



Languedoc Terrasses du Larzac

Les vins d'une régularité admirable ont su conserver de la fraîcheur et surtout de la jeunesse. Une génération talentueuse a depuis réussi à décrocher l'AOP. R. I.

18/20 MAS CAL DEMOURA 🌱

Les Combariolles
Un vin au sommet, charnu et juteux. Les notes d'humus s'associent aux arômes de poivre noir avec une rare précision. La longueur, intense, porte une touche minérale. 27 € le 2017

17,5/20 MAS JULLIEN 🌱

Intense, c'est un pur vin de méditation. Il traduit avec sincérité ce millésime chaud et sec. Majestueux, il se livre avec le temps et l'aération ; alors, les notes de romarin et de nigelle apparaissent. 33 € le 2017

16,5/20 MAS CAL DEMOURA 🌱

L'Infidèle
Densité et mâche sont apportées par des tanins fins. Les arômes, marqués par la mûre, s'ouvrent avec finesse et se prolongent en finale. 19 € le 2017

16,5/20 MAS DE LA SÉRANNE 🌱

Antonin et Louis
Gelée de fruits noirs, fumé, réglisse, la complexité et l'élégance des tanins procurent un réel plaisir. Évoluant positivement à l'air, il garde encore un potentiel de garde. 30 €

16/20 DOMAINE L'HERMAS

La jeunesse de la robe et de la structure surprend. Les notes de cassis frais donnent une sensation juteuse et affinent l'ensemble. Les épices et le cuir concluent la bouche avec friandise. 25 €

15,5/20 LE CLOS DU LUCQUIER

Cuvée Philippe
Les épices douces, poivre et girofle, marquent ce vin plus giboyeux. La chair et le volume ample de la bouche conservent finesse et élégance. 13,50 €



Ce 2010 du Mas des Brousses appelle une cuisine riche.

T. Legoy

15,5/20 MAS DES BROUSSES

Une belle patine avec des notes de réglisse et d'anis au nez. Un peu plus en retrait, la bouche est suave, avec une finale légèrement sèche qui appelle une cuisine riche. 18,50 € le 2017

15/20 MAS DES CHIMÈRES 🌱

Nuitgrave
Les notes de groseille et de framboise enjolivent le caractère riche et grillé de ce beau vin. Complexe, il s'ouvre au cours de la dégustation et se conclut dans un registre torréfié. 13,50 € le 2018

15/20 MAS DE L'ERME 🌱

Une sensation plus élançée marque ce vin qui dévoile des notes de prunes cuites. Un peu dense en milieu de bouche, l'éclat calcaire de l'allonge affine l'ensemble. 16 €

14,5/20 LES VIGNES OUBLIÉES

Les notes de sous-bois et de torréfaction accentuent le plaisir juteux et gourmand de la texture. Une sensation suave de cuir frais la prolonge. 25 €