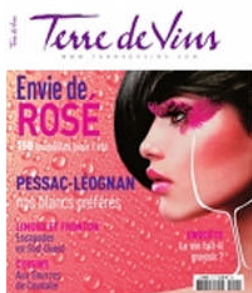


NOUVELLES CUVÉES



Juillet Aout 2013

Jouer l'été

On s'attendait à une déferlante de rosés, ce sont les blancs qui nous ont submergés : quantité et qualité au rendez-vous, avec quelques pépites d'exception. Plus que le rosé, c'est en blanc que les bons vignerons cherchent des pistes d'excellence et commencent à les trouver. Tous les vins retenus sont prêts à boire, mais sur les blancs, notamment, nous pensons que la garde va révéler des merveilles. Avec Serge Navel, nous avons dégusté 30 vins pour en retenir 13, plus deux que nous vous réservons pour septembre. La dégustation a été exaltante. Nous sommes sévères, mais c'est pour la bonne cause. À tout bientôt.

Sylvie Tonnaire
photographies bouteilles Photobim

Les coups de cœur



Clos du Gravillas

« Pour un peu de tendresse », c'est le nom comme une promesse qu'ont choisi Nicole et John Bojanowski pour cet élixir savoureux issu d'une vendange surmûrie de muscat, en terroir de muscat de Saint-Jean-de-Minervois, vinifiée sans mutage (c'est-à-dire comme une vendange tardive).

Bonne idée, la présentation en 50 cl (15 € le 2012) invitant facilement à l'ouverture. Nous l'avons dégusté en dernier, les papilles bien saturées par la quarantaine de vins précédents ; on va dire qu'il n'avait aucune chance, mais... c'est une merveille aux senteurs d'orange amère, de tilleul et d'abricot confit, une juste acidité réveille sa dégustation, il livre une finale délicate de pomelos, c'est magnifique. Avec une tarte au citron, une charlotte aux pêches.

34360 Saint-Jean-de-Minervois
04 67 38 17 52