



Edition : Juillet - aout 2025

Famille du média : Médias spécialisés

grand public

Périodicité : Mensuelle

Audience : 200000



Journaliste : Pierre Citerne et

Karine Valentin

Nombre de mots : 5774

Tour de France // Les vins à moins de 15 euros



SUD-OUEST

De Marcillac au Béarn, un vivier de belles affaires

Par Pierre Citerne et Karine Valentin



Alamy

Le vignoble de Jurançon s'illustre avec des vins à la fois typés, profonds et personnels.

Pour 15 € maximum, on trouve dans le Sud-Ouest pléthore de vins sincères, racés, aux saveurs originales et enracinées. Jurançon brille avec des vins à la fois typés, profonds et personnels, en sec comme en moelleux. Le Vic-Bilh emboîte le pas au Béarn, avec des pacherencs qui s'affranchissent de la routine – une appellation confidentielle à redécouvrir. Les blancs secs de Gaillac profitent de la vivacité du millésime 2024 pour affirmer les nuances de leur vaste palette de cépages et de terroirs. Les rouges ne sont pas en reste, avec de notables coups de cœur dans les négrettes, prunelards, braucols ou tannats (intéressez-vous à l'étonnante diversification stylistique de la jeune garde madiranaise). Sur les deux rives de la Dordogne, une population vigneronne renouvelée propose des vins plus en adéquation avec la consommation moderne. Cette jeune garde s'affirme aussi à Cahors, où l'on retrouve de belles expressions du malbec et surtout de plus en plus de blancs à découvrir sans attendre.

Nos 5 coups de cœur



- **Fronton La Folle Noire d'Ambat 2022,** domaine Le Roc, 11 €
- **Jurançon sec Esberit 2023,** domaine Haugaret, 15 €
- **Marcillac Coumbauzits 2020,** domaine de la Carolie, 8 €
- **Côtes-de-duras Sauvignon Le Nord 2023,** domaine KL, 15 €
- **Vin de France Le Serpent à Plumes 2023,** domaine La Calmette, 15 €

Bergerac

Par Karine Valentin

92/100 DOMAINE JULIEN AUROUX

● 2024

Le nez présente une persistance beurrée qui laisse imaginer une jolie extraction des sauvignon, sémillon, chenin et ondenc assemblés. En bouche, la profondeur est parfaite, la tension se manifeste par d'agréables notes citronnées. Un joli spécimen bien calé dans ce millésime, qui a su garder son acidité naturelle. 10,50 €

91/100 CHÂTEAU LA ROBERTIE

● 2022

La tendresse aromatique de ce merlot s'affirme dans une bouche construite, profonde et de belle envergure, entre cerise et fruits noirs, rythmée par une bonne acidité. Notes de graphite en finale, tanins un peu sucrés. 12 €

90/100 CHÂTEAU HAUT-BERNASSES

● Les Cénotopes 2023

C'est inscrit dans le nom de la cuvée : voici le rouge léger et désaltérant à boire entre copains, porté par une jolie définition acidulée. Tanins fondus dans un fruit clair évoquant le raisin frais, la cerise juteuse. Aussi gourmand qu'un nectar de raisin ! 12 €

90/100 CHÂTEAU LA JAUBERTIE

● Monologue 2021

Du traditionnel : un assemblage dominé par le cabernet franc associé au merlot, un élevage en barriques de 400 litres et amphores. Bel éclat aromatique, fruité mûr et délicates notes d'épices. Équilibre éclatant pour ce rouge très bien bâti et savoureux. 12,50 €

90/100 CHÂTEAU DE MONBAZILLAC

● Secret de M 2023

Le blanc sec créé depuis une poignée d'années par la cave

coopérative de Monbazillac est réussi compte tenu du millésime : petite touche infusée, note torréfiée, bouquet doux. La bouche complexe affiche un toucher enrobant issu de l'élevage sur lie, la fraîcheur se retrouve dans les jolis amers de la finale. 13,60 €

90/100 CHÂTEAU MONPLAISIR

● 2023

Porté par un éclat rafraîchissant, le vin, sous un voile boisé, expose une rigueur un peu froide, offrant une bouche aux contours toniques, mais la rondeur n'est pas loin. Un vin bien ordonné auquel il ne manque rien, qui se conclut par une sapidité parfaite tournant

autour de la pêche de vigne. Il faut aussi goûter la rosette du domaine. 12 €

89/100 CHÂTEAU MOULIN CARESSE

● AH 140 2023

La famille Deffarge présente l'un des meilleurs rapports qualité/prix de la région. Une cuvée parcellaire au bouquet enjoué, déclinant une ribambelle de fruits rouges. Elle se distingue par sa finesse et sa rondeur associées à un tanin joufflu. 9 €

88/100 CHÂTEAU LES MONDÉRYS

● M 2024

Cette délicate gourmandise est

produite par David Fourtou sur son nouveau domaine de Conne-de-Labarde, pourvu d'une cave à la technologie de pointe achevée en 2023. élevé sur ses lies, le blanc de sauvignon et sémillon offre un éclat vif, une forte salinité et un fruit vibrant pourvu d'une pointe de complexité. 9 €

88/100 LE CLOS DU BREIL

● L'Odyssée 2024

L'ambiance est plutôt florale pour cette cuvée vinifiée et élevée en cuves béton ovoïdes. Le nez s'expose dans une dynamique vivifiante, le jus est légèrement coloré de rosé mais bien expressif, le corps est svelte et tonique. 11 €

88/100 MAISON WEISSMAN

● Vignobles des Verdots
Imprévu 2023

Chaque bouteille est habillée d'une étiquette originale créée par intelligence artificielle. A l'intérieur, cabernet-sauvignon, merlot et malbec s'assemblent pour un vin de soif éclatant de vigueur, aux notes de fruits rouges veloutés, idéal pour l'été. 10 €

Buzet

Par Karine Valentin

89/100 CHRISTOPHE AVI

● Ma Philosophie de l'Avi
2021

Le cassis dominateur du nez est très agréable. Il donne le ton de ce rouge extrait avec douceur, dont la bouche offre un fruit juteux et des tanins fin. La finale plus tendue célèbre la froideur du millésime 2021. 15 €

Brulhois

Par Karine Valentin

89/100 CHRISTOPHE AVI

● De l'Avi de Tous 2021

Grande fraîcheur de fruit au nez (cassis et myrtille) qui se confirme dans une bouche sapide et digeste, malgré un tanin costaud. En finale, notes de cacao et pointe d'épices. 13 €

Cahors

Par Karine Valentin

92/100

CHÂTEAU LAMARTINE

● Tandem 2023

Boisé juteux et fruit radieux, belle intensité et croquant évoquant le charme du malbec des terrasses du Lot. Tendresse d'une bouche profonde gorgée d'un fruit noir bien mûr, touchée par une pointe de curry, assise sur un tanin rayonnant assagi par un élevage en cuve ovoïdes. 12 €

92/100

FABIEN JOUVES

● Hôte Côt(e) de Fruit 2023

Tout est délicat dans ce vin, sauf le terroir de calcaire des plateaux cadurciens. La vinification douce exprime la saveur minérale des sols du Kimméridgien de Cahors. Sous un tanin mordant (mais seulement ce qu'il faut), on retrouve un beau fruit préservée par l'élevage en cuves béton. Rouge savoureux et éclatant. 10,80 €

92/100

PECH CHAGUT

● Cahors 2023

Beau malbec pur, vinifié sans soufre en foudre et élevé 12 mois dans ces mêmes foudres. Le bois donne sa nature gourmande à ce cahors sensuel, pulpeux, aux tanins éclatants. Le fruit lumineux s'expose tout au long de la dégustation, avec des sensations poivrées rafraîchissantes. 15 €

91/100

CHÂTEAU DE CHAMBERT

● Les Hauts de Coteaux 2021

La puissance du malbec élevé trois ans en cuves béton s'est assagi pour offrir un parfum flamboyant de griotte ; le tanin est frais et puissant à la fois, on retrouve des notes de chocolat et de poivre en finale. 13 €

91/100

CHÂTEAU LES CROISILLE

● Cahors Silice 2022

Ce millésime 2022, un peu chaud dans ses premières années, retrouve avec l'âge la fraîcheur éclatante du malbec né sur les argiles rouges sidé-

rolithiques. Ennobli par un élevage simple en cuves ciment pendant un an, cette cuvée au nez de graphite et d'encre s'en-vole sur un fruit mûr, expressif, pour finir singulièrement sur le bâton de réglisse. 14 €

91/100

COMBEL LA SERRE

● Le Pur fruit du Causse 2022

Dans cette cuvée d'entrée de gamme, le malbec est charmeur, le fruit est délicat et si le tanin reste viril, c'est la fraîcheur qui emporte la dégustation de ce 2022 au charme savoureux. 10 €

90/100

CHÂTEAU PONZAC

● 2023

Un jus franc, un fruit éclatant dense et concentré encadré par une ceinture tannique harmonieuse ; une légère expression grillée évoque l'élevage en foudre. Un vin de garde. 12 €

90/100

CLOS TROTELIGOTTE

● K-Or 2021

Une note séduisante de fruit



rouge, une parfaite délicatesse, une structure onctueuse : ce rouge à la mine enjouée, peu protégé et élevé sur lies fines, présente une légère pétillance : on passera outre car la chair est tendre et le tanin caressant et rafraîchissant. 15 €

89/100

CHÂTEAU FAMAHEY

● L'Impression 2022

Un rapport prix/plaisir exquis pour ce 2022 qui porte en milieu de bouche la grâce du millésime. Sa densité indique qu'il pourra facilement attendre. 9,50 €

89/100

CHÂTEAU VINCENS

● Origine 2022

Belle sapidité et tonalités salines, jus concentré assorti d'un beau tanin volumineux et franc, tension boisée et bouche au souffle fruité gourmand. Un cahors assez simple mais évocateur d'une belle vendange mûre. 10,50 €

89/100

CLOS D'AUDHUY

● Les Polissons 2023

Les terroirs les plus frais sont assemblés dans cette cuvée qui ouvre la gamme du Clos d'Audhuy, domaine qui connaît depuis quelques années un renouveau énergique. Éclat gracieux du bouquet croquant, fruit rouge savoureux en bouche, tanins souples et caressants. 13,50 €

89/100

CLOS LA COUTALE

● 2023

Dans un méandre du Lot, à Viré-sur-Lot, ce vaste domaine possède des parcelles sur les éboulis calcaires du Kimméridgien et sur les sables du fleuve. Ce malbec avenant possède un fruit rouge frais et un corps affilé. 14 €

88/100

CHÂTEAU DE ROUFFIAC

● Le Fruit 2023

Notes de fraise et de cerise pour ce malbec à la simplicité joviale, qui laisse une impression de jolie tension, de finesse et d'éclat. Finale légèrement plus forale aux tanins soyeux. 9,90 €

Côtes de Bergerac

Par Karine Valentin

92/100

CHÂTEAU TOUR DES GENDRE

● La Gloire de mon Père 2022

Cabernet franc, malbec et merlot (à parts égales) sont macérés pendant un mois, avec des extractions douces. Le nez est largement dominé par la cerise et la fraise. Bonne dynamique et fraîcheur pour ce vin juteux et velouté, à la finale fraîche et acidulée. 14 €

92/100

**DOMAINE
ALBERT DE CONTI**

● Polymorphe 2022

Malbec dominant dans ce vin élevé dix-huit mois en foudres de 30 hl. Un profil de grand rouge du Sud-Ouest, velouté et pourvu d'une belle acidité, d'une finesse pointée d'une touche de salinité. La mâche puissante et les tanins épics certifient le potentiel de garde. **15 €**

Côtes de Duras

Par Karine Valentin

91/100

DOMAINE KL

● Sauvignon Le Nord 2023

Jolie délicatesse et parfaite tenue pour ce blanc intense et très parfumé, délicatement tendu d'une salinité légère et persistante. La bouche est ciselée, d'une belle définition, avec du gras et de la sapidité, un joli jus savoureux. **15 €**

91/100

**DOMAINE
MOUTHES LE BIHAN**

● La Pie Colette 2021

Une belle déclinaison de saveur florale et fruitée, un volume simple et vibrant d'une bonne tension, affiné par un élevage long, signature du domaine – même sur des cuvées de soif comme La Pie Colette. Les parfums de fleurs et d'infusion associent la sauge, la rose, la violette. C'est à la fois complexe, palpitant et mûr. **10,90 €**

88/100

DOMAINE GRAND MAYNE

● Épicurien 2023

Une belle et bonne sucrosité dans le déroulé sapide du vin rend la dégustation appétissante. Ce rouge séveux et bien proportionné expose de la finesse et de la tension. **15 €**

88/100

**VIGNERONS
MAIS AUTREMENT**

● Le Cœur Gros 2022

Coopérative exploitant 700 hectares à Bordeaux et dans le Sud-Ouest et englobant la cave Berticot, cette entité produit des vins de consommation festive, voués à une

consommation facile et conviviale. Cette cuvée subit un peu son millésime mais a le mérite d'un jus élégant et assez fin, doublé d'une belle tension. **14 €**

Côtes du Marmandais

Par Karine Valentin

89/100

DOMAINE DE BEYSSAC

● Le Monde d'Après 2024

Un pur malbec au nez évoquant les fruits noir, l'encre, avec une légère pointe phénolée. La bouche fraîche et juteuse, les notes de grenade et de cerise et le tanin minéral signent une extraction douce qui emporte la dégustation. **12,50 €**

89/100

**DOMAINE
ÉMILIE JEAN**

● Be Api 2023

Malbec en grappes entières associé au cabernet franc égrappé, issus d'un sol argilo-graveleux aux marnes bleues. Tout en finesse, notes de myrtille, mûre et cassis. La douceur de l'attaque engage la dégustation sur une chair soyeuse, le tanin est frais. Jolies expressions florales en finale. **13 €**

88/100

CLOS CAVENAC

● Grand Cros 2019

Poudre de cacao et fève tonka, notes de caramel et profondeur de fruit sous des tanins structurants, assouplis par un élevage en fûts de 500 litres. On

recommande ce rouge du Sud-Ouest classique pour les soirées barbecue estivales. **13 €**

88/100

DOMAINE BONNET

● Sémillac 2024

Assemblant sauvignons blanc et gris, un vin très parfumé, léger, floral et fruité à la fois, au milieu de bouche gras et rond. Blanc séduisant doté d'une petite complexité, au fruit éclatant. Bonne acidité en finale. **6,50 €**

Fronton

par Pierre Citerne

91/100

CHÂTEAU BOUSSIÈL

● Le Lièvre et la Lune 2022

Pure négrette sombre et florale, capiteuse pivoine, violette... Chair mûre, savoureuse, intense, supérieurement caressante mais toujours agile, avec toujours cette très jolie floralité au cœur du fruit. **15 €**

91/100

DOMAINE LE ROC

● Folle Noire d'Ambat 2022

Sanguine, leste mais accrocheuse, cette emblématique négrette développe avec un grand talent son parfum exubérant et ses tanins fermes, un fruit plein de santé qui ne subit aucunement le caractère solaire du millésime. On retrouve ces qualités de parfum et d'allant dans le très réussi et typé Les Petits Cailloux du Roc 2022 (90/100, 10 €). **11 €**

90/100

PLAISANCE PENAVAYRE

● Le Rouge 2022

Très franc, vineux mais coulant, un fruit proche du grain de raisin, qui met tout de suite le palais en confiance. Le retour tannique apporte longueur et structure, faisant de ce vin plaisir un vin sérieux ! **11 €**

88/100

LA COLOMBIÈRE

● Fronton Les Frontons

Flingueurs 2023

Frais, alerte, léger, sautillant, bien dans la ligne des millésimes précédents de ce fronton "de soif". Son naturel et son entrain sont exemplaires. **13 €**

 Vin en cours de conversion bio  Vin biologique  Vin en cours de conversion à la biodynamie  Vin biodynamique

- 88/100**
DOMAINE
BOIS DE DEVÈS
● Fronton Négrette 2022
Solaire, intense et charnue, particulièrement épiceée, c'est une négrette pleine de saveur, à la fois confite et pointue, au caractère plus méditerranéen qu'atlantique. **12,50 €**
- 88/100**
DOMAINE LA VALETTE
● Fronton Initiale 2024
Un jus purpurin, tout en fruit, vif mais souple, qui affirme sa sapidité. Une interprétation réussie, précoce, de la fraîcheur du millésime 2024. **11 €**
- 91/100**
DOMAINE CARCENAC
● Prunelart 2023
Quel beau cépage ce prunelart ! Cultivé sur des terrasses de graves à Montans, sur la rive gauche du Tarn, il livre ce vin sombre, parfumé, floral. Il séduit par son abord distingué, sa délicatesse aromatique, avant de convaincre par son allonge tannique ferme. Par rapport aux autres raisins rouges gaillacois, le prunelart est vraiment un aristocrate... **13 €**
- 90/100**
CHÂTEAU DE RHODES
● 2023
Aimable, amène, gourmand sans être mou, c'est un très joli blanc, original, remuant, incarné, guilleret, qui finit dans un tutti où chaque cépage (loin de l'œil, sauvignon, mauzac, muscadelle) apporte son grain de sel. Sans chercher à éluder la chaleur du millésime, le gaillac rouge 2022 (88/100, 10 €) partage cette générosité, cette spontanéité, cet allant. Deux cuvées très justes. **8,50 €**
- 90/100**
DOMAINE DE BRIN
● Pierres Blanches 2024
Particulièrement généreux dans ses parfums, briochés, lactiques, mais aussi végétaux et floraux (tilleul), ce duo mauzac et loin de l'œil se démarque dans le millésime par sa plénitude et sa gourmandise, tout en profitant d'une tonicité acide bienvenue. Allonge de grande qualité, très savoureuse. **12,50 €**
- 89/100**
CHÂTEAU
DE MAYRAGUES
● Len de l'El 2021
Déjà très bien goûtée l'an dernier, cette cuvée s'illustre une nouvelle fois. L'évolution est sereine, le développement en bouche long et articulé, le contact pulpeux et frais à la fois, très agréable, la saveur d'une appréciable franchise. **15 €**
- 89/100**
DOMAINE PHILÉMON
● Ondenc 2022
Belle interprétation en sec de ce rare cépage gaillacois, un développement agile et net, une matière pleine mais sans la moindre lourdeur, un degré alcoolique très modéré, avec de très plaisants rappels végétaux, une subtile amertume qui souligne l'allonge. Même esprit dans le braucol 2023 (89/100, 89/100), un vin "simple" mais admirable de franchise et de cohérence. **12 €**
- 89/100**
DAMES DE SARRASI
● Les Pezots 2023
Un vin sobre, en retenue, calcaire, qui investit la bouche avec autorité. Malgré la richesse en matière et en alcool (14,5°), c'est une impression de tension qui domine. Même profil "marin", plus aigu encore, dans Méljeanne 2023 (88/100, 9,80 €). **11,20 €**
- 88/100**
DOMAINE
DE CANTALAUZE
● Dissidence 2024
Souple, joyeux, sautillant, ce blanc au profil inhabituellement vif assume sa légèreté avec entrain ; on serait presque surpris par son relief et sa persistance. Dans le même esprit, le rouge Libre Expression 2022 (88/100, 10 €) propose un grain d'une savoureuse rusticité, plein d'allant et de bonhomie. **9 €**
- 88/100**
DOMAINE LES GREZELS
● 2024
L'attaque est vive, la matière présente. Un vin direct et typé, dont le développement élégant et savoureux, souligné par une fine amertume, laisse la bouche en appétit. La méthode ancestrale Effervescence 2024 (88/100, 10,50 €), dont la bulle se pare d'une savoureuse évocation de tilleul, mérite également toute votre attention. **6,50 €**
- Irouléguy**
Par Pierre Citerne
- 88/100**
LA CAVE D'IROULÉGUY
● Gorri 2022
Majorité de cabernet franc, élevage en cuve inox : un irouléguy rouge direct, simple mais très juste, au toucher velouté et avantageant, au fruit bien dégagé, fraise et pointe d'humus, de tabac, et une finale grenue ce qu'il faut. Le rosé Mignaberry 2023 (88/100, 10,05 €) est parfumé, avantageant, suggestif, évoquant les fraises au sucre... L'acidité en bouche donne du relief au vin, un caractère taquin, alerte, qui équilibre judicieusement les arômes flatteurs. **9,90 €**
- 88/100**
LARRANDABERRI
● 2021
L'illustration des vertus de la patience quand il s'agit de rosés

de caractère ! Un vin saumonné, tannat (60 %) et cabernet franc (40 %), qui développe un spectre très intéressant de fleurs séchées, d'écorce, d'abricot sec, une matière vineuse et vive que le temps a arrondie. **11 €**

Jurançon

Par Pierre Citerne

93/100 **DOMAINE HAUGAROT**

● Esberit 2023

Très expressif, un fruit profond, à la pointe exotique lancingaine mais contenue, très typé petit manseng (avec 20 % de petit courbu). Matière savoureuse et d'une cohérence remarquable, allonge, gourmandise, tranchant, feu... Un vin sec qui

réunit toutes les qualités attendues du vin de Jurançon. Autre sec, à majorité de gros manseng, Camahor 2024 (91/100, 11 €) offre une très belle suggestion de peau d'abricot, tout en finesse, beaucoup de plaisir dans le contact en bouche, gourmand et apétissant malgré la tension du millésime, de l'allant, de la joie de vivre ! **15 €**

92/100 **DOMAINE BELLEGARDE**

● Historique 2021

Du nerf, de l'aplomb, de l'identité... et de la gourmandise ! Cette liqueur très équilibrée, sautillante malgré sa richesse, aux délicieux appels aromatiques de mangue séchée, commande impérieusement le deu-

xième verre. Le sec Énergique 2024 (90/100, 12 €) affiche une saveur vive, un grain "minéral", le côté pierreux de certaines poires, servi par une matière droite, stricte même, formant un ensemble qui se démarque par sa cohérence et son allonge. **14,90 €**

91/100 **DOMAINE BORDENAVE**

● Cuvée des Dames 2023

Confit, abricoté, ce vin offre une liqueur solaire mais alerte, intense sans jamais peser sur les sens. Une interprétation qui retient l'attention, à la fois personnelle et enracinée. **14,70 €**

91/100 **DOMAINE CASTÉRA**

● 2022

Expressif, piquant, suggestif... peau de mangue dès le premier nez. Allant, saveur et gourmandise, avec une liberté de ton bienvenue dans ce solaire millésime 2022, qui peut parfois être statique. Ce n'est ici absolument pas le cas. Autres Pentes 2023 (89/100, 14 €), cuvée de négoce, en sec, qui vient compenser la faible production en 2023, est également fort savoureuse et directe. **15 €**

90/100 **DOMAINE MONTAUT**

● Prestige 2022

Une pointe de volatilité, une certaine liberté de ton, mais aussi beaucoup de gourmandise, d'après, dans cette liqueur de petit manseng taquine, vibrante. **12,50 €**

89/100 **CRU LAROSE**

● Régal des Grives 2021

Ananas confit, allonge portée par une acidité leste, la liqueur de ce pur petit manseng bien caractérisé est soutenue, cadrée mais expressive. **14 €**

89/100 **DOMAINE CAPDEVIELLE**

● Noblesse d'Automne 2022

Doré, corsé, présence marquée en bouche, sensation terrienne, d'extrait sec, curcuma et fruits confits. Le millésime laisse sa marque dans ce vin généreux, d'une belle franchise de saveur. Le sec Brise Océane 2024

(88/100, 11 €) montre du fond, une réelle maturité du fruit, de la tenue, des arômes discrets mais bien caractérisés. **14,50 €**

88/100

DOMAINE COUSTARRET

● Renaissance 2021

Un vin intense, de belle profondeur, exigeant, avec des notes profondes d'agrumes et de safran, une bouche longiligne, franche, droite, étirée par une amertume qui en fait avant tout un partenaire de table. **15 €**

88/100

DOMAINE NABA

● Brana 2024

Un fruit candide, piquant, immédiat, un profil de meilleurs taquin, dynamique, où l'acidité acérée de l'année fait quasiment oublier le sucre. Il y a quelque chose de mosellan dans ce gros manseng béarnais... **11 €**

Madiran

Par Pierre Citerne

91/100

DOMAINE LAOUGUÉ

● Marty 2022

Une robe claire, des parfums originaux alléchants, un fruit volubile évoquant la liqueur de framboise, peu d'extraction en bouche sans que le vin ne soit affaibli en structure. En revanche, beaucoup de saveur, de plaisir et de cohérence... Un coup de jeune stylistique pour l'appellation ! **15 €**

90/100

CHÂTEAU LAFFITTE-TESTON

● Vieilles Vignes 2020

Expressif, suave, capiteux, solaire, épice par l'élevage mais aussi étonnamment floral (violette confite), c'est un madiran de charme, souple en attaque, soyeux même, qui reprend au fil de la dégustation le chemin d'une trame tannique affirmée mais toujours élégante. **14,50 €**

90/100

CHÂTEAU DU POUEY

● Gaïa 2022

Clair, parfumé, délié, avec de subtiles touches chlorophylliennes, fumées, poivrées, ce "vin de cuve béton" offre une

chair délicate mais solide, complète, un toucher agréable, en finesse. Une autre illustration du changement que propose la jeune garde madiranaise. **12 €**

90/100
**DOMAINE
BERTHOUMIEU**

● La Fé 2022

Joli fruit noir satiné, mûre et myrtille, relevé par une touche florale bienvenue. La qualité de ce fruit s'affirme en bouche, avec une belle plénitude pulpeuse, de la fraîcheur aussi, et même de la finesse. **14,90 €**

90/100
DOMAINE PICHARD

● Signature 2019

Robe plus légère que la moyenne, complexité intérieo-

risée, notes végétales, sous-bois, épices discrètes : un style "à l'ancienne", fin, peu extrait, pas trop mûr, qui témoigne d'une réelle élégance et qui au final étonne par son actualité. **15 €**

89/100
DOMAINE DU MOULIÉ

● Mademoiselle Chiffre 2019

Myrtille et terre battue s'affirment en bouche dans une sereine impression de maturité. Il y a de la souplesse dans cette chair généreuse, attrayante, patinée par trente-six mois d'élevage, même si les tanins sont bien là, vigoureux. **15 €**

88/100
CHÂTEAU DE PERRON

● 2020

C'est la finesse qui domine le

profil du vin même si sa tanicité est affirmée. Il y a un joli moelleux dans ce corps sans lourdeur, de la franchise, du naturel. **9,60 €**

88/100
DOMAINE DAMIENS

● Tradition 2021

Conforme à son millésime, il demeure léger en structure, frais, mais très serein, cohérent, d'une grande justesse dans l'extraction, avec un fruit croquant, sans verdeur ni angulosité. **10,50 €**

Marcillac

Par Pierre Citerne

91/100
**DOMAINE
DE LA CAROLIE**

● Coumabaubits 2020

Un marcillac d'école, avec cette pointe chlorophyllienne suggestive, si reconnaissable, qui anime brillamment la saveur framboisée. Un vin parfumé, sapide, sincère, unissant éclat du fruit et rebond tannique dans un élan vigorant. La cuvée Coste des Gradelz (90/100, 9 €) procure le même plaisir agreste – une saveur comme un sentiment d'appartenance. **8 €**

91/100
**DOMAINE
DES COSTES ROUGES**

● Méli-Mélo 2023

19 % de prunelard dialoguent fructueusement avec l'emblématique mansois (ou fer servadou, ou braucol...) dans ce vin pulpeux, floral, épice, au contact réjouissant, loquace autant qu'amical. La savoureuse et agile cuvée Tandem (90/100, 12 €) s'impose elle aussi avec un charme conquérant. **13 €**

91/100
DOMAINE MATHA

● Tu Rougis, Moi Aussi

2019

Un début d'évolution, une personnalité fine et suggestive, avec une pointe florale presque pinotante... Le toucher est aérien de bout en bout dans ce vin satiné qui interprète Marcillac de façon originale et distinguée. **13 €**

**Pacherenc
du Vic-Bilh**

Par Pierre Citerne

92/100

CAVE DE CROUSEILLES

● Soum 2017

Belle teinte vieil or, qui augure des plaisirs du nez (caramel, miel, cire, truffe !) et de la bouche, savoureuse, alerte, portée par une acidité brillante. Très belle typicité confite, passillée, dont les nuances sont révélées par le temps. **15 €**

91/100

CLOS BASTÉ

● 2023

Une gourmande suggestion de sucre d'orge anime cette liqueur taquine et joyeuse. Beaucoup de finesse, de naturel, de plaisir... Comme dans le sec 2023, légèrement doré, corsé, piquant, au caractère très zeste d'agrumes (91/100, 15 €). **14,50 €** (50 cl)

91/100

DOMAINE LAOUGUÉ

● L'Orée 2023

Marqué au nez par une réduction d'autolyse des levures, il affirme sa présence en bouche, avec une matière pleine, intense et harmonieuse, prolongée par un sillage d'amertume typique du petit courbu, unique protagoniste de la cuvée. **13 €**

90/100

DOMAINE MONBLANC

● Émergence 2023

Expressif, direct, très franc, tonique sans être acide, ce pur petit manseng brille par son allonge et une souplesse déliée qui le rend très charmant. **14 €**

89/100

**VIGNOBLES
MARIE MARIA**

● Novel 2021

Parfumé, agile, avec une belle touche de fruits exotique et de citron confit, c'est un blanc droit mais charnu, de bon volume, à la saveur étirée, typée, pyrénéenne. **11,50 €**

88/100

CHÂTEAU PERRON

● 2023

Ouvert, expressif, ce "vin de cuve" offre un fruit charnu,

immédiat, candide, très plaisant dans sa générosité confinant presque à l'abandon, même si l'alcool se rappelle à notre souvenir en finale. **9,60 €**

Pécharmant

Par Karine Valentin

91/100 CHÂTEAU LES DONATS

● Rbelle 2020

Joli fruit, matière lisse et tendue, assez délicate pour ce pécharmant qui se distingue par sa finesse. Belle rondeur et tanins soyeux pour ce rouge parfaitement mûr, au jus pulpeux et à la finale équilibrée. **15 €**

90/100 CHÂTEAU BAROUILLET

● 2022

Toujours en décalage avec ses vins au caractère affirmé, Vincent Alexis inscrit un pécharmant à la liste de ses cuvées. Ce 2022 aux tanins caressants peut déjà se boire, il est aussi capable de vieillir avec brio. Des fleurs (notes de violette) au nez pour ce vin libre qui ne ressemble à aucun autre. En bouche, le cassis s'affiche, le vin se démarque par sa fraîcheur et sa vitalité. La pointe de volatilité en finale reste maîtrisée. **14 €**

Montravel

Par Karine Valentin

90/100 CHÂTEAU LA RESSAUDIE

● 2023

L'entame est florale, avec une petite influence de fleurs blanches et une jolie distinction : un nez assez fin, poivré et épiced, des notes de safran, de la délicatesse. Bouche très fine et souple. Vin sans prétention mais délicatement ourlé d'une précision minérale. **12,50 €**

Saint-Mont

Par Pierre Citerne

89/100 PLAIMONT

● Projoe 2021

Gros manseng vinifié en cuve et petit courbu vinifié en demi-muids, puis réunis en foudre,

livrent un duo mesuré, subtil, avec une touche d'aubépine, une allonge harmonieuse, davantage sur le pointu de l'amertume que sur l'alcool ou l'acidité. Une réussite tout en finesse. **10,50 €**

88/100

DOMAINE DE MAOURIES

● La Voie d'Alban 2022

Très sombre, un jus de mûre ! Dru et franc, direct, grenu, où le fruit sans fard se pare de notes de cacao et de graphite, avec la sucrosité du millésime mais jamais avachi, au contraire doté d'une belle dynamique. **10 €**

Saussignac

Par Karine Valentin

90/100

CHÂTEAU DE FAYOLLE

● 2023

L'empreinte du botrytis marque le profil de ce 100 % sémillon élevé en barriques. Beau volume, sapidité, fruit rôti délicat, miellé, profondeur de bouche... Un vin complexe doté d'une finale acidulée. **15 € (50 cl)**

89/100

CHÂTEAU LESTEVENIE

● 2023

Délicat et pur, ce 2023 doté d'une belle liqueur aux évo- cations de botrytis offre une sensation de nougat d'amande et de praline. La perception du sucre est contenue, laissant s'exprimer l'abricot confit contenu par une touche de vivacité. Allonge et élégance sont ses points forts. **15 €**

Les vins d'IGP

Par Pierre Citerne et Karine Valentin

92/100

CHÂTEAU DU CÈDRE

● Côtes-du-Lot Les Grèzes

2024

Exotique et sobrement boisé, cet assemblage sauvignon et muscadelle exhibe un fruit allé- chant ; le corps est rondement assis sur une pointe de salinité. La touche minérale donne du croquant à ce vin fruité doté d'une finale ardente. **15 €**

91/100

CHÂTEAU LES HAUTS DE CAILLEVEL

● Périgord L'Atypique 2023

Un toucher velouté, une texture de blanc bien mûr, ample et profond, aux contours ciselés et parfaitement défini. Une belle expression du terroir (notes de café), un boisé délicat et une finale énergique. **13,50 €**

91/100

VILLA DRIA

● Côtes-de-Gascogne

Lune de Miel 2023

Petit manseng intense, éclatant, qui capture admirablement la singularité du cépage : mangue séchée, mandarine, une densité sucrée gourmande mais fraîche de bout en bout (70 g pour 11,5° d'alcool). Irrésistible ! **10 €**

90/100

CHÂTEAU LA REYNE

● Côtes-du-Lot 2024

Chardonnay et viognier sur le versant calcaire au sous-sol du Kimméridgien pour ce blanc aux faux airs murisaltiens dans le détail des saveurs d'amande et d'agrumes en bouche. Vif et énergique, finale associée à une légère note boisée. **14 €**

89/100

CHÂTEAU DE CHAMBERT

● Côtes-du-Lot Chardonnay

2024

Blanc issu de jeunes vignes vini- fiées en foudre, fermentation malolactique assumée pour construire une bouche ronde et large ; la chair devra se débar- rasser de l'emprise de son bois d'ici un ou deux ans. **15 €**

 Vin en cours de conversion bio

 Vin biologique

 Vin en cours de conversion à la biodynamie

 Vin biodynamique

89/100

DOMAINE DE LABARTHE

● Comté Tolosan Verdanel
2024

Pomme verte et touche d'angélique confite font mouche dans ce blanc gourmand, porté par une acidité pimpante, qui met en valeur les qualités de ce beau cépage gaillacois. **12,40 €**

89/100

**DOMAINE
DE PELLEHAUT**

● Côtes-de-Gascogne Le Poivrier Manseng Noir 2023
Un plaidoyer pour le manseng noir ! Sauvé de l'oubli ce cousin du tannat offre ici un beau fruité, paré d'une floralité très attirante, une matière souple mais bien concentrée, glissante, acidulée, légère (11,5°) dans le meilleur sens du terme. **11,40 €**

89/100

LE CHAMP D'ORPHÉE

● Côtes du Tarn
Champ d'Orphée 2020
À la fois solaire et vif, porté par un savoureux piquant, ce pur braucol est prodigue en saveur, mélangeant harmonieusement tonalités de cassis et d'épices, avec une touche mentholée qui monte en puissance au fil de la dégustation. Un vin rouge plein de caractère et même de poésie. **15 €**

88/100

DOMAINE BORDATTO

● Pyrénées-Atlantiques
Erotasuna 2021
90 % de Marselan (métis de grenache et de cabernet-sauvignon) et 10 % de cabernet franc, expressif, épicé, à la fois végétal et légèrement confit, très souple en bouche, leste et causant, accommodant. Cet assemblage inattendu ne concurrence pas les irouleguy rouges, il offre une perspective différente. **13 €**

88/100

DOMAINE DU GRÈS

● Aveyron Cuvée Simone
2022

Nuancée, sensuelle quoiqu'un peu sauvage et ponctuée par une forte empreinte tannique, cette alliance inattendue du fer servadou et du pinot noir sur le terroir de Marcillac séduit par la sincérité de son propos. **7,50 €**

88/100

DOMAINE MONTROZIER

● Aveyron Why Not 2021
Batailleur, le fruit de cet assemblage millavois très Sud-Ouest (cot, fer servadou, duras, négrette...) se fraie un chemin bordé de tonalités animales et terriennes. Jaillissant, en fort relief, il offre en bouche une saveur sincère et persuasive, pleine de caractère. **13 €**

88/100

**MÉTAIRIE GRANDE
DU THÉRON**

● Côtes-du-Lot Chenin 2023
Éclat, simplicité et finesse pour ce blanc léger et finement ciselé, à la pointe fumée, présentant une jolie minéralité sur des saveurs de poire Williams. Croquant, lisse et tendre à la fois, un blanc digeste à ouvrir en toutes occasions. **10 €**

Vin de France

Par Romain Becker, Pierre Citerne et Karine Valentin

93/100

DOMAINE LA CALMETTE

● Le Serpent à Plumes
2023

Cette cuvée hors-norme, rafraîchissante et savoureuse, nous emmène ailleurs. Un rouge franc aux tanins incroyablement savoureux, au fruit ravissant, union parfaite de la profondeur du malbec et de la tension pulpeuse de son fruit. **15 €**

92/100

LES VINS DE L'ARPETTE

● Les Amis de l'Arpette
2022

Fin, délicat, parfumé, ce prunellard gaillacois se signale par une pétulante note de rose fanée. La matière surprend par sa finesse, malgré une maturité aboutie ; au-delà des touches confites il y a une réelle distinction de la saveur et de la forme. **15 €**

91/100

CLOS TROTELIGOTTE

● Délit-K 2023

Assemblage malbec-merlot offrant une belle complexité avec des arômes de confiture de fraise, mûre et thym séché. Un rouge tout en harmonie entre une jolie

vivacité et une matière enveloppante. Les tanins sont fins et délicats. Très beau travail. **14 €**

90/100

DOMAINE DE CADEILLAC

● Le Cadeillac 2023

Issu d'une vieille vigne complantée (gamay teinturier, aligante...) à Saint-Élix-le-Château sur les terrasses alluviales de la Garonne en amont de Toulouse, c'est un vin à la fois dru et fin, qui interpelle par son naturel et l'originalité de sa saveur. **12 €**

90/100

DOMAINE LAOUGUÉ

● Tannat 2024

Clair, très parfumé, avec beaucoup de charme et de réglisse douce, de floralité, ce pur tannat offre davantage d'élegance et de subtilité qu'un simple vin de soif, explorant la ligne novatrice des madirans de Sylvain Dabatie. **12 €**

90/100

LA COLOMBIÈRE

● Les Jacquaires 2023

Cet assemblage chenin, sauvignon et bouyssoulet capture l'esprit de ce dernier cépage, sur-

doué du vignoble frontonnais. Un vin intense, pétulant mais enraciné, savoureux. **13,50 €**

90/100

PECH DEL CEL

● Esperluette 2022

L'expressivité de cet assemblage gaillacois de loin-de-l'œil et de sauvignon est enthousiasmante. Tout y est charmant : la rondeur, la mesure, la très jolie finale acidulée. La cuvée Près du Coeur 2023 (90/100, 13 €) développe ces grandes qualités de charme et de sincérité dans un registre plus oxydatif mais tout aussi digeste. **11 €**

90/100

PLAISANCE PENAVAYRE

● Negret Poujut 2024

Ce cépage sauvé de l'oubli vient d'intégrer le cahier des charges de l'AOP Fronton. En solo, il livre ce vin rouge clair, fin, acidulé, subtilement parfumé, tout en finesse primesautière. Irrésistiblement glissant. **12 €**

89/100

CLOS TRIGUEDINA

● Vin de Lune Viognier-Chardonnay 2023

Assemblage hors des sentiers battus pour ce blanc aux accents sudistes. L'aromatique du viognier domine dans le registre de la finesse. Les raisins sont récoltés de nuit, pour préserver le maximum de fraîcheur. On retrouve malgré tout une texture finement onctueuse et une bouche dynamique. Délicieux et abordable. What else ? **10 €**

89/100

**DOMAINE
DE L'ACCALMIE**

● L'Envolée 2023

Beaucoup de gaz dans cet assemblage mauzac et sauvignon, mais aussi beaucoup de saveur, de gourmandise, une évidence de fruit et un entraînement qui font plaisir à boire. **13 €**

89/100

PERLES DE LUNE

● Baiser Salé 2023

Une originale et séduisante composition gaillacoise, basée sur le loin-de-l'œil, une sensation de présence fraîche, peu d'alcool mais une prenante impression minérale. **14 €**

LE PRIX CHOC



IGP AVEYRON

CUVÉE SIMONE 2022

Domaine du Grès