

**TERRE de VINS**  
**Septembre / Octobre 2004**  
 20 000 ex.

Sélection



\*\*\*\* 18/20 20 €

**DOMAINE BOUCABEILLE**  
 Cotes du Roussillon Villages,  
 Les Orris 2001

Une magnifique harmonie et un fort potentiel de garde caractérisent cet assemblage de syrah, grenache et mourvèdre issu de la colline Força-Réal : robe rubis profond, parfums fins et complexes de fruits rouges et noirs aux nuances animales, tanins puissants mais parfaitement enrobés par une chair ample et suave.

Régis et Jean Boucabeille,  
 66550 Corneilla-de-la-Rivière.  
 06 80 22 32 63  
 et 06 09 06 37 88.

\*\*\* 15/20 14,50 €

**DOMAINE SALVAT**  
 Cotes du Roussillon,  
 Les Ginestes 2001

Finesse, fraîcheur et complexité caractérisent cette cuvée au nez complexe de pain d'épices, de menthol et de fumé, à la texture souple et aérienne. Servir frais sur des rougets à la tapenade noire.

Savat père et fils,  
 66220 Saint-Paul-de-Fenouillet.  
 04 68 59 29 00.

\*\*\* 15/20 18 €

**DOMAINE DE BLANES**  
 Cotes du Roussillon,  
 Cami de la Berne 2001

La robe noire, le nez encore sur la réserve, sur les fruits à l'alcool et le menthol, annoncent une bouche puissamment structurée, avec des tanins présents mais veloutés. Sur une gigue de chevreuil sauce grand-veneur.

Marie-Pierre Bories,  
 66370 Pézilla-de-la-Rivière.  
 04 68 92 00 51.



\*\*\* 17/20 6,80 €

**MAS DE LAVAIL**  
 Cotes du Roussillon  
 villages, Tradition 2002

Beaucoup de richesse dans ce vin à la robe d'un rouge profond, au nez intense de fruits rouges confits, de tapenade et de sous-bois, à la matière pleine et charnue autour de tanins puissants et fondus, à la finale minérale. Idéal sur un gigot de sept heures.

Nicolas Battle,  
 66460 Maury.  
 04 68 59 15 22.

\*\* 14/20 7,67 €

**DOMAINE FORÇA-RÉAL**  
 Cotes du Roussillon villages 2001

Une cuvée solaire, à la robe d'encre, aux arômes de fruit surmûris, de cuir et de sous-bois très structurée en bouche, charnue et concentrée, avec une finale savoureuse sur le cacahuète et les fruits confits. Pour accompagner viandes en sauce ou gibier.

M. Henriques, 66170 Millas.  
 04 68 85 06 07.

\*\* 14/20 5,40 €

**LES COLLINES DE L'AGLY**  
 Cotes du Roussillon villages,  
 Terres Noires 2002

Une cuvée à dominante de grenache, à la robe légère, aux parfums de cerise, de fruits secs et de réglisse, à la texture franche et harmonieuse, d'un bon volume.

Les Collines de l'Agly,  
 66600 Espira-de-l'Agly.  
 04 68 64 17 54.

Kerbuccio

\*\*\* 16/20 23 €

**CHÂTEAU SAINT-ROCH**  
 Cotes du Roussillon  
 villages, Kerbuccio 2002

Une dominante de mourvèdre, associé à grenache et syrah, et une longue cuvaison confèrent à ce vin une texture pleine et concentrée, charpentée par des tanins fermes et élégants, et des arômes complexes de fruits cuits, d'olive noire, de sous-bois, de genièvre et de grillé.

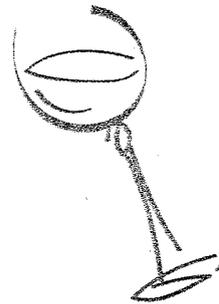
Marc Bournazeau,  
 66460 Maury.  
 04 68 29 07 20.

\*\* 14/20 13,50 €

**DOMAINE DE BLANES**  
 Cotes du Roussillon,  
 Hautes Bernes 2001

Une belle robe d'un rubis profond, un nez riche et frais de pâte de coing, de réglisse et de menthol et une texture en bouche soyeuse, élégante et fraîche.

Marie-Pierre Bories,  
 66370 Pézilla-de-la-Rivière.  
 04 68 92 00 51.



\*\* 13/20 6,90 €

**BARNOLE-RIGAT**  
 Cotes du Roussillon villages,  
 Les Marnes Noires 2003

Un joli vin de grillade, à la robe pourpre, aux parfums de fruits rouges et noirs confits, bien charpenté par des tanins présents et fondus.

Barnole-Rigat,  
 66600 Cases-de-Pène.  
 04 68 38 90 69.

\*\* 14/20 8,40 €

**DOMAINE SEMPER**  
 Cotes du Roussillon villages,  
 Clos Florent 2002

Un vin harmonieux et élégant, à dominante de grenache, avec sa belle robe grenat à reflets fauves, ses parfums de fruits cuits, de laurier et de poivre, et une texture suave. A conseiller sur un gigot d'agneau.

Paul Semper,  
 66460 Maury.  
 04 68 59 14 40.

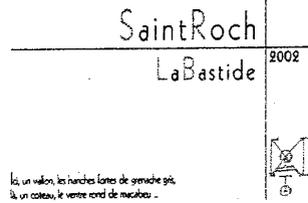


\*\*\*\* 18/20 13 €

**DOMAINE POUDROUX**  
 Cotes du Roussillon villages,  
 Terre Brune 2002

Superbe expression du grenache sur schistes, vinifié en cuves bois : robe profonde, nez fin et complexe sur les parfums de fruits mûrs, de fleurs et d'épices douces, attaque fraîche et aérienne en bouche annonçant une texture suave, aux tanins fondus. Belle longueur sur les fruits rouges, aux notes mentholées et fumées. Sur un filet de veau Rossini aux giroles !

Robert Poudroux,  
 66460 Maury.  
 04 68 57 22 02.



\*\*\*\* 17/20 12 €

**CHATEAU SAINT-ROCH**  
 Vin de pays des cotes  
 catalanes blanc,  
 La Bastide 2003

Une remarquable expression du grenache gris sur schistes, avec de la race et de la gourmandise, des arômes de fruits mûrs et de brioche. Un peu fermé, il est vivement recommandé de le carafier avant de le servir sur des langoustines.

Marc Bournazeau,  
 66460 Maury.  
 04 68 29 07 20.

