonde. Nez dévoilant des parfums de petits fruits rouges et d'épices s'ouvrant, à l'aération, sur une note de mûre. Bouche puissante dotée de tanins bien présents.

À boire à partir de : 2008. **Maturité** : 2010.
À boire avant : 2018. **Ouvrir** : 1 h avant.
Servir : en carafe à 17°. **16/20**

DÉCHÊNÉ

Château Chénaie 2005

 **Moins de 5 € Rouge**

Château Chénaie



Rue des Noyers - 34600 Caussiniojols

Tél. : 04 67 95 30 29 et 04 67 95 48 10

Fax : 04 67 95 44 98

Robe aux reflets violines, limpide et brillante. Nez ouvert sur des arômes de petits fruits rouges bien mûrs et frais. Bouche élégante dotée de tanins mûrs et fins. Finale assez longue.

Un vin à la fois élégant et facile d'accès, comme ici avec cet assemblage de cabernet-sauvignon et de syrah, sur des vignes âgées de 10 à 12 ans.

 **Maturité** : 2007. **À boire avant** : 2010.
 **Ouvrir** : 1 h avant. **Servir** : en bouteille à 14°.

Suggestion d'harmonie gourmande : un agneau grillé à l'estragon. **16/20**

CUVÉE ÉMILE PEYNAUD

Mas de Daumas Gassac 2001

Plus de 76 € Rouge

Mas de Daumas Gassac



Daumas Gassac - 34150 Aniane

Tél. : 04 67 57 71 28 - Fax : 04 67 57 41 03

contact@daumas-gassac.com

Robe rubis aux reflets pourpres. Nez exhalant des parfums de petits fruits noirs écrasés (cassis, cerise, mûre), d'épices et de violette accompagnés d'une touche de vanille, torréfiée et presque cacaotée. Bouche concentrée dotée de tanins complexes.

Un beau vin issu d'une récolte tardive de cabernet-sauvignon.

 **Maturité** : 2008. **À boire avant** : 2015.
 **Ouvrir** : 2 h avant. **Servir** : en carafe à 18°.

Suggestion d'harmonie gourmande : un civet de sanglier aux poivrons rouges, purée de patates douces. **16/20**

Mas de Daumas Gassac 2003

31 à 46 € Rouge

Robe grenat très sombre. Nez très épicé dévoilant des parfums de cuir, de myrtille et des notes boisées très fines. Bouche intense s'ouvrant sur des arômes de petits fruits noirs, de cuir et d'épices, dotée de tanins très présents et tout en finesse.

Une bouteille à déguster sans attendre.



À boire à partir de : 2008. **Maturité** : 2012.
À boire avant : 2014. **Ouvrir** : 2 h avant.
Servir : en carafe à 17°. **17/20**

Mas de Daumas Gassac 2004

31 à 46 € Blanc

Robe brillante et dorée. Nez expressif dévoilant des parfums de pain grillé, de fleurs blanches et d'agrumes. Bouche puissante et vive, rappelant les arômes perçus au nez soutenus par une note de fruits exotiques.

Une bouteille à découvrir sans attendre.

 **Maturité** : 2008. **À boire avant** : 2010.
 **Ouvrir** : 1 h avant. **Servir** : en carafe à 12°.

Suggestion d'harmonie gourmande : des noix de Saint-Jacques au citron. **16/20**



Mas de Daumas Gassac 2005

31 à 46 € Blanc

Robe aux reflets verts. Nez frais exhalant des parfums d'agrumes, de fruits exotiques, de fruits blancs (poire) et d'acacia. Bouche fraîche et complexe.


Ce vin issu de vignes cultivées sur un terroir calcaire du lutérien, est constitué par un

assemblage de viognier, de petit manseng, de chenin et de chardonnay, plus 15 cépages rares.



 **Maturité** : 2008. **À boire avant** : 2009.
 **Ouvrir** : 1 h avant. **Servir** : en carafe à 12°.

Suggestion d'harmonie gourmande : un suprême de turbot, saumon aux endives et purée de céleri. **18/20**

SOL DE LANDOC
Moulin de Gassac 2004

 **10 à 15 € Rouge**
Robe rubis. Nez présentant des arômes de petits fruits noirs et d'épices rehaussés d'une touche d'humus et de sous-bois. Bouche moyennement corsée dotée de tanins fins et frais et d'un fruité savoureux.



Un vin de soleil, frais et équilibré, issu de vieilles vignes de syrah et de grenache assemblées à parts égales.

 **Maturité** : 2007. **À boire avant** : 2009.
 **Ouvrir** : 1/2 h avant. **Servir** : en bouteille à 15°.

Suggestion d'harmonie gourmande : un agneau en tapenade, aubergines confites. **16/20**


LES GAMINES
Domaine de la Marfée 2003

10 à 15 € Rouge
Domaine de la Marfée
15, rue Vivaldi - 34070 Montpellier
Tél./Fax : 04 67 47 29 37 - thhasard@aol.com
Robe couleur cerise griotte, mate et soutenue. Nez intense dévoilant des parfums de petits fruits rouges rehaussés de notes végétales. Bouche offrant une belle richesse sur les fruits mûrs et des tanins fondus, sur une belle structure.

 **Maturité** : 2008. **À boire avant** : 2012.
 **Servir** : en bouteille à 16°.



Suggestion d'harmonie gourmande : un civet de lapin ou un fromage fort. **18/20**

PERSPECTIVES
Domaine du Mas des Armes 2003

 **15 à 20 € Rouge**
Domaine du Mas des Armes
La Cirta - 34150 Aniane
Tél. : 04 67 29 62 30 - Fax : 04 67 29 34 30
masdesarmes@wanadoo.fr


Robe pourpre. Nez généreux et chaleureux, dévoilant des parfums de petits fruits noirs mûrs voire rôtis (cassis, myrtille) rehaussés de notes de garrigue et de genièvre. Bouche franche et puissante, sur le fruit et l'alcool,

dotée de tanins de bonne augure et une pointe d'acidité. Finale d'une belle longueur. *Un vin à attendre quelques années pour lui permettre de s'épanouir pleinement.*


 **À boire avant** : 2012. **Ouvrir** : 1 h avant.
 **Servir** : en carafe à 16°.

Suggestion d'harmonie gourmande : un gigot de sept heures. **17/20**

GRAINS DE SAGESSE
Domaine du Mas des Armes 2004


 **10 à 15 € Rouge**
Robe rubis. Nez fruité et minéral, tout en fraîcheur, dévoilant des parfums de petits fruits noirs (cassis, mûre) et de rhubarbe, puis s'ouvrant, à l'aération, sur des nuances minérales et viandées. Bouche ronde, douce et encore discrète.

S'il n'a pas encore une longueur en bouche et un caractère affirmé, ce vin dévoile un joli potentiel.


 **À boire avant** : 2010. **Servir** : en bouteille à 16°.

Suggestion d'harmonie gourmande : une entrecôte, beurre maître d'hôtel. **15/20**

L'ÂME DES PIERRES
Domaine du Mas des Armes 2004


 **15 à 20 € Blanc**
Robe brillante, jaune-or pâle. Nez complexe, tout en élégance et en profondeur, dévoilant des parfums de grillé et de fumé, s'ouvrant, à l'aération, sur des notes d'infusion, de garrigue, de miel, de fruits confits et de fleur d'oranger. Attaque douce. Bouche moelleuse et puissante dotée d'une belle présence.

Un joli vin gastronomique composé de grenache (40 %), de roussanne (30 %), de vermentino (20 %) et de sauvignon (10 %), fermenté et élevé en fûts et cuves de bois.

 **À boire avant** : 2015. **Ouvrir** : 1 h 30 avant. **Servir** : en carafe à 12°.

Suggestion d'harmonie gourmande : une pintade farcie. **17/20**

LES HEURES BLANCHES
Domaine du Mas des Armes 2004

 **10 à 15 € Blanc**
Robe pâle et brillante. Nez riche et intense dévoilant des parfums de fruits à chair jaune et de citron rehaussés d'une note végétale et beurrée, s'ouvrant, à l'aération, sur une touche minérale. Bouche ample et fraîche, tout en richesse et en onctuosité, marquée par une matière concentrée et équilibrée. Finale sur une pointe d'acidité et une amertume bienvenue.

LANGUEDOC

A75 : sortie Ceyras – Saint-André-de-Sangonis. À Ceyras, prendre la direction de Saint-André-de-Sangonis, puis au croisement de la chapelle d'Hortus, tourner sur la droite. Le domaine est indiqué.

Domaine de Cressance

André Jeandrot - Robert Andréo - Jérôme Andriot
Route de Foissac - 30190 Collorgues

Tél. : 04 66 01 23 55

Le domaine, créé en 2003 par trois jeunes rhodaniens, s'étend sur 13 ha d'un seul tenant, irrigués de syrah, de grenache et de cinsault. Le vignoble, dont les vignes sont âgées en moyenne de 24 à 35 ans, est conduit selon des méthodes raisonnées, avec taille courte, sarclage, enherbement, traitements raisonnés, etc. Les vendanges sont manuelles, en caisses, puis la vinification a lieu principalement en cuves. Les vins sont ensuite élevés en cuves ou en fûts de chêne, de neuf à dix-huit mois.

Vin de pays des Cévennes

Vin de pays du Duché d'Uzès

Vente directe à la propriété : **oui**

Dégustation au domaine : **oui** – Gratuite

Visite individuelle : **oui** - Groupe : **non** –

Gratuite – Tlj – **sur RV**

Le village de Collorgues se situe au pied des Cévennes. Typique de la région, il est tout en pierre.

A9 : sortie Remoulins. Prendre la D981, direction Uzès. Suivre Foissac. Le domaine se situe à 400 m du village.

Domaine La Croix Belle

Christophe et Jacques Boyer - 34480 Puissalicon
Tél. : 04 67 36 27 23

information@croix-belle.com

Le domaine de 70 ha, propriété familiale depuis trois siècles, est conduit en lutte raisonnée sur un terroir de plateaux et de terroirs argilo-calcaires et pierreux. La vigne est taillée court et en Guyot pour certains cépages. La récolte, mécanique et manuelle, est conduite dans les grandes cuvées, est triée, et chaque cuvée est vinifiée séparément. L'élevage des vins a ensuite lieu en cuves et en barriques.

Vin de pays des côtes de Thongue

Vente directe à la propriété : **oui**

Dégustation au domaine : **oui** – Gratuite

Visite individuelle ou groupe : **oui** – De 6

à 20 pers. maxi – **sur RV** – Anglais

Il y a trente ans, deux bustes romains

ont été découverts sur le domaine.

A9 : sortie Béziers est. Emprunter la N909

direction de Bédarieux. Après 17 km, tourner

à droite au niveau de l'embranchement

vers Puissalicon. Le domaine se trouve à la sortie du village, vers Magalas.

Domaine Cros

Pierre Cros

20, rue du Minervoise - 11800 Badens

Tél. : 04 68 79 21 82 - Fax : 04 68 79 24 03

Le domaine a été créé en 1980 par Pierre Cros à partir de vignes familiales. Les 18 ha plantés en terrasses s'étendent sur des coteaux majoritairement exposés au sud. Ils sont encépagés d'aramon, d'alicante, de picpoul noir, de carignan, de syrah, de grenache, de cinsault, de pinot noir, de nebbiolo et de tourriga national. La culture est « traditionnelle raisonnée » comme aime à le dire Pierre Cros, et la vinification a lieu en cuves béton et en cuves de bois. Les vins sont ensuite élevés en fûts de chêne français. Le domaine produit également du vin de table en rouge.


 Minervoise


Vente directe à la propriété : **oui**


Dégustation au domaine : **oui** – Gratuite

Visite individuelle ou groupe : **oui** – Gratuite

– **sur RV uniquement** – Anglais -

Espagnol – 

 Ne manquez pas de découvrir au domaine le vieux pressoir datant de 1927, toujours en activité.

 A31 : sortie Trèbes. Prendre la direction de Trèbes. Suivre Rustique. Rejoindre ensuite Badens. Dans le village, le domaine est indiqué.

Màs de Daumas Gassac


Famille Guibert

Daumas Gassac - 34150 Aniane

Tél. : 04 67 57 71 28 - Fax : 04 67 57 41 03

contact@daumas-gassac.com

Bien avant tout le monde, Aimé Guibert a compris l'extraordinaire potentiel qualitatif de la vallée du Gassac, en Languedoc. Son domaine de 100 ha compte 45 ha de vignes, cultivées « à l'ancienne » : labourage à la charrue et pas « la moindre utilisation de produits chimiques ». Depuis septembre 2003, le domaine propose une cuvée Émile Peynaud, issue à 100 % de cabernet-sauvignon.

 Vin de pays de l'Hérault

Vente directe à la propriété : **oui**


Dégustation au domaine : **oui** – Gratuite

Visite individuelle ou groupe : **oui** – Gratuite

– 50 pers. maxi – Du lundi au

samedi – 9 h 30 à 12 h 30 - 14 h à

18 h 30 – **sans RV** – Anglais - Espagnol

 À proximité, vous trouverez l'admirable

basilique romane de Saint-Guilhem-le-Désert,