

La sélection de nos spécialistes

Le Sud-Ouest et sa mosaïque savoureuse

Les vins ont chacun leur personnalité. Une complexité favorisée par de nombreux cépages locaux. Tanniques et puissants, ils sont assurément des vins de garde et méritent l'attente.



Les Vignerons de Buzet

Cuvée « Baron d'Albret » 2000

Entre Cahors et Madiran cette appellation autrefois réputée doit son salut à la cave coopérative des Vignerons de Buzet. Et donc en partie à cette cuvée « Baron d'Albret », l'un des fleurons de la collection. Ce rouge puissant et charmeur, fruité et plein de fraîcheur, témoigne d'une remarquable régularité dans l'excellence.

Les Vignerons de Buzet, BP 17, 47160 Buzet-sur-Baise (05.53.84.74.30 ; www.vignerons-buzet.fr).

Prix : 6,50 €.



Domaine de Pellehaut Cuvée « Symphonie » 2001

Au cœur de la Ténarèze, Mathieu et Martin Béraut exploitent 180 hectares dont ils tirent des armagnacs médaillés et des vins remarquables. Ce blanc-là, assemblage en parts égales de gros manseng, sauvignon et chardonnay, propose une véritable symphonie d'arômes et de saveurs. Dernier-né de leur gamme, « L'Été Gascon » est un assemblage moitié chardonnay moitié gros manseng, délicieux à l'apéritif.

32250 Montréal-du-Gers (05.62.29.48.79 ; www.pellehaut.com).

Prix : 7,25 €.



Château Les Hauts-de-Caillevet Monbazillac « Les Brumes » 2003

Dans la famille des bergeracs, monbazillac serait peut-être la grand-mère : les cheveux blancs et la douceur. Mais pour une grand-mère, celle-là apparaît singulièrement jeune, pleine de fraîcheur et de vivacité, tour à tour charmante et piquante. Surtout, Sylvie Chevalier et Marc Ducrocq ont su tirer la quintessence d'un millésime exceptionnel. Délicieux dès maintenant, et pendant sept ou huit ans.

24240 Pomport (05.53.73.92.72).

Prix : 9,80 €.



Vignobles Laplace Château d'Aydie 2001

On ne connaît guère ici que le cépage tannat, une vraie caboche de gascon qui n'en fait qu'à sa tête, dans la vigne comme dans le chai. Mais quand on sait le comprendre, il peut donner des vins de garde magnifiques. Puissant et complexe, celui-ci (auquel on a associé une petite proportion de cabernet-sauvignon) gagnera à attendre une dizaine d'années dans un coin de la cave, il n'en sera que plus élégant.

64330 Aydie (05.59.04.08.00 ; pierre.laplace@wanadoo.fr).

Prix : 14,20 €.



Château de Cabidos Cuvée « Saint-Clément » 2002

Non loin de Samadet, célèbre pour ses faïences, la famille de Nazelle possède depuis le Moyen Âge ce domaine dont les 7 hectares de vignes sont plantés à flanc de coteau. Cette cuvée spéciale uniquement élaborée avec du petit manseng donne un vin doux aux reflets mordorés qui accompagnera délicieusement des foies gras, du melon, et aussi tous les grands classiques de la cuisine chinoise.

64410 Cabidos (05.59.04.43.41).

Prix : 15 €.



Château Lamartine Cahors « Expression » 2001

Cette propriété possède l'un des meilleurs terroirs de Cahors. Alain Gayraud a fort bien réussi son millésime. Cette cuvée en est un exemple, avec des arômes de griottes et de chocolat. Un type de vin tout à fait remarquable et qui devrait bien vieillir.

46700 Soturac (05.65.36.54.14).

Prix : 20 €.



Notre coup de cœur

Château de Tiregand Pecharmant « Grand Millésime » 2002

Le domaine ne couvre que 4 hectares, et chacun d'eux ne produit pas plus de 38 hectolitres, soit moins qu'à Saint-Estèphe ou Saint-Emilion. Il en faut plus pour expliquer l'excellence, mais cela dénote clairement le niveau d'exigence de la comtesse de Saint-Eupéry, acharnée à signer le meilleur vin d'une appellation où l'émulation a suscité un formidable renouveau. ■

Creyse, 24200 Bergerac (05.53.23.21.08 ; chateautiregand@club-internet.fr).

Prix : 18 €.