



Château Vaugelas **HVE**

140 2019

20 €

94/100

Syrah majoritaire puis grenache et enfin carignan et mourvèdre pour cette très belle cuvée du château Vaugelas. Niché entre montagne Noire et Alaric, son terroir y est impressionnant et nous offre cet excellent vin aux traits bien dessinés. Après un panier de fruits noirs épicés, l'élevage de 12 mois apporte également son cocktail de notes fumées, moka et cacao, quel joli bouquet ! L'acidité franche et longue complète des tanins plus que soyeux, pour un vin complet et très bien équilibré. Il a tout et où il faut, c'est un corbières qu'on ne peut qu'aimer.



Agneau de 7 heures réchauffé le jour J.

Domaine de la Bouysse **AB**

Cyrius 2021

10,90 €

89/100

Un nez complexe où se mêlent de délicates odeurs d'agrumes, de fleurs, de fruits à chair blanche, le tout relevé par de discrètes notes toastées. En bouche, le vin étonne par sa buvabilité et sa belle attaque minérale, normal lorsque l'on sait qu'il est issu d'un assemblage de quatre cépages.



Tartine de chèvre frais saupoudrée de poivre noir.



Domaine de l'Évêque **HVE**

BLONDUS RICARDUS 2020

14,15 €

94-95/100

Si certains n'avaient pas parié sur Pierre Richard vigneron, ils avaient tort ! À l'aveugle, la cuvée nous a bluffés et une fois la chaussette d'anonymat retirée, nous avons beaucoup ri ! Les quatre cépages : syrah, mourvèdre, carignan et grenache noir se mêlent dans une longue macération pour offrir cette robe noire dense, ce nez affolant de fleurs, lilas, jacinthe, très expressif, et encore ces arômes confiture de cassis, myrtille. Vient une attaque très ample, palais à note de bourgeon, généreux, puis il déroule une très grosse matière veloutée, addictive, beaucoup de plaisir. Très grand vin. Feu d'artifice !



Fondue bourguignonne.

Domaine de Mingraut

DM

8,50 €

86/100

Un nez sauvage, sanguin, mêlant cassis et cuir, une attaque fruitée sucrée, puis une matière toute fluide et une finale acidulée. C'est un corbières pour tous les jours, rond, franc, assemblage de grenache, syrah et carignan, évoluant vers une palette d'épices fraîches.



Grillades.

Domaine Espérou

Romarin 2021

8,20 €

90/100

Un joli vin équilibré sur les fruits rouges, où le vieux carignan vient apporter sa touche sauvage, ce côté confit, et la syrah ces belles essences de garrigue. La palette est large, intense, ronde et fruitée et la fraîcheur finale livre un ensemble souple et soyeux. Une grande buvabilité.



Tajine d'agneau aux pruneaux.



Domaine Les Cascades **AB**

RC 2021

15 €

93/100

RC pour Romane et Conti, deux moutons qui paissent dans les vignes du domaine, avec l'ânesse Margaux. Humour et maîtrise pour ce blanc au boisé très élégant qui s'efface sur de surprenantes notes minérales pétrolées dignes d'un grand riesling. L'assemblage est malin, le muscat enrichit la palette florale, exotique et épicée d'une touche de citron confit et de mandarine. Un blanc vif, tendu, d'une grande personnalité. Laurent et Sylvie Bachevillier sont des artisans-vignerons touche-à-tout, tour à tour brasseurs, maraîchers pour leur table d'hôtes, sans oublier les olives et les truffes.



Filet de loup fumé minute, crosnes huile d'olive.

Domaine Py **AB**

Lucien 2019

16 €

92/100

Avec une majorité de carignan, ce corbières à la couleur rubis foncé a tout pour être séduisant. Des arômes de fraise et cerise très bien dessinés entre le bois et le lichen. La bouche est « pepsy », les tanins sont fondus et toujours présents. Que c'est raffiné ! Un excellent vin, indéniablement.



Confit de canard et pommes de terre.

Gangloff

Le Labyrinthe 2020

11 €

88/100

Sa teinte violine annonce ses 80 % de syrah, tout en fruit rouge frais écrasé, cassis, humus et notes boisées. C'est un exubérant à l'attaque ample et acidulée, aux tanins encore accrocheurs devant s'assagir. Son franc caractère nous a plu. À carafier et à accompagner d'un plat bien terroir.



Un cassoulet.