

pertinente. À dix ans, il est à point et peut encore vibrer longtemps.

Millésime 2014 - 16/20

Carignan blanc très majoritaire, issu d'un terroir schisteux, fermentation et élevage d'un an en fûts. Juste après la mise en bouteilles, il frappe par sa tension "septentrionale", son assise ferme, sa saveur pleine et longue qui laisse une délicate impression de citron confit. À attendre.

25 € ; 2 500 bouteilles

■ **DOMAINE JEAN-BAPTISTE SÉNAT**

Minervois Mais où est donc Ornica ? (cuvée créée en 2002). Vigneron de caractère, volontiers bretteur, chef de bande, Jean-Baptiste Sénat a su dépoussiérer l'image, et surtout le goût du Minervois. Cuvée de fruit, de plaisir, "en liberté" comme on dit, impertinente de nom et de ton, très actuelle dans sa façon de conjuguer gourmandise et lien au terroir, elle a montré l'exemple, elle a su fédérer autour d'elle une fraternité de goût.

Millésime 2014 - 16/20

Grenache (50 %), mourvèdre (40 %) et cinsault (10 %), vendanges entières, cuvaison (10 jours) et élevage (6 mois) courts. Certes moins intense que le 2013, il s'offre en revanche dans un élan irrésistiblement parfumé. Caressé par une pulpe subtile, on se sent accueilli dans l'intimité du fruit !

14 € ; 10 000 bouteilles

■ **DOMAINE DU PAS DE L'ESCALETTE**

Terrasses du Larzac Le Grand Pas (cuvée créée en 2003). Julien Zernott et Delphine Rousseau ont repris en 2003 ce domaine emblématique de la redécouverte des terroirs d'altitude de l'arrière-pays lodévois, voués il y a quelques années à l'abandon. Avec Géraldine Laval du Clos Maïa et Olivier Geantet du Mas Haut-Buis, ils sont les grenadiers voltigeurs d'une aventure collective qui attire les regards vers les hautes terres du Larzac.

DOMAINE NAVARRE, Vin de France Ribeyrenc

THIERRY NAVARRE

Ribeyrenc, l'aristocrate

Cuvée créée en 2000. Le futur du grand vin en Languedoc ? Clair, peu alcoolisé, subtilement parfumé et doté d'une réelle structure, le ribeyrenc nous enthousiasme. Ce cépage autochtone tardif est mis en avant par un vigneron sensible et doué, Thierry Navarre, dont les saint-chinian constituent depuis longtemps déjà des modèles pour l'appellation. Grâce à lui et à Daniel Domergue (cf Clos Centeilles), on replante aujourd'hui du ribeyrenc sur différents terroirs du Languedoc. Nous pourrions bientôt comparer, mieux comprendre, persister dans notre admiration, ou peut-être déchanter... **P. Ci**

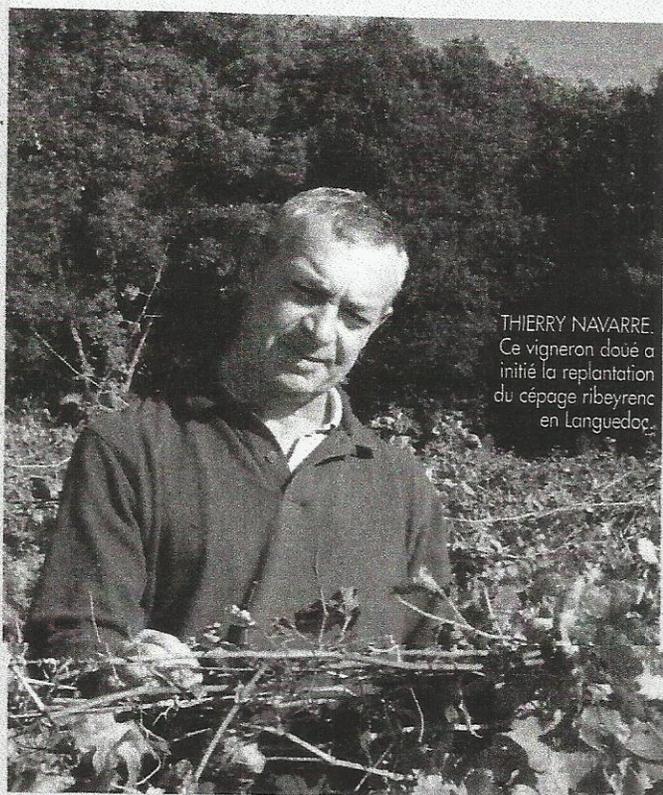


Millésime 2009 - 17/20

Nez légèrement poivré, aux troublantes inflexions de fin pinot. Bouche déliée, avec une tension "septentrionale" dans ce millésime de forte maturité (seulement trahi par une pointe de résine). La saveur se montre intègre, longue et ferme. Le ribeyrenc s'affirme dans le temps !

Millésime 2013 - 17,5/20

Plus coloré et concentré que le diaphane 2012, le Ribeyrenc 2013 se déploie actuellement avec un insigne raffinement aromatique (nuances d'épices, de fleurs et de noyau) et structurel (tanins d'une grande précision). Aristocratique, rafraîchissant ! **10 € ; 4 500 bouteilles**



THIERRY NAVARRE. Ce vigneron doué a initié la replantation du cépage ribeyrenc en Languedoc.

Millésime 2007 - 16/20

C'est la même fraîcheur pointue, très calcaire, que dans le 2013, son cadet de six ans. Des contours incisifs et une expression aromatique entre baies surettes et cailloux frottés : on redécouvre le grenache !

Millésime 2013 - 16,5/20

Le grenache trouve ici des accents d'une fraîcheur inattendue. Sa tension minérale et son profil aérien évoquent avec force la renaissance d'un autre vignoble d'altitude, celui de la Meseta, autour de Madrid (mais nous sommes ici dans les calcaires durs, alors que les grenaches castillans proviennent essentiellement de sols granitiques). Ce 2013 est encore serré, très élégant dans sa trame, grosseille, airelle, tout en longueur. Il a besoin d'air pour se détendre.

25 € ; 8 000 bouteilles

■ **DOMAINE DE MOUSCAILLO**

Limoux blanc (cuvée créée en 2004).

Par un travail rigoureux, appris aux côtés de ses maîtres et amis ligériens, Pierre Fort s'est rapidement imposé comme référence au sein de l'appellation Limoux, consciente de son potentiel mais en quête d'identité. Sans révolution stylistique, sans tapage, mais avec une ferme volonté de quitter le registre variétal pour parler du terroir, il donne confiance aux vignerons de la haute vallée de l'Aude, au point qu'elle réfléchit désormais à son émancipation, autour du cru de Roquetaillade.

Millésime 2004 - 15,5/20

À plus de dix ans de la vendange, ce premier millésime a conservé une très belle tension, l'expression demeure droite, l'évolution aromatique discrète. Des notes de coquille d'huître, d'herbes sèches et de pain rassis prennent peu à peu le dessus sur un fond fruité encore vaillant.

Millésime 2013 - 15,5/20

Comme en écho au discours de son géniteur, le vin dépasse dès son jeune âge la variétalité du