

Juin • Juillet • Août 2024

# tânin<sup>n°</sup> 13

Le vin passé en revue

## RÉVOLUTION ROUSSILLON !

La quête de fraîcheur et d'identité

François-Xavier Demaison

## "LE VIN NOUS RÉUNIT"

## BORDEAUX PRIMEURS

On se calme...

## VIN LICORNE

Milan et toujours jeune

TOUJOURS PALCOLETTI UNIBREDDY POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

L. 19660 - 12. F. 7,90 € - RD

BLANCS, ROSÉS, ROUGES...  
NOS 100 BOUTEILLES POUR UN ÉTÉ EN COULEURS !



## Dégustation



**Domaine de la Préceptorie, IGP Côtes Catalanes, 2023, Blanc de noirs, « Comme Marie blanc de noirs »**  
**13 € • 100 % grenache**  
 Oh quel joli nez ! De fruits rouges croquants qui nous promet de la matière et de la gourmandise dans ce blanc très frais en bouche et parfaitement équilibré sur une acidité sympathique. On le savoure frais, à l'apéro et tout au long d'un repas de jardin.



**Domaine de l'Arca, IGP Côtes Catalanes, 2022, « Salvatge Rouge »**  
**10,90 € • 100 % grenache**  
 C'est beau, c'est rond, c'est charmant. On y détecte des parfums de fleurs séchées, élégants et complexes. En fin de bouche, sa puissance catalane se révèle pour nous laisser un mélange épicé et réglissé.

**Château de l'Ou, IGP Côtes Catalanes, 2019, « Grenache Rhapsody »**

**70 € • 100 % grenache**  
 Il a l'air si tranquille et accompli des grands de ce monde. Sa maturité n'a d'égale que son élégance. Un vin puissant mais équilibré, aux arômes de confiture de mûre et de cerise noire soulignés par des notes épicées et boisées parfaitement maîtrisées. Un vin de conversation.



**Domaine Domanova-Motsanes, IGP Côtes Catalanes, Rouge, 2022, « La Loi du Cépage »**

**12 € • 100 % grenache**  
 Philippe Janiot définit ses vins comme aériens, et c'est vrai que ce grenache-là a tendance à nous faire décoller : un régal floral et fruité ! Gouleyant et gourmand à souhait, servi frais, il accompagne parfaitement une partie de pétanque entre copains.



**Domaine du Lendemain, IGP Côtes Catalanes, Rouge, 2021, « El Pelut »**  
**16 € • 100 % ledonnet pelut**  
 Si on doutait du caractère du ledonnet pelut, ce vin nous montre qu'il est important de savoir l'apprivoiser. Après un premier nez sauvage et animal, il se laisse attendrir pour nous offrir de beaux arômes de fruits noirs et une tendre souplesse en bouche.



**Clos del Rey - Famille Montagné, IGP Côtes Catalanes, Rouge, 2022, « La Noia »**  
**17 € • 100 % grenache**  
 Un vin issu de vignes plantées en altitude (300 m) et ça se sent ! Sa robe rubis limpide le laisse présager aussi. On apprécie sa matière gouleyante. Il a dans le corps la fraîcheur fruitée qu'il n'y a pas dehors.

**Le Clos d'Elpis, IGP Côtes Catalanes, Rouge, 2022, « Pandore »**

**25 € • 100 % grenache**  
 Un nez tout en douceur, dans la séduction confiturée. En bouche il se révèle puissant et évolue sur une matière épicée riche, voire onctueuse. Un vin qui oagne à être gardé : soyons patients avant d'ouvrir la jarre de Pandore.



**Serre Romani, IGP Côtes Catalanes, Rouge, 2023, « Révélécié »**

**11 € • 100 % grenache**  
 Digeste, frais et vif, ce joli rouge respire les fruits frais. On y goûte avec appétence des arômes très agréables de cerise écrasée et de mûre fraîche. Un pouvoir rafraîchissant équilibre l'ensemble.



**Mas Amiel, IGP Côtes Catalanes, Rouge, 2023, « Natural Grenache »**  
**14,90 € • 100 % grenache**  
 Quand un vin sans sulfite ajouté est aussi bien réalisé, il faut le souligner ! L'équilibre est ici impeccable, entre son nez vineux et sa bouche délicate de fruits des bois à peine travaillés. Ses tarins soyeux en font un canon gouleyant à servir à l'apéro comme sur des petits gibiers.



**Arnaud de Villeneuve, IGP Côtes Catalanes, Rouge, 2022, « Grenache Vieilles Vignes »**

**8 € • 100 % grenache**  
 On sent la minéralité apportées par l'effet vieilles vignes ici. Ce vin à la robe rubis scintillant évolue entre une élégante salinité et des arômes de cerise grotte.

**Domaine Domanova-Motsanes, IGP Côtes Catalanes, Rouge, 2022, « La Loi du Cépage »**

**12 € • 100 % grenache**  
 Philippe Janiot définit ses vins comme aériens, et c'est vrai que ce grenache-là a tendance à nous faire décoller : un régal floral et fruité ! Gouleyant et gourmand à souhait, servi frais, il accompagne parfaitement une partie de pétanque entre copains.



**Clos del Rey - Famille Montagné, IGP Côtes Catalanes, Rouge, 2022,**



## On veut de la fraîcheur



**Château de Rey, AOP Côtes du Roussillon, 2023, blanc « Sisquo » 12 €**  
De la vivacité à revenir dans cette cuvée acidulée aux arômes de groseille et d'écorces d'agrumes. Son fruité éclatant nous accompagne tout au long de la dégustation. On l'imagine sans problème matcher sur un apéro en bord de mer.

**Mas amiel, AOP Côtes du Roussillon, 2023, « Natural Blanc » 14,90 €**

Sec, minéral, vif : on voulait de la fraîcheur ? On est servi ! Un vin brillant, allegretto ! En bouche, une véritable explosion aromatique, entre zestes de citron vert et notes iodées, voire salines. Le Roussillon idéal pour accompagner une belle assiette d'huîtres.



**Domaine Vaquer, IGP Côtes Catalanes, 2023, blanc, « Escapade » 8,90 €**  
Des parfums délicats de fleurs blanches et de pétales de roses. Un vin qui surprend par sa légèreté et sa finesse aromatique, tout en poésies. Comme un bouquet d'air frais, à siroter frapôé, pour lui-même tout d'abord.

**Domaine Paul Meunier, IGP Côtes Catalanes, 2022, blanc, « Fragment »**

**Prix NC.**  
Un blanc aux allures orientales, de clémentine mûre et charnu. Parfaitement équilibré entre rondeur fruitée et une certaine amertume isolément maîtrisée et rafraîchissante. Il nous laisse, après dégustation, un agréable parfum de fleur d'oranger.



**Domaine du Lendemain, IGP Côtes catalanes 2023, blanc, « Brin d'Ille » 14 €**

De la dynamite, ce canon ! Exotique à souhait, pour des notes d'ananas frais et de papaye verte. Ses notes électriques sont accompagnées d'une agréable rondeur veloutée. Entre gras gourmand et acidité fruitée, il a parfaitement sa place au soleil, en terrasse, svp !

**Domaine Domanova-Motsanes, IGP Côtes Catalanes, 2021, rouge, « L'Avocat du Diable » 11 €**

Digeste, élégant, équilibré, on aimerait voir des avocats aussi francs et fringants plus souvent ! Le fruit rouge est frais et à peine écrasé, offrant une mâche savoureuse et une finale gouleyante. À servir un peu frais. Bravo ! On est convaincus !



**Mas Janell IGP Côtes Catalanes, 2023, « C2 » Prix 15,84 €**

Voici un blogu au charme ravageur, ajoutons que l'alliance ici entre le vigneron et la syrah relève de l'alchimie et on en tombe amoureux. Les arômes réconfortants du cépage noir flirtent avec des notes de zestes d'agrumes, de pommelos et de mandarine. À déguster frais, en amoureux, entre copains ou copines.

**Domaine Augustin, IGP de la Côte Vermelle, rouge, 2023, « Premier jour » 17 €**

Une palette aromatique aussi riche qu'élégante qui ne se détourne à aucun moment de sa ligne de conduite désaltérante et équilibrée. Les poissons grillés ou servis en sauce l'adoreront. À servir un peu frais.



**Domaine Cazes, IGP Côtes Catalanes, Rouge, 2023, « Samsó » 12 €**

C'est un cinsault plus vif que nature, on apprécie sa robe coquine et translucide. Un caractère catalan qu'il faut savoir



**Domaine Vial-Magnères, AOP Collioure rouge, « Petit Couscouril » 2021 14 €**

Un vin accessible, digeste, à apprécier au quotidien, sans chichi mais avec plaisir ! On apprécie particulièrement ses arômes de petites boies acidulées qui viennent craqueter sous notre langue avec malice.



de papaye verte. Ces notes électriques sont accompagnées d'une agréable rondeur veloutée. Entre gras gourmand et acidité fruitée, il a parfaitement sa place au soleil, en terrasse, svp !

**Domaine Domanova-Motsanes, IGP Côtes Catalanes, 2021, rouge, « L'Avocat du Diable » 11 €**

Digeste, élégant, équilibré, on aimerait voir des avocats aussi francs et fringants plus souvent ! Le fruit rouge est frais et à peine écrasé, offrant une mâche savoureuse et une finale gouleyante. À servir un peu frais. Bravo ! On est convaincus !



**Domaine Cazes, IGP Côtes Catalanes, Rouge, 2023, « Samsó » 12 €**

