



n°12
juillet-août 2011
p 68

LA SÉLECTION BETTANE ET DESSEAUVE
NOTRE PALMARÈS | LANGUEDOC

N°6 Aurel

Coteaux du Languedoc Pézenas,
Domaine Les Aurelles,
rouge 2007
29 €

15,80/20



Basile et Caroline Saint-Germain ne sont pas des novices. Lui a travaillé au Château Latour, il y a appris une précision rare dans la dégustation. Elle a fait ses armes à Cognac (ses parents ont créé la maison Léopold Gourmel). Proche de Pézenas,

leur domaine des Aurelles, neuf hectares de vignes plantées sur des coteaux et de très anciennes terrasses du quaternaire recouvertes d'épaisses couches de galets, est cultivé sans aucun traitement chimique. Les sols, riches en minéraux, forgent en partie la personnalité des vins. Des vins qui sont uniquement élevés en cuve.

Cépages : 65% mourvèdre, 20% syrah, 15% grenache.

La dégustation : un 2007 à la texture savoureuse et intense, très coulante : on en boirait jusqu'à plus soif ! C'est donc un vin digeste avec du fond et une matière bien présente – mais onctueuse, séveuse même, avec des nuances de tabac, de réglisse et de fruits noirs. A tester sur une saucisse de Toulouse ou un cassoulet si l'on veut rester sur le même registre. Un filet de bœuf fera aussi très bien l'affaire.