

GUIDE DUSSERT-GERBER DES VINS 2014



Le premier guide interactif !

C'est unique,
et c'est
dans ce Guide

AVIZE

51190

DE SOUSA ET FILS

Eric et Michel de Sousa
1,2 place Léo-Bourgeois - BP 2
Tel. 03 20 57 53 29
Fax. 03 20 52 30 64
e-mail. contact@champagne-de-sousa.com
www.champagne-de-sousa.com



Incontestablement au sommet, j'apprécie et connais Erick de Sousa depuis ses débuts ! Et quelle réussite qualitative avec cette Cuvée des Caudales, dont j'ai goûté les toutes premières cuvées, un grand vin où le raffinement s'allie à la structure, la densité d'arômes à la finesse.

! Le Champagne va ensuite se bonifier sur lattes dans leur caves de craie pendant 60 mois, les bouteilles sont agitées manuellement. L'excellence de ses Champagnes a valu à la Maison de Sousa d'être sélectionnée par Andreas Lanson, meilleur sommelier du monde 2007 et de bénéficier du label A.L.S.

Cela fait 10 ans, me raconte Erick, que nous cultivons en Biodynamie, et je vous assure que dans des années délicates, on voit ce que cela apporte, les vignes se défendent mieux. Par exemple, pour le millésime 2011, assez délicat, nous avons récolté une belle récolte de raisins très sains, bien mûrs avec un bon taux d'acidité. Pour la trou-



flashez

• **EXCLUSIF : LA FRANCE A DU TALENT, le TOP VIGNERONS, 274 prix d'honneur, 160 prix d'excellence, 319 satisfecits, 134 lauréats**

• **Les CLASSEMENTS, les "coups de cœur" de l'année en ALSACE, BORDEAUX, CHAMPAGNE, BOURGOGNE, LOIRE, RHÔNE...**

■ ALBIN MICHEL

CAMPAGNAC

81140

MAINOIR DE L'ÉMMEILLE

Charles et Jeanine Poussou
Tél. 05 63 33 12 80
Fax. 05 63 33 20 11
e-mail : emmeille@wanadoo.fr
www.manoir-emmeille.com

Troisième génération de vignerons pour ce domaine de 42 ha, situé sur des terrains argilo-calcaires et pierreux.

Excellent **Gaillac cuvée Sarah rouge 2011**, élevé en fûts, charnu, tout en bouche, de charpente à la fois puissante et souple. Le **2010**, avec des notes de fruits mûrs (cassis et framboise), est un vin dense et bien charnu qui associe couleur et structure. Goûtez le **Gaillac blanc sec Fleur de Mauzac 2011**, au bouquet où s'entremêlent des notes de fruits frais et de tilleul, à la fois suave et vivace, et le **Gaillac Doux L'Amandier 2012**, aux senteurs persistantes, avec des notes de fruits confits, onctueux en bouche, très réussi. Pas besoin d'hésiter.

CASTANET

81150

DOMAINE DE LABARTHE

Jean Albert et Fils
Tél. 05 63 56 80 14
Fax : 05 63 56 84 81
e-mail : labarthe@vinlabarthe.com
www.vinlabarthe.com



Le Domaine de 68 ha est situé sur la commune de Castanet dans le canton de Gaillac sur les coteaux de la rive droite du Tarn.

Il y a ce **Gaillac rouge cuvée Guillaume 2009**, médaille d'Or Concours des vins du Sud-Ouest Toulouse 2012. 100 % *Fer Servadou*, corsé et structuré, aux tanins puissants, très équilibré, bien persistant, au nez où dominent les épices. Le **2009** est charnu, aux tanins fermes mais bien enrobés, de couleur grenat, un vin qui fleurit les framboises et les sous-bois. Joli **Gaillac blanc sec cuvée Héritage**, 1/3 *Mauzac*, 1/3 *Muscadelle* et 1/3 *Sauvignon*, médaille d'Or également, suave et sec à la fois, où s'entremêlent les fruits (agrumes) et les fleurs fraîches, tout en bouche.

Unique sur le Net

les recettes gourmandes, les dégustations des vins... la "blogosphère" de la gastronomie avec l'actualité de dizaines



CASTELNAU-D'ESTRÉTEFONDS

31620

DOMAINE DE SAINT-GUILHEM

Philippe et Esmeralda Ladugue
1619, chemin de Saint-Guilhem
Tél. 05 61 82 12 09
e-mail : philippe.ladugue@orange.fr
www.domainesaintguilhem.com



Domaine viticole depuis 1738. Saint Guilhem le bien nommé doit son origine au comte de Toulouse Guillaume de Gellone canonisé en 1066 sous le nom de Saint Guilhem.

Coup de cœur pour ce **Fronton Renaissance 2009**, *Cabernet-Sauvignon*, *Négrette*, *Syrah*, macération pelliculaire à froid, puis macération de 3 semaines et délestage quotidien durant toute la fermentation alcoolique, un vin délivrant des arômes d'épices et de fruits cuits, souple, riche et volumineux en bouche (un vrai cadeau pour 8,50 €), d'excellente évolution comme le prouve ce **2007**, alliant structure et rondeur, charpenté, équilibré, ferme et persistant, bien fruité au nez comme en bouche. Le **Fronton Tradition 2011**, *Négrette*, *Cabernet franc*, *Syrah*, est un vin de robe rouge rubis, aux nuances de cerise et de groseille, de bouche franche (6,50 €). Chambres d'hôtes. Aucune hésitation.

CONDOM

32100

DOMAINE DE POUYPARDIN

Antonin Nicollier
Tél. 05 62 68 34 77
et 06 80 02 75 97
Fax. 05 62 28 27 18
www.pouypardin-vin-gers.com



Vignoble de 6,5 ha, sur lequel Antonin Nicollier et son épouse effectuent la totalité des travaux. Exclusion de toute aromatisation et de toute correction du vin. Les rares insecticides mis en œuvre sont dorénavant tous homologués en Agriculture Biologique.

Excellent **VDP Gers Terreforts rouge 2009**, pur *Merlot*, fort bien élevé en barriques, qui allie puissance et souplesse, riche et fin, avec des notes très caractéristiques et persistantes de fumé, de fraise des bois et d'épices, aux tanins mûrs (12 €). Le **VDP Gers rouge Montée de Pouypardin 2010**, élevé 18 mois en barriques (pas de barriques neuves), qui fleurit les framboises et les sous-bois, alliant rondeur et structure, de belle charpente, de belle robe pourpre soutenue (17,20 €).