



## Maury

**16-17 Les Terres de Fagayra Fagayra blanc.** Éclat du fruit, matière franche, scintillante, élan- cée, d'une grande pureté et élégance de saveurs. Délicieux, le mutage est difficilement détectable. 28 €

## Maury sec

Cette jeune appellation gagne ses lettres de noblesse avec des vins assez homogènes, qui magnifient les grands terroirs de schistes du secteur. **J.-E. S.**

(16 dégustés)

## 16,5-17,5 Clos des Vins d'Amour

**1+1 = 3.** Floral et frais, ce vin vif se distingue par l'éclat et la pureté de ses saveurs. Nerveux et digeste, on adore la fraîcheur de son fruit gourmand. 10,20 €

## 16,5-17,5 Mas Amiel

**Légende.** Sobre et finement réglissé, ce vin salivant évoque le caillou et rend hommage aux grenaches dans leur expression franche et droite. 19€

## 16,5-17,5 Mas Amiel

**Vers le Nord.** Vin précis, poudré et servi par un boisé de qualité, il s'agrément d'une pointe de sucrosité juteuse et bienvenue pour équilibrer les excellents amers de fin de bouche. 25 €

## 15-16,5 Domaine La Toupie

**Sur un Fil rouge.** Épanoui et assez tendre, ce vin soigné manque cependant d'un peu de finesse et de fraîcheur. Sa finale est marquée par l'alcool. 13 €

## 15-16,5 Domaine Poudroux

**Montpin.** Vive et florale, sa matière franche et intense se tempère d'une extraction un rien poussée, et un peu de chaleur en finale. 18 €

## 15-16,5 Mas des Soulanes

Matière dense, très mûre, un peu confiturée, adossée à des tanins un peu secs : un vin solide mais rustique. 18 €



OLIVIER DAUGA  
À peine arrivé, il a déjà marqué de son empreinte les vins des Vignerons Catalans.

## LA COOPÉRATIVE DU MILLÉSIME

## Olivier Dauga

Les Vignerons Catalans, Perpignan

## Un Bordelais chez les Catalans

Bien connu dans le monde du vin, l'œnologue bordelais Olivier Dauga a entamé en 2014 une collaboration avec les Vignerons Catalans, un groupement de coopératives fort de 2500 vigneron, soit près de la moitié de la production du Roussillon. Si leurs vins n'ont jamais brillé, la gamme élaborée par Dauga est réussie ; surtout l'ambitieuse cuvée Actâ Sanctorium (4600 bouteilles). Espérons que sous l'impulsion d'Olivier Dauga, les Vignerons Catalans continueront à se remettre en cause pour poursuivre ce bel effort. **J.-E. S.**

## Muscat de Rivesaltes

Cette année, il y a eu trop de vins lourdement mutés, manquant de finesse et de fraîcheur qui soulignent d'autant plus la réussite des cuvées que nous avons retenues. **J.-E. S.**

(60 dégustés)

## 15,5-16,5 Château de Corneilla

Avec ses notes d'oranger, de fruits confits, sa matière savoureuse et ses arômes exotiques, voilà un vin facile d'accès, à l'alcool très bien intégré qui plus est. 9 €

## 15,5-16,5 Domaine Boudau

Franç et croquant, ce muscat de Rivesaltes généreux, sain et parfumé s'avère très réussi. C'est un vrai modèle, de régularité notamment. 9,70 €

## 15,5-16,5 Domaine Cazes

Évoquant l'ananas et le pamplemousse, ce vin se fait exubérant. Toutefois, son jus reste frais, net et croquant. 12,50 €

## 15,5-16,5 Mas Baux

**L'Original.** Crémeux et citronné, ce muscat plein et généreux se montre bien construit dans un style onctueux et opulent. 17 €

## 15,5-16,5 Mas des

## Caprices

Une mise en bouteilles précoce pour ce vin délicat et svelte, qui se révèle tout en finesse et fraîcheur. Nuancé, subtil, il s'avère complètement aux antipodes des muscats "sucraillieux" et lourds. 15 €

## 15,5-16,5 Mas Crémat

Avec sa fraîcheur et son croquant, ce muscat de Rivesaltes se montre assez léger et porté par de jolis amers en finale, où l'on ne décèle aucune lourdeur. Env. 9,20 €

## Rivesaltes

Les rivesaltes de type Grenat s'illustrent par leur équilibre, servis dans ce millésime par des acidités naturelles élevées. Leurs prix sont souvent très doux, alors profitez-en ! **J.-E. S.**

(15 dégustés)

## 15-17 Château Lafforgue

**Grenat.** Avec son éclat et son fruit juteux, c'est un vin équilibré. D'une belle finesse, ses petits tanins réglissés sont relevés par de beaux amers en finale. Grande élégance et gourmandise. 12 €

## 15-17 Domaine Boudau

**Sur Grains.** Avec ses notes de confiture de mûres, ce vin riche est doté d'une sève généreuse et d'une bonne fraîcheur d'ensemble, même si on aimerait un rien de vivacité supplémentaire. 11 €

## 15-17 Domaine Cazes

**Grenat.** Une bouche déliée, juteuse et souple, pour ce vin qui manque légèrement de fond, mais dont l'esprit est friand et précoce, proche du fruit. 12,50 €

## 15-17 Domaine Deneufbourg

**Laëtitia.** Ce Grenat riche et vigoureux, au fruit vif, associe densité et mâche. Très sérieux, il est cadré par des tanins mûrs et fermes. 12 €

## 15-17 Mas des Caprices

Une bouche charnue et énergique, au fruit franc et robuste, jusque dans une finale poudrée aux tanins fins et abondants. 12 €