



GRAPPILLÉS DE 4,50 À 21 EUROS

# COUPS DE CŒUR DANS LE SUD-OUEST

**12 €**



**16/20**  
■ **CHÂTEAU DE CHAMBERT**  
Cahors Malbec 2008  
Ce domaine historique de Cahors a été repris par un amoureux du vin, Philippe Lejeune. Tout a été entrepris pour redorer le blason de la propriété : gros travail à la vigne, en "bio", conseils de Stéphane Derenoncourt, choix judicieux des assemblages et des barriques... 2008 est le premier millésime issu de ce *new deal*. Second vin du château, cette cuvée Malbec issue de jeunes vignes (avec 15 % de merlot) est une gourmandise sérieusement bâtie, à savourer dès maintenant sur une belle viande rouge.

**LE COUP DE CŒUR**

**L**a vaste région **Sud-Ouest** prouve chaque année qu'elle ne manque pas de nouveaux talents. De très beaux vins blancs secs et liquoreux s'imposent dans le paysage, tandis que des rouges, plus frais et sur le fruit, évitent les travers du passé.

**17/20**  
■ **DOMAINE GUIARDEL**  
Jurançon Cuvée Marotte 2007  
**21 €**  
Les Casaubieilh n'élaborent que des vins doux. Issu d'un sol riche en galets, ce Marotte nous a séduits : très précis, doté d'une trame svelte et tendue, il porte loin un jus d'une grande pureté, à la délicatesse et à la minéralité exemplaires. Le croquant Bi de Casau 2008 est également digne d'intérêt.

**16/20**  
■ **CHÂTEAU VIGUERIE DE BEULAYGUE**  
Fronton L'Enchanteur 2007  
**11,50 €**  
Cédric Faure n'a pas encore 30 ans et il incarne déjà la relève

de cette appellation en pleine renaissance qualitative. Associant dans cette cuvée négrette et syrah (30 %), il propose un vin remarquable d'équilibre, de finesse aromatique, au fruit moelleux et mûr, rehaussé en finale de fines touches d'agrumes, de violette et de zan. Une découverte de premier ordre.

**16/20**  
■ **DOMAINE PLAGEOLES**  
Vin de table blanc Verdanel 2009  
**15 €**  
On ne présente plus ce domaine qui a tant fait pour Gaillac et la survie de ses cépages ancestraux. Parmi eux, le très rare verdanel offre un profil très original : des notes d'olives vertes, de poivre blanc, une excellente fraîcheur dès l'attaque distingue ce vin nerveux, savoureux et expressif, d'une réelle finesse. Dommage que sa production soit si confidentielle (environ 1 000 bouteilles/an).

**15,5/20**  
■ **DOMAINE SERGENT**  
Madiran Fût de Chêne 2007  
**8,30 €**  
Avec 20 hectares, ce discret domaine familial propose des vins très soignés, dont un très bon pacherenc-du-vic-bilh sec. Nous avons retenu ce pur tannat issu de sols argileux, classique de Madiran, dans un style droit et franc, à la fraîcheur préservée, dont l'élevage s'est adroitement mis au service du fruit. Les prix sont restés sages. Une adresse recommandée.

**15/20**  
■ **CHÂTEAU DE RHODES**  
Gaillac rouge 2005  
**6 €**  
Ce sympathique domaine de 22 hectares en conversion "bio" propose une gamme complète, du pétillant aux liquoreux. Commercialisé actuellement, ce rouge assemble les locaux braucol et duras avec une petite proportion de syrah et cabernet. C'est un vin gourmand et tendre, qui offre un bon fruit savoureux et des tanins fondus ; pas d'ombre au plaisir à ce prix.

**15/20**  
■ **CLOS DU CHÊNE**  
Cahors Malbec 2007  
**9 €**  
Valérie Roussille a repris les 14 hectares sur sols argilo-calcaires en conversion "bio" du domaine familial en 1999. Vendangé à la main et élevé en cuve, ce très joli 2007 offre une belle expression de fruit fin et élégant, une matière souple et digeste encadrée par des tanins

**15/20**  
■ **CHÂTEAU LÉOGNAN**  
Pessac-léognan rouge 2007  
**24,50 €**  
Épanoui avec de fines notes d'épices, relevé par un fruité sincère, il séduit par sa rondeur et sa suavité en finale. Il se montre très ouvert dans ce millésime à boire en ce moment. **P. M.**