

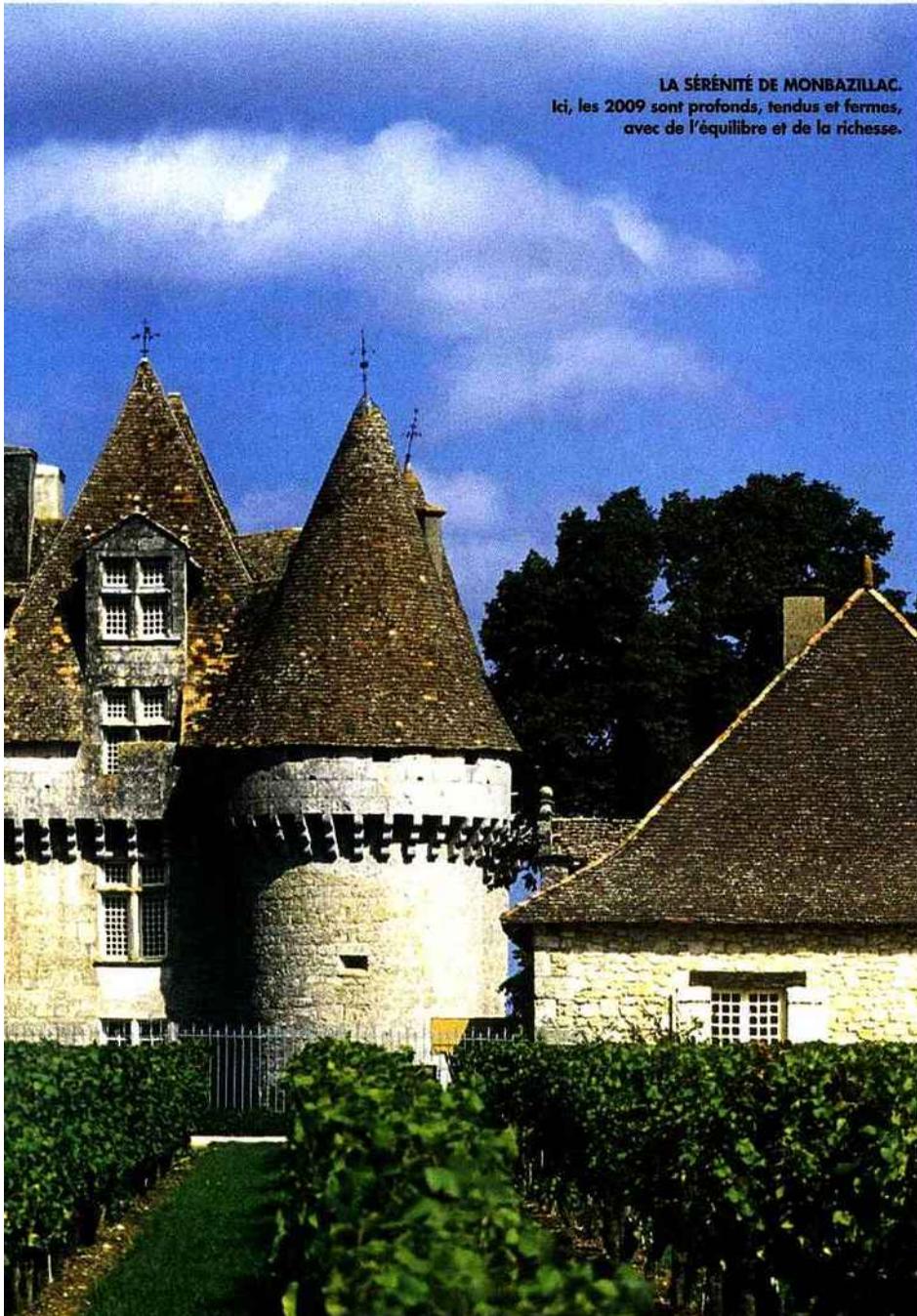
# S spécial millésime 2009

# SUD-OUEST

## LA GRANDE ANNÉE DES JURANÇONS ET MONBAZILLACS

Le vaste vignoble du Sud-Ouest a été bien servi par les dieux du ciel en 2009, en témoignent les superbes moelleux et liquoreux de Jurançon et Monbazillac, grands gagnants du millésime.

*Par Jean-Emmanuel Simond*



**LA SÉRÉNITÉ DE MONBAZILLAC.**  
Ici, les 2009 sont profonds, tendus et fermes,  
avec de l'équilibre et de la richesse.

**A**vec un printemps doux et pluvieux, suivi d'un été sec et assez chaud, la région a connu un état sanitaire

général bien meilleur qu'en 2007 ou 2008, et les conditions climatiques ont permis une récolte plus abondante, sauf à Gaillac où un peu de grêle a fait quelques dégâts. La sécheresse estivale a engendré un stress hydrique sur les jeunes vignes et les terroirs moins qualitatifs. En dépit de quelques nuits fraîches dans le piémont pyrénéen, le coup de chaud de la mi-août a bloqué les maturités jusqu'au début de septembre sur les rouges, dégradant également les supports acides, en particulier à Gaillac et à Bergerac, où nombre de blancs secs se montrent peu aromatiques et même ternes. Les vendanges se sont déroulées dans d'excellentes conditions. À Jurançon comme à Monbazillac, il faut remonter à 2001 pour retrouver ces équilibres magiques, alliance de richesse, de concentration et d'acidité donnant des vins profonds, tendus et fermes, tant en sec qu'en moelleux ou liquoreux. Ces derniers sont les grands gagnants du millésime.

Gourmands et frais à Gaillac, les rouges sont globalement de bon niveau. Bémol à Cahors et à Bergerac, où trop de vins sont confits, dépourvus de fraîcheur, marqués par des tanins secs. Ici aussi, 2009 se révèle un millésime de vigneron, le travail à la vigne et les choix de vinification faisant la différence. ■ **J.-E. S.**

### LE TABLEAU DE BORD DU MILLÉSIME DANS LE SUD-OUEST

La réussite du millésime	L'homogénéité du millésime	Le potentiel de garde des vins
🍷 16/20	🍷 13/20	🍷 15/20
🍷 14/20	🍷 12/20	🍷 14/20
🍷 18/20	🍷 15/20	🍷 18/20
🍷 Rouge	🍷 Blanc	🍷 Liquoreux

#### Le caractère général du millésime

Des vins rouges très mûrs, parfois un peu confits, qui pourront se boire assez tôt. De nombreux blancs secs peu aromatiques et mous, sauf à Jurançon. Très grande année de liquoreux, aux équilibres admirables.

#### Les meilleures réussites

Incontestablement, Jurançon se distingue cette année ! En rouge **Cahors** affiche sa progression, Gaillac et dans une moindre mesure Fronton méritent un satisfecit pour la fraîcheur préservée du fruit et sa juste maturité.

## VINS ROUGES (400 vins dégustés)

La marque du millésime est puissante, avec des vins colorés, au fruit très mûr. On note de très grandes différences entre les meilleurs producteurs, qui ont su préserver les équilibres, et les autres...

### RÉUSSITES EXCEPTIONNELLES

#### ■ CHÂTEAU DU CÈDRE

Cahors Grand cru

65 €

Nez floral, grain très fin, matière mûre et ample, boisé bien intégré, fraîcheur préservée. Un ensemble long, soigné, velouté, très séduisant. Un grand vin en devenir.

#### ■ CHÂTEAU DU CÈDRE

Cahors Le Cèdre

30 €

Superbe fraîcheur, texture fine et trame tendue, expression minérale et persistante qui transcende le fruit. Excellent vin.

#### ■ CHÂTEAU MONTUS

Madiran Prestige

22 €

Nez fumé, réservé, grande chair ample et profonde, volume magnifique, intensité et droiture, tanins précis de belle qualité. Vin de grand niveau frais et harmonieux.

#### ■ CHÂTEAU TOUR DES GENDRES

Côtes de Bergerac

La Gloire de mon Père

12 €

Beau nez expressif, attaque veloutée, chair épicée, mûre et pleine. Ce vin dense et équilibré se distingue par un élevage qui valorise le fruit et profile une matière bâtie pour la garde. Vin sérieux, très soigné, de haute volée.

#### ■ CLOS TRIGUEDINA

Cahors Probus

29 €

Intense, frais et ample en attaque, il déploie une chair dense et majestueuse, une superbe intensité de saveurs et une matière généreuse mais harmonieuse. Ce vin est armé pour un long vieillissement.

#### ■ LE CLOS D'UN JOUR

Cahors Un Jour

13 €

Bouche moelleuse, ample et veloutée. Vin caressant, très voluptueux, charnu et profond, superbe matière première valorisée par un élevage très judicieux. Excellent vin.

### GRANDES RÉUSSITES

#### ■ CHÂTEAU ARMANDIÈRE

Cahors

6 €

Des épices, notes de petits fruits, de menthe. Trame ample et souple, généreuse et digeste, vin très accessible et équilibré, beau moelleux et tanins fins. Excellent vin.

#### ■ CHÂTEAU D'AYDIE

Madiran Odé d'Aydie

16 €

Joli nez fumé, matière dense, pleine et charnue, ensemble précis, boisé bien en place, du potentiel.

#### ■ CHÂTEAU BOUSSASSÉ

Madiran Argile Rouge

15-16 €

Très beau jus franc et intense, sur

les fruits frais, soutenu par un élevage juste. Vin complet, droit et de belles dimensions, aux tanins précis, évoquant le graphite en finale.

#### ■ CHÂTEAU BOUSSASSÉ

Madiran Vieilles vignes

23,20 €

Notes de fruits noirs, matière précise, intense, du volume et du relief, qui digérera son élevage et reste savoureux. Bon équilibre général, finale nette et assez fraîche.

#### ■ CHÂTEAU CAMP DEL SALTRE

Cahors Révélation

10 €

Fruits noirs, bouche charnue, belle profondeur de chair. Élevage parfaitement intégré. Malbec gourmand, précoce et savoureux.

#### ■ CHÂTEAU CAZE

Fronton Patrimoine

7,30 €

Joli nez floral (pivoine), très expressif, chair déliée, suave, agréable vin de fruit, digeste et désaltérant.

#### ■ CHÂTEAU DE CHAMBERT

Cahors

12 €

Nez très expressif, bouche moelleuse et parfumée, vin précoce et très digeste, un malbec tout en fruit. Propriété en plein renouveau, conseillée par Stéphane Derenoncourt depuis 2008.

#### ■ CHÂTEAU DEVÈS

Fronton Négrette pure

8 €

Nez intense sur les fruits noirs, matière juteuse, fruit frais, texture raffinée, précise, saveurs justes et tanins mûrs. Beau vin complet.

#### ■ CHÂTEAU HAUTE-SERRE

Cahors

14,30 €

Très joli nez expressif et intense. Bouche droite et ferme, tenue par un boisé de qualité et des tanins croquants. Très beau potentiel.

## NOTRE DÉCOUVERTE A JURANÇON

**FABRICE BORDENAVE**  
Domaine de Montesquiou

### Un petit manseng aux petits oignons...

Fabrice Bordenave et son frère Sébastien ont repris les 7 hectares de la propriété familiale située dans le secteur de Monein. Vendanges manuelles, rendements limités, élevages en fûts... Si le petit manseng est à l'honneur dans les moelleux et liqueux, le gros manseng cohabite avec les rares camaralet et petit courbu (vins secs). Les quatre vins présentés, les jurançons secs et les cuvées Vendanges Tardives et Grappe d'Or, sont tous sortis haut la main dans nos dégustations. Les millésimes plus anciens, dont le somptueux Grappe d'Or 2001, ont achevé de nous séduire. Bravo !



Tous les vins de Fabrice Bordenave et de son frère Sébastien se distinguent.

J.-E. Simonet

■ **CHÂTEAU HAUT-MONPLAISIR**  
Cahors Pur Plaisir

**21 €**  
Nez profond, fruits noirs et terre. Matière dense et séveuse, trame serrée, chair généreuse, mûr et ferme, densité et profondeur. Vin persistant, intense, de haute volée.

■ **CHÂTEAU JONC BLANC**  
Bergerac Le Sens du Fruit

**6,50 €**  
Beau fruit très mûr, matière veloutée et équilibrée, vin savoureux, harmonieux, persistant, bâti sur un grain de tanins précis.

■ **CHÂTEAU LABRANCHE-LAFFONT**  
Madiran Vieilles vignes

**12-13 €**  
Fruit un peu lactique, bouche serrée mais empreinte de fraîcheur, caractère assez nerveux et acidulé, finale croquante.

■ **CHÂTEAU LACAPPELLE-CABANAC**  
Cahors Malbec

**12,50 €**  
Nez discret, poivre noir, matière crémeuse, ample, généreuse, coulis de fruits, belle chair épicée, ensemble long et équilibré, boisé torréfié un peu marqué.

■ **CHÂTEAU LA COLOMBIÈRE**  
Fronton Vinum

**6,40 €**  
Nez épicé et fumé, matière précise, juteuse, déliée et très parfumée, beaucoup de fruit et d'intensité de saveurs. Ensemble élégant, harmonieux, complet.

■ **CHÂTEAU LAMARTINE**  
Cahors Expression

**21,50 €**  
Beau nez mûr et expressif, matière veloutée, ciselée, intense, excellent support acide sous-jacent, grain de tanin très fin. Allonge, profondeur, élevage judicieux, très beau vin de pur malbec en perspective.

■ **CHÂTEAU LAUROU**  
Fronton Domaine de Rullet

**5 €**  
Croquant, souple et de bon volume, chair précise, mûre, bon équilibre et fraîcheur. Ensemble savoureux, de bon niveau, belle persistance.

■ **CHÂTEAU MONTUS**  
Madiran La Tyre

**84 €**  
Juteux, intense et expressif, vin serré et droit, beaucoup de profondeur et des tanins très mûrs et abondants. Un vin ambitieux.

■ **CHÂTEAU DE PLAISANCE**  
Fronton Thibault

**8,70 €**  
Mûr et croquant, fraîcheur et notes de fruits noirs, très abouti, prometteur, élevage déjà très intégré.

■ **CHÂTEAU TOUR DES GENDRES**  
Côtes de Bergerac Anthologia

**39 €**  
Du fruit, matière souple, assez tendre, pas très concentrée mais grand respect du fruit et boisé juste, tanins encore serrés à ce stade.

■ **CHÂTEAU TOUR DES GENDRES**  
Côtes de Bergerac

**20 €**  
Très équilibré, ce vin offre persistance et élan en finale, encadré par un élevage de grande classe.

■ **VIGNOLE DES VERDOTS**  
Bergerac Clos des Verdots

**6,50 €**  
Bouche gourmande, charmue et svelte, aux tanins fins. Ce délicieux vin de fruit sera vite prêt.

■ **CHÂTEAU VARI**  
Bergerac

**6 €**  
Floral, intense, matière veloutée au fruit tendre et mûr, tanins très fins, excellent équilibre.

**LES COULISSES DE LA DÉGUSTATION**



« De très beaux pacherencs s'illustrent »

JEAN-EMMANUEL SIMOND  
a particulièrement apprécié  
les pacherenc-de-vic-bilh,  
sec et moelleux 2009.

■ **CHÂTEAU VIELLA**  
Madiran Prestige

**12 €**  
Bouche serrée, de la sève, matière travaillée, au fruit encore en retrait. Également, belle cuvée Classique dans un style sincère et équilibré, à la fraîcheur préservée.

■ **CLOS DE GAMOT**  
Cahors

**9-10 €**  
Notes de mûres, bouche suave et moelleuse, alcool très intégré. Vin assez franc, fruit net, agréable et précoce, bon naturel d'expression.

■ **CLOS JULIEN**  
Bergerac

**6 €**  
Floral, intense et poivré, beau fruit moelleux et épicé, matière suave, tendue, grande élégance naturelle. Superbe vin très prometteur. Petit domaine en "bio" à suivre de près.

■ **CLOS TRIGUEDINA**  
Cahors Le Petit Clos

**8 €**  
Juteux, frais, élané, très belle finesse de texture. Trame policée, empreinte de fraîcheur et équilibrée.

■ **CLOS TRIGUEDINA**  
Cahors Les Galets

**21 €**  
Très plein, puissant mais au grain très fin, vin harmonieux, profond et velouté, très bien constitué et à l'élevage déjà intégré.

■ **CLOS TRIGUEDINA**  
Cahors The New Black Wine

**49 €**  
Stature imposante, excellent équilibre et allonge minérale. Superbe vin, très prometteur.

■ **CLOS TROTEGOTTE**  
Cahors Klys

**12 €**  
Pur malbec ample et velouté, ensemble gourmand et juste, élevage au service du fruit. Belle allonge, excellent vin.

■ **DOMAINE ARRETXEA**  
Irouléguay Haïtza

**15 €**  
Vin charnu et persistant, tanins mûrs et abondants, excellent potentiel. Précoce et tendre, le rouge Tradition est aussi prometteur. Non dégustés à l'aveugle.

■ **DOMAINE DES CASSAGNOLS**  
Gallac Cuvée des Collines

**5,35 €**  
Nez fumé sur les fruits noirs, matière tendue et précise, touches florales. Grande fraîcheur de sève et structure profilée, harmonieuse et complexe. Excellent vin.

■ **DOMAINE DES COSTES**  
Pécharmant Grande Réserve

**23 €**  
Généreux, dense et bien mûr, fruit gourmand et charnu, ensemble digeste, équilibré, fruit respecté.

■ **DOMAINE DAMIENS**

Madiran Saint-Jean

12 €

Vin moderne, à l'élevage bien fondu et qui respecte le fruit.

■ **DOMAINE D'ESCAUSSES**

Gaillac La Vigne Blanche

4,95 €

Belle finesse aromatique, matière élancée et précise, tanins fermes mais en place. Vin un peu serré.

■ **DOMAINE GAUDIN-VERDIER**

Gaillac

6 €

Très joli nez floral, bouche suave et ronde, chair parfumée, voluptueuse. Touches épicées en finale, excellente fraîcheur, tanins soyeux.

■ **DOMAINE DE LABARTHE**

Gaillac Cuvée Guillaume

8,30 €

Expressif et plein, boisé très intégré, belle allonge et fraîcheur de fruit préservée. Très prometteur.

■ **DOMAINE LE ROC**

Fronton Folle Noire d'Ambat

6 €

Trame souple et savoureuse, fruit bien mûr et tanins réglissés. Finale salivante sur la mûre écrasée.

■ **DOMAINE**

**LES HAUTS DE CAILLEVEL**

Côtes de Bergerac Terres Chaudes

8,50 €

Beau fruit frais au nez, matière veloutée et élancée, équilibre très satisfaisant. Vin juteux, assez gourmand, ambitieux mais réussi.

■ **DOMAINE**

**LES ROQUES DE CANA**

Cahors Sanguis Christi

33,50 €

Avant fermentation malolactique, matière suave, intense et déliée, d'une grande densité de chair. Vin équilibré, très soigné et ambitieux.

■ **DOMAINE**

**MOUTHES LE BIHAN**

6,50 €

Côtes de Duras La Pie Colette

Vin désaltérant et gourmand, à boire dès maintenant. Non dégusté à l'aveugle.

■ **DOMAINE**

**MOUTHES LE BIHAN**

Côtes de Duras Les Apprentis

N. C.

Matière superbe et intense, à la finale vibrante, jubilatoire. Fera une magnifique bouteille. Non dégusté à l'aveugle.

■ **DOMAINE SERGENT**

Madiran

8,50 €

Nez un peu vernissé, bouche dense, de la sève et du fond, un jus sérieux, aux tanins croquants et mûrs, prometteur, assez long.

■ **LE CLOS DU CHÊNE**

Cahors Malbec

8 €

Nez intense, expression franche et gourmande de fruit idéalement

mûr. Matière souple et ample, grande profondeur et intensité de saveurs, élevage de grande classe.

■ **LE CLOS D'UN JOUR**

Cahors Un Jour sur Terre

13 €

Nez floral, assez fin, matière croquante, mûre et suave, excellent équilibre, encore une pointe de sucrosité, très belle expression de fruit et naturel de définition.

■ **L'ENCLOS DES BRAVES**

Gaillac L'Enclos

10,20 €

Serré, dense, ce vin présente de l'extraction et des tanins appuyés sur une matière très ferme, mûre mais ayant conservé de la fraîcheur. Ensemble puissant mais énergique.

■ **PRODUCTEURS PLAIMONT**

Madiran Plénitude

18 €

Assez réservé, avec un côté caramel un peu lactique, ce beau vin offre une matière charnue et bien définie, se prolongeant par une

allonge racée, dans un profil original et élancé.

**RÉUSSITES**

■ **CAVE DE CROUSEILLES**

8 €

Madiran Château de Crouseilles

Bouche ample, texture veloutée. Un vin de grand volume, ambitieux, dans un style un peu flatteur.

■ **CAVE DE LABASTIDE DE LÉVIS**

Gaillac Le Grand Secret

8,20 €

Un vin digeste et naturellement élégant, jusque dans ses notes d'agrumes en finale.

■ **CHÂTEAU BAUDARE**

Fronton Vieilles vignes

5,50 €

Matière ample et structurée, boisé présent, mais ce vin équilibré offre de la profondeur et du potentiel.

■ **CHÂTEAU BOUISSEL**

Fronton La Négrette

7,05 €

Velouté et souple, tout en rondeur et générosité de fruit, on aimerait un soupçon de fraîcheur en plus.

■ **CHÂTEAU HAUT-LAMAUTHE**

Bergerac

4,50 €

Manque un peu de fond mais très bon support acide et caractère très digeste. Joli vin précoce.

■ **CHÂTEAU LAUR**

Cahors

7,20 €

Attaque charnue, volume, tanins fermes. Ensemble de très bon niveau, beau vin en perspective.

■ **CHÂTEAU LES PLAGUETTES**

Bergerac Cuvée de l'Ancêtre

4,50 €

Généreux et croquant, chair savoureuse et svelte. Excellent équilibre, tanins fins, vin de très bon niveau.



**CINQ SUPERBES RAPPORTS  
QUALITÉ/PRIX EN 2009**

Domaine des Cassagnols, gaillac Cuvée des Collines, 5,35 €

Château Laurou, fronton domaine de Rullet, 5 €

Domaine Gaillot, jurançon sec, 6 €

Château Les Plaguettes, bergerac sec cuvée Fleur Blanche, 4,50 €

Clos Benguères, jurançon sec Les Galets, 6,50 €

Photos R. Girman

■ **CHÂTEAU MONTDOYEN**

Côtes de Bergerac  
Tout Simplement

14,90 €

Très charnu, grand volume, complet, dense, élevage un peu serré, il devrait bien évoluer. Prometteur.

■ **CHÂTEAU DE TERRIDE**

Gaillac

7,20 €

Belle vivacité, du fruit, matière croquante, juteuse, gourmande, vin friand, digeste, très agréable.

■ **CLOS DES TERRASSES**

Bergerac

5,50 €

Matière parfumée et veloutée, vin dense, précis, et nerveux, avec un boisé bien intégré et de l'allonge.

■ **DOMAINE DU COQUELICOT**

Bergerac Lilas de Coquelicot

9,50 €

Expressif et floral, matière déliée et tendre, trame svelte, dans un style naturel et près du fruit. Prometteur.

■ **DOMAINE GENOULLAC**

Gaillac Fer Servadou

10 €

Expressif, il a conservé sa belle fraîcheur de fruit et un caractère gourmand et floral. Délicieux et original.

■ **PRODUCTEURS PLAIMONT**

Côtes de Saint-Mont  
Château de Sabazan

8 €

Rond, souple, tendre, fruit mûr et finale réglissée, tanins mûrs et croquants, ensemble équilibré.

**VINS BLANCS**

(195 vins dégustés)

**Grande hétérogénéité.**

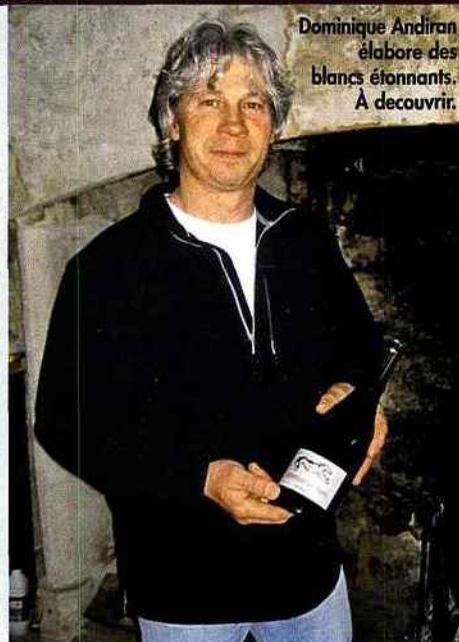
**Trop de vins manquent d'acidité et de fraîcheur, et évolueront vite. Le vignoble pyrénéen connaît de grandes réussites, les tardifs gros et**

**NOTRE DÉCOUVERTE A GAILLAC**

**DOMINIQUE ANDIRAN**  
Domaine Haut-Campagnau

**Il tient le cap vers la belle muscadelle...**

Cet ancien moniteur de ski et de voile s'est installé en 1988 à Montréal-du-Gers. Il est aujourd'hui à la tête de 19 hectares en conversion "bio" (10 ha sont mis en bouteilles au domaine). En vin de table et vins de pays, ses blancs sont étonnants, originaux et travaillés à l'instinct, majoritairement issus de colombar, ugni blanc, gros et petit manseng, muscadelle et sauvignon gris. Des tries tardives vinifiées en sec, des moelleux, des vins de voile élevés six ans en barriques... Ici, les découvertes se multiplient. Une adresse qui compte dans le paysage régional.



Dominique Andiran élabore des blancs étonnants. A découvrir.

**petit mansengs ayant fort bien tiré leur épingle du jeu de ce difficile millésime.**

**GRANDES RÉUSSITES**

■ **CHÂTEAU JOLYS**

Jurançon sec Cuvée Pauline

12 €

Nez complexe, finement grillé. Vin droit et subtil, tranchant et inspiré, d'une grande pureté et intensité de saveurs. Finale salivante et très persistante, sur le citron vert.

■ **CHÂTEAU DE JURQUE**

Jurançon sec Fantaisie

8 €

Fraîcheur végétale au nez, un peu chlorophylle. Attaque incisive, matière pleine, serrée et précise, belle trame intense et équilibrée. Savoureux, complet, très réussi.

■ **CHÂTEAU MONTUS**

Pacherenc du Vic-Bilh

15 €

Un vin mûr, croquant et plein, dont le beau volume de chair offre un fruit expressif et mûr. Belle finale épicée. Vin complet et persistant.

■ **CHÂTEAU**

**TOUR DES GENDRES**

Bergerac sec Moulin des Dames

20 €

Notes d'agrumes, style nerveux et vif, belle chair tendue et précise, fruit gourmand. Longueur remarquable, vin intègre et très abouti.

■ **CLOS LAPEYRE**

Jurançon sec Vintage Vielh

12,20 €

Nez franc, finement exotique. Bouche ample, charnue, ensemble plein de vie, superbe matière première qui préserve la fraîcheur et le croquant du raisin idéalement mûr.

■ **DOMAINE ARRETXEA**

Irouléguay Hexoguri

16 €

Vin frais et tendu, précis et finement citronné, équilibré et précis, à l'élevage très soigné et discret. Non dégusté à l'aveugle.

■ **DOMAINE**

**BORDENAVE-FOUSTARRET**

Jurançon sec

7,70 €

Joli nez de fruits, attaque charnue et vive. Vin inspiré, joyeux, frais et

net, très belle nervosité salivante, délicieusement franc et équilibré.

■ **DOMAINE**

**CAMIN-LARREDEYA**

Jurançon sec La Part Dela

18 €

Ananas frais au nez, bouche ample, grand volume et intensité, superbes amers. Vin complet, profond, grande densité de matière, composé à parts égales de gros, de petit manseng et petit courbu.

■ **DOMAINE LAOUGUÉ**

Pacherenc du Vic-Bilh

Passion de Charles Clément

7 €

Style mûr, généreux, moelleux et charnu. Vin de caractère, assez croquant et frais, jolis amers en finale.

■ **DOMAINE**

**DE MONTESQUIOU**

Jurançon sec Cuvade Précieuse

8 €

Joli nez élégant et exotique, bouche tendue. Superbe jus précis, intense et savoureux, très belle fraîcheur et grand naturel d'expression, fine amertume en finale.

■ **DOMAINE MOUTHES LE BIHAN**  
Côtes de Duras  
9 €

Vin mûr et charnu, prêt à boire. Cuvée Pérette et les Noisetiers également très prometteuse. Non dégustés à l'aveugle.

■ **VIGNOBLE DES VERDOTS**  
Bergerac sec Les Tours des Verdots  
10 €

Vin expressif, matière croquante et mûre avec une légère amertume. De l'allonge et du caractère.

RÉUSSITES

■ **CHÂTEAU DE DIUSSE**  
Pacherenc du Vic-Bilh sec  
4,95 €

Notes exotiques, pointe de sucrosité savoureuse, ce vin offre moelleux et générosité de fruit.

■ **CHÂTEAU HAUT-MONTLONG**  
Bergerac sec  
4,50 €

Beau fruit, matière saine et persistante, un blanc frais et juste.

■ **CHÂTEAU LAULERIE**  
Montravel sec Comtesse de Ségur  
8,90 €

Touches d'agrumes et de boisé, matière enrobée portée par de petits amers. Vin de bon niveau.

■ **CHÂTEAU LES MERLES**  
Bergerac sec  
10 €

Joli nez, boisé intégré, chair ample et savoureuse, ensemble équilibré, belle tenue. Bon vin.

■ **CHÂTEAU LES PLAGUETTES**  
Bergerac sec Cuvée Fleur Blanche  
4,50 €

Vin droit et précis, boisé discret, bien construit et savoureux. Assez long, complet.

■ **CHÂTEAU LESTIGNAC**

Bergerac sec  
Les Abeilles des Collinettes  
5 €

Croquant, fruité et vif, joli vin subtil, précis et équilibré, entre une juste maturité et un fruit assez fin.

■ **CHÂTEAU MONDOYEN**

Bergerac sec  
7,60 €

Léger boisé au nez, matière intense et généreuse, fraîcheur et notes d'agrumes. Un vin réussi.

■ **CLOS BENGUÈRES**

Jurançon sec Les Galets  
6,50 €

Beau nez mûr, chair dense, assez ample. Vin sérieux, boisé appuyé apportant de l'allonge et du fond.

■ **DOMAINE DE BELLEGARDE**

Jurançon sec La Pierre Blanche  
11,50 €

Assez fin, trame pleine et droite, bon équilibre et finale précise, inspirée, sur des notes d'amandes.

■ **DOMAINE CAUHAPÉ**

Jurançon sec La Canopée  
21,50 €

Confortable, flatteur, il manque un peu d'allonge et de profondeur.

■ **DOMAINE DE CAUSSE MARINES**

Gaillac Zacmau  
13,50 €

Tendre, joli fruit mûr (poire), vin gourmand et léger, de belle facture.

■ **DOMAINE GAILLOT**

Jurançon sec  
6 €

Encore sur la réserve, soutenu par un excellent support acide.

■ **DOMAINE HAUT-CAMPAGNAU**

Vin de table Vin de Rû  
6 €

Gourmand, belle chair croquante et fraîche, sain et sincère.



Photos: R. Girman

**CINQ CUVÉES À DÉCOUVRIR**

**Le Clos du Chêne**, cahors Malbec, 8 €

**Clos Julien**, bergerac, 6 €

**Château Laulerie**, montravel sec Comtesse de Ségur, 8,90 €

**Domaine Laougué**, pacherenc-du-vic-bilh sec Charles Clément, 7 €

**Château de Rhodes**, gaillac doux, 10 €

■ **DOMAINE PLAGEOLES**

Gaillac Ondenc  
10,50 €

Vin riche, structuré, porté par une superbe vivacité et une finale nerveuse. Non dégusté à l'aveugle.

■ **DOMAINE SERGENT**

Pacherenc du Vic-Bilh sec  
8 € (50 cl)

Vif, précis et nerveux, belle précision de saveurs pour ce vin fin.

■ **DOMAINE DE SOUCH**

Jurançon sec  
18 €

Bouche intense et riche, solide et sincère, équilibrée mais manquant peut-être un peu de finesse.

**VINS MOELLEUX ET LIQUREUX**

(145 vins dégustés)

Une très belle arrière-saison a favorisé la récolte de raisins en surmaturité qui ont donné de magnifiques moelleux et liquoreux, à Monbazillac

et à Pacherenc, mais surtout à Jurançon où les équilibres sont très aboutis.

RÉUSSITES EXCEPTIONNELLES

■ **CHÂTEAU LA TRUFFIÈRE-BEAUPORTAIL**

Monbazillac  
Grains Nobles de la Truffière  
13,50 € (50 cl)

Très beau botrytis, matière onctueuse, fraîche et intense, texture précise et pureté de saveurs pour ce vin à l'allonge hors du commun.

■ **CHÂTEAU VIELLA**

Pacherenc du Vic-Bilh  
10 €

Assez confit, profond, sans lourdeur, beau développement aromatique, intense et précis en finale.

■ **CLOS BENGUÈRES**

Jurançon Plaisir d'Automne  
9 €

Matière riche et volumineuse, grande pureté de fruit et allonge magnifique. Grand vin complet.

■ **CLOS LAPEYRE**  
Jurançon La Magendia  
17 €

Joli nez de miel d'acacia, touches florales. Bouche intense et friande, grande fraîcheur et équilibre naturel. Délicieux, nerveux et vibrant.

■ **DOMAINE DE L'ANCIENNE CURE**  
Monbazillac L'Abbaye  
19 € (50 cl)

Intense et mûr, grande richesse et profondeur de saveurs. Sucres contenus, botrytis intense. Très pur et harmonieux, grande envergure.

■ **DOMAINE CAMIN LARREDYA**  
Jurançon Au Capçeu  
20 €

Grande pureté, richesse remarquable, trame dense, fruit confit et frais, finale épicée, tonique, aux petits amers nobles et croquants.

■ **DOMAINE MONTESQUIOU**  
Jurançon Vendanges Tardives  
19 €

Pur petit manseng onctueux, équilibré entre fraîcheur et concentration des sucres. Très puissant, matière majestueuse, mais il reste digeste et empreint de naturel.

■ **DOMAINE NIGRI**  
Jurançon  
14 €

Matière d'une richesse idéale, portée par des amers nobles. Intense, somptueux et enthousiasmant. Également une belle cuvée de petit manseng et lauzet, vieux cépage local.

GRANDES RÉUSSITES

■ **CAVE DE CROUSEILLES**  
Pacherenc du Vic-Bilh  
Prélude à l'Hivernal  
16,90 €

Intense et très expressif, matière voluptueuse et fraîche, finement épicé, superbes petits amers.

■ **CHÂTEAU BELINGARD**  
Monbazillac  
9,50 €

Nez un peu confit, pommes cuites, cannelle, grand volume, vin carré, puissant, serré et savoureux, très structuré et bâti pour la garde.

■ **CHÂTEAU BOUSCASSÉ**  
Pacherenc de Vic-Bilh Vendémiaire  
11,70 €

Beau nez intense, liqueur savoureuse, notes de poire bien mûres, vin croquant à la texture veloutée et aux sucres très bien intégrés.

■ **CHÂTEAU DE JURQUE**  
Jurançon Séduction  
13 € (50 cl)

Fine amertume et touches citronnées en bouche, vive, tendue et acidulée. Sucres bien intégrés. Digeste, très belle fraîcheur.

■ **CHÂTEAU KALIAN**  
Monbazillac  
Sélection de Grains Nobles  
17 €

Bonne densité, mais vin assez délicat, très belle harmonie et fraîcheur de fruit. Petits amers en finale dans un style précis et fin.

■ **CHÂTEAU LADESIGNES**  
Monbazillac Automne  
16 €

Belle onctuosité, grande netteté et saveurs précises. Magnifique équilibre et harmonie générale.

■ **CHÂTEAU MONTOYEN**  
Monbazillac Femme Je Vous Aime  
35 € (50 cl)

Assez svelte et élégant, bien proportionné, trame tendue et ensemble assez fin. Un vin bien élaboré.

■ **CHÂTEAU DE RHODES**  
Gaillac doux  
10 €

Nez intense, vin riche à la liqueur puissante, ensemble un peu confit et opulent mais de bon niveau, qui doit s'assagir.

■ **CHÂTEAU DE ROUSSE**  
Jurançon Séduction  
15 €

Vin intense, grande richesse aromatique, matière dense et droite qui associe le confit et la fraîcheur, belle précision et allonge.

■ **CONFRÉRIE DU JURANÇON-CASTEL**  
Jurançon  
Séduction de la Beaugravière  
7 €

Bouche souple et élégante, fruit net et croquant. Très équilibré, frais et digeste, bonne allonge.

■ **DOMAINE BORDENAVE**  
Jurançon Cuvée Savin  
18,10 €

Bouche charnue, un peu confite, grand volume, ensemble assez plein et énergique, très riche mais croquant et assez désaltérant.

■ **DOMAINE CAPMARTIN**  
Pacherenc du Vic-Bilh  
Cuvée du Couvent  
10 €

Fraîcheur et naturel de fruit, vin joyeux et naturel évoquant le jus de pamplemousse. Très réussi.

■ **DOMAINE GUIARDEL**  
Jurançon Bi de Prat  
14 €

Matière généreuse et pleine, notes d'écorces d'agrumes, fraîcheur en finale. Beau vin épicé et nerveux, très prometteur.

■ **DOMAINE PLAGEOLES**  
Gaillac doux Vin d'Autan  
50 € (50 cl)

Richesse extravagante, bouche concentrée et onctueuse, grand volume, bonne acidité capable de soutenir tout le sucre.

■ **DOMAINE DE SOUCH**  
Jurançon Marie-Katalin  
26 €

Matière très généreuse, superbe liqueur, fraîcheur préservée, grande élégance naturelle. Gourmand et parfaitement équilibré.

■ **DOMAINE VIGNAU LA JUSCLE**  
Jurançon  
25 €

Matière majestueuse, d'une richesse énorme. Un peu lourd en finale, il pêche par excès de sucre.

■ **PRODUCTEURS PLAIMONT**  
Pacherenc du Vic-Bilh  
cuvées Saint-Martin et Saint-Albert  
14 €

Matière gourmande, sucres parfaitement intégrés. La cuvée Saint-Albert est également très réussie.

■ **VIGNOBLE DES VERDOTS**  
Monbazillac  
38 €

Matière onctueuse et riche, beau vin soigné, juste et savoureux, doit encore s'harmoniser un peu. ■

FOCUS SUR UNE APPELLATION

Grands blancs secs à Jurançon

Avec 1 000 hectares en production, la très ancienne appellation Jurançon a longtemps été fameuse pour ses vins moelleux et liquoreux. La production de grands vins secs y a été négligée, de nombreux producteurs n'élaborant des secs que par défaut, dans des millésimes peu favorables aux moelleux. Aujourd'hui, une nouvelle génération de vigneron dynamiques et exigeants s'attache à vinifier de grands blancs secs (moins de 4 g de sucre dans le décret d'appellation) qui font merveille à table, et dont les prix sont parmi les plus compétitifs de France à ce niveau de qualité. Profitez-en !