



Un **Côtes** du Rhône de saison

En cette période de chasse où le gibier revient sur les tables, il n'est pas toujours facile de trouver des vins adaptés à cette cuisine relevée et haute en couleur. Les vins du Domaine Montirius de Christine et Eric Saurel qui ont repris depuis 1999 l'exploitation familiale sur les hauteurs de la commune de Sarrians au cœur de l'appellation Vacqueyras sont une belle réponse. Adepte de la biodynamie sur sa parcelle de 8,5 hectares, ce couple de vignerons tire le meilleur d'un terroir du plateau des Garrigues.

Le cru Le Clos de l'année 2007, un assemblage 50% de grenache et 50% de syrah, est une bouteille à découvrir malgré son prix pourtant mérité. Les tanins souples et ronds de ce grand vin de garde mettent en valeur ses notes de framboise, de réglisse et de vanille et lui donnent la puissance aromatique pour affronter les plats en sauces.

A. L. B.

Domaine Montirius Le Devès 84260 à Sarrians.

Tél. 04.90.65.38.28. Prix: 30 euros.

vin