

92/100

DOMAINE

MARION PLA 

● *Saint-Chinian*

Expérience Singulière 2018

La réglisse et les fruits noirs s'invitent au nez de cet assemblage de mourvèdre et grenache plantés à 260 m d'altitude. La finale accrocheuse rappelle une sensation caillouteuse. Une belle expression argilo-calcaire. **15 €**

92/100

ANNE GROS

ET JEAN-PAUL TOLLOT

● *Minervois La Ciaude 2018*

Un nez intense de fruits

des bois, dans un registre épicé, une belle tenue de bouche avec des tanins fins et gourmands. Très belle réussite pour ces vieilles vignes de carignan, syrah et grenache sur la zone de Cazelles. **23 €**

91/100

CALMEL ET JOSEPH 

● *Saint-Chinian Les Cuvées*

Rares Les Sept Puits 2017

Un vin velouté aux notes de myrtille et de cèdre, à la bouche fraîche et revigorante. Il est issu de vignes de plus de 30 ans, plantées à 250 m sur coteaux argilo-calcaires exposés nord-ouest. **22 €**

Maison Calmel & Joseph, à Montirat

Depuis vingt ans, les terroirs frais sont leur affaire



D.R.

Laurent Calmel et Jérôme Joseph apprécient « les bouches qui s'élèvent » dans leurs cinquante cuvées issues de vingt-cinq appellations.

« On n'a pas gagné le concours de la vigne la plus haute », plaisantent Laurent Calmel et Jérôme Joseph, élus en 2018 négociants de l'année par La RVF. N'empêche, depuis vingt ans, le duo exploite le filon des terroirs frais sur vingt-cinq appellations du Languedoc-Roussillon. En cinquante cuvées, principalement des vins d'assemblage, ils cherchent la buvabilité, « les bouches qui s'élèvent » et les plus belles expressions des terroirs de Saint-Chinian, Minervois, Faugères... En 2015, la maison Calmel & Joseph (un million de bouteilles) a acquis son premier domaine en Corbières : 20 hectares cultivés en bio à 300 mètres d'altitude, pour « un vin concentré, à notre image », assurent ces frères de négoce. I. F.

bouche voluptueuse. En 2017, la cuvée Villa Ad Clivum (91/100, 12,50 €), elle aussi cultivée à 280 m, s'avère plus construite, suave, dotée de tanins épicés et vifs en finale. **9,50 €**

90/100

CALMEL & JOSEPH 

● *Corbières Les Terroirs 2019*

Parmi les corbières, ce vin issu d'un terroir mixte à 250 m est le plus léger. On ressent des notes de fruits rouges et une structure fraîche, à allier avec un plat gras pour balancer les tanins qui accrochent légèrement. **12,50 €**

89/100

LA GRAINE SAUVAGE 

● *Faugères Rocalhàs 2017*

Après une bonne aération, des notes d'herbes séchées et florales apparaissent. La bouche se concentre sur un équilibre entre acidité et amertume, avec une bonne gestion des extraits secs. La vigneronne a sélectionné spécialement cette parcelle de schistes à 420 m pour élaborer son blanc ! **22 €**

89/100

ABBAYE

SYLVA PLANA 

● *Faugères*

Les Moines Blancs 2019

Une chair ferme pourvue d'une acidité bien intégrée, des notes de coing en finale qui apportent de la gourmandise. Grenache blanc, roussanne et vermentino sont plantés à 265 m sur schistes. **10 €**

89/100

CHÂTEAU VILLERAMBERT

● *Minervois Incarnat 2018*

Un nez profond de fruits noirs (myrtille) et une touche de cannelle, qui enrobe la bouche, caractérisent ce vin bien structuré, aux tanins fondus. Incarnat

Domc
Brig
réin



Nés plein

Après
a lai
Émilion p
idée en tē
« son 45^e p
au nord, c
le grenach
Conduit e
le domain
Salinité, p
le dernier
en bouteil

assemble o
rose, schist
à une altitu
de 260 m. I

89/100
CELLIER
DES DEM

● *Langued
Domaine de
Le nez de q
pagne une l
croquante,
une persist
apporte de l*