

## 07-Gastronomie

### Vins

### Les coups de cœur du sommelier

Jean-Louis Denois est un Audois basé près de Limoux, mais il a des vignes en Roussillon. Sa cuvée Les Oliviers 2010 provient de syrahs et de grenaches cultivés en bio à Caudiès-en-Fenouillèdes, dans la haute vallée de l'Agly. Pour 7, un rouge élégant, aux saveurs de mûre et d'épices, avec une finale légèrement pommadée. Qui a été médaillé d'or au dernier concours des IGP de France. Tél. 0468313912. Plus bas dans la même vallée, du côté de Maury, la maison Calmel + Joseph, de Carcassonne, a choisi des parcelles de vieux grenaches et carignans pour un Côtes du Roussillon Villages 2009 où entre aussi 40 % de syrah. Un vin capiteux (14°5), corsé, avec des notes de cassis et des tannins bien affirmés. Prix autour de 14 chez les cavistes. Tél. 0468720988. Toujours dans le chaleureux registre de ces rouges catalans, voici le Côtes du Roussillon Villages 2009 du Domaine Força Real, à Millas. Issu de grenache,

syrah et mourvèdre, il développe des saveurs de fruits rouges mûrs sur une base assez suave. En point d'orgue arrivent d'appréciables notes de musc. Prix: 10. Tél. 0468850607. Le Domaine Cazes, plus vaste domaine cultivé en biodynamie dans le Midi, propose pour 13 un Côtes du Roussillon Villages, cuvée Alter 2009, à partir de la même triade grenache-syrah-mourvèdre, mais en partie élevé en fûts de chêne. Un peu plus de boisé donc sur les papilles, mais aussi du fruit mûr, du poivre, et des tannins qui poussent une pointe plus virulente en finale. Tél. 0468640826. On servira de préférence ces vins sur un rôti de bœuf, une daube ou du gibier.