

REVUE DE PRESSE

Janvier 2023 – Septembre 2024



JONQUÈRES D'ORIOLA
VIGNOBLES

Liste des Magazines :

Decanter - Février 2022	4
Decanter Fine Wine Encounter London 2022 25th Anniversary	6
Marianne (web) Janvier 2023	8
Terre de Vins 19 Janvier 2023	9
Décision Boissons	12
L'auvergnat de Paris 2 février 2023	13
VSD Février 2023	14
Vinogusto	15
Les 5 du Vin 10 février 2023	16
Ouillade.eu 17 février 2023	19
Paris Match.be	20
Cuisine a&d	23
Resto	24
Terre de Vins	25
Elle à Table	26
Le Dauphiné Libéré	27
Kiss My chef	28
Friendly Avril 2023	29
ELLE ETEN Mars - Avril 2023	30
MAXI CUISINE	31
MAXI	32
DREAMS	33
KISS MY CHEF	34
HOMME DELUXE	35
Caviste & E-Commerce	36
Showcase Juin 2023	37
ELLE A TABLE Juin 2023	39
LE POINT 29 Juin 2023	41
Cuisine et Vins de France 29 Juin 2023	42
En Magnum Juin 2023	43
Maxi Cuisine Juillet 2023	44
RVF Juillet 2023	45
Grand Seigneur Juillet 2023	46
HommeDéco Juillet 2023	47
A Croquer Juillet 2023	48
Hautes Exigences Juillet 2023	49
Eric Boschman Août 2023	50
Les 5 du Vin 1 Septembre 2023	53
Round and About Septembre 2023	54
Vins et Terroirs Authentiques Automne 2023	56
Le Point Septembre 2023	59
Bettane Desseauve Septembre 2023	60

Food and Drinks magazine Octobre 2023.....	61
Alambic Magazine Décembre 2023	62
L'Auvergnat de Paris Décembre 2023	63
Showcase Décembre 2023	64
Cuisine et Vins de France Janvier 2024	65
Revue du Vin de France Mars 2024.....	67
Hudin.com Mars 2024.....	68
Wine Educators.com Mars 2024	69
Toutlevin.com Mars 2024	70
Maxi Cuisine Avril 2024.....	72
Greta Garbure Avril 2024.....	73
HARPERS Mai 2024	74
Gault & Millau Mai 2024	77
ShowCase Juin 2024	79
Tanin Juin 2024	80
Les Echos Juin 2024	82
Dreams Juin 2024	83
Régal Juillet 2024.....	84
Cuisine & Vins de France Juillet 2024	85
L'Indépendant Juillet 2024	86
Les Echos web Juillet 2024	87
The Scotsman Juillet 2024	88
Rose Murray Brown MW Juillet 2024	89
Bettane et Desseauve Août 2024.....	93
Wine Writing.com Août 2024	94

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



William Jonquères d'Oriola



Château de Corneilla

PHOTOGRAPHIS/PALOMA LAUDET

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



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%



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.



Balayé par huit vents différents - dont l'athlétique tramontane - le vignoble est connu avant tout pour ses rouges mais la fraîcheur des terroirs d'altitude sied aux cépages blancs DR

Article abonné

Le goût de la France

M Vin blanc : chasse aux trésors en Roussillon

Par Thomas Bravo-Maza

> Collioure cuvée Altitude 231 2021

Jonquières d'Oriola vignobles, château de Corneilla, à Corneilla Del Vercot, Tél. 04 68 27 72 73 22. 19 euros.

Fruit des deux grenaches, de roussanne mais aussi d'une histoire familiale née au XVe siècle, un Collioure blanc au sommet, à tous les sens du terme, qui traduit sans trahir les nuances de ce terroir marin exceptionnel du col de Mollo. Avis aux amateurs de vins secs, salins, débordant d'énergie. C'est un vin avec vue sur mer, devrait-on dire.



[Roussillon] Jonquères d'Oriola au château de Corneilla : vieille famille, grande modernité

19 JANVIER 2023

0 COMMENTAIRES



W

William Jonquères d'Oriola représente la 27^e génération d'une famille emblématique de la région. Un enracinement viticole exceptionnel depuis des siècles qui, loin d'être pesant, fait sa fierté et l'incite à inscrire pleinement son domaine dans la modernité. Bienvenue dans le Roussillon qui avance

Dire que William Jonquères d'Oriola est bavard, c'est comme dire qu'on aime le rugby à Perpignan. C'est une évidence ! Très affable, l'homme suscite naturellement chez son interlocuteur une écoute attentive. Car chez lui, les idées fusent et s'articulent avec clarté. Curieux, William n'hésite jamais à explorer des univers parfois très différents de ceux qui ont façonné sa famille. Ce patronyme, il est encore dans toutes les mémoires de ceux qui aiment l'équitation et l'escrime. Et notamment grâce à Pierre, le grand-oncle, qui fut notamment double champion olympique et assurément l'un des plus grands cavaliers français de tous les temps. Pourtant, ni escrime ni chevaux pour William qui leur préféra le rugby dès ses 7 ans, sport qu'il va pratiquer pendant 17 ans comme pilier gauche et talonneur. L'homme sait ce qu'il veut et fonce, tête baissée comme en mêlée, toujours prêt à relever de nouveaux défis.

Avant de revenir travailler sur le domaine avec son père et d'en reprendre l'exploitation, il va se lancer 20 mois durant dans un tour du monde qui va « *lui enlever ses œillères d'européen* ». De la Nouvelle-Zélande à la Basse Californie mexicaine en passant par la Birmanie, ses expériences viticoles lui seront précieuses. À son retour en 2010, il va donc accompagner la marche vers la modernité d'une propriété familiale « *dont les vignes étaient parfaitement tenues mais qui demeurait traditionnel* » précise-t-il. Après une transition optimale avec un père complémentaire et prompt à la transmission, le voilà qui fait feu de tout bois, analysant toutes ses parcelles, creusant des fosses pédologiques pour les comprendre, réfléchissant sur la gamme et le style des vins. Avec rapidement une évidence. Le Roussillon peut produire de très grands vins, notamment blancs, mais il les veut « *intenses et frais* ».

Un expérimentateur né

Si William possède également des vignes à Collioure et au Mas Llaró, le château familial de Corneilla se situe, lui, à la pointe des Aspres. Pourtant, William estime que la typicité des vins de cette région des contreforts du Canigou ne s'exprime pas suffisamment. Il se met donc rapidement en tête d'augmenter les surfaces en acquérant une quarantaine d'hectares au cœur des Aspres, entre 150 et 200 mètres d'altitude.

Son envie ? Réaliser de grands vins blancs ayant du corps mais sans lourdeur et des rouges sanguins et digestes. 2 cépages sont pour lui clé. Le vermentino « *permet d'apporter énormément de peps au grenache blanc et gris ainsi qu'au maccabeu qui sont peu acides. La densité des vins vient de la fermentation malolactique et non du bâtonnage* ». Et le résultat est impressionnant comme sur la cuvée Cavalcade blanc (14 €), sphérique en milieu de bouche tout en conservant une texture aérienne.

Côté rouge, le mourvèdre est son dada. On le retrouve notamment dans la cuvée Icone (39 €). Une sélection stricte parmi les meilleurs fûts issus des meilleures cuves de mourvèdre, syrah et Grenache des Aspres. Un vin dense, au fruit expressif et complexe dont la texture est d'une grande souplesse. Tous les rouges connaissent une fermentation malolactique sous marc. « *Une prise de risque évidente qui nous impose un état sanitaire parfait* » explique-t-il. Les élevages se font pour leur part en fûts de 500 litres pour ne pas marquer les vins. Tous ont en commun une grande droiture et des expressions franches de leur terroir.

Et si le domaine n'est pas certifié en bio, il en applique déjà de nombreux principes. William est d'ailleurs déjà labellisé bio pour ses 6 000 oliviers avec lesquels il produit de l'huile. Ce n'est donc qu'une question de temps. Il applique déjà la confusion sexuelle dans les vignes, apporte du fumier organique, pulvérise du quartz, utilise des huiles essentielles pour revigorer les ceps. Il met en œuvre tout une culture régénérative avec notamment des semis de légumineuses l'hiver que des moutons viennent tondre ensuite, un épamprage manuel... Il n'arrête jamais de tester mais n'en oublie jamais de le faire en s'amusant. C'est ainsi qu'il a fait voyager quelques-uns de ses vins 100 jours sur un bateau pour voir l'incidence, qu'il a ensuite comparé des vins restés en caves et d'autres vieillies en altitude à 1 800 m avec pour effet de conserver une incroyable fraîcheur.

Sa dernière envie pour la récolte 2023 : réaliser un comparatif sur le même vin entre une vinification classique et une sans sulfite. « *Ainsi, je pourrai véritablement constater l'impact de cette méthode* ». Un touche-à-tout donc, bien décidé à faire bouger les lignes et à faire rayonner des vins du Roussillon encore trop méconnus.

— Tags

GENS DU VIN

ROUSSILLON

— Auteur



Jean-Michel Brouard

ENTREPRISE

L'expansion du Château de Corneilla dans le Roussillon

Le viticulteur William Jonquères d'Oriola, qui incarne la 27^e génération à la tête des vignobles Jonquères d'Oriola, a totalement restructuré le domaine. L'histoire de la famille, aux commandes du Château de Corneilla depuis 1485, est étroitement liée à la vigne et au monde équestre. Philippe et William Jonquères d'Oriola, respectivement père et fils, œuvrent depuis plusieurs années pour élaborer les vins. William Jonquères d'Oriola a repris les rênes du château de Corneilla et est à l'origine d'une expansion inédite du vignoble. Alors que le château ne disposait que 32 ha de vignes en 2010, il en dispose aujourd'hui de 95 ha. William Jonquères d'Oriola, qui emploie une douzaine de salariés, revendique une approche 100 % parcellaire. Il est également parvenu à restructurer le domaine, du pied de vigne jusqu'à la bouteille tout en misant sur l'expression des terroirs du Roussillon. Le viticulteur propose ainsi 26 cuvées (dont la moitié en rouge) dans six appellations grâce à 16 cépages répartis sur l'ensemble des propriétés (certifiés HVE 3) entre le sud de Perpignan et Collioure. Le macabeu, les grenaches blanc et gris, ainsi que le vermentino sont les cépages blancs les plus représentés. Du côté des rouges, sirha, mourvèdre et grenache noir dominant. Les vignobles Jonquères d'Oriola ont produit 3500 hectolitres de vins l'an passé et 99 % des ventes sont réalisées par l'intermédiaire des circuits traditionnels, essentiellement en France.

— L'AUVERGNAT — DE PARIS

L'auvergnat de Paris
2 février 2023



William Jonquères d'Oriola.

ROUSSILLON L'expansion du Château de Corneilla

Le viticulteur William Jonquères d'Oriola, à la tête du Château de Corneilla (Pyrénées-Orientales), est parvenu à tripler la surface des vignobles Jonquères d'Oriola, dans le Roussillon. L'homme incarne la 27^e génération à la tête des vignobles Jonquères d'Oriola. L'histoire de la famille, aux commandes du Château de Corneilla depuis 1485, est étroitement liée à la vigne et au monde équestre. Plusieurs titres olympiques et de champions du monde en équitation et en escrime ont fait la notoriété de cette lignée catalane. Philippe et William Jonquères d'Oriola, respectivement père et fils, œuvrent depuis plusieurs années pour élaborer les vins, mais c'est William qui est à l'origine d'une expansion inédite du vignoble.

Alors que le château ne bénéficiait que de 32 ha de vignes en 2010, il dispose aujourd'hui de 95 ha. William Jonquères d'Oriola, qui emploie une douzaine de salariés, revendique une approche 100 % parcellaire. Il est aussi parvenu à restructurer le domaine, du pied de vigne jusqu'à la bouteille, tout en misant sur l'expression des terroirs du Roussillon. Le viticulteur propose ainsi 26 cuvées (dont la moitié en rouge) dans six appellations grâce à 16 cépages répartis sur l'ensemble des propriétés (certifiés HVE 3) entre le sud de Perpignan et Collioure. Le macabeu, les grenaches blanc et gris, ainsi que le vermentino sont les cépages blancs les plus représentés. Du côté des rouges, sirha, mourvèdre et grenache noir dominant. Les vignobles Jonquères d'Oriola ont produit 3 500 hl de vins l'an passé et 99 % des ventes sont réalisées par l'intermédiaire des circuits traditionnels, essentiellement en France.

www.jonqueresdoriola.fr

VSD

8 AIRBNB DE FOLIE
Nos adresses préférées du Vexin à la Corse

JOSÉ GARCIA
Fantastix dans Astérix

ChatGPT, la machine

HÔTEL DU MOIS
LE LODJI, À SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

VINO CONSEIL
Par Alain Marty
Présentateur de "In Vino Sud Radio" et fondateur du Wine & Business Club.

DOMAINE DU MOIS
Jonquères d'Oriola Vignobles

VSD
Février 2023

La

du

IN

L'intelligence Enquête

VINO CONSEIL


Par Alain Marty
Présentateur de "In Vino Sud Radio" et fondateur du Wine & Business Club.

DOMAINE DU MOIS
Jonquères d'Oriola Vignobles

Depuis 1485, vingt-sept générations de vigneronns se sont succédé sur le terroir Jonquères d'Oriola, au cœur du Roussillon. William dirige aujourd'hui le Château de Corneilla, point d'ancrage de la famille. La propriété produit, sur 95 ha de vignes, six appellations différentes. Côté œnotourisme, le domaine vous accueille tout au long de l'année pour des visites et des dégustations.




Jonquères d'Oriola Vignobles
générations de
idé sur le terroir
œur du Roussillon,
i le Château de
e de la famille.



tout
les
ins.

usalem,
erva 15
remun, élevé selon
espagnole solera,
et complexe, révèle
s de fruits secs et de
s bouche est douce
élicatement épicée
otes de vanille et de
roffe. À déguster pur
tail. 39 €.

Monde
Witr (58)
nger de vie et ouvert
g-Witr, aux portes
re plus d'une



183 - 81



Vinogusto

3 février 2023

LA FAMILLE JONQUÈRES D'ORIOLA : 27 GÉNÉRATIONS DE VIGNERONS DEPUIS 1485

By Vinogusto Team | février 3rd, 2023 | Categories: Boire | 0 Comments



Si vous aimez les belles lignées familiales, c'est le moment de faire connaissance avec la famille Jonquères d'Oriola. Depuis 1485, plus de 27 générations de vignerons se succèdent dans la famille dont l'histoire est étroitement liée à la vigne et au monde équestre.

L'HISTOIRE RÉCENTE DES VIGNOBLES JONQUÈRES D'ORIOLA

Philippe et William Jonquères d'Oriola, respectivement père et fils, ont travaillé en symbiose pendant plusieurs années pour élaborer des vins au Château de Corneilla del Vercol, dans le Roussillon. Aujourd'hui, William Jonquères d'Oriola a repris les rênes du château de Corneilla, point d'ancrage de la famille. Il succède à son père qui lui a transmis sa passion du vin mais également un goût prononcé pour les voyages. Le voyage 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 est aujourd'hui l'une de ses priorités.

Curiosité, sens du défi et exigence sont des qualités essentielles pour valoriser le vignoble qui lui a été transmis. En effet, conscient de son fort potentiel, il décide de lui redonner toutes ses lettres de noblesse en misant sur un investissement progressif afin de porter le domaine à un haut niveau qualitatif. Depuis les vins du domaine ne cessent de gagner en qualité et en créativité, ce dynamisme se caractérise par une politique de marque forte pour certaines gammes.

LES VINS DÉGUSTÉS

L'exploitation familiale compte 95 hectares de vignes répartis sur différentes propriétés localisées entre le sud de Perpignan et Collioure, dans le Roussillon. L'ensemble du vignoble s'étend sur six appellations : Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon Villages Les Aspres, Collioure, Muscat de Rivesaltes, Rivesaltes et IGP Côtes Catalanes (IGP).

CHATEAU DE CORNEILLA CAVALCADE BLANC 2021 | CÔTES DU ROUSSILLON | 14 EUROS



16/20 – Le vin provient de es vignes sont plantées sur un terroir de terrasses quaternaires façonné par le massif des Pyrénées, situé au bord de la mer Méditerranée. Au nez, je joyeux arômes de fruits à chair blanche, suivi de notes grillées et vanillées. En bouche, l'attaque est douce et légèrement boisée. Le vin est ample et riche, la bouche est complexe avec notes florales, le retour des fruits blancs, des épices fraîches et du pain brioché. La finale est longue et persistante. UN bel apéro, ou le compagnon idéal de fruits de mer, poissons, risottos ou viandes blanches.

ALTITUDE 231 MÈTRES COL DE MOLLO BLANC 2021 | COLLIOURE | 19 EUROS



17/20 – Aaah, ça c'est un joli vin blanc élégant et rayonnant. Ca sent les vacances, les ballades le long des côtes, les flâneries à Collioure et les délicieux repas de poisson en fin de journée. Assemblage de grenache et de roussanne, le vin allie vivacité et rondeur, avec de délicieux arômes de fruits blancs (pêche, abricot), un rince de litchi et quelques notes florales. L'ensemble est harmonieux, tonique et distingué. Parfait de l'apéro à la fin du repas, surtout si on aime le poisson en bord de mer.

Les vignes dont proviennent ce vin sont situées sur les hauteurs de Collioure, à une altitude de 231 mètres au Col de Mollo, ancienne voie romaine utilisée pour franchir les montagnes de Pyrénées. Les parcelles, plantées sur un terroir de schistes bruns, bénéficient d'un climat méditerranéen idéal : un ensoleillement exceptionnel associé aux influences maritimes permet aux raisins d'atteindre des maturités optimales. L'entretien de ces vignes particulièrement abruptes et les vendanges se font intégralement à la main.

CHATEAU DE CORNEILLA CAVALCADE 2019 | CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES LES ASPRES | 16 EUROS



16/20 – Situées au sud-ouest de Perpignan, sur les contreforts du Mont Canigou (2784m), les vignes de l'appellation Côtes du Roussillon Village les Aspres bénéficient d'un terroir unique constitué d'argiles sableuses, de galets roulés, et de calcaires. La propriété est située à 150 mètres d'altitude et à 8km de la mer Méditerranée, favorisant ainsi la finesse et la richesse des vins. Assemblage de 50% de Syrah complété par du Grenache et du Mourvèdre, le vin fruité, légèrement épicé, avec une attaque franche. En bouche, il est souple et ample aux tanins soyeux et une belle longueur. Un vin de gastronomie des plus agréables à fréquenter !

ALTITUDE 231 MÈTRES COL DE MOLLO 2020 | COLLIOURE | 19 EUROS



16/20 – Nous avons aimé le blanc pour accompagner les poissons et fruits de mer, celui-ci nous donne vraiment envie de prévoir une grillade en fin de repas, juste pour le plaisir de le marier avec quelques viandes parfaitement cuites. Assemblage fréquent de grenache, syrah et mourvèdre, le vin dévoile un jolie robe rouge relativement profonde. Au nez, des arômes intenses et complexes de fruits rouges, de baies noires et d'épices. La bouche est ample et bien structuré est gourmande et dévoile à sont tour des arômes de fruits noirs et de garrigue. En plus des viandes, pensez aux légumes méditerranéens, pourquoi pas un tian de poivrons, tomates, courgettes, aubergines bien

assaisonné d'ail, oignons et épices provençales 😊

CHÂTEAU DE CORNEILLA LES CANDELLES 2019 | CÔTES DU ROUSSILLON | 24 EUROS



16/20 – Assemblage de mourvèdre et de syrah particulièrement élégant. Le nez est vif, tout en légèreté avec des arômes de torréfaction et de fruits rouges. La bouche est ample et intense, avec un bel équilibre marqué par des tanins fins et élégants. Un beau vin de gastronomie à réserver pour vos recettes favorites de viande mijotée ou de gibier. Si vous le buvez dès aujourd'hui, n'hésitez pas à l'aérer pour lui permettre de dévoiler tout son potentiel. Mais n'hésitez pas non plus à l'oublier quelques années en cave, nous sommes persuadé qu'il gagnera encore en complexité.

COORDONNÉES

Vignobles Jonquères d'Oriola

3 rue du Château
66200 Corneilla del Vercol
France
+33 (0)4 68 22 73 22
cave@jonqueresdoriola.fr

Les 5 du Vin

Budd-Franjus-Lalau-Thomas-Vanhellemont

Les 5 du Vin
10 février 2023

Quelques beaux rouges des P.-o.

LE 10/02/2023 / PAR LES5DUVIN

/ DANS [COUP DE COEUR](#), [LE TOUT PETIT TASTING](#), [ROUSSILLON](#), [VINS MUTÉS](#)

C'est toujours un bonheur de déguster ces cuvées venues du bout de la France! Territoire fort aux accents particuliers, les Pyrénées-Orientales, du Fenouillèdes au Roussillon, n'ont pas fini de nous enchanter.

Château de Corneilla



Rappelez-vous, **ici même**, j'y avais parlé du Cavalcade rouge, mais on ne résiste pas au plaisir de vous reparler d'un vin comme celui-là.

**Cavalcade 2020 AOP Côtes du Roussillon Villages Les Aspres
Château de Corneilla HVE**

Robe grenat
cramoisi, un nez
de cerise et de
cassis confits avec
des notes de
bigarade et de
thym. La bouche
fraîche se montre
fluide, aérienne,
avec des tanins
serrés mais soyeux
comme un
taffetas, ce qui lui
donne à la fois de
l'élégance et une
grande présence.
Finale épicée.

*Assemblage de
50% de Syrah,*

*25% de Grenache et 25% de Mourvèdre. Cuvaison de 6 semaines, élevage de 12
mois en 500 L. 16€*

<https://jonqueresdoriola.fr/>



Ciao

Marco

Corneilla-del-Vercol/ L'Indigène blanc en IGP Côtes Catalanes : une cuvée atypique et idéale pour l'été !

par ADMINLUC le Fév 17, 2023 - 17 h 02 min

Aucun commentaire



Pourquoi ne pas, quand les beaux jours arrivent, adopter *L'Indigène Blanc* ? Une nouvelle cuvée dessinée par *William Jonquères d'Oriola*, dotée d'une grande fraîcheur aux notes d'agrumes estivales

Le Château de Corneilla présente la petite soeur de *L'Indigène rouge*, un vin blanc sans sulfites ajoutés dont l'assemblage se compose en majorité de Muscat d'Alexandrie et d'une touche de Chardonnay. Le Muscat vendangé tôt apporte au vin une grande minéralité et une jolie aromatique.

[L'Indigène blanc – Jonquères d'Oriola](#)



Saint-Valentin : Trois vins parfaits pour lui adresser un message suggestif

Rédaction Paris Match Belgique | Publié le 10 février 2023 | Mis à jour le 10 février 2023



f t g+ p

Trois bonne bouteilles de vin à déguster à deux, avec un petit message suggestif... | © Pixels

FOOD ET GASTRONOMIE

Le 14 février approche à grands pas et vous voulez marquer le coup sans rentrer dans le cadeau hyper cheesy ? On a la parade parfaite pour vous.

Saviez-vous que le vin possédait des vertus aphrodisiaques ? Mieux, depuis des millénaires, ce breuvage est reconnu comme un symbole de séduction et de plaisirs de la chair. Pour la Saint-Valentin, on joue le jeu à fond en lui offrant une bonne bouteille, comportant un petit message subliminal sur l'étiquette pour l'amuser.

Pour cela, on s'est penchés sur les bouteilles aux titres évocateurs de [William Jonquères d'Oriola](#). Installé dans le Roussillon, ce dernier a repris les rênes du château de Corneilla, point d'ancrage de sa famille. Il succède à son père qui lui a transmis sa passion du vin, mais également un goût prononcé pour les voyages. Un vaste tour du monde a d'ailleurs permis à ce dernier de découvrir les plus grands vignobles du monde et de s'inspirer de pratiques culturelles et œnologiques toujours plus respectueuses de l'environnement. Une démarche responsable qui est aujourd'hui une de ses principales priorités. Voici trois vins issus du domaine viticole du Château de Corneilla del Vercol, dans le Roussillon, à offrir à sa moitié.

Pour une cavalcade érotique :



Le Château de Corneilla – Cavalcade (AOP Côtes du Roussillon Village Les Aspres).

Ce vin rouge possède une robe rouge intense aux reflets pourpres. Au nez il dévoile des arômes de fruits rouges et noirs, légèrement épicés. En bouche, ce vin souple et ample aux tanins soyeux, présente un univers de fruits noirs et d'épices. Il accompagnera à merveille un filet mignon sauce Grand Veneur, des tournedos Rossini ou un plateau de fromages affinés.

Pour un amour... canaille



La Canaille – Vin épicurien (AOP Côtes du Roussillon)

Ce vin rouge, à la robe rubis grenat, présente un nez aux arômes de fruits rouges (pruneau, cassis, et framboise). La bouche est ample et puissante avec de fins tanins et d'intenses arômes de fruits noirs. Cette cuvée qui possède une belle fraîcheur, accompagnera à merveille une côte de boeuf, des grillades, des volailles fermières ou un plateau de fromages affinés.

Pour une passion infinie...



Domaine du Paradis – L'Infini moelleux (IGP Côtes Catalanes)

Ce moelleux possède une robe jaune pâle avec un nez fin et élégant aux notes de fleurs blanches et de poire. En bouche, il présente Arômes de fruits frais et un bel équilibre entre rondeur et vivacité. Ce vin accompagnera parfaitement un foie gras, des St Jacques poêlées ou une tarte aux poires.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur jonqueresdoriola.fr

MOTS-CLÉS:

SAINT-VALENTIN

VIN



Revisitez nos classiques avec les top chefs de demain !



La Cave



LA FIOLE RÉSERVÉ - AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

Créé en 1952, cette Fiole rappelle les vignes de nos grands vignobles de la Côte du Rhône. Assemblage Grenache-Syrah, robe d'un rubis profond et reflets violacés, nez intense aux arômes de cacao, miel. Les notes de réglisse du Grenache subliment le fruit et les épices de la Syrah. En bouche : des notes de cacao, de miel, d'épices douces, de poivre noir et de réglisse tout en complément, excellent équilibre en fin de bouche, belle longueur. À déguster sur des toasts de fave gras aux truffes, canard légal, côtes de bœuf grillées, fromages affinés, fondant au chocolat noir.

LA FIOLE CÔTES DU RHÔNE

Grenache-Syrah, robe d'un rubis profond et brillant. Nez fruité et épicé. Notes de cacao et de poivre noir. En bouche : attaque fraîche et souple. Notes de réglisse, touche de réglisse. Longue finale. Service à 17 °C, avec un riz d'expresso.

LA FIOLE DU PÂPE - AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Assemblage Grenache - Syrah - Mourvèdre - Cuvée de 40% de vins de réserve de plus de 5 ans. Robe rubis profond, nez fruité et épicé. Cuvée, notes de réglisse, notes de cacao et de poivre noir. En bouche : attaque fraîche et souple. Notes de réglisse, touche de réglisse. Longue finale. Service à 17 °C, avec un tartare de bœuf, sangles, moussaka, fromage blanc ou un gâteau au chocolat.

CHATEAU DE CORNEILLA INDIGÈNE ROUGE 2021

Un vin puissant et rond, avec des notes de fruits noirs et d'épices. Beaucoup de fraîcheur avec une belle densité. Issu des cépages Grenache noir et Mourvèdre, se déguste parfaitement avec une cuisine méditerranéenne, un mayo de canard ou des fromages affinés.

CLOUET VIEILLES VIGNES 2020

Un vin puissant et rond, avec des notes de fruits noirs et d'épices. Beaucoup de fraîcheur avec une belle densité. Issu des cépages Grenache noir et Mourvèdre, se déguste parfaitement avec une cuisine méditerranéenne, un mayo de canard ou des fromages affinés.

DOMAINE OLLIER TAILLEFER AOC FAUGÈRES CASTEL FOSSIBUS 2018

Un vin puissant et rond, avec des notes de fruits noirs et d'épices. Beaucoup de fraîcheur avec une belle densité. Issu des cépages Grenache noir et Mourvèdre, se déguste parfaitement avec une cuisine méditerranéenne, un mayo de canard ou des fromages affinés.

**Cuisine a&d
 Février 2023**

MAS SERENUSP CEVENNES CAPELLA ROUGE 100% CARIGNAN
 La bouche est pleine et dense sur des tannins à la puissance veloutée à laquelle le fraîcheur du tannin croquant apporte sa note de fraîcheur et d'équilibre. Composé à 100% de Carignan, il se déguste et s'accompagne idéalement de viande rouge ou de plats épicés comme le rôti au canard. 12€

CHATEAU DE REY CÔTES DU ROUSSILLON - LE CHEVIGNON 2018 AOP RIVESALTES FUSIL
 Remarquable fraîcheur, belle complexité aromatique sur le chocolat, la cerise confondue et la figue mûre. Ce vin issu à 100% de Grenache noir, peut se boire directement ou se conserver pendant des années, il se boit et se marie idéalement avec un foie gras aux truffes, des fromages blancs ou du chocolat. 12€

VILLA BAULIER BLANC 2015
 La bouche puissante, dynamique, large et constitue d'une belle trame phénolique. Un blanc gastronomique complexe et rust. À 60% Rolle et 40% Sauvignon il se sert à une température de 10° et s'accompagne très bien de crustacés, de poissons blancs, d'un moult aux truffes, d'une poitrine de bœuf ou d'un veau farci court d'épices. 20€

MAS JAMÈNE - ARBELLES AOP CÔTES DU ROUSSILLON
 En bouche, les saveurs intenses se mêlent à une structure souple, à des tannins bien soignés. Une bonne longueur et de la fraîcheur en font un vin très agréable. À 60% composé de Grenache, 20% de Carignan, 10% de Syrah, et 10% Mourvèdre, il se marie très bien avec des viandes telles que le magret de canard, une côte de bœuf, un cœur de sanglier ou même avec un riz aux champignons. 22€

L'ÉTOILE DE ROUGE
 Premier vin de colline du domaine viticole allié au Rhône-Sud. Depuis 25 ans, il est le fleuron du domaine et la fierté de la famille. Issu du cépage Pinot Noir, ce vin à la structure raffinée, avec une belle longueur en fin de bouche. Il est rond, sans être trop doux, l'accompagne tout aussi bien les agrestes, le foie gras pour les fêtes, les viandes blanches et les desserts. Ce blanc de noirs se veut aussi moderne et tourné vers le monde, car il se marie parfaitement avec des plats asiatiques et avec la cuisine mexicaine.

MAISON JOSEPH HELLER - PIERRE ETIENNE 2018
 Un blanc qui brille par son équilibre, sa fraîcheur, sa complexité et sa belle minéralité. Ce grand blanc carignan sur des notes épicées tels un farfel rôti à l'ail ou un foie gras, des coquilles Saint-Jacques aux arômes de citron vert, des ris de veau accompagnés de légumes confondus, une belle salade aux tomates, un foie gras poêlé, ou un moult à la truffe blanche. 10€ chez les meilleurs cavistes ou la boutique en ligne Joseph Heller.



CHATEAU DE CORNEILLA INDIGÈNE ROUGE 2021

Un vin puissant et rond, avec des notes de fruits noirs et d'épices. Beaucoup de fraîcheur avec une belle densité. Issu des cépages Grenache noir et Mourvèdre, se déguste parfaitement avec une cuisine méditerranéenne, un mayo de canard ou des fromages affinés. 12€

NOUVEAU
RESTO **N°2** **L'ÉPICURISME ÉCLECTIQUE**
 by Hôtel & Lodge

C'EST DE SAISON : ASPERGE DES LANDES ET KIMI DE L'ADOUR FOURS VAPEUR : NOTRE SÉLECTION
RENCONTRE : ILS SONT MARAÎCHER, TORRÉFACTEUR, CHARCUTIER, MAÎTRE DE CHÂI
DÉCO : LES PROJETS À FORTE PERSONNALITÉ DU DUO D'ARCHITECTES FRIEDMANN & VERSACE
 VINS & SPIRITUEUX : ON DÉGUSTE QUOI AVEC... ?

HÉLÈNE DARROZE
TROIS ÉTOILES ET BEAUCOUP D'AMOUR!

Elle est l'une des meilleures cheffes du monde et vient d'ouvrir un cinquième restaurant inattendu. À la carte, des burgers! Pour RESTO, elle se confie sur ses valeurs, ses ambitions, ses souvenirs d'enfance...

28 NOUVEAUX RESTAURANTS
à tester d'urgence

RECETTES
Les réjouissances printanières de Yannick Alléno, Yves Camdeborde, Diego Alary...



L 18109 - 2 - F. 6,00 € TTC

Resto
 Mars - Avril - Mai 2023

CHAMP LIBRE

Terre viticole unique en France, le Languedoc-Roussillon offre la possibilité d'intégrer dans les cuvées une multitude de cépages, permettant ainsi aux viticulteurs d'exprimer leur créativité.

LANGUEDOC-ROUSSILLON BLANC



MAESTRUX
 Ce languedocien provient d'une vigne cultivée en biodynamie, il se veut magistral, avec du corps et de la noblesse. Il impressionne par sa personnalité, avec une finale sur le noisetier.
 « Aigu Royal » 2020, Sineu, Gérard Bertrand, 59 €.



SINGULIER
 Un vin de France résolument hors norme qui séduit par ses notes d'orange, sa fraîcheur et sa douceur sur la finale.
 « Dix Mille » 2021, vin de France, Terre des Dunes, 21,50 €.



INTENSE
 Ce vin est un assemblage de trois cépages : roussillon, rolle et viognier. L'objectif du propriétaire, François Surlans, est de lui apporter de la fraîcheur. Il est réussi, avec une finale tendue.
 Domaine de Nizas 2021, Languedoc, 20 €.



PERCHÉ
 Les ceps semblent s'accrocher au sol schisteux pour ne pas dévaler la pente... Remarquable, ce vin est sur les arômes de fruits blancs avec une finale présentant une légère pointe iodée.
 « Altitude 231 Mètres, Col de Mollo » 2021, Collioure, Jonquères d'Oriola Vignobles, 19 €.



AMPLE
 Ce vin plein d'énergie est un 100% charbonnet, un cépage qui se prêtait bien sur cette appellation. Des parfums boostés se déclinent après l'ouverture pour la offrir de l'ampleur en bouche sur la finale.
 Château Martinières, 2021, Sineu vieilles vignes, 12,95 €.



DOSE
 Au cœur de l'appellation perché, le Domaine de Moutons est une référence. Ce vin, produit à partir des meilleures parcelles, révèle un bon équilibre entre fraîcheur et douceur.
 « Vin de Montfermeil » grande cuvée 2021, Domaine de Moutons, 26 €.



PERCHÉ

Les ceps semblent bien s'accrocher au sol schisteux pour ne pas dévaler la pente...

Remarquable, ce vin est sur les arômes de fruits blancs avec une finale présentant une légère pointe iodée.

"Altitude 231 Mètres, Col de Mollo" 2021, Collioure, Jonquères d'Oriola Vignobles, 19€.

Terre de Vins
Mars 2023

**DES BLANCS
POUR LE PRINTEMPS**
120 cuvées sélectionnées

ESCAPADE
Côtes du Vivarais :
gloire au calcaire

CUISINE
L'Hôtel des Bains,
brasserie d'Isère

SAGA
Château Pesquié
au sommet du Ventoux

Les 100 meilleures cartes des vins de France

ROUSSILLON

COLLIOURE

Jonquères d'Oriola

Col de Mollo 2021

19 €

91/100

Il affiche ses 231 mètres d'altitude, ses grenaches blanc, gris, sa roussanne, il étonne au nez avec ses arômes de noisette et d'amande fraîche, granny, reine-claude en confiture. Malgré sa jeunesse et sa robe à reflet vert, on y devine un potentiel de garde très intéressant. Catalan et gourmand.



Anchois de Collioure frais marinés au vinaigre rancio.





Elle à Table Mars – Avril 2023

Eat BU & APPROUVE

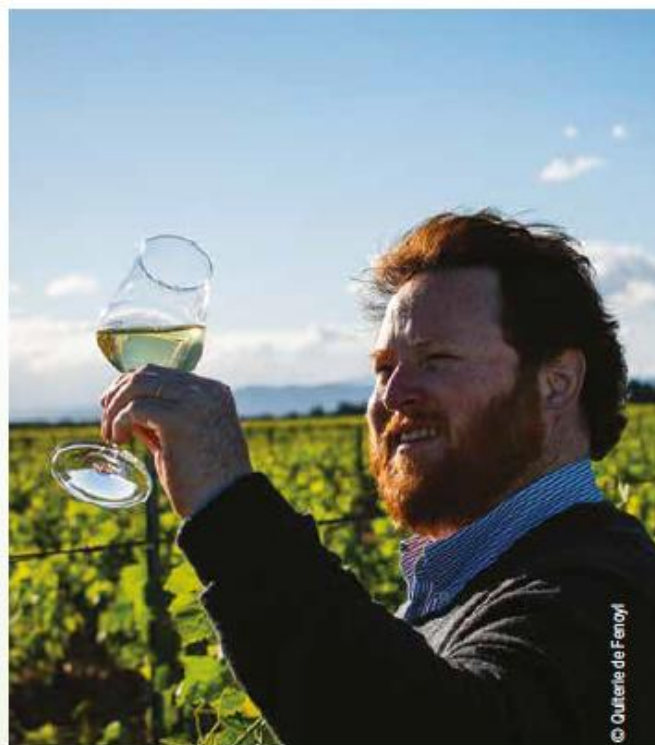
IL FAIT LE VIN WILLIAM JONQUÈRES D'ORIOLA

Son nom sonne comme une chanson espagnole, pourtant c'est en France, dans le Roussillon, que William Jonquères d'Oriola élabore des vins au Château de Comeilla del Vercol. Une propriété familiale qui envisage l'avenir de façon durable et prospère.

PAR AURELIE SCHOONJANS

Son destin était tout tracé... Depuis 1485, plus de 27 générations de vigneronnes se succèdent dans la famille Jonquères d'Oriola. Des vigneronnes, mais aussi des champions d'équitation ou d'escrime. La famille catalane étant autant reconnue pour ses titres olympiques et de champions du monde que pour la qualité de ses vins. Son point d'ancrage ? Le Château de Comeilla del Vercol dans le Roussillon. C'est là, dans les caves, que, de pères en fils, ils élaborent leurs cuvées, allant des plus classiques au plus singulières, des plus célèbres au plus secrètes. Leur vignoble, lui, s'étend sur 95 hectares de vignes réparties sur différentes propriétés entre le sud de Perpignan et Collioure, dans le Roussillon. « La transmission avec mon père, Philippe, s'est merveilleusement bien passée, nous confie William. Sa sagesse tempérerait mon comportement de jeune fougueux aux idées débordantes. Nos compétences étaient complémentaires. Avec confiance, il m'a laissé me révéler et mettre en place mes idées nouvelles ». En parlant d'innovation, William a entrepris différentes actions pour favoriser une activité biologique continue, basée sur une agriculture régénératrice du sol et des méthodes de culture alternatives comme la biodynamie. Aujourd'hui, l'ensemble des parcelles est exploité selon une agriculture raisonnée labellisée HVE 3 (haute valeur environnementale). « Quand ce sera mon tour, j'aimerais transmettre une terre saine et sereine », conclut l'heureux vigneron. Il est sur la bonne voie.

jonqueresdoriola.fr



© Quiterie de Fenoyl

Région préférée

La vallée du Douro au Portugal avec ses vins frais et élégants, qui m'a rappelé mes cultures de vignes en terrasse à Collioure.

Cépage favori

Je suis un vrai aficionado de la Syrah dont la complexité est incroyable mais j'aime aussi bien le challenge de travailler le Mourvèdre, qui s'adapte mieux chez nous, avec élégance.

Premier souvenir lié au vin

À table, lors des repas de famille, où nous étions tous ensemble.

Dernier coup de cœur vinicole

Les vins du Château d'Arlay, des comtes de Laguiche, dans le Jura.

Meilleur accord mets/vin

De la pintade aux morilles avec le Cavalcade blanc 2018 du Château de Comeilla, une merveille.

Une adresse en Belgique avec une superbe carte des vins

Le Restaurant Isabelle Arpin (avenue Louise 362, 1050 Bruxelles).

Sur une île déserte, vous emportez un livre ou du vin ?

Un livre et du vin, ce dernier me rappellera mes proches et les moments de partage passés avec eux.

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

Un blanc sec des côtes catalanes à boire au galop !

Pierre Jonquères d'Oriola plusieurs fois médaillé olympique et champion du monde de saut d'obstacles fait partie des mythes du sport équestre. Mais saviez-vous que ce cavalier est issu d'une famille, de plus de 27 générations de vigneron, implantée dans le Roussillon ?

Antonio Mafra - 09 avr. 2023 à 12:00 | mis à jour le 12 avr. 2023 à 09:44 - Temps de lecture : 1 min

Plus précisément au domaine de Corneilla qu'anime William Jonquères d'Oriola, digne héritier du grand champion. Cette exploitation de 98 ha de vignes et 8 ha d'oliviers propose une gamme de 25 vins dont certains ont des noms très évocateurs comme « Pur sang » ou « Cavalcade ».

Nous avons choisi de vous parler du petit dernier, « L'Indigène », un blanc IGP côtes catalanes. Vinifié avec des levures indigènes (d'où son nom) et sans sulfites ajoutés, ce premier millésime 2022 a fait un court séjour en cuve et en fût.

Associé à un peu de chardonnay qui lui apporte du gras et de la longueur en bouche, le muscat d'Alexandrie déploie une aromatique de pamplemousse rose, de pomme reinette et d'amande fraîche. Il s'épanouit en bouche avec de la fraîcheur et de la densité.

S'il est encore un peu tôt dans la saison pour le servir avec des asperges, dégustez-le simplement à l'apéritif ou avec un plateau de crustacés.

Prix : 12€

Contact : 04 68 22 73 22





KISS MY CHEF

La gastronomie en France

Kiss My chef
11 avril 2023

L'Indigène Blanc 2022, ampleur et fraîcheur



Sans sulfites ajoutés, l'Indigène Blanc 2022 est un Côtes Catalanes à savourer dès l'apéritif puis tout au long d'un repas. Complexe et puissant il procure une belle sensation de fraîcheur.

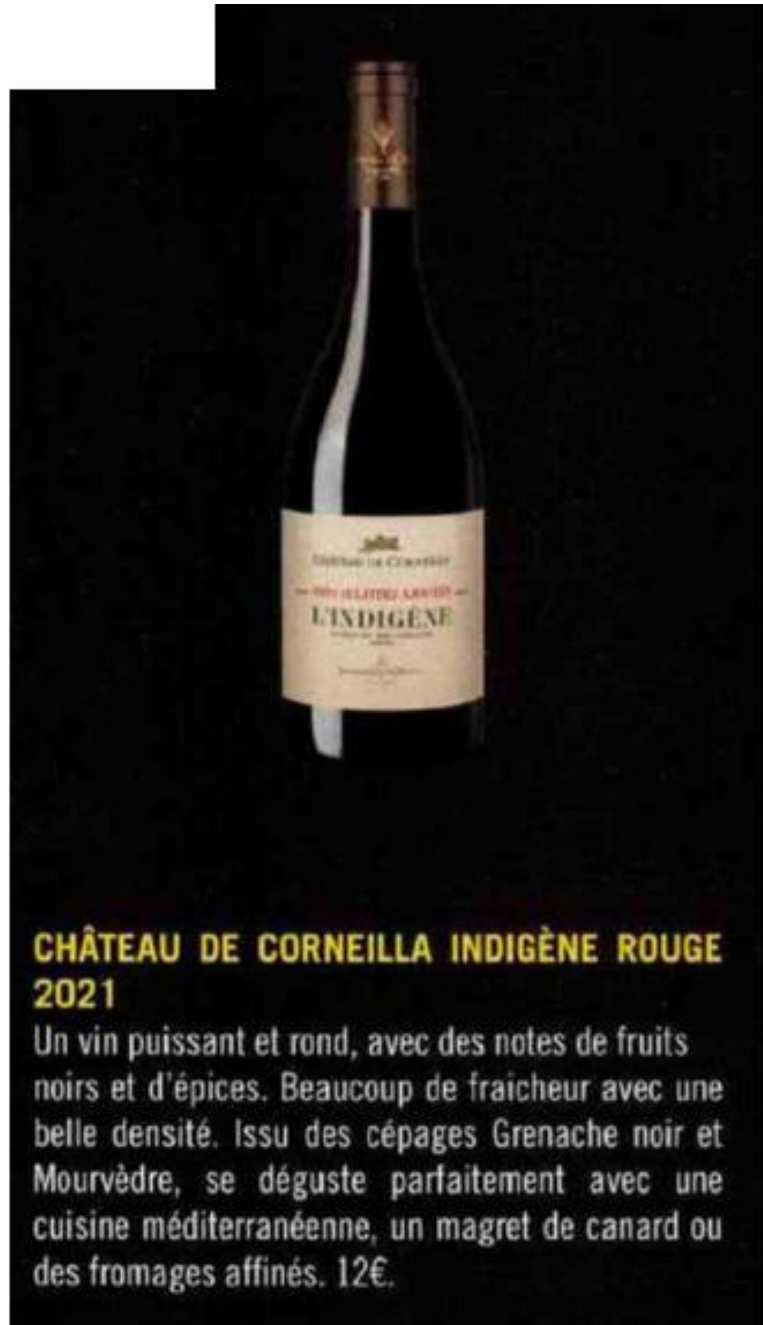
Assemblage de Muscat d'Alexandrie et de Chardonnay, L'Indigène Blanc 2022 est un joli vin, très aromatique produit par le Château de Corneilla, propriété de la famille Jonquères d'Oriola. Depuis 1485, plus de 27 générations de vigneron se succèdent dans la famille Jonquères d'Oriola. Aujourd'hui c'est William Jonquères d'Oriola, la 27ème génération, qui a repris les rênes du domaine en développant la qualité des vins. C'est un créatif qui imprime sa patte en expérimentant des modes d'élevage et de vinification toujours plus atypiques. Le vignoble se déploie sur 95 hectares de vignes répartis sur différentes propriétés localisées entre le sud de Perpignan et Collioure, dans le Roussillon. L'ensemble du vignoble s'étend sur six appellations.

L'Indigène est une sélection de parcelles non traitées depuis des années, récoltées manuellement et non éraflées. Sans sulfites ajoutés, le vin est fermenté à température contrôlée puis élevé en fûts de chêne et en cuves.

Ce vin blanc à la robe jaune limpide, possède un nez fin et frais, avec des notes de fruits blancs et de fleurs blanches, qui évolue sur des notes de citron intense. La bouche est ample et onctueuse avec des notes d'agrumes. Elle offre une fraîcheur et une belle densité.

Servi autour de 10° C, L'Indigène s'apprécie dès l'apéritif avec des fruits de mer puis à table avec des feuilletés d'asperges blanches, un cheesecake au saumon et fromage frais, un gratin de ravioles de Royan, une tielle de seiche, une queue de lotte au lard, un pot-au-feu de crevettes, un tajine de thon et des fromages de chèvre

L'Indigène Blanc 2022 est disponible à la boutique en ligne du domaine au prix de 12 € la bouteille.



CHÂTEAU DE CORNEILLA INDIGÈNE ROUGE 2021

Un vin puissant et rond, avec des notes de fruits noirs et d'épices. Beaucoup de fraîcheur avec une belle densité. Issu des cépages Grenache noir et Mourvèdre, se déguste parfaitement avec une cuisine méditerranéenne, un magret de canard ou des fromages affinés. 12€.



ELLE ETEN

Mars - Avril 2023

GEDRONKEN & GOEDGEKEURD

DE MAN ACHTER DE WIJN

WILLIAM JONQUÈRES D'ORIOLA

Zijn naam mag dan klinken als een melodisch Spaans lied, William Jonquères d'Oriola is zo Frans als de wijn die hij maakt. Hij woont in de regio Roussillon op het familiedomein Château de Corneilla del Vercol. Daar werkt hij aan een duurzame en bloeiende toekomst.

DOOR AURÉLIE SCHOONJANS

Zijn eigen toekomst was al lang uitgestippeld: sinds 1485, al 27 generaties lang, bestaat de familie Jonquères d'Oriola namelijk uit wijnbouwers. Maar dat niet alleen. Ze zijn ook kampioen in paardrijden en schermen. De Catalaanse familie is al even bekend voor haar Olympische en wereldtitels als voor de kwaliteit van haar wijn. Hun hoofdkwartier? Het Château de Corneilla del Vercol in de Franse regio Roussillon. Daar, in de wijnkelders, wordt de kunst van het wijnmaken van vader op zoon doorgegeven: van de meest klassieke tot de meest bijzondere wijn, van de beroemdste tot de intiemste. Hun wijngaard strekt zich uit over 95 hectare en is verdeeld over verschillende terreinen tussen het zuiden van Perpignan en Collioure, in de streek Roussillon. «De overdracht met mijn vader is uitzonderlijk goed verlopen», vertrouwt William ons toe. Met zijn bedaarde wijsheid wist hij mijn jonge, onbesuisde enthousiasme vol wilde ideeën te temperen. We vulden elkaar mooi aan. Hij heeft me de kans gegeven om mezelf te ontplooien en liet me vol vertrouwen mijn nieuwe initiatieven uitvoeren. En aan initiatieven geen gebrek. Zo is William erin geslaagd om doorlopende biologische activiteit te stimuleren. Dit gebeurt via regeneratieve bebouwing van de grond en alternatieve kweekmethodes zoals biologisch-dynamische landbouw. Vandaag worden alle percelen bewerkt via doordachte landbouw met HVE 3-label (met een hoge milieuwaarde). «Wanneer ik het domein op mijn beurt zal doorgeven, wil ik dat het land gezond en sereen is», besluit de tevreden wijnbouwer. Hij is in elk geval op de goede weg.

jonqueresdoriola.fr



© Outier de Fenoy

Favoriete regio

De Dourovallei in Portugal, met zijn frisse, elegante wijnen, die me aan mijn eigen terrasbouw in Collioure deed denken.

Favoriet druivenras

Ik ben een echte aficionado van de Syrah, die is zo ongelofelijk complex! Maar ik hou ook wel van de uitdaging om de Mourvèdre te verwerken. Die past zich mooi aan ons klimaat aan, heel elegant.

Eerste herinnering in verband met wijn

Op tafel, tijdens uitgebreide diners met de hele familie samen.

Laatste wijn waar je meteen voor in vuur en vlam stond

De wijnen van het Château d'Arlay, van de graven van Laguiche, in de Jura.

Beste food/wijncombinatie

Parelhoeven met morieljes en Cavalcade blanc 2018 van het Château de Corneilla. Zalig.

Een zaak in België met een sublieme wijnkaart

Restaurant Isabelle Arpin (Louizalaan 362, 1050 Brussel).

Stel dat je op een onbewoond eiland wordt gedropt. Neem je dan een boek of een fles wijn mee?

Een boek en een fles wijn. Die laatste zal me altijd herinneren aan mijn dierbaren en aan de heerlijke momenten die we samen hebben beleefd.

Alcoholmisbruik is gevaarlijk voor de gezondheid. Drink met mate.



MAXI CUISINE
19 avril 2023

Le bon accord
 Vin aux arômes de fruits rouges :
 pruneau, cassis et framboise.
 Bien structuré, il apporte une note
 gustative épicée à une mousse légère.
**Côtes-du-Roussillon, La Canaille
 rouge 2021, Jonquères
 d'Oriola Vignobles, 8,90 €.**
 (Adresse page 72)
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



maximag.fr

Maxi

Numéro spécial vacances de printemps + DE CUISINE, JEUX, LOISIRS

10 RECETTES ORIGINALES

NOS TATINS, CRUMBLES & CLAFOUTIS SALÉS

ÉCONOMISER 190 EUROS EN 24 H CHRONO

12 CONSEILS POUR EN FINIR AVEC les kilos émotionnels

LES NOUVEAUX SOINS MINCEUR

À GAGNER DES SÉJOURS ET DES BONS D'ACHAT

Témoignage de ma sœur de ma dépendance aux opiacés

C'EST MAXI GOURMAND

Profil Maxime O. Dorey

Rouge vitaminé
Plantez le décor avec cette remarquable couleur et fraîcheur, savante, vivante, facile à digérer. Gamme Cornella, bouteille 75 cl, 4,99 €, 24 bouteilles, 119,96 €, en 24 heures, 2,99 €.

BIEN ÉQUIPÉ
Facile à nettoyer et résistant, le plateau en silicone est idéal pour gratter, râper, piler et couler. 100% plastique, sans épaisseur et sans d'un matériau pour ne polluer pas l'eau. Gamme Fit Green, prix unique à partir de 2,95 €, et d'accessoires en 17 euros seulement, 6,50 €. Bricolage.

96% DES FRANÇAIS AFFIRMENT QU'IL EST IMPORTANT D'ÊTRE FRANÇAIS. RENFORCEZ VOS CAPACITÉS À FAUCONNER VOS BÉNÉFICES ALIMENTAIRES SUR VOS SOLS.

L'HUILE DONNE LE TON
Cette collection d'huiles d'olive va donner un coup de boost dans la cuisine. 10 couleurs, 7 saveurs d'huile d'olive. Produits végétaux. Olive. Maximum pour la cuisson et le friture de produits. Collection capote, 10,99 € (10 cl) et coffret 3 blancs, 30 €. Chateau. Collection (huile d'olive) (olive) (olive).

BLANC, ROSÉ, ROUGE... 3 VINS AU NOM SYMPA

Le Petit Pin, Blanc du 2021, AOP, 75 cl, 12 €. Jonquères d'Oriola. jonqueresdoriola.fr

Le Gris-Gris, Blanc du 2022, AOP, 75 cl, 12 €. Jonquères d'Oriola. jonqueresdoriola.fr

Le Brillé, Blanc du 2021, AOP, 75 cl, 12 €. Jonquères d'Oriola. jonqueresdoriola.fr

LA BOISSON KYVA BIEN
Ce nouveau soda n'a rien à envier à son concurrent. 20% de jus de pomme et de sucre de canne. 2,99 € (75 cl).

THE BOON
Oubliez le thé et optez pour le café. Ce nouveau café de thé est composé de thé et de café. 2,99 € (75 cl).

UN USAGE DE PLASIR
Ce nouveau soda est composé de jus de pomme et de sucre de canne. 2,99 € (75 cl).

LES GÂTEAUX PRÉFÉRÉS
C'est nouveau en kiosque en vente actuellement.

MAXI
17 avril 2023

BLANC, ROSÉ, ROUGE... 3 VINS AU NOM SYMPA

Le Vin porte-bonheur
Gris-gris, rosé 2022
AOP côtes-du-roussillon
• 12 € (75 cl)
Jonquères d'Oriola
(jonqueresdoriola.fr).



DREAMS

N°94 FRENCH & ENGLISH TEXTS

DREAMS
Mai 2023



L 15021 - 5444 - F. 8.90 € - ED

INSPIRATION

SOPHIE CORVAISIER MASLARD - INSTAGRAM : @MAISON_DU_ROSE

BLANCS DE PRINTEMPS

Floral, fruité, gras, minéral, sec... le vin blanc développe une palette aromatique très variée selon le terroir, les cépages et le travail du vigneron, de la vigne au chai. Notre tour de France de quelques blancs qui ont retenu nos papilles.



1. Le Pinot Gris 2020 (Alsace), 21,10 €, **Jean-Baptiste Adam**
2. Pinot Gris Exception (Alsace), 16,50 €, **Bestheim**
3. Caractère - Schiste 2021 (Alsace), 8,95 €, **Wolflberger**
4. Chablis 1^{er} Cru Beaunois 2021, 35 €, **Muillard-Griot**
5. Les Vignes du Rocher 2020 (Sancerre), 28 €, **Joseph Mellot**
6. Beauce Bressandes 2020 (Beauce Premier Cru), 56,90 €, **Louis Jadot**
7. Tounaine Chenonceau 2020, 25 €, **Domaine Les Souterrains**
8. Saint Joseph 2021, 25 €, **Aurélien Châteaigner**
9. Château de Nalys blanc 2019 (Châteauneuf-du-Pape), 78 €, **E. Gaigal**
10. Clos de Coqain, L'Exception (Menetou-Salon), 20 €, **Domaine Charvet**

ALSACE ROCKS

À l'occasion des 70 printemps de la Route des Vins d'Alsace, les vignerons et le conseil interprofessionnel invitent les visiteurs autour d'événements festifs au cœur des vignes des plus grands vignobles. Chaque dimanche, d'août à fin juillet 2023, *La Tournee des Terroirs* se poursuit de domaine en domaine, entre festival et dégustations itinérantes. Quinze étapes programmées, avec dégustation, visite des terres, animations culinaires, musicales...



WWW.LATOUREEDESTERROIRS.FR

BALADES OENOLOGIQUES EN PROVENCE

Le 21 mai 2023, pour la 13^e édition des *Balades oenologiques*, les vignerons des côtes-de-Provence Pierrefeu organisent un parcours entre vignobles et garrigue à la découverte des plus belles cuvées. Au départ du Château La Gordonne à Pierrefeu-du-Var, une promenade de six kilomètres, à travers quinze domaines de l'appellation, ponctuée de pauses gastronomiques en accord avec les vins dégustés, dans une ambiance festive et conviviale.

SUR RÉSERVATION - CHATEAU LA GORDONNE, ROUTE DE CUERS - 83190 PIERREFEU-DU-VAR
WWW.TERROIR-PIERREFEU.FR



11. Grandie Réserve Blanc 2021 (IGP Gard), 40 €, **Scamandre**
12. Lixoux Blanc 2021, Vieilles Vignes, 12,15 €, **Château Martinolles**
13. Cavalcade 2022 (Côtes-du-Roussillon), 14 €, **Jacquères d'Orliola Vignobles**
14. Le Petit Pas Blanc. Bio 2021 (Côtes Catalanes), 12,90 €, **Mas Juncel**
15. Grand Blanc de Sannes (Luberon), 25 €, **Château de Sannes**
16. L'Excellence 2022 (Côtes-de-Provence), 28 €, **Château Saint-Maur**
17. Cuvée Sémaphore (Côtes-de-Provence), 65 €, **Château La Gordonne**
18. Blanc 2021 (Coteaux Varois-en-Provence), 23 €, **Château Margüi**
19. Bandol Blanc 2021, 21,50 €, **Domaine de l'Olivette**
20. Bianca Marini (IGP Ile-de-Beauté), 22 €, **Yves Leceta**

L'avis d'expert est communiqué à titre informatif et ne constitue pas une recommandation.





KISS MY CHEF

La gastronomie en France

KISS MY CHEF
Mai 2023

mai 1, 2023 // VINS

Les rosés de l'été 2023, la sélection de bonnes bouteilles à petit prix



Pour vous assurer de beaux jours emplis de fraîcheur et de gourmandises, nous avons réalisé une sélection de rosés pour l'été 2023, une collection de bonnes bouteilles à 10 € maximum.



Héritage 2022 - Château de Cornella - AOP Côtes du Roussillon

Cépages: Syrah, Grenache noir

Bel équilibre associant ampleur et fraîcheur permet de mettre en valeur ses arômes de fruits rouges pour une dégustation élégante et croquante.

Disponibles chez les cavistes et en ligne, 9.50€ la bouteille



HOMME DELUXE

Juin 2023

JEAN MICHEL
KA
LE MAC
DE LA I
PERSOI
CHÂTEAU
L'HOSPI
BIENVENUE
GÉRARD BÉ
LE MEILLEU
DU MONDI
SYLVIE I
THÉÂTRE, S
ARTS, GAST
QUELLE MA
BU
LE N
DE
MC
4 LC
SUP
ES
BMV
ALF

PROVENCE ET PROVINCES

30 rosés POUR UN ÉTÉ

COMME CHAQUE ANNÉE, HOMME DELUXE VOUS PROPOSE UNE BELLE SÉLECTION DE ROSÉS POUR FAIRE UN BREAK AVEC LES SOUCS DES MOIS ÉCOULÉS, DE GRANDS CLASSIQUES, DES PETITS NOUVEAUX, TOUS SYMBOLES DE VACANCES, ET DE RÉSERVANCE COMME ON DIT EN VILLE, TOUJOURS !
Par Jean de Cappet, Jean-Benoît et Eric Vireux, Photos DR



CHATEAU GALOUPET
Racheté en 2019 par le groupe LVMH, ce domaine de 69 ha de vignes est entièrement cultivé.

VINS rosés

LANGUEDOC- ROUSSILLON

La Provence n'a plus le monopole des grands rosés. Notre Sud-Ouest est devenu un deuxième éden pour la qualité et la notoriété.

L'OSTAL ROSÉ 2022

Propriété de la famille Cazes, ce beau domaine entre Narbonne et Carcassonne, qui possède 60 ha de vignes et bénéficie d'un microclimat, est déjà classé HVE 3 et achève sa conversion bio. Son rosé IGP pays-d'oc, syrah et grenache à parts égales, se distingue par sa robe pétale de rose pâle, des arômes de fruits à chair blanche et de petites baies rouges. Frais, charnu et généreux en bouche, c'est un très joli vin-plaisir qui sent bon l'été.

9 à 10 €, cavistes



LE PETIT BALTHAZAR 2022

Une signature, celle du Périguanais Pierre Héranz, d'abord œnologue, puis vigneron, très attaché à une viticulture raisonnée, voire bio, et à des produits dénués d'inflation. Ainsi ce Petit Balthazar IGP pays-d'oc (il existe dans les trois couleurs) qui s'avère une pépite de fraîcheur et de générosité. Voici un vin plaisir, pur plaisir, superbement léger (11 % vol.), frais et gourmand, aux longues notes de myrtille, de fraise et de grenadine. Bravo !

6,80 €, bons cavistes

Domaine de Nizas Le Clos 2022

Né sur un terroir d'argile et de calcaire du Languedoc, ce Clos rosé issu des vignobles de François Lurton – déjà classés HVE 3 et en pleine conversion bio – est un mix de cépages syrah, grenache et mourvèdre d'une vingtaine d'années. Elevé sur lies fines avec bâtonnage après fermentation, il révèle des notes florales et fruitées (cerise griotte, groseille) et s'avère à la fois rond et croquant en bouche. A tester avec un turbot ou des oursins froids.

12,90 € cavistes



Gallica Domaine Lafage

Entre Canet et Perpignan, le Domaine Lafage étend ses vignes, aux mains de la septième génération, et propose ce rosé Gallica (du nom d'une rose ancienne) AOP, tourné vers la gastronomie. Malgré son flacon élancé, il est né de vieilles vignes multicépages et revendique une fermentation et un élevage minutieux. Sa dégustation, riche en parfums, fait ressortir des notes de bourgeon de cassis, de romarin, de citron... et de rose bien sûr.

16 €, cavistes et CHR



Ô de Rosé Lorgèril

La maison Lorgèril, qui possède plusieurs grands domaines dont le Château de Pennauter, propose cet Ô né sur des parcelles d'altitude avec le Massif central d'un côté, les Pyrénées de l'autre. Doté d'un label HVE 3, ce rosé de prestige (majoritaire en syrah, plus grenache, cinsault et vermentino) présente une couleur pêche et exhale un nez sur les fruits rouges. Croquant et long en bouche, il se place sur les rangs des gastronomiques.

11,50 € cavistes



Contradiction Marselan 2022

Contradiction c'est son nom, marselan c'est son cépage atypique et... Tarricquet c'est le domaine qui le produit en Gascogne, sans se départir de ses armagnacs réputés depuis plus d'un siècle. Ici, on se veut ouvert d'esprit, bio sans label, et contradiction peut devenir adhésion. A tester donc, ce rosé marselan fier de son ADN qui offre, sous ses notes de fruits rouges et de cassis poivrées, caractère franc et belle longueur en bouche.

10 € env, bons cavistes



SOURCE OF JOY 2022

Du nom de la fontaine de jouvence de la mythologie, voici l'un des rosés récents de Gérard Bertrand, qui en produit plusieurs, aussi goûteux que différents. Mix de grenache, syrah et cinsault, cet AOP languedoc au flacon voluptueux provient de vignes et d'une vinification avec label bio. Sa jolie robe persiste à la dégustation, riche de notes de fraise et de cerise avec une pointe réglissée. Ce rosé élégant et pur fait honneur « à votre santé ».

16 € cavistes



CAVALCADE 2022 CHÂTEAU DE CORNEILLA

Sur les contreforts des Pyrénées-Orientales, le Château de Corneilla de la famille Jonquères d'Oriola produit des vins depuis... 27 générations ! La variété et la qualité sont au rendez-vous des trois couleurs, ainsi ce côtes-du-roussillon rosé Cavalcade – un classique bien nommé – qui, sous sa robe diaphane, ne manque pas d'attraits. Fruits rouges et gourmandise au diapason, c'est un vin d'été distingué, raffiné, qui plaira à vos convives.

12 €, grands cavistes.



CAVALCADE 2022 CHÂTEAU DE CORNEILLA

Sur les contreforts des Pyrénées-Orientales, le Château de Corneilla de la famille Jonquères d'Oriola produit des vins depuis... 27 générations ! La variété et la qualité sont au rendez-vous des trois couleurs, ainsi ce côtes-du-roussillon rosé Cavalcade – un classique bien nommé – qui, sous sa robe diaphane, ne manque pas d'attraits. Fruits rouges et gourmandise au diapason, c'est un vin d'été distingué, raffiné, qui plaira à vos convives.

35

12 €, grands cavistes.

CAVISTES & E-COMMERCE

CAVISTES, INTERNET, ÉPICERIES FINES, VENTE À DOMICILE...

Caviste & E-Commerce Juin 2023



Mai 2023 - Prix : 29 € TTC

ASSORTIMENT

CÉLINE MALDINEZ INTER CAVES, Castres (Tarn)

Arrivée en novembre 2022 à la tête de cet Inter Caves implanté au nord de la ville, dans une mini-zone vouée aux commerces de bouche, Céline Maldinez, durant son premier hiver, a vendu régulièrement des cartons de rosé. Pour cet été, 18 références sont disponibles dans une fourchette de 6,60 à 20 €. Curiosité tarnaise : « *Il y a de la méfiance vis-à-vis des rosés de Provence, plutôt mal considérés ici* », avoue la caviste, qui n'en propose pas un seul. Conséquence, ce sont les vins du Sud-Ouest et du Languedoc-Roussillon qui tiennent le haut du rayon : gaillac, minervois, IGP côtes-du-tarn... « *Les vins rosés du Rhône sont difficiles à vendre, mais si on les fait déguster, ça marche* », constate Céline Maldinez. Les vins de Loire sont également proposés, notamment un cabernet d'Anjou. « *On me le demande* », précise-t-elle, même si les vins secs ont la préférence de la majorité des clients. Cerise sur le goulot : « *J'aime mettre en avant un bardolino italien que je vends très bien* », un peu à contre-courant des tendances de consommation, très franco-françaises en matière de vins rosés. À noter, la sélection du réseau Inter Caves propose une large gamme de Bag-in-Box, dont un rosé du Ventoux à 27 € en 5 litres. « *Les BIBs, ça devrait commencer à marcher avec le soleil* », prévoit notre interlocutrice, qui va également faire rentrer une ou deux références en magnum, un contenant qui plaît selon les occasions de consommation. ■



Mes 5 COUPS de CŒUR



- LE ROSÉ GIVRÉ. Château de Gourgazaud, IGP pays-d'oc, 8,20 €
- CHIARETTO, BARDOLINO, Terre di Verona, 6,50 €
- TRADITION ROSÉ, Domaine de Labarthe, gaillac bio, 9,90 €
- CHÂTEAU DE CORNEILLA, côtes-du-roussillon, 14 €
- CUVÉE AUGUSTINE. Château d'Astros, IGP var bio, 9,90 €





Showcase Juin 2023

GOOD MODÉRATION

GOOD MODÉRATION

Autour des fruits de mer et du poisson

- 1/ **Bordeaux Familles, Saint-Terre, Sauvignon Blanc 2022**, 8,15 €, www.bordeauxfamilles.fr
Une cuvée qui évoque les moments de convivialité et qui s'accorde parfaitement avec des huîtres ou des fruits de mer.
- 2/ **Domaine Brusse, Jeanne B., Côtes du Rhône Blanc**, 8,50 €, www.domainebrusse.fr
Ce vin sec, simple et frais se marie à merveille avec une sole grillée.
- 3/ **Domaine Jean Perrier et Fils, Gamay Rose de Savoie, Cuvée Gastronomie 2020**, 11,30 €, www.jean-perrier.com
Ce vin accompagnera parfaitement les poissons de lac et de mer.
- 4/ **Domaine Offier Taillefer, Albigeois Blanc 2022, AOP Fungères**, 15 €, www.offiertaillefer.com
Ce vin riche, gras, onctueux et minéral révélera son potentiel autour de poissons gras.
- 5/ **Jonquères d'Oriola, Château de Corneilla, Cavalcade Blanc 2022, AOP Côtes du Roussillon**, 12 €, www.jonqueresdoriola.fr
À déguster autour d'un plateau de fruits de mer.



Autour des fruits de mer et du poisson

- 1/ **Famille Balaran, Châteaun d'Arche des Roses, AOC Gaillac Rose**, 8,40 €, www.famillebalaran.com
En accompagnement d'un risotto de gambas à la crème d'orange, un délice !
- 2/ **Le Domaine de Millier, Au Son de la Cloche, Colombard Ugni Blanc**, 6 €, www.chateaudemillier.com
Il accompagne harmonieusement un ceviche de daurade.
- 3/ **Cave de Croussilles, Pacherenc du Vic-Bib Sec, Lou Blanc 2020**, 6 €, www.croussilles.com
À déguster avec un tartare de thon à l'ail noir et à la mangue.
- 4/ **E. Guigal, Châteaun d'Anpiss Tavel 2021**, 10 €, www.guigal.com
Un délice avec une sole cuite en papillote.
- 5/ **Châteaun d'Arche, A 2021**, 13,50 €, www.chateaudarche.fr
À associer avec un carpaccio de Saint-Jacques.



- 6/ **Domaine de l'Oliverie, Blanc Tradition AOP Bandol 2021**, 21,50 €, www.closdebandol.com
Ce vin élégant s'associe parfaitement avec des huîtres légèrement saumonnées d'un filet de citron.
- 7/ **Cave de Becheim, Aube Pinot Gris, Exception 2019**, 16,50 €, www.becheim.com
Il accompagnera à merveille les crustacés les plus nobles.
- 8/ **Le Clos des Cévennes, La Beguise Blanc 2021**, 12,20 €, www.clos-des-cevennes.com
Ce vin se marie parfaitement avec un poisson grillé à l'huile d'olive, ou encore avec des calamars.
- 9/ **Max Javel, Le Petit Pin, Blanc Bio 2021**, IGP Côtes Catalanes, 12,90 €, www.maxjavel.com
Ce vin rond et tendre s'accorde idéalement avec une daurade royale farcie aux légumes ou un loup à l'aneth.
- 10/ **Jonquères d'Oriola, Cavalcade Rose 2022**, AOP Côtes du Roussillon, 14 €, www.jonqueresdoriola.fr
Sa fraîcheur raffinée en fait un parfait compagnon pour un ceviche.

- 6/ **Domaine Fournier Pere et Fils, Les Belles Vignes Sancerre Blanc AOP**, 20,45 €, www.fournier-pere-et-fils.com
Son fruit ciré se révèle pleinement au contact des produits de la mer, il sera idéal pour des crustacés rôtis, huîtres et homards.
- 7/ **Domaine Rose de l'Abbaye, Pouilly-Fuissé 2022**, IGP Mâconnais, 19,80 €, www.mosedebay.com
Ce millésime 2022 est idéal avec des modes à la Provençale !
- 8/ **Champagne Gonet Salsoua, Cuvée Extra Brut Grand Cru**, 31 €, www.champagne-gonet-salsoua.fr
Ce champagne frais, au caractère vif, dévoilera sous ces arômes avec un filet de leur jeune saumon, légumes sautés et sauce chimichurri.
- 9/ **Alliance Loire, Chateau Blanc Féérie Blanche 2021**, 8,40 €, www.alliance-loire.com
Ce Chateau Blanc à la belle robe or pâle accompagnera un poisson au citron et fines herbes.
- 10/ **Saint-Jacques, Cathédrale Brant Rose**, 8,70 €, www.saintjacques.com
Cuvée de fruits rouges, ce Crémant de Bourgogne Brant Rose se mariera à merveille avec un tartare de saumon.



- 11/ **Cave Vinicole Housville, Cuvée 5, Crémant d'Aube Brut**, 9,25 €, www.cave-housville.com
À associer avec un beau poisson.
- 12/ **Domaine des Diablies, MIP Collection, Rose 2022**, 15 €, www.mip-provence.com
Ce vin se marie à merveille avec les tartares de poissons.
- 13/ **Vignobles Gaillanne Garcia, Cuvée Zephyr, Côtes de Bourg Blanc 2021**, 14,50 €, www.vignobles-garcia.com
Une belle harmonie entre ce vin Cuvée Zephyr et un saumon fumé.
- 14/ **Cave de Becheim, Crémant d'Aube Extra Brut**, 10,90 €, www.becheim.com
Il sera le compagnon idéal d'un saumon d'huîtres ou d'un saumon grillé.
- 15/ **Cave de Becheim, Pinot Blanc des Chouanets de Lanté**, 7,85 €, www.becheim.com
Il sera parfait si servi avec un tartare en papillote.



- 11/ **Productions Vignobles, Elise & Marlon Blanc**, 5 €, www.productions.com
La cuvée plaisir, à déguster avec votre pêche du jour, pour un moment unique de partage et de convivialité !
- 12/ **Chateau Danzac, Dole Danzac 2022**, 12 €, www.chateaudanzac.com
Dole Danzac 2022 se dégustera à merveille avec un carpaccio de coquilles Saint-Jacques mélangées au basilic et au citron.
- 13/ **Épiqueur, Provence 2022, Rose AOP Côtes de Provence**, 17,50 €, www.epiqueur-provence.com
A servir avec des langoustines rôties aux pêches et figues sèches, crème de betterave.
- 14/ **Château de Grignon, Cosmos AOP Saint-Chinian**, 9,95 €, www.chateau-grignon.com
Ce vin se déguste accompagné d'une queue de loup au safran.
- 15/ **Chateau Laveyr, D'ici on voit la mer... 2022**, AOP Pic Saint-Loup, 12 €, www.chateaulaveyr.com
À découvrir autour d'un thon rouge smoke sauce teriyaki !

10/ Jonquères d'Oriola, Cavalcade Rosé 2022, AOP Côtes du Roussillon, 14 €, www.jonqueresdoriola.fr
Sa fraîcheur raffinée en fait un parfait compagnon pour un ceviche.

5/ Jonquères d'Oriola, Château de Corneilla, Cavalcade Blanc 2022, AOP Côtes du Roussillon, 12 €, www.jonqueresdoriola.fr
À déguster autour d'un plateau de fruits de mer.

Autour des Fromages chèvre, brebis etc

Autour des Fromages chèvre, brebis etc

- 1/ **Domaine Villamaire, Le Carroir des Mûres 2021**, 10 € C., www.domaine-villamaire.com. La texture crémeuse d'un chévre fin se marie parfaitement à la fraîcheur de cette cuvée.
- 2/ **Domaine de l'Obrière, Rouge Tradition AOC Roussillon 2021**, 31 € C., www.vinsdebaudouard.com. Ce vin de gastronomie, puissant, élégant et complexe se marie à merveille avec des fromages fins, comme la fleur de la mozzarella.
- 3/ **Jouquères d'Oriola, L'Indigène 2022 IGP Côtes Catalanes**, 12 € C., www.jouqueresdoriola.fr. Un vin à déguster avec un fromage de caractère, tel qu'un reblochon fermier.
- 4/ **Château Beaulieu, Amour de Nôtre Rouge 2022**, 7,50 € C., www.chateau-beaulieu.com. Ce vin frais et gourmand contraindra le pasteurisé du reblochon.
- 5/ **Domaine de la Sagesse, Laville Blanc 2022**, 16 € C., www.domaine-de-la-sagesse.com. Il accompagnera idéalement un fromage de chèvre des Corbières et le pile de cinget de L'Espère.



- 1/ **Ma Saintie Berthe, La Chapelle Blanc 2021**, 14 € C., www.maisaintieberthe.com. Un fromage de chèvre affiné, comme le Saint-Maure de Touraine ou le Crottin de Chavignol, est un excellent choix pour accompagner ce vin.
- 2/ **Château Caplans, Juvénis, Blanc Tradition 2021**, 13 € C., www.chateau-caplans.com. Un fromage corse à croûte fleurie, au lait de brebis, s'harmonise parfaitement avec les notes aromatiques de ce vin.
- 3/ **Domaine Le Novi, Terre de Saffres, Labrousse Blanc 2022**, 15 € C., www.domaine-le-novi.com. Le chévre frais est un choix classique pour accompagner le vin blanc de Provence.
- 4/ **Domaine Carla, Figure Libre Fresset Blanc 2021**, environ 12 € C., www.domaine-carla.com. Le Reblochon créera un contraste stimulant avec la fraîcheur et la complexité de cette cuvée.
- 5/ **Vignobles de Roubaix, La Vie en Rose, Côte de Provence 2022**, 13,50 € C., www.vignoblesderoubaix.com. Le goût distinctif du Pinard et sa texture crémeuse est fait un excellent choix pour accompagner cette cuvée fraîche et fruitée.



- 6/ **Le Domaine de Niess, Le Clos-Rouge 2022 Bio AOP Langue doc**, 12,90 € C., www.domaine-de-niess.com. Cette cuvée s'accorde très bien avec une salade de fromage de chèvre.
- 7/ **Cave de Beuhain, Ravoux de Lenc, Redigé 2019**, 10,45 € C., www.beuhain.com. Le Redigé travaille délicieusement accompagné le fromage de brebis grès à sa fraîcheur et son acidité.
- 8/ **Vins des Vignerons de Saint-Pons, Côte primitive, Blanc 2021 AOC Saint-Pons**, 7,20 € C., www.vignerons-saintpons.com. A combiner avec des fromages d'Auvergne grès à sa douceur.
- 9/ **L. de Vilhobis, Touraine Sansignon Blanc 2022**, 8,20 € C., www.pivillhobis.fr. Facile à accompagner de sa région. S'accorde avec les fromages de chèvre du Val de Loire.
- 10/ **Cave de Lagne, Les Bellaves, Miroir d'herminette 2021**, 9,90 € C., www.cave-lagne.com. À déguster accompagné de fromages de chèvre.

- 6/ **Bonnet Labadie, Les Pépites, Cotons du Languedoc 2020**, 9,70 € C., www.bonnet-labadie.fr. Ce vin suave et envolé s'associe également avec des fromages perlés (servis tièdes sur du pain d'épices...)
- 7/ **Domaine Chasson, Charles-Moncler, Rouge Premier Cru 2018**, 109 € C., www.domaine-chasson.com. La texture fondante et le goût délicat du Beaufort apportent une sensation vibrante et douce, en accord avec la finesse et la complexité du Clos des Monclers.
- 8/ **Château Fourcas-Haut, Blanc Bio 2021**, 20 € C., www.fourcas-haut.com. La texture ferme et souple de Comté se marie bien avec la subtilité de ce vin et ses notes d'agrumes.
- 9/ **Château Dubernil, Dubernil d'herminette 2021**, 50 € C., www.dubernil.com. La douceur et le mordant du Beaufort adoucent les arômes herbacés et la complexité du Chardonnay.
- 10/ **La Chablisienne, Chablis 2020 - Cuvée Spéciale 1923**, 17 € C., www.chablisienne.com. Avec sa texture ferme et ses arômes délicats et légèrement acidulés, l'émulsion peut constituer une belle association avec le Chablis.



- 11/ **Saint-Mont, Cirque Nord**, 25 € C., www.vins-saintmont.com. Jeune, il accompagnera à merveille les fromages fins à pâtes pressées (Comté, Saint-Nectaire fermier). Après quelques années d'élevage, il sera le partenaire idéal d'un plateau de fromages à croûte levée (Man d'Oie ou Munster).
- 12/ **Château de Ferrand, Le Héroux 2018**, 25 € C., www.chateau-de-ferrand.com. Cette cuvée se marie idéalement avec un fromage à pâte pressée non cuite, tel que le Tomme de Savoie.
- 13/ **Proper Mandou, Les d'Or - Château Landon - AOP Macon-Bi**, 11,30 € C., www.proper-mandou.com. À déguster avec un lait ou un accompagnement.
- 14/ **Les Vignerons de Mauges, Mauges Blanc**, 11 € C., www.lesvigneronsmauges.fr. Adéquat accompagné d'un fondant au fromage.
- 15/ **Château de la Grande, Blanc 2021 AOP Entre-deux-mers**, 22,60 € C., www.chateau-de-la-grande.fr. Cette cuvée se marie particulièrement bien avec des fromages à pâte persillée, à l'image d'une Fourme d'Auvergne.



- 11/ **Château Cantoux-Brown, AOC 2021**, 19,60 € C., www.cantouxbrown.com. La texture crémeuse et une saveur légèrement acidulée qui se marie parfaitement avec la fraîcheur de ces fromages de l'AOC.
- 12/ **Château d'Oliver, Le Dauphin d'Oliver, Grand Vin de Graves, Puysegur Blanc 2021**, 15 € C., www.chateau-oliver.com. La légèreté et la douceur de la Mozzarella di Bufala en font un bon choix pour accompagner cette cuvée.
- 13/ **Domaine des Châtiments, Bon Pinard, Cuvée Héritage**, 26,80 € C., www.chatiments.fr. Un excellent associé à un Saint-Nectaire.
- 14/ **Les Souterrains, AOC Touraine Brénois 2020**, 25 € C., www.les-souterrains.fr. Ce Touraine Chénouais peut accompagner un plat plat de fromages.
- 15/ **Domaine Jean-Luc, Bourgogne Blanc Hautes-Côtes de Beaune Bio 2021**, 29,50 € C., www.jluc.com. À servir avec des fromages de chèvre bien affinés.

134 Showcase Été 2023

Showcase Été 2023 135

3/ Jouquères d'Oriola, L'Indigène 2022 IGP Côtes Catalanes, 12 €, www.jouqueresdoriola.fr. Un vin à déguster avec un fromage de caractère, tel qu'un reblochon fermier.

Autour du Barbecue

Autour du Barbecue

- 1/ **Château La Peyroche, AOC Bordeaux, Rouge 2022 Bio**, 9,50 € C., www.chateau-la-peyroche.com. À déguster frais, accompagné de bœuf à la sauce de poulet mariné grillés au barbecue.
- 2/ **Maison Bonnet, Cuvée Brebis d'Or**, 8 € C., www.maisonbonnet.fr. À servir au moment du plat, lors de délicieuses grillades.
- 3/ **Domaine Martin Faudet et Fils, Arbois, Cuvée Brebis d'Or**, 13 € C., www.domaine-martin-faudet.fr. Idéal avec une belle pièce de bœuf délicieusement grillée au barbecue.
- 4/ **Caveau de Châteauneuf, Château de Cornaille, L'Arbois, Rouge, AOC Langue doc**, 5,95 € C., www.vin-caveau.com. Les terres de terre grès se marient très bien avec ce vin frais et équilibré.
- 5/ **Château de Lamoignon, La Bergerie de Lamoignon, AOP Langue doc**, 8,50 € C., www.chateau-lamoignon.com. Il accompagnera idéalement les spécialités de l'Est, notamment de délicieuses grillades !



- 1/ **Domaine Fourrier Père et Fils, Terres Blanches-Sauverre Blanc AOP**, 20,90 € C., www.fourrier-pere-fils.com. Cette cuvée accompagnera les plats comme des grillades grillées.
- 2/ **Produits Vignobles, Moisson St-Vincent Rouge**, 4,50 € C., www.produitsvignobles.com. Cette cuvée se marie parfaitement avec des côtes de porc et ses petits légumes.
- 3/ **Ultimate Laiton, Tuffeau Tonnellerie**, 9,30 € C., www.ultimate-laiton.com. Ce vin gourmand et équilibré avec un cœur d'agrumes en croûte persillée, grillé au barbecue.
- 4/ **Caveau, Cuvée Cuvée Rouge 2022**, 14 € C., www.caveau.com. Cette cuvée s'accorde parfaitement avec des brochettes de crevettes sautées et des légumes grillés à la plancha.
- 5/ **Amélie Proust, Au Pinard du Mont d'Azur, Bourgogne Pinard 2021**, 26,50 € C., www.familieproust.fr. Une bœuf à la moutarde cuit au barbecue est un excellent choix pour ce vin.



- 6/ **Cave de la Berthe-Sainte-Vierge, Vieilles Vignes d'Alsace Gris 2018**, AOC Coteaux de Vendémios, 5 € C., www.vinsdebaudouard.com. Remarque également à l'indigène dans la région.
- 7/ **Jouquères d'Oriola, Château de Cornaille, Cavalcade, Rouge 2022 AOP Côtes du Roussillon Villages les Aspres**, 16 € C., www.jouqueresdoriola.fr. Cette cuvée accompagnera à merveille une côte de bœuf.
- 8/ **Domaine de l'Obrière, Rouge Tradition AOC Roussillon 2021**, 27 € C., www.vinsdebaudouard.com. Le bœuf grillé au barbecue offre un excellent accompagnement à ce vin puissant.
- 9/ **Les Chablis Graines, La Bergerie de Cornaille 2019**, 10,20 € C., www.chablisgraines.com. Ce vin se marie parfaitement avec de la viande grillée.
- 10/ **Union des Vignerons de Saint-Pons, Cuvée Tradition, AOC Saint-Pons**, 7,20 € C., www.vignerons-saintpons.com. À déguster avec du grès à planche, délicieusement relevé d'une moutarde.

- 6/ **Domaine Lafage, Les**, 20 € C., www.domaine-lafage.com. Cette cuvée accompagnera idéalement une côte de bœuf.
- 7/ **Domaine de la Métrairie d'Alon, Pinot Noir Le Village**, 23,90 € C., www.domaine-metrairie.com. À servir avec une viande grillée au barbecue.
- 8/ **Mareau, Rouge, AOP Ventoux**, 6,45 € C., www.mareau.com. À boire frais, accompagné de viandes rôties ou viande grillées.
- 9/ **Château de Lamoignon, Le Rouge 2022**, 23 € C., www.chateau-lamoignon.com. Idéal avec un bœuf grillé au barbecue et sa sauce au beurre d'ail.
- 10/ **Les Javelles, Vallée de la Bessonne, Syrah 2019**, 21,20 € C., www.lesjavelles.com. Ce vin s'accorde très bien avec un gigot d'agneau cuit au barbecue, saupé d'une moutarde aux épices et aux olives.



- 11/ **Château Angélique, Réserve, Rouge Cuvée 2022**, 13,90 € C., www.angélique.com. Ce vin de caractère provient d'un terroir exceptionnel et se marie avec des brochettes.
- 12/ **Maison Ansel, Rouge RCP Puy de l'Or, 100% Grès**, 5,50 € C., www.maison-ansel.com. Il accompagnera parfaitement les grillades.
- 13/ **Château Saint-Jean d'Amélie, Château Saint-Louis**, 8,90 € C., www.chateau-saint-jean.com. Ce vin se marie parfaitement avec un steak de thon ou un gigot.
- 14/ **Caveau de Lamoignon, Château de Cornaille 2019**, 10,20 € C., www.caveau.com. À déguster avec des côtes levées de porc au barbecue.
- 15/ **Château de Lamoignon, Cuvée Tradition Rouge**, 14 € C., www.chateau-lamoignon.com. À déguster accompagné de saucisses grillées.



- 11/ **Domaine Macon, Les Entrepreneurs**, Cuvée Héritage Rouge, 18 € C., www.macon.com. Il s'accorde harmonieusement avec une côte de bœuf grillée, déglacée à l'ail.
- 12/ **Château Moncler La Tour, Cuvée, Bergerie Rouge AOC**, 2018 cuvée BBO Héritage, 12,50 € C., www.chateau-moncler.com. Simple mais efficace, cette cuvée accompagnera un steak sauté aux herbes de Provence.
- 13/ **Domaine Nicolas-Crois, Les Trois Graines, AOC Côtes du Rhône**, 7,50 € C., www.domaine-nicolas-crois.com. Ce vin se marie parfaitement avec des filets de poulet.
- 14/ **Domaine Carla, Figure Libre 2021 Fresset**, environ 12 € C., www.domaine-carla.com. À déguster accompagné de courgettes grillées et pommes de terre au four à la chaudière.
- 15/ **Maison de Composteur, AOP Les Baux de Provence, Cuvée Tradition Rouge 2020**, 9,50 € C., www.maison-composteur.com. Prix raisonnable de régaler avec une grillade au moment.

130 Showcase Été 2023

Showcase Été 2023 131

7/ Jouquères d'Oriola, Château de Cornaille, Cavalcade, Rouge 2022 AOP Côtes du Roussillon Villages les Aspres, 16 €, www.jouqueresdoriola.fr. Cette cuvée accompagnera à merveille une côte de bœuf.



ELLE A TABLE Juin 2023

Bat BU & APPROUVE

LA VIE EN ROSÉS

L'été est incontestablement la saison du rosé. Bien qu'il se consume désormais toute l'année, les beaux jours ont le chic pour nous donner envie de sortir un joli vin, du Sud ou pas, pour accompagner nos repas estivaux. Fraîcheur, jolies couleurs, bonne humeur : le rosé a bien des atouts et convient à tous les budgets.

PAR SANDRINE GOEYVAERTS



Parlons peu, parlons chiffres : le rosé est une vraie spécificité française, l'Hexagone étant à la fois le premier pays producteur de rosés au monde et celui où l'on en consomme le plus. Pour donner un ordre de grandeur, à nous seuls, nous assurons plus d'un tiers de la consommation mondiale*. La Provence reste une région de référence largement plébiscitée par les amateurs, pour autant le Languedoc la talonne de près, la Loire n'est pas en reste, le Rhône se défend. Du bon, voire de l'excellent, il y en a désormais partout. Fi des clichés, les caves coopératives peuvent offrir des vins très sérieux, bien faits et respectant parfaitement les

terroirs. Les rosés offrent mille nuances de couleurs, celles-ci ne sont pas le seul indicateur de leur qualité ou de leur goût : des rosés très foncés peuvent être des bombes de fruits, tandis que des rosés délicats peuvent regorger de présence. Alors comment choisir le bon, pour la pizza du dimanche soir, pour un repas un peu plus élaboré, ou juste pour passer un chouette moment entre ami(e)s ? Pour faire le tri et s'y retrouver un peu mieux dans cette offre pléthorique, nous avons choisi le pragmatisme en vous offrant une sélection par prix. Ainsi, il vous sera plus aisé d'opter pour ce qui convient le mieux, tant à l'occasion qu'au budget.

* Chiffres France AgriMer, OMR 2022.

ELLE A TABLE N° 102 JUILLET-AOÛT 2023

CÔTES DU ROUSSILLON, CHÂTEAU DE CORNEILLA, CAVALCADE 2022
 Au nez se dévoilent des arômes délicats de fraise juteuse et de pêche mûre. En bouche, l'équilibre parfait entre fraîcheur et rondeur. La finale est longue et permettra de servir un onglet à l'échalote.
jonqueresdoriola.fr



PRIX MINI MAIS ILS FONT LE MAXIMUM

En dessous de 5 €, il est difficile de trouver des vins de bonne qualité et expressifs, mais passé cette barrière, on trouve d'excellents rapports qualité-prix, dont pas mal de vins de coopératives et même quelques vins de domaine en bio.

IGP COMTÉ TOLOSAN, PUR & EQUILIBRE ROSE

Fraîcheur, équilibre et intensité aromatique se conjuguent en ce vin. Robe délicate, arômes de fruits rouges et notes florales. Bouche vive, fruitée, tanins fins. Il sera le compagnon parfait d'un houmous de betterave. **5,30 €** vinovalie.com

LISTEL, GRAIN DE GRIS BIO

Sa robe pâle et brillante laisse entrevoir une bouche fraîche et vive, aux arômes délicats de fruits rouges et d'agrumes. En bouche, on apprécie sa finesse et sa vivacité. Parfait pour l'opéra ! **5 €** - listel.fr

BORDEAUX, CHÂTEAU CHAPELLE D'AJENOR 2022

Sa couleur rose brillant attire l'œil, son nez révèle des arômes subtils de fruits rouges et de fleurs. En bouche, sa fraîcheur et son équilibre séduisent, avec des notes fruitées. Mariez-le à une salade de pois chiches relevée. **7,50 €** boutique.domaines-maletroquefort.com

BERGÉRAÇ, CHÂTEAU DE LA JAUBERTIE, TRADITION 2022

Un nez subtil de fruits rouges et d'orange sanguine, et une bouche équilibrée et légèrement acidulée. Une belle découverte à savourer à l'apéritif ou avec des plats légers. **8,30 €** - chateau-jaubertie.com

LANGUEDOC, CHÂTEAU DE LASTOURS, LA BERGERIE 2022

Au nez, le cassis se mêle au pamplemousse. En bouche, il offre une acidité agréablement vive et une finale légèrement épicée. Ce rosé est le choix parfait pour les grillades et les plats d'inspiration méditerranéenne. **8,50 €** chateaudelastours.com

CÔTES DU ROUSSILLON, CHÂTEAU DE CORNERIA, CAVALCADE 2022

Au nez se dévoilent des arômes délicats de fraise juteuse et de pêche mûre. En bouche, l'équilibre parfait entre fraîcheur et rondeur. La finale est longue et permettra de servir un onglet à l'échalote. **8,90 €** jonqueresdoriola.fr

COTEAUX DU VENDOMOIS, DOMAINE COLIN GRIS 2022

Au nez, des fleurs printanières et des fruits gorgés de soleil. En bouche, les notes de groseille acidulée se mêlent à des nuances subtiles d'épices. Un vrai plaisir tout en gourmandise, à assortir avec une tarte aux fruits. **9 €** domaine-colin.fr

POUR 10 € ENVIRON

Dans cette zone de prix relativement raisonnable, on a accès à de très jolis flacons, avec du caractère et des expressions vives. La curiosité n'est pas toujours un vilain défaut, surtout quand les bourses ne s'en trouvent pas (trop) plombées.

SAVOIE, DOMAINE RAVIER

La Savoie est une terre d'élection pour ce rosé à la robe diaphane, aux arômes de fraise et de fleurs blanches. En bouche, légèreté et vivacité avec des notes fruitées et une finale rafraîchissante. Parfait pour les journées ensoleillées. **9,10 €** vinravier.fr

CÔTES DU RHÔNE, VIDAL-FLEURY 2021

Un très bon rapport qualité-prix pour ce vin envoûtant, tout en fruits rouges et agrumes. La bouche est généreuse, avec des notes de pamplemousse, de cerise et une pointe d'épices. À servir avec un tartare de lieu jaune. **9,50 €** vidal-fleury.com

TAVEL, DOMAINE LE VIEUX MOULIN 2021

Puissance et élégance caractérisent ce rosé intense. Le nez est complexe, entre fruits rouges mûrs et notes florales. En bouche, la structure est là, nimbée de framboise et d'une touche épicée. Avec du canard, il fera des émules. **9 €** caveroudil.com

LUBERON, DOMAINE LE NOVI, CÔTÉ LEVANT 2020

Un rosé de caractère. Robe rose saumonée, nez subtil mêlant fruits rouges, agrumes et nuances minérales. En bouche, fraîcheur et finesse, avec des saveurs de fraise des bois, de citron et une touche saline. On l'adore sur des coquillages. **10,50 €** - **06 22 07 90 60**.

BORDEAUX, CLARENDELLE 2022

Ce vin pâle offre des petits fruits rouges et du kumquat au nez. En bouche, vivacité, notes de groseille, de pamplemousse et une belle rondeur, avant une finale super fraîche. L'allié des barbecues ! **12 €** - clarendelle.com

COSTIÈRES DE NÎMES, CHÂTEAU BEAUBOIS, ÉLEGANCE 2022

Le charme de la gaulle personnifié. Le nez frétille d'acacia, les papilles s'émaillent gorgées de cerise et d'abricot, avec une subtile touche de vanille. Finale harmonieuse qui lui fera aimer un steak juste grillé. **13 €** chateau-beaubois.com

SAINT-MONT, PRODUCTEURS PLAIMONT, ROSÉ D'ENFER 2022

Le diable est dans le détail, la pivoine affleure derrière la fraise. La bouche est fraîche, équilibrée, avec une finale délicieusement persistante. Un rosé envoûtant à déguster avec passion et un vitello tomato. **10,50 €** plaimont.com



Chauffage au bois
Enquête sur un scandale

Jeunes leaders
Le palmarès RSE
Giverny-« Le Point »

Vins d'été
Notre sélection
par régions

Le Point

www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 29 juin 2023 n° 2656 - 5,90 €

Milliards, pouvoir

La guerre des ga...



Derrière l'invasion de la lutte féroce des

Rencontres d'Arles: le me



STYLE VINS D'ÉTÉ

Domaine Ortola

Narbonne (11)
06.38.43.49.24
15/15,5 - Nautica. Couleur melon, cerise, framboise, aubépine, bouche vive, savoureuse. 9,90 €.

Fonjoja

Caveaux à Saint-Sébastien-de-Lucian et Saint-Félix-de-Ludex (34)
04.67.96.61.52
15 - Jôgar Tambornet. Rose pâle. Cerise, pêche jaune, notes florales, bouche fraîche, agrumes. 6 €.

Gérard Bertrand

Narbonne (11)
04.68.45.36.00
17 - Art de Vivre. Rose pâle. Nez élégant, framboise, agrumes, notes florales, bouche savoureuse, finale fraîche. 13,50 €.

Maison Lorigeril

Pennautier (11)
04.68.72.65.29
15 - Ô de Rosé. Couleur pêche. Framboise, groseille, mandarine, bouche vive, harmonieuse, en longueur. 11,50 €.

Mas des Cabres

Aspères (30)
06.25.68.34.24
15/15,5 - Estive. Couleur pêche. Nez raffiné, cerise, mûre, bouche ronde, harmonieuse, finale salivante. 7,95 €.

Mas Granier

Aspères (30)
04.66.80.01.20
15 - Parenthèse. Couleur pêche. Nez frais, groseille, mangue, notes florales, bouche vive. 9 €.

LANGUEDOC SAINT-GEORGES-D'ORQUES

Château de l'Engarran

Lavirane (34)
04.67.47.00.02
16 - Rose tendre. Fruits rouges, framboise, notes florales, bouche ronde, bien relevée. 10 €.

PIC-SAINT-LOUP

Château de Lancyre

Vaillemis (34)
04.67.55.32.34

15,5 - D'ici on voit la mer. Rose tendre. Nez expressif, fruits jaunes, mangue, agrumes, bouche tonique, fraîche. 12 €.

FAUGÈRES

Domaine Ollier-Taillefer

Fos (34)
04.67.90.24.59
16 - Les Collines. Rose pêche. Nez délicat, frais, mûre, garrigue, bouche onctueuse, épicée. 10 €.

SAINT-CHINIAN

Château de Gragnos

Saint-Chinian (34)
06.82.10.10.43
14,5/15 - Cosmos. Couleur pêche. Fraîche, agrumes, notes florales, bouche ronde, aromatique, gourmande. 9,95 €.

CORBIÈRES

Château Ollieux Romanis

Montbriat (11)
04.68.43.35.20
15 - Rose saumon. Fraîche, framboise, notes florales, bouche gourmande, beaucoup de fraîcheur. 12,50 €.

MALEPÈRE

Domaine de la Sapinière

Caracassonne (11)
04.68.72.65.99
15/15,5 - Bianca Flora. Rose pâle. Nez fin, fruité pur, note florale, bouche fine, en longueur. 16 €.

CÔTES-DU-ROUSSILLON

Celler Trémoine

Rosières (66)
04.68.29.11.82

14,5 - Rosé Trémoine. Cœur de Robe groseille. Expressif, cerise, mûre, bouche juteuse, parfumée, gourmande. 8 €.

Château de Rey

Carrié-en-Roussillon (66)
04.68.73.86.27
16 - Sisquò. Couleur framboise. Fruité éclatant, fraîche, cerise, note florale, bouche savoureuse, finale épicée. 11,20 €.

Domaine de Rombeau

Rivesaltes (66)
04.68.64.33.35
15 - Rose pâle. Fruité éclatant, fruits jaunes, confiserie, bouche juteuse, fraîche, en longueur. 10 €.

Domaine Lafage

Péribignan (66)
04.68.80.35.82
14,5/15 - Gallica. Rose tendre. Nez original, parfumé, garrigue, notes florales, agrumes, bouche vive, persistante. 15,50 €.

Vignobles d'Agly

Estagnol (66)
04.68.29.00.85
14,5 - Château Montner. Couleur pêche. Fruité expressif, fruits rouges, confiserie, bouche ronde, relevée. 7 €.

Vignobles Jonquères d'Oriola

Corneilla-del-Vercol (66)
04.68.22.73.22
14,5/15 - Gris-Gris. Couleur melon. Nez intense, charmeur, fruits rouges, note de pêche, gourmand. 8,90 €.

Vignobles Terrassous

Terrats (66)
04.68.53.02.50
14,5/15 - Château Mossé. Rose pâle. Nez raffiné, fraîche, cerise, notes florales, bouche ronde, savoureuse. 7,89 €.

COLLIOURE

Domaine la Tour Vieille

Collioure (66)
04.68.82.44.82
15 - Rosé des Roches. Couleur mangue. Expressif, baies sauvages, pêche jaunée, bouche structurée, tonique, vin de repas. 12,50 €.



De la ville à la vigne

Pour s'initier en famille aux vins de la région, une journée découverte à la carte qui commence au cœur de Montpellier et se termine dans le vignoble. Le matin, il est possible d'opter pour un jeu de piste de 1 h 30 dans le centre historique de Montpellier ou de découvrir le château de Flaugergues. La visite se termine par une dégustation et le restaurant Le Foia permet de déjeuner dans la cour du château. L'après-midi, la presqu'île de Maguelone, située à une dizaine de kilomètres, est l'endroit idéal pour une promenade entre mer et étangs et la visite de la cathédrale de Maguelone et de son domaine viticole. Pour la soirée, retour dans l'arrière-pays, au domaine de l'Arbousier, afin de passer la nuit dans une cabane dans les arbres au cœur des vignes, avec une visite gratuite de la cave gravitrain.

Informations et réservations : montpellier-tourisme.fr

RETROUVEZ L'INTÉGRALITÉ DE LA SÉLECTION D'OLIVIER BOMPAS ET JACQUES DUPONT SUR lepoint.fr

112 | 29 juin 2023 | Le Point 2656

Vignobles Jonquères d'Oriola

Corneilla-del-Vercol (66)

04.68.22.73.22

14,5/15 - Gris-Gris. Couleur melon. Nez intense, charmeur, fruits rouges, note de pêche, gourmand. 8,90 €.



Cuisine et Vins de France

29 Juin 2023

DÉGUSTATION



PAYS D'OC
LYV rosé 2022, 6,90 €.
 Voilà un rosé comme les aime : gourmand, fruité et vif. Les petits fruits rouges et le bonbon anglais se marient et apportent leurs arômes acidulés. En bouche, on retrouve un bel équilibre entre notes de petites baies, agrumes et une trame minérale qui entraîne vers une finale salivante. On se voit déjà entre amis sur une terrasse ensoleillée.



CÔTES DE PROVENCE
Château Saint-Maur, L'Excellence 2022, 26 €.
 Robe saumonée irisée. Très joli nez, tout en fraîcheur et à l'acidité maîtrisée. Comme un jus de citron de Menton, une balade à l'aube sur la Côte d'Azur avec des notes de laurier et de myrte. La bouche hésite entre douceur de la matière et trame acidulée qui vient l'ensemble et lui apporte dynamisme, vivacité et gourmandise.



CÔTES DE PROVENCE
Château Gessier, Esprit Gessier 2022, 14 €.
 C'est à son voyage au cœur de la Provence que conçoit ce rosé pâle, à la robe aux nuances de pêche. Un fruit qui se retrouve dans un bouquet séduisant, accompagné d'arômes de fleurs blanches et de pamplemousse. La bouche est ronde et équilibrée. On retrouve des notes de fruits à noyau avant une finale doucement acidulée, sapide.

ROSÉ DE LOIRE
Maison Lacheteau, Souçon de fruit 2022, 5,20 €.
 Les petits fruits rouges, la pêche de signe composent un nez frais et gourmand, aux notes légèrement épicées. Une très légère sucrosité enrobe le palais, mais sans lourdeur, et évoque la pulpe de fraise des bois et le bonbon anglais. Un vin pimpant, sans prétention et qui se termine sur une belle fraîcheur.



CÔTES DE PROVENCE
Château Grand Seuil, rosé 2022, 22,90 €.
 Une très jolie gourmandise dès les premiers arômes, avec des notes de fruits rouges (framboise), de nectarine et de

Un été rose DE PLAISIRS



CÔTES DE PROVENCE
Château des Sarrins, rosé Grande cuvée 2022, 14,50 €.
 Intensité et densité pour un nez entre arômes floraux et fruités pleins de galé. En bouche, la matière est



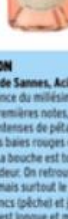
CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE
Château Grand Seuil, rosé 2022, 22,90 €.
 Une très jolie gourmandise dès les premiers arômes, avec des notes de fruits rouges (framboise), de nectarine et de



CÔTIÈRES DE NÎMES
Château Beauvois, Expression 2022, 7 €.
 Rosé saumoné intense. Très belle fraîcheur fruitée dès les premiers arômes avec des notes d'agrumes roses, de pêche blanche. En bouche, on retrouve la douceur des agrumes et une tendresse certaine. La juste acidité permet d'envisager facilement de reprendre un verre, sans lourdeur.



CÔTES DE PROVENCE
Château Peyrassol, ERMÉ 2022, 18 €.
 Avec un millésime assurant comme le fut 2022, ce rosé de grande classe arrive à offrir une fraîcheur intacte qui se traduit par un bouquet de fleurs du jardin, associé à des arômes de fruits blancs juteux. La pêche de vigne et la poire d'été apportent leur tendresse à la bouche, à peine soulignés par quelques notes acidulées en finale.



LUBERON
Château de Sannes, Aclano 2022, 18 €.
 La puissance du millésime s'exprime dès les premières notes, avec des arômes intenses de pétales de rose, de petites baies rouges et d'épices douces. La bouche est tout en douceur et en rondeur. On retrouve des notes florales, mais surtout le juteux des fruits blancs (pêche) et jaunes (abricot). La finale est longue et minérale, avec une belle intensité.



LANGUEDOC
Château Paul Max, Jardin de Roses, Traviata 2022, 12,75 €.
 Beaucoup de délicatesses et d'arômes fleuris qui se déploient avant de laisser paraître des notes plus fruitées. Bouche intense, vineuse et pourtant aérienne. On retrouve des notes fruitées qui évoquent les petits fruits rouges, mais aussi les agrumes (pamplemousse, orange amère). Gros coup de cœur pour cette cuvée.



CÔTES-DU-ROUSSILLON

Château de Cornella, Héritage rosé 2022, 9,50 €.

Une corbeille d'agrumes doux (clémentine, orange, cédrat et kumquat) compose un nez très plaisant, plein de peps et de douceur. En bouche, une légère acidité apporte de la structure à une matière soyeuse, énergique et intense. Finale longue et douce, comme une caresse.

TRÈS PÂLE OU PLUS INTENSE, LE ROSÉ SE DÉCLINE DANS TOUTES LES TEINTES ET TOUTES LES RÉGIONS. PETIT TOUR D'HEXAGONE POUR FAIRE LE PLEIN D'IDÉES POUR DÉSAITÉLER LES GRANDES TABLES ESTIVALES. Par *Matrice Delamotte*



PAYS D'OC
Le Petit Balhazar, Clesault 2022, 6,80 €.
 Nez frais et juteux, avec la gourmandise des agrumes roses et la suavité de notes florales délicates, mais bien présentes. L'acidité en bouche est justement dosée pour apporter du dynamisme sans être agressive. On retrouve des notes d'agrumes et de fruits blancs juteux. Un vin très plaisant, sans prise de tête.



VIN DE FRANCE
Domaine Jean Esprit, Pont de la Déesse Rosé 2022, 15 €.
 Assemblage de robe et syrah, ce vin s'avère particulièrement minéral et fruité avec des arômes intéressés de pêche, d'agrumes (pamplemousse rose) et de fruits exotiques. La bouche est fraîche, gourmande avec des notes de fruits blancs et à noyau avant une finale persistante et sapide. On l'imagine bien avec de petits fromages de chèvre.



CÔTES-DU-ROUSSILLON
Château de Cornella, Héritage rosé 2022, 9,50 €.
 Une corbeille d'agrumes doux (clémentine, orange, cédrat et kumquat) compose un nez très plaisant, plein de peps et de douceur. En bouche, une légère acidité apporte de la structure à une matière soyeuse, énergique et intense. Finale longue et douce, comme une caresse.



VIN DE FRANCE
Château de Sérème, Murmure de Sérème 2022, 10,80 €.
 Robe rosé poudré intense. Le bonbon anglais, la praline et les agrumes roses pour un bouquet tout en gourmandise et en rondeur. La bouche est simple, avec un côté bonbon marqué, des notes de zeste d'orange et de pamplemousse. Un vin rigolo, sans prise de tête et très salivant. Tout ce qu'on demande à un vin de copains.





En Magnum
Juin 2023

La grande dégustation / classe de maître



Fils de vigneron très tôt saisi par l'entrepreneuriat, Jean-Claude Mas a bâti un patrimoine de plus de 800 hectares de vignes et créé des marques reconnues partout dans le monde.

Domaine Paul Mas, Jardin de Roses 2022, languedoc

Gérard Bertrand, Art de Vivre 2022, languedoc
Vigneron méticuleux et exigeant, sans cesse en quête d'innovation, Gérard Bertrand a fait de son nom une marque dynamique. Nul doute que cette bouteille en terre naturelle censée rappeler les premières amphores fera son effet. Frais, gourmand, entre notes fruitées et florales, ce vin ira bien avec la cuisine méditerranéenne.
13,50 euros

Lafage, Gallica 2022, côtes-du-roussillon

Le nom de ce rosé a son origine dans la variété de rose très parfumée que l'on trouvait dans les jardins du mas Miraflores. Voilà le rosé du Roussillon modèle avec une dimension saline et minérale incomparable qui lui donne beaucoup de buvabilité, en apéritif ou à table. Cette propriété a de solides ambitions. Il faut la suivre de près.

16 euros

Jonquères d'Oriola, Château de Corneilla, Cavalcade 2022, côtes-du-roussillon

Vingt-septième génération de la famille à la tête de ces vignobles, William Jonquères d'Oriola continue sa marche en avant en proposant des vins originaux. On aime le bel équilibre et le raffinement de ce cavalcade frais et élané que l'on servira volontiers avec une cuisine de la mer.

12 euros

Domaine Paul Mas, Jardin de Roses 2022, languedoc

Fils de vigneron très tôt saisi par l'entrepreneuriat, Jean-Claude Mas a bâti un patrimoine de plus de 800 hectares de vignes et créé des marques reconnues partout dans le monde. Grenache, syrah et cinsault vinifiés séparément donnent ce rosé fin et subtil aux notes florales. Bouche gourmande, bonne longueur, prix angélique.
12,75 euros



PASTA, PESTO, PIZZA...

En route pour les saveurs d'Italie!

Tomates farcies à la truite et feta page 30

LES ASTUCES DE LA RÉDACTION
 Bien cuisiner pour bien manger

12 IDÉES AVEC DU POISSON EN BOÎTE

ON CRAQUE!
 Merveilleux desserts aux fruits jaunes

PLEIN SOLEIL SUR LES PLATS

Tomates, courgettes,



1 INGRÉDIENT, 3 RECETTES
 La myrtille

CUISINE CRÉATIVE
 La salade César revisitée ou revisité

Maxi Cuisine Juillet 2023

Côté vin

Voir la vie en rosé

La France est la patrie du rosé, star de l'été, dont elle est la première productrice et consommatrice mondiale, avec 15 l en moyenne par adulte et par an. *Par Cécile Papapietro-Matsuda*

Tout a commencé...

Durant l'Antiquité, le vin consommé par les Égyptiens, les Grecs et les Romains était de couleur rouge très clair. Appelé « vinum clarum » à Rome, le jus était alors débarrassé de la peau et de la pulpe du raisin foulé avant fermentation. Ce n'est qu'au ^{xv} siècle que le terme « rosé » apparaît par écrit, avant de tomber dans les oubliettes. À la fin du ^{xvii} siècle, le vignoble d'Argenteuil produit un vin clair, très apprécié de la cour, qui sera désigné comme premier vin rosé de France. Plus tard, il fera son apparition en Provence avec les premiers congés payés, alors que les vacanciers souhaitent se désaltérer avec des vins frais et abordables.

De nos jours

Si la Provence reste le plus grand producteur du territoire, la Loire, le Bordelais, le Languedoc et la Vallée du Rhône ne sont pas en reste. Vinifié de trois façons différentes, le rosé est obtenu à partir de raisins noirs ou rouges. Le rosé de macération, réalisé à partir de raisin noir, est mis en cuve entre 12 h et 24 h avant fermentation, réalisée ensuite entre 18 °C et 20 °C. Celui de saignée est mis en cuve de la même manière, mais avec du raisin rouge. Pour le rosé de pressurage, les grappes de raisin rouge sont pressées directement après la vendange.

Accords mets-vin

Salade composée, melon, poissons, chèvre chaud ou autres plats épicés s'accordent parfaitement avec certains rosés. Pour les entrées fraîches, optez pour un côtes-du-provence. Pour les plats en sauce ou la cuisine du Sud, privilégiez des vins plus puissants comme le tavel ou le bandol. Les fruits de mer et poissons s'associeront mieux à un rosé sec. Quant aux desserts, n'hésitez pas à choisir un vin fruité pour les accompagner.



Equilibre

De vin féminin et rond est idéal pour accompagner fruits rouges et desserts.
 Cabernet-d'anjou, Souppçon de fruit, Lacheteau, 5,20 €.

40 Maxi Cuisine



Porte-bonheur

Intense et fruité, ce côtes-du-roussillon est à déguster en accompagnement de recettes méditerranéennes ou sur des fromages.
 Côtes-du-roussillon, Gris-gris, Domaine Jonquères d'Oriola, 8,90 €.



Familial

Vin plaisir par excellence, généreux en bouche, L'Ostal est synonyme de grandes tablées.
 Pays-d'oc, L'Ostal rosé 2022, Famille J-M Cazes, 9 €.

L'AMBIANCE DES CHANGEMENTS EN LA LUNE, LE 15 JUILLET 2023 À 17H00. PHOTO: P. BOUTIER / G. BOUTIER

Porte-bonheur

Intense et fruité, ce côtes-du-roussillon est à déguster en accompagnement de recettes méditerranéennes ou sur des fromages.

Côtes-du-roussillon, Gris-gris, Domaine Jonquères d'Oriola, 8,90 €.



RVF
Juillet 2023



Les Côtes du Roussillon-Villages (ici, la Vallée de Tautavel) livrent de beaux rouges à prix mesurés.

Le tour de France des bons vins

Roussillon

Diversité et caractère sont de mise

Malgré le stress hydrique en 2021, le Roussillon propose de nombreux vins élégants et justes sur ce millésime. Les blancs les plus réussis sont tenus par de beaux amers et de la salinité. Côté rouges, la diversité est de mise, reflet de la mosaïque de terroirs et d'approches, avec des vins juteux et tendres, et d'autres plus sérieux et sombres, des vins sans bois, d'autres qui ont vu le chêne – et des réussites dans chacun de ces styles. Le millésime 2022 semble un peu plus riche et opulent ; la maîtrise des extractions et des élevages s'imposait dans ce contexte. 2020 confirme aujourd'hui son bel équilibre classique, malgré les précipitations et la forte pression du mildiou au printemps. Cette région offre à nouveau de très beaux rapports qualité/prix, et beaucoup de cuvées de caractère et accessibles. C'est vrai pour les vins tranquilles comme pour les vins doux naturels, qui affichent un niveau d'ensemble très haut, avec, une nouvelle fois, quelques cuvées complexes et immortelles, à des prix défiant toute concurrence.

Caroline Furstoss et Jérémy Cukierman

Côtes du Roussillon

Par Jérémy Cukierman

89/100

JONQUÈRES D'ORIOLA

● *Cavalcade 2022*

Nez expressif et séduisant, sur des notes de citron vert et de pêche, avec un léger toasté bien contrôlé qui témoigne de son passage en fûts principalement anciens.

Une jolie droiture et de la salivation. Les amers sont bien maîtrisés.

14 €



GRAND Seigneur

MATHILDE SEREYS DE ROTHSCHILD

« LE SUD-OUEST DANS UN ROSÉ ! »



VOIR LA VIE EN ROSÉ... MAIS AVEC MODÉRATION

Couleur ultra blanche, saumonnée, brillante ou lumineuse, les rosés jouent avec les langages. Actuellement, la mode est au très pâle. Si la Provence reste son bastion, on peut le dénicher et l'apprécier dans toutes les régions de France. Fini, le rosé de piscine, place aux rosés de terroir.

Serge Adam



CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ
perrier-jouet.com



CHAMPAGNE CHÂTEAU DE BLIGNY GRAND ROSÉ
champagnechateaudebigny.com



CHAMPAGNE CANARD DUCHÊNE CHARLES VII ROSÉ
canard-duchene.fr



CHÂTEAU-LA PEYRUCHE BORDEAUX ROSÉ BIO 2022
chateau-lapeyriche.com



MAISON BONNOT LE ROSÉ BONNOT-BÔ 2022 CÔTES DU JURA
vinsbonnotjura.fr



CHÂTEAU DE MAUNY AOC ROSÉ DE LOIRE
chateaudumaunay.fr



DOMAINE DES LYS AOC CABERNET D'ANJOU
domainelys.fr



DOMAINE CHAVET LES CENT NEUF RANGS AOC MENETOU-SALON
chavet-vins.com



NICOLAS COLLECTION CUB LUBERON ROSÉ AOP LUBERON
nicolas.com



CHÂTEAU DE SANNES ACIANA ROSÉ 2022 AOP LUBERON
boutique.chateausannes.fr



CHÂTEAU DE CORNEIL-LA HÉRITAGE ROSÉ 2022 AOP CÔTES DU ROUSSILLON
jonqueresdoriola.fr



LE CLOS DES CENTENAIRES LA BERGERIE ROSÉ 2022 AOP COSTIÈRES DE NÎMES
clos-des-centenaires.com



GÉRARD BERTRAND L'ART DE VIVRE ROSÉ 2022 AOP LANGUEDOC
gerard-bertrand.com



MAS SEREN ETINCELLE NOMADE ROSÉ BIO 2022 IGP CÉVENNES
mas-seren.fr



DOMAINE GENTILE CUVÉE AUTHENTICA AOP PATRIMONIO BIO 2022
domaine-gentile.com



YVES LECCIA E CROCHE BIO AOP PATRIMONIO
yves-leccia.fr



CHÂTEAU LA GRÉZETTE ROSEBERRY 2021 IGP CÔTES DU LOT
chateau-lagrezette.com



DOMAINE LA SUFFRENE CUVÉE TRADITION ROSÉ BIO 2021 AOP BANDOL
domaine-la-suffrene.com



DOMAINE DE LA FONT DES PÈRES ROSÉ 2019 AOP BANDOL
lafontdesperes.com



DOMAINE LA FAGE GALLICA ROSÉ 2022 AOP CÔTES DU ROUSSILLON
domaine-lafrage.com



DOMAINE LA NAVICELLE CÔTE DE PROVENCE BIO
domainedelanavicelle.com



CHATEAU LA COSTE ROSÉ D'UNE NUIT BIO 2022 COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE
chateau-la-coste.com



FIGUIÈRE CUVÉE PIONNIÈRE ROSÉ BIO ET VÉGAN 2020 AOP CÔTES DE PROVENCE
figuiere-provence.com



ESTANDON LES CERCELES ROSÉ BIO 2022 AOP CÔTES DE PROVENCE
estandon.fr



BASTIDE DE BLACAILLOUX CUVÉE MIRAIA AOP COTEAUX VAROIS EN PROVENCE
bastide-de-blacailoux.com



CHÂTEAU DE CHAUSSE TOURMALINE ROSÉ BIO 2019 AOP CÔTES DE PROVENCE
chateaudechausse.fr



CHÂTEAU DE CORNEIL-LA HÉRITAGE ROSÉ 2022 AOP CÔTES DU ROUSSILLON

jonqueresdoriola.fr



Des vins d'été

Il est souvent difficile de choisir son vin pendant l'été. Entre le blanc bien frais, le rosé tradition ou le vin rouge léger parfait pour le barbecue. Et si vous optiez entre le vin des copains, le rosé du repas et le blanc pour un repas raffiné ? Voici une sélection pour que votre été soit le plus convivial.



1. La Bergerie des Centenaires rosé, 2022 AOP Costières de Nîmes, 10,80 €. www.clos-des-centenaires.com
2. Le vin porte-bonheur Gris-Gris, Jonquères d'Oriola, 7,90 €. www.les2cavistes.fr
3. Riesling Rayon de Lune, Bestheim, 17,07 €. www.e.leclerc



A Croquer Juillet 2023

la sélection de vins de Charlotte

ET AVEC ÇA, ON BOIT QUOI ?

Pour l'apéritif
Les beaux jours sont propices à la réunion autour d'un verre. À peine arrivé chez des amis, on vous propose l'éventail des breuvages de la maison, et là, le petit instant de panique... Que va-t-on prendre ? Voici mes conseils :
« Voyez la boisson apéritive comme un réveil de votre palais, il faut commencer à saliver en prévision du repas en simplicité. On va aller chercher l'acidité, la légèreté, le fruité, tout en respectant la montée crescendo de la puissance aromatique. Le rosé est très adapté.
« Les vins effervescents aussi sont depuis toujours un choix idéal. Tout autre vin sec doux et légèrement fruité sera idéal.
« Attention aux boissons trop alcoolisées, type spiritueux ou anisettes, elles vont vous assécher la bouche, saturer complètement vos papilles et vous pourrez dire adieu au goût pour la suite. Idem pour les vins doux et moelleux, préférez les associer avec un dessert.

Les inspirations grecques de ce numéro distillent épices, herbes et aromates dans mes recettes. Un bouquet de saveurs intenses qui nous donne du fil à retordre au moment d'assortir la bouteille ! Beignets à la menthe, moussaka au paprika, pizza aux câpres sont un beau défi pour les

La sélection de Charlotte
AOP Côte de Provence. La Navette bio



Avec les crèmes glacées

L'été il fait chaud, on a besoin Lait se rafraîchir. Rien de tel qu'une bonne glace pour finir le repas. Qui dit glace dit parfum, sucre et fraîcheur. Il faut retrouver du sucre mais pas trop, et de la tension pour soutenir le froid. Pensez aussi à chercher un accord cohérent entre les saveurs de votre dessert et votre boisson. Un vin effervescent va s'accorder à merveille à vos crèmes glacées aux parfums doux de vanille, citron, la verveine que propose Julie par exemple. Je le conseille demi-sec si possible. On ose le vin doux de caractère sur un parfum fort type chocolat ou café. Son acidité va atténuer le sucre et vous assurer un mariage harmonieux.

La Grèce et ses breuvages
La Grèce est à l'honneur dans ce numéro, j'en profite pour vous parler de deux appellations intéressantes.
« Au nord de la Grèce, à 800 m d'altitude et de fraîcheur, on trouve les vins rouges de l'AOP Naoussa. Ils ont cette particularité d'avoir une robe assez peu colorée qui contraste fortement avec leur goût en bouche très tannique et très acide. Ils se gardent longtemps et, en vieillissant, leur robe peut devenir brune. Ils sont issus du cépage autochtone xinomavro.

Son coup de cœur
AOP Naoussa, Grande Réserve 2016, domaine Vassil Naoussa, 12,90 €

Son coup de cœur
AOP Rivesaltes, Moussaka de Rivesaltes, domaine Cassin, 13 €

La sélection de Charlotte
Pour la crème glacée à la vanille fraiche AOC Vouvray, demi-sec 2017, Olivier Cassin, 8,50 €
Pour la glace straciatella AOP Rivesaltes, Château de Corneilla, Jonquères d'Oriola Vignobles, 16 €

Son coup de cœur
AOP Sauternes, Asprilla 2021, domaine Argues, 32 €

Pour la glace straciatella
AOP Rivesaltes, Château
de Corneilla, ● Jonquères
d'Oriola Vignobles, 16 €

Le Crème glacée bio, des saveurs en mariage idéales. C'est le mariage idéal pour vos soirées d'été. Le mariage de plus en plus original et dans l'attente de sa présentation. Les vignes sont cultivées en respectant les principes de la viticulture biologique. Et les raisins sont pressés. Et une dernière étape, il faut que le vin soit mûr et qu'il ait un bon goût de sucre et d'acidité qui fait un mariage idéal avec une belle architecture. Un coup de cœur.

Jean-François Xiradakis, restaurateur grec

Hautes Exigences Juillet 2023

Hautes
Exigences



Les Clos de Pailles Cap Bois Colligouze

La Maison Cazes, Biodynamie en Roussillon, est très élégant. On aime son caractère suave qui taquine les papilles avec des brugnons et le gruet floral qui rappelle aussi bien le Sud que la Grande Gastronomie. La bouche est droite, salivante et équilibrée par son onctuosité pierreuse qui sied tant à l'univers de la mer, les coquillages et les crustacés.

aromatique remarquable par son floral attachant. On aime son tactile savoureux qui est un petit bonheur avec sa finale salivante pour accompagner la cuisine méditerranéenne et les poissons fins.

Château de Cornella HÉRITAGE CÔTES DU ROUSSILLON ROSÉ 2022

La famille Jonquères d'Oriola livre ce rosé délicat du Château de Cornella. Dès le nez, on plonge dans une valse de petites baies mêlées à des accents exotiques, portée par un melon qui s'habille de poivre blanc et de jolies nuances aromatiques. On apprécie sa fraîcheur florale, marquée par la patine des sols. Un rosé convivial qui sied de l'apéritif à la table, surtout en accord avec les viandes blanches et les poissons.

Domaine Tour Boisée UNE HISTOIRE DE FAMILLE MINERVOIS ROSÉ 2022

Philippe Poudou présente ce rosé délicat, suave, porté par les fruits blancs frais, en soupirs exotiques et la tendresse juteuse de l'abricot habillée de fleurs. La bouche est onctueuse, avec un joli salivant salin qui ouvre une trame de fleurs séchées par l'été, à se damner. Un rosé magnifique pour accompagner les tartares de poissons, les viandes blanches et surtout, les apéritifs en excellente compagnie.



Eric Boschman

Eric Boschman
Août 2023



Jonquères d'Oriola : Découvrez Cinq Siècles de Passion dans ces Vins Uniques du Roussillon

Depuis 27 générations les vigneronns se succèdent dans la famille Jonquères d'Oriola

Chez les Jonquères d'Oriola on aime les chevaux mais on est jamais des bourrins. Depuis 27 générations les vigneronns se succèdent dans la famille. Entremêlés de cavaliers et d'escrimeurs hors pairs. Je vous passe les champions du monde olympiques et autres. Déjà connaître ses ancêtres sur 27 générations c'est pas évident tous les jours. Y en a bien un ou deux quelque part dont on doit pas être tout à fait fiers. Pour ce qui nous concerne, c'est William à qui j'ai eu affaire. Quel personnage ! une espèce de Falstaff débonnaire en version rousse, le regard perdu au-delà du Canigou, il promène avec lui le vent de sa terre et l'énergie de cette sublime région. A la tête du domaine depuis 10 ans maintenant, l'homme multiplie les créations, les originalités, les trucs les plus surprenants. Il vinifie une cuvée élevée à 1800m d'altitude, une autre qui a fait le tour du monde en bateau ou encore il a expédié des raisins à Londres pour une Urban Winery, etc.

Ne croyez pas pour autant qu'il s'agisse d'un aimable farceur, l'homme porte son terroir au bout de ses semelles comme d'autres arborent une légion d'honneur à leur revers.

Ce charismatique vigneron est bien plus qu'un producteur de vins, c'est un humain dont on rêve d'être l'ami. Petite dégustation estivale de ses cuvées, accrochez-vous.

Découvrez les vins rosés de Jonquères d'Oriola

Cavalcade 2022

Côtes du Roussillon

Grenache - mourvèdre

Château de Corneilla

Un rosé qui marque son territoire du moins une grenache qui ne s'en laisse pas conter et du mourvèdre qui prolonge bien l'affaire. Y a un petit côté rôti au départ avant d'évoluer vers de la tomate confite un peu d'angélique et des touches de poivre noir.

En bouche, c'est plutôt puissant, joli structure. Ne vous fiez pas à sa couleur très pâle, c'est un rosé qui dépote. Parfait pour accompagner une escalope de saumon rôti, un bon de thon à la plancha avec une sauce un peu relevé, style chimichuri. 16/20

Gris-gris 2022

Côtes du Roussillon

Grenache – syrah

Un petit rosé léger léger léger. Techniquement parfait, destiné à accompagner une plage bien chaude, un parasol, voire même un glaçon, personne ne vous en voudra. C'est tout bon, tout facile. 14/20

Héritage 2022

Côtes du Roussillon

Syrah – grenache

Château de Corneilla

Un joli rosé de syrah et de grenache noir. Marqué au départ par le côté poivré de la syrah avec une belle fraîcheur et une longueur intéressante. Il accompagnera avec bonheur du poisson grillé, une salade estivale, des cris d'enfants qui jouent, une famille réunit quelques jours hors du temps. 15/20

Découvrez les vins blancs de Jonquerès d'Oriola

La Canaille 2022

Côtes du Roussillon

Chardonnay – macabeu

Imaginez que le mois d'août soit un rien moins pluvieux que juillet, j'ai la bouteille qu'il vous faut. C'est floral en diable, avec une jolie structure ronde, une finale avec une pointe d'amertume qui équilibre le tout. Attention c'est le genre de bouteille dont on se lasse pas. 15/20

Héritage 2022

Côtes du Roussillon

Château de Corneilla

Macabeu – grenache blanc – vermentino

Ça, j'adore ! ça explose au nez, c'est un bouquet de fleurs et de fruits, c'est joyeux, ça donne envie d'aller pique-niquer au milieu de la nature. Le genre de trucs qui donne le sourire et envie d'en boire un deuxième gorgéon tout de suite.

Parfait pour accompagner une cargolade à la sauvage cuite sur la braise de quelques vieux sarments. 16/20

Cavalcade 2022

Côtes du Roussillon

Château de Corneilla

Grenache – macabeu – rolle

Si, comme moi, vous n'êtes pas un grand fan des arômes boisés, n'hésitez pas à passer cette bouteille en carafe dans sa jeunesse. Ce 2022, je l'ai dégusté beaucoup trop jeune, il y a encore un potentiel d'évolution important. Et pourtant c'est déjà vachement bon. La grenache relevée par le vermentino, allongée par le macabeu, donne déjà quelques chose de très complexe. A l'oxygénation, le boisé s'estompe et laisse la place à la plénitude du fruit.

En bouche, j'aime son côté un peu serré apporté par le bois qui confère à l'ensemble une rigidité à l'envers même de l'austérité. L'ensemble est charnu, très beau déjà mais il gagnera à patienter au moins 4 à 5 ans dans votre cave.

Servez-le avec une côte de veau ou une belle volaille en cocotte. 17/20

Altitude 231 mètres « Col de Mollo » 2021

Côtes du Roussillon

Collioure

Grenache gris – grenache blanc – roussanne

Voilà un nez qui me donne des frissons. Quelle claque ! C'est légèrement iodé et avec de beaux fruits mûrs . La bouche est racée, bien structurée, voilà ce que j'appelle un grand vin.

Accompagnez-le d'un bar en croûte de sel ou de fromage de chèvre un peu évolué.

17/20



Rouges du Roussillon, côté gourmandise (3)

LE 01/09/2023 / PAR LES5DUVIN

/ DANS COUP DE COEUR, LE BIG TASTING, ROUSSILLON

Une troisième suite et ce n'est pas fini, le Roussillon apparaît comme une véritable pépinière de rouges croquants qui siéent à l'apéro, rouges de plaisir qui conviennent à la suite du repas. Si vous les préférez tout aussi gourmands mais plus structurés, plus fermes, plus denses, je vous invite à lire les pages d'Hervé, **Rouges du Roussillon, côté structure**, une suite tout aussi salivante.

Domaine Jonquère d'Oriola La Canaille 2020 Côtes du Roussillon HVE

La robe rubis pourpre se parfume de fruits rouges et noirs épicés de poivre de la même couleur, puis nous offre cette impression suave du musc qui alerte nos sens. Comment sera la bouche ? Elle se montre gourmande contre toute attente avec toutefois des tanins bien présents qu'il faut savoir apprécier pour le proposer à l'apéro. Un apéro pour amateurs (essai différent d'écriture inclusive qui à mon avis n'aura guère de succès), donc un apéro pour papilles qui aiment les gourmandises un peu plus structurées, plus dense, qui font bien entendu bien la bouche.



Assemblage de 40% de Mourvèdre, 30% de Grenache et 30% de Syrah.
Fermentation à basse température, cuvaison de 3 semaines, élevage en cuve.
8,90€

French connection: Wines Of The Roussillon

Round & About

AUGUST 14, 2023



Round and About Magazine's wine columnist Giles Lockett rediscovers the amazing wines of France's Roussillon, and finds value and excellence in equal measure

The Roussillon Revolution

Wine surprises and buses, as the old saying goes. You wait six years for one to come along and then two turn up in two months. OK, I'm paraphrasing slightly, but six years after my revelatory tour of Australia and weeks after my eye-opening trip to Portugal, I discover my knowledge of the wines of the Roussillon is about as contemporary as my daughter's 2012 *Frozen* calendar.

I was introduced to the wines of the Roussillon in the early 1990s. Bordeaux Direct (Laithwaites) were early importers of their red wines which were generally powerful, slightly rustic affairs with a distinct wild herb tang. They were big, bold, and brilliant value, but were about as serious as my daughter's calendar – she needs to let it go!

A recent tasting showed me how much things have changed. While the brilliance and the value have remained, the styles of wine on offer have become as dazzlingly complex as the slopes on which they're grown.

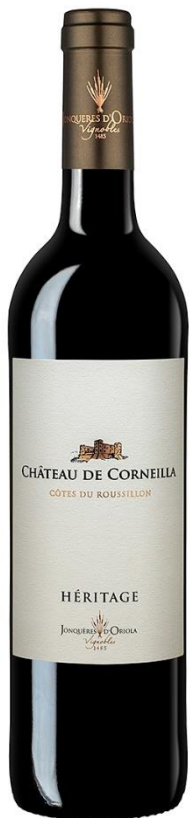
The Wines of The Roussillon

The Roussillon lies in the extreme southwest of France, next to the border with Spain. I could spend hours talking about the soil structures (mental note: YouTube channel on soil structures. Influencer fame and fortune here I come) but it's mainly clay/limestone, schist and gravel. The climate is warm, but the altitude creates a number of microclimates. This combination means it can provide an ideal home to a wide range of high-quality grapes.

For the longest time, Roussillon was best known for its fortified wines, the vin doux naturel. Lusciously sweet, cherry and chocolate-flavoured reds such as Banyuls, and apricot and honey-toned whites like Muscat de Rivesaltes enjoyed a reputation as high as that of Port.

Great as these wines are, the market is limited, and as far back as the 1980s speculation was rife as to what Roussillon could do with table wines. And just like the revolution that's swept the wines of the Douro Valley, years of experimentation with sites and varieties are now paying substantial dividends, as the following wines demonstrate.

The Top 10 Wines of The Roussillon



I've mentioned the value of the Roussillon several times in this piece, an attribute that's embodied in the **Côtes du Roussillon Héritage Rouge, Château de Corneilla 2020** (The Wine Society £9.95). For under a tenner, you get a magnificently big, plush, old-school red that delivers the goods by the lorry load. Syrah-based, this is inky, spicy, and loaded with lip-staining blackberry, damson, and cherry fruit with interest added by a seasoning of black pepper and mint. Serve this one with your favourite strong cheeses.



Vins et Terroirs Authentiques Automne 2023

LE ROUSSILLON UN AMPHITHÉÂTRE ET SA MOSAÏQUE DE TERROIRS AU CLIMAT ENSOLEILLÉ

Le Roussillon se présente comme un amphithéâtre ouvert sur la Méditerranée et dominé par des hauteurs souvent difficiles à franchir qui le séparent des provinces voisines.

drie et à petits grains, Marsanne, Roussanne et Vermentino. Les cépages rouges sont les suivants: Carignan, Grenache noir, Mourvèdre, Syrah, Cinsault et Ladoner pelut. A cette liste s'ajoutent d'autres cépages présents dans les IGP (Indication Géographique Protégée) Côtes Catalanes (Merlot, Cabernet Franc et Sauvignon, Marselan, Chenanson, Chardonnay, Viognier et Sauvignon blanc).

Les vins rouges sont obtenus selon différents types de vinification qui permettent d'offrir une importante palette d'arômes, de goûts, et de textures. Entre vinification classique, macération carbonique, thermovinification ou macération pré-fermentaire à froid, les vignerons ont adapté les nouvelles technologies à leur savoir-faire.



Il est bordé de 3 massifs montagneux: les Corbières au Nord, les Pyrénées avec le Mont Canigou à l'Ouest et les Albères au Sud. Le Roussillon s'étend sur 22.000 ha pour une production de quelque 316.000 hl de vins secs d'AOP, 302.000 hl de vins secs en IGP, 145.000 hl de Vins doux Naturels et 56.000 hl en vin de table et divers.

2.530 heures d'ensoleillement moyen, soit près de 315 jours/an, des étés chauds et des automnes et hivers doux, 500 à 600mm d'eau par an et les vents qui balayent le vignoble sont autant d'atouts du climat idéal pour une production de qualité où l'on retrouve de nombreuses variétés de raisins.

Les cépages utilisés pour les AOP (Appellation d'Origine Protégée) du Roussillon sont pour les blancs; Grenache blanc et gris, Macabeu, Malvoisie, Muscat d'Alexan-

Qu'ils s'appellent Côtes du Roussillon ou Côtes du Roussillon Villages, Côtes du Roussillon les Aspres, Caramany, Lesquerde, Latour de France ou Tautavel, la région nous offre une somptueuse diversité de vins puissants, aromatiques et souvent taillés pour la garde. Les Maury secs ont récemment rejoint la liste des AOC (2011), complétée par le Collioure qui magnifie ses terroirs et paysages exceptionnels.



Les Vins doux naturels sont une des spécialités du Roussillon. Elaborer des Maury, Banyuls et autres Rivesaltes c'est d'abord travailler sur une vendange qui titre au moins 14,5% vol en alcool en puissance et c'est ensuite appliquer la technique du mutage, procédé découvert au XIII^{ème} siècle par Arnau de Vilanova, médecin du Royaume de Majorque.

Cette opération consiste à ajouter sur le moût en fermentation alcoolique de l'alcool pur et neutre dans une proportion de 5 à 10% du volume du moût. Ceci arrête l'action des levures avant qu'elles n'aient pu transformer tout le sucre en alcool. Il s'en suit un élevage plus ou moins long en bouteille, en cuve ou en foudre avec ou sans contact de l'air. Des Muscat de Rivesaltes, croquants de fruits à déguster de



préférence dans leur jeunesse aux «Hors d'Age» et autres «Rancio», les délicieux Vins doux naturels sont, à l'image de leurs saveurs et des paysages du Roussillon, riches et uniques.



© Photo Jean Girard

16/20

★★★★

Jonquères d'Oriola - Château de Corneilla - "Pur Sang" 2020



Superbe robe rubis grenat de belle jeunesse encore, à nuances bleutées. L'expression du fruit (mûre, cerise, framboise) s'exprime sans attendre, dans ce bouquet charmeur et doux, qui se complète à l'aération de quelques notes minérales, d'épices de garrigue et de léger grillé. Ce vin très bien construit s'appuie sur une charpente noble et respectueuse du fruit. Les saveurs de baies rouges et noires et d'épices s'y expriment librement, relevées par une belle acidité, apportant la vigueur nécessaire à un ensemble ambitieux et énergique.

GR: 40 - SY: 20 - MOU: 20 - CA: 20 • 2023/26

15/20

★★★

Jonquères d'Oriola - Château de Corneilla - "Cavalcade"



Robe cerise moyennement intense mais encore jeune, au disque ouvert. Pompadour et charmeur, le bouquet révèle sans attendre ses arômes de fruits noirs confiturés voire au sirop (mûre, myrtille), épices douces et cacao. De texture lissée et charmeuse, ce vin fondu séduit par son gras, son bel équilibre acidité/onctuosité et la générosité de ses saveurs de fruits rouges confiturés. Finale enveloppante et persistante.

SY: 50 - GR: 25 - MOU: 25 • 2023/25

16/20

★★★★

Jonquères d'Oriola - Château de Corneilla - "Cavalcade"



Robe jaune pâle à doré, lumineuse. Profond, complexe et très charmeur, ce bouquet ouvert et démonstratif associe les effluves de fruits blancs et jaunes (reine-claude, mirabelle), pâtisserie (millefeuille aux poires) et vanille dans un ensemble qui invite à la dégustation. Ce vin est le fruit d'un bel exercice de vinification, qui a vu l'élevage en fûts se placer au service d'une expression fruitée intacte (fruits blancs et petits fruits secs). Une sensation presque vanillée et très légèrement fumée apparaît dans une finale ample et de grande persistance, relevée par une jolie acidité bienvenue.

GR BI.: 60 - MAC: 20 - RO: 20



Alain Juppé
Les confessions
d'un incompis

Infiltrée
Mon année chez
les militants woke

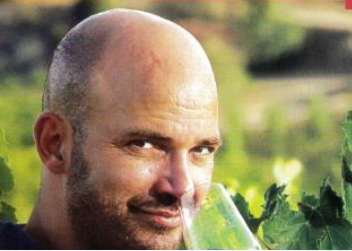
Haïti
Dans l'enfer
des gangs

François
Le pape qui veut
mourir sur scène

Le Point

www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 7 septembre 2023 n° 2666 - 5,90 €

Le spécial Vins



SPÉCIAL VINS

Le guide des 31 foires aux vins

Les prix flambent et pas seulement à Bordeaux... Nos avons sélectionné les meilleurs vins à moins de 12 €, de 12 à 30 € et au-delà de 30 € ainsi que nos coups de cœur. PAR JACQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS

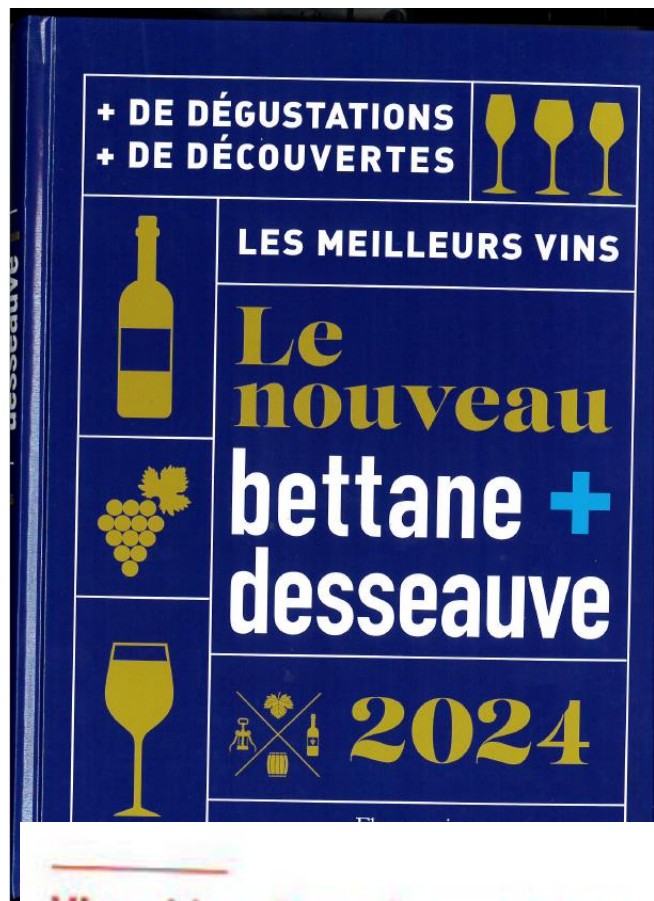
Les foires aux vins ont été créées, au début des années 1970, pour écouler les grands vins de Bordeaux vendus trop cher sur les petits millésimes et n'ayant pas trouvé acquéreur. Rapidement ouvertes aux autres régions, elles sont devenues le moment des bonnes affaires pour les amateurs. Mais, nous le constatons année après année, de moins en moins de vins sont proposés à prix cassé. Pire, les prix décollent, et pas seulement pour les grands crus bordelais. Les vins

réputés de l'ensemble des vignobles subissent, cette année, des augmentations parfois surprenantes. Nous les avons donc passés au crible, en vérifiant pour chacun la cohérence du prix et en nous assurant qu'il est bien inférieur à celui affiché tout au long de l'année chez les revendeurs ou au domaine. Bordeaux continue d'occuper une place importante dans les propositions des enseignes. Si certains grands crus affichent des prix qui les destinent plus aux collectionneurs

qu'aux amateurs de vins, d'autres ne suivent pas ce mouvement et demeurent stables. Le milieu de gamme reste tout à fait abordable. Côté Bourgogne, les très belles étiquettes sont absentes ou cédées au compte-gouttes à des prix indécents. Quant aux « raisonnables », ils n'attendent pas les foires aux vins pour écouler leur stock. Il fut donc nécessaire de beaucoup trier pour parvenir à sélectionner des vins authentiques qui ne demandent pas qu'on vende le mobilier pour s'en offrir... ■



**CÔTES DU ROUSSILLON
HÉRITAGE**



Bettane Desseauve
Septembre 2023

LE PANTHÉON DES PROMESSES

AVEC LA DIVERSITÉ ÉPOUSTOUFLANTE DE SES VINS,
DANS TOUTES LES COULEURS, LE ROUSSILLON
DEVRAIT ÊTRE LE MEILLEUR AMI DES BELLES TABLES DU MONDE.
AMATEURS, QU'ATTENDEZ-VOUS ?

SÉLECTION GUILLAUME PUZO

Vignobles Jonquères d'Oriola



La famille Jonquères d'Oriola s'illustre depuis 1485 dans la viticulture dans le Roussillon, aujourd'hui c'est William qui incarne la 27e génération. Au sud de Perpignan, les 95 hectares de vignoble permettent l'élaboration d'une gamme qui régulièrement se distingue dans les trois couleurs, des vins à consommer sur le fruit de jeunesse.

■ Château de Corneilla - Cavalcade, côtes du roussillon 2019

| Sec | 2023>30 | 16 €

91

■ Château de Corneilla - Les Candelles, côtes du roussillon 2020

| Sec | 2023>30 | 24 € | 🍷

91

■ Château de Corneilla - Héritage, côtes du roussillon 2021

| Sec | 2023>31 | 9,5 € | 🍷

92

■ La Canaille, côtes du roussillon 2020 | Sec | 2023>28 | 8,9 €

90



VIN

Må



**Château de Corneilla
Héritage 2021,
Jonquères d'Oriola,
Côtes du Roussillon.
Frankrig**

Syrah, grenache, carignan i
skøn forening og ren rhône-
agtig fornøjelse bare med
mere mørke. Roussillon-
varme og kødelighed fra
syrah, sødmefulde skovbær,
boysenbær, tørret sortfods-
skinke, lille vildskab og gade-
dreng fra carignan, varmer
i eftersmagen, men holder
kun 13,5 %. Meget fornuftigt
prissat og et godt eksempel på
Roussillons muligheder. Det
er faktisk, som om Roussillon
putter mere friskhed i deres
gode køb end Languedoc,
som stadig har lidt for meget
svulstigsodme i de lavere pris-
lag. Varmende vin til okto-
bers retter med rodfrugter og
gerne mellemstlige krydderi-
er. Virkelig godt køb. — RLJ



99 kr. v./6 fl.
wine.dk

Carousel Champagne & Vin Epicurious news

Sélection 2023 : 38 vins pour les fêtes de fin d'année

décembre 2023 18 minutes de lecture



Alors que les festivités approchent à grands pas, il est temps de préparer vos plus beaux verres et de déboucher l'excellence. Rien ne magnifie une célébration comme une sélection raffinée de vins et de champagnes, transformant chaque toast en un moment inoubliable. Que vous soyez amateur de rouges corsés, de blancs délicats, ou que vous préfériez la pétillance festive d'un champagne bien choisi, notre sélection soigneusement élaborée vous invite à explorer les délices du monde vinicole. Des vignobles emblématiques aux cuvées spéciales, chaque bouteille est une promesse de partager l'élégance et la joie au fil des dégustations. Préparez-vous à éveiller vos sens avec cette collection exceptionnelle, car les fêtes de fin d'année méritent le meilleur de la cave. Découvrons ensemble ces nectars sélectionnés pour enrichir vos moments précieux.

ALAMBOIC
NEWSLETTER

Email

Je m'inscris



Château de Corneilla Icône 2020



Robe pourpre limpide aux reflets violine. Nez très expressif et flatteur, arômes de fruits noirs (cassis) avec quelques notes épicées de garrigue. Vin très élégant et racé. Une bouche complexe, tout en rondeur, en puissance et générosité. • Appellation : Côtes du Roussillon • Cépages : 40 % Grenache Noir, 30% Syrah, 30 % Mourvèdre • Terroir : Aspres, terrasses et coteaux de galées roulés • Elaboration : Elevage en fût de chêne français • Prix : 39€ • Accord : Viande maturée, tournedos Rossini, gibier, chapon farci, fromages affinés

SÉLECTION

Les flacons qui animent les fêtes

La réussite d'une combinaison de vins de fête repose non seulement sur des variations de couleurs, mais aussi sur un mélange de valeurs sûres et d'originalité. Un postulat qui permet également de doser la valeur des flacons en fonction des budgets.

JEAN-MICHEL DÉHAIS

Icone 2020 du château de Corneilla

Le château de Corneilla, propriété de la famille Jonquères d'Oriola qui figure parmi les locomotives des vins du Roussillon, produit l'Icone dans l'appellation côtes-du-Roussillon, à partir d'un assemblage de 40 % de grenache noir, 30 % de syrah et 30 % de mourvèdre. Il se caractérise par des arômes très complexes de fruits noirs, de cacao et de garrigue. Puissant, il conserve toutefois une agréable rondeur et une bouche ample. **39 €**



www.jonqueresdoriola.fr

Showcase Décembre 2023

Décembre 2023



ACCORDS METS/VINS

Viandes et Volailles d'exception

- 1/ Champagne Pierre Monnet, Blanc de Noirs Brut, 40 €, www.champagne-pierre-monnet.com. Ce grand champagne pourra accompagner avec une belle effervescence un repas sur des mets raffinés tels un foie gras poêlé.
- 2/ Joseph Mellot, L'Original Rosé 2019, 48 €, www.josephmellot.com. Ce vin séduisant au goût délicat avec une belle pièce de bœuf grillée.
- 3/ Château de la Motte, Blanc, Rosé, 1. Bordeaux 2022, 20 €, www.chateau-lamotte.com. Ce vin sera le complément idéal d'un coquet de lièvre rôti sauté.
- 4/ Château La Colombe, Rouge Cuvée Réserve 2019, 26 €, www.chateau-lacolombe.fr. Ce vin se pose la gastronomie s'exprimant subtilement sur des gibiers.
- 5/ Domaine d'Ilhove, Vin de France 2022, 11 €, www.domainedilhove.com. Des côtes de porc grillées, accompagnées avec des herbes et des épices légères, peuvent être un choix délicieux pour accompagner ce vin.



- 6/ Domaine Pichon, Héritage rouge + blanc 2021, 64 €, www.domaine-pichon.fr. Ce vin s'accorde en douceur avec un canard sauté.
- 7/ Champagne Chassaigne d'Arce, Blanc de Noirs brut 2018, 33,90 €, www.chassaigne.com. La filière organique avec une saucisserie peut être une excellente option pour accompagner ce champagne.
- 8/ Champagne Cantier, Blanc Réserve Millésimé 2014 Premier Cru, 120 €, www.cantier.com. Un particulier de qualité peut être un excellent choix pour accompagner ce champagne.
- 9/ Jonquères d'Oriola, Cavalcade, Château de Cornecilla, 16 €, www.jonqueresdoriola.fr. Cette cuvée accompagnera à merveille des tournedos Rossini.
- 10/ Domaine de l'Oratoire, Vin de France de France 2019, 28 €, www.vinsdelanddelyrie.com. À réserver aux grandes occasions, le vin de charentais ouvre sa place à table à côté de cette cuvée.

- 11/ Château de Bragny, Le Château, 35 €, www.bragny.fr. La couleur de ce vin se marie parfaitement à un bœuf bourguignon.
- 12/ M. Chappatier, Grand Héritage - Les Héritiers 19, 26,95 €, www.chappatier.com. Le vin sera un conseil de le déguster avec un boeuf aux petits oignons sautés.
- 13/ Château Postiac, Médoc 2021, 8,50 €, www.chateau-postiac.com. Vin de plaisir et occasion, il accompagnera une friture de saumon.
- 14/ Vigneron et maraîcher, Excellence Millé X, 14,70 €, www.siguer.com/cestars.com. Plus fort, le bœuf Wellington sera le compagnon idéal de cette cuvée.
- 15/ Château de Noye, El Rouge, 22 €, www.chateau-noye.com. À réserver pour d'un festin aux légumes croquants dans une sauce légère à base de soja et de gingembre.



114 Showcase Hiver 2023/24

9/ Jonquères d'Oriola, Cavalcade, Château de Cornecilla,
16 €, www.jonqueresdoriola.fr
Cette cuvée accompagnera à merveille des tournedos Rossini.



9



Cuisine et Vins de France Janvier 2024

UN MENU CLIN D'ŒIL À L'ASIE

À L'OCCASION DU NOUVEL AN CHINOIS QUI A LIEU CETTE ANNÉE LE 10 FÉVRIER, ON PASSE À L'HEURE ASIATIQUE DANS NOS ASSIETTES.

Par Pierre Alexandre. Recettes et photos Sophie Menut Yovanovitch.

C'est parti pour un menu haut en couleur, qui réveillera les jours gris et trouve son inspiration sur le continent asiatique. On préconise souvent les blancs d'Alsace pour se marier harmonieusement à la cuisine d'ailleurs, mais j'ai eu envie d'aller trouver mes trois accords dans des régions différentes. On commence les agapes avec du saumon accompagné d'une sauce relevée. Je pars en Bourgogne, dans l'appellation Chablis Grand Cru, la Chablisienne vinifie les raisins de cinq grands crus dont ceux du Château Grenouilles composé d'un peu plus de 7 hectares d'un seul tenant. Les vins ont une grande capacité de garde et ce flacon possède un côté gras, pierre à fusil, une tension et une longueur incroyable. Parfait pour cette recette à forte personnalité. Le plat principal est une version revisitée de notre traditionnel canard à l'orange avec lequel je marie une bouteille de caractère piochée dans le Roussillon. La famille Jonquères d'Oriola produit des vins dans la région depuis 1485. William a repris la propriété avec beaucoup de fougue et il élabore des vins généralement très modernes et gourmands comme celui-ci, issu des meilleures parcelles du Château de Corneilla. L'Asie n'est pas un continent connu pour son expertise pâtissière et, souvent, ce sont simplement des fruits que l'on retrouve au dessert. Pour se marier à la recette, je reste dans la région, direction l'une des plus vieilles appellations du Languedoc – muscat de Saint-Jean-de-Minervois –, située sur la commune du même nom, au domaine de Barroubio, où la famille Miquel travaille depuis le XV^e siècle. Elle propose des vins doux naturels issus du seul cépage, le muscat blanc à petits grains. Les terroirs d'altitude, les sols pierreux et la fraîcheur des nuits leur apportent beaucoup d'équilibre. Une façon de terminer ce repas sans lourdeur et tout en finesse.



NOTRE BON ACCORD
AOP Côtes-du-Roussillon, Château de Corneilla, Icône 2020, 39 €.
 Trois cépages - syrah, grenache et mourvèdre - qui apportent toute leur personnalité à ce flacon à la fois puissant et complexe, qui sait garder beaucoup de fraîcheur. Des notes de fruits noirs et d'épices, légèrement réglissé. Généreux, il porte le plat sur tous ses aspects.



CANARD À L'ORANGE À LA VIETNAMIENNE

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 20 MIN • CUISON 12 MIN • À COMMENCER LA VEILLE • FACILE • BON MARCHÉ
 • 2 filets de canard • 2 oranges • 1 ciboule • 1 petit piment rouge • 1 noix de gingembre • 5 cl de nuoc-mam • 5 cl de sauce soja
 • 1 c. à soupe de sucre blanc • Poivre

1. La veille, inciser le gras des filets de canard en croixillons sans aller jusqu'à la peau.
2. Hacher la ciboule et la noix de gingembre épluchée. Mélanger les avec la sauce soja et le nuoc-mam, verser dans 1 plat creux et poser les 2 filets de canard. Laissez-les mariner 1 nuit au frais en les retournant de temps en temps.
3. Le jour même, prélever l'écorce d'une orange au couteau économe et récupérer les bandes en bâtonnets. Faites-les blanchir dans 1 casserole d'eau bouillante. Égouttez-les et recommencez une fois encore. Lavez et coupez le piment en 2, égouttez-le et émincez-le.
4. Égouttez les filets de canard et faites-les saisir dans 1 grande sauteuse

à feu vif c encore 6 c sous une
 5. Presse grattez d des oran
 6. Décou dispsez
CONSEIL
 réalisez



NOTRE BON ACCORD
AOP Côtes-du-Roussillon, Château de Corneilla, Icône 2020, 39 €.
 Trois cépages - syrah, grenache et mourvèdre - qui apportent toute leur personnalité à ce flacon à la fois puissant et complexe, qui sait garder beaucoup de fraîcheur. Des notes de fruits noirs et d'épices, légèrement réglissé. Généreux, il porte le plat sur tous ses aspects.



Revue du Vin de France Mars 2024

En direct Dans le vignoble

Personnalité du mois

William Jonquères d'Oriola Tout changer pour que rien ne change

Représentant la 27^e génération d'une famille de propriétaires terriens catalans, il s'est juré de faire briller son nom avec des vins de qualité entièrement repensés. Les premiers résultats sont là.

William Jonquères d'Oriola descend d'une longue lignée d'agriculteurs et de vigneronns mais c'est au firmament de l'Olympisme que brille son nom. Son grand-oncle, Pierre, fut deux fois médaillé d'or aux JO en saut d'obstacles (1952, 1964) ; son cousin Christian quatre fois titré au fleuret en individuel et par équipe (1948, 1952, 1958). Dans la France d'après-guerre, ces deux-là furent les héros d'une génération.

FORCE HORS DU COMMUN

Avec un tel pedigree, le sport n'était pas une option. Deuxième d'une fratrie de trois garçons, William choisit le rugby. Pas n'importe quel poste : talonneur. « Avec mes camarades, j'ai appris l'esprit d'équipe. On savait prendre des ballons et renvoyer des coups. »

Il faut dire que la maman de William était écossaise. Outre l'anglais et la connaissance du monde anglo-saxon, elle lui a légué ses yeux clairs et la couleur de ses cheveux, 100 % rouquin. Passimble dans les cours d'école de Perpignan, où gamin il fut, parfois perçu comme différent. Catalan de sang écossais, William en tirera une force hors du commun.

DE PERPIGNAN À NANCY

À l'orée des années 2000, il a envie de succéder à son père à la tête des 42 hectares du domaine viticole familial, mais les temps sont durs en Roussillon. Il opte pour l'apprentissage de la vente. Après un BTS en commercialisation des vins et spiritueux, il intègre l'ICN de Nancy, une grande école de management. Assez vite, il devient responsable de la région Languedoc pour France Boissons. Et en



Dans une cuve de son antique château de Corneilla del Vercol, l'ancien talonneur William Jonquères d'Oriola a aménagé un caveau de dégustation qui mérite le détour.

D. Saverot

2010, rejoint son père au domaine, où ils travaillent ensemble jusqu'en 2020.

Cette année-là, en accord avec ses frères, William reprend les vignes, une des caves familiales et l'antique château de Corneilla del Vercol, colosse de briques rouges face aux Pyrénées. Ayant un peu bourlingué, il sait qu'il doit tout changer pour avoir une chance de transmettre à la 28^e génération. Il va s'y atteler.

VIRAGE ENVIRONNEMENTAL

Quatre ans plus tard, à 42 ans, le voilà à la tête d'une entreprise transformée. Tout en prenant le virage environnemental, William propose une gamme de vins plus modernes dans six appellations (700 000 bouteilles/an) qu'il vend lui-même, sans traiter par le négoce. À des prix accessibles, à partir de 9,50 euros.

Soucieux de progresser, il s'est entouré de consultants réputés tels Konrad Schreiber et Alain Canet, deux piliers de Ver de Terre Production, association à l'avant-garde de vins plus naturels, pionnière dans le partage des connaissances.

Et puis cet hiver, avec Agathe, sa femme, issue d'une éminente famille bourguignonne du vin, il a bouclé l'objectif qu'il poursuivait depuis dix ans. Il a signé l'acquisition de 53 ha sur les premiers coteaux des Aspres, entre Bages et Villemolaque, à Candell. Là, face à la Méditerranée, il compte mêler la production de grands vins et l'exploitation de chalets touristiques. À Corneilla del Vercol, tout bouge très vite : le château est en travaux, l'ancienne cuverie enterrée vient d'être transformée en un spectaculaire caveau (bientôt visitable).

Dernier message à l'intention des amateurs de grenaches sur schistes : quand, sous le Col de Mollo, on a foulé la vigne à pic sur la mer de William Jonquères d'Oriola, vu chaque pied travaillé au rotofil, sans glyphosate, on a envie de goûter le vin. Nous l'avons fait : sa cuvée Altitude 231 mètres (AOC Collioure) délivre une trame sauvage, minérale, épice qu'on n'oublie pas. Un charme fou à moins de 20 euros.

Denis Saverot



FEATURES, FRENCH WINES

The wines of Roussillon 2024

by Miquel Hudin | 29-02-2024

When planning research trips for this year, I was quite surprised to find that the last [full review of Roussillon wines](#) was all the way back in 2021. I say “surprised” as I’m in contact with the people in this Southern French region a great deal as I love the new projects coming out of the region with this one being the first. To read more about the region, see [The big picture and the small](#)

What’s working very well in Roussillon however is also what’s not working well overall and by this I’m talking about Côtes Catalanes. In the larger blind tasting it made up nearly 1/3 of all the wines and was by far and away the largest appellation to be represented despite not being a full AOC and only a regional IGP. The reason for this showing is clearly twofold. One, it’s a great name meaning, the “Catalan Slopes” and for two, it’s just so much easier to deal with as it allows more grape varieties and doesn’t have blending minimums.

It’s this latter issue that’s really killing the more finite *village* appellations as shown in the example of the underused, ‘Les Aspres’ which requires a **minimum of three** varieties in the blend, so, even if you have a really excellent plot of old Grenache or Carignan, it needs to have “something else” blended with it.

Here’s the full requirement:

Grenache/Syrah/Mourvèdre max. 50% each. Min. 25% Shiraz/Mourvèdre. Two majority grapes may not account for more than 90% combined, Carignan (max 25%). Minimum 3 varieties.

It’s easy to see how no one would want to bother with that and it’s a shame given that it’s a very nice zone in Roussillon that should be namechecked on labels more often. Some who are making “Les Aspres” wines are in fact fudging the numbers and claiming three varieties when there are only two. If wanting to make a monovarietal wine, then they just say screw it and go with the mighty Côtes Catalanes which at times I feel like it’s getting more brand awareness than “Roussillon”. And sure, there can be some very wonky crap in Côtes Catalanes, but at the same time, I always find it a lot more exciting than say, Côtes du Roussillon, which is the biggest.

RELATED ARTICLES





ASSOCIATION OF
WINE EDUCATORS

Wine Educators.com
Mars 2024



Red Wines Over £12

64) Cavalcade, Château Corneilla, Côtes du Roussillon Les Aspres 2019, France ([The Wine Society](#) £13.50)

Roussillon is often overlooked as merely the junior partner in Languedoc-Roussillon. But it has its own distinct Catalan language and culture, as well as delicious wines. This is a full-flavoured blend of Grenache and Syrah, to be drunk with unfettered enjoyment. [Heather Dougherty](#)





Tout savoir sur l'effet de l'altitude
sur les vins



Par **Alexandra Foissac**
Journaliste & rédactrice Voyage & Vin

Après notre focus sur l'élevage des vins en mer, voici notre focus sur les vins élevés en montagne. Alpes, Pyrénées, Aubrac, vins vieillis dans un refuge ou vin de glace cryoextrait, quel est l'impact du froid et de l'altitude sur l'évolution du vin ? Avec quelques expérimentations et dégustations à la clef.

Vin et montagne. On voit venir les adeptes de Roussette savoyarde et autres Petite Arvine et Fendant suisses qui s'imaginent déjà, les skis à peine déchaussés, en train de savourer raclette ou fondue dans un restaurant sur les pistes. On pense aussi à ces vignobles pentus et parfois enneigés qui se sont regroupés sous le slogan de "viticulture héroïque" au sein d'un consortium, le CERVIM (Centre de Recherches et d'Étude, de Protection, de Représentation et de Valorisation de la Viticulture de Montagne, en Forte Pente et des Petites Iles). Mais ici, nous allons parler "œnologie" et "impact de la montagne" et donc de l'altitude et du froid sur les vins. A l'image des vins immergés en mer, quel est l'impact de ces conditions extrêmes sur les qualités organoleptiques du vin ?

Un peu de physico-chimie

Pression, température, oxygène : là-haut, tout change ! En altitude, la température descend, la pression atmosphérique augmente, le taux d'oxygène diminue, l'hygrométrie est beaucoup plus faible. Si le corps humain en ressent les effets et s'adapte, le vin aussi. La vigne aussi s'adapte d'ailleurs pour les vignobles plantés en altitude : car si elle est usuellement plantée entre le niveau de la mer et près de 800 mètres d'altitude, quelques vignobles grimpent jusqu'à plus de 1100 mètres comme en Andorre, dans le Valais en Suisse ou encore au Chili qui détient le record d'un vignoble planté à 3600 mètres. Mais revenons au vin et à l'effet de l'altitude sur son évolution. La moindre concentration en gaz carbonique liée à la pression atmosphérique plus basse entraîne un vieillissement ralenti, le vin étant comme en sommeil. Un effet somme toute inverse à celui du vieillissement en mer qui aurait un effet accélérateur selon certains.

Des Pyrénées à l'Aubrac en passant par la Cerdagne

Lauréat d'un prix des Vins aux Sommets 2004 avec son Château Montus, Alain Burmont avait expérimenté l'effet de l'altitude il y a quelques décennies. D'une part sur la vinification en faisant grimper par hélicoptères quelques cuves dans les Pyrénées en haute altitude - avec 100% d'échec paraît-il - et d'autre part d'élevage sur son millésime 1994. Jonquères d'Oriola, domaine familial du Roussillon adepte des cuvées atypiques, a également tenté, après le tour du monde en bateau en 2018, l'expérience montagnarde pour sa cuvée 100% Marselan 2021, élevée à 1800 mètres d'altitude. Une dégustation croisée entre vin élevé en montagne et en bord de mer donnait plus de souplesse et de maturité à la cuvée "mer" tandis que la cuvée élevée en montagne paraissait plus jeune avec des notes de fruits frais, poivrées et mentholées.





Maxi Cuisine
Avril 2024

Le bon accord



Les arômes de fruits mûrs (framboise et cerise) de ce rosé se marient parfaitement avec les fraises fraîches. Son acidité rafraîchissante

apporte un contrepoint à la saveur sucrée de la tarte.

Les Beaux Jours rosé prestige, Jonquères D'Oriola, 6,90 €.

GRETA GARBURE

Greta Garbure
Avril 2024



Cavalcade 2023 du Château de Corneilla (maison Jonquères d'Oriola) : un côtes-du-Roussillon raffiné

GRETAGARBURE // Dégustations GLOU-GLOU // 0



Le vin

C'est un assemblage de grenache blanc (60%), de macabeu (20%) et de rolle (20%), raisins provenant des vignobles Jonquères d'Oriola, vignes qui ont poussé sur le terroir aux sols argilo-caillouteux des Aspres, sur les contreforts des Pyrénées-Orientales. Leur culture est raisonnée HVE 3 (Haute Valeur Environnementale). Les vendanges sont manuelles, le pressurage pneumatique, la fermentation se fait à basse température en fûts de chêne et l'élevage sur lies se fait également en fûts de chêne français de 500 litres pendant 6 mois. Il titre 13°.

Ma dégustation

Sa robe est jaune pâle, comme un soleil matinal d'été lumineux mais pas encore aveuglant.

Son nez est frais, évoquant rapidement des fruits à chair blanche (poires, pommes golden, prunes jaunes, pêches blanches) qui évoluent en notes grillées et vanillées.

En bouche l'attaque est douce, ponctuée d'arômes floraux complexes (acacia, aubépine, chèvrefeuille, sureau) qu'enrobe un léger boisé, pas du tout agressif, mais qui lui donne au contraire une légère patine et un très bel équilibre. Des notes d'épices douces et de pain brioché viennent fermer la marche en rappelant le nez. La finale est minérale.

À table, on le mariera de préférence à de beaux poissons blancs dits « nobles » (sole, bar, gigot de lotte), simplement grillés ou sobrement apprêtés (pas de sauces alambiquées), avec un homard lui aussi grillé dont le charnu de la chair fera admirablement corps avec le vin. Ou encore des ormeaux. Crues (en carpaccio) ou cuites (poêlées ou en risotto), les coquilles Saint-Jacques apprécieront également sa compagnie mais fraîchement pêchées donc, rappelons-le, disponibles seulement entre la mi-septembre et la mi-mai. Hors cette période, elle sont forcément surgelées ou d'importation. Comme on voit, ce beau bond est fait pour escorter de gentes nourritures.

Et lundi prochain, je vous parlerai de leur rosé Prestige « Les beaux jours », mon rosé « coup de cœur ».



Roussillon 'Coup de Coeur' dozen unveiled

By Andrew Catchpole

Published: 02 May, 2024

Roussillon may be a tenth the size of its sprawling Languedoc neighbour, but this diverse corner of France has increasingly been pushing its own credentials as a vibrant and innovative source of wines.

The latest move has seen the launch of the Roussillon 'Coup de Coeur' off the back of the region's annual Top 100 taste-off in London, with UK wine writers tasked with whittling the selection down to 12 outstanding wines.

Taking place on 27 March at 67 Pall Mall, the judges, including David Williams, Heather Dougherty, Lisse Garnett, Matt Walls, Mike Turner, Natalie Earl, Tom Surgery and Andrew Catchpole, blind tasted through 100 wines to find those 18+ point stars.

The flights took in myriad styles and appellations that make up the Roussillon region, ranging from poised, minerally whites and complex, flavoursome reds to the tantalising attractions of the fabulous (if undersung) Vins Doux Naturels.

On the day, quality was high, with 56% of the 100 wines presented gaining 16-point scores or more (out of 20). Judges then re-grouped and re-tasted the highest scoring wines to decide the Coup de Coeur dozen, with a further 13 wines also being highly commended.

As the name suggests, these were wines that appealed to the ‘heart’ as much as the head, resulting in a fantastic line up that well represented the spread of styles across the region.

“We hope UK wine lovers enjoy discovering this expertly curated list of vibrant Roussillon wines, brimming with character and a sense of place,” said Wines of Roussillon export director Eric Aracil.

“As a whole, these 12 Coup de Coeur provide a snapshot of what Roussillon is capable of and shows why our wine region is France’s best kept secret.”

COUP DE COEUR 2024

We are delighted to present the very first edition of the Wines of Roussillon ‘Coup de Coeur’.

We are excited to lift the curtain on our 2024 winners: the Roussillon wines that stole the hearts of our tasting panel.

Our judges picked their stand-out wines from a selection of the famous styles and appellations that have built the Roussillon region’s reputation.

From fresh, mineral, whites to powerful, complex, reds via the delights of Roussillon’s Vins Doux Naturels (fortified sweet wines), there is a bottle to seduce every palate.

The wines selected by our experts are all readily available in the UK.

We hope you enjoy discovering this expertly curated list of vibrant Roussillon wines, brimming with character and a sense of place. Each will shine at the dinner table and enhance those special moments, with family and friends.

Santé!



From left to right: Andrew Catchpole, David Williams, Heather Dougherty, Tom Surgey, Natalie Earl, Mike Turner, Lisse Garnett, Matt Walls

OUR JUDGES

ANDREW CATCHPOLE

Editor, Harpers Wine & Spirit

NATALIE EARL

Editor for France, Decanter Magazine

LISSE GARNETT

Wine writer

HEATHER DOUGHERTY

Wine writer & educator

TOM SURGEY

Wine writer & presenter

MIKE TURNER

Wine writer & presenter

MATT WALLS

Wine writer

DAVID WILLIAMS

Observer wine columnist and wine writer

AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

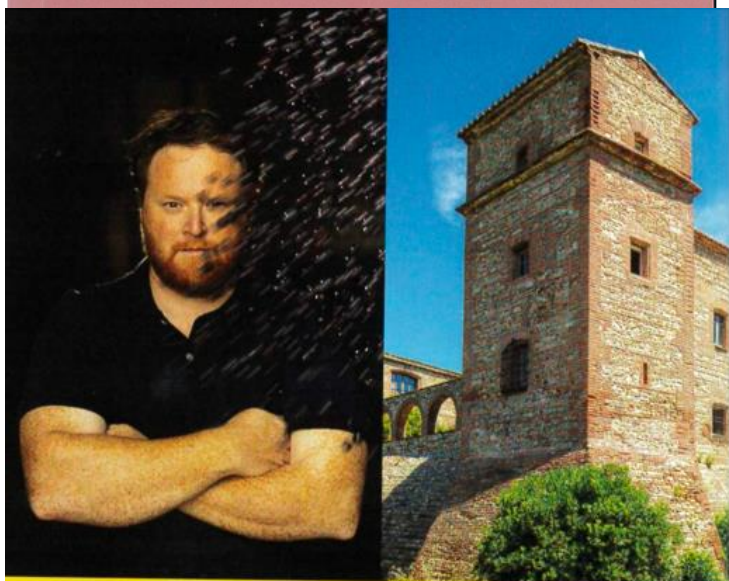


Château de Corneilla, Cavalcade 2020, Jonquères d'Oriola Vignobles

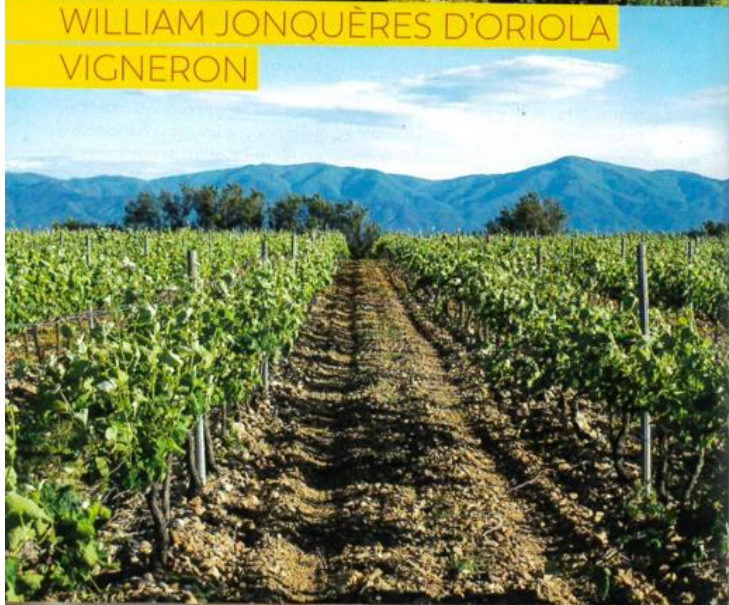
AOP Côtes du Roussillon Villages les Aspres

50% Syrah, 25% Grenache Noir, 25% Mourvèdre

"Concentrated and quaffable, enticing morello cherry, tobacco, and savoury woodsmoke". **Lisse Garnett**



WILLIAM JONQUÈRES D'ORIOLA
VIGNERON



TÊTES D'AFFICHE

À CHEVAL SUR LA QUALITÉ

Situés dans le Roussillon, les vignobles Jonquères d'Oriola ont une longue histoire entre culture de la vigne et tradition équestre. Aujourd'hui, la 27^e génération développe une large gamme de vins de belle facture.

Il est rare de pouvoir retracer plus de 500 ans d'une même histoire familiale. Au cœur du Roussillon, les vignobles Jonquères d'Oriola maintiennent ce lien fort des hommes avec un lieu – le château de Corneilla – et une activité – la culture de la vigne – depuis 1485 ! Vingt-sept générations se sont succédé dans ce continuum remarquable, même si le nom Jonquères d'Oriola connaît la consécration internationale par le sport et les Jeux olympiques. Cavalier de classe mondiale, le plus titré de l'histoire en France, Pierre suit les traces de son aîné Joseph avant d'obtenir notamment deux médailles d'or individuelles aux JO d'Helsinki (1952) et de Tokyo (1964) dans son style vite remarqué : rénes courtes et buste droit. Il a aussi la fierté de sa terre catalane : fidèle à la vigne et au château de Corneilla, une bâtisse du XIII^e siècle de briques rouges et de golets ronds typiques de la région, il s'éteint là où il est né, en 2011, à l'âge de 91 ans.

Cet attachement viscéral coule dans les veines des générations suivantes, jusqu'à William, aujourd'hui à la tête du domaine. « Notre philosophie familiale est de sublimer notre terroir à travers chaque millésime », affirme-t-il. Le vaste vignoble est réparti sur six appellations, du sud de Perpignan à Collioure. Entre mer et montagne, le terroir présente une grande diversité, mais donne partout des vins de caractère, un profil favorisé par l'ensoleillement généreux. La tramontane vient ventiler et assécher les vignes, les préservant de l'oïdium et du mildiou. L'ensemble des parcelles est certifié HVE 3 (haute valeur environnementale). « Les vendanges 2023 ont été marquées par la sécheresse. Nos méthodes de culture agroécologiques confirment leur efficacité et leur pertinence lors de conditions climatiques extrêmes comme cette année », témoigne William Jonquères d'Oriola.

OCCITANIE - ANDORRE

→ La multiplicité des terroirs donne une gamme de vins étendue, sur une vingtaine de références et dans les trois couleurs. Sans oublier cette singularité des Pyrénées-Orientales que sont les vins doux naturels, un savoir-faire particulier depuis le XIII^e siècle, avec un rivesalat et un muscat de Noël mis en bouteilles dès la fin des vendanges. La tradition n'empêche pas l'innovation, à travers des cuvées originales. En 2013, des raisins ont été expédiés en Angleterre afin de permettre l'élaboration du premier vin vinifié au cœur de Londres. En 2018, la cuvée «Élevage en mer/Élevage en terre» a réalisé un tour du monde en bateau de plusieurs mois avant de revenir à son port d'attache dans le but d'effectuer une dégustation comparative. Autre expérience œnologique en 2021 avec la cuvée «Altitude» dégustée à 1800 mètres de haut pour en percevoir les effets. L'histoire des Jonquères d'Oriola n'est pas près de s'éteindre. *a.a.*

DÉGUSTATION DE CÔTES-DU-ROUSSILLON DES VIGNOBLES JONQUÈRES D'ORIOLA



« La Canaille » rouge
2022

« Vin épicurien », promet l'étiquette de la gamme « La Canaille », qui tient ses bonnes intentions de plaisir immédiat. Et même un peu plus : ce rouge au toucher de bouche impeccable délivre fruits rouges au nez et fruits noirs en bouche sur des tanins légers et souples. L'élevage en cuves ajoute la fraîcheur attendue d'une telle cuvée. « La Canaille » existe également en blanc.
8,90 €



« Cavalcade » blanc
2022

Les vins blancs du Roussillon gagnent en notoriété grâce à cet équilibre pas si fréquent entre fraîcheur et complexité. Issue du terroir d'altitude des Aspres, cette cuvée le démontre : le grenache blanc apporte un gras contrebalancé par le fruité du macabeu et la vivacité du vermentino. Un vin expressif avec une finale minérale, doté d'une capacité de garde certaine. « Cavalcade » existe aussi en rouge et en rosé.
14 €

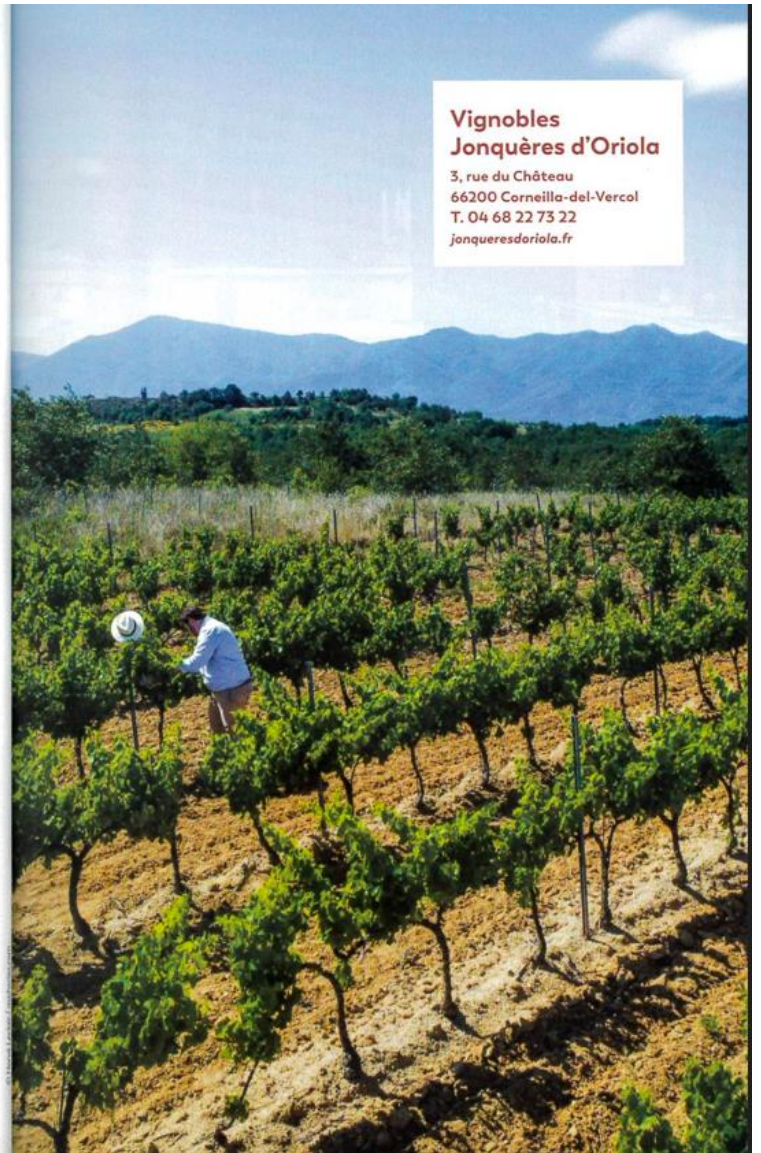


« Icône » rouge
2020

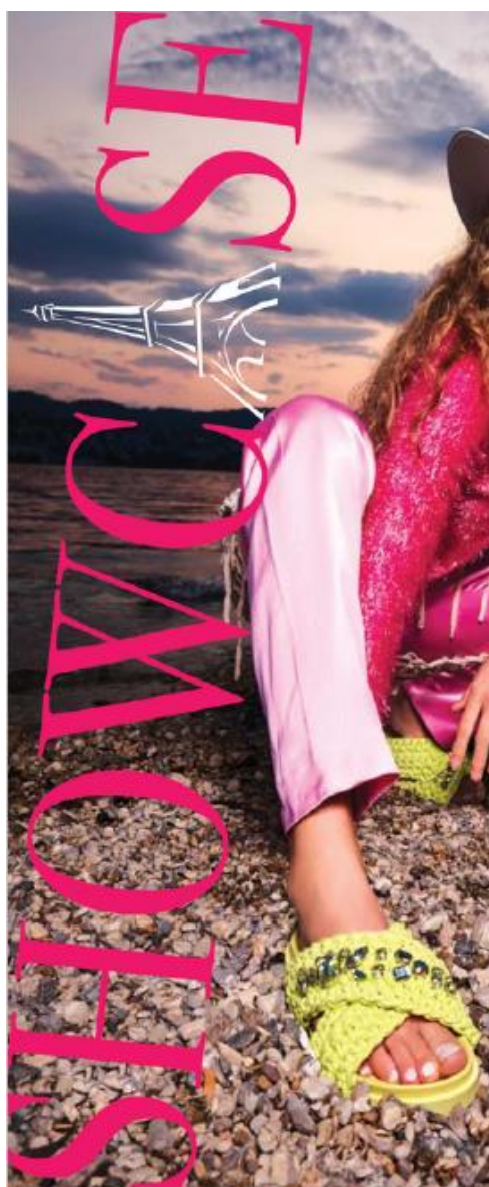
Cette cuvée de prestige est un assemblage bien fondu de grenache noir, syrah et mourvèdre, mûri sur des sols argilo-caillouteux et de granites décomposés, élevé en barriques de 500 l pour une fine expression du bois. Un équilibre très digeste de la densité et de l'intensité des cépages avec une fraîcheur remarquable. Des tanins souples et une longueur affirmée. Peut, sans difficulté soutenir une garde de 10 ans.
39 €

Vignobles Jonquères d'Oriola

3, rue du Château
66200 Corneilla-del-Vercol
T. 04 68 22 73 22
jonqueresdoriola.fr



ShowCase Juin 2024



GOOD MODÉRATION

Autour des poissons & fruits de mer

- 1/ **Bordeaux Familles, Excellent Réserve Entre-Deux-Mers**, 12 €, www.bdfamilles.fr. Il sera le partenaire idéal d'un ceviche de Saint-Jacques marquées aux agrumes.
- 2/ **Château de France, Blanc 2022**, 27,60 €, www.chateau-de-france.com. Cuisiné avec des herbes fines et des tranches de citron, le caviar d'œuf papillote saura mettre en valeur cette cuvée.
- 3/ **Bostheim, Sylvaner Exception 2022**, 16,50 €, www.bostheim.com. Il se marie à merveille avec des Saint-Jacques poêlées.
- 4/ **Maison Paul Jaboulet Aîné, Domaine de Thaldern Malic Blanc 2022**, 40 €, www.jaboulet.com. Le bonnard préparé avec une sauce à la crème et à la vanille, peut faire écho aux notes élégantes et parfumées de la Malic Blanc.
- 5/ **Domaine Dupuy de Lôme, Bandol Rosé**, 16 €, www.dupuydeleme.com. Idéal pour des accords avec du poisson de roche.



1 2 3 4 5



- 6/ **Fournier Père & Fils, Sancerre Grand Cuvée La Chaudouillière 2022**, 23,65 €, www.fournier-pere-ff.com. Associé à un ceviche de filets de saumon dans du jus de citron vert avec des oignons rouges, coriandre et avocat, celui-ci rehaussera les notes d'agrumes et la fraîcheur du Sancerre.
- 7/ **Domaine Edmond Coras et Fils, Bourgogne Aligoté Blanc**, 20,80 €, www.bourgogne-signes-verre.com. Des notes marinières cuites dans un bouillon de vin blanc, d'échalotes et de persil, reflètent la fraîcheur de l'Aligoté.
- 8/ **Domaine La Souffrène, Bandol Tradition Rosé 2023**, 18,50 €, www.domaine-la-souffrene.com. Ce vin s'exprime à merveille sur des rogets grillés.
- 9/ **Château de Caille, Côtes de Provence Rosé 2023**, 27 €, www.chateau-de-caille.com. Ce rosé se fera complice d'un tartare de daurade.
- 10/ **Champagne Cattier, Brut Blanc de Blancs Premier Cru**, 53,30 €, boutique.cattier.com. Il sera parfait avec un tartare accompagné d'une sauce hollandaise.

- 11/ **Champagne Pierre Mignon, Harmonie de Blancs Grand Cru 2013**, 60 €, www.champagne-pierre-mignon.fr. La noblesse de ce vin fera merveille avec un carpaccio de Saint-Jacques.
- 12/ **Jonquères d'Oriola, Château de Cornecilla Cavalcade Blanc**, 14 €, www.jonqueresdoriola.fr. Cette cuvée accompagne à merveille un risotto aux fruits de mer.
- 13/ **Saint-Hugon, Jumeau Grand Cru - Grand Emisium**, 20 €, www.saint-hugon.com. Cette cuvée est à déguster avec un plateau de fruits de mer (homard, langouste...).
- 14/ **Domaine des Hauts Baigneux, Rosé de Siles 2021**, 16,90 €, www.hautsbaigneux.fr. La douceur du saumon et l'acidité du citron venant compléter la vivacité et la fraîcheur minérale du rosé.
- 15/ **Gérard Bertrand, Castellum Sauvignon Blanc 2022**, 27 €, www.gerard-bertrand.com. La saveur marine et iodée et la texture crémeuse des huîtres sont idéales avec la minéralité d'un Sauvignon Blanc.



11 12 13 14 15



12/ Jonquères d'Oriola, Château de Cornecilla Cavalcade Blanc, 14 €,
www.jonqueresdoriola.fr
Cette cuvée accompagne à merveille un risotto aux fruits de mer.



Tanin Juin 2024

DÉGUSTATION DE LILAS CARITÉ



Dites-le avec des fleurs... quoique, avec des quilles fraîches et séduisantes comme celles de cette sélection spéciale rosés, on ne vous reprochera pas d'avoir oublié de passer chez le fleuriste. Au contraire ! Ici pas de parfums mièvres mais des arômes francs et du fruit en pagaille. *Tanin* a choisi pour votre plaisir 6 rosés venus de toute la France, secs, doux, tranquille ou effervescent, il y en a pour tous les (bons) goûts. 🍷

1. Château de Corneilla « Cavalcade » Côtes du Roussillon 2023 • 12 €

Un vrai rosé de repas ! Oubliez la piscine et les glaçons ici. Les fruits rouges y sont travaillés, en gelée et en sorbets. Sa longueur impressionnante et sa matière riche et sensuelle en font un invité de marque sur les plus belles tables.

3. Vignobles Jonquères d'Oriola « Les beaux jours », rosé prestige, IGP Côtes Catalanes 2023 • 6,90 €

Frais et léger comme une robe virevoltante, ce rosé donne des envies de pique-nique en bord de mer et d'apéritifs gourmands à manger avec les doigts.

Tout en douceur

Domaine du Lendemain, AOP Muscat de Rivesaltes, Blanc, 2017, Terre d'Étoiles • 14 €.
Il y a un côté sauvage dans ce muscat qui n'est pas pour nous déplaire, avec son nez de raisin de Corinthe, miel de montagne... En bouche, il se fait suave, sur une matière fraîche et soyeuse et des arômes de caramel rouge et de châtaigne torréfiée.



Maison Cazes, AOP Muscat de Rivesaltes, Blanc, 2021 • 13 €.
Une invitation au voyage, un nez finement confit d'écorces d'agrumes et de cire d'abeille. En bouche, la destination devient exotique sur des arômes d'ananas et mangue. Belle longueur confite et miellée.

Clos Saint Sébastien, AOP Banyuls, Blanc, 2021, « Empreintes » • 19 €.
Surprenant de légèreté au nez. Plus végétal que floral, aux notes mentholées. En bouche, les fruits exotiques dansent la gigue et c'est une explosion aromatique. On apprécie aussi sa finale de fleurs d'acacia.



Domaine de Rancy, Rancy sec maccabeu 2011 • 28 €.
Le domaine possède 2 incroyables caves de vieillissement, enfouies dans les profondeurs de Latour-de-France, de superbes doux et donc cet oxydatif sec aux arômes d'amande, de noix, d'abricot et de zeste d'orange. Un vin de méditation, de culture formidablement à l'aise sur un grand jambon ou des anchois dits de Collioure.

Domaine de la Préceptorie, AOP Maury Grenat, Rouge, 2022, « Aurélié » • 17 €.
L'équilibre est là. Intensité aromatique, puissance chaleureuse. On y goûte des épices, des clous de girofle et arômes de cerise noire à l'alcool. Et pourtant pas de saturation, au contraire, comme un goût de reviens-y !



Domaine Vial-Magnères, AOP Banyuls tillé, « Gaby Vial 7 ans d'âge » • 20 €.
Superbe robe ambrée aux reflets brique. Un nez de caramel rouge acidulé très élégant. La bouche est onctueuse, presque vaporeuse, comme un cocon de miel aux effluves de tabac blond.

Mas Amlé, AOC Maury, Rouge, 2020, Vintage Charles Dupuy • 52 €.
C'est beau... voire émuivant. La palette aromatique se déploie en queue de paon entre notes miellées et épices douces. Un nectar à déguster pour lui-même et rien d'autre, allez, pour les gourmands fous avec un carré de chocolat noir !



Jonquères d'Oriola Vignobles, AOP Rivesaltes tillé, 2016, Château de Corneilla, Rivesaltes • 16 €.
Du soleil en bouteille, une matière veloutée et chaleureuse. Épicé et réconfortant comme un vin chaud dans un marché hivernal. À siroter le soir, à la fraîche.

Domaine Pons Gralet, AOC Maury Grenat Tillé, 2018 • 15 €.
Velouté et soyeux, gourmand et riche, aux arômes de liqueur de cerise noire. D'intenses notes cacaoisées et torréfiées viennent pimenter le tout en fin de bouche. Un Maury de conversation, s'il en est.



Domaine du Traginer, AOP Banyuls rouge, cuvée d'Octobre, 2017 • 27 €.
Souple et riche, ce Banyuls a des allures d'aristocrate, aux arômes complexes et élégants de fruits à noyaux et de figue charnue. Un parfait équilibre entre puissance et élégance. Attention, à partager en bonne compagnie en refaisant le monde pendant des heures.

Tanin | 35

Jonquères d'Oriola Vignobles, AOP Rivesaltes tillé, 2016, Château de Corneilla, Rivesaltes • 16 €.

Du soleil en bouteille, une matière veloutée et chaleureuse. Épicé et réconfortant comme un vin chaud dans un marché hivernal. À siroter le soir, à la fraîche.



Les Echos du 20 juin 2024

Les Echos SPÉCIAL VINS

Présenté avec le soutien de **JEAN-FRANÇOIS PÉRESSÉ**



**Bordeaux primeurs
l'année des bonnes affaires**

Avec des prix en baisse de 30% et un millésime des crus du Bordelais redeviennent attractifs
O la sélection de Bernard Burtsch

Dossier spécial rosés : la Provence se réinvente, les

SPÉCIAL BORDEAUX PRIMEURS 2023 ET ROSÉS D'ÉTÉ 2024

Les meilleurs rosés de l'été

par **Carla-Elle Rogosky**

Une sélection de cuvées rafraichissantes et gourmandes pour les beaux jours.

LANGUEDOC et ROUSSILLON

CHÂTEAU DE CORNEILLA

Cavalcade, côtes-du-roussillon, 2023
Cet assemblage de grenache et mourvèdre, élevé trois mois sur lies, révèle un nez intense de pâte de pêche, sublimé par sa robe aux reflets mordorés. Sa bouche, moelleuse, évoque une texture de guimauve qui fond. Une palette de fruits jaunes, entre abricot mûr et verger en fleurs, lui donne un volume étiré.
12 €
jonqueresdoriola.fr

CHÂTEAU DE SÉRAME

Grande cuvée, corbières, 2023, AB
Entre l'Ézarde et le Canal de Mâs, le château de Sérème profite d'un terroir marqué par la présence fluviale passée qui a déposé des sédiments sur les sols argilo-calcaires. Elevé sur lies avec des bâtonnages fréquents, le vin offre une couleur soutenue de peau de pêche. En bouche, il se marie tout aussi velouté que sa robe, déployant une rondeur juteuse de fruits jaunes.
17,30 €
labastiquedeseze.com

CHÂTEAU FABRE GASPARETS

Les Amourés, corbières, 2020, AB

Cette cuvée Les Amourés fait référence au nom d'une parcelle de mourvèdre, cépage majoritaire de cet assemblage (80 %), associé au grenache. Le vin développe une texture concentrée-dos note dont la couleur intense donne déjà quelques indices. L'aromatique complexe mêle des épices, notamment des notes légèrement torréfiées de paprika, à des touches de fruits confits. Celle-ci est scurée par une finale vibrante où la tannicité douce atteste d'un vin habile, au-delà des frontières entre vins rosés et vins rouges.

17,50 €
famillefabre.com

COMMANDERIE SAINT-PIERRE

LA GARRIGUE

Grand Maitre,

Languedoc, 2022

Dans les hauteurs de Le Clap, le vignoble de la Commanderie jouit de deux terroirs distincts. L'un s'est face à la mer et l'autre exposé plein sud au cœur de la Garrigue. Grenache, cinsault, syrah et grenache blanc composent cet assemblage, créant un rosé à la robe et gris hors du commun. En bouche, c'est un véritable bouquet, mêlant levandé, lilas et iris, avant de dévoiler une aromatique plus profonde qui crée une sensation texturée.

15 €
woillemont.com

CÔTE MAS

Vignes de Nicolé, pays d'Oc, 2023

Côte Mas est l'un des nombreux domaines des vignobles de l'entrepreneur et fils de vigneron Jean-Claude Mas. 30 % des propriétés, qui s'étendent désormais sur plus de 540 hectares dans tout le Languedoc, sont conduites en agriculture biologique tandis que les cuvées aux profils multiples sont brillamment conçues. Celle-ci offre

un bouquet de petites baies acidulées, où la rose se mêle à la gourmandise avec une aromatique de fraise des bois,

dans laquelle de petits états zébrés apprenissent et portent sapidité.
8,30 €
cote-mas.fr

DIVINO

Pétale de grenache,

vin de France, 2022, AB

Concept encore inédit à ce jour, Divino repose sur l'idée d'un vin conçu à quatre mains, en associant deux vigneron de différents terroirs. Issu de cépages languedociens ou tivés par Clodéric

Paoli, cette cuvée de pur grenache noir est ainsi élevée en fût pendant quatorze mois en Bourgogne par Julien Perignon, Juteuse et Tonée, elle décline plusieurs nuances aromatiques, de la violettes à la muscade, en offrant une texture étonnante particulièrement plaisante.
20 €
Disponible chez une collection de cavistes

DOMAINE DE LA SAPIRINE

malepère, 2023, AB

Héritage familial dont l'activité viticole avec été délaissée, le domaine est mené par Dominique et Jovelle Panoyre depuis 1997, décidés à faire revivre le terroir. Composés de cabernet franc, merlot, cabernet sauvignon et grenache, ce rosé offre une palette aromatique intense. Entre notes torréfiées et fruit charnu, il déploie un volume de bouche sphérique qui persiste et s'étire, marqué par une touche d'orange sanguine et de réglisse.
12 €
domainedelasapirine.com

DOMAINE DE NIZAS

Le Clos, Languedoc, 2023, AB

CHAMPAGNE
LE FOURNY & FILS
www.fourny.com



CHÂTEAU DE CORNEILLA

Cavalcade, côtes-du-roussillon, 2023
Cet assemblage de grenache et mourvèdre, élevé trois mois sur lies, révèle un nez intense de pâte de pêche, sublimé par sa robe aux reflets mordorés. Sa bouche, moelleuse, évoque une texture de guimauve qui fond. Une palette de fruits jaunes, entre abricot mûr et verger en fleurs, lui donne un volume étiré.

12 €
jonqueresdoriola.fr

JOAILLERIE | HORLOGERIE | BIJOUX | ACCESSOIRES

DREAMS

N°100 FRENCH & ENGLISH TEXTS

Juin 2024

SPÉCIAL HAUTE JOAILLERIE

NUMÉRO
100

Aw
Aw
By

INSPIRATION

SPÉCIAL LUBERON



1. Actana, AOP Luberon, 18 €, Château de Senas
2. Les Clés de Millé, AOP Luberon, 19,90 €, Château de Millé
3. Gris, AOP Luberon, 14,80 €, Marzac

BULLES D'ÉTÉ

SodaStream dévoile Xiss, sa machine à eau pétillante signée du designer japonais Naoto Fukasawa. Une agréable façon de profiter au cœur tranquille et des formalités de détente estivales pour un style de vie, sobre et pétillant ? (239,99 €)

www.sodastream.fr

NOTRE SÉLECTION LANGUEDOC



1. Côte des Roques, AOP Languedoc, 13,99 €, Gérard Bertrand
2. Rosé 2023, AOP Languedoc, 16 €, Château de Lastours
3. Cavalcade, AOP Côtes du Roussillon, 12 €, Château de Corneilla
4. Gallica, AOP Côte de Roussillon, 14 €, Domaine Lafage
5. Les Colines, AOP Fougères, 11 €, Olivier Tallefer
6. Cuvée 1982, 11 €, Domaine de Verchaud
7. Le Petit Balhauze, Pays d'Oc, 6,90 €, Pays d'Oc
8. Faut 0-10, Sable de Camargue, 16,90 €, Domaine Royal de Jarnac
9. Pink Flamenco, Gris de Gris, Camargue, 11,00 €, Grand Domaines de Libéral

L'IMAGE ILLUSTRÉE EST UN DÉTAIL D'UNE PHOTO DE JACQUES BOUILLON

106



teau de Lastours – 3. Cavalcade, AOP Côtes du Roussillon, 12 €, Château de Corneilla – 4. Gallica, AOP

Régal Juillet 2024



JUILLET 2024

88 RÉGAL EN BOUTEILLES

JUILLET-AOÛT 2024 RÉGAL N°120 www.regal.fr



notre sélection



Château de Rey,
Sisquès, côtes-du-roussillon blanc, 2023.
810
Un joli fruit (blanc), une touche de réglisse fraîche, un toucher caressant, une fraîcheur parfaite : un blanc tout en fruit, gourmand, parfait pour l'été. > *Planche de crudités et corgolada (froide)*. > 12 €.



La Précepterie,
Coume Marie, côtes-du-roussillon rouge, 2022.
Enzelellé, détendu, pétri de fruits noirs, de résine et d'épices, incroyablement juteux avec une touche de menthol qui rafraîchit l'ensemble. > *Un rouge addictif promis à une planche de charcuterie*. > 13 €.



Jonquères d'Oriola,
Château de Corneilla, Cavalcade, côtes-du-roussillon blanc, 2023.
Poire, fleurs blanches, fenouil, petite touche fumée : au nez, un bonheur. Élégant, tendre, précis, frais, salin : en bouche, un régale. > *Planche de fromages (pâtes pressées cuites ou non-cuites)*. > 14 €.

LES CÔTES-DU-ROUSSILLON

Héritière de forteresses cathares, longée de falaises et de plages spectaculaires sur la Côte Vermeille, c'est LA grande appellation (2.600 ha) de la Catalogne française. Un soleil ardent, des vents qui rendent fou, des sols pierreux arrachés aux Corbières, au Canigou et aux Albères : naissent ici des vins rouges solaires et généreux qui ne doivent pas faire oublier les rosés et surtout les blancs, parfois étonnants de fraîcheur.

5 bonnes tables de l'été



LE DOMAINE RIBERACH

Dormir dans des chambres design aménagées dans d'anciennes caves à vin, profiter des (très bons) vins bios du domaine depuis une terrasse avec vue sur la garnigue et la vignoble, découvrir la cuisine slow food de la table étoilée après une séance de spa : une halte chic et cosy au domaine Riberach, ancienne coopérative de réhabilitée avec beaucoup et dans un esprit durable, sans un délice.

LA MAISON Cazes

Fort de ses 130 ans d'histoire et de ses 220 ha de vignes, voici un domaine qui explore toutes les nuances du Roussillon à travers une gamme de vins bien sentie. Au menu : l'excellent rapport qualité-prix de la Table d'Aïmé (ouvert uniquement au déjeuner), les dégustations, une échappée à Rivesaltes, secrets de l'grands vins doux et de la biodynamie, une nrite en kayak ou en paddle pour une vue époustouflante de la Côte Vermeille depuis la Méditerranée...



Jonquères d'Oriola,
Château de Corneilla,
Cavalcade, côtes-du-roussillon blanc, 2023.
Poire, fleurs blanches, fenouil, petite touche fumée : au nez, un bonheur. Élégant, tendre, précis, frais, salin : en bouche, un régale. > *Planche de fromages (pâtes pressées cuites ou non-cuites)*. > 14 €.



Cuisine & Vins de France Juillet 2024

DÉGUSTATION



IGP MÉDITERRANÉE
Cahors de l'Écluse 2023, 15 €.
Un vin gourmand aux fragrances florales et fruitées. La bouche fraîche et harmonieuse, est équilibrée avec des saveurs de framboisettes qui font de ce vin un excellent choix de vacances. La structure est ronde et charnue et la finale s'étend.



PAYS D'OC
Domaine de la Métairie d'Arna, Les Graves 2023, 29,50 €.
Une parcelle de prestige en Haute Vallée de l'Aude fait de ce vin un concept de vin d'été qui incarne les agrumes doux, les fleurs d'orange. La bouche est fraîche et gourmande, reprend ces notes acidulées à une finale minérale intense. La finale est légèrement amère.



CÔTES-DE-PROVENCE
Négrier de Saint-Tropez, Le Club 95 Provence 2023, 19,90 €.
Le célèbre club de Saint-Tropez signe cette bouteille remarquable grâce à son Bill de 5 litres. De quoi profiter des arômes de cerise et d'abricot, délicatement poivrés. La bouche est tout en équilibre et se termine par une finale aromatique.



SÉMILLON
Carnet & Ségur, Sempis Rosé, 13,96 €.
Cet assemblage de gamay et de mourvèdre offre un bouquet élégant et frais, aux arômes épicés et champignons de rose, grenoble, fraise des bois et menthe. D'une belle équilibre entre un côté filant et la minéralité de la terre intense.



CHAMPAGNE
Hurlé Frères, Innoceance rosé, 39 €.
Assemblage des trois principaux cépages champagnais, cette cuvée est que petits fruits rouges gourmands et frais, de notes d'agrumes. La bouche s'ouvre agréablement, tout en légèreté et en effervescence délicate.

La vie EN ROSÉ



CÔTES-DE-PROVENCE
Château Saint-Basile, Collection rosé 2023, 29 €.
Ce rosé dévoile un nez intense aux notes de cerise et de framboise. La bouche est puissante et équilibrée avec une belle persistance aromatique. La finale est étonnamment fraîche et minérale.



VIN DE FRANCE
Paul Mas, Le rosé bio 2023, 6 €.
Directement les troupeaux avec les premiers arômes de grenade et de papaye. La bouche est plus classique, avec des notes de fruits rouges, de pêche et de bonbon anglais. Un ensemble plein de fraîcheur et de joie.



CÔTES-DU-ROUSSILLON
Château de Corneilla, Cavalcade 2023, 12 €.
Grenache et mourvèdre apportent un fruité exceptionnel à ce vin à la robe rose pâle, très délicate. Il est doux et raffiné, signent une matière brillante aux notes de petits fruits rouges acidulés relevés d'une touche de garrigue.



IGP PAYS D'OC
Domaine de l'Oréal, L'Oréal rosé 2023, 10 €.
Ne vous laissez pas tromper par la robe délicatement rosée, aux reflets émeraude. Le vin se révèle intense, avec un bouquet de fruits rouges agrumes et fruits tropicaux. La bouche est fraîche et joyeuse, marquée par la bière.



CAVA
Freixenet, Cordon rosado brut, 6,50 €.
De la première coupe Cordon à la robe intense, au côté que les arômes floraux et de fruits rouges seraient se rendre notes. C'est bien le cas. C'est effervescent, élégant et tendre, aux arômes de petits fruits et de fleurs blanches relevés par un fil de bière. Le Cava tout en légèreté et douceur.



CÔTES-DU-ROUSSILLON

Château de Corneilla, Cavalcade 2023, 12 €.
Grenache et mourvèdre apportent un fruité exceptionnel à ce vin à la robe rose pâle, très délicate. Fraîcheur et raffinement signent une matière brillante, aux notes de petits fruits rouges acidulés relevés d'une touche de garrigue.



Sur les hauteurs de Collioure, 850 épicuriens ont découvert le vignoble, dégusté les vins du cru Banyuls-Collioure et goûté aux préparations des chefs pour ces Caminades 2024. PHOTO: COLLEJAN PONS

850 gourmets entre vins et vignes

CAMINADES À COLLIOURE

Ce 30 juin avait lieu la 3^e édition des Caminades. Après Cosprons en 2022, et Pavillies en 2023, sept sites colliourens ont prêté leur décor magique pour conjuguer en autant d'escalades vins et gastronomie. Ces balades gourmandes, guidées et commentées par des vignerons, ont réveillé les papilles autant qu'ouvert grand les yeux.

« J'aime le bon vin et j'aime marcher dans la nature. Alors, que demander de plus en conjuguant les deux dans ce cadre magique, surtout si c'est pour fêter mon anniversaire », avoue Nathalie, de Saint-Cyprien, qui vient inscrire aux Caminades à Collioure avec 15 copains. Ce deux-

deux amis, munis de son petit sac à dos, d'un pain de pain et verre à vin distribués à chaque nouvel arrêt en guise de cadeaux de bienvenue, la jeune femme attend de pied ferme ses copains pour partir en balade. Une famille discute un peu plus loin. Christian, Gabriel et leur fille de

22 ans, Dorja, trois frères de randonnée, habitent Banyuls. « Ce sont nos premières Caminades contre Dorja. Nous apprécions beaucoup les crus de Collioure et de Banyuls, en cette visite guidée nous permet de découvrir un autre beau territoire, nous qui avons plus l'habitude de circuler autour de Carcassonne ». Il y avait pas mal de monde qui patientait devant le stand d'accueil tenu par Igor Adalidatos, le directeur de l'ADOP Collioure-Banyuls, et deux conseillers, Annie Mercier, des Clos de Pavillies et Cécile Voinne, du Domaine Coucheb Voinne. « Nous avons réceptionné un groupe d'une vingtaine de personnes, et un autre groupe de 30. Aujourd'hui, nous avons 800 inscrits, c'est un franc succès », se félicitent-ils, très affairés.

Non loin de là, le stand de mise en bouche, un duo d'archois à la colliourencque proposé par la Maison Rogan, ne désempâtait pas. « Nous sommes au tapage depuis 7 h 30 ce matin. Et ça va aller crescendo », soulaie la préparatrice aux tartines toastées andouilles tomates délicieusement fondantes. Sur ces entrées, arrive Bernard Perrone, vigneron du Clos Saint-Sébastien et président des cru Banyuls-Collioure. Il confirme l'engouement pour les Caminades. « Nous sommes en puissance, se réjouit-il. Lors de la première édition à Cosprons nous avions accueilli 400 participants. La seconde année, les Camina-



Le point de départ des marcheurs accueillis par Igor (pois rayé). 850 personnes ont cheminé hier sur 8 kilomètres ponctués de 7 haltes gourmandes.

des à Pavillies, en avaient rassemblé 550. Septes fois et avions sur le maillet l'an prochain à Corbière, et pourquoi pas le double en 2026 pour les Caminades à Banyuls ? » Il poursuit : « Tant que nous serons partagés et transmettrons la passion de nos métiers et de nos savoir-faire tout en faisant (re) découvrir notre patrimoine culturel au cœur de nos terroirs, nos maisons auront du sens ». Le groupe d'épicuriens s'achemin-

vers l'ermitage de Consolation, Saint-Vincent Douy, Col de Mallo, Fort Duganmier, Fort Saint-Etienne, le Moulin de Collioure et le Faribourg. Les portables sont déjantés pour immortaliser l'instant. Tous les regards se portent vers les vignes en terrasses « qui caissent le ciel et dont l'escalapement nous fait parfois chuter », confie un vigneron. Précisant : « Vous savez qu'un tiers du vignoble catalan offre une pente à plus de 50 % ? ». Une marche fait les yeux ronds et soule à son voisin, « c'est quand même rude ce bordel ! ». Avant de soupirer, un verre à la main et la hale de Collioure pour berlines.

Valérie Pons



Première halte gourmande devant l'ermitage Notre-Dame de Consolation.

« Les Caminades montent en puissance depuis Cosprons, en 2022, et ses 400 marcheurs »



NOTRE SÉLECTION

Vin : nos 5 rosés pour une longue soirée d'été

Dîners tardifs, nuits allongées, l'été possède la magie d'étirer le temps. Voici cinq cuvées à savourer longuement, jusque sous les étoiles.

Château de Corneilla, Cavalcade rosé, côtes du roussillon, 2023

Les vignobles de la famille Jonquères d'Oriola comptent 95 hectares répartis sur plusieurs propriétés à travers le Roussillon, dont le Château de Corneilla, présenté tel le berceau familial. Cet assemblage de grenache et mourvèdre, élevé trois mois sur lies, révèle un nez intense de pâte de pêche, sublimé par sa robe aux reflets mordorés. Sa bouche, moelleuse, évoque une texture de guimauve qui fond. Une palette de fruits jaunes, entre abricot mûr et verger en fleurs, lui donne un volume étiré.

12,00€, jonqueresdoriola.fr



Discover wine of dynamic Roussillon region

Once best known for its sweet wines, Roussillon now makes excellent red and whites, writes Rose Murray Brown



For years Roussillon in south west France has been overshadowed by its more dominant neighbour to the east, the Languedoc. Now it is time to discover the dynamic region of Roussillon for itself – where a quiet vinous revolution has been taking place.

Roussillon is unique and distinctive – and so are the wines. It has a rich Catalan heritage and history, and this area has only been French since 1659 (The Pyrenees Treaty), previously called North Catalonia.

Its vineyards are in a natural amphitheatre which fans out from its capital Perpignan. The region is bordered by the Mediterranean to the south, Spain to the west and the Pyrenees and Corbières hills to the north and east.

According to Fergal Tynan MW, winemaker of Terres Fidele and CEO of Alliance Wine: "Roussillon attracted us as it has an amazing resource of old vines, old terraces and high altitude vineyards." Up to 20 years ago Roussillon was predominantly making Vin Doux Naturel, the famous sweet fortified wines – but today winemakers have switched to making 'vins secs' table wines and with such interesting grapes and terroirs, the results are exciting with minerally whites and spicy, rich reds.

Tastewise Roussillon's vins secs remind me of the southern Rhone and parts of the Languedoc – with similar grape varieties like grenache noir, grenache blanc



and grenache gris alongside syrah, mourvedre, carignan, roussanne and vermentino. But what Roussillon can offer with high altitude sites is more freshness, minerality and high natural acidity.

There is a mix of old and new producers here. One of the oldest is the Jonquieres d'Oriola family at historic Catalan Chateau de Corneilla with current winemaker William, the 27th generation to make wine, who calls himself the 'Catalan Highlander' as his Scottish mother is from Fort William. Back in 1970, when his father Philippe took over the estate, at least 75 per cent of his production was fortified wine, but now William's production is 95 per cent vins secs.

Newer artisan producers here include David Loiret, originally from Muscadet, of Domaine La Part des Anges; Justin Howard-Sneyd MW of Domaine of the Bee and Scotsman Andy Cook of Terrimbo and Mas Cristine. Longer established is remote Domaine Le Soula in some of the highest vineyards, where South African Wendy Paille makes stunning white, orange and red vins secs.

White
Cavalcade 2023 Chateau de Corneilla
Great value
Savoury herby Cotes du

Roussillon white blend of mainly grenache blanc alongside macabeu and vermentino with gentle oak notes.

£11.95, *The Wine Society*

Camí del Drac Granche Blanc Roussanne 2022 Terres Fidele
Pear and floral notes with dried herb undertones in this enchantingly fresh elegant white IGP Cotes Catalanes.
£13.99, *Juniper Wine Café; Drinkmonger; Fine Wine Portobello*

Love Blanc Grenache Gris 2019 Chateau de L'Ou
Where else in the world can you find such pure varietal grenache gris? This is herbal, fresh with great purity and tension; a superb IGP Cotes Catalanes made by high fliers Severine and Philippe Bourrier of Chateau de L'Ou.
£33, *Freds Wines*

Red
Soleilla 2021 Terres Fidele Star buy
Great sense of place here. Fine aromatics and rich cherry fruits in this Maury-based blend of old vine grenache noir, carignan and syrah grown on dark black schist.
£25.99, *Fine Wine Portobello; Noble Green Wines*

Join Rose's Fine Wine Dinner at Prestonfield, 27 November, www.rosemurraybrown.com

ROUSSILLON RENAISSANCE



By **Rose Murray Brown MW** Published in **The Scotsman 13 July 2024**

For years Roussillon in south west France has been overshadowed by its more dominant neighbour to the east, the Languedoc. Now it is time to discover the dynamic region of Roussillon for itself – where a quiet vinous revolution has been taking place.

Roussillon is unique and distinctive – and so are the wines. It has a rich and fascinating Catalan heritage and history, this area has only been French since 1659 (The Pyrenees Treaty), previously called North Catalonia.

Its vineyards are in a natural amphitheatre which fans out from its capital Perpignan. The region is bordered by the Mediterranean to the south, Spain's border to the west and the dramatic Pyrenees and Corbieres hills to the north and east.



The colours of Roussillon : Roussillon Masterclass with Rose Murray Brown MW & Eric Aracil

It is a very windy place, there are no less than eight winds here. The hot dry Tramontane from the west is most persistent, ideal for aerating vines keeping disease at bay aiding the region's burgeoning organic producers. Roussillon also has an extraordinary patchwork of schist, limestone and clay soils as complex as Alsace.

According to Fergal Tynan MW, winemaker of Terres Fidele and CEO of Alliance Wine: "Roussillon attracted us as it has an amazing resource of old vines, old terraces and high altitude vineyards".

It is clearly an exciting place for winemakers with scope to plant high into the Pyrenees foothills, the highest vineyard is 1000m. Others are reviving abandoned hillside terraces (80% of Roussillon's vineyards are on slopes) – an attraction for the many outsider investors, like Michel Chapoutier who set up Domaine de Bila-Haut in Roussillon's Latour de France enclave.

"The challenge now is working with Roussillon's growers to change their mentality and get them to pick earlier", explains Tynan. "Until recently they grew grapes for making Vin Doux Naturel which required higher sugar levels".

Up to 20 years ago Roussillon was predominantly making Vin Doux Naturel, the famous sweet fortified wines – but today the enchantingly strong sweet Rivesaltes, Maury and Banyuls are diminishing. Winemakers have switched to making ‘vins secs’ table wines and with such interesting grapes and terroirs, the results are exciting with minerally whites and spicy rich reds.

This switch from fortified to table wine is similar to what has happened recently in Portugal’s Douro valley – so let’s hope Roussillon can make this transition as successfully. Both regions have similar steep terrain with heroic viticulture where hand picking and pruning is essential as machines cannot be used on steep slopes, so labour costs in both regions are high.

Tastewise Roussillon’s vins secs remind me of the southern Rhone and parts of the Languedoc – with similar grape varieties like Grenache Noir, Grenache Blanc and Grenache Gris alongside Syrah, Mourvedre, Carignan, Roussanne and Vermentino. But what Roussillon can offer with high altitude sites is more freshness, minerality and high natural acidity.

There is a mix of old and new producers here. One of the oldest is the Jonquieres d’Oriola family at historic Catalan Chateau de Corneilla with current winemaker **William Jonquieres d’Oriola (pictured below)**, the 27th generation to make wine, who calls himself the ‘Catalan Highlander’ as his Scottish mother is from Fort William. Back in 1970, when his father Philippe took over the estate, at least 75% of his production was fortified wine, but now William’s production is 95% vins secs.



WHITE WINES

CAVALCADE 2023 Chateau de Corneilla *GREAT VALUE*****

Savoury herby Cotes du Roussillon white blend of mainly Grenache Blanc alongside Macabeu and Vermentino with gentle oak notes.





Bettane et Desseauve Août 2024

Le temps des conquêtes

La plus grande région viticole française est prête pour la plus difficile de ses conquêtes.

Vignobles Jonquères d'Oriola



Ce vaste vignoble de 95 hectares, qui s'étend de Perpignan à Collioure, propose une grande diversité de vins dans laquelle on se perd parfois, entre les différents niveaux de gamme et les appellations, mais tous partagent une évidente maîtrise technique, avec des fruités gourmands et des bouches rondes,

ce qui les rend prêts à être consommés rapidement. 27 générations de vignerons se sont succédé ici depuis 1485. Les plus récentes se sont aussi illustrées dans la compétition sportive, en escrime et en équitation, avec à la clef plusieurs titres olympiques et mondiaux.

- Château de Corneilla - Cavalcade,
côtes du roussillon 2021 | Sec | 2024>30 | 16 € 88
- Château de Corneilla – Les Candles,
côtes du roussillon 2022 | Sec | 2024>32 | 24 € 88
- Col de Mollo – Altitude 231 mètres, collioure 2023
| Sec | 2024>29 | 19 € 89
- Col de Mollo – Altitude 231 mètres, collioure 2022
| Sec | 2024>29 | 19 € 89





Wine Writing.com Août 2024

Roussillon: Gardiès, Terres Fidèles, Jonquères d'Oriola, Madeloc.



The Roussillon wine people in Perpignan ([green link](#) goes to the local wine industry website, known as the CIVR for short) held a suitably tasty trade event in Edinburgh a few weeks ago, which showcased a dozen estate wineries and co-op cellars. The last articles I posted about the Roussillon were grouped by geographical area and wine style...

(Links turn green when you hover): Roussillon: the south. The north continued. Centre and east. Rosé: Languedoc vs Roussillon. Maury focus. Vins Doux Naturels. Whites and rosés. Reds: south and centre. Reds: north.

This time I've opted for good-old-fashioned random with each piece dedicated to three or four different wineries dotted around the Roussillon. Other recent posts from the Edinburgh tasting: Roussillon: 'Coup de Coeur' winners 2024.



Jonquères d'Oriola Vignobles

The old-as-time Jonquères d'Oriola family owns 95 hectares of vineyards stretching from the Aspres zone (middle-east), to around Corneilla del Vercol where their magnificent red-brick chateau is found, and further south in Collioure. They also buy grapes to supply various other labels sold in France. French Catalan-Scottish William runs the show nowadays.

Château de Corneilla

Cavalcade 2020 Côtes du Roussillon Villages Les Aspres (14% abv): Syrah, Grenache, Mourvèdre (12 months in 500L barrels). Tasty sweet vs savoury fruit, drinking very nicely with softened tannins. €16 cellar door, Belgium.

Cavalcade 2019 Les Aspres: Similar blend and winemaking. Good quality, maturing savoury red, drinking well now. £13.50

Cavalcade 2021 Les Aspres: Similar blend and winemaking. Lots of tasty black and red fruits edged with subtle oak treatment, quite concentrated yet balanced; promising.

Cavalcade Blanc 2023 Côtes du Roussillon (13% abv): Grenache blanc, Macabeu, Vermentino. Richer and yeast-leesier than their other whites with light toasted oak tones, nice rounded palate vs more 'mineral' finish; very good. €14

Héritage Rouge 2022 Côtes du Roussillon (13.5% abv): Delicious Syrah fruit dominates while combined with ripe Grenache characters, giving spicy black cherry and kirsch and attractive tannins to finish. Good. €9.50. £9.95 2021 The Wine Society.

Héritage Blanc 2023 Côtes du Roussillon (12.5% abv): Macabeu, Grenache blanc, Vermentino. Aromatic and zesty nose and palate, crisp finish with lightly oily texture too; tasty white. €9.50. £9.95 2022 The Wine Society.

Héritage Rosé 2023 Côtes du Roussillon (12.5% abv): Syrah, Grenache. Zesty yet lightly creamy, pleasant enough rosé style. €9.50



Villa d'Oriola

Chardonnay 2023 Côtes Catalanes IGP (12.5% abv): Half tank fermented and left on the lees, half aged in barrels. Very moreish Chardy actually, zippy and fruity with nice intense yeast-lees tones on the finish.

Les Terrasses 2022 Côtes Catalanes IGP (13.5% abv): Grenache and Marselan. Delicious fruit on the nose, spicy with very appealing liquorice fruit finish.

Garden Party 2022 Côtes du Roussillon (13.5% abv): Grenache, Syrah. Aromatic cherry fruit, lovely fruity easy-going red.

