

GUIDE

DUSSERT-GERBER



des
VINS

2016

LE guide INTERACTIF

C'est unique et c'est dans ce guide

Les Classements des Vins de France

Les meilleurs rapports qualité-prix-typicité

392 Prix d'Honneur ♥♥♥♥♥

296 Prix d'Excellence ♥♥♥♥

292 Satisfecits ♥♥♥

■ **ALBIN MICHEL**

Goûtez le **Gaillac blanc sec Premières Côtes 2013**, un vin vif, aux arômes de fleurs blanches et de fruits exotiques (5,80 €). Goûtez le **Gaillac Méthode Ancestrale Gaillacoise 2014**, une cuvée parfumée, qui associe richesse aromatique et persistance en bouche, est ample et dense, avec des connotations de fleurs blanches et de noisette (9,40 €).

CASTELNAU-DE-MONTMIRAL

81140

CHÂTEAU DE MAYRAGUES

Famille Geddes
Tél. 05 63 33 94 08
e-mail : geddes@chateau-de-mayragues.com
www.chateau-de-mayragues.com

♥♥♥ Le Château compte 13 ha de vignes, dont les plus anciennes ont plus de 60 ans. Des chambres d'hôtes sont disponibles dans le Château médiéval, classé Monument Historique.

Leur **Gaillac rouge Les Mages 2013**, *Braucol* et *Cabernet-Sauvignon*, élevé en fûts de chêne, classique, de robe pourpre soutenu, d'une belle concentration, aux notes de griotte mûre, de prune et d'épices, est un vin qui allie harmonie et richesse (11,50 €).

CASTELNAU-D'ESTRETEFONDS

31620

DOMAINE DE SAINT-GUILHEM

Philippe et Esmeralda Laduguie
1619, chemin de Saint-Guilhem
Tél. 05 61 82 12 09 et
06 85 20 54 18
Fax. 05 61 82 65 59
e-mail : philippe.laduguie@orange.fr
www.domainesaintguilhem.com



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

Coup de cœur pour leur **Fronton Amadeus 2011**, *Syrah*, *Négrette*, *Cabernet-Sauvignon*, macération pelliculaire à froid, longue macération (3 semaines), délestage quotidien durant toute la fermentation alcoolique..., de robe brillante, avec des notes de framboise et de violette, aux tanins fermes et mûrs à la fois, un vin dense et persistant (9 €).

La **Fronton cuvée Renaissance 2011**, mis en bouteille après 3 ans et demi d'élevage, 50% *Cabernet-Sauvignon* et 50% *Négrette*, est un vin

de bouche fondue et bien parfumée, intense, au nez complexe, gras et volumineux en bouche, de garde également (8,50 €). Le **Fronton Tradition 2012**, *Négrette*, *Cabernet franc*, *Syrah*, est plus rond, de bouche fruitée et gourmande (6,50 €). Joli **Rosé d'Emeraude 2014**, 50% *Négrette*, 30% *Syrah*, 20% *Cabernet-Sauvignon*, issu de saignée, de couler soutenue, gourmand et fruité, à prévoir aussi bien sur un paté de tête qu'avec un gratin de courgettes et d'oignons. Chambres d'hôtes.

CESTAYROLS

81160

CHÂTEAU LES VIGNALS

Olivier Jean
Tél. 05 63 55 41 53
Fax. 05 63 53 28 18
e-mail : contact@lesvignals.fr
www.lesvignals.fr



♥♥♥♥ Domaine de 70 ha, en Bio. Le **Gaillac rouge cuvée Symphonie 2014** 50% *Braucol*, 20% *Merlot* et 10% *Cabernet-Sauvignon*, avec de la matière, est de belle couleur soutenue et avec des arômes de petits fruits rouges intenses (cassis, cerise), d'une jolie finale. Le **Gaillac rosé 2014**, floral, est tout en rondeur et fraîcheur. Excellent **Gaillac blanc sec 2014**, 50% *Loin de l'Œil*, 37% *Mauzac* et 13% *Sauvignon*, au bouquet où s'entremêlent des notes de fruits frais et de tilleul, harmonieux, à la fois suave et vivace au palais. Goûtez le **Côte du Tarn blanc Sauvignon Muscadelle 2014** 50% *Sauvignon* et 50% *Muscadelle* (de 3,50 à 7,50 €).

CONDOM

32100

DOMAINE DE POUYPARDIN

Stéphane Picarelli
Béguin
Tél. et Fax. 05 62 68 34 77
www.pouypardin-vin-gers.com



♥♥♥♥ Vignoble de 6,5 ha. Exclusion de toute aromatisation et de toute correction du vin. Les rares insecticides mis en œuvre sont dorénavant tous homologués en Agriculture Biologique. Domaine repris par Stéphane Picarelli en début d'année, qui souhaite poursuivre la politique qualitative menée sur le domaine depuis l'origine et maintenir la qualité et la typicité des vins.

Tant mieux puisque cet **IGP Gers blanc sec Messire Géraud 2012**, de robe claire et brillante, au nez de rose, est de bouche friande. L'**IGP Gers rouge Montée de Pouypardin 2012**, 100% *Merlot*, élevé 18 mois en barriques (pas de barriques neuves), est harmonieux, avec ces