

Sud-Ouest

D'Irouléguy à Marcillac, un monde de diversité

Des jeunes qui débutent, des vigneron·nes d'avenir et des cuvées originales de vigneron·nes reconnus : voici un *medley* de ce qui nous a plu tout au long de l'année dans le Sud-Ouest. Il faut profiter de la générosité des vins de cette vaste région, induite par un climat qui, de l'océanique au montagnard en passant par le méridional, favorise une diversité de cuvées dans laquelle on peut certes se perdre, mais surtout trouver des vigneron·nes de grand talent. ● **Karine Valentin**

95/100

CAMIN LARREDYA

● *Vin de France*

L'Iranja 2018 🌱

Deux années d'élevage en demi-muids ont fait le plus grand bien à l'orange de Jean-Marc Grussaute. Le vin a pris une personnalité qui pourrait dérouter. Le nez s'installe au début sur des notes primaires de fruit. La qualité et l'extrême finesse du vin tiennent dans sa capacité d'évolution dans le verre. L'air ne fait pas peur à ce nectar légèrement tannique gansé de parfums de mandarine et d'épices, qui s'affine et s'étoffe au fur et à mesure de son oxygénation. 42 €

94/100

CLOS DE GAMOT

● *Cahors Cuvée*

des Vignes Centenaires 2018

La famille Jouffreau produit des cahors d'une grande profondeur, mais qui se révèlent vraiment après une garde certaine. Si le style se modernise depuis quelque temps, les vins n'en restent pas moins de grands cahors de garde. Cette cuvée devrait passer les 50 ans, compte tenu de l'âge des vignes et de la qualité de ce millésime.

Encore sur son fruit mûr, elle n'a pas révélé tout son potentiel. 30 €

94/100

DOMAINE DES BOISSIÈRES

● *Marcillac*

La Quille de Rouge 2019 🌱

Marc Fraysse a commencé par reprendre une parcelle de son grand-père ; il y a ensuite ajouté 3 hectares, et a opté pour la biodynamie, visant la certification pour 2021. En attendant, le domaine est en bio et le garçon sait composer avec le rustique fer servadou qu'il élève huit mois en pièces bourguignonnes. Le rouge prend des allures digestes. Son fruit se répand en bouche pour finir sur une coquetterie à la violette. 12 €

94/100

DOMAINE MATHA

● *Marcillac Peirafi 2011* 🌱

Jean-Luc Matha affirme son originalité dans ses différentes cuvées. Le fer servadou, vendangé à parfaite maturité, est mis en valeur par un éraflage total. L'ensemble de la gamme mérite de vieillir, et tout particulièrement Peirafi qui, dans

ce millésime en magnum, offre générosité, fruit et minéralité puisée dans l'élevage. 39 €

93/100

DOMAINE JULIEN AUROUX

● *Bergerac Un peu de Toi, un peu de Moi 2019* 🌱

Acteur de la nouvelle vague du Bergeracois, cela fait une poignée d'années que Julien Auroux nous séduit avec ses cuvées très Sud-Ouest mais griffées de son style et de son terroir de l'extrême sud-est de l'appellation Bergerac. Les vins grimpent en acidité tout en gagnant en densité — ce qui lui vaut sa première étoile dans notre Guide vert 2022. Association classique de cabernet franc et de merlot, son vin ne rougira pas face à certains crus de la Jurade. 14 €

93/100

DOMAINE VALÉRIE COURRÈGES

● *Cahors Bois Carmin 2019* 🌱

Valérie Courrèges est originaire de Tarbes. Œnologue talentueuse, elle a vinifié en Provence et s'investit depuis 2019 sur un domaine de 23 hec-



Les grandes bouteilles du Sud-Ouest



Le Jardin de mon Père 2018 du domaine Haut Berba : un vin de France formidable d'originalité !

D.R.

zan. Son ambiance graphite se précise ensuite sur un tanin frais, épicé et ciselé, presque crayeux, qui le promet à une belle garde. 14 €

90/100

DOMAINE AMEZTIA

● *Iroulégy Amezitia 2018* 
Au Pays basque, les vigneron et les bergers se partagent la terre. Jean-Louis Costera assume les deux identités. Gexan et Eñaut, ses neveux, l'ont rejoint depuis sur le domaine de huit hectares sis à Saint-Étienne-de-Baïgorry. En bio depuis 2020, ils produisent un rouge de tannat et de cabernet franc séduisant, d'une vraie fraîcheur avec de la tension en finale. 14 €

90/100

DOMAINE BORDAXURIA

● *Vin de France L'Affranchi 2018* 
Outre la radieuse gamme d'Élorri Reca et Brice Robelet, il faut louer la personnalité conquérante de cette syrah du Rhône septentrional. Les raisins sont ramassés sur deux microparcelles (syrah et vignier) de granite, cultivées en échalas et en bio à Chavanay et Saint-Étienne-de-Valoux puis vinifiées à Iroulégy. Ce rouge se distingue par un fruit séveux, une belle accroche et une sensualité éblouissante. 28 €

90/100

COMBEL-LA-SERRE

● *Vin de France De la Terre à la Lune 2020* 
Un seul hectare de vermentino, planté au pays du malbec. Par amour pour les blancs issus du raisin méditerranéen, Julien et Sophie Ilbert ont décidé de faire l'essai sur leur terroir du Lot. Le vin ferait rougir quelques Provençaux : la tonicité de sa matière évoque l'eau fraîche et son fruit citronné nous plonge dans un verger. 15,50 €

90/100

DOMAINE LABRANCHE-LAFFONT

● *Madiran Tannat 2020* 
Christine Dupuy signe des pacherencs formidables



Antoine Arraou a apporté une touche d'originalité aux vins du domaine.

D.R.

Château Lafitte, à Moncin Un nouvel œil sur Jurançon

Ce château emblématique de Jurançon, entouré de cinq hectares de vignes, est affublé depuis peu d'un bâtiment moderne qui sert de cave : y sont disposés cuves, tonneaux, amphores d'argile et œufs béton. Des évolutions signées Antoine Arraou, ancien photographe au ministère des Affaires étrangères, désormais vigneron en biodynamie. Depuis huit ans qu'il a repris le domaine familial, la production se pique d'originalité, jusque dans les bouteilles, pour certaines en grès et terre cuite afin de clore la philosophie de l'élevage. Le vin orange est d'une densité lumineuse, le blanc sec Argile 2019 (93/100, 42 €) est texturé et très vif, tandis que le jurançon 2019, vinifié en barriques, affirme une tension affûtée et une énergie citronnée. K. V.



D.R.

intense et une belle tension sur des amers tendres se dégage dans la fin de bouche. Il titre un bon volume, sans que l'alcool ne se perçoive. 18 €

90/100

CHÂTEAU DU CÈDRE

● *Cahors L'Improbable 2020* 
L'arrivée de Jules, le fils de Pascal Verhaeghe, a donné un coup de jeune au Cèdre ; des cuvées originales voient le jour, comme ce rouge issu d'un assemblage de saignée et de pressurage direct, et produit comme les autres en levures indigènes et sans soufre. Élevé un an en foudres de 500 litres de cinq et six ans, il offre une brassée de fruits rouges sur un support légèrement tannique. 18 €

90/100

CHÂTEAU LAMARTINE

● *Cahors Cuvée Particulière 2018*
Ce domaine classique a su évoluer dans un sens qui ennoblit les cuvées en même temps que l'ensemble de l'appellation. Ce bon vin de garde mise sur un fruit net, adouci de fleur et de

et place ses madirans parmi les meilleurs rouges du Sud-Ouest. Les vins produits sur le domaine familial, qu'elle dirige depuis 1993, insistent sur le fruit sans négliger la puissance du raisin. Depuis peu, la vigneronne se frotte au sans soufre avec cette cuvée à la franchise parfaite bien ajustée sur un fruit noir (cassis, myrtille) et tempéré d'un tanin fin. 11 €

90/100

LA COLOMBIÈRE

● *Fronton Les Jacquaires 2020* 
Diane et Philippe Cauvin conduisent leur vignoble en biodynamie depuis une dizaine d'années. Le génie du couple a permis de produire quelques cuvées très originales. À partir du bouysselet, un vieux raisin original qui taille

des croupières à la négrette, ici assemblé au sauvignon et au chenin, il façonne un blanc profond mais rafraîchissant : sa capacité de garde pourrait surprendre... 11,50 €

90/100

STRATÉUS

● *Madiran 2019*
Dernier-né des vigneron madiranaï, Simon Ribert cultive seul ses trois hectares, dont une partie lui vient de son grand-père. Sa gamme simplissime se décline entre deux pacherens, un sec et un doux, et un madiran, tous habillés d'étiquettes qui reprennent les strates du terroir. Le rouge roule en bouche autour du tannat et du cabernet franc. On aime sa matière sensible, sans tapage ni tanins arrogants, son côté juste frais et suave. 16 €