

**Le Moulin de la Cortine.** Un jus friand et frais, très coulis de fruits, qui manque un peu de relief mais dont la jolie matière première offre un grain de tanins très pollicé. 15 €

### 15,5-16,5 Terrimbo

Une matière croquante, dotée d'une bonne maturité : son profil est juste,

**Armen.** Nez de citron frais ; bouche éclatante, tendue, d'excellente fraîcheur. Un vin gourmand, identitaire, avec un vrai relief. Env. 17 €

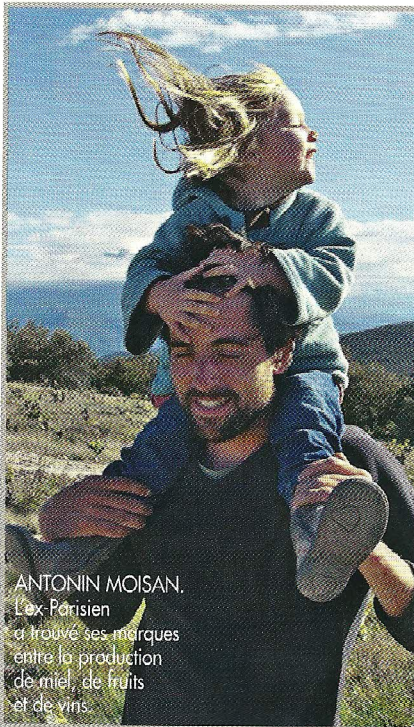
### 15-16 Domaine Madeloc

**Trémadoc.** L'élevage enrobe un peu cette matière mûre et ample, presque crémeuse, qui rappelle la tarte au

## Vins rouges

### 16-17 Domaine de l'Encantade

**Roc d'en Manas.** Très joli fruit sain et suave, finement acidulé. Un vin paysan, simple, authentique,



ANTONIN MOISAN.

L'ex-Parisien a trouvé ses marques entre la production de miel, de fruits et de vins.

## LE COUP DE CŒUR DU MILLÉSIME

### Antonin Moisan

Domaine de l'Encantade, Côtes-du-Roussillon

## Antonin, vigneron enchanteur

**P**arisien d'origine, Antonin Moisan, 31 ans, se spécialise d'abord dans la construction de bâtiments écologiques avant de mûrir son projet viticole. Entre 2008 et 2012, il s'installe progressivement et récupère des parcelles de vieilles vignes entre Trevillach et Montalba, sur des coteaux granitiques entre 400 et 650 m d'altitude. Certification bio en 2015, labours au cheval, levures indigènes, tout est mis en place pour une polyculture paysanne (vins, miel, fruits...). Issus des 8 hectares de vignes, les vins revendiqués "vivants", sulfités au minimum, se montrent déjà très convaincants, tout en finesse et fraîcheur. L'Encantade vous enchantera ! **J.-E. S.**

15-17,5 : nos notes s'entendent sur 20.