



## Les Dégustations du mois

### Domaine du Père Benoît

Anne-Sophie et Benoît Bodson  
F 30120 Saint Hilaire d'Ozilhan  
Tél. 06 08 05 63 57  
[www.lhuitreetlavigne.com](http://www.lhuitreetlavigne.com)

C'est en 2005 que Anne-Sophie et son compagnon Benoît ont acquis leur domaine, un petit Mazet de 14 hectares, à Saint Hilaire d'Ozilhan, à un kilomètre du Pont du Gard. Aujourd'hui, ils cultivent 10 hectares de vignes, dont 3 de cépages blancs, intégralement conduits en culture biologique depuis 6 ans. En plus de leurs activités de vignerons, Benoît et Anne-Sophie s'occupent également d'un restaurant qu'ils ont créé en 2007, l'Huître et la Vigne, réunissant ainsi leurs deux passions, celle du vin et de la gastronomie, un lieu paisible et dépayçant, alliant coquillages, crustacés, produits de la mer et bons vins !

Nous avons eu le plaisir de déguster leurs toutes dernières cuvées vins blancs, des vins aussi minéraux et frais que gourmands, grâce, entre autres, à un élevage sur lies pratiqué par le domaine.



♥ ♥ ♥ ♥ VdF blanc, « Gavroche », 2013, SO2 total : 67, libre : 17. (env. 9, 5 €).

*Vermentino, Chenin, Muscat.*

Or clair étincelant. Un nez très fin et élégant, complexe, aux notes florales de jasmin. Il évoque avec une agréable tendresse un dessert aux amandes et une certaine fraîcheur mentholée, on y retrouve également une touche minérale. En bouche, l'attaque est souple, franche et désaltérante. Il exprime ensuite avec beaucoup d'ampleur tous ses beaux arômes, gourmands et floraux, équilibrés par un minéral rafraîchissant et typique. Belle et longue persistance aromatique, plutôt fruitée, d'agrumes et de zestes de citron vert confits. Un ensemble superbe, équilibré et structuré, tout en finesse et en complexité aromatique, riche et élégant. Un vin à servir un peu frais mais pas trop et à déguster d'abord pour lui-même et ses nombreux arômes et à accompagner ensuite d'un beau plateau de fruits de mer ou d'un homard...

♥ ♥ ♥ VdF blanc, « Gavroche », 2012, SO2 total : 102, libre : 20. (env. 9, 5 €).

*Vermentino, Chenin, Muscat.*

Or jaune, soutenu et brillant. Un nez agréablement muscaté, fin et doux, de salade de fruits riche, aux tonalités exotiques, d'ananas, de framboise et de papaye frais. Une attaque ronde et franche, sur un gras gourmand et des arômes riches et denses de fruits blancs compotés, de pêche et de poire. En fin de bouche, de nouveaux arômes, plus minéraux et frais, s'expriment, avec une touche complexe, légèrement réglissée en final. Un bel ensemble, gourmand et fruité : un vin blanc de repas et de dî-

ner, solaire et très expressif. À servir frais, sur un fromage de chèvre frais ou des poissons cuits en sauce aux fruits ou aux agrumes.



♥♥♥ VdF blanc, « Psaume », 2013, SO2 total : 72, libre : 8. (env. 9, 5 €).

*Chardonnay, Viognier.*

Or clair aux reflets verts brillant. Un nez séduisant, raffiné et gourmand de jasmin fleuri et joliment fruité, d'agrumes frais. En attaque, de la rondeur et de la souplesse et un gras agréablement gourmand, évoluant sur des arômes fruités et confits, d'abricot et d'oranges confites. En fin de bouche, une très belle et bienvenue fraîcheur minérale, équilibrée et mesurée. Un vin distingué, aussi riche et rond dans sa matière et ses arômes que rafraîchissant dans sa minéralité. À servir frais, en apéritif et tout au long du repas, sur des poissons en sauce ou des viandes blanches.

♥♥ VdF blanc, « Psaume », 2012, SO2 total : 138, libre : 23. (env. 9, 5 €).

*Chardonnay, Viognier.*

Or soutenu et lumineux. Un nez chaleureux, qui évoque déjà le gras que l'on retrouvera en bouche, puissant et expressif. Un nez floral, de lys et de chèvre-feuille, aux notes fruitées de fruits jaunes bien mûres, voire compotés. Rond en attaque en bouche, sur un gras représentatif de son élevage et ses arômes de chèvre-feuille. Encore une fois, on retrouve en fin de bouche une pointe réglissée et confite. Longue et chaleureuse persistance aromatique. Un vin à la palette aromatique puissante où les deux cépages (chardonnay et viognier) s'expriment à l'unisson et en harmonie. Un blanc de repas, chaleureux et puissant, à servir frais.

### Château Mentone

83 510 Saint Antonin du Var

Tél. 04 94 04 42 00

[www.chateamentone.com](http://www.chateamentone.com)

[info@chateamentone.com](mailto:info@chateamentone.com)

Côtes de Provence

♥♥♥ Côtes de Provence Rosé, 2014, cuvée « Trilogie », (10, 50 €). SO2 nc.

*Grenache, Clairette.*

Beau rosé gris argenté, typique de la Provence. Un nez très agréable, féminin et fruité, de groseilles et de framboise fraîches, aux notes sucrées de bonbon anglais, représentatives de son appellation. Une attaque souple, tout en rondeur et en fraîcheur fruitée, sur des arômes agréablement acidulés de fraise et de framboise finissant sur une touche de minéralité élégante et bienvenue. Beaucoup d'élégance dans ce rosé, aux arômes authentiques et typiques, qui plaira autant aux amateurs de rosés qu'aux dégustateurs non avertis, féminin et séduisant, à servir en accompagnement d'un repas exotique, thaïlandais, par exemple, ou en apéritif, bien frais, sur des canapés ou des petits fours sucrés et salés. On note également une belle progression dans le travail en bio du château Mentone !



**Château Lafitte**  
Rue du Pic du Ger  
64360 Monein  
www.chateau-lafitte.com

♥♥ **Jurançon doux, 2011, SO2 nc, (11 €).**

*Petit et Gros Manseng.*

Or clair et brillant, aux reflets jaune paille. Un nez racé, élégant et typé, tout en douceur, d'agrumes confits et miellés, aux notes également de sous-bois, avec une touche légèrement fumée et grillée. Souple d'attaque en bouche, sur une matière soyeuse et des arômes distingués de raisins jaunes tendres, de caramel et de praline grillée. On notera, après une longue ouverture, le retour en fin de bouche de ses arômes végétaux évoquant le foin coupé...

Intense longueur en bouche, confite et caramélisée.

Un Jurançon classique et élégant : tout en rondeur. Garde longue et conseillée. Servir bien frais.



*Retrouvez toutes nos plus belles dégustations :*

La nouvelle édition du Guide **Carité**  
des bonnes adresses du vin bio  
2015-2016





