

Notre sélection de blancs d'Occitanie

Par **Carla-Elle Rogosky**

D'une appellation à l'autre, ces vins **bio** révèlent la richesse d'un terroir dans une couleur qui lui va à merveille.

**IGP CÉVENNES
CAVE COOPÉRATIVE
SAINT MAURICE, À LA CROISÉE
DES GARDONS, 2022**

Cette cave coopérative du Gard, qui réunit 215 vigneron, n'a cessé de poursuivre son engagement en faveur d'une viticulture plus saine, dédiant dès 2017 un chai à l'agriculture biologique. Un vin jouissif qui s'exprime sur la pulpe d'abricot.

10,40 €

**DOMAINE DE ROUX, SEIGNEUR
DE MALLETOT, 2022**

Depuis 2011, Hubert de Morogues

est aux commandes du domaine familial paternel de 20 hectares à Bragassargues (Gard) où la roussanne est mise à l'honneur. Fort d'un élevage de huit mois en fûts et demi-muids, le vin a une grande puissance de bouche. Sur la mangue et l'écorce, cette belle aromatique est domptée par une tension amère.

13 €

IGP COMTÉ TOLOSAN

**DOMAINE SAINT LOUIS,
CHARDONNAY, 2020**

Après une courte macération sur lies fines, ce pur chardonnay est majoritairement élevé en fûts (80 %). Son nez d'ananas rôti s'accorde à sa robe soutenue.

Toute en continuité, la bouche révèle une aromatique exubérante mais bien délimitée par une adroite

structure acide.

9,50 €

**AOP CORBIÈRES
CHÂTEAU DE LASTOURS, 2022**

Grand domaine des Corbières, le Château de Lastours est depuis

2020 dirigé par Thibaut de Braquilanges, bien décidé à y insuffler une énergie nouvelle. Cette cuvée de vermentino et roussanne offre un nez anisé et onctueux. En bouche, l'élevage donne une certaine ossature au vin, dont les arômes de fruits rôtis se mêlent à une légère tannicité boisée.

15 €

**CHÂTEAU DE SÉRAME,
BLASON DE SÉRAME, 2022**

Les vignobles d'Exéa, dont fait partie le Château de Sérame, accélèrent encore davantage leur ambitieux développement, sous l'impulsion de la présidente du groupe, Anne Besse. Autour du château, 200 hectares de vignes produisent les vins. Cette cuvée marque par sa pureté de bouche. L'aromatique est intense, avec des notes de mandarine confite.

11,20 €

**CHÂTEAU OLLIEUX ROMANIS,
CUVÉE PRESTIGE, 2022**

Après un élevage de neuf mois en

fûts et demi-muids, le vin, dominé par la roussanne (75 %) et complété

de marsanne et grenache blanc, déploie une bouche stimulante. Des notes de gingembre et cannelle se mêlent, guidées par une structure acide fine légèrement anisée.

25 €

**CHÂTEAU VALMONT,
PECH AGUT, 2021**

Cette cuvée de blanc est une première pour le Château Valmont, situé à Peyriac-de-Mer, au sud de Narbonne. Assemblage de grenache blanc (70 %) et de roussanne (30 %), le vin arbore une robe argentée. La bouche développe une jolie matière grainée, où se rencontrent pêche de vigne et acacia.

18 €

**AOP COSTIÈRES DE NÎMES
CHÂTEAU FONT BARRIÈLE,
LES VIGNES D'HÉLOÏSE, 2022**

Ce vin est un hommage à la fille de Christian Gourjon, qui a rejoint le domaine en 2012 afin de lui

donner un nouvel élan. À dominante de roussanne (80 %) et complétée de grenache blanc, la cuvée offre un nez de violette et de bonbon de Flavigny. Tout en volume au palais, l'aromatique est aérienne, avec un cœur de bouche onctueux.

10 €

IGP CÔTES CATALANES

**DOMAINE ARQUIRIS,
POURQUOI PAS I, 2021**

Au cœur du Roussillon, entre influence littorale et montagneuse grâce à la présence de la montagne du Canigou, le Domaine Arquiris est familial et s'étend sur cinq hectares. Grenache blanc, macabeu et souvignier gris s'unissent ici en un vin pulpeux. En bouche, poire et mirabelle dominent son aromatique.

15,50 €

DOMAINE TORREDEMER MANGIN, PAPILLON, 2022

C'est Romain Torredemer, originaire du terroir de Vingrau, et Thomas Mangin, Champenois devenu Cata-

lan de cœur, qui mènent le domaine. Papillon est une cuvée qui réunit une vigne complantée de grenaches blanc et gris à une autre parcelle de macabeu (45 %). Le nez est marqué par des notes de coing et de quetsche, la bouche développe une matière vibrante.

29 €

DOMAINE TRILLES, TIO TIO, 2022

Le nom de cette cuvée évoque le chant traditionnel catalan, synonyme de festivités. Un « *vin de copains* », à l'accessibilité de bouche réjouissante et gourmande.

Le rolle, la roussanne, le viognier, développent une matière charnue. Des notes de papaye verte et de safran laissent place à une acidité qui structure le vin.

7,40 €

IGP CÔTES-DE-GASCOGNE ENTRAS, BLANC, 2022

Michel Maestrojuan, assistant ses parents au domaine depuis 1968, insuffle la sensibilité environnementale tant en vignes que sur la pro-

duction céréalière. Il élabore des vins à partir des cépages régionaux identitaires : colombeau, ugni-blanc et gros manseng, qui sont ici assemblés. Des effluves de fleurs de tiaré et de zeste de citron précèdent une bouche douce et enrobante.

7,70 €

IGP CÔTES-DE-THONGUE

DOMAINE BASSAC, ICÔNE, 2021

Aux mains de François Delhon et Jean-Philippe Leca, le domaine de 80 hectares est labellisé en agriculture biologique depuis 1987. Des sauvignons et vermentinos, enracinés en coteaux, sont ici élevés un an en fûts. Une cuvée exotique sur la goyave et la mangue, avec une structure boisée qui lui donne des épaves.

21 €

DOMAINE DE MONTMARIN, VILLA M, 2022

Propriété de la famille Sarret, ce domaine de 400 hectares compte un grand vignoble dont une partie côtoie le littoral méditerranéen. Il est dirigé par Bertrand Waris depuis 2001. Cette cuvée d'assemblage présente un vin marqué par les agrumes, dont la bouche juteuse est équilibrée par des échos amers rappelant le zeste de pamplemousse.

7 €

IGP CÔTES-DU-LOT

CHÂTEAU DU CÈDRE, LE CÈDRE BLANC, 2022

Vinifié huit mois en fûts, ce viognier offre un nez intense de baies d'acai avec une touche onctueuse. Il se développe en bouche avec une texture drainante et une aromatique exotique enlaçante. Un beau travail, unissant désormais une nouvelle génération aux talentueux frères Pascal et Jean-Marc Verhaeghe.

30 €

AOP CÔTES DU ROUSSILLON

DOMAINE DE VÉNUS, L'EFFRONTÉE, 2019

Après avoir initié son histoire en 2002 avec quelques hectares de vignes, le domaine de Vénus est aujourd'hui fort d'une quarantaine de parcelles, étendues sur 34 hectares. Dominée par le macabeu, cette cuvée à la robe or offre un nez de café vert. En bouche, tel un fruit iodé, la matière charnue est emportée par une acidité perçante.

19,50 €

MAS AMIEL, ALTAÏR, 2022

Dans le secteur de Las Fredes, grenaches et macabeu s'épanouissent. Les vinifications sont opérées dans différents contenants (œufs, demi-muids en béton et cuves inox) afin de favoriser une expression plurielle. Une sensation acidulée canalise l'entrée de bouche, dévoilant des notes réglissées avec rapidité et persistance en fin de palais.

28 €

AOP FAUGÈRES

ABBAYE SYLVA PLANA, LES MOINES BLANCS, 2022

L'exigence qualitative en termes de viticulture, associant sélections massales, faibles rendements, certification en 2008, permet aux vins de ce domaine de s'exprimer avec précision. Le nez d'ambre et de cire de cette cuvée se retrouve dans l'aromatique de bouche, caractérisée par un toucher délicat. Il fond avec grâce sur la rose miellée.

10 €

AOP GAILLAC

CHÂTEAU ESCABES, LOIN DE L'ŒIL, 2022

Vendangé tôt afin d'en préserver sa fraîcheur, le cépage gaillacois, entièrement vinifié en cuves inox, livre ici une variation envoûtante. Le nez intense oscille entre notes anisées et musquées, tandis qu'en bouche c'est une grande fraîcheur patinée qui se déroule. L'acidité fine signe un vin soyeux.

12 €

IGP GARD

CHÂTEAU MOURGUES DU GRÈS, TERRE D'ARGENCE, 2022

Assemblage de viognier et petit

manseng, complété par une touche de vermentino, ce vin est issu du terroir de la terre d'Argence, entre le Rhône et la Camargue. L'entrée de bouche est élancée et son aromatique miellée offre du relief. Une percée acide en finale procure une sensation d'élasticité.

14,50 €

**VIGNOBLE SCAMANDRE,
GRANDE RÉSERVE, 2022**

Dans un style audacieux, ce vin unit des cépages aux origines variées : la marsanne, le chardonnay, l'albariño ou le carignan blanc. Élevé six mois en fûts, il possède un socle aromatique boisé, soutenant une aromatique de rose sauvage. Une sapidité finale se devine et s'épanouira avec l'âge.

40 €

**AOP LA CLAPE
CHÂTEAU D'ANGLÈS,
GRAND BLANC, 2022**

C'est en 2001 que Christine et Eric Fabre prennent le pari de restructurer la propriété, rejoints par Vianney Fabre en 2010. Les vins du domaine gagnent vite en notoriété. Cet assemblage rappelle un style bourguignon. Il offre un équilibre aromatique floral. La finale, avec une pointe d'amers, porte une profondeur réjouissante.

22,50 €

**COMMANDERIE SAINT-PIERRE,
LA GARRIGUE, 2022**

Rénové par Jehan De Woillemont, le vignoble de la Commanderie Saint-Pierre a lentement repris forme. Composée de parcelles sélectionnées et élevées en fûts pendant huit mois, cette cuvée offre un nez profond d'écorce d'orange et d'abricot. Une pulsion de bouche, encore quelque peu marquée par l'élevage, est prometteuse.

30 €

**AOP LANGUEDOC
BORIE LA VITARÈLE,
LE GRAND MAYOL, 2022**

Jean-François et Cathy Izarn ont fondé le domaine en 1990 et se convertissent à la biodynamie dès 1998. Le regretté vigneron a néanmoins transmis sa passion à leur fille Camille, qui vinifie désormais. Cet assemblage offre ici un nez délicat de pâte d'amande, tandis qu'une fine matière de bouche à la finale salivante s'exprime.

14,90 €

**CHÂTEAU CLAUD BELLEVUE,
COMTE LOUIS, 2022**

Le vignoble de la famille Boisgeline s'étend entre Saint-Jean-de-Védas (30 hectares) avec le Claud, et Saint-Georges-d'Orques (sur 12 hectares) avec le Château Claud Bellevue. Grenache blanc, vermentino et roussanne composent un vin texturé sur la chair de fruits blancs.

12 €

**CHÂTEAU DE LASCAUX,
LES PIERRES D'ARGENT, 2019**

Le terroir des Pierres d'Argent se situe entre la côte méditerranéenne et les Cévennes, perché à 130 mètres d'altitude. Fermentés et élevés sur lies en foudres, les quatre cépages de cet assemblage propose un vin carnassier à la tension de bouche engageante. Fort d'une certaine astringence dans sa matière, il mêle fruité et végétalité.

18 €

CLOS DES NINES, OBLADIE, 2022

Entre Montpellier et Sète, les huit hectares de vignes du domaine s'épanouissent au cœur de la garrigue. Le terroir calcaire jouit de roches kimméridgiennes où s'enracinent les divers cépages de la propriété. Quatre variétés, cofermentées et élevées huit mois en fûts signent ce vin au nez tendre. La bouche allie un charnu fruité à une délicatesse florale.

17 €

**DOMAINE DÉCALAGE,
GALETS ROULÉS, 2022**

Tel que l'indique son nom, les vignes de rolle, cépage majoritaire decettecuvée, poussent sur un terroir de galets roulés, où se mêlent grès et argile rouge. Son nez est gracieux, avec quelques notes cireuses de figue. En bouche, la matière légère est étirée par une trame acide qui donne une sensation de fraîcheur.

12 €

DOMAINE MONPLEZY,

EMOCION, 2022

Christian Sutra de Germa-Gil, assisté de ses deux enfants Benoît et Margot, se consacre à ces vins, vendus en propre depuis 2000 après une longue histoire de cave coopérative. Cet assemblage de marsanne et roussanne, au nez de miel et de peau de poire, est appelant. La bouche offre une belle tension acide, avec une matière rebondie.

25 €

**DOMAINE STELLA NOVA,
LES PLÉIADES, 2022**

Les Pléiades marie clairette, terret, grenache blanc et gris, sont enracinées en coteaux sur des sols calcaires et sur des plateaux de graves. Vinifié en fûts et élevé six mois sur lies, le vin offre des effluves de verveine avant de laisser place à une bouche vive et énergique dès son entrée. Cette sensation juteuse s'atténue lentement.

17 €

**LE CHEMIN DES RÊVES,
LA SOIE BLANCHE, 2022**

Benoît Viot cultive ses vingt hectares de vignes sur deux coteaux, l'un sur galets roulés et l'autre sur des éclats calcaires. Ce sont ici cinq cépages complantés qui composent ce vin dont l'intensité aromatique rappelle la rose et l'ananas rôti. En bouche, celle-ci se déploie dans un mouvement sphérique.

17 €

**MAS DE FIGUIER,
SEIGNEUR DE LEUZE, 2022**

Depuis quatre générations, la famille Pagès dirige ce domaine de 22 hectares à Vacquières, sur le territoire du Pic Saint-Loup. Ici, la roussanne porte un volume de bouche tout en rondeur, tandis que le grenache et le rolle portent une fine amertume qui délimite son mouvement d'ensemble.

13 €

**AOP LIRAC
DOMAINE LA ROCALIÈRE,
LIRAC, 2023**

C'est Séverine Lemoine, aux côtés

de sa sœur Mélanie, qui dirige ce domaine familial depuis 1995. Dans le vignoble de Tavel, le grenache blanc et la roussanne qui composent cette cuvée poussent sur un terroir de sables et galets roulés. L'entrée de bouche sur l'amande amère déploie ensuite un mouvement drainant avec énergie.

15,50 €

**AOP MINERVOIS
DOMAINE LES COMBES CACHÉES,
COMBE VIOLON, 2022**

Michel Pousse, Xavier Michelin et François Aumonier sont à l'origine de ce domaine qui signe son premier millésime en 2015. Grenache blanc du terroir de Combe Violon et roussanne élevée à plus de 350 mètres d'altitude s'unissent dans un vin à la végétalité suave et sucrée. Acidulée, la bouche s'élanche, telles des gouttes aromatiques miellées.

17 €

**LAURAIRES DES LYS,
CODE 255, 2022**

C'est dans la garrigue du causse de Vialanove que la famille Khalkhal-Pamiès mène à bien son domaine. Les sols calcaires et caillouteux permettent au vermentino et grenache gris, ici assemblés, une expression drainante. L'ensemble de la bouche est fraîche, rappelant la sève de pin, avant de déployer une aromatique de bergamote persistante.

15 €

**IGP PAYS-D'HÉRAULT
DOMAINE LA BOSQUE,
LA RÉGALADE, 2022**

Olivia et Maxime Calas démarrent leur aventure viticole en créant le domaine La Bosque en 2016. Les huit hectares de la propriété s'étendent au cœur du maquis, dans l'aire de Saint-Chinian. Cette cuvée met à l'honneur le grenache blanc. Elle présente un vin juteux, sur les fruits mûrs, avec une chair éclatante.

11 €

MAS DE JACQUET, JULES, 2022

Entre la côte maritime et la garrigue du bois des Aresquiers, les vignes de grenache gris et muscat à petits grains qui composent cette cuvée s'enracinent sur des sols argilo-calcaires. Des arômes de fruit du dragon et de pêche blanche fusionnent dans un mouvement canalisant, marqué par une minéralité gracieuse et étirée.

12,60 €

**IGP PAYS-D'OC
CHÂTEAU DES COCCINELLES,
CHARDONNAY, 2023**

René Fabre, dirigeant du domaine, est un défenseur de l'agriculture biologique de longue date, et le Château des Coccinelles est un des premiers à avoir obtenu le label. Le chardonnay se révèle croquant, sur la poire, avec une matière suave. Sa persistance aromatique, teintée de notes cannélées, est bien construite.

9,50 €

**DOMAINE DE LA CENDRILLON,
LES VIEILLES PIERRES, 2022**

Quittant l'activité de négoce à laquelle la famille se consacrait depuis de nombreuses générations, Robert Joyeux démarre un nouveau chapitre pour le domaine au début des années 2000. Les vins gagnent en qualité et précision. Provenant des vignes du Peyral, cette cuvée d'assemblage rappelle la feuille de framboisier au nez. Cette fraîcheur florale s'étend en bouche avec quelques éclats d'agrumes.

15 €

**DOMAINE DES MAELS,
LES MATELLES, 2022**

C'est dans les hauteurs du village d'Argens, en plein Minervois, que poussent les vignes de roussanne dont est issue Les Matelles. Dès la première gorgée, le vin procure une sensation cristalline. Quelques notes de sureau s'allient à une finale stimulante, signant une jolie harmonie de bouche.

10,50 €

DOMAINE LA MADURA,

CANOPE BLANC, 2022

Nadia et Cyril Bourgne assoient leurs talents de vignerons, installés depuis 1998 à Saint-Chinian. Associant du sauvignon planté sur des sols argilo-calcaires et du piquepoul planté sur des sols de schistes, le vin présente des notes de safran et d'épices douces, avec un mouvement de bouche enrobé.

21 €

**MAISON ROSE & PAUL,
CANTALOUPE, 2022**

Ce pur grenache blanc, cultivé depuis cinq générations par la famille Foussat, est fermenté en fûts puis élevé en cuves. Il offre une entrée de bouche séveuse, laissant place à une matière onctueuse alliant sensation épicée et lactée. Il se développe ensuite dans un mouvement concave.

9,50 €

MAS DU NOVI, V DE NOVI, 2020

C'est sur l'ultime contrefort des Cévennes, à 150 mètres d'altitude, que se situe cette ancienne dépendance de l'abbaye de Valmagne. Parmi les 42 hectares de vignes, le viognier, ici en monocépage, s'exprime avec style. Le vin allie une aromatique miellée à une réjouissante structure acide tissée de quelques amers.

45 €

**IGP PAYS-DE-CAUX
CHÂTEAU LA FONT DES ORMES,
TERRES BLANCHES, 2022**

C'est sur un terroir de calcaires anciens datant du miocène, dans la zone de Pézenas, que poussent les vignes de rolle du domaine. Présent à 80 %, le cépage est associé au grenache gris. Sa robe or révèle un nez végétal tandis que

sa bouche est teintée d'exotisme. Un volume aromatique sur l'ananas à la note mentholée lui donne une jolie présence, sans lourdeur aucune.

14 €

**AOP SAINT-CHINIAN
CHÂTEAU QUARTIRONI DE SARS,**

SKHISTOS, 2021

Dans le hameau du Priou, ce domaine familial de 14 hectares voit ses vignes culminer à plus de 300 mètres d'altitude. Cet assemblage de carignan blanc, roussanne et grenache blanc, élevés en jarres de grès sur lies fines, est un vin-dentelle avec un raffinement de bouche singulier. L'acidité cristalline l'étire et lui confère une finale sapide.

18 €

DOMAINE DE PECH-MÉNEL, BLANC DE PECH-MÉNEL, 2021

A travers la garrigue de Saint-Chinian, les vignes du domaine s'épanouissent, sur un terroir majoritairement caillouteux. Cette cuvée d'assemblage présente un nez d'écorce de cacao. Sans pesanteur, le vin développe des notes de raisins secs avec une tannicité finale racée.

17 €

IGP SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT

DOMAINE DE LA RÉSERVE D'O, LA RÉSERVE D'O, 2022

C'est dans les Terrasses du Larzac que le couple Marie et Frédéric Chauffray a décidé de créer son domaine en 2004. Trois cépages cofermentés composent ce vin à la robe or et au nez de gelée de poire. Particulièrement suave, la bouche développe une matière cristalline avec quelques éclats amers en profondeur.

22 €

DOMAINE L'HERMAS, L'HERMAS BLANC, 2022

Créé par le vigneron Matthieu Torquebiau, l'histoire du domaine L'Hermas démarre en 2003. La cuvée en blanc, à dominante de vermentino (70 %) auquel s'ajoutent roussanne et chenin, est élevée en fûts et demi-muids. Encore assez présent en bouche, il laisse cependant place à des notes miellées.

20 €

MAS DES BROUSSES, 2022

Voici la réunion extravagante d'une dizaine de cépages complantés

(chenin, viognier, clairette, muscat à petits grains...), qui après un élevage de sept mois sur lie signe un vin rebondi avec une complexité aromatique délectable. Des notes de violette et d'orange sanguine se déroulent à travers tout le palais.

16,50 €

VIGNOBLE DES 3 CHÂTEAUX, LA TOURNÉE DES GRANDS DUCS, 2023

Le vignoble des 3 Châteaux rassemble trois caves coopératives, toutes issues du territoire du Pic Saint-Loup, et distribue les vins de plus de quatre-vingts vigneron. Cette cuvée 100 % viognier offre un nez fleuri et miellé. Le charnu de bouche fidèle au cépage est équilibré par une fraîcheur zestée en finale.

7,20 €

IGP VALLÉE DU TORGAN DOMAINE BERTRAND-BERGÉ, LA BOULIÈRE BLANCHE, 2022

Cette cuvée confidentielle, produite à 1.000 bouteilles seulement, est un assemblage dominé par le macabeu (80 %) cultivé sur des parcelles en altitude sur des sols de poudingues. Le nez mêle des notes de cèdre et d'abricot que l'on retrouve dans l'ampleur aromatique de la bouche.

15 €

VIN DE FRANCE CHÂTEAU ARMORIA, L'UNI-B, 2022

Le domaine de neuf hectares situé sur les contreforts de la montagne noire est mené par le vigneron Julien Salles. Avec des micro-vinifications parcellaires, chaque cépage est mis en avant. L'entrée de bouche, sur l'abricot rôti, laisse place à une structure acide élancée avec quelques notes amères.

12 €

CHÂTEAU HAUT-MONPLAISIR, MONPLAISIR BLANC EC, 2022

Cet assemblage de chardonnay (70%) et de viognier (30 %) est élevé en cuve sur lies fines après douze

heures de macération à froid.

Au nez, il convoque des notes de poire et d'anis étoilé, marquant également son entrée de bouche, minérale. L'acidité donne une persistance à la touche finale réglissée.

9 €

CHÂTEAU LA ROQUE, ASSYRTIKO, 2022

Au cœur de l'appellation pic-saint-loup, les 32 hectares de vignes du Château La Roque culminent à 150 mètres d'altitude. Singularité, le cépage grec assyrtiko est ici vinifié en monocépage et pressé en grappes entières. Ainsi, l'ampleur naturelle du cépage garde un volume aérien. Des notes de coing fondent sur une finale mentholée.

25 €

CHÂTEAU PONZAC, LE CAUSSE BLANC, 2023

En 2000, les vigneron Virginie et Matthieu Molinié se sont établis à Carnac-Rouffiac. La cuvée Causse Blanc propose un assemblage de chardonnay, viognier et chenin. Teinté de rose, le vin offre un nez de violette et d'iris. La bouche charnue développe une aromatique florale à la finale sirupeuse.

12 €

COLLINE DE L'HIRONDELLE, NEBULO, 2022

Les vignes de grenache gris et de roussanne qui composent cette cuvée poussent au nord de la montagne Alaric, sur des terrasses argilo-calcaires. Le vin se construit sur une tension herbale, avec un agréable pulpeux de bouche qui évoque la badiane et le bambou. Une légère amertume porte longueur et signe un bel équilibre.

11,40 €

COSTE MOURE, MACABEU 2021

Cette cuvée est issue de vieilles vignes de macabeu, plantées en sélection massale dans les hauteurs de Mont de Camp, à Gajan. Le cépage développe ici un nez végétal velouté, évoquant le lait de riz. La structure acide est enro-

bée dans des billes aromatiques qui se développent avec suavité.

13 €

**DELACROIX KERHOAS,
FRIANDISE, 2022**

Ce domaine familial, qui combine production viticole et fruitière, est aujourd'hui incarné par le vigneron Thibault Kerhoas. Cet assemblage de sauvignon, muscat et chardonnay présente un nez exubérant de cassis et d'origan. Ces notes s'accroissent en bouche, avec un volume gourmand à la finale de violette fraîche.

11 €

**DOMAINE AMPELHUS,
CARIGNAN & TERRET BLANC
DE BLANCS, 2022**

Jenia et Thibaud Vermillard ont créé leur domaine en 2019. Situées en coteaux sur des sols de galets roulés, les vignes de 12 hectares sont plantées de seize différents cépages. Cette cuvée à la robe or est ici composée de 70 % de terret et de 30 % de carignan blanc. En bouche, elle s'élanche avec vivacité, dans un bel équilibre de matière et de fraîcheur. La finale est salivante et l'acidité maîtrisée.

16 €

**DOMAINE NOVA SOLIS,
SELENE, 2022**

Créé en 2017, ce jeune domaine de sept hectares est situé sur les contreforts du plateau du Larzac. Plantée en terrasse sur des sols d'argiles blanches, la vigne de carignan blanc de cette cuvée offre un vin avec une grande générosité de bouche. Celle-ci est propulsée par une acidité vive en second temps, créant une dynamique avec un bel éclat.

18 €

Carla-Elle ROGOSKY

Edition du 29 janvier 2024 p2-7