

B.&B.



Sine Macula

# CHÂTEAU HAUT-BLANVILLE

VIGNOBLES ET VINS DE TERROIR EN LANGUEDOC

LA REVUE DU  
**vin**  
DE FRANCE

## REVUE DE PRESSE

LA REVUE DU VIN DE FRANCE  
AVRIL 2011

Notre Château Haut-Blanville « Clos des Poètes » millésime 2005 obtient une note de 15/20 dans la "Revue des Vins de France"

Extrait de l'article ...



Vous pouvez lire cet article dans son intégralité sur la page suivante



Extrait de l'article "Revue des Vins de France", Avril 2011

GRAPPILLÉS DE 4,95 À 35 EUROS

# NOS DÉCOUVERTES EN LANGUEDOC



**12€**

**16/20**  
■ **MAS BELLES EAUX**  
Languedoc Les Coteaux 2008  
Repris par AXA Millésimes, qui s'est attaché à restructurer le vignoble, Mas Belles Eaux a tout pour devenir un des domaines de référence du secteur de Pézenas. Syrah, grenache et mourvèdre issus des meilleures parcelles (sols graveleux, cailloutis villafranchiens) sont ici assemblés dans la cuvée la plus ambitieuse du domaine, Les Coteaux. Ce vin offre en 2008 un surcroît de vivacité et de fraîcheur, un profil plus élané et droit, moins enrobé et plus ferme que le 2007. Son élevage en barriques est aussi bien mieux intégré que par le passé, et laisse poindre des arômes d'agrumes. Excellente définition, profil intègre, voilà le vin qu'on attendait de cette propriété.

**LE COUP DE CŒUR**

**L**e mois dernier, nous vous présentons notre "Palmarès des grands crus" du Languedoc. Nous y retournons pour cette moisson de "découvertes", preuve que la région est animée d'un fort dynamisme. Ces vins ont toutes les qualités requises pour séduire les amateurs curieux.

**15,5/20**  
■ **DOMAINE RIBIERA**  
Vin de France La Vista 2009  
10 €

Ex-sommelier, Régis Pichon a connu des périodes difficiles en s'installant sur six hectares du côté d'Aspiran, dans l'Hérault. Il semble avoir trouvé sa voie et ses vins nous ont enthousiasmés. Ce rouge issu de vieilles vignes de cinsault, élevé en cuves, a préservé un fruit gourmand et sain. Friand, précis, un grand vin de soif.

**15/20**  
■ **CHÂTEAU GUILHEM**  
Malepère rosé Cuvée Prestige 2010  
7 €  
Plus vaste domaine de l'appellation Malepère, le château Guilhem

donne naissance à des vins précis et bien élaborés, entre les mains de la famille Gourdou. Nous avons retenu ce rosé très savoureux, fin et élégant, issu exclusivement du jus de coule, alliant vivacité, fruit et souplesse. Très recommandé, sans attendre l'été.

**15/20**  
■ **CHÂTEAU HAUT-BLANVILLE**  
Coteaux-du-languedoc  
Clos des Poètes 2005  
26 €

Issu du secteur de Pézenas, ce vin de pur mourvèdre offre un profil ample et velouté avec un beau volume, un grain de tanin fin, et une finale sur le cacao et la réglisse. L'ensemble est élégant, frais, et d'une personnalité affirmée. La finale est un rien sèche. Parfait pour un gigot au romarin.

**15/20**  
■ **CHÂTEAU PÉPUSQUE**  
Minervois Les Terres Rouges 2008  
5,90 €

Les Laburthe cultivent le coteau argileux de Pépieux. Carignan, cinsault et grenache composent ce vin tendre et digeste, dont l'équilibre fait la part belle à un fruit d'une belle franchise d'expression. Rond et ferme, un vin joyeux vivement recommandé.

**15/20**  
■ **DOMAINE DE CLOVALLON**  
IGP Oc blanc Joli Cantel 2009  
9 €  
Un domaine d'altitude situé sur les hauteurs de Bédarieux, dans les

contreforts des Cévennes. Très originale par ses arômes de fleur d'orange, la cuvée Joli Cantel, assemblage de chardonnay et roussanne, déploie un profil subtil et une matière digeste, tout en nuances et fraîcheur. Nous aimons ces vins artisanaux hors du commun, élaborés avec grand soin.

**15/20**  
■ **DOMAINE HENRY**  
Vin de table rouge Le Mailhol 2008  
35 €

Au sein d'un domaine de 14 hectares, François Henry a, dans une démarche originale, reconstitué sur 70 ares l'ancien encépagement du cru Saint-Georges d'Orques, déjà distingué aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles. Les rarissimes œillade noire et grise, aspirant noir et gris ont été plantés en complantation en 1998. Résultat : un vin friand, poivré, à la chair souple tenue par une acidité salivante, doté d'une agréable rusticité qui pourra dérouter des consommateurs peu avertis.

**15,5/20**  
■ **DOMAINE GAYDA**  
Vin de pays d'Oc Syrah 2008  
6 €

Complexe, fin, équilibré, ce vin séduit avec ses notes fumées, de violette, de poivre et de fruits rouges. Bon rapport qualité/prix. **A. Gø.**

# NOTRE SÉLECTION

## LA VALEUR SÛRE

### ■ DOMAINE PASCAL PIBALEAU (AZAY-LE-RIDEAU)

Discret mais efficace, Pascal Pibaleau promène son look de "Bioman" avec intelligence. Sur 15 hectares, dont à peu près la moitié sur Azay, il produit de jolis vins, précis, droits, qui constituent le haut du panier de l'appellation. Il a converti le domaine à la culture biologique en 2005 et s'applique à soigner chaque étape de son travail, jusqu'aux étiquettes. Une part importante de sa production concerne les effervescents, dont il s'est fait une spécialité. Son pétillant naturel La Perlette, en vin de table, gorgé de fruit frais, vaut le détour. Sur Azay, son rosé de grolleau 2009 offre un joli grain, avec une matière charnue, sapide (5,30 €). Le blanc 2009 (6 €) est du même acabit : fin et longiligne, sur des notes de fruits jaunes. Lorsque le millésime s'y prête, un demi-sec et/ou un moelleux, vinifiés en demi-muids, viennent compléter la gamme. On préférera le moelleux 2009 (10,40 €), pour sa fraîcheur.



Le blanc sec 2009 du domaine Pascal Pibaleau se montre fin et longiligne.

## LES BONS DOMAINES

### ■ DOMAINE NICOLAS PAGET (RIVARENNES)

Nicolas Paget est un jeune homme dans le rythme, réfléchi et très attentif à son matériel végétal ; il privilégie la sélection massale, bichonne ses terroirs (11 hectares sur des terroirs froids d'argiles à silex) et autant ses vins. Il favorise la surmaturité. Cela donne, par exemple, un rosé 2010 baptisé Arpège (5 €),



au nez de fraise, avec une bouche coulante, de gelée de fruits rouges, énergique. Son blanc sec Mélodie 2009 (6 €), tout en finesse, avec un bel amer en finale, comme sa cuvée Opus (9 €), fermentée en fûts et non bâtonnée, sur des notes plus exotiques, sont de très bon ton. Coup de cœur pour le liquoreux Bayique 2007, dont c'est le premier millésime. De belles notes de miel et d'agrumes dans un corps sveltes.

### ■ CHÂTEAU DE L'AULÉE, MARIELLE ET ARNAUD HENRION (AZAY-LE-RIDEAU)

Marielle et Arnaud Henrion ont repris ce domaine en 2004. Un défi de taille car le vignoble compte 37 hectares, c'est d'ailleurs le plus gros de l'appellation. Il a fallu repartir de zéro, rebâtir une image, affectée par le précédent propriétaire, investir et commencer à produire. Aujourd'hui, les efforts commencent à se faire sentir autour d'une gamme homogène, dominée par une grosse production d'effervescents (80%). Marielle étant champenoise, l'attrait de la bulle a parlé ! Pour le moment, la production sur Azay se



fait en blanc uniquement. La cuvée Le Château 2009 (5,50 €) offre de beaux arômes de fruits jaunes, un jus dense. À ouvrir dans un an ou deux. Le Vieilles vignes 2008 (6,90 €), élevé en fûts anciens, est un beau vin à la finale étirée. Les 2005 sont moins convaincants, avec des matières un peu trop mûres.

### ■ CHÂTEAU DE LA ROCHE-EN-LOIRE, LOUIS-JEAN SYLVOS (CHEILLÉ)

Louis-Jean Sylvos ne perd jamais sa bonne humeur. Il faut dire que cet ancien chef d'entreprise qui a roulé sa bosse – avec succès – aux quatre coins du monde, a trouvé ici une saine et dense occupation, qu'il prend avec le plus grand sérieux du monde. Parfaitement intégré par ses pairs depuis son arrivée en 2001, ce nouveau converti a la foi chevillée au corps et l'ambition des grands. Son credo : la valorisation d'Azay, avec des prix de vente plus élevés, des cuvées soignées et un rôle d'ambassadeur qu'il endosse naturellement au gré de ses "tournées" aux États-Unis ou en Asie. Le rosé est passé sous bois, ce n'est pas mon style, je préfère les blancs : le 2009 notamment (10 €) compte 7 grammes de sucre résiduel et devra être attendu car la matière est encore fougueuse. Le 2008 cuvée Frédérique montre des notes florales et de fruits bien mûrs. Il faudra revoir d'ici trois ou quatre ans ces vins élaborés dans une optique de garde.

## LES JOLIES CUVÉES

Dégustez les beaux rosés 2009 de **Thierry Besard** (Le Vieux Grosloir, 3,80 €), du **domaine de la Croule** (5 €) et de la **Cave des Vallées** (3,90 €). Le blanc sec 2009 du **domaine de la Croule** (6 €) et le demi-sec 2009 de la **Cave des Vallées** (17 g de sucre résiduel, 4,90 €), passé en demi-muids.

Il faudra également suivre **Marie Thibault-Cabrit**. Arrivée en 2010, elle exploite 2,5 hectares. Déterminée, avec de la suite dans les idées, elle a présenté un premier blanc pétillant brut de cuve, en vin de table : la cuvée La roue qui tourne 2010 (11 €) se montre très prometteuse. Si le reste est de la même veine, cela devrait bien se passer ! Même chose pour le **château de la Cour** : doté d'un beau jus, son blanc sec 2010 baptisé I love you (brut de cuve) donne envie de continuer ! ■