

Commentaires de
Yannis Kherachi,
chef sommelier au Jardin des Sens, Montpellier
sur le carton «été - automne»

Vins Paysans du Languedoc-Roussillon



Soutenez de petites structures paysannes,
Qui s'engagent sur des vins bio de qualité,
En valorisant au maximum la diversité de leurs
terroirs et de leurs caractères!

Le « density » blanc de Christa, Domaine de Bourdic, Pézenas (Vermentino, Roussanne)



Un disque assez épais, très brillant, très plaisant à l'oeil...

Au premier nez, un vin frais, avec un petit goût d'agrumes, plutôt vers la mandarine, la granny smith, avec également un côté assez anisé... Bien oxygéné...

Des larmes assez grasses, avec une structure sans doute apportée par la Roussane.

Une attaque assez franche, une fin de bouche plutôt végétale, pas trop en longueur... Ce doit être des vignes assez jeunes...

Les plats qui me viennent en accord : du loup avec du fenouil, du poisson blanc, de bon matin avec des huîtres! Pas trop avec des viandes... Du poulet peut-être mais cuisiné en tajine avec des citrons confits, cuits lentement...

Un très bon vin... Vous mettez les papilles en place à l'apéro!

Le « Plaisirs rosés » 2010 d'Anne, domaine Monplezy, Pézenas (Grenache, Syrah, Cinsault)



Une couleur à part entière, avec une robe très pâle mais néanmoins de l'épaisseur, de la matière

Un peu épicé en secondaire, des notes de fruits rouges...

Un vin bien équilibré, léger mais avec de la puissance...

A manger en accord, du poisson qui ait du goût (du rouget par exemple), une quiche lorraine, une paëlla pas trop relevée...

Je reste un fan des vins d'Anne!

Le rosé « Can Felix » de Guy, Domaine Marcevol, Vinça, Roussillon (Merlot, Cabernet)



Joli à l'oeil, robe avec une belle intensité, côté légèrement orangé...

Une très belle larme, assez régulière.

Un nez très original, avec des notes assez végétales, avec une amertume positive qui fait penser au Campari.

Au vu de la couleur, on s'attend à un vin rond, riche, presque sucré alors qu'il est sec et plein de fraîcheur...

A déguster avec une viande un peu grasse comme de la saucisse ou du veau...

Le contraste de ce rosé avec le précédent montre toute la contradiction et la diversité des rosés : un premier rosé clair mais gras et fruité, un second rosé coloré mais sec...

Le rouge « Fantaisie » de Florian, Domaine de Cassagnole, Montpellier (100% Merlot)



Une robe noire, dense avec des reflets de cerise... Des reflets violacés comme la plupart des rouges dans leur jeunesse... Un disque clair, brillant...

Un nez expressif, assez ouvert, avec de forts arômes de cassis et de fruit noir... le goût du raisin en fait!

Un côté velouté, presque une légère sucrosité. Sec avec un peu de tannins en fin de bouche mais pas des tannins grossiers, assez rond. Un vin de plaisir et d'amitiés, un esprit bouchon lyonnais qui dit à Bordeaux : « nous aussi on peut faire du bon merlot ! »

Avec de la charcuterie pas trop forte, un foie gras poelé, un agneau en croute d'herbe, une tarte aux cerises... Un vin qui va enrober le plat plutôt que le marquer...

Le « Vent d'Ange 2008 » rouge de Nathalie, Mazet des Croses, Gard (Grenache, Syrah, Merlot, Cabernet-Sauvignon)



Une robe grenat qui commence à évoluer...

Un nez expressif et complexe, assez fin, pas agressif sur le kirsh, la prune.

Belle fluidité qui fait penser à certains grenache du sud de la Vallée du Rhône.

En bouche, arômes de cerises, fruits noirs, épicée en fin de bouche (Cannelle, girofle...) Tannins bien présents qui s'assouplissent à l'aération.

Vin à carafier et à accompagner de cuisine d'automne, grillades, viandes en sauce ou grillées.

Le « n°2 » rouge de Nicolas, Corbières (100% Grenache)



Une robe encore assez jeune...

Un nez expressif mais complexe avec des notes un peu animales, un peu acides mais également un côté confiture, fruits cuits...

Un vin à carafier violemment 1h avant! Rien à voir avant et après carafage... C'est un vin qui a besoin d'oxygène...

La gamme aromatique d'un vin plus vin qu'il ne l'ai, fait un peu penser à du Chateauneuf... Les autres vins sont abordables de suite, cette bouteille mériterait d'attendre...

Comblent une certaine acidité, une certaine amertume par des plats denses : du chevreuil, du pigeon...

Partez à la
découverte des

Coût total du carton : 40€
soit 6,6€ par bouteille



Ce prix comprend :

- ✓ 4,8€ payés au producteur, juste rémunération d'un travail de qualité en bio. Y compter le prix de la bouteille, du carton...
- ✓ 1€ de TVA
- ✓ 0,8€ pour les cartons, le transport et la construction de la démarche collective