

☛ Jonquères d'Orniola EARL, Ch. de Corneilla, 3 rue du Château, 66200 Corneilla-del-Vercol, tél. 04 68 22 73 22, chateaudecorneilla@hotmail.com
 v f t.l.j. sf dim. 11-12h 17-18h30

B DOM. DES DEMOISELLES Marieta 2012

6 000 8 à 11 €

Au sud de Perpignan, Tresserre, village du cœur des Aspres est, selon la légende, le pays des bruxes (fées, ou demoiselles). Mais, c'est en hommage aux trois générations de femmes qui se sont succédé à la tête du domaine (30 ha aujourd'hui) que la propriété porte ce nom. La dernière est représentée par Isabelle Raoux, qui a abandonné l'équitation pour perpétuer l'exploitation et qui officie en cave.

Marieta, c'est la coccinelle en catalan. Elle a ici changé sa tenue rouge pour un pourpre intense. Un peu timide, elle livre en quelques battements d'ailes des senteurs sauvages de violette et de petits fruits des bois. En bouche, la griotte, la myrtille et la mûre s'entourent d'un tanin soyeux, la fraîcheur est toujours présente. L'ensemble apparaît fondu, agréable, prêt à boire. ✎ 2014-2017 ♡ navarin d'agneau ■ Le Mas 2012 ★ (9 500 b.): du grenache noir dominant – contrairement à la marieta issue de syrah majoritaire; de jolis arômes de cerise réglissée. ✎ 2014-2015 ■ Les Charlines 2013 ★ (5 à 8 €) : un rosé tout en fruit et en fraîcheur. ✎ 2014-2015

☛ Isabelle Raoux, Mas Mulès, 66300 Tresserre, tél. 06 83 04 34 62, domaine.desdemoiselles@nordnet.fr v f t.l.j. r.-v. 🏠 📞

DOM. DEPRADE-JORDA Tradition 2013 ★

2 500 5 à 8 €

Domaine constitué en 1920 dans les Albères. Thomas Deprade est l'œnologue et le commercial, François est au vignoble. Toute la famille, parents compris, est mobilisée pour faire vivre cette vaste propriété (90 ha) dont toute la production s'écoule en vente directe – en bouteilles et en petit vrac.

Du macabeu et du grenache blanc à parité. Beaucoup de fraîcheur dans la robe ou tendre. Au nez, des senteurs florales (magnolia), citronnées, exotiques (ananas), assorties d'une touche amylique. La bouche est bien équilibrée entre moelleux et fraîcheur; on y retrouve la note d'agrumes, avec la minéralité du terroir des Albères. ✎ 2014-2016 ♡ carpaccio de saint-jacques

☛ Dom. Deprade Jorda, 98 route Nationale, 66700 Argelès-sur-Mer, tél. 04 68 81 10 29, domainedepradejorda@free.fr v f t.l.j. r.-v.

DOM. DE L'ENCANTADE Roc d'en Manas 2012 ★

2 720 15 à 20 €

C'est dans un terroir d'altitude (plus de 400 m), non loin de Tarterach, qu'Antonin Moisan est venu en 2008 poser sa tente (ou plutôt sa yourte) pour concrétiser son rêve vigneron. Il dispose désormais d'une cave construite en matériaux naturels et conduit en bio ses 8 ha. La famille produit en outre miel, confiture et conserves issues des légumes du potager.

Serez-vous encantade (enchanté) par cette robe profonde à reflets violines, par cette approche sauvage de sous-bois, de mûre, avec une pointe animale ? En tout cas, vous

serez conquis par la belle charpente du carignan (60 %), par les arômes d'épices et de fruits rouges, le boisé élégant et la fraîcheur d'un vin d'altitude qui n'atteindra sa plénitude que dans un an ou deux. ✎ 2016-2018 ♡ entre-côte

☛ Moisan Antonin, Boynes, 66130 Trevillach, tél. 06 60 88 55 34, encantade@gmail.com v f t.l.j. r.-v.

CH. L'ESPARROU Mas Grand 2012

12 000 11 à 15 €

Construit à la fin du XIX^{es}. par l'architecte danois Petersen, comme ceux de Rey, de Valmy et d'Aubry, un château noyé dans son parc, à deux pas des plages et de l'étang de Canet. La pointe avancée d'un plateau viticole de galets roulés de haute expression. Longtemps propriété de la famille Rendu, il a été acquis en 2012 par Jean-Michel Bonfils, dont la famille détient de nombreux vignobles en Languedoc et jusqu'en Bordelais.

Né à deux pas de la Méditerranée, le vin reflète son origine solaire; le grenache (35 %, aux côtés du carignan et de la syrah) ressort, apportant chair, maturité, cerise confiturée. La fraîcheur marine transparaît aussi dans des arômes de framboise et de fraise des bois, ainsi que l'élevage d'un an en fût. Un vin généreux, pour gibier ou fromage. ✎ 2014-2017 ♡ pavé de biche aux cerises

☛ Ch. l'Esparrou, 66140 Canet-en-Roussillon, tél. 04 67 93 10 10, bonfils@bonfilsvins.com v f t.l.j. 10h-12h 14h-18h ☛ Bonfils

B DOM. FERRER-RIBIÈRE Tradition 2012 ★

14 000 5 à 8 €

En 1993, Denis Ferrer, le viticulteur, et Bruno Ribère, de l'« interpro », ont décidé d'unir leurs compétences pour devenir vigneron indépendants. Installés dans les Aspres, ils exploitent 30 ha en biodynamie (certification bio en 2007).

Issu des quatre cépages rouges du Roussillon, un vin de garde, remarqué pour sa fraîcheur et sa bonne structure où les fruits rouges confiturés s'accompagnent d'une touche grillée. Un peu prisonnier de la bouteille, il se libérera à l'aération. ✎ 2014-2017 ♡ magret de canard

☛ Dom. Ferrer-Ribiere, SCEA des Flo, 20 rue du Colombier, 66300 Terrats, tél. 04 68 53 24 45, domferrerribiere@orange.fr v f t.l.j. r.-v.

DOM. FONTANEL 2012 ★★

8 000 8 à 11 €

Les origines du domaine remontent à 1864. À sa tête depuis 1989, Pierre et Marie-Claude Fontanel exploitent 30 ha sur des terroirs variés, d'où ils tirent des cuvées à forte personnalité, aussi bien en vins secs qu'en vins doux naturels. Deux caveaux, l'un à Estagel et l'autre à Tautavel (où se trouve la cave).

Célèbres pour leur affinité avec les grenaches noirs, le argilo-calcaires de Tautavel se prêtent aussi à l'élaboration de blancs de garde, pour peu que le grenache blanc se vinifie sous bois. Ce cépage se complète ici d'un appoint roussanne. Une robe d'or; au nez, un boisé fin, du grillé, du pain d'épice se font complices de la pêche jaune. Vrais fruits exotiques s'invitent en bouche. L'ensemble, structuré