

**LA SAVOIE
IDENTITAIRE
DES ROUGES
UNIQUES AU MONDE**

**VINS BIO
FAUT-IL INTER
LES TRAITEMEN
AU CUIVRE ?**

**SAINT-JULIEN
Un médoc aux
accents graves**

**Languedoc blanc
Naissance d'un grand vignoble
en 100 cuvées d'auteurs**

15,5/20

CLOS DU GRAVILLAS

Minervois L'Inattendu 2017

Terroir argilo-calcaire. Persistant mais sans trop de force, cet assemblage de grenache et de maccabeu est délicieux. La bouche rappelle le caillou avec sa finale élancée.

La cuvée Emmenez-moi au Bout du Terret 2017 (14/20, 13 €) est d'une approche plus simple, dans un style désaltérant avec toujours cette allonge calcaire.

20 € // Bouteilles/an : 2 500

CLOS DU GRAVILLAS

Ah, le terret-bourret de Nicole et John !

Nicole et John Bojanowski ont à cœur de remettre au goût du jour les vieux cépages et cultivent leurs vignes en biodynamie. Ils vinifient depuis 2006 la cuvée Emmenez-moi au Bout du Terret, un blanc de terret-bourret, dont le dernier contenant, un œuf en grès, convient particulièrement à ce cépage au "goût de terre" qui tend à développer des notes de réduction. Ce blanc étant très demandé, le couple se diversifie avec une vieille vigne de carignan blanc ou encore du piquepoul gris. **C. F.**



Nicole et John Bojanowski développent de plus en plus les cépages blancs sur leurs 8,5 hectares.

ELLE
BELL
DU V

QUES
JANC
ANSEN