

# REVUE DE PRESSE & MEDAILLES

*Septembre 2021- Novembre 2022*



JONQUÈRES D'ORIOLA  
VIGNOBLES

## Liste des Magazines :

Decanter - Février 2022 .....	4
Le Point Septembre 2021 .....	6
Gilbert & Gaillard Septembre 2021 .....	7
Terre de Vins Octobre 2021 .....	11
Centre Presse 2 novembre 2021 .....	12
Centre Presse - 5 novembre 2021 .....	13
Campagne Gourmande .....	14
Bon Bec Bohème 15 novembre 2021 .....	15
En Magnum Novembre 2021 .....	16
L'Express 2 décembre 2021 .....	17
Centre Presse 2 décembre 2021 .....	18
Grand Seigneur Hiver 2021 .....	19
Hautes Exigences Décembre 2021 .....	20
Maxi Cuisine Janvier 2022 .....	21
Cuisine et Vins de France Mars - Avril 2022 .....	22
Sport & Rugby Soirée du 15 Mars 2022 .....	23
La Revue du Vin de France - Avril 2022 .....	25
Maxi Cuisine Avril - Juin 2022 .....	26
Centre Presse 9 Avril 2022 .....	27
Centre Presse 11 Avril 2022 .....	28
Le Figaro - 11 Avril 2022 .....	28
En Magnum 14 Avril 2022 .....	31
Le Chef Mai 2022 N°231 .....	32
Maxi Cuisine .....	34
Infrarouge Juin 2022 .....	35
Le Parisien 03 juin 2022 .....	36
Rosemary George MW 13 juin 2022 .....	37
Les Echos Juin 2022 - N°23725 .....	38
Ecoreseau Business Juin 2022 .....	39
Les Restos.com Juin 2022 .....	40
Challenges 23 juin 2022 .....	41
Le Point 30 juin 2022 .....	42
Cuisine et Vins de France Juillet - Août 2022 N° 207 .....	43
Saveurs Juillet - Août 2022 N° 286 .....	44
Showcase 01 Juillet 2022 .....	45
Le Figaro 09 Juillet 2022 .....	47
Blind Tasting - Shanghai .....	48
Winewriting.com Août 2022 .....	52
Les 5 Du vin 18 Août 2022 .....	57
Coup de Cœur Belgique Août 2022 .....	59
Cuisine et Vins de France Septembre - Octobre 2022 N° 208 .....	62
Le Point Septembre 2022 N°2613 .....	63

Campagne Gourmande.....	65
Decanter Fine Wine Encounter London 2022 25th Anniversary.....	66
Le Parisien Week-End .....	68
Maxi - Hors-Série .....	69
Les Guide d'achat des vins - Belgique .....	70
Centre Presse .....	73



William Jonquères d'Oriola



Château de Corneilla

PHOTOGRAPHS PALOMA LAUDET

### Burgundy 2020

Our verdict on the new vintage plus the pick of reds & whites

### Winter warmers

Tasted & rated: 122 Roussillon reds and 142 South African Pinotage

### Gift bottles for 2022

Our selection of very special wines to mark birthdays and anniversaries this year

## JONQUÈRES D'ORIOLA VIGNOBLES

Rooted in tradition but always leaping ahead

The present of Jonquères d'Oriola Vignobles builds upon 27 generations of knowledge and commitment to grape growing and wine. The family's first documented oenological venture dates back to 1485 and is, alongside a passion for equestrian sports, an intrinsic part of their identity.

William Jonquères d'Oriola is now at the helm of the family's business, having taken over from his father Philippe in 2010. Father and son worked alongside each other for many years to deepen the understanding of the vineyards and develop an award-winning range of white, rosé and red wines. With a shared passion for both wine and travelling, William and Philippe did extensive research in estates around the world to learn viticultural and oenological practices that might improve their wines while remaining truthful to their terroir and never forgetting the family's own tradition and heritage. William is now the guardian of his father's motto: "Our family philosophy is to sublimate our terroir with each single harvest".

The name of this Catalan family came under the spotlight in the early 20th century thanks to the achievements of Joseph Jonquères d'Oriola (Philippe's grandfather), show jumping World Champion, and Pierre Jonquères d'Oriola (Philippe's uncle), an equestrian Olympic gold-medallist. It's this very same perfectionism and relentless dedication that have gone into the development of Jonquères d'Oriola Vignobles and the creation of its wine range, which now includes six appellations in the Roussillon: AOP Côtes du Roussillon, AOP Côtes du Roussillon Villages Les Aspres, AOP Collioure, AOP Muscat de Rivesaltes, AOP Rivesaltes and IGP Côtes Catalanes.

The family currently has 95 hectares under vine across different properties (namely Château de Corneilla, Domaine du Paradis and Col de Mollo) spread between the south of Perpignan and Collioure, all farmed under the HVE3 (High Environmental Value) classification standards. The different parcels were selected with rigour and care, with the aim of building a collection of the most representative

terroirs of the southern Roussillon. Jonquères d'Oriola Vignobles also produces organic extra-virgin olive oil sourced from the estates own olive groves.

At the core of the family's life and operations is the Château de Corneilla, a 13th century castle built by the Templars, in the village of Corneilla Del Vercol. This is not only the family home but also where Jonquères d'Oriola Vignobles flagship wines are produced. One of which is the Cavalcade AOP Côtes du Roussillon Villages les Aspres, now awarded 97 points by Decanter.

At Jonquères d'Oriola Vignobles tradition and innovation go hand in hand. A passion for the history and landscape of Roussillon is being reinterpreted to achieve, in each wine, William's foremost goals: intensity, freshness and elegance.

Each new vintage is an obstacle to be overcome with grace, craft and skill!

Discover more:  
[www.jonqueresdoriola.fr](http://www.jonqueresdoriola.fr)



JONQUÈRES D'ORIOLA  
VIGNOBLES

# Outstanding 95-97pts



## Château de Corneilla, Cavalcade, Côtes du Roussillon Villages Les Aspres 2019

**Rosemary George MW 96**

**Andy Howard MW 97**

**Frederic Marti 98**

£18.50-£19.95 The Wine Loft

Brixham, Waddesdon Wine, Wine Boar

The Jonquères d'Oriola family has been producing wines for more than 530 years in the Roussillon region. The 13th-century château is the family's home, and all the wines are produced in its cellars.

Grapes for the Cavalcade are handpicked and traditionally fermented at low temperatures, then aged for 12 months in 500L French oak barrels.

**Rosemary George MW** Loads of intense dark fruit on the palate.

Soft and ripe yet retains good acidity and an appealing mineral edge to finish. Will age very well. Classy, a great advert for named Roussillon villages.

**Andy Howard MW** A little colour development. Some spicy fruit on the nose. A lighter palate, quite refreshing red fruit. Medium-weight with elegant freshness.

**Frederic Marti** Bright, engaging, floral and compact with a savoury palate and long, lifted finish. Great, really well made.

**Drink 2022-2032 Alcohol 14%**

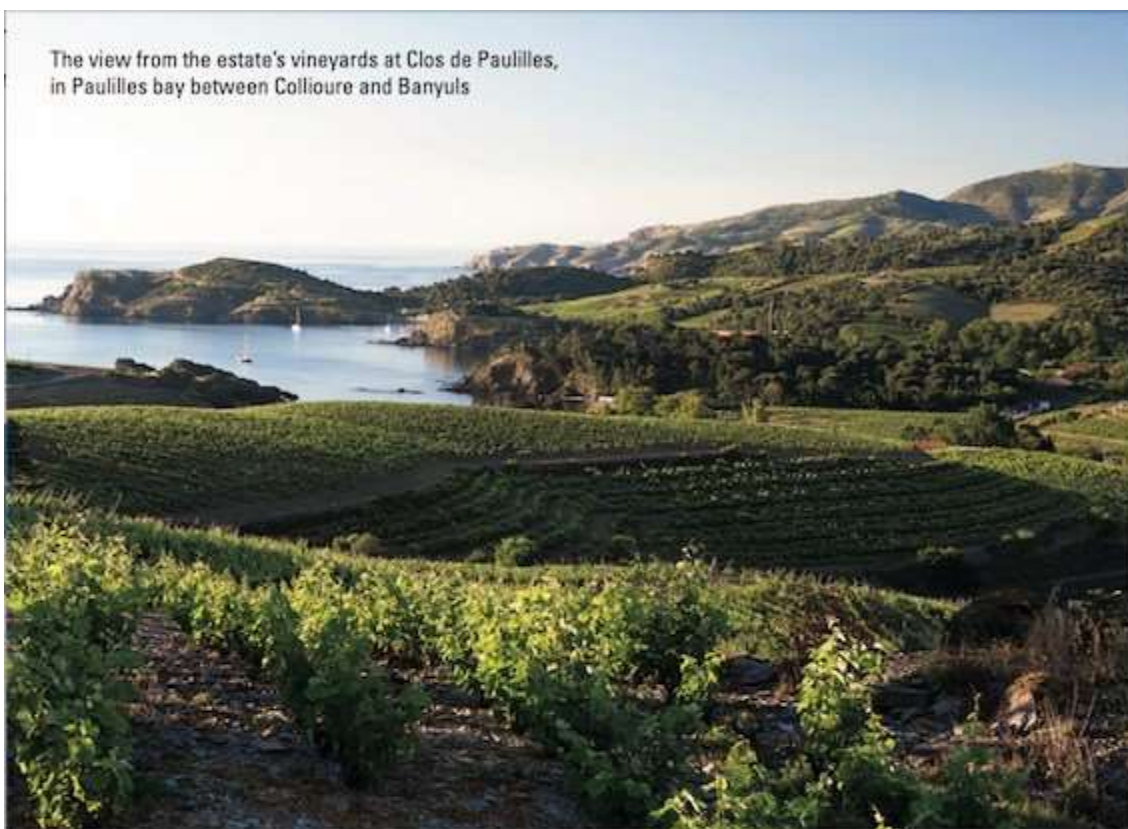


# Le Point Septembre 2021

Presse nationale hebdomadaire Actu  
Diffusion 279 000 ex  
Lectorat 1 718 000

APPELLATION	DÉSIGNATION	MILL.	CLASS.	COUL.	PRIX EN €	QUALITÉ	PRIX/PLAISIR	ENSEIGNES	COUP DE CŒUR
<b>ROUSSILLON</b>									
Côtes-du-roussillon	DOMAINE OLIVIER PITHON, LAÏS	2019		●	14,90	★★	★★★★	La Grande Épicerie	♥
Côtes-du-roussillon-villages	CHÂTEAU DE CORNEILLA, CAVALCADE- LES-ASPRES	2017		●	12,50	★★	★★★★	Les Domaines qui montent	
IGP côtes-catalanes	DOMAINE GAUBY, LES CALCINAIRES	2019		●	16,20	★★	★★★★	Millésimes	
Banyuls	DOMAINE DE LA RECTORIE, CÔTE MER	2017		●	16,50	★★★	★★★★	Auchan	
Banyuls GC	L'ÉTOILE	2010		●	19,90	★★★	★★★★	Magasins U	♥
Maury	MAS AMIEL, 15 ANS D'ÂGE	NM		●	21,95	★★	★★★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
	MAS AMIEL, CUVÉE CHARLES DUPUY	2012		●	25	★★	★★★★	Leclerc	

The view from the estate's vineyards at Clos de Paulilles,  
in Paulilles bay between Collioure and Banyuls



## **Roussillon sets its sights on the global market**

*Pyrenees-Orientales is France's fifteenth largest wine region. Its dry and sweet wines draw on skills and an array of styles rarely seen elsewhere and they are the means by which Roussillon aims to conquer high-value markets outside the EU, whilst also remaining focused on trends.*

By Christelle Zamora - Photographs: courtesy of the estates - ©Quiterie de Fenoyl - ©Aglyphoto66

# ROUSSILLON

- BRANDS -



William Jonquères d'Oriola, owner and winemaker of the namesake estate

**B**oasting a potential area under vine of 25,000 hectares, 18,932 of them bearing, plus 24 main grape varieties, Roussillon's vineyards are eighty percent located on hillsides, set between the sea and the mountains. "These are the sun-filled lands where Amaud de Villeneuve invented fortification of wines in the 13th century. The diversity of vineyard sites here has attracted investors such as Michel Chapoutier, the Grier family from South Africa and Napa Valley winemaker David Swift Phinney in Maury, which can open up new markets for us", explains Eric Aracil, export manager at the Roussillon wine marketing board, CIVR.

## AN HISTORIC VINEYARD WITH A CONQUERING SPIRIT

"Our reputation stems from our long history. In the Jonquères d'Oriola family, I represent the 27<sup>th</sup> generation", says William Jonquères d'Oriola, owner of the estate in Corneilla del Vercol, near Perpignan. He is proud to have an urban winery in the village where he owns the impressive eponymous chateau.

The Jonquères d'Oriola family is extremely prominent in equestrian and fencing circles and has won numerous medals, including Olympic gold. William Jonquères d'Oriola, however, feels that in the wine world, you have to stay low key and prove yourself. "After working for France Boissons, a major on-trade distributor, and



# ROUSSILLON

– BRANDS –



The entrance to Château de Corneilla in Corneilla del Vercol was built in the 13<sup>th</sup> century by the Knights Templar and is the historic family estate of the Jonquères d'Oriola family

touring the vineyards of the world, I took over the reins of the estate in 2010. I expanded it from 58 to 95 hectares spanning 6 appellations south of Perpignan, in Collioure and Roussillon”, he recounts.

Supporting him is his father, a trained winemaker who pioneered use of refrigeration in the winery. William has developed the estate’s range of wines, placing them in strategic markets. “We had to modernise our production facilities. Renovation work in the winery, to the tune of €1 million, will be completed by 2023. My father developed boxed wine sales. I am promoting bottled sales in the hospitality industry and wine merchants. We produce 700,000 bottles annually, 60% of them shipped to export markets”.

This has been achieved by crafting a range of wine styles and developing strong brands. William has prioritised dry wines, producing only 100 hl of Muscat de Rivesaltes ‘tuilé’ in good vintages. His distribution is 80% geared to hospitality outlets and 20% wine shops, though he also sells 6 wines to local supermarkets. “With the Gris-Gris brand created in 2011, a third of rosé output, I have developed markets in the Benelux countries, Germany and France in pubs and on private beaches”.



Stéphane Zanella, managing director of Vignerons Catalans

## RUSSIA, A KEY MARKET FOR NEGOCIANTS

In Perpignan, Vignerons Catalans is one of the region’s long-standing players. Founded in 1964, the co-operative-structured company combines 8 large co-operative wineries. Vignerons Catalans was responsible for marketing the first bottled wines from Roussillon in French supermarkets. Its managing director, Stéphane Zanella, says the group posts turnover of €30 million, €11 million from exports. It is the largest dry wine company in the area.

In collaboration with the wine and spirits trading company La Martiniquaise, the business is divided into three areas. “In the French market, we have long-standing ties with super/hypermarkets. Recently, we have been expanding our sales in the on-trade and wine merchants. The drop in wine production in Roussillon has led us to start promoting our wines to wholesalers, wine merchants and key accounts”, explains Zanella.

The company’s second line of business is exports. For the past year and a half, Vignerons Catalans has been ramping

William and his father Philippe who has passed over the reins of the estate to him



up its presence in 40 countries, including the Benelux region, Germany, the United Kingdom and China. "After Europe, we are focusing increasingly on exports to Russia and Eastern Europe, where we expect to sell 2 million bottles this year". Here, Vignerons Catalans markets significant volumes in all three colours in Russian supermarkets, to key accounts and European companies. The company entered the market ten years ago and has a permanent Russian representative in the country, which is essential for working with 20,000 shops nationwide.

A third focus of development is the United Kingdom, which has been growing for two years. "The UK experiences cycles. The profile of our wines has evolved and there is room for our PGI Côtes-Catalanes and Côtes-Vermeille wines, which suit English tastes", says Zanella. The regional wines offer the kind of value of money that allows them to compete with Spanish, Italian and New World wines. "We still have to conquer Latin America, which is looking for complementary ranges, and can clock up hundreds of thousands of bottles for us", believes Zanella.

#### THE HIGHLY SOUGHT-AFTER ASIAN AND US MARKETS

The United States and China are the main growth drivers for beverage alcohol, accounting for two-thirds of global consumption.

DÉVELOPPEMENT DURABLE

L'Occitanie  
montre la voiePays d'Oc  
Languedoc  
Roussillon  
Sud-Ouest

PORTRAITS • PÉPITES • AMBASSADEURS

Terre de Vins  
Octobre 2021Presse vins/ spiritueux/ oenologie  
Diffusion 40 000 ex

## “ L'EMPREINTE, C'EST AUSSI LA RESPONSABILITÉ DE LA TRANSMISSION

WILLIAM JONQUÈRES – VIGNOBLES JONQUÈRES D'ORIOLA

Depuis 1485, la famille Jonquères d'Oriola est vigneronne au pied des Aspres. Catalan né d'une mère écossaise, William Jonquères d'Oriola affiche une tignasse rousse et a pris le temps d'un tour du monde à moto et sac à dos avant de revenir au domaine travailler avec son père à la succession de ce dernier. « *La question de notre empreinte environnementale me ramène à l'empreinte que nous laissons en passant sur terre. Mon grand-père a travaillé la productivité en structurant le vignoble pour la mécanisation. Champion olympique de saut d'obstacles, il a aussi amené le cheval au cœur de notre projet. Mon père a travaillé la qualité et la typicité dans la foulée de la naissance de l'AOC Côtes-du-Roussillon en 1977 ; il a aussi planté un verger d'oliviers en bio. À mon tour, je travaille à améliorer tout ce que je vais transmettre à mes enfants, de la vigne à la commercialisation.* »

À la vigne, on étudie la biologie des sols et leurs horizons, en creusant des fosses. On restaure leur biodiversité avec des plantes dont les racines décompactent les sols et dont les parties aériennes les nourrissent (trèfle, radis, moutarde, féverole...). On met les plantes en concurrence pour ne pas désherber (seigle contre chiendent). On

apporte des oligo-éléments et on amende après avoir lu les indices des carences du sol dans la flore présente. Tout pour servir le système racinaire de la vigne : « *C'est son estomac, donc on réintroduit des bactéries pour remycorhizer cet environnement.* »

Jonquères d'Oriola est également vignoble pilote dans la lutte contre les cryptoblabes. Cette variété très surnoise de vers de la grappe s'installe au cœur des grappes et reste invisible jusqu'à ce qu'il soit trop tard. Entre confusion sexuelle et lâcher de tricholines (un insecte qui colonise les nids de cryptoblabes), le domaine participe à la recherche d'une solution sans produits de synthèse.

À la commercialisation, William Jonquères d'Oriola multiplie les cuvées sur mesure avec une véritable histoire, conçues avec le distributeur qui les commercialisera, comme cette cuvée Mer/Montagne (un marselan élevé au niveau de la mer d'un côté et à Font-Romeu, à 1 800 mètres d'altitude, de l'autre), vendue par carton de six (trois de chaque, pour bien comparer) par le Petit Ballon (69,90 €).

Vignobles Jonquères d'Oriola – 66200 Cornella-del-Vercol  
04 68 22 73 22 – jonqueresdoriola.fr



Mardi 2 novembre 2021

magazine

25

### >> VIN & SPIRITUEUX

#### Champagne Édouard Brun millésime 1996

Près de la fin de l'année, le Champagne Édouard Brun, maison familiale d'Ajay, met l'accent sur ses vites millésimées de 1996 à 2008 avec un focus sur 1996. Les millésimes Édouard Brun sont notamment reconnus pour être de 50% de plus que la moyenne et de 18% de plus que la moyenne.

Une fois la mise en bouteille effectuée l'année après la récolte, ces champagnes sont élevés au plus profond des caves de la Maison. Ils se retrouvent sur les étagères 10, 15, 20 ans après. Ce vin est à maturer avec les conditions idéales qu'il faut pour un champagne de qualité. On va expérimenter le plaisir et on leur applique un dosage minimal (environ 1g/l de liqueur). À la dégustation, ces champagnes sont puissants, vivants et très équilibrés. Ils influent la capacité des grands champagne à vieillir.



Château de Cornella, la millésime 1996 est un vin exceptionnel.

#### Singlar Blend 8

Inspiré au cœur du Val, le Singlar Blend de l'Épave est un grand vin de France au goût du jour qui se caractérise par son caractère et son côté de nouveauté.



Le vin Singlar Blend 8 est un vin de France au goût du jour qui se caractérise par son caractère et son côté de nouveauté. Il est composé de cépages de France et de cépages étrangers. Le vin Singlar Blend 8 est un vin de France au goût du jour qui se caractérise par son caractère et son côté de nouveauté.

#### Magnum Duvel pour les fêtes

Avec l'arrivée de nos fêtes, le Magnum Duvel est le grand vin de France au goût du jour qui se caractérise par son caractère et son côté de nouveauté. Il est composé de cépages de France et de cépages étrangers. Le vin Magnum Duvel est un vin de France au goût du jour qui se caractérise par son caractère et son côté de nouveauté.



Le vin Magnum Duvel est un vin de France au goût du jour qui se caractérise par son caractère et son côté de nouveauté.

#### Cavalcade rouge 2017

La famille Jonquères d'Oriola propose la cuvée Château de Cornella « Cavalcade rouge » 2017 AOP Côtes du Roussillon. Ce vin présente une robe rouge intense, au reflet pourpre. Le nez exprime des arômes de fruits rouges et noirs, légèrement épicé. La bouche souple et ample aux tanins soyeux, laisse place à un univers de fruits murs et d'épices.



#### Les Merisiers 2019

Les Merisiers 2019 de l'Épave est un grand vin de France au goût du jour qui se caractérise par son caractère et son côté de nouveauté. Il est composé de cépages de France et de cépages étrangers. Le vin Les Merisiers 2019 est un vin de France au goût du jour qui se caractérise par son caractère et son côté de nouveauté.



Le vin Les Merisiers 2019 est un vin de France au goût du jour qui se caractérise par son caractère et son côté de nouveauté.

### >> BD

#### Ceux du Chambon 1939-1944 L'histoire vraie de deux frères

Écrit par les auteurs de la série Les Enfants du Chambon, ce roman raconte l'histoire vraie de deux frères, Philippe et Pierre, pendant la Seconde Guerre mondiale. Ils sont envoyés en Allemagne par les Allemands. Leur vie est marquée par la souffrance et la perte.



Le roman 'Ceux du Chambon 1939-1944' raconte l'histoire vraie de deux frères pendant la Seconde Guerre mondiale.

#### Jour J tome 45 L'Affaire Ravailac

Le roman 'Jour J tome 45 L'Affaire Ravailac' raconte l'histoire vraie de l'Affaire Ravailac pendant la Seconde Guerre mondiale. Il est écrit par les auteurs de la série Jour J.



#### Les Vacances de Donald

Le roman 'Les Vacances de Donald' raconte l'histoire vraie de Donald pendant ses vacances pendant la Seconde Guerre mondiale. Il est écrit par les auteurs de la série Donald.



Le roman 'Les Vacances de Donald' raconte l'histoire vraie de Donald pendant ses vacances pendant la Seconde Guerre mondiale.

### Cavalcade rouge 2017

La famille Jonquères d'Oriola propose la cuvée Château de Cornella « Cavalcade rouge » 2017 AOP Côtes du Roussillon. Ce vin présente une robe rouge intense, au reflet pourpre. Le nez exprime des arômes de fruits rouges et noirs, légèrement épicé. La bouche souple et ample aux tanins soyeux, laisse place à un univers de fruits murs et d'épices.

Prix moyen 16 €  
www.jonqueresdoriola.fr







### SÉLECTION VINS



**AOP CÔTES-  
DU-ROUSSILLON**  
*Château de Rey  
Mine de Rey  
rouge 2019*

Parée d'une belle robe d'un noir profond, cette cuvée s'exprime tout en finesse, en fraîcheur et en gourmandise avec quelques notes de balsamique en bouche. Ce vin de garde est à déguster accompagné d'un gibier rôti ou d'une belle pièce de viande rouge.

**Vente directe, cavistes – 28 €**



**AOC VISAN**  
*Domaine la Florane  
Terre pourpre 2020*

Avec une belle robe grenat qui annonce un vin chamu et savoureux, cette cuvée Terre pourpre offre au nez des arômes de cerise noire. La bouche est souple, corsée et veloutée. On y retrouve des notes de fruits très mûrs.

**Vente directe, cavistes – 15 €**



**AOP CÔTES-  
DU-ROUSSILLON**  
**VILLAGES LES ASPRES**  
*Château de Corneilla  
Cavalcade rouge*

Ce vin à la robe rouge intense et aux reflets pourpres exprime un nez aux arômes de fruits rouges et noirs épicés. La bouche est souple et ample aux tannins soyeux et présente un univers de fruits noirs et d'épices. Idéal pour accompagner le filet mignon ou le tournedos Rossini.

**Vente directe, cavistes  
16 €**



**AOP LANGUEDOC-  
PÉZENAS**  
*Domaine de Nizas  
rouge 2018*

Un vin qui offre des arômes de baies mûres, de cacao, de cuir et d'épices qui laissent place, en bouche, à des notes de fruits rouges, de cassis et une touche de terre. Il s'exprime tout en complexité et en délicatesse après avoir décanté.

**Vente directe, cavistes – 22 €**



**AOC BEAUNE**  
*Domaine Chanson  
Clos des Marconnets  
2017*

Paré d'une belle robe couteur grenat profond, ce vin rouge offre un nez aux arômes intenses de petits fruits rouges et noirs mêlés d'épices douces. La bouche est concentrée et profonde pour une dégustation tout en gourmandise.

**Cavistes – 52,60 €**



**AOC CAHORS**  
*Mas Del Périé  
Les Acacias 2019*

Ce millésime 2019 est un vin puissant qui reflète bien les caractéristiques du cépage malbec. Le nez est épicé avec des notes de cuir et de chêne et la bouche offre des arômes de fruits noirs comme la mûre, la myrtille ainsi que la prune.

**Vente directe, cavistes – 30 €**



**AOC MINERVOIS**  
*Domaine Pierre Cros  
Le Clos 2019*

Avec sa robe opaque, ce syrah propose un nez boisé et épicé avec des notes de vanille et de cannelle que l'on retrouve en bouche. Un réel vin de garde puissant et concentré qui appréciera d'être oublié quelques années.

**Cavistes – 50 €**



**AOP CÔTES-  
DU-ROUSSILLON**  
**VILLAGES CARAMANY**  
*Les Vignerons  
de Caramany  
Y de Caramany 2018*

Issue des cépages syrah et carignan, ce vin rouge se pare d'une belle robe violine intense et laisse place à un nez puissant aux arômes de cassis et de truffe. En bouche, on découvre des notes de réglisse et de café.

**Vente directe, cavistes – 30 €**



**AOP CORSE-SARTÈNE**  
*Sant Armettu  
L'Ermite 2019*

Ce vin corse 100 % sciacarellu est un vin de fêtes élégant idéal à servir pendant un réveillon chic. Avec sa robe rubis clair, son nez offre des notes de rôti et de grillé et la bouche est dense, originale et typée.

**Vente directe, cavistes  
50 €**



**AOC CÔTES-  
DE-PROVENCE**  
*Domaine de  
la Madrugue  
Charles Blanc 2020*

Avec une belle robe or clair aux reflets argent, ce vin blanc présente un nez aux arômes de fruits blancs et d'épices. La bouche est fraîche et minérale, avec un petit côté salin. Idéal pour accompagner un bar grillé ou un carpaccio de saint-jacques.

**Vente directe, cavistes  
35 €**

# Bon Bec Bohème

Du vin, une fourchette et la plume au bec

Bon Bec Bohème  
15 novembre 2021

Blog vins et gastronomie  
Diffusion : 500 visiteurs/mois

CHOSSES BUES   À TABLE   VINOTRIP   TENDANCES   PORTRAITS   À LIRE



**Cap sur le Languedoc, le Rhône, le Roussillon et la Loire pour quelques accords mets et vin. En blanc, rouge ou rosé, 10 vins incontournables à partager entre amis ou avec sa tribu. Premier critère, des vins à prix modéré, entre 6€ et 25€ maxi. Second critère, la planète, avec des démarches éco-responsables. De quoi se faire plaisir sans se ruiner !**



- **L'Indigène 2020 – Côtes du Roussillon AOP – Vignobles Jonquères d'Oriola**

Voici une cuvée de William Jonquères d'Oriola, oenologue et héritier d'un domaine familial aux portes de Perpignan. Malgré l'ancienneté de ce dernier, William impulse un souffle de renouveau. Il a repris les rênes du domaine en 2010, le portant de 58 à 95 hectares. Avec ce vin nature, fait de grenache noir et de mourvèdre, il s'avance vers l'éco-responsabilité. Ni herbicides, ni sulfites, ni pesticides pour ce vin issu de vendanges manuelles et fermenté en foudres. Puissant, il dégage des notes de fruits noirs. On l'aime sur une côte de boeuf d'Aubrac maturée 35 jours. Son prix séduit, moins de 15€. Et il est Nature !



## Jeune canaille

Depuis 1485, 27 générations de vigneron se sont succédé dans la famille Jonquères d'Oriola. Toutes animées par deux passions : la vigne et le monde équestre. Après un voyage dans plusieurs domaines autour du monde, William Jonquères d'Oriola pose en 2010 ses valises dans son Roussillon natal, aux côtés de son père. La transmission dure dix ans. « Une chance », explique le nouveau propriétaire. Vin de plaisir à déguster entre copains, canaille met le partage au centre de la table. C'est aussi une invitation à découvrir l'ensemble de la gamme.

**Jonquères d'Oriola, La Canaille (rouge ou blanc), 8,50 euros**

[jonqueresdoriola.fr](http://jonqueresdoriola.fr)





OÙ VONT LES

LA FRANCE A LE RECORD  
DE LA DÉPENSE PUBLIQUE  
MAIS ÇA NE SE VOIT PAS

NOS CHIFFRES EXCLUSIFS

M 01722 - 3674 - F. 5,90 €

L'Express  
2 décembre 2021Presse nationale hebdomadaire Actu  
Diffusion 214 452 ex  
Lectorat 1 296 000

## NOS ENVIES

JONQUES D'ORIOLA VIGNOBLES

## Nouvelle cuvée icône



Cette sublime cuvée représente un assemblage de 3 cépages (Syrah, Mourvèdre et Grenache) correspondant aux 3 terroirs identifiés et emblématiques du château de Corneilla. Ce vin « ICÔNE » est la quintessence de ces parcelles localisées au Sud du Roussillon entre les Aspres, la mer Méditerranée et les Pyrénées. L'équilibre provient d'une acidité harmonieuse lui donnant un véritable potentiel de garde typique des grands vins de la région. Vin puissant aux arômes intenses de fruits noirs avec une bouche ample où le fruit frais prend une place prédominante. Magnifique fraîcheur et expressions du Sud de la France.

→ Plus d'informations sur  
<https://jonquesdoriola.fr>



AMIENS

## Marché de Noël

Le Marché de Noël d'Amiens revient avec ses traditionnels chalets, ses animations gratuites pour petits et grands, la maison du Père Noël place Gambetta, ses nouvelles illuminations pour un Noël scintillant, le sapin géant et des nouveautés: une grande tyrolienne rue de Noyon et une double tour enchantée dans le square Saint-Denis! Mais aussi "Chroma" l'expérience monumentale: la cathédrale Notre Dame revêt ses plus beaux atours pour vous offrir un spectacle majestueux sous le spectre de la couleur. Du samedi 27 novembre au vendredi 31 décembre 2021.

→ <https://fr.marchedenoel.fr>

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LA SÉLECTION DU SERVICE COMMERCIAL DE L'EXPRESS

## NOS ENVIES

JONQUES D'ORIOLA VIGNOBLES

## Nouvelle cuvée icône



Cette sublime cuvée représente un assemblage de 3 cépages (Syrah, Mourvèdre et Grenache) correspondant aux 3 terroirs identifiés et emblématiques du château de Corneilla. Ce vin « ICÔNE » est la quintessence de ces parcelles localisées au Sud du Roussillon entre les Aspres, la mer Méditerranée et les Pyrénées. L'équilibre provient d'une acidité harmonieuse lui donnant un véritable potentiel de garde typique des grands vins de la région. Vin puissant aux arômes intenses de fruits noirs avec une bouche ample où le fruit frais prend une place prédominante. Magnifique fraîcheur et expressions du Sud de la France.

→ Plus d'informations sur  
<https://jonquesdoriola.fr>

ZENITH

## Un nouveau modèle étincelant

Inspirée par l'univers infini, la manufacture Zenith dévoile son nouveau modèle: le Defy Zero-G. Un mécanisme Gravity Control repensé sous un boîtier saphir transparent, un design inédit pour la maison qui offre la possibilité d'admirer le mouvement. L'inspiration astronomique est révélée par les détails du cadran grâce à la représentation de Mars, mais aussi du ciel étoilé.

Prix sur demande.

→ <https://www.zenith-watches.com>



SAINT JAMES

## Un bijou gustatif pour les fêtes

Le Rhum Vieux Pure Canne VO est un bel exemple du savoir-faire de SAINT JAMES. Il a vieilli un minimum de 3 ans en anciens fûts de Bourbon sélectionnés, dans les chais SAINT JAMES, en milieu tropical. En bouche, ses notes torréfiées se mêlent remarquablement à celles de fruits frais et fruits secs, avec une finale vanillée. A offrir ou à déguster à l'occasion des fêtes de fin d'année.

Disponible en GMS. Prix moyen constaté: 22,95 € - 70 cl - 42% vol.

→ [rhumsaintjames.com](https://rhumsaintjames.com)



Presse Regionale  
Diffusion 10 000  
Lectorat 78 000

32

magazine

Week-end 4 décembre 2021

### >> VIN

#### So Dark Grand Cru 2015

Près d'un siècle d'existence, l'Château de France présente sa dernière cuvée So Dark, classée Cote de Roussillon AOP. Cette cuvée est remarquablement composée de près de 100 ans de vignes classées grand cru de la montagne de Reims et de l'arrière-pays provençaux de villages classés grand cru de la Côte des Hautes. Le plant sélectionné à deux endroits, confère vigueur et structure. Le charbonnais à deux blanches exprime sa masculinité et sa fraîcheur. Champagne traditionnel, So Dark est élaboré uniquement lors de vendanges exceptionnelles. Champagne se distingue par une robe laquée, d'un nez plus max notes noires. Le nez présente : safran, épices, les arômes de vanille, poivre, de potes, puis des notes épicées en fond. En bouche, l'attaque est précise et fraîche, se termine la gorge et des légères notes de réglisse.



Prix moyen 12 €  
www.jonqueresdoriola.fr

#### Château de France rouge 2018

À l'instar Théocrite dans le Château de France, propriété familiale en AOC France-Languedoc. Il présente Château de France rouge 2018, un vin de longue garde, française une belle robe rubis présente à même temps. Le nez présente : fraise, fraise, safran, des arômes de fruits rouges framboises, déjà à peine sont notes de réglisse, notes miel. La bouche tendre, vivante et fraîche, est harmonieuse entre puissance, gourmandise, fraîcheur et matière, équilibrée et réglisse dans la longueur, avec des notes d'épices et miel, fibre de classe en finale.



Un verre d'étoile, gardée.  
Prix moyen 12-14 €  
Tel: 03.54.04.75.79  
contact@jonqueresdoriola.fr

#### Aubert Rouge 2019

Le Château La Caille propose la cuvée Aubert Rouge 2019 AOC Côte de Roussillon. Elle est issue d'un assemblage des meilleurs parcelles de vigne et de cépages autochtones. Ce vin affiche une robe de couleur pourpre rubis. L'attaque est vive et charnue avec un nez et l'équilibre de notes vanillées et épices. Les plus anciens appartent de la macération de la cuvée. L'arrière Aubert Rouge 2019 se distingue par sa force de tannin, sa couleur profonde et présente avec des arômes riches de fruits rouges.



Prix moyen 20 €  
L'absence d'ail est un atout pour le vin, à conserver avec modération.

#### Cuvée L'Indigène rouge 2020

Les Vignobles Jonquères d'Oriola proposent la cuvée L'Indigène rouge 2020 AOC Côte de Roussillon. Elle affiche une robe couleur rubis grenat. Le nez est fin et frais, avec des notes de fruits rouges et notes épicées, cassis, mûre, avec le caractère de la macération carbonique. Ce vin présente et rond, avec des notes de fruits noirs et d'épices, beaucoup de fraîcheur avec une belle densité.

Prix moyen 12 €  
www.jonqueresdoriola.fr



#### Cuvée Saint Ails Rouge 2018

Le Domaine de La Septième propose la cuvée Saint Ails Rouge 2018 AOC Languedoc. De couleur rouge corail, ce vin est issu d'un assemblage de variétés : cabernet franc, grenache et cabernet sauvignon. Il offre persistance longue vie, avec une belle complexité, des arômes de cassis et poivre.

Prix moyen 11 €  
www.domainedelaseptieme.com



### >> LIVRE

#### Le second sommeil

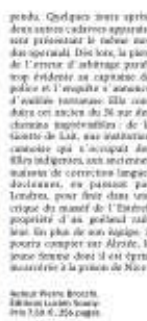
En 1468, le père Christophe Harris est envoyé dans un village isolé de la zone de l'Anglo-normand pour célébrer les mariages et être prêtre de cette localité. D'abord attiré par l'aspect pittoresque des lieux, Harris est bientôt séduit lorsque il découvre dans la chambre de l'église tout une collection de livres et d'objets anciens, témoin d'un temps pré-industriel. Des objets qui ont été abandonnés par le temps, une civilisation disparue que certains cherchent à retrouver pour sortir de leur isolement de la nuit.



Auteur Robert Harris  
Éditions Belfrage 2021  
176 p. 16 €, 308 pages.

#### Juge-arbitre

Pour en être à l'aise d'un match, quelques jours après, deux autres cadavres apparaissent, provoquant le même scandale. Ici, la police de l'arbitrage paraît trop prudente au capitaine de police et l'enquête s'annonce d'autant plus compliquée. Elle concerne cet ancien de 36 ans qui s'est retrouvé impliqué dans la mort de sa femme, une journaliste qui a travaillé dans les Indes, avec un certain nombre de contacts langoureux, en passant par Londres, pour finir dans une critique de mort de l'Éléphant, propriétaire d'un journal national. Un plus de son enquête, il pourra compter sur Alvin, le jeune homme dont il est devenu le mentor à la prison de New York.



Auteur Pierre Broché  
Éditions L'Asphalte 2021  
176 p. 16 €, 256 pages.

#### Éclats d'étoile, tome 2 Le Dévoreur d'âmes

Enfin déchaînés des parades et se soustraient de leur lumière, les éclats d'étoile ont repris le cours de leur vie. Whiston a retrouvé sa telle normale. Terry est devenu une belle jeune fille dont l'âme attendait tout ce que son âme. L'histoire dispose une extraordinaire force dramatique tandis que l'histoire de Michael débouche à la fin le temps et son équilibre. Hélas, de son côté, a surpris de ce que les hommes ont pu créer par une appât destructeur. Mais avant d'arriver à la fin, il y a encore d'autres choses à voir, les choses des éclats à son profit... en risque de retrouver l'humanité en part. Le deuxième tome d'une saga fantastique par l'auteur de la trilogie best-seller La Franchise.



Grand Prix de l'Imaginaire 2020  
Auteur Neal Shusterman  
Éditions Robert Laffont  
176 p. 16 €, 318 pages.

## Cuvée L'Indigène rouge 2020

Les Vignobles Jonquères d'Oriola proposent la cuvée L'Indigène rouge 2020 AOC Côte de Roussillon. Elle affiche une robe couleur rubis grenat. Le nez est fin et frais, avec des notes de fruits rouges et noirs (groseille, cassis, mûre), avec la typicité de la macération carbonique. Un vin puissant et rond, avec des notes de fruits noirs et d'épices, beaucoup de fraîcheur avec une belle densité.

Prix moyen 12 €  
www.jonqueresdoriola.fr



# GRAND Seigneur



## Grand Seigneur Hiver 2021

Presse lifestyle  
Diffusion : 60 000 ex  
Lectorat : 250 000

[GRAND  
bazar]



**LES MAÎTRES VIGNERONS DE SAINT-TROPEZ**  
Ils célèbrent le tout premier rosé d'hiver, Grand de Glace. Cette cuvée unique, reste le seul rosé spécialement vinifié pour être consommé durant la période hivernale.  
[www.vignerons-saint-tropez.com](http://www.vignerons-saint-tropez.com)  
11,90 €



**MAS JANEL**  
Cuvée Anis rouge, AOP Côtes du Roussillon, une belle robe rouge grenat. Une bonne longueur et de la fraîcheur en font un vin agréable.  
[www.domainsfrancoislarton.com](http://www.domainsfrancoislarton.com)  
22 €



**CHÂTEAU SAINT-MARTIN**  
Étiquette favorisée, 2020. Ce cru classé de Provence est un rosé à la belle robe pêche. Très floral, la bouche est ample et évoque ainsi certains fruits exotiques.  
[www.chateaudesaintmartin.com](http://www.chateaudesaintmartin.com)  
20,90 €



**MONT D'ORAS**  
Vins des Pyrénées catalaniques ont un grand vin du Béarn provenant des plus vieilles parcelles du domaine il est puissant et concentré, avec un potentiel de garde élevé.  
[www.mont-oras.com](http://www.mont-oras.com)  
24 €



**CHÂTEAU DE CORNEILLA**  
« Cavalcade rouge » AOP Côtes du Roussillon. Les familles Jonquères d'Oriola produisent des vins depuis 1485 dans cette région. Une cuvée issue du berceau historique de la famille.  
[www.jonqueresdoriola.fr](http://www.jonqueresdoriola.fr)



**DOMAINE COURBIS**  
Cuvée Sud 2018, St Joseph 100 % syrah. Une bouche avec une dimension de fruits noirs. Un vin parfait pour les plats d'hiver, de gibiers ou en sauce.  
[www.vins-courbis-rouss.com](http://www.vins-courbis-rouss.com)  
40 €



**DOMAINES ALBERT BICHOT**  
Monay-Saint-Denis 1er Cru « Les Sorbets » 2018. Ce Bourgogne a besoin de temps pour qu'on puisse apprécier pleinement ses notes de fruits rouges et de réglisse.  
[www.albert-bichot.com](http://www.albert-bichot.com)  
68 €



**CHÂTEAU MALHERBE**  
Grand Blanc 2016, AOC Côtes de Provence, une grande palette aromatique, il est ample et généreux. Le garnet et tilleul apportent de la fraîcheur en bouche.  
[www.chateau-malherbe.com](http://www.chateau-malherbe.com)  
48 €



**DOMAINE TRAPET**  
Genève-Chamberlain cuvée 1859. Dérive et Champêtre ont soigneusement travaillé à leurs alex avec ce vin qui est la meilleure expression de ce terroir.  
[www.domaine-trapet.fr](http://www.domaine-trapet.fr)  
78 €



**DOMAINE DE L'OLIVETTE**  
Branthé Cuvée Spéciale 2013. Le Domaine a su préserver la typicité de ses vins. On y découvre une couleur rubis, une bouche riche et ample avec une belle note finale.  
[www.domaineolivettedelavette.com](http://www.domaineolivettedelavette.com)  
35 €



**CHÂTEAU LA COSTE**  
Côtes de Provence, Cofret Prestige Grand Vin. Il se compose du Grand Vin Blanc 2017, du Grand Vin Blanc 2020 et du Grand Vin Rosé 2020.  
[www.chateau-la-coste.com](http://www.chateau-la-coste.com)  
95 €



**COS D'ESTOURNEL**  
G. d'Estournel 2018, médoo, Second Cru Classé. C'est un vin long et soyeux, dont les arômes de cacao et de vanille sont relevés par l'eucalyptus, le thym et le romarin.  
[www.cestournel.com](http://www.cestournel.com)  
25 €

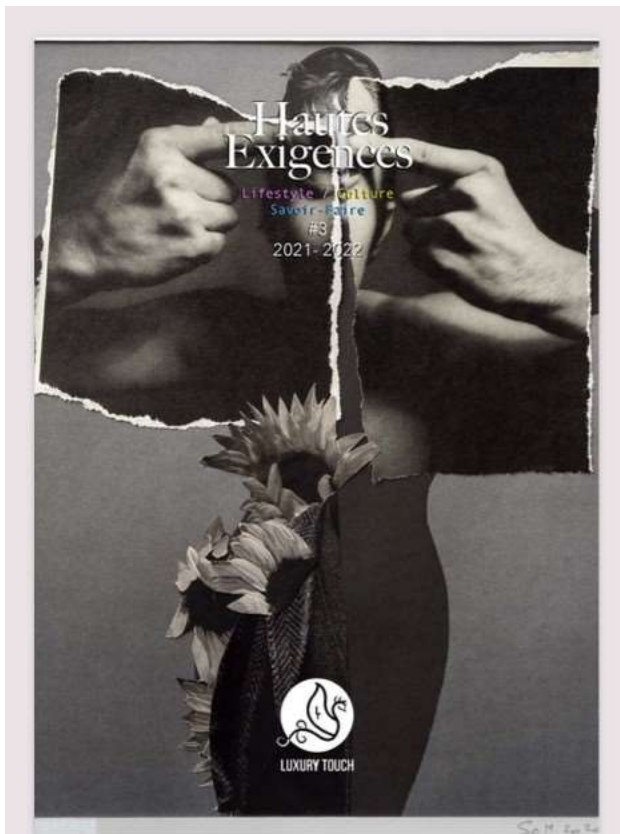
22 | Grand Seigneur\_16 |



### CHÂTEAU DE CORNEILLA

« Cavalcade rouge » AOP Côtes du Roussillon. La famille Jonquères d'Oriola produit des vins depuis 1485 dans cette région. Une cuvée issue du berceau historique de la famille.

[www.jonqueresdoriola.fr](http://www.jonqueresdoriola.fr)



# Hautes Exigences Décembre 2021

Presse lifestyle  
Diffusion : NC  
Lectorat : NC



---

## JONQUÈRES D'ORIOLA

### CÔTES DU ROUSSILLON - LA CANAILLE 2019

---

Depuis 1485, plus de 27 générations de vignerons se succèdent dans la famille Jonquères d'Oriola, dont l'histoire est étroitement liée à la vigne et au monde équestre en Roussillon. Et si vous aimez la gourmandise, vous allez tomber sous le charme de la Canaille rouge, le vin de copain que nous présente son propriétaire : William Jonquères d'Oriola. Un vin gourmand aux accents de fruits rouges confiturés et de fruits noirs ronciers, entre garrigues et pointe d'olive. La bouche est soyeuse, joyeuse et s'invite à tous les instants.

"De l'apéritif aux planches de charcuteries, en passant par les gibiers à plumes, et le chocolat, cette cuvée est idéale."

# 3€<sup>60</sup> Maxi Cuisine

## HORS-SÉRIE



Four, vapeur, friture...  
Conseils et idées pour se régaler

**Du Nord au Sud**  
Les meilleures recettes de nos régions

**Burgers, fish and chips, nuggets**  
On les déguste avec les doigts !

# LA POMME DE TERRE

## Surprenante & généreuse



## Côtes-du-roussillon, La Canaille 2019

Ce vin charmeur se compose de mourvèdre (40 %) de grenache noir (30 %) et de syrah (30 %), avec des arômes de fruits rouges et noirs (pruneau, cassis, framboise). En bouche, il est suave, on y retrouve les fruits noirs avec beaucoup d'ampleur et de finesse.

**Accords :** salade de pommes de terre aux oignons doux et plateau de charcuterie fine, fondant au chocolat noir à la pomme de terre.

*Domaine Jonquères d'Oriola, 8,50 €.*



### DANS MA CAVE

Par Tiphaine Campet



## Des cuvées qui célèbrent la pomme de terre !

La pomme de terre se prêtant à moult recettes, nous avons souhaité vous proposer des mariages sublimant tous ses états, du salé au sucré, du fondant au croustillant... Levons nos verres à la star de l'hiver !

- Saint-chinian, Prestige 2018**  
Une cuvée stérigraphiée au nez complexe et riche qui s'ouvre sur les épices. À la dégustation, le vin est souple et puissant sur des saveurs gourmandes de fruits rouges. Un remarquable équilibre. **Accords :** pommes de terre rôties au four, pommes de terre Hasselback au lard fumé, pommes de terre sautées aux épices. *Cave de Roquebrun, 10,90 €.*
- Saint-péray, Nobles rives 2019**  
Ce côtes-du-rhône septentrional, en 100 % marsanne, offre un bouquet fin et frais de fleurs blanches et de zeste de citron. À la dégustation, on retrouve du gras et de la rondeur, une finale minérale sur la pierre à fusil. **Accords :** pommes de terre grenaille cuites à l'eau et boîte chaude, curry de patates douces à la crème de coco. *Hévières Gambert Cave de Tain, 12 €.*
- Brouilly, Tempête divine 2019**  
Philippe Dupond, consultant à l'institut Paul Bocuse, conduit le domaine. Ce gamay noir intense offre un nez marqué par des notes de cassis, de cerise et de violette. La bouche est puissante et bien équilibrée. **Accords :** rôtis et jambon à l'os avec une salade d'endives, pommes de terre vapeur à la cancoillotte et saucisse de Morteau confite. *Domaine Cîtes de Nervès, 12 €.*
- Béarn, Houtas 2018**  
Élevé en cuve puis en barrique pendant un an, cet assemblage de cabernet franc et de tannat présente une robe rubis. Ses arômes d'encre fraîche, d'épices, de myrtille, de cerise noire, de chocolat et de violette révèlent une bouche souple et juteuse, mais structurée. **Accords :** gratin dauphinois, parmentier de canard à la patate douce, pommes sarladaises. *Domaine Mont d'Orsais, 13,50 €.*

- Mâcon-lugny, lieu-dit La Carte 2018**  
Ce chardonnay à la robe dorée dévoile des arômes d'agrumes, de fruits exotiques et de miel. Élegant et intense, il offre en bouche une belle minéralité sur des notes fruitées et d'amande. **Accords :** lohikeito finlandais (soupe de saumon), pommes de terre cuites-deux fois en sauce crémeuse, 1/2 aneth, gaufres de pommes de terre au saumon fumé et crème de raifort. *Cave de Lugny, 10,15 €.*
- Vaqueyras 2019**  
Issu d'un assemblage de grenache blanc que de roussanne, cette appellation des côtes du Rhône méridionale porte un nez discret d'agrumes, de fruits blancs avec des notes fumées et minérales. À la dégustation, il est ample avec une belle persistance. **Accords :** raclette, tartiflette et salade de chicorée allée. *Domaine de Chantegat, 15 €.*
- Reuilly, Les Fossiles 2020**  
Ce sauvignon bio donne toutes ses lettres de noblesse à l'appellation. Sa belle minéralité apportant longueur en bouche est enrobée d'arômes floraux et fruités. **Accords :** pommes vapeur au beurre et poisson blanc aux herbes, pommes en robe de champs, bacchoffé alsacien. *Denis Jomain, 13,50 €.*
- Pessac-léognan 2018**  
Sur un terroir de graves, on retrouve le cabernet-sauvignon (56 %) et le merlot (44 %). Le nez intense offre des arômes de fruits rouges, mais aussi d'épices. La bouche est fondue, veloutée et fraîche sur les fruits mûrs et le cacao. **Accords :** pommes Pomme-Neut et pavé de bison sauté aux échalotes confites, gratin de pommes de terre au maroilles. *Château de France, 25,60 €.*
- Côteaux-de-bézières, Alicante 2016**  
Cette cuvée bio est issue d'alicante, cépage aujourd'hui présent en Languedoc, Corse et Provence. Cette variété oubliée offre en bouche un joli volume et du gras, sur des arômes d'épices et de baies rouges et noires bien mûres. **Accords :** bœuf mâlé aux patates douces, pommes de terre frites à la viande et herbes du maquis, soufflé de pommes de terre au fromage. *Domaine Les Terres d'Arnello, 9,50 €.*
- Côtes-du-roussillon, La Canaille 2019**  
Ce vin charmeur se compose de mourvèdre (40 %) de grenache noir (30 %) et de syrah (30 %), avec des arômes de fruits rouges et noirs (pruneau, cassis, framboise). En bouche, il est suave, on y retrouve les fruits noirs avec beaucoup d'ampleur et de finesse. **Accords :** salade de pommes de terre aux oignons doux et plateau de charcuterie fine, fondant au chocolat noir à la pomme de terre. *Domaine Jonquères d'Oriola, 8,50 €.*
- Bourgogne hautes-côtes-de-nuits, Les Dames Huguettes 2018**  
Un pinot noir marqué d'un agréable nez fin sur des notes de fruits rouges avec une trame légèrement poivrée. C'est un vin facile à boire par ses tanins délicats. **Accords :** pommes soufflées et carpaccio de bœuf, pommes dauphines et bœuf bourguignon, pizza bianca aux pommes de terre et romarin. *Domaine Frébourg-Huguettes, 11 €.*
- Alsace-gewurztraminer woelfangs hartweins 2015**  
Ce cépage alsacien épice, floral et rond révèle des notes de fleurs blanches, de fruits blancs, de miel et d'amandes fraîches. Sa bouche fondue est harmonieuse et raffinée. **Accords :** accras ou beignetsivoitins, pommes de terre au four farcies minime aux crevettes, flan sucré de patates douces. *La Cave des vigneronnes de Pfaffenheim, 25 €.*



**NE BOUDEZ PAS VOTRE PLAISIR, PICOCHÉZ DANS NOTRE SÉLECTION DE BONNES QUILLES À PETITS PRIX SANS CULPABILISER.** par Sophie Menard Yovanovitch.

**ANJOU BLANC** Domaine des Harillères, Les petits gars 2019, 14 €. Une belle expression du chemin grand sur un terroir de schistes, reconnaissable au nez, avec des notes de fruits mûrs. En bouche, une rondeur due à la maturité des raisins, des touches variables apportées par son élevage en barrique. Avec des produits de la mer et des fromages de chèvre secs. Cavistes.

**GAILLAC** Domaine Gayraud 2018, 8,60 €. Ces jeunes vigneronnes s'attachent à valoriser des cépages rares tels le brunoel et proposent cette syrah à pur sang et fort caractère. Un nez de fruits rouges et de poivre, une bouche fruit noir épicée, des jolis tanins intégrés. Avec un canard, ou un magret de canard ou de la charcuterie. En ligne.

**SANCERRE** Fournier Père & Fils, Les belles vignes 2020, 12,90 €. Le pinot noir s'épanouit sur les collines sancerroises. Un vin de gastronomie à la robe fuchsia, auquel son terroir a donné beaucoup de puissance. Des arômes de framboises, une bouche envoiement et jubile à mixer avec des gambas au wok, ou de la cuisine asiatique. Cavistes.

**CÔTES DU RHÔNE** Vidal-Fleury, Blanc 2020, 10,60 €. Le vignoble rhodanien ne produit que 5% de vins blancs. Au nez, équilibré et de fleurs blanches composé majoritairement de viognier élaboré par la plus vieille maison de la vallée du Rhône. Forte présence et persistance en bouche avec un côté fruit frais. À déguster ou sur un comté jeune. En ligne.

**CRÉMANT DE BOURGOGNE** Moillard, rosé brut 2018, 6,25 €. Un joli crémant assemblé en pinot noir et gamay. Une robe rose pâle élégante, un cordon de bulles fines et régulières, c'est un flacon gourmand aux notes d'agrumes et de fruits rouges acidulés. Réjouissant, on le débouche dès l'après ou avec une salade de crevettes roses. En GMS.

**BEAUJOLAIS VILLAGES** Domaine Dupré Goujon, Le clos des mûriers 2019, 13,50 €. Un 100% charbonnay dans la fraîcheur et la pureté, marqueur de son terroir cultivé en agroécologie. Le beaujolais n'est pas que rouge! Voilà un vin fin et élégant à déguster sans façon avec des escargots, un flan de légumes. En ligne chez Vin malin.

**CÔTES DU ROUSSILLON** Jonquères d'Oriola, La canaille 2019, 8,50€. Un flacon assemblé en mourvèdre, grenache et syrah. Une robe rubis pour ce vin bienveillant dont les raisins ont connu une longue macération, son élevage en cuve lui conserve tout son fruit. Droit et franc, il ira avec viandes, légumes et crudités. En ligne.

**REUILLY** Domaine de Reully, Les fossiles, 13,50€. Une belle robe pourpre grenat dans le verre, des arômes intenses de fruits rouges et en bouche un pinot noir velouté et soyeux avec quelques notes légères en finale de réglisse. Très gourmand et bien fait, à déguster avec une assiette de charcuteries. Cavistes.

www.cuisineetvinsdefrance.com 57

**CÔTES DU ROUSSILLON**  
**Jonquères d'Oriola,**  
**La canaille 2019, 8,50€.**  
*Un flacon assemblé en mourvèdre, grenache et syrah. Une robe rubis pour ce vin bienveillant dont les raisins ont connu une longue macération, son élevage en cuve lui conserve tout son fruit. Droit et franc, il ira avec viandes, légumes et crudités. En ligne.*



SOIRÉE SPORT & RUGBY - BUSINESS

Mardi

## Sport & Rugby Soirée du 15 Mars 2022

### 68<sup>e</sup>

SOIRÉE SPORT & RUGBY - BUSINESS



Luc Lacoste

17 : 45 - Accueil

18 : 00 - Conférence en partenariat avec **CAPVITA**  
« La retraite, c'est ralentir pour vivre à fond, et ça se prépare ! »

en présence de

**Patrick Audely**, Directeur Exécutif de CAPVITA

**Anthony Moulin**, Psychologue du travail chez Métod

**Daniel Galmier**, Sociologue du travail et Directeur de Métod



Simon Gillham

19 : 00 - Dégustation  
**Champagne Piper-Heidsieck Brut**, en présence de **Benoît Collard**, Directeur Exécutif  
**Château de Corneilla Cavalcade Blanc**, en présence de **William Jonquères d'Oriola**, Propriétaire

19 : 45 - Débats

**Luc Lacoste**, Président de la Fédération française de Rugby à XIII

**Simon Gillham**, Président du Club athlétique Brive Corrèze Limousin

**Olivier Doutreleau**, Co-président du HAC Rugby



Olivier Doutreleau

21 : 00 - Dîner-dégustation  
Elaboré par **Eric Frechon**, chef des cuisines du Bristol Paris, 3 étoiles au guide Michelin et associé à une dégustation des vins des **Vignobles Jonquères d'Oriola**, en présence de **William Jonquères d'Oriola**.

\*\*\*

Résultat du quiz...

23 : 00 - Clôture de la soirée

La soirée est co-animée par **Richard Pool-Jones**, Directeur d'investissements et consultant RMC et BFM Sport et **Alain Marty**, Président de Sport & Rugby - Business.

Si vous ne souhaitez pas recevoir par e-mail le programme des prochains événements du Sport & Rugby - Business, n'hésitez pas à le signaler à nos équipes.

# MENU

Salade niçoise Version 2022

**1** **Château de Corneilla**

Cavalcade rosé, 2021

\*\*\*

Filet de sole cuit au plat, émulsion câpres et jus de coquillage, jeunes pousses d'épinards

**2** **Domaine du Col de Mollo**

Altitude 231 mètres, AOP Collioure

\*\*\*

Canard rôti aux épices, polenta aux fruits secs, jus de rôti

**3** **Château de Corneilla**

Cavalcade rouge, AOP Côtes du Roussillon, 2019

**4** **Château de Corneilla**

L'Indigène rouge, AOP Côtes du Roussillon, 2020

\*\*\*

Le Café Iapar Rouge du Brésil, textures de chocolat Manjari et croustillant cacao

**5** **Château de Corneilla**

AOP Rivesaltes, 2012

Café, friandises et chocolats

**Prochaines soirées du Sport & Rugby - Business en 2022 :**

Mardi 14 juin

Mardi 4 octobre

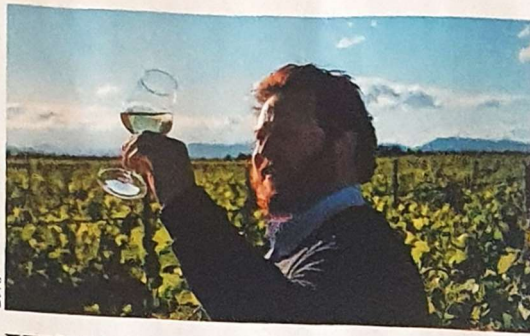
Mardi 6 décembre

[www.sportetrugby.fr](http://www.sportetrugby.fr)





## L'HISTOIRE



### William Jonquères d'Oriola, médaille d'or des élevages excentriques

**A**vec ce sang dans ses veines, il ne pouvait pas faire du vin comme les autres. Son grand-oncle, le cavalier Pierre Jonquères d'Oriola, fut deux fois médaillé d'or aux JO d'Helsinki et de Tokyo. Fleurettiste, Christian Jonquères d'Oriola rafla lui quatre breloques en or aux JO de Londres et Helsinki.

Écossais par sa mère et doté d'une flamboyante barbe rousse, William, 39 ans, pratiqua pour sa part le rugby, en amateur. Mais il ne manque pas de panache pour faire parler des vins de son château de Corneilla del Vercol, 95 hectares sur six appellations du Roussillon.

Son terrain de jeu ? L'élevage. Il commence par envoyer des bouteilles de 100 % marselan faire un tour du monde en bateau conteneur pendant 100 jours. À l'arrivée, comparé avec le même vin resté sur la terre ferme, le marselan voyageur présente des tanins bien plus fondus, délivrant davantage de plaisir.

Toujours avec du marselan, le jeune homme teste ensuite un élevage à 1 800 mètres d'altitude, à Font-Romeu, un an. « *Là-haut, le vin s'est comme figé dans le temps, restant sur des notes de fruits frais mais très gourmandes, un vrai délice.* » William Jonquères d'Oriola a même lancé le premier vin urbain londonien. « *J'ai voulu vendre des chardonnays et syrahs vinifiés au bord de la Tamise.* » Les raisins étaient livrés en cagettes par camion réfrigéré, vinifiés et élevés dans une ancienne distillerie de gin de Earl's Court. Coup de com' sans lendemain. Mais William le conquérant prépare déjà un autre défi. En profondeur ?

Léo Dezeustre

La Revue du  
Vin de France -  
Avril 2022  
N°659

**3€** Maxi Cuisine

**HORS-SÉRIE**

**Œufs mimosa, pâté en croûte...**  
Les entrées comme au troquet

**Croques et tartines**  
Pour déjeuner sur le pouce

**Les savoureux plats du jour**  
Version classique & revisitée

**+ 4 vos cuillères!**  
**LA PIRAMIDE DES DESSERTS**

**130 recettes à partager**

**LE BISTROT**  
*du menu!*

**Journal**

**LA PIRAMIDE DES DESSERTS**

**130 recettes à partager**

**LE BISTROT**  
*du menu!*

**Journal**

**HORS-SÉRIE**

**Maxi Cuisine**

**AVRIL - JUIN 2022**

Maxi Cuisine  
Avril - Juin 2022

**DANS MA CAVE**  
N°1 Spéciale Carpegil

**Les vins de copains**

S'il existe une cuisine de bistrot, les vins qui s'y accordent sont à son image : conviviaux, sans chichis, généreux, gouleyants, faciles d'accès et à partager entre copains...

**F**acile à boire, ces vins accompagnent à merveille les bons petits plats traditionnels. Ainsi, appellation « garrigues », « jura » ou « garrigues », ils sont généralement issus d'appellations géographiques ou régionales. D'entrée ou de moyenne gamme, ils se vendent 10 € la bouteille chez les cavistes, entre 4 € et 6 € le verre dans un bistrot. Traditionnellement servis dans un bolon de 12 cl, ils sont à présent plus volontiers présentés dans un verre blanc, plus élastique.

**Le conditionnement**  
Ils valent en ce domaine, ils peuvent être aussi proposés au pichet, les quantités

**vins (18 et à 20 cl), bien qu'il existe des pichets de 25 cl ou 50 cl, et tout un grand de continuer avec les bouteilles (75 cl) et la demi-bouteille (37,5 cl), appelée aussi flûte. Pour répondre à l'attente, l'essentiel est de disposer d'un maximum d'informations sur le vin : composition (cépages, provenance, domaine, labels, bio, biologique, sans, etc.).**

**Chap de cave**  
Pour des apéritifs  
Ces assemblages biennaux reposent le fruit. Ses tanins astringents équilibrent la dégustation de jureaux légers. 120° Pichet - Olivettes, Les Clapas 2018, Mire d'Orléans 9, 50 €.

**Simplicité et gourmandise**  
Ces assemblages de l'axe rhodanien arborent de grands grappes de raisins de couleur. Chiffonnés d'un apéritif avec une brochette, Madoque, Castel-Nave, 2018, Domaine de La Seprière, 12 €.

**Carignan, grenache et syrah**  
Avec des arômes de fruits rouges et noirs, ronds et doux. Ses tanins veloutés conviennent à une entrée d'agressivité et sa persistance en un moment. Coteaux, Millage de Roussillon, 2018, Les Vignerons Associés de Corneilla, 9 €.

**Sans sulfites ajoutés**  
Avec des arômes de fruits rouges et noirs tout en finesse et en fraîcheur, ce vin est rond, croquant et épicé. À ouvrir avec une terrine de campagne. Côteaux, Millage de Roussillon, 2020, Château de Corneilla, Jonquères d'Oriola, 12 €.

**Les bonnes pratiques du bistrot**

Le vin à la table, principe qui permet de partager le vin au plaisir de la conversation, volontairement ou non. Afin que les échanges conviviaux soient au vin, il est préférable de ne pas juger le menu comme un préalable à l'ouverture du vin, mais de partager avec l'hostie. Celle-ci est présente de retour régulier et correspond à la mesure de 25 cl. C'est également ainsi qu'on associe le vin, le pain et le gargarisme. Si, cependant, le vin à la table perdure dans certains bistros par tradition et bon sens, il est en un verre à hauteur de cette pratique. Toutefois, attention : vous qui souhaitez le plaisir d'un bon système de stockage et de réchauffage des bouteilles de vin, il est en fait mieux, avec un pichet, de servir le vin à la table, à la manière des bars à vins. À défaut, veillez à ce que le réchauffement soit effectué uniquement pour vous permettre d'un bon conditionnement qui, lui aussi, évite les dégâts de la bouteille ouverte et à température ambiante.



**Sans sulfites ajoutés**

Avec des arômes de fruits rouges et noirs tout en finesse et en fraîcheur, ce vin est rond, croquant et épicé. À ouvrir avec une terrine de campagne.

*Côtes-du-roussillon, L'Indigène, 2020, Château de Corneilla, Jonquères d'Oriola, 12 €.*

>>> VIN

Clos des Centenaires Roussanne 2020 Costières-de-Nîmes

Le Clos des Centenaires Roussanne 2020 Costières-de-Nîmes est un vin blanc issu de vignes centenaires...



Altitude 231 mètres Blanc Collioure 2020

La famille Jonquères d'Oriola produit des vins depuis 1485 dans le Roussillon. William Jonquères d'Oriola présente la cuvée Altitude 231 mètres Blanc 2020 AOP Collioure...



Dauphin d'Or, Grand Vin de Graves Blanc 2020

Le Dauphin d'Or, Grand Vin de Graves Blanc 2020 est un vin blanc issu de vignes de Graves...



>>> LIVRE

Dans cinq ans

Dans cinq ans, le monde sera différent. Les technologies auront fait de grands progrès...



Les invisibles de l'Élysée

Les invisibles de l'Élysée raconte l'histoire de ceux qui travaillent dans l'ombre de la présidence...



Un père à soi

Un père à soi est un roman qui explore les relations complexes entre un père et ses enfants...



# Altitude 231 mètres Blanc Collioure 2020



La famille Jonquères d'Oriola produit des vins depuis 1485 dans le Roussillon. William Jonquères d'Oriola présente la cuvée Altitude 231 mètres Blanc 2020 AOP Collioure, issue de vignes situées au Col de Mollo. Fruit d'un assemblage de grenache gris, de grenache blanc et de roussanne, ce vin élégant et maritime dévoile une robe or pâle. Le nez est minéral et complexe. En bouche, il exprime une belle vivacité avec une finale tout en longueur, des arômes de fruits blancs à noyau. L'ensemble est harmonieux, tonique et distingué, avec une élégante finale minérale.

Prix moyen 19 €  
www.jonqueresdoriola.fr

SAMEDI 9 AVRIL 2022

Centre Presse  
9 Avril 2022



## Pourquoi les vignerons font-ils appel aux chauves-souris ?

De plus en plus de vignerons installent des nichoirs à chauves-souris dans leur vignoble. Dans quel objectif ? Et comment s'y prennent-ils ?

Par Thierry Masclot  
Publié le 11/04/2022



Chauve-souris dans les vignes SDP

Partager   

Imprimer 

Batman au secours des vignes ? Marvel n'y avait pas pensé. Pourtant, ces dernières années, les chauves-souris sont devenues des alliées très recherchées par les vignerons, qui les attirent en installant des abris dans leur vignoble.

## Quel est le rôle des chauves-souris ?

Les espèces européennes de chiroptères, cette famille de mammifères qui rassemble 1200 espèces dans le monde, sont de grands prédateurs d'insectes. 36 de ces espèces sont présentes en France. Une chauve-souris est capable de manger en une seule nuit entre 1500 et 3000 insectes, et ne plaisante donc pas quand elle passe à table ! Elle chasse la nuit et se dirige grâce à l'écholocation, émet des ultrasons et capte leur réflexion. Cela lui permet de localiser ses proies, les obstacles, et ses congénères. La nature étant bien faite, la majorité des insectes ravageurs de la vigne volent la nuit. L'analyse de leurs excréments a confirmé que les chiroptères se régalaient des tristement célèbres tordeuses de la vigne : eudémis, cochylys et pyrale. En France, trois espèces sont recherchées : la pipistrelle commune (*Pipistrellus pipistrellus*) qui mesure seulement 3 à 4 cm et pèse environ 5 grammes, le petit rhinolophe (*Rhinolophus hipposideros*) et la sérotine (*Eptesicus serotinus*).

» À LIRE AUSSI : **Vin et innovation : entre agroforesterie et économie circulaire, quel sera le champagne de demain ?**

## Comment les vigneronns peuvent-ils les attirer ?

Pour les attirer et les faire travailler la nuit, de mars à septembre – car elles hibernent le reste de l'année – les vigneronns leur offrent un gîte, où elles peuvent dormir le jour.

William Jonquères D'Oriola du Château de Corneilla, Jonquères D'Oriola vignobles, dans le Roussillon, a récemment couvert 40 hectares avec des nichoirs et l'objectif est de continuer pour couvrir les 95 ha de la propriété. *«Je mets 5 à 10 nichoirs par hectare, explique-t-il. Ces nichoirs font 50 cm de haut, à l'arrière et 30 cm à l'avant, il faut les poser entre 2 et 4 mètres de haut, dos au vent et plutôt à l'ombre»*. Suite à des études et programmes de déploiement dans les années 2000 et 2010 des milliers de nichoirs sont implantés dans de nombreuses appellations comme Picpoul-de-pinnet, Faugères, Terrasses-du-larzac, Pic Saint Loup, Bordeaux, Bourgogne...

## Quel coût et quels résultats dans les vignobles ?

Selon William Jonquères D'Oriola, *«un nichoir coûte entre 25 et 30 euros, pour une durée de vie de 10 ans, c'est un investissement et un des éléments d'une philosophie : pratiquer une agriculture régénératrice avec des sols vivants»*. Notons que le guano de chauve-souris est un puissant engrais : il contient de la chitine, composée de débris d'insectes non digérés, présente dans l'exosquelette des insectes, qui est riche en azote. D'ailleurs, c'est bien parce qu'il n'y a plus d'insectes actifs en hiver que les chauves-souris hibernent. Pour le reste, difficile de dire si les chauves-souris, seules, sont une alternative plus écologique et moins coûteuse aux insecticides. Mais cela va dans la bonne direction. D'autant qu'elles peuvent être associées à une seconde équipe de chasse, qui, elle, travaille le jour : celle des mésanges.



Le marché Retour de dégustations

## Un indigène qui ne sent pas le soufre

Par Alain Chameyrat - 14 avril 2022

La famille Jonquères d'Oriola s'est investie dans la vigne dès le XVe siècle dans le Roussillon. Certains membres de la famille ont aussi brillé dans l'équitation de haut niveau. Joseph, champion du monde dans les années 1920 ; Christophe, plusieurs fois champion de France et d'Europe ; Pierre, le cavalier français le plus titré de l'histoire. Après un tour du monde des plus grands vignobles qui lui a inspiré des pratiques culturelles et œnologiques respectueuses de l'environnement, c'est William Jonquères d'Oriola qui aujourd'hui gère les 95 hectares de vignes. Il s'est également exercé à Bordeaux puis à Sancerre chez Gitton père et fils. Les domaines de la famille, dont le plus connu est le château Corneilla, couvrent six appellations : côtes du roussillon, côtes du roussillon villages les aspres, collioure, muscat de rivesaltes et rivesaltes. William a introduit des engrais verts, des huiles essentielles pour booster les défenses immunitaires de la vigne, la confusion sexuelle dans les vignes et des nichoirs à chauve-souris pour lutter contre les maladies de la vigne. Son objectif est de faire vivre les sols en leur apportant de la matière organique, de favoriser l'humus et les échanges entre le système racinaire et la plante.

### Côtes du Roussillon, l'Indigène, château de Corneilla, rouge 2020

Voici une cuvée sans sulfites ajoutés qui exprime fidèlement son origine. Récoltée à la main sur des terrasses d'argiles et de cailloux du quaternaire, nous avons aimé sa grande qualité de fruit et sa fraîcheur vivifiante. Il conviendra de la stocker dans un endroit frais pour préserver ces qualités.

**Note :** 15/20

**Prix :** 12 euros

**Tél. :** 04 68 22 73 22

[www.jonqueresdoriola.fr](http://www.jonqueresdoriola.fr)

■ SOMMELLERIE - DOMAINE ■

**Domaine Jonquères d'Oriola** à Corneilla-del-Vercol (66)

## LE DÉFI DE L'EXCELLENCE

*Internationalement connu dans le monde de l'équitation et de l'escrime, le nom Jonquères d'Oriola est également étroitement lié à la vigne et s'illustre brillamment dans le monde du vin en région catalane, avec des propriétés localisées entre le sud de Perpignan et Collioure, dans le Roussillon.*

**D**epuis 1485, plus de 27 générations de vignerons se sont succédé dans la famille Jonquères d'Oriola, dont le nom a été rendu célèbre par plusieurs titres olympiques et de champions du monde en sports équestres et en escrime (voir encadré). Dans cette famille qui a le goût du challenge, Philippe et William Jonquères d'Oriola, respectivement père et fils, ont travaillé en symbiose depuis 2010 pour élaborer des vins au Château de Corneilla del Vercol, dans le Roussillon. Aujourd'hui, William a repris les rênes du Château de Corneilla, propriété du XIII<sup>e</sup> siècle bâtie par les Chevaliers Templiers et point d'ancrage de la famille. Il succède à son père qui lui a transmis la passion du vin mais également un goût prononcé pour les voyages. Les deux ont réalisé un tour du monde à 38 ans d'intervalle. Cette expérience a



permis à William de découvrir les plus grands vignobles du monde et de s'inspirer de pratiques culturelles et œnologiques toujours plus respectueuses de l'environnement, cette démarche responsable étant pour lui aujourd'hui l'une de ses priorités.

roir de schistes bruns au climat méditerranéen idéal pour l'AOP Collioure.

L'objectif de William est de travailler le sol le moins possible tout en apportant un maximum d'humus, un épais couvert végétal vivant : semis de graminées, légumineuses et radis noir, mais aussi fumures de brebis, confusion sexuelle, pulvérisation de quartz ou de purée d'orties, nichoirs à chauves-souris, tout est fait pour que la vigne produise les plus beaux raisins. Le vignoble est aujourd'hui labellisé HVE 3 (Haute Valeur Environnementale) et le verger d'oliviers est en agriculture biologique certifié Ecocert.

### ■ LES VIGNES

Plantées sur un terroir de terrasses quaternaires façonné par le massif des Pyrénées situé au bord de la Méditerranée pour l'AOP Côtes du Roussillon ; au sud de Perpignan, sur les contreforts du mont Canigou (2 784 m), sur un terroir d'argiles sableuses, de galets roulés et de quartz (à 150 m d'altitude et à 8 km de la Méditerranée) pour l'AOP Côtes du Roussillon Villages les Aspres ; à une altitude de 231 m au col de Mallo, ancienne voie romaine pour franchir les Pyrénées, sur un ter-

### ■ LA VINIFICATION

Après avoir tenté des expériences originales, William s'est lancé dans une nou-

### REPÈRES

**Exploitation** : 95 ha de vignes labellisées HVE3 (Haute Valeur Environnementale 3) + 6000 oliviers en agriculture bio (2 types d'olives : olivière et arbequine)  
**Cépages** : 14 dont 6 blancs : rolle (vermentino), chardonnay, grenache blanc, macabeu, muscat petit grain, muscat Alexandre ; 2 gris : chisaut, grenache gris ; 6 rouges : syrah, grenache noir, carignan, mourvèdre, merlot, marselan  
**Appellations** : 6 (AOP Côtes du Roussillon, AOP Côtes du Roussillon Villages les Aspres, AOP Collioure, AOP Muscat de Rivesaltes, AOP Rivesaltes, IGP Côtes catalanes)  
**Cuvées** : 28  
**Fourchette de prix** : entre 6,80 € à 39 €  
**Nombre d'employés** : 12  
**Export** (pourcentage et pays) : 40 %  
**Présence dans les maisons étoilées** : oui – ex. : Le Fanal à Banyuls-sur-Mer

### LA FAMILLE JONQUÈRES D'ORIOLA

Joseph Jonquères d'Oriola (l'arrière-grand-père de William, l'actuel propriétaire) fut champion du monde dans les années 1920, suivi de Christophe (son grand-père), plusieurs fois champion de France et d'Europe, et de Pierre Jonquères d'Oriola, plusieurs fois médaillé d'or aux Jeux Olympiques et aux championnats du monde de saut d'obstacles, ce qui en fait le cavalier français le plus titré de l'histoire. En escrime, son oncle Christian d'Oriola a obtenu quatre médailles olympiques et a été huit fois champion du monde.



## ■ SOMMELLERIE - DOMAINE ■

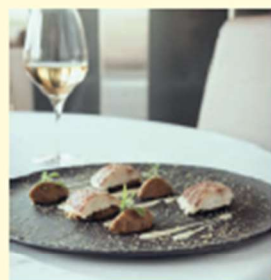
### UN ACCORD METS/VIN À LA LOUPE

#### ***Denti de Méditerranée, Aïgo bullido, caviar d'aubergine***

Le denti est un poisson de Méditerranée qui ressemble à la dorade mais avec une chair plus fine. Elle est ici rôtie et à la fois relevée par l'aïgo bullido, une crème d'ail qui aiguillonne le charnu du poisson, et tempérée par des quenelles de caviar d'aubergine.

Le sommelier Olivier Zavattin aime accompagner ce plat de Pascal Borell par la cuvée du Château de Corneilla « Cavalcade blanc », un Côtes du Roussillon 60 % grenache blanc, 20% Macabeu et 20% Vermentino (Rolle). Il nous raconte : « *Élaboré sur le terroir des Aspres, au sol argileux et caillouteux, ce vin blanc revendiqué en Côtes du Roussillon nous livre une robe jaune or pâle, brillante et cristalline. Les cépages qui le composent nous offrent des arômes de pêche et autres fruits à chair blanche, des notes de fenouil, ainsi que des notes grillées et vanillées. En bouche, cette « Cavalcade » très distinguée, à l'attaque suave et boisée, nous dévoile un Château de Corneilla tout en équilibre, fraîcheur, aux notes d'acacia, parfums méditerranéens. Son élevage sur lies lui confère une note de pain brioché et une finale minérale et légèrement iodée. Cette cuvée signature de William est l'alliée sincère du « Denti de Méditerranée, Aïgo bullido et Caviar d'aubergine ». Fraîcheur et équilibre, minéralité et notes méditerranéennes, longueur en bouche, permettent de créer l'accord parfait entre le solide et le liquide. Mon conseil : le servir aux environs de 12°C dans de grands verres. »*

**Vin :** Château de Corneilla  
• Cavalcade • blanc 2021  
Jonquères d'Oriola  
**Restaurant :** Le Fanal\* à  
Banyuls-sur-Mer (66650)  
**Chef :** Pascal Barrell  
**Sommelier :** Olivier Zavattin



velle voie en 2020, autour de deux modes de vieillissement différents : une partie élevée classiquement, quasiment au niveau de la mer, et une seconde en montagne à 1 800 m dans un théâtre creusé dans la roche. L'ensemble des vins produits est

élaboré au sein du domaine.

D'une curiosité insatiable, William Jonquères d'Oriola a participé au développement et à la parcellisation du vignoble en 2011 et l'a porté à un haut niveau qualitatif. Ce dynamisme se caractérise par une politique

de marque forte pour certaines gammes, comme c'est le cas pour Cavalcade.

L'héritage de cinq siècles de culture de la vigne méritait bien un vin emblématique, qui se décline en blanc, rosé et rouge.

■ Blandine Vié



Juin 2022



**POUR MOMENTS D'EXCEPTION**

**Corneilla Ferrière 2021, Château de Saint-Martin, Côte d'Azur, 12,90 €**  
Une robe rosée pâle de vignes, des notes élégantes de fruits de saison et fruits exotiques, un vin d'harmonie avec de délicates touches salées.

**Frédéric Real 2021, AOP Côte de Provence, Mouton, 12,90 €**  
Une robe aux reflets rosés, des arômes de pamplemousse et de grenade blanche et de jujube, notes salées et équilibrées. À déguster avec des fruits de mer, des poissons grillés, ou des petits fromages.

**POUR UN REPAS ENSOLEILLÉ**

**La Bergerie des Contamines, AOP Coteaux de Gascogne, Cote des Contamines, 16,20 €**  
Avec un robe rosé, une note, une touche de légèreté gracieuse, ce vin se déguste avec du poulet et d'agneau de Salet.

**Real Rio AOP d'Ardeche, Douteux Reymond, 6,90 €**  
Un vin rosé, une touche de fraîcheur et de pêche, ce vin accompagne merveilleusement bien grillades, mets asiatiques ou un dessert aux fruits rouges.

**POUR UN BARBECUE**

**Recommandé, AOP Méditerranée, Real 2021, 7,90 €**  
Ce vin se déguste avec du poulet et d'agneau de Salet. C'est un bon accompagnement pour les grillades.

**Real Real 2021, AOC Coteaux d'Aix en Provence, Domaine d'Aix, 14,90 €**  
C'est un bon vin de table de réconfort dans des arômes de fruits rouges et d'agrumes, il accompagne grillades et plats à base de viande.

**AVEC DES METS EXOTIQUES**

**Gris-Gris rosé, AOP Côte de Provence, Jonquères d'Oriola, 8,90 €**  
Un nez de fruits rouges acidulés, des arômes de fruits blancs, il se déguste avec un tartare de thon, un plat asiatique, une viande blanche.

**Mintakhe de Château de la Joubertie 2021, 12,90 €**  
Un vin rosé, des arômes de fruits rouges avec des notes salées, ce vin se déguste avec du poisson de la mer et de la viande.

**Provence 2021, La Capelle et Arènes, 7,90 €**  
Une robe d'un rose très pâle, il développe des arômes d'agrumes et de fruits blancs. Avec un plat asiatique ou de la viande.

**Porte de Real, AOP Côte de Provence, Château Real Blanc, 10,90 €**  
Frais et légèrement citronné, il accompagne bien les grillades, plats asiatiques ou une viande grasse.

**Adresses p. 98**

**Gris-Gris rosé, AOP côtes-du-roussillon, Jonquères d'Oriola, 8,90 €.**  
Un nez de fruits rouges acidulés, des arômes de fruits blancs, il se déguste avec un tartare de thon, un plat asiatique, une viande blanche.

# INFRAROUGE

Infrarouge  
Juin 2022

Magazine grand public qui propose un contenu décalé, à destination d'un public mixte (20/40 ans) et actif. Diffusé gratuitement dans 1 500 lieux branchés de Paris, Nantes, Rennes, Deauville et La Baule. Disponible en ligne. Tirage 60 000 exemplaires

## LE ROSÉ VERSION MAGNUM

Sur les plages tropéennes et dans les palaces parisiens, le rosé en impose désormais en magnum (1,5 litre) et même en jéroboams (3 litres) ou en mathusalem (6 litres), ces grands formats entraînent avec fièvre dans leur rafraîchissant rempli de gâteaux, ils donnent envie rien qu'à les regarder et font rêver en suscitant les salives à répétition. La majorité des producteurs ont ainsi décliné leurs bouteilles en grands formats bien séduisants pour les grandes tablées, les fêtes entre amis ou en famille. Nous avons sélectionné pour vous quelques-uns des plus belles bouteilles en magnum.



notre sélection

- 1. Côtes-de-Provence Ultime Provence**  
Syrah, cinsault, grenache et rolle pour un vin frais et intense, fruité et complexe. Le petit frère de Berne en conversion bio élaboré dans la réserve naturelle de la plaine des Maures dans une belle bouteille striée.  
*Notes clés : fruits exotiques, citron jaune, épices, safran blanc. 39 € (2021 en 600 cl).*
- 2. Côtes-de-Provence Caves d'Estans Whispering Angel**  
Une majorité de grenache mariée au rolle, à la syrah ou au cinsault et au tiboüren pour un vin frais et minéral, aromatique et aérien. Pour découvrir Estans avant de s'offrir un Garrus.  
*Notes clés : framboise, cerise, fruits blancs, agrumes. 50 € (2021 en 300 cl).*
- 3. Côtes-de-Provence Berne Grande Récolte**  
La cuvée porte-étendard de la maison Berne dans la bouteille carrée iconique et en assemblage classique provençal grenache-majour, cinsault et syrah à partir d'une sélection de parcelles en vendanges nocturnes pour préserver la fraîcheur des raisins.  
*Notes clés : fraise, pêche, cerise, fruits exotiques, agrumes. 69 € (2021 en 300 cl).*
- 4. Côtes-du-Roussillon Gris-Gris de Jonquères d'Oriola**  
Pour l'apéritif et les plats d'été sur un tandem de grenache, noir et gris. Ce vin plaisir se revendique porte-bonheur dans une bouteille originale avec une étiquette façon article de journal du Corneilla Post (du nom du Château où il est vinifié).  
*Notes clés : fruits blancs, fruits rouges (fraise, groseille). 50 € (2021 en 300 cl).*
- 5. Côtes Catalanes Famille Lafage Miraflores**  
Dans un beau flacon sablé et gainé, aux formes très féminines, un rosé frais et fraisant à majorité mûre de grenache complété de grenache gris et noir qui ont grandi sur les gales rochers du littoral méditerranéen.  
*Notes clés : agrumes, petits fruits rouges, épices, robe. 70 € (2021 en 300 cl).*
- 6. Côtes-de-Provence Château Sainte Rosaline Lampe de Méduse**  
Une cuvée romane et historique du cru classé dont le modèle a été dessiné dans les années 1950 par la baronne Rosalie de Laval. Une cuvée multi-origines à majorité grenache cinsault mûre avec les meilleurs grappes du domaine, en conversion bio.  
*Notes clés : pêche, rose, agrumes, groseille. 35 € (2021 en magnum).*

- 7. Côtes-de-Provence Loube Singulier (bio)**  
Cuvée nouvelle cuvée haut de gamme en édition limitée du Château Loube basée sur du grenache, cinsault et cabernet sauvignon élaboré dans la réserve naturelle de la plaine des Maures dans une belle bouteille striée.  
*Notes clés : pêche blanche, fruits exotiques, safran. 100 € (2021 en magnum).*
- 8. Côtes-de-Provence Château Saint-Maur Clos Saint-Vincent 2021**  
Un parcelaire qui abrite une chapelle du même nom sur les hauteurs du golfe de Saint-Tropez. Une édition rare de 600 magnums numérotés en facon noir pour ce assemblage atypique de syrah, mourvèdre, tiboüren d'une grande finesse.  
*Notes clés : framboise, pêche, fruits exotiques. 64 € (2021 en magnum).*
- 9. Côtes-de-Provence Domaine de la Pâturie Mas de Lana**  
Un hommage en cinsault, syrah, tiboüren, mourvèdre de la Joyandette à la maison maternelle, près de Ramatuelle. L'étiquette très design évoque ses souvenirs d'enfance sur la plage de Focail et sous les pins parasols emblématiques du golfe de Saint-Tropez.  
*Notes clés : agrumes, fruits à noyau. 37 € (2021 en magnum).*
- 10. Tavel Domaine Maby Libiano**  
Une belle couleur coque (et pour ce tavel rare en grenache blanc-cinsault de 50 ans, vinifié et élevé en demi-muids neufs). Un rosé de garde qui évoque de grande finesse et belle concentration signé par Richard Maby également passionné d'opéra, du nom de la cuvée La Traviata de Verdi.  
*Notes clés : fruits rouges confitures, épices, baies. 42,60 € (2019 en magnum).*
- 11. Languedoc Côte des Roses Gérard Bertrand**  
Le fond sculpté de ce flacon original créé par un jeune designer de l'École Boulle évoque une rose. Un grenache-syrah-cinsault très aromatique, né sous un climat méditerranéen, entre la mer et les collines des Cévennes qui lui ont permis de garder une belle fraîcheur.  
*Notes clés : fruits rouges (cassis, groseille), agrumes, rose. 17,30 € (2021 en magnum).*
- 12. Corse Domaine La Villa Angeli cuvée Don Pasquale (bio)**  
Dans une belle bouteille fiasco, un rosé élégant à base des plus belles grappes de scaccarellu, un cépage typiquement corse, avec du cinsault et du grenache provenant des hauteurs du site antique romain d'Angeli, sur la Côte orientale.  
*Notes clés : aubépine, petits fruits rouges, groseille, épices douces. 46 € (2021 en magnum).*



52

53

## Côtes-du-Roussillon Gris-Gris de Jonquères d'Oriola

Pour l'apéritif et les plats d'été sur un tandem de genache, noir et gris. Ce vin plaisir se revendique porte-bonheur dans une bouteille originale avec une étiquette façon article de journal du *Corneilla Post* (du nom du Château où il est vinifié).

*Notes clés : fruits blancs, fruits rouges (fraise, groseille). 50 € (2021 en 300 cl)*



Le Parisien  
03 juin 2022

**Reportage**  
Avec les migrants tentant de rejoindre l'Europe

**Témoignage**  
La lutte d'un couple face à l'aphasie

**Récit**  
Être modèle nu dans une grande école d'art

66 | SPÉCIAL VINS D'ÉTÉ

## À L'HEURE DE L'APÉRO-PÉTANQUE

Sous les platanes, il faut choisir : fêter ou pointer ? Mais, dans les veines, on fait comme cels nous chantent, avec du blanc, du rosé, du rouge, et même de l'orange !

<p><b>LE PLUS FLORAL</b> MUSCAT DES CHASSAGNONS DE L'UNE DES, ALSACE BLANC, BESTHEIM</p> <p>Très doux, très et de fleur d'orange</p> <p>• croquant • fraîcheur fraîche • chèvres gras • une corde fraîche, caribacac au double avec l'orange et apéritif.</p> <p><b>12 € chez les cavistes</b> sur <a href="http://www.bestheim.com">www.bestheim.com</a></p>	<p><b>LE PLUS OSCAL TONANT</b> PROKESSEL SOUL, COUPEAU-DE-L'ANDÈNE ROSE, RENOT SAÏEL ET ELISE FENAUD</p> <p>• fraîche de l'été • gourmand avec un gaillard • doux et un peu d'orange • fruits de saison • rose de grande avec un orange d'orange, dans un mélange de papais de la robe même.</p> <p><b>10 € et 10 € chez les cavistes</b> sur <a href="http://www.dominicain.com">www.dominicain.com</a></p>	<p><b>LE PLUS ACIDULÉ</b> GRIS-GRIS 2021, CÔTES-DU-ROUSSILLON ROSÉ, JONQUÈRES D'ORIOLA</p> <p>• fruité et acidulé • frais, des saveurs de pêche blanche • fine et fraîche • dès de tomate et de chèvre • orange pour et gris sont assemblés pour offrir ce vin léger et gourmand.</p> <p><b>12 € et 10 € chez les cavistes</b> sur <a href="http://www.jonqueresdoriola.fr">www.jonqueresdoriola.fr</a></p>
<p><b>LE PLUS MINERAL</b> PING-DES-D'UNES POEL, BUREAUZ BLANC, F. THODON</p> <p>• fruité, très croquant • plaisir et fraîcheur • vin et saumon • dès de tomate</p> <p>• Connaître le plaisir de la fraîcheur qui complémente la fraîcheur de la tomate, ce blanc est un plaisir à goûter.</p> <p><b>10 € chez les cavistes</b></p>	<p><b>LE PLUS PRINTE</b> CLASSIC 2021, CÔTES DE FRANCE ROSÉ, DOMAINE DE CALA</p> <p>• signature et fraîcheur • fraîcheur et fraîcheur • dès de tomate</p> <p>• une saveur de pêche, fraîcheur et fraîcheur, une fraîcheur et fraîcheur, une fraîcheur et fraîcheur.</p> <p><b>10 € et 10 € chez les cavistes</b></p>	<p><b>LE PLUS LOCAL</b> TERTART FAUSANNE 2021, CÔTES DE FRANCE BLANC, RENOT SAÏEL, &amp; ELISE FENAUD</p> <p>• fraîcheur et fraîcheur • dès de tomate • dès de tomate</p> <p>• une saveur de pêche, fraîcheur et fraîcheur, une fraîcheur et fraîcheur, une fraîcheur et fraîcheur.</p> <p><b>10 € et 10 € chez les cavistes</b> sur <a href="http://www.dominicain.com">www.dominicain.com</a></p>
<p><b>LE PLUS TROPICAL</b> LES FUREES BLANCHES 2021, VINS DE FRANCE, FRANCOIS LURTON</p> <p>• fruité et croquant • fraîcheur et fraîcheur • dès de tomate • dès de tomate</p> <p>• une saveur de pêche, fraîcheur et fraîcheur, une fraîcheur et fraîcheur, une fraîcheur et fraîcheur.</p> <p><b>10 € et 10 € chez les cavistes</b></p>	<p><b>LE PLUS GOULEVANT</b> MÉTAYAGE PINOT NOIR 2021, CÔTES DE FRANCE ROSÉ, ABBOTT &amp; DELAUNAY</p> <p>• fruité et croquant • fraîcheur et fraîcheur • dès de tomate • dès de tomate</p> <p>• une saveur de pêche, fraîcheur et fraîcheur, une fraîcheur et fraîcheur, une fraîcheur et fraîcheur.</p> <p><b>10 € et 10 € chez les cavistes</b></p>	<p><b>LE PLUS ESTIVAL</b> MAS DE LUNA RAUBATILLE 2021, CÔTES DE PROVENCE ROSÉ, DOMAINE DE LA PÂTURE</p> <p>• fruité et croquant • fraîcheur et fraîcheur • dès de tomate • dès de tomate</p> <p>• une saveur de pêche, fraîcheur et fraîcheur, une fraîcheur et fraîcheur, une fraîcheur et fraîcheur.</p> <p><b>10 € et 10 € chez les cavistes</b></p>

### Les ventes sur le Net en plein boom

Elles ont battu le record de la pandémie, les ventes de vin ont en plein essor sur le Net. C'est les ventes, donc l'activité a été rapidement reconstruite. Les Français ont pu l'acheter de manière ouverte pendant les confinements à domicile, les Français ont pu l'acheter de manière ouverte pendant les confinements à domicile, les Français ont pu l'acheter de manière ouverte pendant les confinements à domicile.

100  
1000  
10000  
100000

## LE PLUS ACIDULÉ GRIS-GRIS 2021, CÔTES-DU-ROUSSILLON ROSÉ, JONQUÈRES D'ORIOLA

fruité et acidulé  
ronde, aux saveurs de pêche blanche  
fine et fraîche  
dés de tomate de chèvre  
*Grenaches noir et gris sont assemblés pour offrir ce vin léger et gourmand.*

**8,90 € au domaine et sur [www.jonqueresdoriola.fr](http://www.jonqueresdoriola.fr)**





Rosemary George MW  
13 juin 2022

## ROSEMARY GEORGE MW, WINE WRITER IN LONDON AND THE SOUTH OF FRANCE.

Rosemary George MW wine writer based in London and the South of France. Discover the new wines of the Languedoc and Roussillon with me.

July 25, 2022

### ROUSSILLON IN LONDON

---

William Jonquères d'Oriola is the 27<sup>th</sup> generation of his family at **Château de Corneilla** and his father Philippe was one of the pioneers of *vins secs* when most of Roussillon was still producing lots of *vins doux*. 2019 Cavalcade, a blend of Syrah, Grenache Noir and Mourvèdre is a Côtes du Roussillon les Aspres, and a lovely example of the fruity spiciness of Roussillon. The wine is ripe and juicy, rounded. White Cavalcade is a blend of Grenache Blanc, Macabeo and Vermentino, with fresh pithy fruit and good mouthfeel.





#### CRU CLASSÉ, 2021

Cuvée emblématique du domaine permettant de comprendre l'engagement viticole, ce rosé de pressurage, à la fois gourmand et dense, offre une bouche alerte, fruitée et légèrement agrumées en finale. Une belle tension également.

89 - 16,50 €

#### DOMAINE DE MONTROSE PRESTIGE

##### CÔTES-DE-THONQUE, 2021

85 % de grenache et 15 % de rolle sont les cépages utilisés pour ce rosé du sud de la France dans la très confidentielle appellation côtes-de-thonque. Salin et frais, équilibré et délicat, il possède un bouquet fruité et gourmand.

89 - 12 €

#### DOMAINE DE MONTROSE 1701

##### CÔTES-DE-THONQUE, 2021

Assemblage d'un cépage rouge (grenache noir) avec un cépage blanc rhodanien (roussanne), ce rosé singulier élaboré à partir de vignes plantées sur des terroirs volcaniques offre notes épicées et légèrement fumées, fruits rouges nobles et allonge saline.

91 - 19 €

#### DOMAINE DE L'ODYLÉE LA FOUQUEUSE

##### CÔTES-DU-RHÔNE, 2021

Cette cuvée, élaborée à partir des cépages grenache, syrah et carignan porte bien son nom tant l'acidité, l'énergie et la vivacité son ici à l'œuvre. Notons également des notes de fruits rouges et d'épices qui viennent complexifier l'ensemble.

89 - 9,50 €

#### XAVIER VIGNON

##### CÔTES-DU-RHÔNE, 2021

Mourvèdre et cinsault à parts égales, quelques touches de syrah et de grenache, pour un rosé de pressurage direct, franc et pur, très fruité et légèrement épicé avec une structure de bouche juteuse et harmonieuse. Belle fraîcheur d'ensemble. Vin de plaisir.

89 - 9,90 €

#### E. GUIGAL

##### CÔTES-DU-RHÔNE, 2021

On peut reconnaître à la famille Guigal la réalisation de vins de très belle facture en quantité importante. Ce rosé, toujours une valeur sûre, est une ode aux notes de fruits rouges, aux épices et aux fleurs. Un vrai plaisir organoleptique à prix tendre.

89 - 11 €

#### MAS BÉCHA CLASSIQUE

##### CÔTES-DU-ROUSSILLON, 2021

Au hameau de Nyls, en plein cœur des Aspres, Charles Perez réalise des prouesses viticoles et vinicoles pour préserver la fraîcheur et le fruit contre un climat très solaire, à l'image de ce rosé, fringant, pimpant, gourmand et diablement fruité.

89 - 10 €

#### CHÂTEAU DE CORNEILLA

##### HÉRITAGE

##### CÔTES-DU-ROUSSILLON, 2021

Rosé de pressée plus que de macération à base de syrah et de grenache noir plantés sur des terroirs argilo-caillouteux, ce rosé aux délicates notes de bonbon anglais, de fruits rouges et d'épices possède une fraîcheur et une dynamique de bouche intéressante.

87 - 9,50 €

#### DOMAINE DE MÉTIFIOT

##### LES ESSENTIELS

##### IGP ALPILLES, 2021

Vendangée de nuit pour préserver la fraîcheur des raisins, cette cuvée de macération à froid offre un bouquet gourmand et très complexe avec des notes de fruits blancs et de fleurs. Juteuse et délicate, la bouche est bien bâtie avec une finale aérienne.

90 - 14 €

#### DOMAINE LAFARGE

##### MIRAFLORES

##### IGP CÔTES-CATALANES, 2021

On ne va pas se mentir, ce n'est pas

le rosé le plus complexe de la sélection. Par contre, il a l'énorme avantage d'être délicatement fruité, légèrement épicé, élégamment iodé avec une texture charnue et fraîche. Pour les repas estivaux imprévisibles.

85 - 11 €

#### DOMAINE DE MONTROSE

##### IGP CÔTES-DE-THONQUE, 2021

Entre Pézenas et Béziers, se trouve l'IGP côtes-de-thonque. L'un de ses fers de lance, domaine montrose, produit un rosé sincère et gourmand inspiré par le cépage grenache avec une touche de cabernet-sauvignon et de syrah. Alerté, frais, fin et délicat, c'est un rosé de partage.

88 - 8 €

#### DOMAINE SALITIS

##### IGP PAYS-D'OC, 2021

Élaboré à partir de grenache gris (cépage mi-raisin blanc, mi-raisin rouge), ce vin biologique offre des notes rafraîchissantes de fruits blancs, d'épices et de fleurs. Bouche juteuse et savoureuse. Un vin idéal pour les pique-niques imprévisibles au bord de l'eau.

89 - 6,50 €

#### CHÂTEAU VARI

##### VARIÉTÉ

##### BERGERAC ROSÉ, 2021

Ce rosé emporte la palme de l'humour. Mais pas seulement. Il allie la rondeur du merlot et à la fermeté du malbec. L'ensemble est joliment vineux, très réussi. Yann Jestin ose aussi dans le même esprit, mais en rouge, un 100% malbec-100% naturel. Tu charries Vari!

90 - 9 €

#### DOMAINE DE NIZAS

##### LE CLOS

##### LANGUEDOC, 2021

François Lurton produit un rosé languedocien à la fois très floral et particulièrement fruité, avec une texture juteuse et croquante qui augmente la sensation de gourmandise. Une bouteille parfaite pour

## CHÂTEAU DE CORNEILLA HÉRITAGE CÔTES-DU-ROUSSILLON, 2021

Rosé de pressée plus que de macération à base de syrah et de grenache noir plantés sur des terroirs argilo-caillouteux, ce rosé aux délicates notes de bonbon anglais, de fruits rouges et d'épices possède une fraîcheur et une dynamique de bouche intéressante.

87 - 9,50 €

Le coup de coeur 



vie privée

| l'art du temps



### LE COUP DE CŒUR

par Alain Marty

Fondateur du Wine & Business Club  
et animateur de In Vino Sud Radio

## Jonquères D'Oriola Vignobles, Château de Corneilla, Cavalcade, Côtes du Roussillon, Rosé

**L**a famille Jonquères d'Oriola produit des vins depuis 1485 dans la région du Roussillon. Aujourd'hui, William Jonquères d'Oriola a repris les rênes du Château de Corneilla, point d'ancrage de la famille.


Le vignoble Jonquères d'Oriola s'étend sur 95 hectares répartis entre le Sud de Perpignan et Collioure. Engagé depuis de nombreuses années dans une démarche environnementale, l'ensemble du vignoble est exploité en agriculture raisonnée. Les vignes du domaine s'étendent sur six appellations dont Côtes du Roussillon, Collioure ou encore Muscat de Rivesaltes.



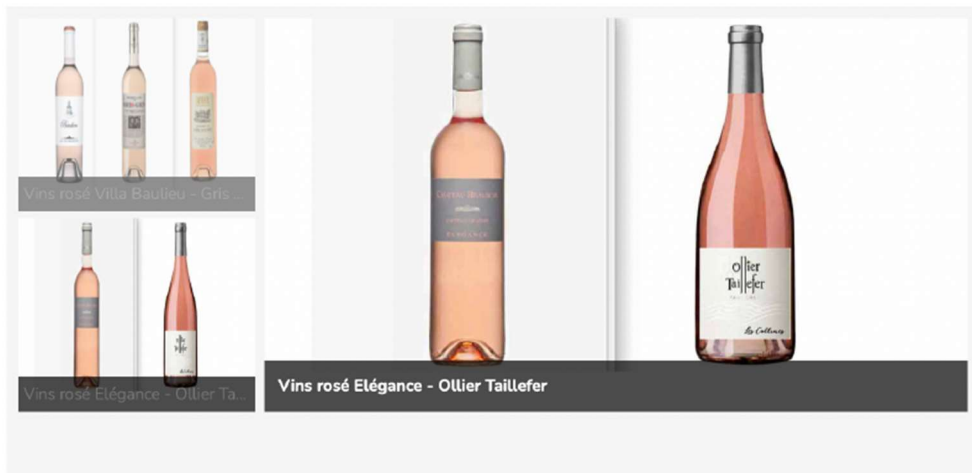
Côté œnotourisme, le Château de Corneilla propose des dégustations et des visites tout au long de l'année. Les visiteurs ont la possibilité de déguster les vins de la propriété dans un lieu historique bâti au XIII<sup>e</sup> siècle par les Chevaliers Templiers.

Zoom sur le rosé Cavalcade, Côtes du Roussillon du Château de Corneilla. Une grande cuvée issue d'un assemblage de Grenache noir (60%) et de Mourvèdre (40%). Ce vin offre un nez d'une grande élégance aux notes de petits fruits rouges acidulés. La bouche est raffinée et d'une belle fraîcheur. C'est un rosé d'une grande élégance aromatique.

Cette cuvée s'accordera à merveille avec des papillotes de saumon, un risotto aux fruits de mer ou encore un tartare de thon. A servir à une température idéale de 10°C.

Bonne dégustation ! 

TENTATION : LES VINS ROSÉ DU PRINTEMPS ET DE L'ÉTÉ 2022



Portraits de chef •



Dans une surprenante gare désaffectée de Saint-Just-Saint-Rambert vouée à l'art contemporain, depuis avril 2003, Nati et Christophe ROURE enfantent leur «...

[En savoir plus >](#)



**Le VIN ROSÉ est la boisson des beaux jours, à partir du printemps jusqu'à la fin de l'été ; c'est le vin que l'on aime boire avec des amis lors d'un apéritif de soleil, sur la plage ou en terrasse, lors d'un pique-nique en famille, ou à table pour une dîner lorsque la température extérieure commence à baisser.**

**La France occupe la première place de producteur mondial de vins rosés,**

**Le VIN ROSÉ est la boisson des beaux jours, à partir du printemps jusqu'à la fin de l'été ; c'est le vin que l'on aime boire avec des amis lors d'un apéritif de soleil, sur la plage ou en terrasse, lors d'un pique-nique en famille, ou à table pour une dîner lorsque la température extérieure commence à baisser.**

**La France occupe la première place de producteur mondial de vins rosés,**

**2 - GRIS-GRIS**

La famille Jonquères d'Oriola produit des vins depuis 1485 dans la région du Roussillon, dans le sud de la France.

William Jonquères d'Oriola vous présente Gris-Gris, le vin porte bonheur.

Région : Roussillon

Appellation : AOP Côtes du Roussillon

Cuvée : Gris-Gris, le vin porte bonheur

Couleur : Rosé

Cépages : Grenache Noir, Grenache Gris

Bouchage : Bouchon - Capsules à vis

Terroir : Terrasses quaternaires, sols argilo-caillouteux

Culture raisonnée labellisée HVE3 (Haute Valeur Environnementale)

Contenance : 75cl, 150cl, 300cl

DÉGUSTATION - ÉLÉGANT & INTENSE

**Robe :** Rose pâle

**Nez :** Fruits rouges acidulés (fraise, groseille)

**Bouche :** Vin gastronomique festif. Attaque ronde et ample, avec des arômes de fruits blancs. Éléante fraîcheur.

SERVICE

**Température de Service :** 10°C

**Garde :** 3 ans - À boire dans sa jeunesse

**Accords mets et vins :** Assiette de fromages et charcuteries, Plats asiatiques, Viandes blanches, tartare de thon et cuisine méditerranéenne.

**Jonquères d'Oriola Vignobles - Château de Corneilla - 66200 Corneilla del Vercol - Tel : 04 68 22 73 22**







Challenges  
23 juin 2022

Dossier vins d'été

## A l'ombre des tonnelles

L'été, on aime les apéritifs qui se prolongent en picorant fruits de mer, tomate-mozza-basilic, anchoïade... Des mets qui réclament des vins sur la fraîcheur, peu chargés en alcool et en tanins.

 <p><b>CÔTES-DE-PROVENCE</b> Château Peyrassol rosé 2021 Cuvée emblématique du domaine issue des terroirs les plus frais à dominante cinsault, elle est la synthèse des qualités recherchées dans un rosé de Provence : arômes de pêche blanche et d'agrumes, texture fine et soyeuse, finale fraîche sur une pointe d'amertume. Idéal pour accompagner un ceviche de dorade ou un carpaccio de saint-jacques. <b>17,30 euros.</b> <a href="https://www.peyrassol.com/">https://www.peyrassol.com/</a></p>	 <p><b>CÔTES-DU-ROUSSILLON</b> Jonquière d'Oriola Calvalcade rosé 2021 Un très ancien domaine du Roussillon où l'on aime les chevaux et la vigne. Le rosé, au nez délicat de petits fruits rouges, offre une bouche fraîche et bien structurée (grenache et mourvèdre) confirmant les notes décelées à l'olfaction. Pour accompagner un carpaccio de dorade. <b>12 euros la bouteille pour 6 achetées.</b> <a href="http://www.jonqueresdoriola.fr">www.jonqueresdoriola.fr</a></p>	 <p><b>VIN DE Les Mouvées</b> Un vrai c... cuvée ro... Mouvées... dans les... à Châtea... cristallin... alliant la... fraîcheur... accompi... charcut... <a href="http://www.don...">www.don...</a></p>
 <p><b>CÔTES-DE-PROVENCE</b> Hippy by Roubine rosé 2021 Un rosé frais et gourmand concocté par Valérie Rousselle et l'équipe du Château Roubine en souvenir des années peace and love, où il était permis de tout expérimenter pour ne pas mouler idiot. A boire à l'apéritif avant d'aller twister à Saint-Tropez, ou bécoté dans un hameau en réalisant L'Herbe du stable et la Petite Fumée de Carlos Castaneda. <b>23 euros le magnum.</b> <a href="http://www.labouze.fr">www.labouze.fr</a></p>	 <p><b>CORBIÈRES</b> Château de Sérème rosé 2021 Une robe rose pâle, un nez oscillant entre le fitch et le melon. Gros et rond en bouche, avec de l'ampleur et une juste vinosité pour ce corbières rosé appuyé sur le typique grenache pour le générosité, le mourvèdre pour la structure et le syrah pour l'aromatique. <b>18,50 euros.</b> Biscotte. <a href="http://www.laiguellesvins.com">www.laiguellesvins.com</a></p>	 <p><b>BORDE Clair</b> Les œufs... concocté... couleur... exotique... frais. Sa... touche... fort un... accompi... romant... <b>12 euros</b> <a href="http://www.vino...">www.vino...</a></p>
 <p><b>CÔTES-DE-PROVENCE</b> L'Excellence des Muraires rosé 2021 Aucune tendance du marché n'échappe à Bernard Magrez. La production de rosés en fait naturellement partie. Avec cette cuvée premium, il livre un vin floral et fruité (notes de gosselle et d'agrumes), dont la particularité réside dans la forte proportion de robe. A boire sur des tapas. <b>13,40 euros.</b> <a href="http://www.bernard-magrez-privilege.com">www.bernard-magrez-privilege.com</a></p>	 <p><b>CHINON ROSÉ</b> Domaine de la Première Pressée 2021 Issu d'un excellent terroir de l'appellation chinon à Craonnet-Coteaux, ce rosé de cabernet franc, rond et croquant, est une véritable ode à la gourmandise, avec ses notes de fruits rouges et de rhubarbe. <b>9,50 euros.</b> <a href="http://www.baudry-durand.fr">www.baudry-durand.fr</a> 14-domaine-de-la-perriere</p>	 <p><b>BORDE Dour</b> La gomme... Dourthe... négoce... rosé... jus... l'élevage... notes... fr... pompier... prolongé... salivants... sardines... <a href="http://www.laco...">www.laco...</a></p>
 <p><b>VIN DE FRANCE</b> Souffle d'Éole rosé 2021 Une petite douceur fruitée (fraîche des bois, pêche...) et pleine de pep's vivifiée sans sulfites en « œuf béton » (cuvée oxydée en béton dans lequel on vitifie le vin) par l'équipe du domaine d'Éole (coteaux d'Aix). Se boit sans effort et avec beaucoup de plaisir avec quelques anchoïade à l'escaabèche. <b>16 euros.</b> <a href="http://www.domaine-ecole.com">www.domaine-ecole.com</a></p>	 <p><b>POUILL</b> Domaine Preh Issu de... argiles... à Pouilly... par ses... poivre... Vibrant... servir... jacques... <b>18-20 e</b> <a href="http://www.lap...">www.lap...</a></p>	 <p><b>CÔTES-DOMA</b> Côte s Un petit... cuvette... sardines... aromat... fruité... sa salin... F... contact...</p>



## CÔTES-DU-ROUSSILLON Jonquière d'Oriola Calvalcade rosé 2021

Un très ancien domaine du Roussillon où l'on aime les chevaux et la vigne. Le rosé, au nez délicat de petits fruits rouges, offre une bouche fraîche et bien structurée (grenache et mourvèdre) confirmant les notes décelées à l'olfaction. Pour accompagner un carpaccio de dorade. **12 euros la bouteille pour 6 achetées.**  
[www.jonqueresdoriola.fr](http://www.jonqueresdoriola.fr)

Écologie  
Patrick Pouyanné,  
confidences d'un  
géant de l'énergie

Élysée  
Les vérités  
d'Alexis  
Kohler

Les 50 « moins de 40 ans »  
qui transforment la France  
Le palmarès Giverny-  
« Le Point » 2022



# Le Point

www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 30 juin 2022 n°2603 - 5,50 €

Pénurie de main-d'œuvre, civilisation de la pantoufle...

## Où est passé le goût de l'effort



Ce que disent les neurosciences sur la volée  
Pascal Bruckner : « Il faut réhabiliter l'ambition »

Les vins de l'été : le guide par régions

## Le Point 30 juin 2022

### STYLE VINS

#### Jonquères d'Oriola

Cornella-del-Vercol (66)  
04.68.22.73.22

15 - **Gris-Gris.** Couleur melon, nez de fruits rouges, framboise, fraise, bouche ample, harmonieuse, vive, en longueur. 8,90 €.

#### Château de Jau

Cassis-de-Pène (66)  
04.68.38.90.10

14,5/15 - **Rosé.** Robe saumonée, nez expressif, frais, fruits rouges, bouche vive, juteuse, équilibrée, gourmande. 8,90 €.

#### Domaine Lafage

Perpignan (66)  
04.68.00.35.82

16 - **Mirafloirs.** Robe pâle, nez frais, framboise, notes florales, bouche tendue, relevée, un peu épicée, complète. 9,50 €.

#### IGP

#### La Closerie

Saint-André-de-Sangonis (34)  
06.30.50.52.36

16 - **La Rose des vents.** IGP saint-guilhem-le-désert. Nez fin, délicat, framboise sauvage, robe, bouche salivante, amer fin, délicieux. 12 €.

#### Mas Cremat

Espira-de-l'Agly (66)  
04.68.38.92.06

15,5/16 - **Les Petites Demoiselles.** IGP côtes-catalanes. Robe saumonée, fruits rouges, groseille, framboise sauvage, bouche onctueuse, harmonieuse, finale relevée. 7,50 €.

#### Mas de Figuiér

Vaccarières (34)  
04.67.59.00.29

15 - **Or gris.** IGP pays-d'oc. Robe pâle, beaucoup de finesse, fruits rouges, cerise, note florale, bouche juteuse, délicate. 8,50 €.

#### Château Fonsalade

Causses-et-Veyran (34)  
04.49.06.82.50

14,5 - **Petit Bonheur.** IGP pays-d'oc. Couleur pêche, nez séduisant, aromatique, beaucoup de finesse, bouche gourmande, fruitée, fraise, cerise, finale onctueuse. 8 €.



#### La Mélodie de l'Âme

Jonquières (34)  
06.76.14.20.34

14,5 - **L'Espèce d'un matin.** GP mont-baudouin. Nez frais, fruits rouges, framboise, groseille, notes florales, bouche délicate, veloutée, finale relevée. 8,50 €.

#### Parcé Frères

Banyuls-sur-Mer (66)  
04.68.81.02.94

16 - **Zoé.** IGP côtes-catalanes. Couleur melon, nez gourmand, fruits rouges, cerise, bouche fraîche, équilibrée, bien persistante. 7,50 €.

#### Domaine Piquermal

Espira-de-l'Agly (66)  
04.66.64.09.14

16 - **Romain.** IGP côtes-catalanes. Couleur melon, nez parfumé, typé, fruits rouges, cerise, bouche onde, pleine, toute en longueur. 5,70 €.

### Vallée du Rhône : entre Ventoux et Luberon

#### Château Postquid

Marmion (84)  
04.90.61.94.08

Un vaste caveau de vente permet de découvrir la production du domaine et une sélection de produits régionaux (conditions d'accueil particulières pour les groupes à partir de 8 personnes). De nombreuses activités sont également proposées : sentier vigneron, pique-nique, visite guidée, atelier de dégustation, atelier vendange et, pour la note gastronomique, un repas à la truffe.

#### Domaine de Maslauris

Lauris (84)  
06.79.80.03.35

Créé en 2011 par Didier et Margeaux Théophile, le domaine de Maslauris est aujourd'hui certifié en bio. La petite équipe est toujours ravie d'accueillir les visiteurs pour une dégustation comme pour découvrir le vignoble ou la cave, mais uniquement sur rendez-vous. Durant l'été, en partenariat avec l'Office du tourisme, des soirées à thème sont proposées au cœur des vignes.

#### Château

La Croix des Pins

Mazan (84)  
04.90.66.37.48

Le Château La Croix des Pins, doté d'une bastide de style toscan, date du XVI<sup>e</sup> siècle. L'espace de dégustation, labellisé « accueil d'excellence », permet la découverte des vins de la propriété, produits en agriculture biologique. Le restaurant A Ventoux propose une savoureuse cuisine du marché à prix doux et deux gîtes, avec piscine, accueillent chacun jusqu'à six personnes.

#### La Cavalle

Cucuron (84)  
04.90.08.31.92

Le domaine est réputé pour la qualité de ses vins et pour ses bâtiments imaginés par l'architecte Jean-Michel Wilmotte. La dégustation de la gamme est offerte. Activités payantes sur réservation : visite guidée des chais et découverte des vins ; atelier initiation à la dégustation ou atelier autour de la science de la vigne et du vin avec création de votre propre assemblage.

### VALLÉE DU RHÔNE

Rosés

2021

#### COSTIÈRES-DE-NÎMES

#### Château Beaubois

Franquevaux (30)  
04.66.73.30.59

15 - **Élégance.** Couleur melon, expressif, cerise, pêche jaune, bouche fraîche, relevée. 12 €.

#### Mas des Bressades

Manduel (30)  
04.66.01.66.00

14/14,5 - **Tradition rosé.** Couleur pomélo, expressif, fruits rouges, feuillage, bon volume, persistant. 10 €.

#### Clos des Centenaires

Vauvert (30)  
04.66.88.02.45

16 - **La Bergerie des Centenaires.** Couleur pêche, nez fin, cerise, aubépine, bouche onctueuse, raffinée, fraîche, en longueur. 11,20 €.

122 | 30 juin 2022 | Le Point 2603



### Jonquères d'Oriola

Cornella-del-Vercol (66)

04.68.22.73.22

15 - **Gris-Gris.** Couleur melon, nez de fruits rouges, framboise, fraise, bouche ample, harmonieuse, vive, en longueur. 8,90 €.



# Cuisine et Vins de France Juillet - Août 2022 N° 207

**UNE SEMAINE EN CUISINE**  
PAS FACILE DE TROUVER CHAQUE JOUR DES IDEES POUR CUISINER. DECOUVREZ DES RECETTES FACILES ET ORIGINALES POUR DES REPAS SAVOUREUX ET RECONFORTANTS.

**NOTRE BON ACCORD:**  
Côte du Roussillon, Jonquères d'Oriola, Gris-Gris, le vin porte-bonheur 2021, 8,90 €. Cépages: grenache noir et grenache gris. Un rosé à la robe pâle, au nez de fruits rouges acidulés. En bouche, gourmandise et élégance. Sa fraîcheur va équilibrer cette entrée un peu grasse en goût. En ligne.

**CHEESE-CAKE AU FROMAGE DE CHÈVRE**  
POUR 4 PERSONNES • 100 g de FROMAGE DE CHÈVRE • 100 g de FROMAGE BLANC • 100 g de FROMAGE DE TABLE • 100 g de FROMAGE DE TABLE • 100 g de FROMAGE DE TABLE • 100 g de FROMAGE DE TABLE

- Mélangez le fromage de chèvre avec le fromage blanc, le fromage de table et le fromage de table. Mélangez le tout et ajoutez le fromage de table. Mélangez le tout et ajoutez le fromage de table.
- Mélangez le fromage de chèvre avec le fromage blanc, le fromage de table et le fromage de table. Mélangez le tout et ajoutez le fromage de table.
- Mélangez le fromage de chèvre avec le fromage blanc, le fromage de table et le fromage de table. Mélangez le tout et ajoutez le fromage de table.



**NOTRE BON ACCORD:**  
Côte du Roussillon, Jonquères d'Oriola, Gris-Gris, le vin porte-bonheur 2021, 8,90 €. Cépages: grenache noir et grenache gris. Un rosé à la robe pâle, au nez de fruits rouges acidulés. En bouche, gourmandise et élégance. Sa fraîcheur va équilibrer cette entrée un peu grasse en goût. En ligne.



# Saveurs Juillet - Août 2022 N° 286

## La générosité des grandes cuvées

Comme le soleil, les grands formats font sensation l'été. Du magnum au Jéroboam, l'heure est au partage à prix maîtrisé.

### Saint-Tropez en grand!

Cuvée issue du triangle d'or de la Provence, en culture raisonnée. Étonnant de fraîcheur et de finesse à dominante de cépage avec syrah et grenache. Il est élégant, fruité et sain.  
**Les Maîtres Vignerons de la presqu'île de Saint-Tropez, Gold, Côtes de Provence 2021, 150 cl, 29,40 €.**

### Gastronome

Vin riche, évocateur de la Provence et de ses parfums. Grenache, syrah et cinsault sur schiste s'assemblent dans une cuvée précise et noble. Des notes de fruits rouges et d'épices s'échappent et appellent une gastronomie de haut vol.  
**Château la Gordanne, La Chapelle Gordanne, Côtes de Provence 2020, 150 cl, 49 €.**

### Haute couture

Niché entre la vallée du Rhône et la Provence, le terroir du massif du Luberon, combiné à un savoir-faire familial, offre des vins de valeur sûre. Élané, ce magnum à prix maîtrisé présente une texture charnue et une fraîcheur qui appelle la gastronomie d'excellence.  
**Château La Verrerie, AB, Luberon 2021, 150 cl, 33 €.**



### Terroir volcanique du Sud

Abrité par la montagne Noire, l'AOC Pézenas profite de coulées de basalte, qui donnent cette fraîcheur unique des vins volcaniques. Un vin floral et fruité avec des notes de groseille et de griotte.  
**Domaine de Nizas, François Lurton, Le Clos, Rosé, Languedoc Pézenas, 2021, 150 cl, 25 €.**

### Très Provence

Vignoble, vergers et 60 hectares d'oliviers écoresponsables se côtoient dans ce domaine d'un seul tenant. Grenache, syrah, mourvèdre développent un nez d'agrumes et une bouche ronde et fruitée. À boire dans sa jeunesse.  
**Château Calissanne, Côteaux d'Aix-en-Provence, Rosé 2021, 150 cl, 24,70 €.**

### Trente-deux verres...

Trois litres en majesté, soit 32 verres pour 10 à 15 personnes. Ce rosé de grenache n'est pas un « gris » (rosé très pâle). Il se veut « gris-gris » pour des moments décontractés, idéal dès l'apéro.  
**Jonquères d'Oriola Vignobles, Gris-Gris, Le Vin Porte-bonheur, Côtes du Roussillon, 2021, 300 cl, 50 €.**



## Trente-deux verres...

Trois litres en majesté, soit 32 verres pour 10 à 15 personnes. Ce rosé de grenache n'est pas un « gris » (rosé très pâle). Il se veut « gris-gris » pour des moments décontractés, idéal dès l'apéro.

**Jonquères d'Oriola Vignobles, Gris-Gris, Le Vin Porte-bonheur, Côtes du Roussillon, 2021, 300 cl, 50 €.**



**SHOWCASE**  
**#MAGAZINE**  
**#SHOPPING**  
**#VITRINES**  
**#PARIS#ETE**  
**2022**  
**NUMERO 20**

**GOOD MODÉRATION**

*Pour accompagner*  
**LES APÉROS,**  
*Tapas et antipasti, terrines de poissons*  
*ou de légumes, houmous, verrines, tapenades,*  
*charcuterie, rillettes de thon à la ricotta...*

- 1/ **Terre des Dames**, Diva Blanche 2017, Classé Vin de Pays d'Oc, 21,50 euros, chez les cavistes, [www.terredesdames.com](http://www.terredesdames.com)
- 2/ **Ampédae**, Le S 2018, GP Val de Loire bio, 100% Sauvignon blanc, 19,50 euros, chez les cavistes, [www.ampeda.com](http://www.ampeda.com)
- 3/ **Chemin des Réves - Benoit Viot**, l'Optimiste, AOP Pic St Loup, Rouge 2018 bio, 13,90 euros, chez les cavistes, [www.chemin-des-reves.com](http://www.chemin-des-reves.com)
- 4/ **Champagne Cattier**, Brut Nature Premier Cru, 38,85 euros, chez les cavistes, [www.cattier.com](http://www.cattier.com)
- 5/ **Château Cantenac Brown**, Aho 2019, Vin Blanc Confidentiel, 3ème Grand Cru Classé de Margaux, 23,50 euros, chez les cavistes, [www.cantenacbrown.com](http://www.cantenacbrown.com)

Showcase  
 01 Juillet 2022

Mises en



L'usage d'Alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



- 6/ **Clos des Centenaires**, Roussanne 2020, Blanc, IGP Pays d'OC, 20,60 euros, chez les cavistes, [www.clos-des-centenaires.com](http://www.clos-des-centenaires.com)
- 7/ **Domaine Ollier-Taillefer**, Les Collines Rosé 2021 bio, AOC Faugères, 10 euros, chez les cavistes, épicerie fines, [www.olliertaillefer.com](http://www.olliertaillefer.com)
- 8/ **Gérard Bertrand**, Cote des Roses, Chardonnay blanc, 8,90 euros, en GMS, sur cote-des-roses.vin, [www.gerard-bertrand.com](http://www.gerard-bertrand.com)
- 9/ **Champagne Pierre Mignon**, Cuvée Pure, Brut Nature Zéro Dosage, 39 euros, chez les cavistes, [www.pierre-mignon.com](http://www.pierre-mignon.com)
- 10/ **Antech Limoux**, Grande Cuvée Oubliée 2015, AOC Crémant de Limoux, 20 euros, chez les cavistes, au domaine, [www.antech-limoux.com](http://www.antech-limoux.com)
- 11/ **SeaFood&co**, AOP Rosé de Loire, Vin de Touraine, Cabernet Franc, 4 euros, en GMS, [www.allianceloire.com](http://www.allianceloire.com)



- 12/ **Domaine Jean Féry**, AOP Savigny-Lès-Beaune Blanc « Ez Connardises » 2020, bio, 32,40 euros, chez les cavistes, CHR, [www.fery-vin.fr](http://www.fery-vin.fr)
- 13/ **Jonquères d'Oriola, Gris-Gris** « Le Vin Porte-Bonheur », Rosé, AOP Côte du Roussillon, 8,90 euros, chez les cavistes, [www.jonqueresdoriola.fr](http://www.jonqueresdoriola.fr)
- 14/ **Domaine de MasLauris**, L'Inopiné Blanc 2021, AOP Lubéron, bio, 16 euros, CHR, export, chez les cavistes, [www.maslauris.fr](http://www.maslauris.fr)
- 15/ **Champagne Leclerc Briant**, Rosé Extra-Brut, Maison Artisan d'Épernay, 48 euros, chez les cavistes, [www.leclercbriant.com](http://www.leclercbriant.com)
- 16/ **Le Cellier de Sordan**, La Roche aux Truffes, AOP Roussette de Savoie Cru Marestel 10 euros, en GMS, [www.gaec-du-cellier-de-sordan.business.site](http://www.gaec-du-cellier-de-sordan.business.site)



108 Showcase Été 2022

**13/ Jonquères d'Oriola, Gris-Gris « Le Vin Porte-Bonheur »,**  
 Rosé, AOP Côte du Roussillon, 8,90 euros, chez les cavistes,  
[www.jonqueresdoriola.fr](http://www.jonqueresdoriola.fr)

Pour accompagner  
**LES GRILLADES & BARBECUES**  
 de poissons, de saucisses, légumes grillés,  
 brochettes d'escargots, truelles de porc,  
 gambas grillées, espagettes à la plancha...

# Autour des On the



- 1) **Domaine Olier Tullier**, Grande Réserve, AOP Fugères, Rouge 2014, certifié bio, 14 euros, chez les cavistes, [www.oieratullier.com](http://www.oieratullier.com)
- 2) **Domaine François Lurton**, Domaine de Nizas, Le Clos René - Terroir Basile 2011, AOP Languedoc, 12,50 euros, chez les cavistes, [www.domainefrancois-lurton.com](http://www.domainefrancois-lurton.com)
- 3) **Clos des Contamines**, Cuvée 2013, IGP Pays d'Oc, Rouge 100% Catalan, 10,20 euros, chez les cavistes, [www.closdescontamines.com](http://www.closdescontamines.com)
- 4) **Villa Baudou**, Baudou Rouge 2010, AOP Coteaux d'Azay Provençaux, Secard Viti de Villa Baudou, 14,00 euros, chez les cavistes, [www.villabaudou.com](http://www.villabaudou.com)
- 5) **Château Boudots**, Élégance Rosé, Cuvée de Nizas, certifié bio, 12 euros, chez les cavistes, au domaine, [www.chateau-boudots.com](http://www.chateau-boudots.com)
- 6) **Château Haut-Meyssa**, Le Haut, Rouge 2011, AOC, Bordeaux, Garde Deux Mars, 6,95 euros, chez les cavistes, [www.viticelle.fr](http://www.viticelle.fr)
- 7) **Château Jaurès**, Les Estivés De La Gélère, AOC Bordeaux Supérieure, 100% Merlot, Bordeaux-Saint-Apollin, 11,90 euros, chez les cavistes, [www.aocjaurès.fr](http://www.aocjaurès.fr)
- 8) **Jonquères d'Oriola**, La Canaille Blanc, Vin Epicurien, IGP Côtes Catalanes, 8,90 euros, chez les cavistes, au domaine, [www.jonqueresdoriola.fr](http://www.jonqueresdoriola.fr)
- 9) **Château de Ray**, Cuvée 2011, AOP IGP Côtes Catalanes, 7,90 euros, chez les cavistes, [www.chateau-ray.com](http://www.chateau-ray.com)
- 10) **Domaine de l'Oratoire**, Cuvée Tradition 2010, AOP Basile, 16,30 euros, chez les cavistes, au domaine, [www.vinadebasile.com](http://www.vinadebasile.com)
- 11) **Changement Cuvées**, Brut Premier Cru, 14,00 euros, chez les cavistes, [www.zitex.com](http://www.zitex.com)
- 12) **Grand Bernard**, Cuvée des Rives, Pinot Noir 2008, IGP Pays d'Oc, 10,00 euros, chez les cavistes, GNB, [www.grandbernard.com](http://www.grandbernard.com)
- 13) **Clos des Contamines**, La Bergère des Contamines, Blanc 2011, AOP Coteaux de Nizas, 11 euros, chez les cavistes, [www.clos-des-contamines.com](http://www.clos-des-contamines.com)
- 14) **Château Haut-Meyssa**, L'Éclair, Viti Blanc de Gastronomie par Hagnon Laborde, AOC Garde Deux Mars, 10,90 euros, chez les cavistes, [www.viticelle.fr](http://www.viticelle.fr)
- 15) **François Descombes**, Domaine Pour Le Clos, AOC Coteaux 100% 100% Charentais, 15 euros, chez les cavistes, CFB, [www.domainedescombes.com](http://www.domainedescombes.com)
- 16) **Château de Vache**, 'A' 2011, Grand Vin Blanc des Tappes de Saintes, 14 euros, chez les cavistes, [www.chateau-vache.fr](http://www.chateau-vache.fr)
- 17) **Château Fugères**, Force de Vie 2010, Grand Vin de Bordeaux, AOC Côtes de Bourg, certifié bio, 22 euros, chez les cavistes, [www.fugeres.fr](http://www.fugeres.fr)
- 18) **Thibault Gambert Cuvée de Tels**, AOP Coteaux d'Auvergne, 2010, Noirs Rives, 14,50 euros, chez les cavistes, [www.coteauxde.com](http://www.coteauxde.com)

**8/ Jonquères d'Oriola, La Canaille Blanc, Vin Epicurien,**  
 IGP Côtes Catalanes, 8,90 euros, chez les cavistes, au domaine,  
[www.jonqueresdoriola.fr](http://www.jonqueresdoriola.fr)



Édition réalisée par Intelligence Média Connect, www.intelligence-media.fr - T. 05.62.16.74.00  
© Publicis | Editor: Jérôme, Nolime Zevine | Méditerranée et rose



### Sélection Languedoc-Roussillon



#### 1 SAINT-CHINIAN CLOS BAGATELLE

Mourvèdre, cinsault et grenache composent l'ADN de ce rosé Colline, vin de plaisir qui conjugue fraîcheur, volume et élégance. Ses délicates notes amyriques, ses arômes de mangue et de pêche feront sensation sur des rougets en tapenade, des lasagnes au saumon ou un filet de dorade rôti à la coriandre (11 €). Découvrez aussi Le Secret, l'onctueux rosé de saignée de la maison (13 €).  
À Saint-Chinian (34).  
(04.67.93.61.63 ;  
www.closbagatelle.com).

#### 2 MINERVOIS CHÂTEAU TOURRIL

Cette cuvée Havana, rosé de saignée élevé sur lies fines, est aérien, quasi sensuel. Côté arômes, baies rouges, agrumes et épices douces enrobent une bouche vive, souple et légèrement acidulée. De quoi sublimer mets asiatiques

et orientaux, camerones rôties au gingembre ou carré d'agneau au romarin. Sachez aussi que ce rosé peut se garder au moins trois ans (9,50 €).  
À Roubia (11).  
(06.70.82.30.38 ;  
www.chateautourril.fr).

#### 3 CÔTES DU ROUSSILLON CHÂTEAU DE CORNEILLA

Chez les Jonquères d'Orliola, on produit du vin depuis la fin du XV<sup>e</sup> siècle. C'est dire le savoir-faire de cette illustre famille. En atteste cette cuvée Cavalcade – mariant grenache noir et mourvèdre – vinifiée en fûts de chêne. Ses notes de cerise, mûre et cassis seront en totale symbiose avec un tartare de thon à la coriandre ou un Saint-Pierre aux herbes (12 €).  
Joli Gris-Gris, vin porte-bonheur, vif et frais (8,90 €).  
À Corneilla Del Vercol (66).  
(04.68.22.73.22 ;  
www.jonqueresdoriola.fr).

#### 4 MALEPÈRE CHÂTEAU DE LA SAPINIÈRE

Cabernet franc, merlot et grenache, un mariage insolite pour ce rosé hors des sentiers battus. Vendange de nuit, puis rapide saignée – d'où cette jolie robe pâle –, ce vin de gastronomie a fière allure. Sa densité, sa mâche et sa fougue lui permettent de ne pas fléchir face à la zarzuela, célèbre marmite de poissons et de crustacés (12 €). Atypique mais très joli rosé Bianca Flora (15 €).  
À Carcassonne (11).  
(04.68.72.65.99 ;  
www.domainedelasapiniere.com).

#### 5 IGP CÉVENNES MAS SEREN

Cette « Étincelle Nomade », dominée par le cinsault, porte bien son nom, tant cette cuvée éblouit et transporte nos sens. L'examen olfactif révèle petits fruits des bois, pêche et lime. La bouche, alerte et riche, propose de douces

notes acidulées. À découvrir à l'apéritif. À table, l'étincelle se fera sur une salade de rougets de roche, un poisson grillé à la plancha ou des spécialités thaïes (10 €).  
À Anduze (30).  
(06.79.41.13.29 ;  
www.mas-seren.fr).

#### 6 IGP GARD DOMAINE SCAMANDRE

Avec cette cuvée, Nadine et Franck Renouard livrent un rosé bio très abouti, issu de grenache noir centenaire, fermenté et élevé six mois en fûts. Le nez, très pêche et abricot, s'ouvre sur une bouche fruitée, souple et tonique. Les arômes de pamplemousse, ananas et litchi seront à l'unisson avec sushis, makis, nems au crabe et crevettes ou même avec une pièce de bœuf mariné aux herbes (22 €).  
À Vauvert (30).  
(06.15.38.63.07 ;  
www.scamandre.com).

## CÔTES DU ROUSSILLON CHÂTEAU DE CORNEILLA

Chez les Jonquères d'Orliola, on produit du vin depuis la fin du XV<sup>e</sup> siècle. C'est dire le savoir-faire de cette illustre famille. En atteste cette cuvée Cavalcade – mariant grenache noir et mourvèdre –

vinifiée en fûts de chêne. Ses notes de cerise, mûre et cassis seront en totale symbiose avec un tartare de thon à la coriandre ou un Saint-Pierre aux herbes (12 €). Joli Gris-Gris, vin porte-bonheur, vif et frais (8,90 €).  
À Corneilla Del Vercol (66).  
(04.68.22.73.22 ;  
www.jonqueresdoriola.fr).



# Blind Tasting – Shanghai 29 juillet 2022

2022 露喜龙美酒评分成功举办，揭晓获奖酒款

The 2022 Roussillon Wines Scoring was successfully held, and the winning wines were revealed!



盛夏的七月，我们终于迎来了**第二届露喜龙美酒评分活动**。置身于美酒的世界，享受邂逅佳酿的美妙，国内多位酒界评委齐聚在上海铺舍酒店一起度过了欢快的一天。

In July, we finally usher in the second annual event - Roussillon Wines Scoring. Immersed in the world of fine wines, enjoy the wonderful encounter of them, a



number of domestic wine judges gathered at The Middle House Hotel in Shanghai, spent a pleasant day together with Roussillon wines.



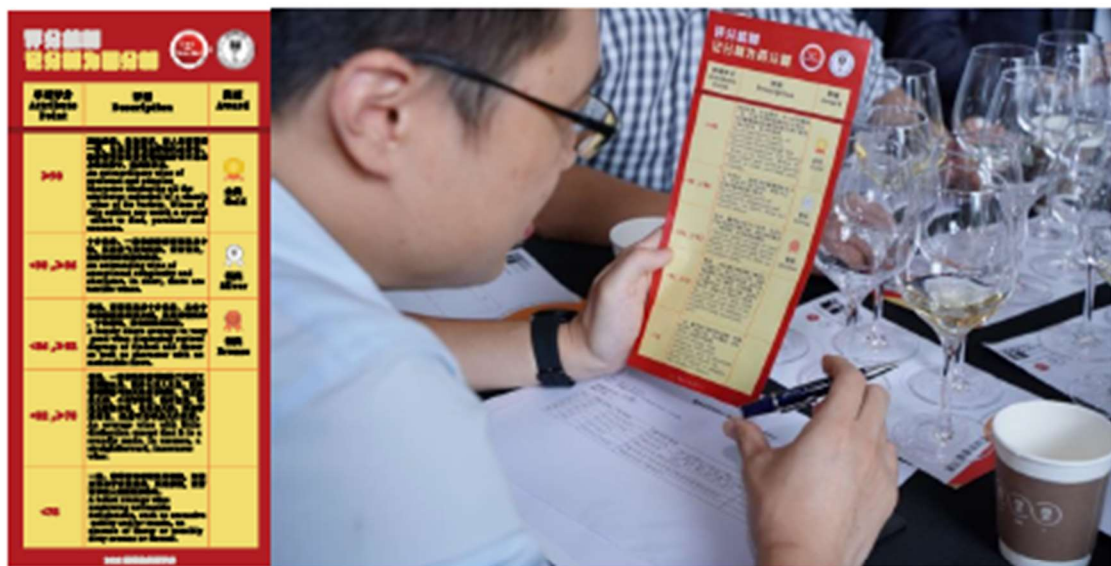
评审们以盲品的形式，对参赛酒款进行逐一品鉴和评分。每种类型获奖的金银奖酒款都进行了第二轮品鉴。

The judges tasted and scored the wines one by one in the form of a blind tasting. The winning gold and silver wines of each type had a second round of tasting.



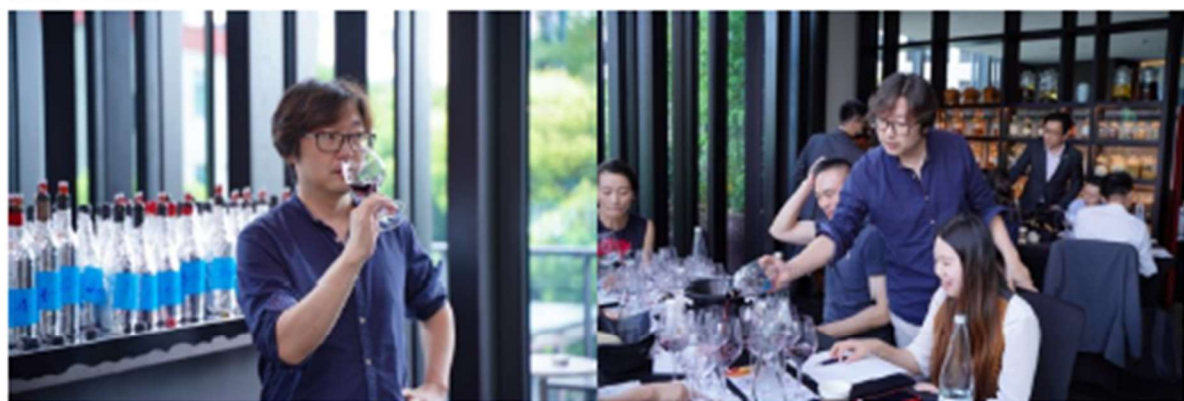
活动采用奖牌类别对应百分制评分系统，也揭晓了每款葡萄酒最后的获奖分数。

A 100-point scoring system has been used for medal categories and the final score for each wine has been revealed.



由吕杨 Yang Lu MS，全球第一位华人“侍酒师大师”（Master Sommelier，简称 MS），中国葡萄酒行业的领军人物和首席权威，作为本次活动的主评委和主持。

Yang Lu MS, the world's first Chinese "Master Sommelier" (MS), a leading figure and leading authority in the Chinese wine industry, has been the main judge and host of this event.



专门面向中国葡萄酒进口商的露喜龙美酒评分活动，让众多公司有机会提交酒款参与评选，范围涵盖干型和强化甜型葡萄酒共计 60 款。

Roussillon Wines Scoring event, dedicated to imported wine producers in China, allowed many companies to submit their wines, with a total of 60 dry and fortified sweet wines.

2022 露喜龙美酒评分结果揭晓：

The 2022 Roussillon Wines Scoring with the winning wines were revealed!

# Jonquères d'Oriola Vignobles



87



86.6



85.5

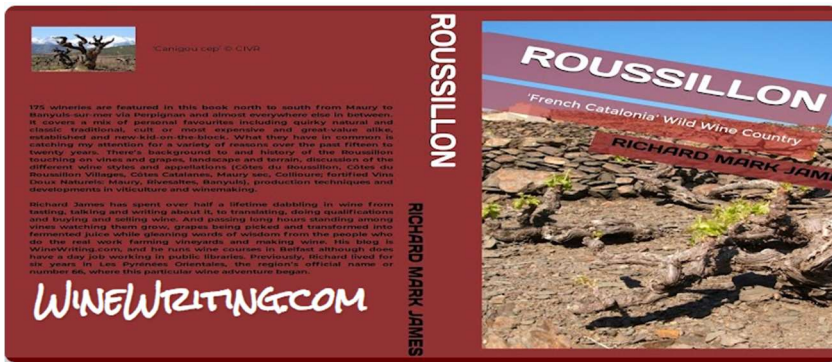


83.3



79.6

AOP Côtes du Roussillon Villages les Aspres	AOP Côtes du Roussillon	AOP Côtes du Roussillon	AOP Côtes du Roussillon	IGP Côtes Catalanes
Château de Corneilla, Cavalcade	Château de Corneilla, Les Candelles	Château de Corneilla, L'Indigène	Château de Corneilla, Héritage	Domaine du Paradis, L'Infini
2020 Red	2019 Red	2021 Red	2021 Red	2021 Red



Winewriting.com  
Août 2022

## Roussillon - the south & centre: 16 reds to knock your socks off (part 2).



These plush reds represent more of my favourites from a recent [Wines of Roussillon](#) tasting in London (part 1: the north, is [here](#)). Featuring wines from 2019, 2020 and 2021 plus some more mature or rarer vintages produced by various wineries in the centre and south of the Roussillon, aka 'French Catalonia, wild wine country' as in the title of my book.

You can find out more by buying the book [HERE](#). Any updates, new wines and stories are likely to end up in a revised edition at some point. I've added a blurb about each winemaker to set the scene: for more background on these people, their wines and where they craft them; knock yourself out and buy it! Available on Amazon, Barnes & Noble or direct from the author. Photo: extreme vineyard at Domaine Madeloc, Banyuls-sur-Mer (RMJ). [Tap here](#) for some thoughts on the vintages mentioned above.

## **Jonquères d'Oriola Vignobles, Corneilla del Vercol:**

Anchored in local history by one of those old-as-time wine families you come across every now and then, the Jonquères d'Oriola clan has owned vineyards 'since 1485' based at their magnificent ancient Catalan castle, Château de Corneilla (pic. above); and is headed up by William nowadays. The village lies southeast of Perpignan, although they also have vines on the eastern side of Les Aspres (more central) and the edge of Collioure.

**Château de Corneilla Héritage 2020** Côtes du Roussillon (13.5% abv): Syrah, Grenache, Carignan (no oak). Lovely fruit with appealing supple chalky tannins, very nice easy-going red and a bargain too. €9-€9.50 France and Netherlands; £8.95 The Wine Society.



**Château de Corneilla Pur Sang 2020** Côtes du Roussillon (13.5% abv): Syrah, Grenache, Carignan and Mourvèdre; aged in French oak 300 litre casks for 9 to 12 months. A touch firmer and denser on the palate with liquorice and black cherry fruit, has a little more depth to it and needs a few more months in bottle to open up nicely. €12 cellar door.

**Château de Corneilla Cavalcade 2019** Côtes du Roussillon Villages Les Aspres (14% abv): Syrah, Grenache, Mourvèdre; five-week maceration then aged in 500 litre barrels for 12 months. Herby minty Syrah-dominant nose with a wilder earthier side too, fairly concentrated and tightly structured mouth-feel with good depth of fruit; still a little closed up at the moment but promising. €16 cellar door; €15.50-€17 Germany; UK: BBS wine importers.

**Château de Corneilla Les Candelles 2019** Côtes du Roussillon (14% abv): Mourvèdre and Syrah; similar ageing to above. Lightly grainier and toastier oak notes on a concentrated palate with well-textured tannins, good substance and length; another red needing a tad more bottle age. €24



## Roussillon: 36 whites and rosés worthy of your fridge (but not at the same time).



Hot on the heels of two pieces showcasing 40+ stonking reds from **the North** and **the Centre & South** of the Roussillon, it's time to switch the limelight onto some of the region's flavoursome white and rosé wines. There's a blurb about the wineries mentioned here in those two previous posts: tap the links to discover more including which outlets stock their wines. So this time then, less blah blah and more wine. Photo: old vines in *Les Aspres* zone.

But! I will add: much as I like Roussillon white wines based on local (or Catalan/Aragon) varieties such as the 'white' Grenache family (Gris and Blanc), you may be surprised how many very good Chardonnays are now coming out of the region. I'd noticed this before on my travels, but there were a few delicious examples at the tasting (London in June). Roussillon winemakers are also doing a commendable job with the Muscat grape made in an aromatic dry style, or blended with other varieties e.g. Viognier.

And on the (proper) rosé front, IMHO the Roussillon is still leading the way with France's best dry Mediterranean rosés, more in common with north-eastern Spain than Provence (yawn) even if some are similarly expensive to the latter, e.g. Collioure.

## Jonquères d'Oriola Vignobles

Domaine du Paradis, L'Infini Moelleux 2021 Côtes Catalanes (12.5% abv): Muscat d'Alexandrie, 'picked a little earlier' than grapes for their Muscat de Rivesaltes giving a lighter sweet Muscat style, attractive dessert wine for those who don't like really lush sweet wines (28 grams per litre residual sugar).

## Jonquères d'Oriola Vignobles

Domaine du Paradis, L'Infini Chardonnay 2021 Côtes Catalanes (12.5% abv): 100% Chardy with 'a bit of *batonnage*' during winemaking, resulting in a juicy fruity wine with lightly creamy texture and flavour, nice style and good value. France and Belgium €7.50; DKK 70-100.



## Jonquères d'Oriola Vignobles

Château de Corneilla Cavalcade 2021 Côtes du Roussillon blanc (13% abv): Grenache blanc, Macabeu and Vermentino from their vineyard in *Les Aspres*; barrel-fermented and -aged for 6 months on the lees. A richer more

concentrated wine than their Héritage white (which is nice enough) with enticing buttery texture and flavours, very good. €13-€14 France and Germany.

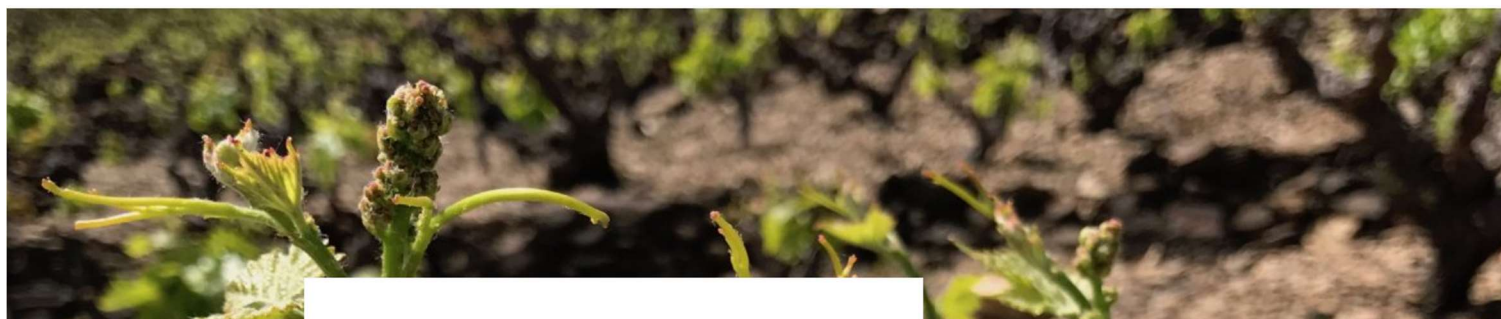




# Les 5 du Vin

*Banyols-Budd-Franjus-Lalau-Vanhellemont (et Smith)*

Les 5 Du vin  
18 Août 2022



## IGP Côtes Catalanes, en blanc (1)

LE 17/08/2022 / PAR LESSDUVIN / DANS ROUSSILLON

### ARTICLES RECENTS

Visite chez les Maynadier : Toujours un temps d'avance

L'hiver dernier, trois des 5, à savoir Nadine, Marc et moi, nous sommes rendus à Perpignan pour faire le point sur l'offre de blanc en Roussillon – quelques dégustations préalables nous ayant montré une belle embellie qualitative. Nadine a déjà publié sur ce site sa sélection de vins d'appellation (Côtes-du-Roussillon et Collioure). A notre tour de partager nos coups de cœur, mais en IGP Côtes Catalanes, cette fois.



*En orange, l'aire des Côtes Catalanes, avec, en rouge, l'IGP Côte Vermeille*

Pour mémoire, cette IGP fête cette année ses 20 ans. Produite sur plus d'une centaine de communes des Pyrénées-Orientales, elle a pour elle la diversité de ses terroirs (collines, vallées, terrasses), des limites de rendements plus élevées qu'en AOC, et une liste de cépages beaucoup moins restrictive. Si quelques nouveautés relatives, comme le viognier et le rolle ont le vent en poupe, les classiques grenaches, gris et blanc, ainsi que le macabeu font mieux que se défendre. Sans oublier le muscat, dont les secs semblent enfin abandonner l'amertume dérangeante ; presque rapeuse, qu'on notait jusqu'assez récemment. Quant au chardonnay, il semble pouvoir trouver ici de nouvelles expressions. Les P.-O. semblent surtout abriter une belle pépinière de talents, comme le prouve la liste des producteurs de cette sélection, qui comporte de grands domaines historiques, mais aussi des petits nouveaux.

## Ma sélection

### **Jonquères d'Oriola Côtes Catalanes Domaine du Paradis L'Infini 2020**

Plutôt que le raisin, ce sont le cédrat, la poire et la pomme dominant, dans ce vin pourtant à forte proportion de muscat; et les épices douces – on citera la cardamome et la fève de tonka. Et puis, on bouche, je lui ai trouvé des notes de miel d'acacia.

*Le muscat est un Muscat d'Alexandrie, car William Jonquères d'Oriola garde le petit grain pour les VDN. Et il est agréablement complété pour du chardonnay et du viognier.*

*Les Vignobles Jonquères d'Oriola, dont la cave se trouve au château templier de Corneilla-del-Vercol, ce sont 95 ha de vignes, aujourd'hui dans les mains de William, 27ème génération de cette grande famille roussillonnaise. Du même producteur, nous avons également beaucoup apprécié la cuvée Blanc 2020, en appellation Collioure, que nous vous avons d'ailleurs présenté ici même il y a quelques semaines.*





## LE GUIDE D'ACHAT DES VINS

Le guide d'achat des vins en grandes surfaces,  
négociants et cavistes

# Coup de Cœur Belgique Août 2022

## Vins du Roussillon Les « coups de cœur » de nos sommeliers

*par Giers le 15 août 2022 dans Dégustations*

C'est une région unique en France par la diversité de ses paysages. Du Mont Canigou, qui culmine à 2.784 mètres, aux plages d'Argelès et de Collioure, il n'y a qu'une cinquantaine de kilomètres : Le contraste est saisissant. Et le vignoble y est omniprésent.



Vin doux naturel et chocolat

Le Roussillon, c'est aussi 316 jours d'ensoleillement par an, un peu moins de 20.000 ha de vignes plantées de 0 à 700 mètres d'altitude, 14 vins d'appellation d'origine contrôlée, deux d'indication géographique protégée, 24 cépages. C'est encore, de loin, la principale région vinicole française produisant des **vins doux naturels (80%)**. Cette dernière famille de vins, regroupée en cinq appellations (**Rivesaltes, Muscat de Rivesaltes, Maury, Banyuls et Banyuls Grand Cru**), est le résultat d'un mutage à l'eau-de-vie : cet ajout au moût stoppe sa fermentation conservant ainsi une partie du sucre dans le vin. Voilà des vins qui accompagnent dignement du foie gras, des fromages bleus (le département des Pyrénées Orientales est le premier consommateur de roquefort) et les desserts au chocolat.

Une autre association heureuse avec, notamment, le Banyuls « rimage » (mis tôt en bouteille, un peu comme le Porto « vintage »), est le canard aux cerises, le canard « à la ckrétane », du nom de cette petite ville du Roussillon, Céret, qui fournit tous les ans les premières cerises de France. Le Muscat de Rivesaltes, lui, peut être proposé en cocktail. Comme ce « **Muscat Ginger** » qui l'associe à du Ginger Fever-Tree avec une rondelle de citron vert en garniture.

### **130 vins dégustés « à l'aveugle », 18 mis en évidence**



## Les Jurys :

- **Alessia Persechillo** - Sommelière au Bistro Racine \* à Braine-le-Château
- **Gauthier Louwart** – Sommelier. Caviste, importateur et gérant du bar à vin Le Verre Bouteille à Liège. Diplômé de l'Université du vin de Suze la Rousse
- **Philippe Berger** – Sommelier et professeur de dégustation au CEFOR à Namur. Consultant à Oenovin. Champion du Monde de dégustation à l'aveugle en 2018, Champion de France de dégustation à l'aveugle en 2019
- **Bram Lemmens** – Sommelier. Consultant en vin. Président du VVS (Vereniging Vlaamse Sommeliers). Business Directeur au Syntra West.
- **Vicky Corbeels** – Sommelière. Consultante & adviser vin – climat, durabilité des vignobles. Wine Lady of the Year 2015
- **Dries Corneillie** - Sommelier au restaurant De Jonkman\*\* à Bruges. Importateur de vins à Santé Wines. Meilleur sommelier de Belgique 2021. Gagnant du Ruinart Sommelier Challenge 2019. Young Sommelier Award of Excellence 2015.
- **Kris Lismont** – Consultant et importateur de vins à Mondevino. Président de la Gilde des sommeliers Belges. Meilleur sommelier de Belgique 2010
- **Andy De Brouwer** - Sommelier. Propriétaire et Maître d'hôtel au restaurant les Eleveurs à Halle. Propriétaire du bar à vin/cocktail Velours Bar à Halle. Membre de la Gilde des sommeliers de Belgique. 2nd au trophée du maître d'hôtel du Sirha 2021, Elu 1er Maître d'hôtel de Belgique 2019. Meilleur sommelier du Wine World Taster 2011
- **Benoit Couderé** – importateur de vin à Santé Wines. Meilleur sommelier de Belgique 2015 et 2016. Ancien acheteur vin chez Carrefour Belgique

Neuf sommeliers belges ont dégustés « à l'aveugle » 130 vins des différentes appellations du Roussillon. Une dégustation qui s'est déroulée au restaurant et bar à vin « **The Wine Club** » à **Bruxelles**. Voici les lauréats :



AOP Côtes du Roussillon Villages Les Aspres - Cavalcade 2019 a été retenue parmi par les « Coups de Cœur » du jury pour représenter son appellation / dénomination



## Cuisine et Vins de France Septembre - Octobre 2022

### Une journée avec...

# WILLIAM JONQUÈRES D'ORIOLA

RICHE DE SA DOUBLE NATIONALITÉ FRANCO-ÉCOSSAISE, WILLIAM CULTIVE SON CÔTÉ GENTLEMAN ÉPICURIEN ET DÉBORDE D'ÉNERGIE, SURTOUT LORSQU'IL S'AGIT DE PARLER NATURE, VIN ET FAMILLE. RENCONTRE SUR SES TERRES DU ROUSSILLON. Par Sophie Menut Yovanovitch

**5 H** Hyperactif, je me lève très tôt. Selon la couleur du ciel que j'aime observer, je sais comment va être la journée.

**6 H** Agathe, ma femme, me retrouve. Nous avons trois enfants de 10 mois à 4 ans, alors il vaut mieux être en forme.

**7 H** On prend notre petit déjeuner en famille. Je raconte à mes enfants ma journée, mon métier. Il n'est jamais trop tôt pour faire du lobbying ! J'ai su dès l'âge de 7 ans que je voulais faire du vin. J'ai grandi ici, je passais mes étés en Écosse dans la famille de ma mère, éleveurs de moutons. La nature, la terre, les cours d'eau, la mer sont mon essentiel.

**8 H** Agathe accompagne les enfants à l'école. Ma famille est arrivée au XIV<sup>e</sup> siècle à Corneilla-del-Vercol. Chez nous, on fait du vin depuis 1485. Arrivé au domaine en 2010 après un tour de monde de vingt mois, je représente la vingt-septième génération de vignerons. Rencontrer des « wine makers », donner des coups de main, déguster, visiter des domaines, s'inspirer... Ces vingt mois ont été fabuleux, enrichissants et trop courts. Je parle anglais et espagnol, j'ai beaucoup de connexions. En rentrant, je suis passé de 56 hectares à 95 sur six appellations différentes.

**10 H 30** À la saison des vendanges, le dernier coup de sécateur se termine à 10h 30. Mon équipe, composée d'une vingtaine de personnes, commence à couper dès 6h30. C'est essentiel de récolter des raisins encore très frais. Tout le process se fait à basse température, comme mon père, précurseur, l'avait initié il y a quarante ans.

**11 H 30** Je fais un tour des différentes parcelles avec mon chef de cave et mon œnologue, leur avis est important : « Seul, on va plus vite ; à deux, on va plus loin. » Je vérifie les degrés de maturité des raisins en dégustant les baies pour définir les dates de récolte. On commence autour du 15-20 août et on finit la première semaine d'octobre. Après, il y a un mois de fermentation et c'est la veille de Noël que l'on soutire les vins.

**12 H 30** Je rentre déjeuner avec ma femme, Bourguignonne et fille de vignerons, qui travaillait dans la communication à Paris, avant de me rejoindre ici, où elle s'occupe désormais de celle du domaine. La montagne, la mer, Barcelone... on a trouvé notre équilibre. C'est important.

**14 H 30** On contrôle les futs, on déguste les différentes cuves. Mon équipe est comme une équipe de rugby, que j'ai longtemps pratiquée. Je « manage » par l'exemple : je nettoie les pressoirs, je file voir un importateur en Belgique, en tant que commercial...



**17 H** Je vais chez mon père, qui vit au milieu de nos oliviers (6 000 arbres sur 9 hectares). Il est mon confident et mon conseiller de l'ombre. On parle de notre terre : je pratique une agriculture régénératrice, on rend les sols vivants en se basant sur la biodiversité : je plante des radis noirs qui vont apporter de l'humus, j'ai couvert 40 hectares de nichoirs à chauve-souris qui vont manger les papillons, j'ai entouré mes vignes de haies, je ne désèrbe pas, je pulvérise des huiles essentielles...

**18 H** J'aime rentrer tôt. Parfois, on ouvre une bouteille avec Agathe, on goûte d'autres vins, d'autres styles, on réfléchit ensemble : refaire le chai, rajouter d'autres cuvées, savoir ce qui plaît aux consommateurs... J'ai besoin de levier pour avancer.

**22 H** Je me couche tôt en pensant à mes mille projets, comme notre installation au château de Corneilla, bâti par les Templiers au XII<sup>e</sup> siècle et dans lequel j'ai grandi.

### DEUX EXPÉRIENCES INSOLITES

- En 2018, en collaboration avec le site Le Petit Ballon, William Jonquères d'Oriola a fait voyager une bouteille 100 jours en mer, pendant que sa petite sœur restait en cave. Le résultat : une accélération du vieillissement de deux ans pour la bouteille voyageuse.
- En 2021, le vigneron a posé un vin dans une cave à 1800 m d'altitude, à Font-Romeu. Le froid et la pression atmosphérique ont ralenti l'évolution du vin et, en même temps, ont conservé un fruit intense.



# Le Point Septembre 2022 N°2613

## SPECIAL VINS

# Le guide des foires aux vins

Moins de tout et plus de Bordeaux dans l'offre des enseignes. Notre sélection comprend trois parties : au-dessous de 12 €, de 12 à 30 € et au-delà de 30 €. Plus nos coups de cœur. PAR JACQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS



Les foires aux vins dans la grande distribution furent créées pour nettoyer le marché des grands crus de Bordeaux dans de petits millésimes, proposés au départ trop cher et qui, par voie de conséquence, n'avaient pas trouvé preneur. Bradés dans les hypers et les supers, cédés à perte par le négoce, ils avaient fait le bonheur des amateurs. Puis, la pompe étant amorcée, les foires se sont ouvertes à tous les autres vignobles, notamment au « nouveau » Languedoc, celui des vins fins. On assiste aujourd'hui à une sorte de retour involontaire aux sources. Petites récoltes, rendements faibles, dérèglement climatique avec gel de printemps et orages de grêle... Bref, les vigneron de Loire, de Bourgogne, du Jura, du Languedoc ou d'ailleurs, un peu capés, n'arrivent déjà pas à satisfaire leur clientèle habituelle. Pour quelle obscure raison iraient-ils offrir leurs bouteilles, avec rabais, à la grande distribution ? On les trouvera un

peu plus sur les sites ou les chaînes de cavistes avec qui ils travaillent toute l'année, mais pas souvent soldées. Reste Bordeaux, très présent cette année pour diverses raisons. En résumé : de vastes domaines, une production importante un peu boudée à cause des prix pratiqués par les très grands crus et d'un *bordeaux bashing* idiot, mais aussi alimenté par les bourdes à répétition qu'affectionnent une partie des acteurs de ce vignoble... Entre 5 et 15 euros, on peut donc dénicher sans trop de peine d'excellents vins si l'on n'est pas à la recherche d'étiquettes célèbres. Dans le Médoc, autour de Saint-Émilion, il existe une offre riche, diversifiée de très belles bouteilles, qui profitent en plus de la série de bons millésimes que cette région a connue depuis 2014... À saisir ■

### Notre sélection s'organise en trois tableaux :

#### – Moins de 12 €

Les indispensables, vins de copains, des apéros ou des repas « à la bonne franquette », en toute simplicité.

#### – De 12 à 30 €

Les vins du soir, quand on reçoit, ou du week-end, marché, tablier et fourneaux... Vins de bonne garde aussi.

#### – Au-delà de 30 €

Pour les amateurs de grands vins, les possesseurs de caves fraîches qui peuvent laisser vieillir leurs belles bouteilles.

### La sélection du « Point »

Nous passons au crible la totalité de l'offre : grande distribution, chaînes de cavistes ou sites, en vérifiant pour chacun s'il s'agit bien d'un vrai domaine que nous connaissons et si le prix est bien inférieur au marché. Au total, nous avons retenu 957 vins, méticuleusement sélectionnés.

L'INTEGRALITE DE NOS SELECTIONS SUR [lepoint.fr](http://lepoint.fr)

## Dates des foires aux vins 2022

### GRANDE DISTRIBUTION

<b>Leclerc</b> À partir du 4 octobre	<b>Système U</b> Du 27 septembre au 8 octobre
<b>Intermarché</b> Du 6 au 25 septembre	<b>Monoprix</b> Du 16 septembre au 2 octobre
<b>Carrefour Hyper</b> Du 27 septembre au 10 octobre	<b>Aldi</b> À partir du 6 septembre
<b>Carrefour Market</b> Du 6 au 23 octobre	<b>Auchan Hyper</b> Du 27 septembre au 11 octobre
<b>Carrefour Proxi</b> Du 16 au 26 septembre	<b>Auchan Super</b> Du 6 au 25 septembre
<b>Casino</b> Du 26 août au 11 septembre	<b>Netto</b> Du 1 <sup>er</sup> au 19 septembre

### CAVISTES

<b>Les Domaines qui montent</b> Du 8 au 30 septembre	<b>Biocoop</b> Du 19 septembre au 3 octobre
<b>La Vinothèque de Bordeaux</b> Du 25 août au 29 septembre	<b>Nicolas</b> Du 7 septembre au 4 octobre
<b>Nysa</b> Du 9 au 25 septembre	<b>La Vignery</b> Du 7 septembre au 2 octobre
<b>Lavinia</b> Du 5 septembre au 3 octobre	<b>La Grande Épicerie de Paris</b> Du 7 septembre au 5 octobre

### SITES

<b>Veepee</b> À partir du 1 <sup>er</sup> septembre	<b>Avenue des vins</b> Du 5 au 25 septembre
<b>Vinatis</b> Du 2 septembre au 9 octobre	<b>Xo-Vin</b> Du 5 septembre au 7 octobre
<b>Wineandco</b> Du 30 août au 4 octobre	<b>iDealwine</b> Du 6 au 27 septembre
<b>Millésimes</b> Du 14 septembre au 5 octobre	<b>Twil</b> Du 10 septembre au 22 octobre
<b>Le Petit Ballon</b> Du 2 septembre au 2 octobre	



**COLLIOURE**  
**Domaine du Col du Mollo**  
Altitude 231 mètres  
2019



**CÔTES DU ROUSSILLON**  
**Château de Corneilla**  
Les Candelles  
2019



**CÔTES DU ROUSSILLON**  
**Château de Corneilla**  
Héritage  
2020







Campagne Gourmande  
 Novembre 2022  
 HS N°6

## CÔTES- DU-ROUSSILLON

### Château de Corneilla Icône

Complexe et puissant, ce vin dévoile une robe pourpre limpide aux reflets violine. Le nez est très expressif et flatteur sur le fruit noir avec quelques notes épicées de garrigue. En bouche, c'est un vin très élégant et racé, complexe, tout en rondeur, en puissance et générosité.  
**Vente directe, cavistes, 40€.**





## Decanter Fine Wine Encounter London 2022 25th Anniversary Samedi 6 novembre 2022

After a three-year hiatus, the **Decanter Fine Wine Encounter London** returned with a bang on **Saturday 5 November** for its 25th anniversary, and what an iconic wine tasting experience it was for everyone that attended.

We were reminded of the joy that comes with shared experiences, of the collective passion for fine wine, and we are grateful to everyone, including our prestigious producers, wine experts, and valued attendees, who came together to create this incredible day.

See photo highlights from our 25th Encounter below.

Thanks to photographer Nic Crilly-Hargrave and video team Amoveo

Thanks also to our sponsors: Riedel

Over 1,000 wine enthusiasts gathered at The Landmark London for the Decanter Fine Wine Encounter London 2022.

More than 100 outstanding wineries presented their finest wines during the Grand Tasting, which was spread over three impressive rooms - the Grand Ballroom, the Marble Ballroom and the Empire Room, which hosted the new Cellar Collection.



3 / 21

The new Cellar Collection proved incredibly popular with guests; 21 hand-picked wineries showcased three different vintages of their flagship cuvée, giving guests the opportunity to taste the evolution of each wine over time.



4 / 21

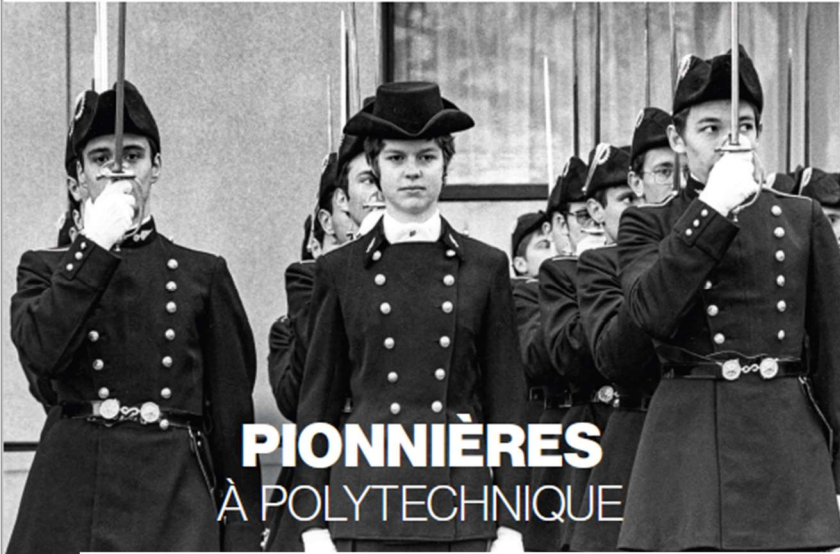
William Jonquères d'Oriola in the Cellar Collection room showcasing his iconic wines from Château de Corneilla across three vintages.



**Entretien**  
Sonia Devillers :  
« La Roumanie a échangé  
ses Juifs contre du bétail »

**Saga**  
De grands livres pour les  
petits à L'École des loisirs

**Spécial retraite**  
Le meilleur plan épargne



## PIONNIÈRES À POLYTECHNIQUE

### LA BOUTEILLE DE LA SEMAINE

Le château de Corneilla est magnifiquement situé, au sud de Perpignan, entre les flancs des Pyrénées et la Méditerranée. C'est ici que, depuis 1485, 27 générations se succèdent dans la famille Jonquères d'Oriola pour produire des côtes-du-roussillon qui enchantent. On appréciera forcément leurs vins La Canaille ou encore L'Indigène, un rouge sans sulfites et très épicé aux notes de fruits noirs, mais notre coup de cœur, cette semaine, est pour cette bouteille de collioure Altitude 231 mètres, un vin rouge aux arômes de thym et de garrigue, très minéral et particulièrement intense. Avec une viande rouge maturée à peine saisie au barbecue, ce nectar est une petite merveille. **Nicolas Charbonneau**

**Altitude 231 mètres, collioure, domaine Jonquères d'Oriola, 19 €.**

BIÈRES POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.







## LE GUIDE D'ACHAT DES VINS

Le guide d'achat des vins en grandes surfaces,  
négociants et cavistes

Les Guide d'achat des  
vins - Belgique  
11 Novembre 2022

## PATRICK FIEVEZ

# Dans le Roussillon, deux rouges du Château de Corneilla

*par Giers le 11 novembre 2022 dans Dégustations*



La famille **Jonquères d'Oriola** est connue pour ses exploits hippiques (champion du monde, médailles olympiques). Mais cette vieille famille catalane possède aussi un grand vignoble en Roussillon. Depuis 1485 ! Aujourd'hui, c'est William (27ème génération) qui dirige le Domaine. Jeune, il a parcouru le monde, sac à dos. Visites de vignobles en Australie, Nouvelle Zélande, Basse Californie, Chili, Argentine... Avant de rentrer en France et de faire de stages notamment à Sancerre, au Domaine Gitton. De mère écossaise, cet homme à la barbe rousse, ne porte néanmoins pas de kilt : « il y a trop souvent de tramontane dans la région... ». William souhaite développer la notion de terroirs, de délimitations parcellaires et pour se faire, de codifier les sols. `

## La Canaille, « vin épicurien », Côtes du Roussillon 2020



Mourvèdre, grenache noir et syrah

Un vin gourmand aux notes de fruits rouges et noirs, doté d'une belle maturité. La dégustation se termine sur des tanins mûrs et soyeux. Pour accompagner une belle pièce de bœuf sur le grill (vers 16°).

## Cavalcade, Château de Corneilla, Côtes du Roussillon Les Aspres 2019



Syrah (50%), grenache (25%), mourvèdre (25%)

Une corbeille de fruits noirs très mûrs sur une accise subtilement boisée, intégrée. Un rouge concentré doté de beaucoup d'ampleur, dense, et de tanins veloutés. Il a encore quelques belles années devant lui (au moins cinq ans). Parfait avec du gibier à poils comme le marcassin, servi vers 17°.



>> VIN

### Dieux du vin - Massaniér la Mignarde

À Massaniér, en Espagne, il y a un peu de la magie d'Alsace. Massaniér, c'est un lieu où l'on trouve des vins d'exception. C'est un lieu où l'on trouve des vins d'exception.



Massaniér la Mignarde, Espagne. Prix moyen : 19 €.

### Château de Beaugré 2021

Le Château de Beaugré est un lieu où l'on trouve des vins d'exception. C'est un lieu où l'on trouve des vins d'exception.



Château de Beaugré 2021, France. Prix moyen : 19 €.

### Anthocyane 2019 - Mas des Caprices

Anthocyane 2019, c'est un lieu où l'on trouve des vins d'exception. C'est un lieu où l'on trouve des vins d'exception.



Anthocyane 2019, France. Prix moyen : 19 €.

### Posilly - Fuisse 1er cru 2020

Posilly - Fuisse 1er cru 2020, c'est un lieu où l'on trouve des vins d'exception. C'est un lieu où l'on trouve des vins d'exception.



Posilly - Fuisse 1er cru 2020, France. Prix moyen : 19 €.

### Mas Seren - Miriska 2020

Mas Seren - Miriska 2020, c'est un lieu où l'on trouve des vins d'exception. C'est un lieu où l'on trouve des vins d'exception.



Mas Seren - Miriska 2020, France. Prix moyen : 19 €.

### Collioure Altitude 231 mètres

Collioure Altitude 231 mètres, c'est un lieu où l'on trouve des vins d'exception. C'est un lieu où l'on trouve des vins d'exception.



Collioure Altitude 231 mètres, France. Prix moyen : 19 €.

## Collioure Altitude 231 mètres

On ne compte plus les titres olympiques et de champions du monde en équi-

tation et en escrime dans la famille Jonquères d'Oriola. Des médailles qui ont fait la notoriété de cette famille catalane. Son excellence se lit aussi dans la qualité de ses vins produits en appellations côtes-du-roussillon (Cavalcade, Les Candelles, Icône...), collioure (Altitude 231 mètres)...

Ce dernier vin, en millésime 2019, possède une robe rouge aux reflets pourpres, avec un nez aux arômes intenses et complexes. En bouche, ce vin ample et structuré présente des arômes de fruits noirs et de garrigue. L'équilibre est sublime par une belle fraîcheur et une intense minéralité.

Prix moyen : 19 €. [jonqueresdoriola.fr](http://jonqueresdoriola.fr)



# PRESSE WEB 2022

JANVIER 2022 à DECEMBRE 2022



JONQUÈRES D'ORIOLA  
VIGNOBLES



# Les influenceurs qui ont testé et approuvé

LA CANAILLE



## C'est Madame Qui Choisi le Vin

OUI C'EST UN VIN DES COPAINS UN VIN DU SUD AVEC PLEIN DE CARACTÈRE



21/12/2021

8.6K

→ 242

→ 35

winewithhannah Une belle découverte! 🍷🍷

6 sem Répondre ...

love\_and\_grapes J'aime beaucoup cette étiquette

5 sem 1 mention J'aime



# Ermitage 78

UN VIN TRÈS DIGESTE, GOURMAND ET BIEN FAIT

16.4K



→ 693 ♥

→ 78 💬



sipmygrape Merci pour la découverte Olivier 😊

1j 2 mentions J'aime Répondre



the\_wine\_pianist Un super rapport qualité-prix pour cette canaille qui procure beaucoup de plaisir 🍷

2j 1 mention J'aime Répondre ...

29/01/2022

# Marlène Delolmo

UN VIN DE PLAISIR POUR AUJOURD'HUI!

13.1K



→ 632 ♥

→ 187 💬



desvinspourtous Intéressant. J'aime beaucoup l'étiquette et le nom de la cuvée !

6 sem 1 mention J'aime



madame\_aime\_le\_rouge Merci pour la découverte 🍷

6 sem 3 mentions J'aime

17/12/2021


# Du\_vin\_et\_des\_vers

3.8K



→ 220 ❤️

→ 14 💬

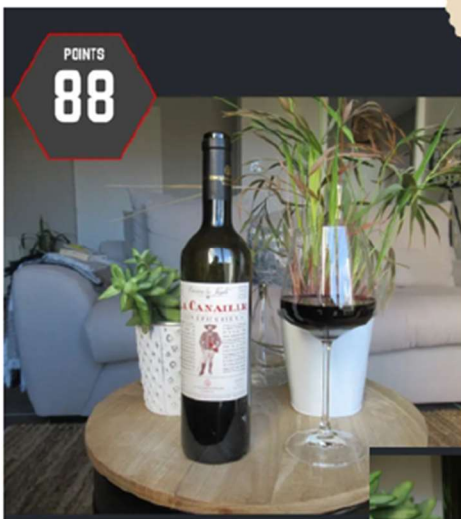
→  1\_2\_3\_bordeaux Magnifique et excellent 🍷  
2 j 1 mention J'aime Répondre ...

08/03/2022

# Wine\_more\_time\_

UN TRÈS JOLIE CÔTES DU ROUSSILLON

21K



→ 344 ❤️

→ 70 💬

→  vin.amateur Merci beaucoup pour cette belle découverte 🍷🍷

→  sylvainlazureen Les rapport qualité-prix sont souvent excellent

10/03/2022

