

JEREZ • CLOS DU MONT-OLIVET ET MONT-REDON • BEL AIR-MARQUIS D'ALIGRE 1961 • MONTUS • VINS ANG

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE
larvf.com

CANTINES DE VIGNERON

De Nantes à Strasbourg
leurs bistrots favoris

POLÉMIQUE

Méditerranée
une marque déposée

Côte de Beaune et Côte de Nuits

Bourgogne

La fabuleuse
dégustation
des 2022

467 VINS DE RÊVE

VOUVRAY
UN TERROIR
SANS ÉGAL

**GÉRARD
GAUBY**
IL A LANCÉ
SA REMUNTADA !

Température de service
Condrieu, Saint-Péray, Côte-Rôtie et
Crozes-Hermitage jugés dans le verre



DÉCOUVERTE
LES VINS DES CÉVENNES,
VOUS CONNAISSEZ ?

L 13477 - 678 - F : 7,50 € - RD



Florent Védet

Le vignoble cévenol s'étend de la Lozère au Gard, des derniers contreforts du Massif central aux méandres de la Cèze.

Les Cévennes, terre de vins libre et mystérieuse

Dans ce vignoble languedocien, les vignerons cultivent leurs différences avec la plus grande liberté. Ici, grenache, syrah, pinot noir, cinsault, mourvèdre, mais aussi sauvignon, viognier, vermentino, gewurztraminer et riesling incarnent le terroir sauvage qui les a vus naître. Une dégustation de Karine Valentin

Le pays cévenol est longtemps resté mystérieux et sauvage. De cette enclave montagneuse qui s'étend de la Lozère au Gard, on connaît surtout les "épisodes cévenols", des cataractes d'eau qui se déversent sur la terre et les hommes depuis les nuages accrochés aux derniers contreforts du Massif central. Durant des heures, voire des jours, ce déluge noie la végétation. Des ravines se forment puis le mistral ou la tramontane, selon que l'on se trouve sur le versant lauzérien ou sur le versant gardois, se lèvent et sèchent tout.

Pour composer avec ces terribles épisodes météorologiques et empêcher les coteaux de se transformer en torrents de boue, les producteurs gardois ont imaginé une viticulture qui préserve la terre. Le travail des sols, l'entretien des fossés, les haies, les couverts végétaux, l'agroforesterie sont ici des pratiques indispensables pour les vignerons de tradition comme pour les nouveaux venus attirés par le prix bas du foncier et la beauté du site, "Réserve internationale de ciel étoilé" depuis 2018. Cette viticulture est en grande majorité labélisée bio, nous sommes dans le Parc national des Cévennes, classé Réserve mondiale de biosphère par l'Unesco.

UN CARACTÈRE REBOUSSIER

Avec son climat original, ce vignoble est celui de tous les possibles. Les journées sont chaudes, les nuits très fraîches, les hivers rigoureux, enneigés. La température descend encore sous le zéro, assainissant les sols et mettant la végétation au

repos. Dans cet environnement sauvage aux parcelles disséminées règne une formidable liberté d'expression doublée d'un attachement à la rudesse de la nature, à la fraîcheur, celle des vins et de l'atmosphère.

Cette vibration fonde l'identité du terroir et la forte expression des vins de l'IGP Cévennes. On loue aujourd'hui la silhouette longiligne des blancs, le jus ragaillard des rouges produits à partir de cépages anciens (carignan blanc, terret blanc, counoise...) ou les rosés formidablement libérés des diktats de la mode. Les vignerons ont ici un caractère "reboussier", allant à l'encontre de ce qu'il faut faire, confortablement installés depuis 2009 dans leur statut d'Indication géographique protégée, ne voulant surtout pas perdre la liberté de ce label et le troquer pour celui d'une Appellation d'origine protégée, plus contraignant. « *On aime bien faire ce qu'on veut, on ne rentre pas dans le moule, on est un vignoble hors normes, on plante du gewurztraminer ou du nielluciu si ça nous chante...* », lâche fièrement Emmanuelle Schoch. La population vigneronne revendique cette différence chaque année en octobre en organisant : "Les Vignes Reboussières", une balade vigneronne pour goûter la liberté d'expression des vins dans la fraîcheur cévenole.

Les conditions de la dégustation

Une centaine de cuvées ont été réunies par le syndicat de l'IGP Cévennes. Les vins ont été dégustés à l'aveugle au début de l'été 2023.

De beaux rouges juteux

Ici, les rouges relèvent avec emphase le défi d'offrir une parfaite harmonie entre caractère sudiste et fraîcheur.

92/100 LE CLAU DE LISE

Palpite 2021
Ce domaine de quinze hectares d'un seul tenant dans le Gard, près d'Uzès, vinifie sans artifice ce rouge, assemblage de chenanson (croisement de grenache et de jurançon) et de syrah. Il est élevé en cuves béton et demi-muids. L'ensemble est séveux, avec des tanins denses, mais très détendu grâce à une vinification sensible et soignée. 12 €

91/100 DOMAINE LES LYS

Caillasses 2019
Beau parfum de fruit rouge pour ce 100 % grenache sur grès et marnes gréseuses. Nous louons sa fraîcheur dominant une ambiance plus florale et mentholée, un jus tannique et profond. Franchise et intensité caractérisent ce rouge élevé pendant dix-huit mois. 29 €

91/100 MAS SEREN

Mintaka 2020
Syrah et grenache noir, cet assemblage classique met brillamment en valeur les rouges sudistes. Pointée d'une fraîcheur cévenole, complexe et intense, cette cuvée est dotée d'une présence sanguine. Un grand rouge de garde. 18 €

90/100 CLAU DU SOL

Triptyque 2021
Association de grenache et de syrah pour un rouge à la carrure solide, aux tanins en relief sur un jus flatteur. Des fruits rouges, une note grillée, des saveurs de prune cuite, une touche florale et des épices, la complexité est de mise. 14,50 €

90/100 DOMAINE DE LA LÈQUE

Plejou 2022
Le profil terrien du carignan s'enrobe d'un fruit doux pour

construire ce rouge de belle tenue, aux tanins droits, épicés, avec une note d'encre et de poivre. La chair est tendue de notes fumées en finale. 18 €

90/100 DOMAINE LE PETIT MALO

2022
Syrah et grenache pour ce rouge au nez de cerise, de fruits rouges, de noyau. Les tanins s'étirent pour dessiner une structure élancée, le boisé est discret. Savoureux. 12,40 €

90/100 DOMAINE LE SOLLIER

Les 4 Chemins 2020
Assemblage de cinsault et de syrah, un peu fluide en bouche mais les tanins percutants et les fruits rouges mûrs composent un ensemble fondant, mélodieux et ambitieux. Rouge sudiste de garde. 18 €

90/100 DOMAINE DAVID REY

Buvette 2022
Infusion de cinsault, grenache, syrah et carignan pour un vin pointé d'épices douces et de poivre noir. Beau tanin franc extrait dans la douceur. Ensemble équilibré, charnu. Un rouge de soif sensible. 12 €

90/100 MAS DES JUSTES

L'effet Papillon 2022
Le domaine construit sur le modèle d'économie solidaire et porté par plusieurs centaines de sociétaires propose un rouge de carignan, grenache et cinsault en macération carbonique. De la douceur mais aussi du relief, un fruit particulier, un peu sanguin, original et élancé. 13,90 €

89/100 CAVE SAINT MAURICE

À la Croisée des Gardons 2020
La simplicité d'une syrah mûre extraite en douceur. La chair est juteuse, les tanins

spontanés. Elle est révélée par la fraîcheur particulière du terroir cévenol. 9,45 €

89/100 DOMAINE DES LUCES

Marquis 2020
Petit verdot et carignan : un raisin océanique et un raisin méridional associés pour un jus pulpeux, aux tanins savoureux, avec une pointe d'amertume finale pour préserver la fraîcheur. Une longue macération suivie d'un élevage en fûts lui confère de la distinction. On regrette un manque de simplicité. 23 €

89/100 DOMAINE TERRES D'HACHÈNE

Ilex 2019
Un profil massif, très extrait, puissant, aux tanins athlétiques. Rouge de garde à la finale percutante qui signe une vinification sophistiquée. 18,60 €

89/100 LA TOUR DE GATIGNÉ

Sans sulfites 2022
Syrah sans soufre associée à 20 % de viognier. Ce vin présente des similitudes avec les rouges du Rhône nord. Franc mais simple, il n'a pas la présence des syrahs septentrionales mais une chair bien cévenole. 9,30 €

89/100 MAS D'ESPANET

Pinot 2021
Pinot noir sudiste élevé en demi-muids offrant un vin rythmé d'une tension rafraîchissante. Délicatesse et parfums de fruits rouges et cerise. Chair fluide sur un volume avenant aux tanins détendus. 17 €

88/100 DOMAINE DE BERGUEROLLES

Back to the Serine 2022
Pure serine sur limons sur argiles. L'attaque est un peu molle, mais elle évolue vers un profil volumineux cadencé de tanins en relief offrant au vin sa mâche généreuse. 15,50 €



Caillasses 2019 du domaine des Lys : un grenache d'une belle franchise.

88/100 DOMAINE DE LA VAILLÈRE

Fûté 2020
Jolie présence terrienne du carignan pour ce rouge aux parfums de fraise mûre, de cerise. La structure, un brin rustique, offre des tanins sincères. Le bois est encore un peu présent mais le vin n'en est pas moins salivant. 9,50 €

88/100 LE MAZELET 2022

Légère rusticité mais très beau fruit et mâche séveux, tanins délicatement tendus de fraîcheur et vivacité pour cet assemblage pinot noir et cinsault, flatteur jusque dans une finale appétente. 12 €

88/100 LES COLLINES DU BOURDIC

Éclat de Rubis 2022
Les fruits rouges sont révélateurs du marselan, cépage sudiste offrant une belle résistance à l'évolution climatique. Son atout majeur est la simplicité et la générosité. À boire sur-le-champ, légèrement frais. 5,50 €

Les Dégustations Les Cévennes

88/100 MAS DES CABRES

Équinoxe 2021
Merlot et muscat de
Hambourg : l'assemblage
donne dans l'originalité et
offre une matière salivante,
amplement parfumée de fruits
rouges et d'une note muscatée.
Profil tonique et ambiance
légère pour ce rouge de soif. 7 €

88/100 SOURCES DE L'OPPIDUM

Cuvée Camina 2020
Épices, fruits noirs, pâte
de fruit et cassis pour un rouge
flatteur rythmé de tanins
séveux, accrocheurs. Puissance
et chaleur ponctuées par
la fraîcheur cévenole. 10 €

88/100 LES VIGNERONS DE BARJAC

Piquoiseau 2022
Pure gourmandise pour
ce rouge extrait en douceur.
À boire jeune pour profiter
de sa chair désaltérante. 9 €

88/100 LES VIGNES DE L'ARQUE

Terroir inconnu 2022
Très belle envergure fruitée et
florale (fruits rouges, violette).
Rouge percutant sur les épices
douces, les tanins séduisent
sur une chair séveuse, bien
extraite, croquante et délicate.
6,20 €

87/100 DOMAINE DE CAUVIAC

Terra Oursy 2022
Cabernet-sauvignon et merlot
sont ici assemblés. Le boisé est
sensible (nez vanillé) dans
ce vin rustique, assez *old school*,
très extrait. 8,50 €

87/100 VIGNERONS DE SAINT-DRÉZÉRY

Antari 2021
Assemblage croquant
de syrah et de grenache pour
un vin accrocheur à la texture
vibrante parfumée de fruits
rouges mûrs légèrement
épices, aux tanins toniques.
Tempérament sudiste
rafraîchi par le climat cévenol.
8,50 €

Ambitieux blancs

À partir d'une jolie palette de cépages,
les vigneronns gardois proposent des blancs ciselés.

92/100 LE MAZELET

2022
Viognier, grenache blanc
et vermentino pour un vin
éclatant de fraîcheur sur une
tension admirable. Les trois
cépages construisent une
dynamique sapide enrobée
d'un croquant digeste. 13 €

92/100 MAS SEREN

Étamin 2022
Nez coquet, très minéral, fin
et de belle tension pour ce
blanc de soif. La perception en

bouche passe de sapide
à savoureuse. Grande finesse
dans une finale ciselée. 15 €

91/100 DOMAINE TERRES D'HACHÈNE

Zénite blanc 2022
Le grenache blanc pour la
pureté, la roussanne pour le
volume et le chenin qui lie le
tout. Ce triumvirat donne une
identité particulière au pre-
mier blanc du domaine. Une
sensation de poire pochée dans
une bouche aux saveurs de
brioche, croquante et fine. 12 €

Mas Seren, à Massillargues-Attuech Bienvenue dans la galaxie des vins d'Emmanuelle



Emmanuelle Schoch signe Mintaka, une syrah d'une belle fraîcheur.

En 2009, Emmanuelle Schoch, œnologue originaire de Lyon, a trouvé son refuge en pays cévenol. Quinze ans passés dans les vignes languedociennes ont forgé son désir. Ce sera en altitude, dans un environnement exceptionnel où elle pourra pratiquer une viticulture artisanale. Ayant trouvé sur le piémont cévenol des vignes parmi les plus hautes de l'appellation, elle baptise son domaine Mas Seren (étoile en gallois). À 300 mètres d'altitude, elle bénéficie d'un terroir composite : millefeuille de schiste, marnes bleues, grès rouges sur lequel 80 % des vignes sont âgées de plus de 60 ans. L'ensemble de ses cuvées porte des noms d'étoiles, on apprécie en particulier la générosité de la roussanne d'Étamin et la fraîcheur de la syrah de Mintaka. **K. Valentin**

91/100 MAS D'ESPANET

Chacun son Chenin 2021
Un chenin un peu froid mais
tellement désaltérant, avec
des arômes de fruits à chair
blanche et de poire. Nous
aimons la pureté de l'élevage
en amphores et demi-muids.
17 €

90/100 DOMAINE DU CHÊNE

C'est dit 2022
Viognier et petit manseng
offrent un bouquet à la frivole
énergie. En bouche, juste une
pointe fumée et un très beau
fruit frais. Le jus reste tendre,
avec une pointe de menth
et une note de pamplemousse
rose en finale. 10 €

90/100 DOMAINE LE PETIT MALO

100 % viognier 2022
Le viognier, seul blanc de ce
petit domaine de six hectares,
présente un bouquet un peu
fumé, des parfums de pêche de
vigne, une fraîcheur croquante
et une finesse acidulée. 9,60 €

90/100 DOMAINE LE SOLLIER

Lise 2022
Sauvignon élevé en bar-
riques huit mois sur lies fines.
Résultat, ce blanc bien mûr
exhale un parfum floral,
des arômes d'acacia sous une
influence exotique. Le spectre
est large. La bouche est lisse,
la finale savoureuse. 16 €

89/100 CLAUDU SOL

Triptyque 2021
Chardonnay et vermentino
sont ici élevés en cuves. Le nez
de fruits secs évoque la noi-
sette. La chair est gourmande
et puissante, pointée d'une
légère amertume finale qui
rehausse sa fraîcheur. 16 €

89/100 DOMAINE DE BERGUEROLLES

Le Clos 2021
Une empreinte très savoureuse
en bouche pour cet assemblage
de sauvignon, de petit et gros

Les Dégustations

Terre de vins libre et mystérieuse

mansengs. Le toucher clair et frais s'associe à une chair juteuse à la finale tendue. Une pointe de bois domine. **14,60 €**

89/100 **DOMAINE DE BERGUEROLLES**

Skin Contact Nature 2022
Produit à partir de petit manseng, sauvignon blanc et marsanne, ce vin orange original est élevé en fûts d'acacia. Nez complexe de noix de coco, confiture de fruits, ananas, boisé, pointe de tabac et de chocolat blanc. La bouche dévoile une belle acidité. **10 €**

89/100 **MAS DES JUSTES**

Juste Blanc ! 2022
La formidable liberté des vigneronns cévenols se lit dans

l'originalité de leur vinification. Ici, on est en présence d'un cinsault (raisin rouge à jus blanc), vinifié en blanc, délicat, sans grande ampleur mais salin. Les notes de fruits rouges du cépage s'intègrent bien à la bouche tout en tension. Blanc très clair et très fin. **10,90 €**

89/100 **MICHEL HERMET**

Les Capelans 2021
Patron du Wine Bar à Nîmes, sommelier investi dans l'Association de la sommellerie française, Michel Hermet est aussi vigneron. Il a racheté la cave coopérative de Collorgues pour y loger ses cuvées dont ce blanc sec vivace et ciselé, savoureux d'un fruit frais (groseille) et pointé d'une tension saline en finale. **7 €**

88/100 **DOMAINE DES ARNASSEAUX**

Gewurztraminer 2022
Peu de longueur et des parfums de rose et d'épices pour ce blanc qui manque de complexité et de fraîcheur mais dont l'aromatique est originale. La bouche est délicate avec des saveurs de mangue et une pointe de sucre résiduel. **9 €**

88/100 **MAS DES CABRES**

Estive 2022
Tout est exubérant dans ce vin, assemblage de roussanne, vermentino, viognier et muscat à petits grains. Le floral et le végétal se marient au nez. Puis, les fruits frais, la menthe fraîche et l'abricot déboulent. L'ensemble reste un peu trop démonstratif. **7,50 €**

Fringants rosés

En pays cévenol, les rosés ne répondent à aucun profil type, la liberté est totale. Ils se boivent largement toute l'année.

90/100 **MAS SEREN**

Étincelle nomade 2022
Assemblage de cinsault et de syrah, il se remarque par sa personnalité pétulante et proche de son terroir. Séduisant et original, il est pourvu d'une acidité franche sans être mordante. L'ensemble est gras, ample et très souple. **11,50 €**

89/100 **DOMAINE LE SOLLIER**

à l'Ombre des Jumelles 2022
On ne saura jamais qui sont les jumelles mais on sait en tout cas que ce rosé est désaltérant. Syrah et grenache assemblés lui donnent un charme fou. La chair est aimable, avec des parfums de fraise et de pamplemousse. **9 €**

89/100 **LE CLAU DE LISE**

Médial 2022
Voici un rosé pulpeux. Sa chair évoque un blanc. Il ira très loin dans le temps. Son raisin, le chenanson, lui donne un profil singulier à découvrir. **12 €**

89/100 **LE MAZELET**

2022
Mourvèdre, grenache et cinsault vendangés à la main et vinifiés en levures indigènes pour ce rosé issu d'un petit

domaine de cinq hectares. Le mourvèdre prend toute la place sur une tension où se perçoivent des touches d'agrumes. Rosé au potentiel élevé. **11 €**

88/100 **DOMAINE SAINTE OCTIME**

Octimus 2022
L'IGP autorisant toutes les audaces, ce rosé est produit à partir du cépage corse, le niellucciu qui réussit, malgré un nez assez rustique, à afficher une chair veloutée sur un fruit riche. Finale rafraîchissante aux notes d'agrumes. **7,40 €**

88/100 **LES VIGNERONS DE LA PORTE DES CÉVENNES**

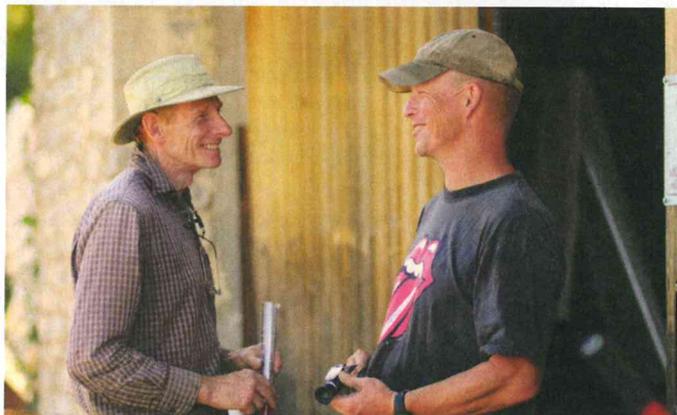
Apis 2022
Cette association de caves coopératives est un acteur majeur du vignoble cévenol. Une belle minéralité se dégage de ce vin à la pâleur peu engageante mais d'une bouche délicate et épicée. **9,10 €**

87/100 **COLLINES DU BOURDIC**

Éclat de Gris 2022
Produit sur des marnes en bas de pente, ce pur grenache est pourvu d'un bouquet simple et frais et d'un bon gras en milieu de bouche. C'est un petit rosé de soif fait pour tous les jours. **5,50 €**

Le Mazelet, à Saint-Félix-de-Pallières

Goûtez à l'originalité de leur pinot/cinsault



Kim Nasmyth et Ronald Van Breemen (à d) cultivent cinq hectares en bio.

À la recherche de terroirs frais, Kim Nasmyth, biochimiste d'Oxford, et Ronald Van Breemen, professionnel néerlandais de l'hôtellerie, ont trouvé leur graal dans le Languedoc la quête de terroirs frais. Kim a acheté les cinq hectares de ce vignoble d'altitude sur le piémont pyrénéen en 2012 et Ronald l'y a rejoint. Les associés sont des néovignerons adeptes de vins authentiques et bio. Une viticulture respectueuse de cet environnement préservé s'est imposée aux associés qui savent jouer sur l'originalité comme sur la tradition. Ainsi on loue un pinot/cinsault au jus désirable et une pure syrah qui prend de lumineuses tonalités lardées et de graphite. **K. Valentin**

🌿 En cours de conversion bio
 🌿 Vin biologique
 🌿 Vin en cours de conversion à la biodynamie
 🌿 Vin biodynamique