



Roc d'Anglade

Un vin de pays rosé 2008 (11 €) enchanteur, avec ses notes délicates de goyave, de rose et de cardamome, sa texture aérienne et soyeuse, sa finale exotique très persistante. Pour plaisir solitaire ou en tropicale compagnie.

Château Beaubois

Duo viognier-grenache pour ce costières-de-nîmes 2008 (6,60 €) : forcément on attend de l'éclat et l'on n'est pas déçu. Le nez est chatoyant (kumquat, fenouil, verveine), la bouche ronde, élancée, joyeuse.



Clos des Boutes

De quoi chambouler les papilles avec un affolant bouquet de sirop de cassis, de pâte de mûre puis un palais entre violette, iris et olive noire. D'un dynamisme ravageur, d'un équilibre incroyable, avec des tanins fuselés, juteux. Non ce n'est pas du carignan, Les Fagnes (7,30 €), c'est de la bombe, un attrape-file !



Domaine de Poulvarel

Une note fumée fugace, du fruit frais et charnu en bouche mais sans sucrosité, on ne se lasse pas de costières-de-nîmes 2008 (6,90 €). Minéral puis un peu salin, surtout généreux, d'une belle chair pour tenir face aux antipasti et chiffonnade de Parme.

Marc Kreydenweiss

Encore un carignan ! Galets roulés et garrigue emplissent les narines, croquons ensuite dans une cerise sauvage, savourons un coulis de myrtilles. Ka est un costières-de-nîmes 2006 (25 €), éclatant de jus et long, long, long à demander grâce.



La Genestière

Framboise, fumé, fleurs séchées, cumin pour titiller les narines et donner l'envie d'aller plus loin avec ce tavel, cuvée Raphaël 2008 (8,65 €), ample, suave et puissant en bouche, et assez de minéralité pour faire fête aux currys.

Coordonnées des domaines en pages carnet



Mas Mouriès

Un nez qui prend le maquis, file le gibier, bouscule le lentisque et se frotte à la civette. Une griffe de baume du tigre. Les Myrthes, coteaux-du-languedoc 2004 (15 €), laisse parfois de sa puissance racée, contenue dans un corset de fraîcheur, jusqu'à sa finale cacao et menthol. Bluffant.

Château de Calvières

Le diabolin qui orne l'étiquette d'Espiritu Maligno ne cache pas son jeu. Cette frivolité en vin de pays d'Oc (9 €), avec sa robe pétale déclare au premier nez son intention de séduire. Gelée de groseille, fleurs d'amandiers se retrouvent aussi en bouche dans une matière particulièrement douce. Salade mêlant fruits et légumes lui donneront la réplique.

rd



Mas Montel

Dégustation crescendo avec le coteaux-du-languedoc Les Marnes 2008 (7,90 €). Un vin de plus en plus tendu qui pose sa suavité dès le premier nez, puis au palais rond et frais marqué par des saveurs de gingembre frais et de raisin blanc. Roussane, grenache blanc et viognier, partiellement élevés en barriques, composent un vin suave et gourmand avec une finale impertinente évoquant le piment.

Domaine de L'Aure

Un vent de modernité souffle sur la tradition...

Côtes du Rhône Villages



Cuvée André 2005

Noté 17,5/20
Terre de Vins
n°38 - P93

2006

★★ Guide
Hachette 2009

Côtes du Rhône

Tradition
Rouge 2007

88/100
Wine Spectator

SOUHAITONS DEVELOPPER CLIENTELE
CAVISTES / DISTRIBUTEURS

Famille Cruzel
11, Avenue de la tour
30210 St Hilaire d'Ozilhan
Tél. 04 66 37 00 82
Fax 04 66 37 28 39
contact@domainedelaura-vin-rhone.com
www.domainedelaura-vin-rhone.com