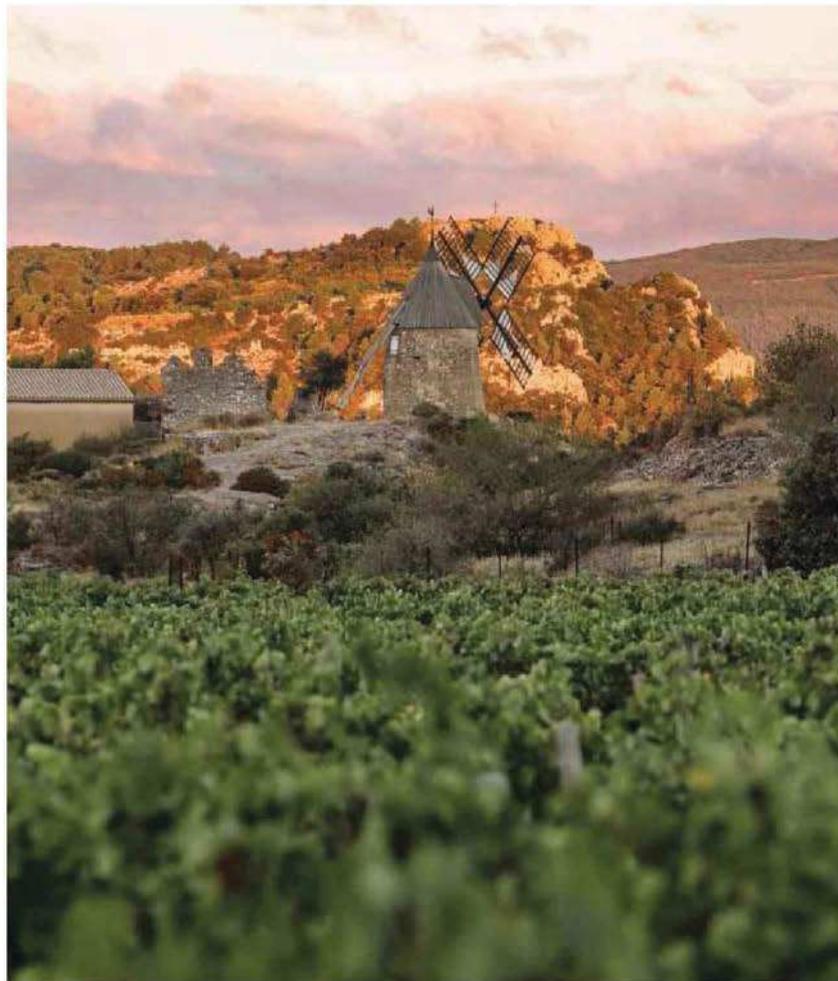




**SPÉCIAL VINS** LANGUEDOC

# Carignan, interprète de terroir

Traité comme un paria après avoir fait les grandes heures du vignoble languedocien, il est aujourd'hui considéré comme le cépage identitaire de la région. **PAR OLIVIER BOMPAS**



Au Domaine des Paissels, à Babeau, le carignan se plaît sur les coteaux et sur des terres de schistes.

SEBASTIEN ORTOLA/REA POUR LE POINT



Sur le site du Domaine d'Aupilhac, on peut lire, sur la fiche de présentation de la cuvée Le Carignan: « Vin issu exclusivement de carignan dont les raisins sont récoltés mûrs. » Étonnant, non ? Comme le disait, en conclusion de *La Minute nécessaire de M. Cyclopède*, le regretté Pierre Desproges. Étonnant, car a priori superflu. On imagine mal un vigneron se vantant d'élaborer son vin avec des raisins verts. Mais, dans le cas de Sylvain Fadat, grand connaisseur et l'un des meilleurs vinificateurs de ce cépage à l'histoire mouvementée, la précision prend tout son sens. Tout commence pour lui à la fin des années 1980, lorsqu'il reprend 5 hectares de vignes de son grand-père, parcelle principalement plantée de carignan: « J'étais malheureux d'avoir surtout ce cépage! Quand je me suis installé, il était très décrié, je me suis dit que j'allais le vendre au négoce et que petit à petit je replanterais de la syrah. »

Popularisé au lendemain de la crise du phylloxéra, qui ravage le vignoble français à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, le carignan, originaire d'Espagne, connaît ses heures de gloire jusqu'à la fin des années 1960. Planté partout et massivement, beaucoup dans les zones de plaine, il permet alors d'élaborer des vins de

piètre qualité, produits à des niveaux de rendement pléthoriques, plus de 200 hectolitres par hectare. Mais les années 1970 annoncent de profonds changements dans les modes de consommation. Ce vin « boisson » longtemps écoulé dans les régions industrielles, notamment dans le nord et l'est de la France, et dans les grandes agglomérations ouvrières, a de moins en moins sa place sur les tables françaises. La décennie 1980 marque le renouveau. Le virage vers la qualité passe par une profonde restructuration du vignoble. Les organismes « responsables » imposent alors la plantation de cépages dits améliorateurs tels que la syrah et recommandent l'arrachage des vieux cépages, dont le carignan. Il fallait un bouc émissaire, le voilà!

« On disait que les tanins du carignan étaient rustiques, explique Sylvain Fadat. Je me suis alors dit qu'il fallait peut-

**« Je le trouvais juteux, fruité, j'ai pris le risque. Ce sont les Anglais qui ont lancé mon vin. » Sylvain Fadat, Domaine d'Aupilhac**

**LANGUEDOC**  
VIN ROUGE

**Surface**

Languedoc: 7 900 hectares dont 41 % de rouges; pic-saint-loup: 1 360 hectares dont 90 % de rouges; terrasses-du-larzac: 688 hectares; la-clape: 807 hectares dont 84 % de rouges; saint-chinian: 3 000 hectares dont 80 % de rouges; faugères: 1 800 hectares dont 79 % de rouges; fitou: 2 200 hectares; minervois: 3 600 hectares dont 84 % de rouges; corbières: 8 500 hectares dont 85 % de rouges.

**Situation**

Sur le territoire de l'ancienne région administrative Languedoc-Roussillon, qui comprend les départements du Gard, de l'Hérault, de l'Aude et des Pyrénées-Orientales.

**Sols**

Grande variété de sols: terrasses de cailloux roulés, grès et marnes, calcaires et schistes, sols argileux, poudingues, sols sableux, basaltes.

**Cépages**

Carignan, grenache noir, syrah, mourvèdre, cinsault pour les principaux.

**Millésimes**

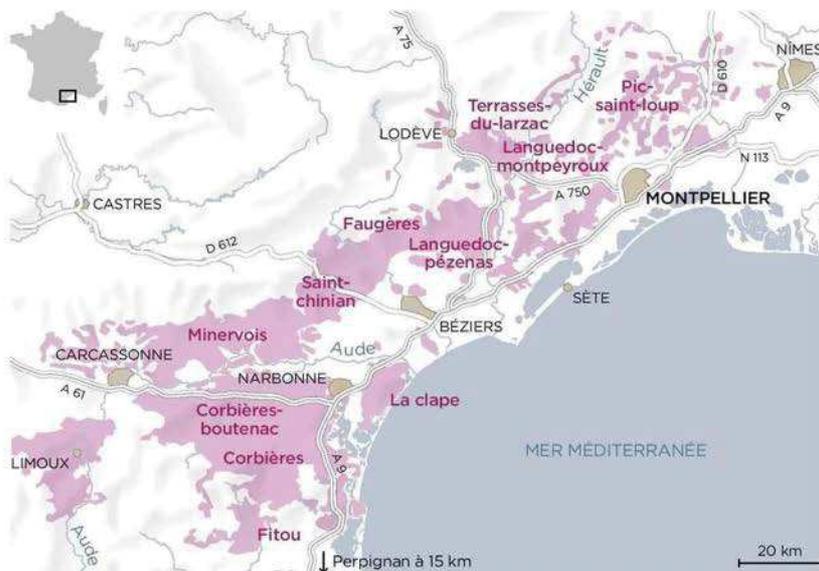
2021 Peu de volume, des vins frais dans l'ensemble, peu concentrés, déjà très aimables.

2020 Millésime précoce, des vins frais et élégants avec des tanins déjà bien en place.

2019 Millésime solaire, de la concentration, des vins équilibrés, zones fraîches à privilégier.

2018 Perte de récolte due au mildiou, mais des vins d'excellente qualité, un millésime d'équilibre.

2017 Très bonne année, vins fruités, complets avec de la fraîcheur et un bon potentiel de garde.



*être tout simplement commencer par le récolter à maturité et jouer sur la taille pour limiter les rendements. Je ne savais pas trop quoi faire d'autre, je goûtais les raisins en partant du principe que le carignan n'était pas bon, c'est ce que l'on m'avait dit ! Je l'ai vinifié à part et j'ai trouvé que c'était intéressant... mais je pensais que je ne dégustais pas bien.* » Rapidement, une nouvelle génération de vigneron va faire parler de la région. Le vignoble du Languedoc est à la mode. Cavistes, sommelières et marchands de tout poil, français et étrangers, viennent à la découverte de ce nouvel Eldorado du vin. Entre-temps, Sylvain Fadat a mis son vin en bouteilles. Il n'avait, de toute façon, pas d'autre choix. Il lui fallait un rouge pour compléter sa gamme et proposer les trois couleurs : « Je le trouvais juteux, fruité, j'ai pris le risque. Ce sont les Anglais qui ont lancé mon vin », s'amuse-t-il. Mark Williamson, le patron du fameux bar à vins le Willi's Wine Bar, à Paris, ou Bridget et David Pugh, les créateurs de La Terrasse du Mimosa, à Montpeyroux, un restaurant à vins qui avait l'une des plus belles cartes de vins de la région et fut, pour de nombreux vigneron, une véritable rampe de lancement. « À partir de là, j'ai compris que le carignan allait devenir mon cépage identitaire. Sur Montpeyroux, les

*carignans étaient bons, à la coop ils n'en parlaient pas, car le discours officiel, c'était l'ar-rachage et la syrah, mais les carignans donnaient les meilleurs vins de la cave. »*

**Garrigue.** Sylvain Fadat fera des adeptes. Dix ans après lui, John Bojanowski et sa compagne, Nicole, ont créé, dans le Minervois, le Clos du Gravillas. Cet Américain gouailleur et bon vivant, baryton à ses heures, est devenu en quelques années l'un des plus fervents ambassadeurs du cépage : « Notre plus vieux carignan a 111 ans et le plus jeune, 5 ans. Quand je suis arrivé en 1999, on a commencé avec 1 hectare, moitié carignan noir et moitié grenache gris. Avec le grenache gris, on a fait du blanc, et contre toute attente... le carignan était bon, ça a démarré comme ça. Il est toujours dans nos cœurs. Ses qualités ? Une incroyable signature languedocienne, le laurier, les notes résineuses de la garrigue, une touche d'amertume qui fait saliver et beaucoup de fraîcheur. Et surtout, sa capacité à exprimer le terroir. » Les amateurs de carignan sont nombreux ainsi que les vigneron qui le remettent à l'honneur. Seule ombre au tableau, l'obligation de l'assembler avec d'autres cépages pour le produire en AOC. Les carignans purs sont aujourd'hui en IGP (anciens vins-de-pays), ou en Vin-de-France ■

Fanny Tisseyre  
Domaine  
Grain de Fanny



**« Quand on ouvre des millésimes anciens, on est étonné par la capacité de garde. »**

« Mes parents ont démarré avec 2 hectares, ils étaient à la coopérative; puis, en 1987, mon père est devenu producteur indépendant. Il était sur son tracteur, c'est ma mère qui faisait le vin. Le goût, c'était elle ! Ils ont fini avec 24 hectares et tout partagé entre les quatre enfants. Pour moi, 6 hectares, c'est largement suffisant pour tout maîtriser, valoriser les vins et prendre du plaisir à travailler. Le carignan, c'est un tiers de mes vignes. Je fais deux cuvées avec 50% de carignan et 50% de grenache, et un 100% carignan en Vin-de-France. C'est dommage de ne pas pouvoir revendiquer l'appellation; dans les Corbières, un 100% carignan, ça aurait du sens. Quand je goûte mes vins, je me dis qu'ils vont pouvoir vieillir quelques années, et, quand on ouvre des millésimes anciens, parfois de plus de 10 ans, on est étonné par la capacité de garde, ça gagne en finesse. »



Fanny Tisseyre et une cavalière en promenade dans le vignoble du Domaine Grain de Fanny, à Ornaisons.



**LES ACCORDS**

Des vins rouges typés et savoureux qui s'associent à une cuisine goûteuse, des brochettes d'abats ou de petits boudins antillais, aux viandes grillées à la braise, à commencer par le porc ou l'agneau, aux légumes d'été grillés à la plancha, à la ratatouille, aux tomates à la provençale et aux poivrons grillés, ainsi qu'aux fromages à pâte dure comme le laguiole ou le cantal.

SEBASTIEN ORTOLA/REA POUR « LE POINT » (X2)



### SÉLECTION

187 vins dégustés à l'aveugle.

#### LANGUEDOC

##### Rouges

##### Mas des Auribelles

Pézenas (34)  
06.65.39.32.92

**13,5/14 - 2021.** Nez gourmand, gelée de framboise, mûre, tanins fins, frais, finale savoureuse. 10 €.

##### Le Clos Rouge Bio

Saint-Jean-de-la-Blaquière (34)  
06.14.81.12.27/06.73.26.60.04

**14 - Cocagne. 2021.** Fruits rouges, bouche juteuse, note de réglisse, feuillage, beaucoup de fraîcheur, finale relevée. 12 €.

##### Domaine de l'Aster

Peret (34)  
06.20.54.51.94/06.41.75.30.70

**15 - Trescol. 2020.** Fruits rouges, cerise, noyau, bonne fraîcheur, tanins fins, veloutés, finale relevée, poivrée. 8,40 €.

##### La Bergerie de Fenouillet

Vacquières (34)  
06.20.77.61.76/07.65.22.82.13

**16 - Sonnil. 2020.** Fruité pur, fruits noirs, mûre, sureau, note mentholée, bouche dense, charnue, juteuse, finale poivrée. 12,10 €.

##### Mas Costeplane

Cannes-et-Clairan (30)  
04.66.77.85.02

**14,5/15 - Arboussède 1850. 2020.** Nez fin, floral, feuillage, fraise en bouche, tanins fins, veloutés, harmonieux. 8 €.

##### Mas des Auribelles

Pézenas (34)  
06.65.39.32.92

**14,5/15 - 2019.** Burlat, mûre, bouche tendre, équilibrée, juteuse, tanins fins, finale persistante. 10 €.

##### Domaine de la Triballe

Guzargues (34)  
04.67.59.70.33

**14,5 - Toutes Aures. 2019.** Nez de mûre, myrtille, bouche fraîche, tanins fins, harmonieux, finale relevée. 9,50 €.

#### LANGUEDOC-MONTPEYROUX

##### Domaine d'Aupilhac

Montpeyroux (34)  
04.67.96.61.19

**18 - Aupilhac. 2019.** Nez expressif, racé, floral, ronce, mûre, bouche onctueuse, tanins veloutés, enrobés, touche balsamique, très persistant. 17 €.

**17 - Le Clos. 2019.** Nez complexe, baies sauvages, note de truffe, bouche vive, tanins serrés, cacao, épices, typé, très persistant. 48 €.

##### Castelbarry

Montpeyroux (34)  
04.67.96.61.08

**14,5 - Le Tarral. 2018.** Fruits rouges, note mentholée, beaucoup de finesse, tanins souples, finale gourmande. 12 €.

#### LANGUEDOC-PÉZENAS

##### Villa Tempora

Pézenas (34)  
06.61.29.39.63

**16 - 2020.** Nez frais, gelée de mûre, bouche bien charnue, savoureuse, épicée, bois de réglisse, long, élégant. 12 €.

##### Château La Font-des-Ormes

Caux (34)  
07.62.84.50.95

**15 - Terres Mêlées. 2019.** Nez expressif, fruité frais, cerise, baies sauvages, bouche pulpeuse, note de réglisse, harmonieux. 20 €.

##### Domaine Le Conte des Floris

Pézenas (34)  
07.68.51.29.49

**17 - Basaltique. 2014.** Fleurs séchées, épices, encaustique, bouche patinée, tanins soyeux, fondus, très persistant. 20 €.



Marie Toussaint  
et Vivien Roussignol  
Domaine des Païssels

## « À bonne maturité, le carignan donne des vins originaux avec des arômes typés de garrigue. »

« Comme nom de domaine, on a choisi les païssels, ce sont les tuteurs que l'on utilise pour maintenir la vigne lorsqu'elle est taillée en gobelet. C'est une technique courante dans le Sud, elle permet au feuillage de se déployer comme un parapluie et assure une bonne protection des grappes. J'ai repris l'hectare de vignes familiales en 2011; puis, avec Marie, on a racheté de vieux carignans et de vieux cinsaults; aujourd'hui, on a 10 hectares. Le carignan, c'est un cépage qui se plaît sur les coteaux où les rendements ne sont pas énormes. J'ai une parcelle de plus de 100 ans sur un terroir de schistes, du carignan à 95% et quelques souches complantées. Sur les schistes, il garde de l'acidité, de la fraîcheur, il est présent dans toutes nos cuvées. À bonne maturité, il donne des vins originaux avec des arômes typés de garrigue, de résine. »

#### PIC-SAINT-LOUP

##### Clos Marie

Lauret (34)  
04.67.59.06.96

**16 - Les Métairies du Clos. 2019.** Bigarreau, mûre, bouche juteuse, relevée, bien bâtie, tanins fermes, serrés, finale tendue, salivante. 32 €.

#### TERRASSES-DU-LARZAC

##### Mas Haut-Buis

La Vacquerie (34)  
06.13.16.35.47

**15,5 - Costa Caoude. 2020.** Fruits rouges, baies sauvages, bouche riche, sureau, réglisse, tanins denses, bien bâti, finale poivrée. 27 €.

##### Domaine du Joncas

Montpeyroux (34)  
04.67.39.29.41

**16/16,5 - Canta. 2020.** Fruits noirs, gelée de sureau, garrigue, résine, tanins fins, moelleux, bonne fraîcheur, tout en longueur. 17 €.

##### Château de Jonquières

Jonquières (34)  
06.66.54.22.66

**15 - Lansade. 2020.** Nez délicat, parfumé, rose, jus de cerise, bouche souple, juteuse, raffinée, tout en longueur. 13 €.

##### Domaine du Pas de l'Escalette

Poujols (34)  
04.67.96.13.42

**17/17,5 - Le Pas de D. 2020.** Nez racé, fruits rouges, feuillage, note florale, tanins fermes, salivants, en longueur, finale sur une note minérale. 26 €.

##### Le Clos du Serres

Saint-Jean-de-la-Blanquière (34)  
06.88.35.90.07/06.85.36.43.78

**16 - Sainte-Pauline. 2020.** Fruité pur, gelée de cerise, poivre, bonne fraîcheur, bouche ronde, tanins moelleux, amer fin, finale relevée. 14,90 €.

### Mas Combarèla

Saint-Jean-de-Fos (34)  
06.19.42.07.00

#### 16,5/17 - Ode aux ignorants.

2019. Nez typé, fruits noirs, bigarreau, bouche riche, charnue, tanins serrés, finale sapide, relevée. 23 €.

### Mas du Poutil

Jonquières (34)  
04.67.44.67.13

**17 - Autentic Gèrta.** 2019. Nez élégant, fruité pur, mûre, note mentholée, bouche dense, tanins serrés, finale relevée, bien épicée. 15 €.

### Mas des Quernes

Montpeyroux (34)  
06.61.08.22.02

**15 - La Villa romaine.** 2019. Nez délicat, fruits rouges, rose séchée, bouche tendre, en longueur. 25 €.

### Mas de l'Erme

Jonquières (34)  
04.67.88.70.63

**17 - L'Évidence.** 2018. Nez racé, frais, aérien, fruits noirs, bouche élégante, tanins fins, serrés. 16 €.

### Le Clos rouge

Saint-Jean-de-la-Blaquière (34)  
06.14.81.12.27/06.73.26.60.04

**16,5/17 - Maro.** 2018. Parfumé, fruité frais, notes florales, tanins poudrés, réglisse, bouche élégante. 34 €.

### LA CLAPE

#### Cave de Gruissan

Gruissan (11)  
04.68.49.01.17

**14,5/15 - 2020.** Nez frais, sureau, fraise, bouche souple, juteuse, harmonieux, touche amère fine. 5,60 €.

#### Château La Negly

Fleury-d'Aude (11)  
04.68.32.41.50

**14,5 - La Côte.** 2020. Expressif, fin, notes florales, feuillage, bouche vive, en finesse, finale relevée. 11 €.

#### Château de Marmorières

Vinassan (11)  
04.68.45.23.64

**15 - Marquis de Raymond.** 2020. Fruits rouges, bouche fraîche, juteuse, tanins fins, veloutés, mentholée en finale, élégant. 16 €.



Le Domaine des Païssels, à Babeau.

### Château Moyau

Fleury-d'Aude (11)  
04.68.45.68.83

**16 - Terre de Pierres.** 2019. Bigarreau, gelée de mûre, bouche charnue, harmonieuse, touche épicée, persistante. 14,80 €.

### SAINT-CHINIAN

#### Clos Bagatelle

Saint-Chinian (34)  
04.67.93.61.63

**15/15,5 - Lulu Bagatelle.** 2021. Nez expressif, note boisée, baies sauvages, laurier, garrigue, note amère agréable, tanins denses, typé. 9 €.

#### Domaine de Gabelas

Crusy (34)  
06.80.68.13.82

**16 - Folie Bergère (méthode nature).** 2021. Fruits noirs, cerise, mûre, bien épicé, de la fraîcheur, bouche souple, feuillage, poivre. 20 €.

#### Chai Julip

Saint-Geniès-de-Fontedit (34)  
06.49.41.31.72

**14,5/15 - Leïla.** 2021. Fruits noirs, gelée de mûre, bouche juteuse, charnue, tanins moelleux, de la gourmandise. 15,20 €.

### Domaine La Linquièrre

Saint-Chinian (34)  
04.67.38.25.87

**14,5 - Tradition.** 2021. Fruits rouges, cerise, myrtille, bouche ronde, souple, laurier, finale savoureuse, note amère agréable. 7,50 €.

### Domaine la Madura

Saint-Chinian (34)  
04.67.38.17.85

**16,5/17 - 2021.** Nez typé, raffiné, fruits rouges, sureau, fleurs de garrigue, bouche souple, soyeuse, harmonieuse, persistante. 13,50 €.

### Domaine Carrière Audier

Vieussan (34)  
06.79.29.37.23

**17 - Saint-Martin de Vieussan.** 2019. Fruits rouges, gelée de mûre, beaucoup de fraîcheur, notes florales, bouche juteuse, harmonieuse. 9 €.

### Château Castigno

Assignan (34)  
04.67.24.43.03

**14,5 - Secret des Dieux.** 2019. Fruits rouges, cerise, amande amère, bouche tendre, juteuse, gourmande. 20 €.

### Maison Jeanjean

Saint-Félix-de-Lodez  
04.67.88.45.75

### 14,5/15 - Domaine du Landeyran

- Anarschiste. 2019. Fruits noirs, gelée de mûre, note fumée, bouche juteuse, tendre, savoureuse, finale réglissée. 15 €.

### Domaine des Païssels

Babeau (34)  
06.22.74.24.51

(Voir portraits de Vivien Rossignol et Marie Toussaint)

**16 - Les Jalouses.** 2019. Fruits noirs, feuillage, garrigue, bouche souple, tanins veloutés, harmonieux. 28 €.

### Domaine de Saint-Cels

Saint-Chinian (34)  
04.67.38.13.32

**14/14,5 - Grand Travers.** 2019. Fruits rouges, bonne fraîcheur, garrigue, note amère fine, typé, tanins serrés, salivant. 10,50 €.

### Vila Voltaire

Cazouls-lès-Béziers (34)  
04.67.93.41.23

**15/15,5 - Les Orchis du Mazet.** 2019. Fruits rouges, sureau, bouche juteuse, veloutée, bois de réglisse, tanins fins, note de feuillage. 12 €.

### Domaine des Pradels

#### Quartironi

Saint-Chinian (34)  
04.67.38.01.53

**14,5 - Château Quartironi de Sars - Haut Priou.** 2017. Nez fin, floral, note mentholée, bouche fraîche, raffinée, finale relevée. 16,90 €.

### SAINT-CHINIAN-BERLOU

#### Domaine de Cambis

Berlou (34)  
06.20.79.78.93

**15,5/16 - Caudomato.** 2021. Nez frais, note mentholée, baies, bouche dense, sapide, bien construite, finale séveuse. À attendre. 11 €.

### SAINT-CHINIAN-ROQUEBRUN

#### Borie la Vitarèle

Causse-et-Veyran (34)  
04.67.89.50.43

**17 - Midi Rouge.** 2018. Mûre, sureau, bouche pure, juteuse, réglisse, tanins serrés, finale droite. 40 €.

**FAUGÈRES****Mas Lou**

Faugères (34)  
06.77.81.06.44

**16 - Angaco.** 2021. Nez fin, fruits noirs, mûre, élégant, bouche tendre, tanins fins, enrobés, tout en longueur, finale sapide. 12 €.

**Château Chenaie**

Caussiniojols (34)  
04.67.95.48.10/06.23.77.11.94

**15 - Les Ceps d'Émile.** 2020. Fruits rouges, note florale, bouche charnue, veloutée, tendue, note mentholée, harmonieux. 10,90 €.

**Château La Liquière**

Cabrerolles (34)  
04.67.90.29.20

**15,5/16 - Nos Racines.** 2020. Fruits noirs, baies sauvages, tapenade, bouche délicate, tanins veloutés, enrobés, finale raffinée. 14,60 €.

**Mas Nicolas**

Cabrerolles (34)  
06.87.49.81.28

**14,5/15 - Coing'cidence.** 2020. Cerises au sirop, chocolat, bouche fraîche, tanins poudrés, note mentholée, finale gourmande. 18,00 €.

**Domaine de l'Ancienne Mercerie**

Autignac (34)  
04.67.90.27.02/06.31.32.96.20

**16 - Les Petites Mains.** 2019. Fruité pur, nez délicat, framboise sauvage, bouche fraîche, touche florale, harmonieuse, tanins fins. 14 €.

**Domaine Ollier Taillefer**

Fos (34)  
04.67.90.24.59

**16/16,5 - Grande Réserve.** 2018. Expressif, fruits noirs, mûre, sureau, feuillage, bouche harmonieuse, tanins fins, veloutées, finale relevée. 14 €.

**FITOU****Cordier Wines**

**14/14,5 - Caractère maritime.** 2021. Nez garrigue, myrtille, bonne fraîcheur, tanins poudrés, long, salivant. 6,10 €.

**Bertrand Berger**

Paziols (11)  
04.68.45.41.73

**15 - Les Mégalithes.** 2020. Baies sauvages, garrigue, pivoine, bouche fraîche, épicée, tanins fins, enrobés, finale harmonieuse. 15 €.

**Château Champ des Sœurs**

Fitou (11)  
06.03.68.26.94

**16 - Le Septième Jour.** 2018. Fruité frais, expressif, mûre, violette, bouche dense, bien bâtie, tanins fermes, persistant, finale un peu balsamique. 35 €.

**Domaine Grand Guilhem**

Cascastel-des-Corbières (11)  
04.68.45.86.67

**14,5 - Angels.** 2018. Fruits rouges, feuillage, note florale, bouche tendre, fraîche, petits tanins enrobés. 25,50 €.

**Château de Nouvelles**

Tuchan (11)  
04.68.45.40.03/06.89.43.75.13

**15,5 - Vieilles Vignes.** 2018. Fruits rouges, cerise amarena, nez délicat, bouche tendre, tanins fins, note de réglisse, long, savoureux. 13,50 €.

**MINERVOIS****Château Armoria**

Laure-Minervois (11)  
06.10.25.12.01

**14/14,5 - Agatha.** 2021. Nez frais, fruits rouges, cerise amarena, bouche tendre, tanins veloutés, finale relevée. 19,20 €.

**Clos du Gravillas**

Saint-Jean-de-Minervois (34)  
04.67.38.17.52

**17 - Rendez vous sur la lune 2021.** Nez complexe, fruits noirs, laurier, tapenade, tanins serrés, fins, frais, finale épicée. 15 €.

**Puy-Vignoble**

Roubia (11)  
06.17.94.38.45

**15 - Le Clos des Matelles.** 2021. Fruits noirs, notes fumées, bouche charnue, juteuse, finale relevée. 15 €.

**Domaine Ampelous**

Caunes-Minervois (11)  
06.01.72.34.23

**16 - Derrière chez Marie.** 2020. Expressif, raffiné, floral, bouche juteuse, note amère agréable, tanins fins, harmonieux, typé. 11,50 €.

**Domaine Ancely**

Siran (34)  
06.33.17.29.41

**16 - Chemins de Traverse.** 2020. Fruité pur, bigarreau, mûre, bonne matière, bouche charnue, juteuse, tanins veloutés, finale épicée. 7 €.

**Domaine Pierre Fil**

Mailhac (11)  
09.67.19.40.24/06.84.17.60.39

**15,5 - Filosofia.** 2020. Fruits noirs, bouche ample, bien bâtie, réglisse, tanins fermes, finale droite, épicée. 10 €.

**Anne Gros et Jean-Paul Tollot**

Aigues-Vives (34)  
04.68.65.57.21

**14,5/15 - La Claude.** 2020. Nez frais, fruits rouges, note mentholée, chocolat, bouche juteuse. 23 €.

**Domaine des Maels**

Argens-Minervois (11)  
04.68.27.52.29/06.23.49.34.16

**14,5 - Monstresclat.** 2020. Fruits rouges, bouche fraîche, juteuse, petits tanins fins, finale relevée. 13 €.

**Château Cabezac**

Bize-Minervois (11)  
04.68.46.66.10

**14/14,5 - Cariñu.** 2019. Fruits rouges, notes florales, baies sauvages, tanins un peu accrocheurs, finale relevée. 13,50 €.

**Lauraire des Lys**

La Caunette (34)  
04.67.97.07.11

**15,5/16 - Plaisir des Lys.** 2019. Fruits noirs, gelée de mûre, note fumée, bouche charnue, veloutée, juteuse, note amère fine, long. 19 €.

**Le Loup blanc**

Bize-Minervois (11)  
04.67.38.00.15

**14,5/15 - La Mère-Grand.** 2019. Nez pur, fruits rouges, tanins veloutés, fondus, bouche juteuse. 20,80 €.

**Château d'Oupia**

Oupia (34)  
04.68.91.20.86

**15 - Nobilis.** 2019. Thym, cerise, baies sauvages, note amère fine, très typé, tanins serrés, finale poivrée. 14,10 €.

**Domaine de Cantausseil**

Siran (34)  
04.68.91.46.86

**14,5/15 - Estelum.** 2016. Fruits rouges, laurier, tanins fins, bouche vive, tendue, finale harmonieuse, en longueur. 11,70 €.

**CORBIÈRES**

**Domaines Auriol**

Lézignan-Corbières (11)  
04.68.58.15.15

**14,5/15 - Le Lion des Corbières.** 2021. Nez bien fruité, cerise, mûre, tanins fins, souples, note de laurier, finale gourmande. 10 €.

**Cordier Wines**

**15 - Caractère d'Altitude.** 2021. Fruits noirs, mûre, note fumée, bouche pleine, bon volume, tanins fins, veloutés, bois de réglisse. 6,10 €.

**Domaine Grain de Fanny**

Ornaisons (11)  
06.78.47.62.98

*(Voir portrait de Fany Tisseyre)*  
**16 - Le Rouge à palabrer.** 2021. Expressif, sureau, burlat, bouche charnue, typée, garrigue, résine, tanins serrés, bouche bien bâtie. 8,50 €.

**Château Ollieux-Romanis**

Montseret (11)  
04.68.43.35.20

**14,5 - Born to be Wine.** 2021. Fruits rouges, cerise, bouche bien juteuse, fraîche, tendue, tanins délicats, harmonieux. 11 €.

**Domaines Paul Mas**

Montagnac (34)  
04.67.90.16.10

**15,5 - Château Jérémie.** 2020. Nez fin, floral, baies sauvages, bouche délicate, parfumée, tanins fins, poudrés, finale harmonieuse. 12,30 €.

**Gérard Bertrand**

Narbonne (11)  
04.68.45.36.00

**16 - Les Arbousiers.** 2019. Nez délicat, fruité pur, mûre, framboise, bouche fraîche, tanins fins, enrobés, finale relevée, épicée, fleurs séchées. 46 €.

**Clos de l'Anhel**

Val-de-Dagne (11)  
04.68.76.16.23

**16 - Les Dimanches.** 2019. Nez riche, typé, raffiné, fruits noirs, garrigue, bouche veloutée, fraîche, persistante. 20 €.

**Château Montfin**

Peyriac-de-Mer (11)  
04.68.41.93.30

**15 - Les Fées de l'Étang.** 2018. Fruité pur, fruits rouges, tanins fins, bouche parfumée, feuillage, fenouil. 21 €.

**Domaine Roque-Sestière**

Luc-sur-Orbieu  
04.68.2738.00

**16 - Carte blanche.** 2018. Cassis, fruits noirs, bouche charnue, tapenade, noyau, typé, tanins fins, finale relevée. 10,30 €.

**Château de Lastours**

Portel-des-Corbières (11)  
04.68.48.64.74

**16,5/17 - 2017.** Nez délicat, fruits rouges, réglisse, tanins fins, veloutés, typé, amer fin, laurier sec, persistant. 15 €.

**Château Pech-Latt**

Lagrasse (11)  
04.68.58.11.40

**15,5/16 - Le Marquis des Corbes.** 2017. Fruits noirs, burlat, bouche fraîche, cerise, sureau, tanins veloutés, long et raffiné. 24 €.

**CORBIÈRES-BOUTENAC**

**Château La Voulte-Gaspares**

Boutenac (11)  
04.68.27.07.86

**17 - Romain Pauc.** 2020. Fruits noirs, laurier, note balsamique, tanins veloutés, denses, bouche juteuse, finale relevée. 21 €.

**Château Ollieux-Romanis**

Montseret (11)  
04.68.43.35.20

**15 - Alta Sia.** 2019. Fruits noirs, mûre, de la fraîcheur, note mentholée, bouche dense, harmonieuse, note de réglisse. 26 €.

**Famille Fabre**

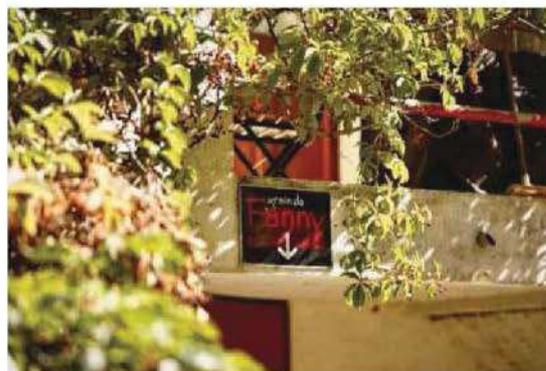
Luc-sur-Orbieu (11)  
04.68.2730.80

**14,5/15 - La Serre.** 2018. Fruité pur, cassis, fraise, bouche fraîche, tendre, tanins fins, note mentholée, harmonieux. 28 €.

**Château Sainte-Lucie-d'Aussou**

Boutenac (11)  
04.68.45.12.35

**14/14,5 - Canta per lue.** 2017. Note toastée, baies sauvages, bouche juteuse, charnue, tanins veloutés, finale relevée. 25 €.



Le Domaine Grain de Fanny, à Ornaisons.