

# LE CARIGNAN SE LÂCHE

Qu'il semble loin le temps où le **carignan** était le symbole de vins de masse peu qualitatifs du Sud. Car, sur les meilleurs terroirs, et avec quelques décennies au compteur, les ceps donnent des résultats fantastiques. Des cuvées **100 % carignan** et dans les trois couleurs !



**DOM. DE CÉBÈNE**  
BELLE LURETTE 2016 (BIO)  
AOP FAUGÈRES

« Belle lurette », ce n'est pas peu dire ! Cela fait plus de soixante-dix ans en moyenne que ces vieux pieds de carignan ont été plantés sur ces terrasses de schistes à 300 mètres d'altitude. Impossible de ne pas être séduit immédiatement par cette cuvée à la robe rubis éclatante mais délicate. Le premier nez est entêtant de fruits noirs, mâtinés d'une pointe chocolatée. Gourmandise, voilà le maître mot. L'aération dévoile des effluves de framboise et de myrtille, de cassis et d'herbes aromatiques. De densité moyenne, la bouche n'en présente pas moins une attaque précise et un fruit jovial. Quelques aspérités de tannins font toute sa personnalité. Un vin de caractère à la très belle longueur.



Sur une ratatouille en version lasagnes.

17,50 €

34600 Faugères  
06 74 96 42 67 - [www.cebene.com](http://www.cebene.com)



**MAS DES CHIMÈRES**  
MARIE ET JOSEPH 2013 (BIO)  
IGP COTEAUX-DU-SALAGOU

Drôle de nom pour une cuvée ! Mais point de référence biblique. Marie et Joseph sont les parents de Guilhem, le vigneron. Et comme Joseph parlait souvent de sa très vieille vigne datant des années 1920, l'hommage s'est imposé de lui-même. Les vieilles vignes qui ont aujourd'hui pris le relais n'ont, elles, été plantées que dans les années 1950 sur des terres noires basaltiques des plateaux du Salagou, bien différentes des terres rouges alentour. D'où certainement leur personnalité unique. La complexité du nez est impressionnante, oscillant entre fruits rouges purs et pointe de gibier, entre épices et touches florales marquées. Un vin éclatant dès l'attaque, plein de fraîcheur et de peps. Un petit bonheur.



Sur une souris d'agneau de lait confite.

12 €

34800 Octon - 04 67 96 22 70  
[www.masdeschimeres.com](http://www.masdeschimeres.com)



**CHÂTEAU LA SALADE**  
**SAINT-HENRI**  
HERODIAS 2017  
IGP ST-GUILHEM-LE-DÉSERT

Ce vin ne se donne pas immédiatement, suggérant des notes de fruits rouges mûrs (fraise, framboise). La patience permet de lui laisser le temps de révéler un à un ses précieux atours. Impression fumée, chocolatée, de fruits noirs mais aussi, progressivement, de fruits secs. La partition se complexifie. La légère sucrosité à l'attaque annonce une sensation de rondeur en bouche, portée par des amers marqués. Sérieux, puissance, virilité. Un triptyque teinté par un fruité démonstratif et d'une immense profondeur. Tout cela est bien jeune encore et la patine des quelques années à venir bonifiera l'ensemble. Mais difficile de ne pas déjà succomber.



Sur un magret de canard aux figes rôties.

15 €

34270 St-Mathieu-de-Trévières - 06 12 62 03 71  
[www.chateaudelasaladesainthenri.com](http://www.chateaudelasaladesainthenri.com)



**CLOS DU GRAVILLAS**  
LO VIELH 2016 (BIO)  
IGP CÔTES-DU-BRIAN

Vielles ? Non, très vieilles sont les vignes qui produisent cette cuvée. 105 ans pour la plus âgée d'entre elles. En plein Minervois, sur le célèbre plateau de Cazelles, à 260 mètres d'altitude, les raisins trouvent de magnifiques conditions pour mûrir harmonieusement. Une plénitude qui sied à merveille à ce vin qui s'exprime avec force et sérénité. Son élevage en demi-muids se laisse à peine deviner au nez, puis en bouche les choses sérieuses commencent. Quelle chair ! C'est séveux, dense, profond. Les tannins s'expriment mais avec beaucoup de classe. L'impression d'équilibre est immédiate mais avec du punch. En somme, une sorte de boxeur en ballerines au très bon potentiel de vieillissement.



Sur un rôti de porc aux herbes.

18 €

34360 Saint-Jean-de-Minervois  
04 67 38 17 52 - [www.closdugravillas.com](http://www.closdugravillas.com)