

## Quoi de neuf en Languedoc Roussillon ?

### Sessions du Vendredi 18 Avril 2014

Le Languedoc-Roussillon reste l'un des plus vastes vignobles du monde avec 246 000 hectares de vigne, 30000 vigneron (répartis en 230 caves coopératives et 2 500 caves particulières) ; chaque année, la région représente 1/3 de la production française soit 12 millions d'hectolitres.

Euphorie, modes, essais en tout genre, la région vit une certaine effervescence depuis une trentaine d'années, proposant au consommateur une palette de produits très diversifiés.

Après le succès de certains acteurs que nous suivons depuis quelques années, je souhaitais juste aborder une infime partie des « nouvelles » bouteilles qui font actuellement parler d'elles... Nouvelles bouteilles, mais pas forcément nouveaux visages, le propre du Languedoc Roussillon étant un renouvellement quasi permanent...

Anciens et nouveaux venus, vins de soif, vins ambitieux, « nature », monocépages inattendus, voici une petite photographie de ceux qui font le succès des cavistes et autres bars à vins actuels...

#### Contexte de dégustation...

Toutes les bouteilles, stockées pendant une longue période dans des conditions optimales, ont été placées dans une cave de service, à température adaptée, verticalement, 7 jours avant notre rendez-vous.

Elles proviennent de nos caves, des domaines ou encore de cavistes, notamment V Marchand de Vins à St-Gély du Fesc et Montpellier (nous remercions spécialement Matthieu Gondard pour son aide dans cette sélection).

Cette dégustation s'est déroulée en deux séances : l'après-midi à 14h15 puis le soir à 19h30.

Ce compte-rendu détaille les impressions du soir.

Entre autres causes, une aération de 5 heures (dans la bouteille rebouchée en position verticale) peut expliquer les variations dans les appréciations.

Les notes de Didier Sanchez, présent l'après-midi et le soir, reflètent ces fluctuations ainsi que les siennes.

Les vins sont dégustés à l'aveugle.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

A l'ouverture : DS : Didier Sanchez - PR : Philippe Ricard - CDC : Cécile Debroas Castaigns - PS : Pierre Simon - AA : Attila Aranyos

5 heures après : DS : Didier Sanchez - PC : Pierre Citerne - LG : Laurent Gibet - FM : François Martinez

## INDEX

Page 1	Présentation
Page 2	Index
Page 3	Barème IVV
Page 4	Mas Cal Démoura - "Les Combariolles" 2011
Page 5	Domaine Pas de l'Escalette - "Le Grand Pas" 2012
Page 6	Domaine Roc des Anges - "Carignan 1903" 2011
Page 7	Domaine Clos Lalfert - "Le Clos" 2010
Page 8	Domaine Maxime Magnon - "Campagnès" 2012
Page 9	Domaine La Traversée - "Cinsault" 2012
Page 10	Domaine La Baronne - "Pièce de Roche" 2011
Page 11	Domaine Danjou-Banessy - "Les Mirandes" 2011
Page 12	Domaine Danjou-Banessy - "Les Myrs" 2012
Page 13	Clos du Rouge Gorge - "L'Ubac" 2011
Page 14	Domaine La Petite Baigneuse - "Les Loustics" 2012
Page 15	Domaine La Petite Baigneuse - "Grand Largue" 2010
Page 16	Domaine Yannick Pelletier - "Coccigrues" 2010
Page 17	Domaine de l'Ermitage du Pic - "Guilhem Gaucelm" 2010
Page 18	Domaine La Terrasse d'Elise - "Le Pradel" 2010
Page 19	Domaine Gérard Gauby - "Tuco" 2012
Page 20	Domaine Zélige-Caravent - "Velvet" 2010
Page 21	Domaine de la Réserve d'O - "Sanssoo" 2012
Page 22	Domaine de la Réserve d'O - "La Réserve d'O" 2011
Page 23	Domaine Les Foulards Rouges - "Frida" 2012
Page 24	Mas d'Alezon - "Montfalette" 2012
Page 25	Conclusion
Page 26	Tableau Récapitulatif
Page 27	Références photographiques

## BAREME DE NOTATION IVV

La notation sur 20 s'effectue en "valeur absolue" et non relative. Elle a pour fonction de situer les qualités perçues de chaque vin sans tenir compte d'autres critères (prix, réputation, origines, millésimes, etc...). Elle a pour objectifs de fixer la mémoire de nos dégustations et de mettre en perspective les commentaires descriptifs, sans volonté de hiérarchisation ou de comparatisme intrinsèque.

### Niveaux inférieurs

Niveau 1 : inférieur à 11

**Vin à éviter** : pour son manque de goût et/ou sa saveur désagréable et/ou son défaut.

Niveau 2 : 11 - 11,9

**Vin sans intérêt** : présente des défauts toutefois non rédhibitoires (amertume, alcool, tanins secs, acidité, manque de fruit). Vin très simple et très court.

Niveau 3 : 12 - 12,9

**Vin moyen** : souffre encore de quelques défauts mais mineurs. Vin simple et court offrant un soupçon d'intérêt.

Niveau 4 : 13 - 14,9

**Assez bon vin** : sans défaut, plaisant, de qualité tout à fait correcte, techniquement irréprochable.

### Niveaux supérieurs

Niveau 5 : 15 - 15,9

**Bon vin** : équilibré, mais manquant encore un peu de caractère, de volume et de complexité.

Niveau 6 : 16 - 16,9

**Très bon vin** : équilibré, le caractère, le volume et la complexité sont présents à des degrés divers.

Niveau 7 : 17 - 17,9

**Excellent vin** : du caractère, de la complexité, de l'équilibre, avec du volume en plus.

Niveau 8 : 18 - 18,9

**Grand vin** : un caractère affirmé, une belle complexité, un grand volume, une race de classe et un équilibre parfait.

Niveau 9 : 19 - 19,9

**Vin exceptionnel** : vin vieux parfait qui a confirmé (ou transcendé) ses potentialités, ou vin jeune ou moyennement âgé, parfait, dont les qualités de base et le caractère paraissent extraordinaires.

Niveau 10 : 20

**Vin mythique** : vin à son apogée, unique, admirable, légendaire, historique qui procure une émotion rare de plénitude.

La différence d'un demi-point à l'intérieur d'un niveau est secondaire. Un vin qui a 15,5/20, n'est pas forcément meilleur qu'un vin ayant 15/20, mais ce jour là, nous lui avons trouvé un petit quelque chose de plus...

# Mas Cal Demoura

Coteaux du Languedoc  
Terrasses du Larzac

*Les Combariolles 2011*

www.caldemoura.com



40% Syrah - 40% Mourvèdre  
15% Carignan - 5% Grenache  
(vignoble de 30 ans en moyenne)

**Terroir** : portant le nom de la cuvée, c'est un sol de cailloutis calcaires situé à mi-chemin entre Jonquières et Montpeyroux

**Vignes** : certification Bio par Qualité France depuis 2012

**Vendanges** : chaque parcelle est vendangée individuellement, à la main. 1<sup>er</sup> tri des raisins à la vigne, puis second sur une table de tri après égrappage total

**Vinification** : cuvaisons (de 15 à 45 jours selon les cuvées) en cuves inox thermo-régulées (cépages isolés) sur levures indigènes.

Pas de sur-extraction, contrôle des températures, pigeages et remontages.

**Élevage** : Entonnage au mois de décembre pour une période de douze mois en fûts de chêne français de 600 et 500 litres. Assemblage puis prolongation de l'élevage 6 mois supplémentaires.

**Mise en bouteille** : deux ans après la récolte.



En 2004, Isabelle & Vincent Gommard, passionnés de vins, diplômés en œnologie de l'Université de Dijon, reprennent ce domaine créé en 1990 par Jean-Pierre Jullien (père d'Olivier Jullien).

Ils rachètent à cette occasion de nouvelles parcelles de vignes (rouge et blanc) au Mas Jullien sur le terroir de cailloutis calcaires des Combariolles.

Vignoble récemment renouvelé, mais toujours guidé par une ambition qualitative ne négligeant aucun aspect, de la vigne (culture bio) jusqu'au chai...

Anecdote : Cal Demoura signifie en occitan « il faut rester ».

Couleur ultra violette, très sombre, presque noire...

Echantillon un peu « too much », saturant d'odeurs (crème de cassis, Chupa Chups, laurier sauce, eucalyptus), trop crémeux en bouche, manquant de délié, de jus, se recroquevillant en finale sur ses tanins jusqu'à une relative sécheresse.

A l'ouverture : DS12,5 – PR13 – PS13 – CDC13 – AA12,5

12,8

Après aération : DS12,5 – PC12 – LG13 – FM12

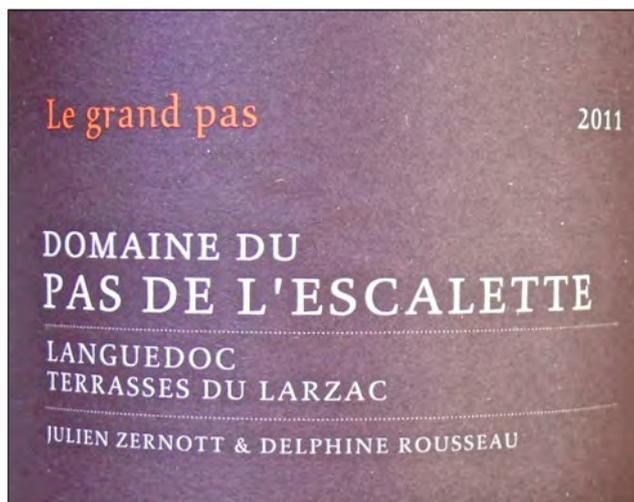
12,4

# Domaine du Pas de l'Escalette

Coteaux du Languedoc  
Terrasses du Larzac

*Le Grand Pas 2011*

[www.pasdelescalette.com](http://www.pasdelescalette.com)



70% Grenache - 20% Carignan  
5% Syrah - 5% Cinsault  
(vignoble de 60 ans en moyenne)

Terroir : vallée d'altitude (350 m) de Pégairolles (près de Lodève) avec le terroir principal dit le "caillou" dédié au grenache; terrasses d'éboulis calcaires entourées de murets de pierres sèches appelés clapas

Vignes : travail des sols, utilisation de produits biologiques

Vendanges : manuelles

Vinification : égrappage total, cuvaison de 30 jours, vinification traditionnelle avec peu d'intervention sur les raisins, fermentation alcoolique en cuve bois de 50 hl avec levures indigènes, fermentation malolactique sous bois

Elevage : 1 an en fûts et en cuves



Julien Zernott n'est pas vraiment un petit nouveau puisqu'ayant une longue expérience chez Henri Pellé à Menetou-Salon...

Avec sa compagne Delphine Rousseau, il se lance dans l'aventure du Pas de l'Escalette en 2002.

Méticuleux à la vigne, équipé depuis peu d'un nouveau chai, le couple ne cesse de progresser, cherchant dans les vins précision, fraîcheur et élégance.

Un domaine qui fait de plus en plus parler de lui en Languedoc...

Parure bordeaux, assez claire.

Echantillon un peu comprimé, carré, aux tanins sauvages (comme si le carignan avait pris les devants), de belle tonicité (acidité remarquable), semblant exiger du temps pour timidement se délier, dans les arômes (fruits noirs, laurier, cuir, genièvre) comme dans son jus.

A l'ouverture : DS14,5 – PR14,5 – PS13 – CDC14,5 – AA15

14,3

Après aération : DS14,5 – PC14,5 – LG14,5 – FM14

14,4

# Domaine Roc des Anges

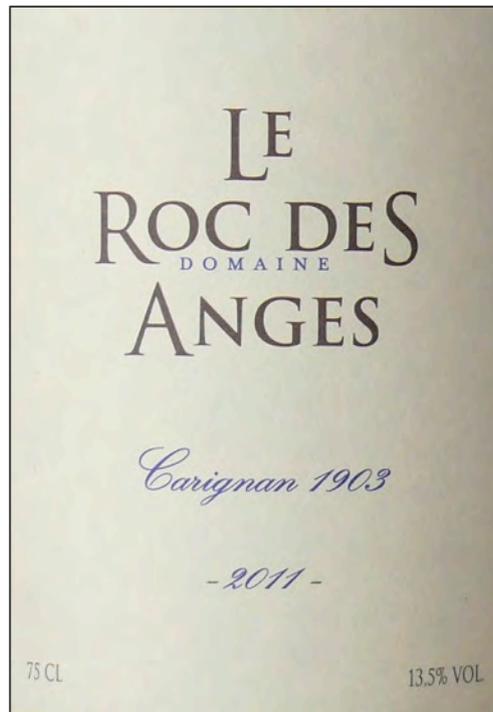
Vin de Pays des  
Pyrénées Orientales

www.rocdesanges.com



Marjorie Gallet a grandi dans le secteur de la Côte Rôtie où elle a travaillé pour Cuilleron et Gaillard. Sans attendre la fin de ses études d'agronomie et d'œnologie, elle s'installe en 2001 (directement après son stage effectué au Domaine Gauby) en achetant 10 ha de vignes, complétés entre 2002 et 2007 pour atteindre aujourd'hui 25 ha...

Aidé par son mari Stéphane (ancien régisseur du Mas Amiel), elle s'affirme comme une brillante vinificatrice qui, en quelques millésimes seulement, a su imposer un ton personnel à une production issue d'une majorité de vieux grenaches et de carignans, tous cultivés dans un esprit bio rigoureux. Les vins sont réputés exprimer une certaine finesse, tout en restant très catalans d'expression.



Pur Carignan,  
planté en 1903

Terroir : parcelles de Sant Eugénie, la Ginèvre, Las Trabassères, avec sols de schistes pauvres et drainants (datant de plus 570 millions d'années), provenant de la concrétion d'argiles pures. Exposition nord.

Vignes : labour des sols, agriculture biologique certifiée + pratique de biodynamie ; vendanges manuelles

Vinification : levures indigènes, fermentation en cuves béton, cuvaison de 30 jours

Eleavage : 12 mois en cuves béton et pièces bourguignonnes de 3 à 5 vins



Teinte très violine, sombre.

Belle densité d'expression sur ce carignan mâcheux, serré, assumant ses tanins, sa maturité (cerise noire confite, prune cuite), sa fraîcheur (camphre, résine, laurier, menthol), non sans harmonie et même finesse, le vin s'apaisant dans un final élancé, porté par de délicats

A l'ouverture : DS15 – PR15,5 – PS13 – CDC15,5 – AA16

15

Après aération : DS15 – PC14/14,5 – LG15,5 – FM15

14,9

## Domaine Clos Lalfert

Vin de Pays de l'Hérault

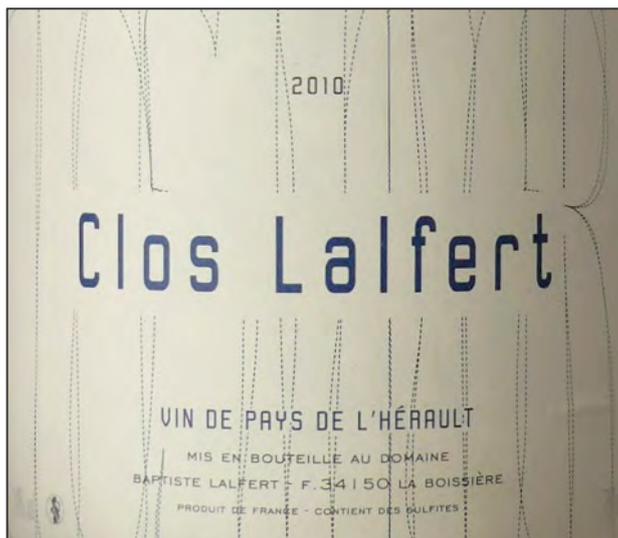


Baptiste Lalfert n'est pas issu du milieu vigneron mais devient œnologue en 2006.

Après une année chez Jean-Marc Boillot en Bourgogne, il se lance l'année suivante dans l'aventure en achetant un peu plus d'1 hectare, sans chai ni matériel de vinification.

Il loue une petite grange de 30 m<sup>2</sup>, emprunte du matériel, et c'est parti...

Succès immédiat puisque les vins sont présents à la carte de Senderens, Ducasse, Tallevent, Passard, Pic (entre autres)...



90% Syrah - 5% Carignan  
5% Cabernet Sauvignon

(vignes entre 10 et 65 ans)

**Terroir** : argilo-calcaire et silex sur La Boissière (est d'Aniane) ; situation dans une combe exposée à des courants d'air froid donnant un caractère très septentrional au vin

**Vinification** : levures indigènes, fermentation entre 30 et 40 jours, pigeage journalier

**Elevage** : 12 mois en fût (25% neuf), puis 8 mois en cuve inox



Robe bordeaux, assez sombre.

Fraîcheur « rafleuse », floralité élégante, finesse tactile, grande justesse dans l'équilibre, les tanins, les arômes (fruits noirs, viande fraîche, fumé, orange sanguine) : une syrah presque septentrionale, séveuse, distinguée.

A l'ouverture : DS16 – PR16,5 – PS16 – CDC16 – AA16,5

16,2

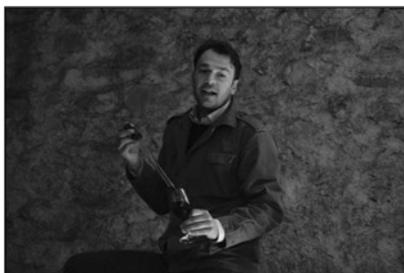
Après aération : DS15 – PC14 – LG14,5/15 – FM14

14,4

# Domaine Maxime Magnon

Corbières

*"Campagnès" 2012*



Après avoir fait ses armes entre autre chez Philippe Valette ou Anselme Sélosse, ce bourguignon d'origine crée son propre domaine de 11 ha en 2001.

Proche de Didier Barral, influencé par l'école beaujolaise (macérations à froid, vendange entière, sulfitage minimaliste), on pourrait le considérer plus ou moins proche de la mouvance des vins « nature ».

Même si ses premières vinifications sont irrégulières, il semble gagner en pureté et régularité.

Son créneau ? Des vins pour être bus...

Produit de France

2012

**campagnès.**  
appellation corbières contrôlée

Mis en bouteille à la propriété  
Maxime Magnon, 11360 Villeneuve des Corbières

95% Carignan complanté avec  
Grenache, Syrah, Maccabeu,  
Terret  
Vignes centenaires

Terroir : argilo-calcaire et silex sur  
Terroir : en limite de l'appellation  
Fitou, à Villeneuve-les-Corbières,  
sur des sols schisteux (non loin  
des célèbres châteaux Quéribus  
et Peyrepertus)

Vignes : travail des sols, culture Bio  
(anecdote : un troupeau fait une  
partie du travail dans les vignes  
pendant l'hiver)

Vinification : vendange entière



Teinte violette, assez sombre.

Philosophie beaujolaise dans l'expression du fruit (lactique, amylique), le glissant, la fraîcheur, l'esprit délicieusement digeste ; style séduisant mais aussi « déjà vu », l'aspect « macération carbonique » gommant une partie de sa personnalité. Dégustation légèrement saturante d'un point de vue aromatique (esprit pâtissier, crème de fruits, vanille, beurre, caramel...).

A l'ouverture : DS13,5 – PR13,5 – PS14 – CDC13,5 – AA12

13,3

Après aération : DS14 – PC14,5 – LG14 – FM14

14,1

# Domaine La Traversée

Vin de France

*"Cinsault" 2012*



Encore peu d'informations sur le domaine...

Gavin Crisfield est œnologue de formation, ancien sommelier en Angleterre, ancien négociant, winemaker aux Etats-Unis...

Après un passage au domaine de la Sauvageonne au début des années 2000 (maintenant propriété de Gérard Bertrand), il s'installe à La Traversée en 2001.

Seulement 2 cuvées réalisées : un haut de gamme en assemblage classique et un vin de soif, pur cinsault ; c'est cette cuvée qui est présentée dans la dégustation...



Pur Cinsault

Terroir : près de Saint Jean de Blacquièrre (entre St-Privat et Montpeyroux)

Vignes : 4,5 ha en biodynamie.  
Anecdote : la protection des parcelles contre les sangliers se fait en musique dans les rangs + "urinage" régulier autour pour marquer le territoire...

Elevage : cuves béton ovoïdes (possède 1 foudre de Rousseau pour le grenache de la cuvée haut de gamme)



Couleur très claire, rubis pointant vers le rose intense.  
Vrai vin de comptoir, fringant, au fruité vif et rafraîchissant (grenade, groseille, framboise, fraise, noisette), jouant de sa modeste densité pour valoriser sa finesse de jus et de parfums. Une franchise d'expression qui fait plaisir.

A l'ouverture : DS14 – PR14,5 – PS14 – CDC14,5 – AA13,5

14,1

Après aération : DS14,5 – PC15 – LG14 – FM15

14,6

# Domaine La Baronne

Corbières

*"Pièce de Roche" 2012*

www.chateaulabaronne.com



Histoire singulière que cette famille de médecins (généraliste, pharmacien, dentiste, biologiste) investie par passion depuis le 16<sup>ème</sup> siècle dans le monde viticole...

Le domaine n'est pas nouveau et la famille Lignères le détient depuis maintenant 1957 !

Mais depuis 2002, grâce à l'influence de Richard Marlowe, fan des vins du domaine, la famille travaille avec le célèbre consultant italien Stefano Chioccioli.

Depuis, les vins ont pris une autre dimension...

A tester : les blancs issus de macération pelliculaire...



Pur Carignan,  
planté en 1892

Terroir : au sud-ouest de Carcassonne, sur la montagne d'Alaric, à 150 m d'altitude, sur des sols de fines graves argilo-calcaires

Vignes : agriculture biologique, plantation à 4500 pieds/ha, taille gobelet, rendements 22 hl/ha

Vendanges : manuelles, avec triple tri (à la vigne, avant et après égrappage)

Vinification : levures indigènes, macération de 28 jours, fermentation en cuve inox, pas de collage ni filtration

Elevage : 12 mois (« bonde de côté », avec batonnage des lies par rotation des barriques, sans ouillage) en barriques Darnajou



Couleur violine, sombre.

Carignan travaillé dans l'opulence, le volume, la suavité, généreusement glyceriné et fruité (fruits noirs confiturés, fraise macérée, caramel). Puissance en maîtrise, non sans une certaine élégance tactile et fraîcheur aromatique (sauge, laurier, poivre), mais sans la spontanéité de vins plus « nature » de la série; un vin précis, sous contrôle...

A l'ouverture : DS14,5 – PR14,5 – PS14 – CDC15 – AA14,5

14,5

Après aération : DS14,5 – PC14,5 – LG15 – FM13,5

14,4

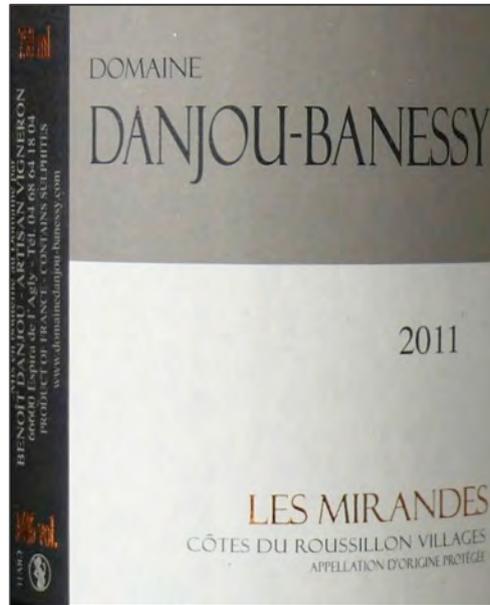
# Domaine Danjou-Banessy

Côtes du Roussillon

*"Les Mirandes" 2011*

www.domainedanjou-  
banessy.com

Pur Syrah



**Terroir** : sol d'origine volcanique (basaltique) dans le secteur cadastral dit "Mirandes" en vallée de l'Agly (le "roc de Mirande" est une roche noire très dure). Pour info, la carrière à quelques kilomètres fournit une bonne partie des ballasts des chemins de fer français. 200 à 250 m d'altitude

**Vignes** : taille gobelet ; labours (pas de dés herbants) ; ébourgeonnage manuel (pas d'épamprage chimique) ; utilisation de prêle, orties, soufre en poudre et bouillie bordelaise (avec parcimonie), emploi minimum de synthèse. Vendanges manuelles en caissettes de 30 kg

**Vinification** : égrappage, levures indigènes, pas d'acidification, ni chaptalisation, collage ou filtrage, vinification en cuves béton. Macération de 30 jours. Très peu d'intervention, le travail en phase fermentaire se fait par un léger remontage par gravité (1 par jour) à l'aide d'un bac inox et d'un gerbeur. Pas de pigeage.

**Elevage** : le vin est tiré par gravité dans des fûts de 500 litres (pas de bois neuf) en fin de fermentation alcoolique et y reste jusqu'à la mise en bouteille, elle aussi par gravité, 15 à 22 mois selon le millésime. Objectif d'oxygénation ménagée, pas de boilage.



Sébastien et Benoît Danjou sont 2 frères héritiers d'une longue histoire vigneronne.

Après des études littéraires, en 2001, ils décident de succéder à leur grand-père, Denis, lequel avait développé le domaine de façon remarquable en près de 50 ans, excellent notamment dans les VDN.

Animés tous 2 de la même passion pour la vigne et le vin, ils prolongent l'histoire familiale, ajoutant à leur panoplie un succès grandissant dans les vins secs.

Parure prune, sombre.

Moins en retenue que sur les Myrs, cette cuvée exprime la générosité du sud, bavarde (très laurier, crème de cassis, confiture de fraise des bois, lard fumé), pulpeuse, flirtant avec l'alcool et l'embonpoint, heureusement sans perdre son caractère juteux. Belle opposition de style avec son compagnon d'écurie...

A l'ouverture : DS14,5 – PR14,5 – PS15 – CDC15 – AA14

14,6

Après aération : DS14,5 – PC14,5 – LG13 – FM14

14

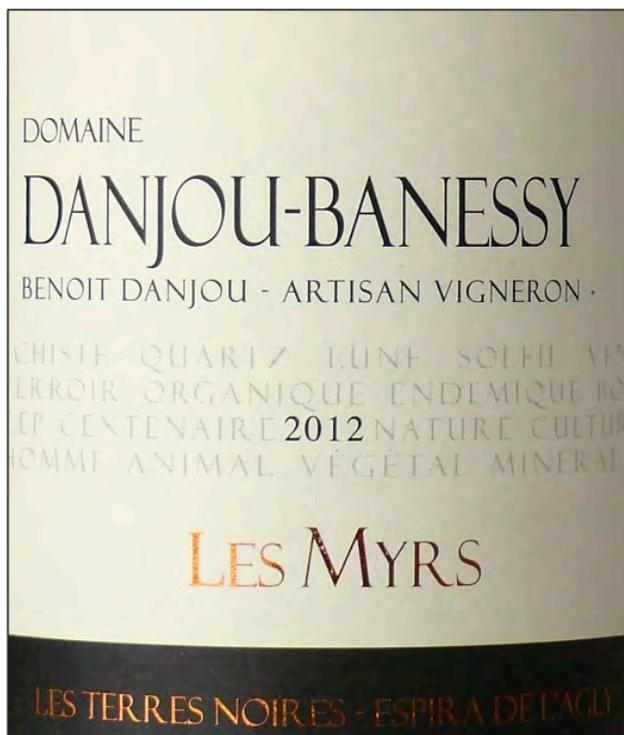
**Domaine  
Danjou-Banessy**

Côtes du Roussillon  
Villages

*"Les Myrs" 2011*

www.domainedanjou-  
banessy.com

Environ 80% Carignan  
Vignes de plus de 80 ans



**Terroir :** marnes schisteuses profondes (environ 1 mètre de terre) dans le secteur cadastral des Myrs; pas de calcaire en sous sol

**Vignes :** taille gobelet ; labours (pas de désherbants); ébourgeonnage manuel (pas d'épamprage chimique) ; utilisation de prêle, orties, soufre en poudre et bouillie bordelaise (avec parcimonie), emploi minimum de synthèse

**Vendanges :** manuelles, en caissettes de 20 kg

**Vinification :** égrappage total ; remontages gravitaires juste pour mouiller le chapeau de marc dans la cuve afin d'éviter toute oxydation (travail en infusion); levures indigènes, pas d'acidification, de chaptalisation, de collage ou de filtrage, vinification en cuves béton. Macération de 30 jours. Pas de pigeage.

**Elevage :** le vin est tiré par gravité dans des vieux fûts de 228 litres en fin de fermentation alcoolique et y reste jusqu'à la mise en bouteille, elle aussi par gravité



Couleur encore légèrement prune, claire.  
Vin peu impressionnant (assez mince) mais exprimé avec justesse, tonicité, sapidité, finesse, jouant dès l'ouverture sur une partition largement fruitée (Mara, framboise, groseille, grenade, Kirsch). Un peu fragile, plus un vin de parfums et de fraîcheur qu'un vin de matière... A boire (ce qui se fait très facilement !)..

A l'ouverture : DS14,5 – PR15 – PS14 – CDC15,5 – AA15,5

14,9

Après aération : DS14,5 – PC14,5 – LG13,5 – FM15

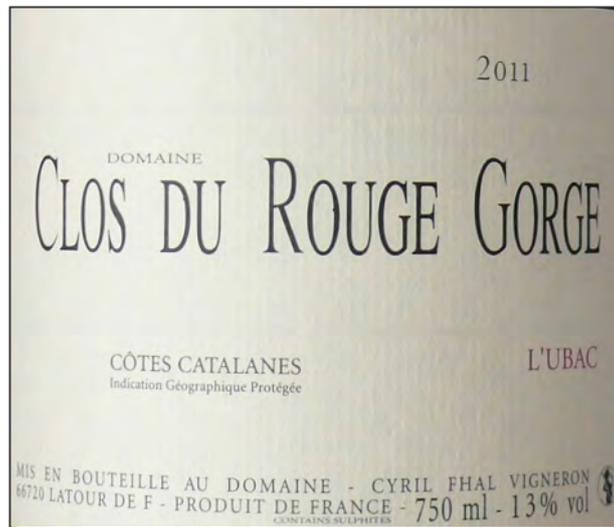
14,4

# Clos du Rouge Gorge

Vin de Pays des Côtés Catalanes

"L'Ubac" 2011

70% Cinsault - 30% Carignan  
Vignes de 40 à 110 ans



**Terroir** : vallée de l'Agly, sols de gneiss à mica noir, exposition nord, 70% de pente (entièrement travaillé à la main)

**Vignes** : travail en biodynamie, labour à cheval, sévère contrôle des rendements (15 hl/ha)

**Vendanges** : manuelles

**Vinification** : cuvaision en vendange entière, léger foulage au pied à l'encuvage, extraction douce à basse température, levures indigènes, pas de pigeage ni remontage, fermentation en cuves tronconiques ouvertes

**Elevage** : 18 mois sur lies fines, sans soutirage, en demi-muids (15% de bois neuf). Pas de filtration.



Cyril Fhal est un jeune vigneron aussi passionné que volontaire.

Il débute sur ce minuscule domaine en 2002 (6ha, 13000 bouteilles), s'engageant dans un travail à la vigne d'une extrême exigence, cultivant des terres parfois rudes ou carrément hostiles comme on cajole un jardin potager.

Un travail de forçat, des vinifications précises pour des vins raffinés, francs, sans artifice.

En une dizaine d'années, l'homme s'est imposé comme un modèle pour la nouvelle génération.

Volumes limités, succès grandissant : des vins de plus en plus difficiles à obtenir...

Premier échantillon effervescent, très pomme blette et relents d'étable, façon cidre fermier. Difficile de se prononcer davantage à l'ouverture.

Seconde bouteille plus stable (peu de CO2), propre (on a quitté la sueur des bêtes...), à la chair serrée, intense, mariant habilement tanins, sucre et saveurs « minérales », affirmant une grande présence tout en jouant sur la finesse du cépage. Dérive aromatique progressive vers la pomme décatie qui replonge une partie du groupe dans la perplexité...

Remarque : à noter des appréciations différentes pour les dégustateurs du second groupe, lesquelles ne sont pas mises en valeur dans mon compte-rendu.

Par delà la capacité d'amélioration du vin à l'aération, ces différences peuvent également souligner les nuances de sensibilité entre dégustateurs, tout comme leur tolérance plus ou moins grande à ce que chacun considère, ou pas, être un défaut. Débat difficilement serein (peuvent se mêler des questions d'idéologies ou d'amour-propre...) où il me paraît maladroite de s'engager avec certitudes.

Par contre, sur une telle cuvée (tout le monde s'accorde sur son remarquable potentiel), nécessitant autant de travail et de courage du vigneron, est-il vraiment nécessaire de tutoyer les limites ?

Avec en plus un prix caviste avoisinant les 50 Euros, le risque me paraît assez osé...

A l'ouverture : DSED/16? – PRED – PSED – CDC12 – AAED

ED ?

Après aération : DS16 – PC16,5 – LGED – FM15

(15,8)

A l'ouverture : DS16 – PR? – PS13 – CDC13 – AA14

(14)

Après aération : DS16 – PC16,5 – LG14,5 – FM16

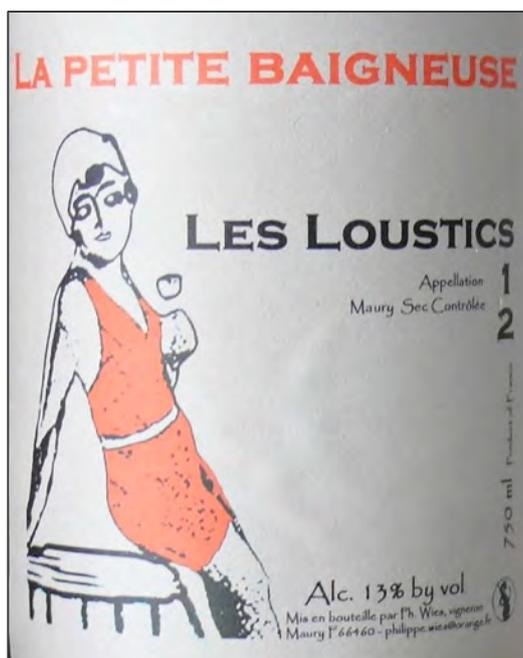
15,8

## Domaine La Petite Baigneuse

Vin de Pays des  
Côtes Catalanes

*"Les Loustics" 2012*

95% Grenache - 5% Syrah  
Vignes trentenaires



**Terroir** : coteaux nord pur schiste (dans l'appellation Maury) - altitude 350 m

**Vignes** : viticulture rigoureuse (label Ecocert), labours au tracteur et chenillard... voire au cheval si possible ! Flore et faune sont respectées et insecticides prohibés

**Vendanges** : manuelles

**Vinification** : macération carbonique en grappe entière d'une vingtaine de jours à froid en cuve béton ; pas de pigeage et remontages parcimonieux ; levures indigènes, pas de SO2

**Elevage** : 4 mois en vieilles barriques, pas de filtration, sulfitage à la mise (1 gr/hl)



Alsacien d'origine, ancien maraîcher ardéchois, Philippe Weiss crée son premier millésime en 2008 sur ce domaine de 13 ha.

Bio convaincu (il cultive sa vigne comme à l'époque ses légumes et volailles), on peut le considérer dans la mouvance des vins « nature » de qualité, l'exigence à la vigne se retrouvant également en cave.

Vins de style digeste, fin, gouleyant (un peu dans l'esprit beaujolais sur certaines cuvées), recherchant la spontanéité et le plaisir immédiat : une voie encore marginale en Roussillon.

Rubis fragile, subtilement orangé, très clair.

Solaire dans son expression glycinée, de demi puissance, relevée d'amers et d'épices ; juteux, assez dynamique, délicatement floral et fruité (petits fruits rouges) ; une certaine simplicité, mais un grenache assumé, sans complexe.

A l'ouverture : DS13,5 – PR14 – PS13 – CDC14 – AA14

13,8

Après aération : DS14 – PC14 – LG14 – FM13,5

13,9

## Domaine La Petite Baigneuse

Vin de Pays des  
Côtes Catalanes

*"Grand Largue" 2010*

60% Lledoner Pelut de 30 ans  
(cousin du Grenache)  
40% Carignan de 80/90 ans



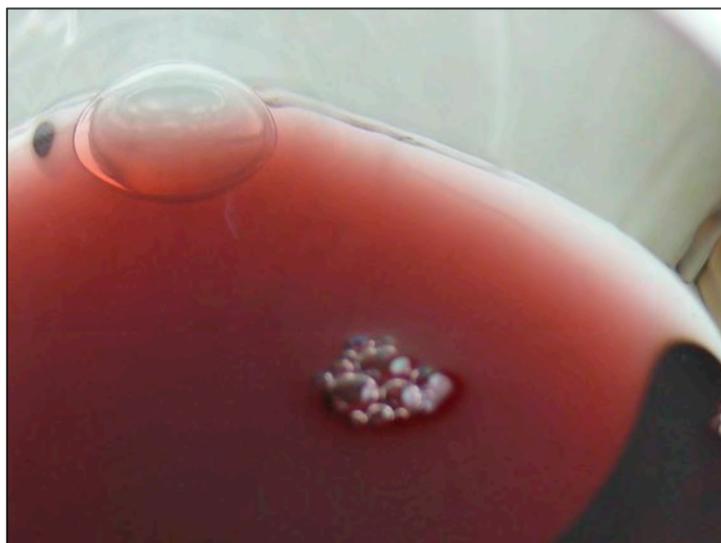
**Terroir** : pur schiste (dans l'appellation Maury) - altitude 350 mètres

**Vignes** : viticulture rigoureuse (label Ecocert), labours au tracteur et chenillard... voire au cheval si possible ! Flore et faune sont respectées et insecticides prohibés

**Vendanges** : manuelles

**Vinification** : égrappage, macération d'une vingtaine de jours à froid en cuve béton ; pas de pigeage et remontages parcimonieux ; levures indigènes, pas de SO<sub>2</sub>

**Elevage** : 8 mois en vieilles barriques, pas de filtration, sulfitage à la mise (1 gr/hl)



Robe claire, rubis.

Bouche très portée sur le fruit (fruits rouges confits, fraise écrasée, caramel, pointe balsamique), peut-être un peu simple, mûre, douce et sudiste mais bien construite, franche, avec du rythme (les vertus du carignan...). Un peu plus vin de table que la version « Loustics ».

A l'ouverture : DS14,5 – PR14,5 – PS14,5 – CDC15 – AA15

14,7

Après aération : DS14,5 – PC14 – LG14 – FM13,5

14

# Domaine Yannick Pelletier

Saint-Chinian

*"Coccigrues" 2010*



Carignan majoritaire - Grenache  
(vignes 45 à 70 ans)  
Syrah (vignes de 20 ans)

Terroir : abrupts coteaux de schistes  
du secteur de Saint-Nazaire-de-  
Ladarez, aux confins de Saint-  
Chinian et de Faugères

Vignes : certification Ecocert

Vendanges : manuelles

Vinification : macération semi-  
carbonique, pas de collage ni  
filtrage

Elevage : 18 mois en fûts,  
partiellement neufs



Ancien caviste, ce jeune vigneron enthousiaste (installé dans ce domaine de 10 ha depuis Janvier 2004) s'inspire en partie de l'approche de Didier Barral.

Démarche bio dans les vignes, un brin « nature » - sans se réclamer de cette mouvance - en cave (démarche instinctive plus que procédurière), Yannick Pelletier cherche des vins francs, enjoués, digestes, avec comme ligne conductrice défendue un profond respect de ses terroirs.

Remarque : coccigrue ou coquecigrue désigne une billevesée, une sornette, une chose inventée. Débiter des coquecigrues signifie raconter une histoire ou un conte, mentir. Regarder voler des coquecigrues signifie se faire des illusions, s'occuper de choses inexistantes, voire ne rien faire du tout. Ce mot a été employé pour la première fois dans la littérature française par Rabelais qui raconte dans Gargantua comment Picrochole, vaincu et chassé de son royaume « fut avisé par une vieille lourpidon (sorcière) que son royaume lui serait rendu à la venue des Cocquecigrues » autrement dit jamais, soit, selon une expression plus actuelle: « quand les poules auront des dents ».

Robe bordeaux, assez sombre.

Revêche, trapu, limite un peu brutal (dans la réduction initiale comme la rigueur tannique), mais de belle densité, rigoureux, assumant sans faiblesse ce tempérament fougueux ; un peu fermé (goudron, cuir, graphite, bâton de réglisse), lâche peu à peu son fruit (cerise noire, prune confite) tout en se décrispant. De l'allure...

A l'ouverture : DS15 – PR15 – PS15 – CDC15,5 – AA15

15,1

Après aération : DS15,5 – PC15,5 – LG15,5 – FM15

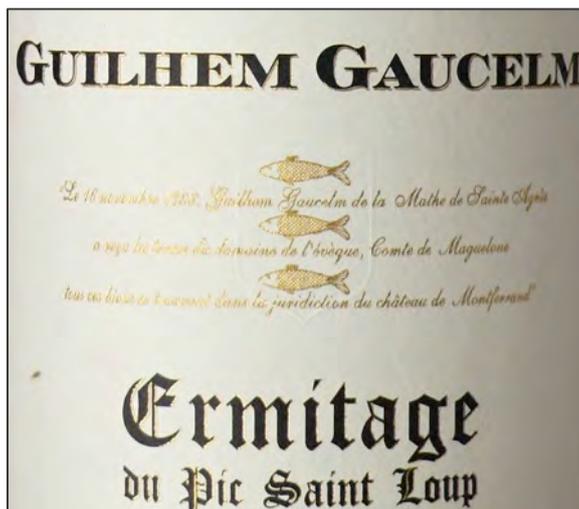
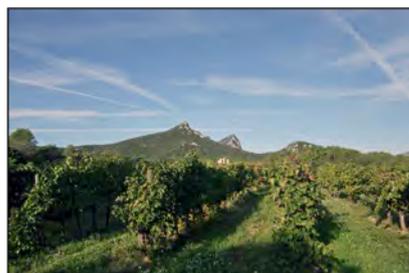
15,4

# Domaine L'Ermitage du Pic

Coteaux du Languedoc  
Pic Saint-Loup

"Guilhem Gaucelm"  
2010

www.ermitagepic.fr



50% Grenache (vignes de 90 ans)  
50% Syrah (vignes de 50 ans)

**Terroir** : argiles blanches (argilo-calcaire datant du quaternaire) pour le grenache, galets roulés pour la syrah, sol filtrant

**Vignes** : approche biodynamique, sols travaillés, pas de chimie, maîtrise des rendements rigoureuse (entre 10 et 20 hl/ha). Vendanges manuelles

**Vinification** : séparée, par terroir et par cépage, avec éraflage partiel (proportion variable selon le millésime) ; ni levurage, ni acidification, une vinification en cuve ouverte, avec pigeage modéré mais des soutirages et une clarification naturelle par décantation ; soin extrême dans la propreté et la maîtrise des températures permettant un ajout de SO2 uniquement à la mise en bouteille

**Elevage** : 1 an en foudre neuf puis 2 ans en vieux foudre



La famille Ravaille n'est pas une petite nouvelle dans le paysage languedocien (elle y est installée depuis le XIIIème siècle) mais investie depuis 1992 dans une démarche ambitieuse (sous l'impulsion des 3 frères, Pierre, Jean-Marc et Xavier), exigeante tant dans la vigne (reconversion biodynamique) que dans les chais (matériel technique, propreté, espace...), elle se voit aujourd'hui récompensée de ses efforts, reconnue comme un des éléments moteurs du Pic St-Loup.

Ne pas hésiter à consulter leur site internet : explications techniques, géologie, histoire, photos anciennes, c'est une vraie mine d'or.

Robe prune, moyennement sombre.

Vin ambitieux, profond, dense, charpenté, livrant pourtant un très beau jus, sapide, frais, vecteur d'une vraie complexité aromatique (rare jusqu'à présent), entre goudron, anchois, saumure, brou de noix, menthol, camphre, épices orientales, fraise écrasée, prune confite... Belle prestance, de l'équilibre, de la longueur : un beau numéro.

A l'ouverture : DS15,5/16 – PR16/16,5 – PS15 – CDC16 – AA17

16

Après aération : DS15,5/16 – PC15,5/16 – LG14,5 – FM15

15,3

# Domaine La Terrasse d'Elise

Vin de Pays de l'Hérault

*"Le Pradel" 2010*



Issu d'une famille vigneronne, Xavier Braujou débute pourtant par une carrière de bucheron. Il crée son domaine en 1998, l'agrandissant en 2001 pour atteindre aujourd'hui 11 ha.

Vigneron solitaire, intransigeant dans ses vignes, autodidacte, travailleur (il continue en parallèle son activité de bucheron jusqu'en 2008), il agit de façon à la fois instinctive et empirique.

Une de ses particularités est la production monocépage en assemblage de terroirs différents.



Pur Cinsault  
(Vignes de 25 ans)

Terroir : sols complexes, peu fertiles, à dominante silico-argileuse (rouge) sur socle et éboulis calcaires (sur Aniane et St Jean de Fos)

Vignes : taille gobelet, rendements très faibles (20 hl/ha) ; agriculture biodynamique, travail au cheval, aucun intrant chimique

Vendanges : vendanges manuelles

Vinification : peu interventionniste ; vins non filtrés, peu sulfités

Elevage : 12 mois en barrique neuve



Robe limpide, pure, rubis.

Toute la sensibilité (et la fragilité) du cinsault dans ce vin d'artiste, ultra fin dans sa chair et son parfum, ondulant à tour de rôle entre vin blanc, rosé ou rouge : pêche de vigne, nectarine, melon, abricot, agrumes, pivoine, anis, fraise, griotte, crottin de Chavignol... Caractère unique, tout en délicatesse et nuances...

A l'ouverture : DS15,5 – PR16 – PS16 – CDC16,5 – AA16,5

16,1

Après aération : DS15,5 – PC15,5 – LG15 – FM16

15,5

# Domaine Gérard Gauby

Côtes du Roussillon Village

"Tuco" 2012

www.domainegauby.fr

Grenaches Gris et Blancs  
Assemblage avec quelques litres  
de Grenache Noir



Terroir : schiste (vallée de l'Agly)

Vignes : "Notre travail consiste à respecter l'environnement, à prendre la nature comme alliée, source d'inspirations en se référant à plusieurs cultures en laissant de côté produits chimiques et de synthèse et en utilisant des préparations « maison » à base de plantes (plus d'une vingtaine) et autres produits naturels comme les huiles essentielles, le compost, etc."

Vendanges : vendanges manuelles

Vinification : comme pour les rouges, avec macération en grappes entières d'une dizaine de jours suivi d'un assemblage avec quelques litres de grenache noir

Elevage : dans une vieille pièce bourguignonne de 500 litres (demi-muids) pendant 9 mois



On ne présente plus le domaine Gauby, occupant le devant de la scène catalane depuis bien des années...

Pourtant, dans cette sélection de vigneron *plutôt « rafraichissante »*, j'ai quand-même retenu ce vin pour le moins singulier...

Tiré à seulement 500 bouteilles, réalisé en l'hommage du chien du vigneron, ce vin est un exercice difficile à cataloguer, entre rouge, rosé et blanc, au caractère très différent de ce que j'ai toujours goûté au domaine...

Robe framboise émaciée.

Vin d'une certaine élégance parfumée (pêche de vigne, griotte confite, fraise, pétales de rose, pomelo, poivre), frais et croquant, non sans structure (léger relief tannique du à la macération), mais bu sur trop de simplicité pour retenir l'attention.

A l'ouverture : DS13,5 – PR13,5 – PS12 – CDC13,5 – AA13,5

13,2

Après aération : DS14,5 – PC14,5/15 – LG13 – FM13,5

13,9



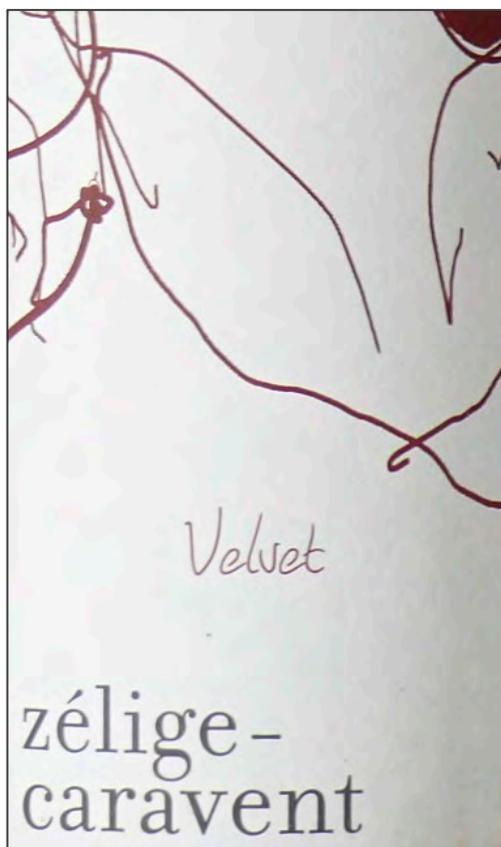
## Domaine Zéligé-Caravent

Coteaux du Languedoc  
Pic Saint-Loup

"Velvet" 2010

www.zelige-caravent.fr

70% Syrah  
20% Grenache - 10% Carignan



En 2000, Luc Michel répond à l'appel de la terre et se décide à reprendre les 3 ha de vignes de son grand-père (le raisin est depuis amené à la coopérative de Corconne) – le domaine compte aujourd'hui 13 ha.

Méticuleux, vaillant, guidé par une approche bio de la terre, le vigneron (aidé de sa femme Marie) travaille manuellement ses 23 parcelles en terre de Gravette (terre réputée qualitative en Pic St Loup), parfois sur des cépages largement délaissés (aramon, alicante, cinsault).

Objectif : des vins francs, digestes, croquants.

**Terroir :** terroir de gravette (sur Corconne) : cailloutis anguleux issus par gélifraction du calcaire jurassique (falaise du Massif du Coutach) lors des périodes glaciaires. Ces éclats de calcaire ont été colluvionnés sous forme d'un cône de déjection. La terre argilo limoneuse rouge d'une profondeur variable de 80 cm à plus de 5 mètres conditionne la réserve utile en eau. C'est un terroir extrêmement propice à la maturation des raisins de qualités. La faible réserve utile en eau et la grande profondeur d'enracinement des vignes permet une très faible mais régulière alimentation de la plante.

**Vignes :** taille précise, buttage en automne, déchaussage fin mars, enherbement l'hiver, labour de printemps, binage sous le rang ; traitement modéré au cuivre et soufre, puis compost, tisanes, préparations (ortie, prêle, sauge, osier, consoude...); rendements moyens de 25 hl/ha. Certifié Demeter (inspiration Biodynamique)

**Vendanges :** vendanges manuelles

**Vinification :** vendange entière, pas de foulage, levures indigènes ; macérations plutôt longues (3 à 4 semaines) par température contrôlée (maximum 27°), extraction délicate (délestage remontage, pigeage) ; pas de collage ni filtrage, SO2 léger pendant l'élevage, puis à la mise (5 à 10 mg/l)

**Elevage :** 9 mois en cuves béton



Aspect bordeaux, sombre.

Difficile d'accès (très réduit), de saveurs prononcées (tanins poudreux, extraits secs, impressions physiques de sucer la craie, une mine de crayon ou un bâton de réglisse), un vin concentré que l'air déploie lentement, révélant une chair plus soyeuse, fruitée, balsamique et camphrée.

A l'ouverture : DS15 – PR15/15,5 – PS15,5 – CDC15,5 – AA14

15,1

Après aération : DS14,5 – PC14 – LG14,5 – FM14

14,3

# Domaine La Réserve d'O

Languedoc  
Saint-Saturnin

"Sanssoo" 2012

www.lareservedo.fr



60% Syrah  
30% Cinsault - 10% Grenache  
Vignes de 30 ans

**Terroir** : à 400 m d'altitude, sur la commune d'Arboras, surplombant la vallée de l'Hérault en appellation Terrasses du Larzac. Sols argilo-calcaires et éboulis calcaires, régulièrement balayés par le Mistral

**Vignes** : travail en agriculture biologique et biodynamique (certifications Ecocert et Demeter) ; rendements 25 hl/ha

**Vendanges** : vendanges manuelles

**Vinification** : macération de 12 jours, vinification avec des levures indigènes, vin non collé et non filtré ; aucun soufre ajouté

**Elevage** : 6 mois en cuve inox



Anciens cavistes, Marie (après des études agronomiques) et Frédéric Chauffray découvrent le domaine de 12,5 ha en 2004.

Leur volonté : produire des vins de qualité en respectant la nature et les êtres qui y vivent...

Cette cuvée Sansso (sans so2) – initialement 50/50 syrah/cinsault – se veut un vin simple mais fruité et désaltérant...

Parure bordeaux, moyennement sombre.

Jus très glissant, fin, assez alerte (style vin de soif), d'expression aromatique suffisamment fragilisée (foie de volaille, ventre de lièvre, céréales séchées) pour exposer les notes à la subjectivité des dégustateurs. Pour m'être régalé d'un autre échantillon à la pureté de fruit irréprochable (qui m'avait fait sélectionner ce vin pour la dégustation !), je ne peux que rester sur la réserve. Bref, un vrai vin "nature", propre à faire couler beaucoup d'encre...

A l'ouverture : DS? puis 15 – PRED – PS13 – CDC13 – AA13,5

(13,6)

Après aération : DS15 – PC15,5 – LGED – FM14,5

(15)

Domaine  
La Réserve d'O

Languedoc  
Terrasses du Larzac

*"La Réserve d'O" 2012*

www.lareservedo.fr



50% Syrah  
40% Grenache - 10% Cinsault

Vendanges : manuelles, en caissettes

Vinification : raisins entiers ; un peu de remontage, quelques pigeages pendant 3 ou 4 semaines ; levures indigènes, pas de collage ou filtration

Elevage : en cuve inox



Teinte rubis, assez sombre.

Très fin et juteux, d'équilibre frais, élancé, au cadre tannique précis, exhibant une floralité délicate, des notes de fruits acidulés ou noirs (mûre, cassis), de ronciers, de sauge.

A l'ouverture : DS14,5 – PR15 – PS14,5 – CDC15 – AA15

14,8

Après aération : DS14,5 – PC14 – LG14 – FM14

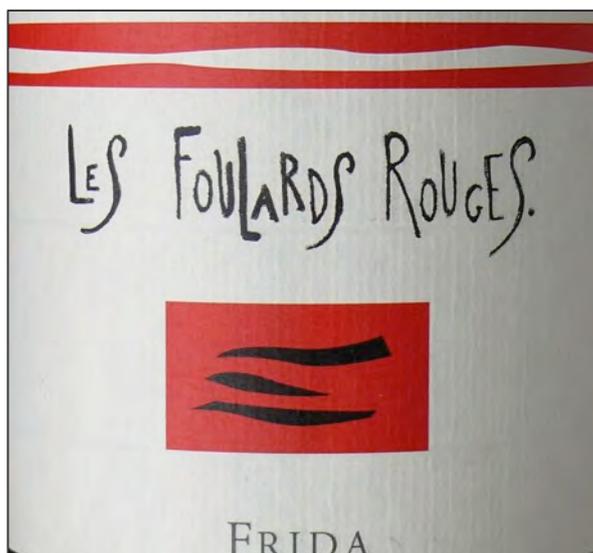
14,1

# Domaine les Foulards Rouges

Côtes du Roussillon

"Frida" 2012

<http://lesfoulardsrouges.over-blog.com>



50% Carignan de 80 ans  
50% Grenache

**Terroir** : commune de Montesquieu les Albères. Les Albères sont forment chaîne de montagnes à la frontière espagnole, à 10km de la mer, orientées plein nord sur des sols granitiques détritiques

**Vignes** : viticulture biologique certifiée ; rendements 10 hl/ha

**Vendanges** : vendanges manuelles

**Vinification** : égrappage total, fermentation froide (moins de 15°) pendant 1 mois, levures indigènes, sans soufre ajouté



Jean-François Nicq n'est plus vraiment un petit nouveau dans le paysage « nature » roussillonnais...

Après s'être fait brillamment remarqué à la cave coopérative d'Estézargues dans le Gard, il s'installe en 2002.

Il convertit lentement son vignoble (5 à 6 années) pour en extraire les raisins souhaités, pour produire non pas des vins solaires et démonstratifs, mais sincèrement frais, buvables, élégants : des vins de soif.

Profondément « nature », il est aujourd'hui une sorte de Thierry Puzelat ou de Marcel Lapiere du Roussillon.

Note : « Les Foulards Rouges » est le nom d'un roman policier de Fajardie qui a marqué la prime jeunesse du vigneron...



Aspect très violine, moyennement sombre.

Assemblage pertinent, le carignan apportant fraîcheur et cadre, le grenache velouté et gourmandise : résultat séveux, aromatique (cerise burlat, prune, cassis, fraise, laurier, forte floralité), à la fois mûr, puissant mais aussi fin et digeste.

A l'ouverture : DS15 – PR15 – PS14,5 – CDC15,5 – AA15,5

15,1

Après aération : DS15 – PC15 – LG13 – FM15

14,5

# Domaine Mas d'Alezon

Faugères

*"Montfalette" 2012*

80% Mourvèdre  
Syrah, Grenache



Terroir : terroir de schistes le plus haut de l'appellation (350 m)

Vignes : biodynamie (en cours de certification bio Ecocert), rendements très faibles (15 à 20 hl/ha)

Vendanges : vendanges manuelles, raisins triés à la vigne et à la cave

Vinification : levures indigènes, macérations très longues (6-8 semaines)

Elevage : 16 mois en barrique sans SO<sub>2</sub>, dans les caves voûtées de l'ancien presbytère de Faugères ; léger sulfitage à la mise en bouteille



Histoire assez singulière de cette femme, Catherine Roque, architecte, qui décide de changer de vie en 1989 en achetant le domaine de Clovallon près de Bédarieux. Intéressée par la situation géographique du Mas d'Alezon (vignes les plus au nord et les plus élevées de l'appellation Faugères), elle rachète ce petit vignoble oublié en 1997.

Femme passionnée, complètement autodidacte, elle s'est toujours engagée dans une démarche la plus « naturelle » possible (biodynamie, peu de soufre) ; réputée pour produire des vins de grande finesse et noblesse d'expression, tout en préservant (dans le cas de cette cuvée), l'esprit sauvage du mourvèdre.

Teinte particulièrement violine.

Accueil un peu « rentre dedans », massif, marqué par la virilité tannique du cépage ; message sauvage, carré, aux parfums frais (cassis, ronce, feuilles froissées, menthol, herbes de garrigue, cuir), un peu trop fou-fou à l'ouverture, voire saturant. Semble avoir besoin de temps pour s'apaiser, d'autant plus que l'équilibre, le fond, le fruit, sont sans reproche.

A l'ouverture : DS14,5 – PR14 – PS13,5 – CDC14 – AA13,5

13,9

Après aération : DS15 – PC15,5 – LG14,5/15 – FM15

15,1

## CONCLUSION

*Sur les vins bus lors de la première séance (à l'ouverture)*

Une très jolie démonstration du dynamisme de certains vigneron en Languedoc-Roussillon...

Une dégustation aussi plaisante qu'intéressante par sa richesse et sa diversité, soulignant la liberté et l'audace des vigneron : audace dans des choix exigeants de viticulture responsable, dans les partis pris œnologiques, dans la valorisation de cépages souvent négligés par les modes...

Le résultat dans les verres est particulièrement excitant, fort en goût, en arômes, avec une constance appréciable de fraîcheur et de fruit, le caractère digeste étant globalement le fil conducteur de cette sélection.

On découvre (ou redécouvre) l'élégance du cinsault à son meilleur, le croquant du grenache, le potentiel tannique et acide du carignan (un cépage merveilleux dans ces régions solaires).

Au bilan, sans doute pas de « grand vin », des expressions souvent sans prétention mais un son des plus justes, redonnant ses lettres de noblesse au plus simple vin de soif ; des vins à boire, à partager, le plus souvent joyeux, des vins propres à dérider le plus blasé des dégustateurs.

## TABLEAU RECAPITULATIF

<b>Très bons échantillons</b>			
<b>2010</b>	Domaine Clos Lalfert - Vin de Pays de l'Hérault "Le Clos"	<b>16,2</b>	<b>- 2,0</b>
<b>2010</b>	Domaine La Terrasse d'Elise - Vin de Pays de l'Hérault "Le Pradel"	<b>16,1</b>	<b>- 0,6</b>
<b>2010</b>	Domaine de l'Ermitage du Pic - Pic Saint-Loup "Guilhem Gaucelm"	<b>16,0</b>	<b>- 0,7</b>
<b>Bons échantillons</b>			
<b>2011</b>	Clos du Rouge Gorge - Vin de Pays des Côtes Catalanes " L'Ubac"	<b>15,8</b>	<b>-</b>
<b>2010</b>	Domaine Yannick Pelletier - Saint Chinian "Coccigrués"	<b>15,4</b>	<b>+ 0,3</b>
<b>2012</b>	Mas d'Alezon - Faugères "Montfalette"	<b>15,1</b>	<b>+ 1,2</b>
<b>2012</b>	Domaine Les Foulards Rouges - Côtes du Roussillon "Frida"	<b>15,1</b>	<b>- 0,6</b>
<b>2010</b>	Domaine Zélige-Caravent - Languedoc Pic Saint-Loup "Velvet"	<b>15,1</b>	<b>- 0,8</b>
<b>2011</b>	Domaine Roc des Anges - VdP des Pyrénées Orientales "Carignan"	<b>15,0</b>	<b>- 0,1</b>
<b>Assez bons échantillons</b>			
<b>2012</b>	Domaine Danjou-Banessy - Côtes du Roussillon "Les Myrs"	<b>14,9</b>	<b>- 0,5</b>
<b>2011</b>	Domaine de la Réserve d'O - Terrasses du Larzac "La Réserve"	<b>14,8</b>	<b>- 0,7</b>
<b>2010</b>	Domaine La Petite Baigneuse - VdP des Côtes Catalanes "Grand"	<b>14,7</b>	<b>- 0,7</b>
<b>2012</b>	Domaine La Traversée - Vin de France "Cinsault"	<b>14,6</b>	<b>+ 0,5</b>
<b>2011</b>	Domaine Danjou-Banessy - Côtes du Roussillon "Les Mirandes"	<b>14,6</b>	<b>- 0,6</b>
<b>2011</b>	Domaine La Baronne - Corbières "Pièce de Roche"	<b>14,5</b>	<b>- 0,1</b>
<b>2011</b>	Domaine Pas de l'Escalette - Terrasses du Larzac "Le Grand Pas"	<b>14,4</b>	<b>+ 0,1</b>
<b>2012</b>	Domaine Maxime Magnon - Corbières "Campagnès"	<b>14,1</b>	<b>+ 0,8</b>
<b>2012</b>	Domaine La Petite Baigneuse - VdP des Côtes Catalanes "Les"	<b>13,9</b>	<b>+ 0,1</b>
<b>2012</b>	Domaine Gérard Gauby - Côtes du Roussillon Village "Tuco"	<b>13,9</b>	<b>+ 0,7</b>
<b>Echantillons douteux</b>			
<b>2011</b>	Clos du Rouge Gorge - Vin de Pays des Côtes Catalanes " L'Ubac"	<b>(15,8)</b>	<b>?</b>
<b>2012</b>	Domaine de la Réserve d'O - Languedoc Saint-Saturnin "Sanssoo"	<b>(15,0)</b>	<b>(+1,4)</b>

La note retenue dans ce tableau est la meilleure de l'après-midi et du soir.

L'évolution de cette note entre ces deux séances de dégustation est mentionnée dans la dernière colonne :

+ la note s'est améliorée entre les 2 séances

- la note s'est dégradée entre les 2 séances

<b>Moyenne de la</b>	<b>15</b>	<b>Ecart moyen (en valeur</b>	<b>0,7</b>
----------------------	-----------	-------------------------------	------------