

TRADITIONNALISTE



Eddie Féraud,
à la mode
d'antan

"J'étais pas brillant à l'école, et donc je fais le paysan depuis 1977" explique, sur un ton enjoué, Eddie Féraud, 47 ans, qui a hérité de sa grand-mère cinq hectares de vieilles vignes situés sur des sols de sables en lisière de la forêt de Rayas. Il emploie le mot paysan à dessein : les raisins (80% de grenache et une bonne dose de mourvèdre pour l'essentiel) sont cueillis très mûrs, macèrent avec leurs rafles ; le vin est élevé dans de vieux tonneaux, embouteillé sans filtration et vendu dans la cave voûtée dans le village. Sa cuvée unique, que nous n'avions jamais dégustée auparavant, nous a enchantés dans les deux millésimes présentés. **Le nez du 2003 (17/20, 15 €) est profond et complexe**, aux notes d'eucalyptus et de menthol, de sous-bois, de mûre, de poivre noir, de cuir frais, plus quelques épices douces. Un vrai festival de senteurs sudistes que l'on retrouve au palais. Tout en gourmandise, alliant finesse et concentration, la matière est dessinée par des tanins fins et mûrs. A noter encore une finale havane, un potentiel de garde sérieux, bref on s'est dit qu'avec une bécasse, on ne serait pas malheureux.

Le 2004 (17/20, 13 €) porte noblement la marque de son terroir. Parfums intenses de cerise à l'alcool, de figue, de cacao, de bâton de réglisse, le tout avec un profond accent terrien. Puissante, dense, veloutée, la matière en bouche offre une remarquable sensation d'harmonie. Bref, de grands châteauneufs à la mode d'antan.



16/20 25 €
DOMAINE GIRAUD
Cuvée les Gaillimardes 2004

Robe rouge aux reflets pourpres, parfums de prune sauvage, de fruits rouges confits, de cacao et de fleurs. La bouche est ample et onctueuse, concentrée, chaleureuse et solidement charpentée, dotée d'une longue finale florale et réglissée. A réserver pour un pigeon à la réglisse ou un risotto aux calamars à l'encre.



16/20 18,70 €
DOMAINE BARVILLE
Tradition 2004

Dans un style frais et délicat, cette cuvée arbore une jolie robe grenat, déploie une palette aromatique complexe sur les fruits à noyau, la réglisse, le menthol, l'humus et le poivre frais. L'attaque en bouche, ronde et suave, annonce une chair gourmande, sapide, sur des tanins poudrés. Longue finale sur les notes de réglisse et d'orange confite qui invite à un bel accord sur un rôti de veau aux zestes d'orange.



18/20 50 € environ
DOMAINE DE LA ROQUÈTE
L'Accent de la Roquette 2004

Cette première version d'une cuvée spéciale de vieux grenaches du plateau Piélong, élevée deux ans dont un en foudres, est une incontestable réussite, alliant puissance et élégance : teinte d'un pourpre profond, nez concentré à dominante florale, aux nuances de racine, de poivre, d'olive noire et de fruits compotés. L'attaque en bouche est puissante, suave et iodée, annonçant une matière dense, corsée et onctueuse. Les 4000 exemplaires de cette cuvée seront disponibles chez les cavistes début 2007.

15/20 48 €
CLOS SAINT-JEAN
Cuvée Deus ex Machina 2004

Un beau vin de gibier en sauce sans doute que ce châteauneuf moderne, opulent et concentré, assemblage de vieux grenaches et de mourvèdre, témoin d'un changement de style du domaine en 2003. La robe est d'un pourpre profond, les arômes puissants, évoquent les fruits noirs sauvages, la torréfaction, avec des nuances animales. La matière, bien équilibrée, tout en rondeur, enrobe une solide trame tannique, gage de longue garde. Finale sur les notes de grillé.



17/20
DOMAINE DU VIEUX TÉLÉGRAPHE
Cuvée 2004

Beaucoup d'élégance dans cette cuvée dominée au nez par les notes florales (pivoine), empyreumatiques et minérales. Belle attaque franche et gourmande en bouche. La texture est serrée, dense, sévère et racée, dotée d'une belle nervosité qui assure finesse et fraîcheur à ses saveurs de fruits noirs, d'olive noire et d'épices douces. Un vin de longue garde savourer sur des viandes rouges braisées.



16/20 16 €
CHATEAU BEAUCHÈNE
Cuvée Vignobles de la Serrière rouge 2004

Élégance et gourmandise se combinent dans ce vin à la jolte robe cerise, au nez intense de cerise écrasée, organ, curry, havane et bois de cèdre. Une trame tannique très fondue soutient la bouche onctueuse et gorgée de fruit, à la finale cacao. Banco pour une fricassée de cœurs de canard.



16/20 14 €
DOMAINE DES RELAGNES
Tradition 2004

Il y a de l'éclat dans sa robe rouge burlat. De l'élégance dans le nez, concentré, sur les parfums de fraises et prunes confites, d'humus, de poivre blanc et de curmin. De la puissance dans une bouche suave, chaleureuse, opulente mais bien équilibrée par l'acidité et des tanins présents et veloutés. Très longue finale sur les fruits et le sous-bois. Un chevreuil sauce grand veneur ?