



B MONTIRIUS Garrigues 2009 ★★

40 000 11 à 15 €

Un vignoble en biodynamie depuis quatorze ans ; pas d'élevage sous bois pour garder le fruit du raisin et l'expression du terroir : telle est la carte de visite de Montirius. Rouge rubis, sa cuvée Garrigues offre un nez de fruits rouges confiturés (grenache) et de violette (syrah). La bouche ? Ronde, ample, longue et bâtie sur des tanins fins. Un vin très harmonieux, à boire dès à présent ou dans deux ans sur une joue de bœuf aux sucres bien caramélisés.

Montirius, 1536, rte de Sainte-Edwige, 84260 Sarrians, tél. 04.90.65.38.28, fax 04.90.65.48.72, saurel@montirius.com

☑ ☹ ⚡ r.-v.

☛ Christine Saurel

B MONTIRIUS Terre des Aînés 2009 ★★

30 000 15 à 20 €

Les vins « biodynamiques » de Christine Saurel sont régulièrement sélectionnés dans le Guide, que ce soit en vacqueyras ou en gigondas. L'élevage en cuve est toujours privilégié, pour préserver le fruit et « garder la pureté de l'expression du terroir », explique la vigneronne. L'argilo-calcaire de cette Terre des Aînés (cinq générations s'y sont succédé) est en effet bien mis en valeur dans ce 2009. Les vignes y puisent leur expression fruitée et épicée, agrémentée ici de notes fumées. En bouche, on découvre un vin encore jeune, fougueux et plein de promesses, puissant (« surpuissant » même, selon un juré), ample et d'une intense sucrosité. Le temps sera son allié ; à découvrir dans quatre ou cinq ans. Notée une étoile, la cuvée **Confidentiel 2009 (30 à 50 € ; 5 000 b.)**, au nez expressif, fruité et un peu animal, se montre ronde en bouche mais encore anguleuse en finale. Dans trois ans, l'harmonie sera au rendez-vous.

Montirius, 1536, rte de Sainte-Edwige, 84260 Sarrians, tél. 04.90.65.38.28, fax 04.90.65.48.72, saurel@montirius.com

☑ ☹ ⚡ r.-v.

☛ Christine Saurel