

A
BISTRO
J



LE SUD-OUEST Des Pyrénées à la Dordogne, une avalanche de belles cuvées

Toujours aussi captivant, le Sud-Ouest ne cesse de nous surprendre par l'originalité de ses cépages et continue à nous enthousiasmer par la richesse et l'accessibilité de ses vins.

KARINE VALENTIN

Le vaste Sud-Ouest, collectionnant les climats, les reliefs, les cépages autochtones et les profils de vins, nous surprend encore et toujours par l'originalité de ses propositions gustatives. Aucune autre région ne peut jouer à ce point la carte de la diversité, tout en conservant ces identités du Sud-Ouest vissées dans les profils de ses vins. Une fois encore, déguster les cuvées issues de ses 29 AOP, 13 IGP et 130 cépages implantés dans les 13 départements de ce vaste vignoble est une expérience unique.

Cette année, les millésimes 2018, 2019 et 2020 dominent la sélection avec des cuvées qui donnent le sentiment que le Sud-Ouest est une véritable pépinière de jeunes vignerons de talent, attirés par le prix doux de la vigne.

DIVERSITÉ DES CÉPAGES, MULTIPLICATION DES ASSEMBLAGES

Si la façade atlantique au climat océanique reste fidèle au cabernet et merlot, sauvignon et sémillon, l'abouriou de Marmande vient arrondir les assemblages, et les vignerons testent désormais de nouveaux raisins comme le savagnin ou le chenin. Les petit et gros mansengs, le lauzet ou l'arrufiac apportent aux blancs du piémont un supplément de fantaisie. Le colombar, quant à lui, donne des épaules aux blancs de Gascogne. Le tannat de Madiran n'a pas d'égal. Le "malbec-caméléon" de Cahors joue le fruit ou la grande garde, et parfois les deux.

Les duras, prunelart, mauzac et consort apportent leurs couleurs aux vins de Gaillac. Quant à la floralité de la négrette de Fronton, elle a le don de mettre tout le monde au diapason. Un collectif de la négrette vient tout juste de naître, la grappe de Haute-Garonne a l'avenir devant elle. On ira même jusqu'à profiter d'un climat plus méditerranéen du côté de l'Aveyron où le mansois, celui qu'on appelle aussi braucol, fer servadou ou pinenc, prend des allures sanguines sur les terres rouges de Marcillac.

Comme vous pouvez le constater, le vignoble du Sud-Ouest a bien des ressources. Dominé par le bio, il continue à séduire l'amateur avec les prix encore doux de ses vins aux caractères tellement originaux. ●



Les 3 plus belles affaires

● Montravel Initial G
2019, domaine de Perreau
6,50 €

● Fronton Les Petits
Cailloux du Roc 2020
Domaine le Roc, 8,50 €
● Marcillac Lairis 2019
Domaine Matha, 9 €



IROULÉGUY

Prix maximum fixé à 15 €

92/100**DOMAINE BORDAXURIA**

● 2018

Tannat et cabernet franc à 50/50, construit autour d'une colonne vertébrale suave et fine sur un fruit radieux et un jus texturé qui se termine en une belle complexité. La gourmande approche du vin tient dans une vinification simplissime où le fruit récite son terroir. 15 €

91/100**DOMAINE ARRETXEA**

● 2020

Le gras digeste d'un vin infusé auréolé d'une finesse lumineuse et d'un volume où la tension se croque et se termine en une pointe fumée. Le volume est parfait et la note de fraise finale met de la vibration dans ce vin qui n'a pas le goût des rosés ordinaires. 12 €

90/100**DOMAINE ETXONDOA**

● Xut 2020

Olivier Pouchoulou fraîchement débarqué à Irouléguay possède 4,5 hectares à Saint-Jean-le-Vieux et sur les flancs de l'Arradoy. Xut 2020, un rouge issu de tannat et de cabernet, est franc, serré, croquant, digeste, gorgé de fruit séveux. Évidemment, la conversion bio est en marche. 12,50 €

PACHERENC DU VIC-BILH

Prix maximum fixé à 15 €

90/100**CHÂTEAU LAFFITTE-TESTON**

● Ericka 2018

Fluide et doté d'une chair saline et délicate, ce blanc s'installe sur la finesse avec une jolie complexité et une matière franche et d'un beau volume. 12 €

90/100**PLAIMONT**

● Maestria de Plaimont 2017

Le fruit se construit ici par strates et hisse le vin au-delà de son sucre. La douce volupté s'adapte à la structure et la finale citronnée ponctue les saveurs miellées du milieu de bouche. 15 €

89/100**CHÂTEAU DU POUHEY**

● 2019

Puissance et fruit exotique, matière charnue et élégance sur un volume dense et régulier. Le croquant salin fait sortir le vin du lot. 7 €

MADIRAN

Prix maximum fixé à 15 €

92/100**DOMAINE LABRANCHE LAFFONT**

● 2018

Les tanins se sont fondus dans la masse du vin mais l'ensemble reste ferme et doté d'une franchise louable, surtout dans la finale croquante, plus dynamique. Elle hisse l'ensemble et assoit les vinifications en rouge de ce domaine. 9,50 €

90/100**CHÂTEAU D'AYDIE**

● Ode d'Aydie 2016

Le beau fruit du tannat mûr apporte à cette cuvée sa sensibilité. Les tanins ont fondu et la profondeur de bouche reste vivace. Le vin se révèle dans une finale au fruit dense et aux épices douces. 13 €

90/100**CLOS BASTÉ**

● 2018

Un fruit mûr dans une bouche au tanin franc et persistant, dotée d'un bon croquant et d'une belle intensité. La fraîcheur est au rendez-vous dans ce vin qui va en s'affinant. 10 €

89/100**DOMAINE DAMIENS**

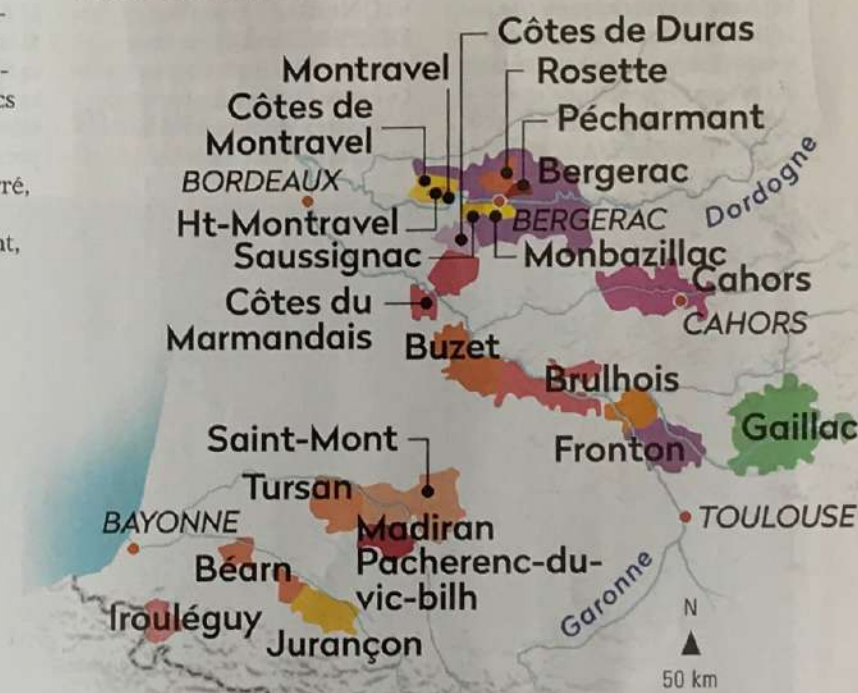
● Tradition 2018

Un vin serré mais d'un beau volume sur un fruit bien mûr et séveux. Il faut attendre que le tout s'harmonise. 8,50 €

89/100**DOMAINE LAOUGUÉ**

● Marty 2018

Rouge gourmand, assorti d'un nez sur le fruit frais et fin, avec



Cartographie : Alexandre Nicolas

Dans le vignoble des Côtes-de-Gascogne vous trouverez des blancs et des rouges de caractère.

Les Dégustations

Le tour de France du vignoble

une jolie pointe de tanins assurant de la fraîcheur et de la tension. Légère sucrosité pour maîtriser la structure tannique. 13 €

JURANÇON

Prix maximum fixé à 16 €

92/100

DOMAINE BELLEGARDE

● *Historique 2017*

Note fumée et touche de cire sur un fruit exotique tonique. Le milieu de bouche pulpeux devient plus stylé dans une finale séveuse, au fruit souligné par un boisé net et précis. 12,90 €

90-91/100

DOMAINE CASTÉRA

● 2019

Tauzy et Caubeigt, les deux parcelles du domaine, ne font qu'une dans ce millésime à la pointe oxydative. La bouche est parfaitement proportionnée. On a l'impression de sucer un caillou après la pluie. Finale sur de beaux amers sapides. 10,50 €

90/100

DOMAINE CAPDEVIELLE

● *Noblesse d'Automne 2019*

À Monein, sur la partie la plus chaude du vignoble, le domaine produit un cru empreint de douceur, tant au niveau aromatique que du prix. Un moelleux à l'équilibre parfait. 11,50 €

Le domaine Capdevielle élabore un jurançon moelleux princier.



T. Legry

90/100

DOMAINE DE SARROS

● *La Contrée 2018*

Assemblage de gros et petit mansengs et de lauzet, fermentation en barriques en levures indigènes : la vinification classique apporte une dynamique à ce blanc sec au relief salin. 11,50 €

90/100

VIGNOBLE DE PYRENAÏA

● *Cairn 2019*

La cuvée élevée en jarres, fûts et foudres Stockinger possède énergie et relief. Le nez com-

mence par truffer, c'est un peu tôt mais original, puis le jus devient plus exotique, évolue vers les agrumes, jusqu'à la finale saline et acidulée. 14,90 €

89/100

DOMAINE BORDENAVE

● *Souvenir d'enfance 2019*

Discretion du nez, légèrement perlant. Bouche ronde, volumineuse, puissante et concentrée. La matière est lumineuse, la finale accroche avec son énergie et sa vigueur. 9,20 €

89/100

DOMAINE DE SOUCH

● *Cuvée Monplaisir 2019*

Ce délicieux jurançon moelleux s'apprécie pour le croquant de son fruit, la belle dynamique de sa bouche. Ses saveurs évoquent le fenouil confit. La finale, sur les fruits mûrs, est harmonieuse. 15 €

89-90/100

LARROUDÉ

● *Lou Cep Océan 2020*

Un vin sous tension dans lequel les parfums fermentaires n'avaient pas tout à fait disparu à l'heure de la dégustation. Mais sa concentration et sa finale florale appétissante agrémentée d'une alerte touche de citron laissent présager le meilleur. 8,50 €

89/100

LE BOIS SACRÉ

● *Les Mille Pieds 2019*

Belle complexité pour ce vin à la tension parfaite, au savoureux croquant qui évoque la groseille à maquereau et le citron. Une douce amertume envahit la bouche, ennoblie par un petit air marin. 13,50 €

CÔTES DE GASCOGNE

Prix maximum fixé à 12 €

89/100

DOMAINE CAPMARTIN

● *Pimpant 2020*

Un tannat/syrah, typique du coin. Laissez passer la réduction pour que le vin évolue sur la gourmandise, sur les fruits rouges et la violette. Fraîcheur et floralité. 8 €

89/100

DOMAINE DE MÉNARD

● *Haut Marin 2020*

Un blanc de colombard, sauvignon et gros manseng séveux, à la pointe exotique de mangue. Sa franchise est encourageante. Sa tension le fait décoller. 6 €

89/100

VIGNOBLE ALAIN BRUMONT

● *La Gascogne d'Alain Brumont 2020*

Nez floral, printanier, doté

Mathieu Lacanette-Naba a construit sa cave dans une ancienne étable.



D.R.

Domaine Naba, à Jurançon Son divin jurançon est né dans une étable

Mathieu Lacanette-Naba est de ce village d'Estilesq, plein sud face aux Pyrénées où son grand-père avait une terre. Lorsqu'il s'y investit après avoir appris le métier à Sauternes, au Chili et chez Giselle Bordenave, la terre n'avait connu aucune culture durant trente ans. Il commence avec un pulvérisateur à dos pour entretenir son lopin. Enfin, Mathieu construit sa cave dans une étable. Biblique... Son jurançon Milord 2017 réunit volume et équilibre, agrumes et énergie (13 €). Marlère, le sec 2019 (91/100, 10,50 €), dévoile un fruit finot et délicat, plus rhubarbe qu'agrumes, à la pointe de *lemon curd* en finale. K. V.

Les Dégustations dans le Sud-Ouest

d'une pointe de fruit frais. Très jolie bouche, fine, structurée, délicate et tendue. Belles courbes et séduisants arômes d'agrumes. 6,90 €

88-89/100 DOMAINE DE MAOURIES

● Les Fruits 2019
Les notes thiolées du premier nez laissent la place à un parfum fumé, fin. La bouche plus acidulée s'étire malgré les 40 g de sucre qui se perdent dans l'énergie d'une finale tendue et vibrante. 7 €

FRONTON

Prix maximum fixé à 13 €

91/100 CHÂTEAU LA COLOMBIÈRE

● Les Frontons Fringueurs 2020

Nous louons l'enthousiasme de Diane et Philippe Cauvin à produire des vins aussi odorants et savoureux, au fruit velouté, énergique et vibrant d'une sève si particulière. 11,50 €

90/100 DOMAINE LE ROC

● Les Petits Cailloux du Roc 2020

Nullement rivales, la négrette et la syrah se lient ici avec complicité. Toutes deux puissamment dotées de parfums floraux et fruités, elles parviennent à conjuguer leurs atouts pour offrir ce rouge au bouquet floral et au fond superbe et savoureux. 8,50 €

89/100 DOMAINE PLAISANCE PENAVAYRE

● Le Rosé 2020

Ce domaine de Fronton produit un pur jus éclatant dans lequel la négrette impose sa loi au gamay et à la syrah. La vinification se fait par parcelles et sur lies fines jusqu'à l'assemblage final. Il en résulte un rosé à la fois chatoyant et brillant, à la profonde densité de matière et aux tanins lisses. 9,40 €

Domaine Philémon, à Gaillac Tonique, le braucol!

Le braucol de Philémon est certainement le meilleur rapport prix/plaisir du Sud-Ouest. Mathieu Vieules s'installe en 2003 pour agrandir et revaloriser le domaine familial. Après une labellisation AB puis Nature et Progrès, le vigneron polyculteur s'investit à la vigne et travaille en cave dans la douceur, sans intrants. Né sur le plateau calcaire Cordais, son Braucol 2019 (90/100, 7 €) exprime la minéralité du calcaire, le fruit du raisin sur un tanin fondu et tonique. Une petite pépite d'une énergie complexe. K. V.



89/100 VIGUERIE DE BEULAYGUE

● Terre de Négrette 2020

Le croquant d'un fruit digeste, la délicatesse de la violette et le relief doux et texturé de ce rouge donne à la négrette un air de revenez-y auquel on ne résiste pas. 9,30 €

GAILLAC

Prix maximum fixé à 14 €

91/100 CLOS ROCAILLEUX

● Braucol 2019

Ex-journaliste reconverti vigneron, Luc Bontemps a repris 13 hectares sur le plateau calcaire de Gaillac. À peine installé et le voilà qui marque déjà des points avec ce rouge riche mais frais, au beau relief minéral. 12 €

91/100 DOMAINE DE BRIN

● Pierres Banches 2019

Des argilo-calcaires très caillouteux entre la Veyre et le Tarn constituent le terroir où naquit ce mauzac. Sa fine structure anisée lui donne tout son caractère gaillaçois. 12 €

91/100 DOMAINE PLAGEOLES

● Premières Côtes

Mauzac vert 2019

Sur les premières côtes

et les argilo-calcaires du plateau, le raisin offre son meilleur profil, citronné avec une touche de Granny Smith, typique du mauzac, et de caillou, typique du calcaire. Il termine sur une touche anisée. 13,50 €

90/100 DOMAINE GAYRARD

● 2019

Un beau relief pour ce blanc issu de loin de l'œil élevé en fûts et en foudres. La pointe variétale est adoucie par l'élevage qui apporte la richesse et la tension finale. 13 €

90/100 DOMAINE LES PETITS JARDINS

● 2019

Rien à redire, voilà un rouge juste, précis et franc. Son jus coulant de duras et braucol sent le fruit frais et le poivre grâce à une vinification simplissime : pigeage, remontage, élevage en cuves béton. 7,50 €

89/100 DOMAINE LAUBAREL

● Mauzac 2019

Mauzac en vinification intégrale pour la touche exotique et citronnée. Il est doté d'un excellent équilibre. En bouche, il offre les tonalités d'un fruit généreux et mûr. 9,80 €

89/100 DOMAINE DE LA PETITE TUILE

● Braucol 2019

Un rouge au volume sanguin, à la chair soyeuse, finement épicée, aux saveurs de cassis légèrement boisées. La finale est marquée par un élevage d'un an en foudres. 12 €

88-89/100 DOMAINE DE LABARTHE

● Cuvée Guillaume 2019

Un volume franc et une bonne fraîcheur des tanins pour ce rouge flatteur, à la finale légèrement poivrée. 10,70 €

88/100 L'ENCLOS DES BRAVES

● Tombé du Ciel 2019

C'est un must dans l'univers des vins de fruit, de ceux qui font glou-glou. Le braucol et le duras simplement vinifiés et assemblés livrent ici un vin digeste, aux tanins poudrés. Son fruit éclatant incite à se resservir. 10 €

CAHORS

Prix maximum fixé à 15 €

91-93/100 DOMAINE COSSE MAISONNEUVE

● Le Combal 2019

Un cahors juteux, sur la cerise et les épices. La bouche se montre d'une très grande précision, les tanins sont

Les Dégustations dans le Sud-Ouest

vinifié en cuves. Un montravel tonique, à l'éclat singulier. 6 €

88/100 CHÂTEAU DU BLOY

● 2019
L'éclat du sauvignon au nez, la tension de la muscadelle et la finesse du sémillon. Cet assemblage séduisant s'exprime sur la fraîcheur et la rondeur en milieu de bouche. Belle finale. 7,50 €

BERGERAC
Prix maximum fixé à 14 €

90/100 CHÂTEAU LES HAUTS DE CAILLEVEL

● Les Terres Chaudes 2018
Dans le groupe de tête des domaines menés par la jeune génération qui servent l'émancipation de Bergerac, cette propriété de Pomport est au plus haut niveau avec ce rouge tonique où le fruit se frotte à l'énergie d'un tanin soyeux. 11,50 €

90/100 CHÂTEAU HAUT BERNASSE

● Les Cénopotes 2017
La sensibilité des merlots plantés sur les argiles limoneuses de Monbazillac parle ici. Une extraction simple, légère en cuves est doublée d'une macération courte pour donner naissance à ce vin digeste et gourmand. 8,50 €

90/100 CHÂTEAU LA RAYRE

● Les 3 Filles 2017
Le nez exhale encore de jolis parfums de raisin, le palais plus construit se concentre sur une matière riche et suave, légèrement poivrée avec une touche florale et un joli grain de tanin. 12 €

MARCILLAC
Prix maximum fixé à 13 €

92/100
DOMAINE DE BOISSIÈRES
● La Quille de Rouge 2019
On jubile devant la profondeur fruitée de cette cuvée à la chair

Château Terre Fauve, à Fronton Une négrette sauvage à vous faire rugir de plaisir

À eux deux, Morgane et Nicolas Baudet ont déjà un joli palmarès de vinificateur dans des domaines prestigieux comme Quintus, à Saint-Émilion. Un avenir prometteur s'ouvre maintenant pour ce jeune couple d'œnologues fraîchement débarqué en pays de négrette. Leur fronton élevé en amphores (90/100, 10 €) est un vin intense, au beau volume concentré et digeste qui balance entre les tanins et la fraîcheur. Son croquant volumineux fonde le raisin avec un naturel déroutant. K. V.



Morgane Joua et Nicolas Baudet ont lancé l'expérience Terre Fauve en 2020.

rendue caressante après son élevage de huit mois en pièces bourguignonnes « expérimentées » (c'est Marc Fraysse, le vigneron, qui les qualifie ainsi). Dans un déroulé de tanins digestes et de parfum de violette, le vin finit sur une tonalité haut perchée. 12 €

92/100 DOMAINE MATHA

● Lairis 2019
Le fruit robuste et la densité du mansois construisent ce vin à l'architecture imposante. Sa bouche pulpeuse se révèle d'une grande sapidité et l'accroche tannique ne nuit aucunement à une dégustation dès cet été. 9 €

91/100 DOMAINE DU CROS

● Vieilles vignes 2018
Ce rouge presque crémeux

issu d'une parcelle de vignes de 60 ans plantées sur des grès rouges du Permien a le verbe haut. Ses courbes se dessinent sur un corps puissant et musclé. Le mansois apporte sa tonicité à la finale. 12 €

90/100 DOMAINE MOUSSET

● La Pauca 2018
Une touche rustique pointe dans un nez de purée de fraises mûres. Cette cuvée au volume ambitieux pose un tanin aigu qui en rajoute sur la rusticité. Mais si ce tanin chahute un peu le palais, le vin possède une très belle allonge. 13 €

VINS D'IGP
Prix maximum fixé à 12 €

91/100
MAS LAFON
● Aveyron
Bonjour Ivresse 2019
À l'extrême limite du vignoble

aveyronnais, ce petit domaine déniché il y a deux ans propose l'un des plus jolis fruits du millésime. Posé sur une tendresse croquante, ce vin s'avère un excellent compromis entre le style racé imprimé par son terroir de calcaire et la définition d'un vin pulpeux. 12 €

89-90/100 DOMAINE BOIS DE DEVES

● Comté tolosan
Les Satellites 2019
Un malbec fin et fumé, tendre qui s'élargit sur une chair superbe à la fraîcheur sincère et à la finale concentrée sur une pointe de violette et un fruit suave et velouté. 10 €

VIN DE FRANCE
Prix maximum fixé à 15 €

91-92/100 DOMAINE DE BROUSSE

● Tandem 2020
Duras, cépage avec lequel on peut tout faire, et loin de l'œil en grappes entières, sans soufre et en levures indigènes... What else? Une suavité extrême, un croquant digeste, un fruit rouge au jus proche du noyau de cerise, de l'acidité. 11 €

90/100 CHÂTEAU DE MAYRAGUES

● Loin de l'Œil 2019
La base calcaire du sol offre son croquant salin au blanc de Duncan Geddes. Le fruit est délicatement tendu par une originale touche de fenouil qui donne tout son éclat à ce blanc vibrant d'énergie. 10 €

89/100 DOMAINE APATIA

● 2018
Maïalen et Kattalin Etchandy sont sorties de la coopérative en 2018 pour produire à partir de vignes situées à Ispoure un jus franc, roulant sur un fruit rafraîchi par l'altitude. Ce premier millésime très prometteur est en Vin de France car la cave n'est pas sur l'aire d'appellation. 14 €