


📍 DOM. DEPEYRE, Brigitte Bile, 2, rue des Oliviers,
66600 Cases-de-Pène, tél. 04 68 28 32 19,
brigitte.bile@orange.fr    r.-v.

B DOM. DE L'ENCANTADE Sirius 2014 ★★



 | 1730 |   | 15 à 20 €

C'est dans un terroir d'altitude (plus de 400 m), non loin de Tarerach, 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 du miel, de la confiture et des conserves issues des légumes du potager.

Cette cuvée de syrah issue d'arènes granitiques a pris ses marques dans le Guide, à un très haut niveau (rappelons le coup de cœur pour le 2012). Pourpre aux reflets violines, le 2014 enchante de nouveau. Après une courte aération, le nez développe des notes d'eucalyptus, puis après quelques instants, les fruits rouges se manifestent, rehaussés de notes florales et d'une touche de garrigue. Précise, juteuse, tout en fruits, adossée à des tanins de grande qualité, la bouche finit sur une délicate touche saline. Un vin charmeur et prometteur. ⌘ 2017-2022 ♯ côte d'agneau au thym

 Raisin d'être 2013 ★★ (11 à 15 €; 4100 b.) : un assemblage de vieux carignans et grenaches nés sur arènes granitiques. Nez fruité et frais aux accents de groseille relevée d'épices, bouche à la fois ronde et vive, légèrement amère. ⌘ 2017-2021 ♯ noisettes de chevreuil

📍 ANTONIN MOISAN, lieu-dit Boynes, 66130 Trevillach,
tél. 06 60 88 55 34, encantade@gmail.com

  r.-v. 