



COTEAUX DU QUERCY

Domaine de Lafage

TRADITION 2016

15/20

7,80 €

Après un très joli nez net, gourmand, sur les fruits à noyau et les fleurs blanches et roses, la bouche est ample malgré une trame tannique encore serrée. Des notes animales donnent au bouquet une complexité joliment rustique.



Sur un gigot de sept heures.

Domaine de Revel

MYSTÈRE D'ELENA

2014

13,75/20

22,50 €

Un vin éclatant avec un fruit juteux et déjà de savoureuses notes brunes d'évolution (sous-bois, cuir, sauce soja). La tension de la trame tannique et celle de l'acidité apportent leur énergie en contraste avec ces notes évoluées.



Sur un canard en cocotte aux pommes de terre et champignons.

AOP ENTRAYGUES-LE FEL

Domaine Mousset

2015

14/20

6,50 €

Un très joli vin croquant et frais comme une promenade au jardin : herbe juste coupée, framboise et fraise des bois. Le fruit est mûr, la matière fluide et digeste appelle un pique-nique entre copains.



Avec des cochonnailles, au grand air.

AOP FRONTON

Château Boujac

KÉLINA AB

2014

15,5/20

11 €

Un très beau vin magnifiquement floral sur les pétales de roses et le jasmin, la cerise noire en fond de scène. La bouche est très séveuse, avec beaucoup de persistance.



Sur des suprêmes de canard aux framboises.

Château Caze

PATRIMOINE

2014

15/20

8,50 €

Le nez sur la retenue, bien élevé, presque austère, s'ouvre sur un fruit noir de myrtille, élégant et mêlé de notes de garrigue. La bouche est franche, les tannins veloutés avec une note d'orange sanguine en milieu de bouche.



Sur un canard à l'orange.

Château Clamens

PRESTIGE

2015

14,75/20

7,90 €

Un vin dense, généreux, le fruit juteux de fruits à noyau (prune et cerise noire) est encadré d'un bouquet d'épices noires réglissées et cacaotées. La bouche est fraîche, florale sur la finale.



Sur un rôti d'échine de porc noir au poivre.

Château Cransac

TRADITION

2014

13/20

5,20 €

Le fruit discret se pare à l'ouverture de savoureuses notes viandées.

La structure est souple, sur un début d'évolution, les tannins fondus, l'équilibre marqué par l'acidité fraîche.



Avec des escalopes de poulet fermier aux champignons et à la crème.

FRONTON

Domaine des Pradelles

Prestige

2014

16,25/20

6,20 €

Superbe. Éclatant de fraîcheur dans son fruit mûr de gelée de framboise et liqueur de cassis, la cerise kirschée suit parée d'un bouquet « épicé +++ », résume une jurée : poivre concassé, réglisse, muscade. En bouche « fraîcheur de fruit tip top et floralité enivrante », comment dire mieux ?



Sur un fromage de brebis et sa confiture de cerise.



FRONTON

Château Bellevue La Forêt

2013

16,75/20

6,10 €

Un début d'évolution donne une touche de viande des grisons au nez, sur un lit de fruits noirs façon prunes et pruneaux à l'eau-de-vie. La bouche est une merveille de finesse, le fruit paré de notes florales de pivoine. Fabuleuse complexité dans une matière nette. Une réussite sur un millésime compliqué. Et, à l'arrivée, quel régal de croquant complexe !



À carafier pour le servir sur un poulet fermier aux morilles.



Château Flotis

SI NOIRE AB

2014

14/20

15 €

Un très joli vin sur la fraîcheur, à carafier pour que s'exprime son fruit de cassis, éclatant à l'aération paré d'épices franches. La bouche est serrée sur ce fruit très dense les tannins fondus libèrent une finale acidulée.



Sur un lapin aux pruneaux.

Château Joliet

HAUTE EXPRESSION

2015

13/20

12 €

Les arômes de bonbon aux fruits rouges et noirs dominent le nez et la bouche, jusqu'à l'apparition d'une touche toastée sur la finale. Net, frais et agréable.



À partager entre amis sur des tapas.