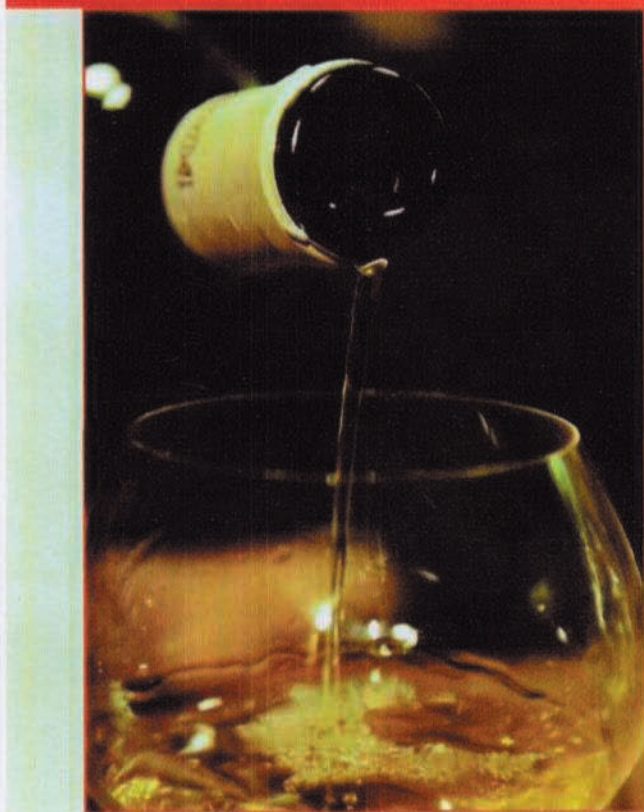


SAVEURS DE FÊTES



Minervoïs

Au **Clos de Centeilles**, difficile d'isoler un vin tant l'ensemble de la production du domaine tend à l'excellence. Les flacons de Patricia et Daniel Domergue sont les feux les plus lumineux de l'authentique tradition viticole languedocienne, érudite, conviviale, sincère et généreuse. Le **Minervoïs A. O. C. « Carignanissime » 2003**, mise en exergue (comme son nom le laisse à penser) du cépage Carignan, est une gourmandise fruitée qui accompagne tout ce qui se grille avec une complicité rare. Quant au **Minervoïs A. O. C. « Capitelle » 2000**, il porte le cépage Cinsault à un niveau de finesse et d'élégance que seul le Pinot Noir bourguignon nous offrait jusqu'alors ; la compagnie des volailles et des plats lentement mijotés lui sied à ravir. Mourvèdre, Syrah et Grenache s'unissent dans le **Minervoïs La Livinière A. O. C. « Clos de Centeilles » 2000**, nous offrant un vin dense et complexe qu'il faudra encore attendre quelques années avant d'en apprécier toutes les nuances, sur un « gigot de sept heures », une côte de veau à la tapenade, un lapin au saupiquet... La place me manque ici pour évoquer les autres cuvées, toujours aussi délicieuses et recommandables ; mais, si vous ne deviez garder qu'une seule adresse en Languedoc, tenez celle du Clos Centeilles sur votre cœur, comme le plus précieux des cadeaux.

Les vins Hervé Lorin, « Montrepos »,
12120 Centrés : 05 65 72 04 87/Fax : 05 65 72 04 88