



Dossier de Presse

DOMAINE SARRAT DE GOUNDY

46 avenue de Narbonne 11110 ARMISSAN

(à l'entrée du village de Vinassan)

Tel : 04.68.45.30.68

oliviercalix@hotmail.com

www.sarratdegoundy.fr



sarrat de goundy

Domaine viticole et table vigneronne



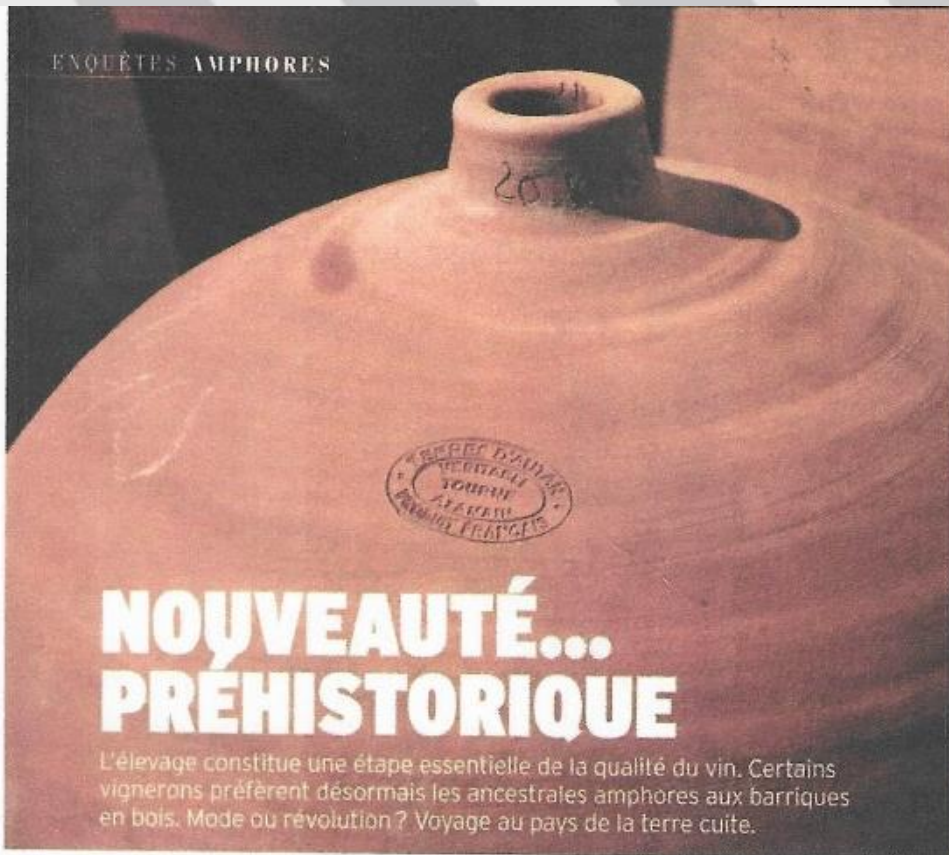


RENCONTRE AVEC OLIVIER CALIX, VIGNERON

Au cœur du Parc naturel de la Narbonnaise, les vignes d'Olivier Calix sont entourées de genévriers et pins d'Alep, avec la mer pour horizon et le vent marin pour rafraîchir à 200 m d'altitude. « Ces éléments vont participer à l'environnement aromatique de la vigne et au caractère des vins de l'AOP La Clape : des notes de menthol, d'épices fraîches et un côté salin. Comme les 33 autres domaines et châteaux de ce cru du Languedoc, nous sommes sur les cépages de syrah, mourvèdre et grenache pour les rouges, de bourboulenc (malvoisie) pour les blancs », précise Olivier. Le jeune homme ne manque pas d'idées pour faire découvrir son domaine, Sarrat de Goundy. Chaque mercredi, de mi-juin à mi-septembre, il propose une balade dans ses vignes, avec dégustation sur fond de grande bleue, avant la visite de ses chais et cave, complétée par un repas accompagné de 4 à 5 vins du domaine à sa table vigneronne. Les produits sont issus de producteurs locaux. « Je me dois de proposer des produits de qualité en accord avec mes vins », précise-t-il. La présence d'immenses jarres dans son restaurant pose question : « Il s'agit de ma cuvée spéciale, Mano a Mano, élevée un an dans des jarres en terre cuite fabriquées à Castelnaudary. La micro-oxygénation par la terre cuite change la structure du vin et met en valeur ses arômes naturels. » Tout en élégance et convivialité, à l'image de son domaine.



ENQUÊTES AMPHORES



NOUVEAUTÉ... PREHISTORIQUE

L'élevage constitue une étape essentielle de la qualité du vin. Certains vignerons préfèrent désormais les ancestrales amphores aux barriques en bois. Mode ou révolution? Voyage au pays de la terre cuite.

Depuis une quinzaine d'années, amphores, jarres et qvevri font leurs apparitions dans les chais. La plupart du temps chez des vignerons convertis à la biodynamie ou aux vins « naturels », des artistes qui cherchent à produire des vins plus bruts, exempts du fameux petit goût de bois. Cette volonté de renouveau signe le grand retour de la terre cuite dans l'élevage du vin. Mais cet élan ne date pas du dernier millésime. Les Géorgiens l'utilisaient déjà il y a six mille ans avant notre ère. Les Romains, quant à

eux, l'avaient choisi pour le transport de leurs breuvages. Produit d'emballage standardisé, jetable et peu pratique, puisqu'elle s'entasse difficilement et se casse facilement, l'amphore a été inventée au Proche-Orient quelques millénaires avant J.-C. Il en existe un grand nombre de types différents, mais la plus célèbre est celle dont se servaient les Romains. Une jarre voyageuse qui pèse de vingt à trente kilos (vide) pour une contenance de vingt litres. Imperméabilisée avec de la poix, elle dispose de deux anses pour être portée, et d'un fond pointu, sorte de troisième poi-

gnée, qui permet de l'incliner et de la vider et non pas de la poser sur du sable comme le veut une légende urbaine. Fabriquée à des millions d'exemplaires, elle a contenu du vin, de l'huile, de la bière et même un condiment issu de jus de poisson, le garum. Dès le III^e siècle avant notre ère, elle se trimballe aux quatre coins du monde antique. Trois siècles plus tard, elle disparaît avec l'avènement du tonneau gaulois.

Made in Occitanie.

De nos jours, la fabrication de l'amphore vinaire renaît en Occitanie, sous les mains de Robert Guireau et Olivier

Selon Olivier Calix, « dès la deuxième année, les vins sont fluides, faciles, profonds, bons à boire aujourd'hui. »



Tournées à la main pour obtenir une faible épaisseur et une meilleure oxygénation, elles n'apportent aucun arôme supplémentaire au vin.

« Produire du vivant avec du vivant, pour offrir des vins sans masque ni écran »

concentration et finesse rondeur. Mais ils ne sont pas d'accord sur l'élevage de leurs nectars. Si Stéphane en pince pour le tonneau, Véronique, ex-archéologue, n'aime pas trop les arômes boisés et trouve la cuve inox sans grand intérêt pour l'élevage. Il y aurait bien les œufs en ciment, mais ceux-ci manquent de porosité à son goût. Contrairement, elle se tourne alors vers nos deux potiers du Languedoc et leur demande de lui créer une amphore permettant d'oxygéner le vin à travers les pores de la terre cuite. C'est ainsi qu'en 2002 la première jarre d'élevage voit le jour. Aujourd'hui, dans leur chai, barriques et amphores font bon ménage. « Notre vin en jarre subit un élevage évolué et respecte les seules caractéristiques du terroir et de son cépage, souligne Véronique Azémar. Au bout de six mois, la dégustation à l'aveugle permet de faire tout de suite la différence avec l'élevage en bois. Dans l'amphore, le vin est plus rapidement élevé, plus rond. Grâce à l'échange d'oxygène, il conserve tous ses tanins et ses anthocyanes. De plus, l'évaporation - 5 % de plus que dans un tonneau classique - lui donne une belle concentration. »

Ces jarres sont ensuite mises à sécher avant d'être cuites pendant plusieurs heures à une température très précise de 1040 °C, pour rester étanche au liquide et perméable à l'air. Façonnées ainsi, elles n'apportent aucun arôme supplémentaire au vin. Pour bien remplir leur emploi, les amphores sont ensuite fermées d'un bouchon de plastique.

Une oxygénation optimale.

Le retour au récipient en terre cuite est apparu, voilà une quinzaine d'années, sous l'impulsion de Veronique et Stéphane Azémar, vignerons du très bio Clos d'un jour, domaine en appellation cahors. Ces néo-vignerons aiment la terre et rêvent de vignes, c'est ainsi que « détachés du poids de l'histoire et du conformisme des habitudes », ils quittent la région parisienne et achètent, en 1999, sept hectares de vignes au pays du malbec. Ils retournent à l'école du vin et, leurs formations terminées, décident de travailler sur les spécificités de leur cépage et de son équilibre complexe entre puissance-

Bon nombre de vignerons du Languedoc ont également succombé à cette passion pour la terre cuite. C'est le cas d'Olivier Calix, du Domaine de Sarraz de Goudy, dans le terroir de La Clape (Aude) : « Sur mes rouges, qui sont bien épaillés et assez tanniques, cela les arrondit et met en valeur leur fruité naturel. Surtout dans les jarres neuves car la micro-oxygénation y est accrue [NDLR : avec le temps, le tarte réduit la porosité]. Dès la deuxième année, les vins sont fluides, faciles, profonds, bons à boire aujourd'hui. Côté blancs, en revanche, si l'amphore les ouvre énormément, elle a tendance à les assécher en bouche. Mais j'ai goûté de



LA REVUE DU VIN DE FRANCE 2017

14/20 ●

**DOMAINE
SARRAT DE GOUNDY**

Le Marin

50% de bourboulenc. Aromatique (10% de viognier), tonique et salin, c'est un vin dans l'ouverture immédiate de la saveur, facile d'accès, rafraîchi par ses amers.

6,90 € // 8000 bouteilles

14.5/20 ●

**DOMAINE
SARRAT DE GOUNDY**

Cuvée du Planteur

70% bourboulenc. C'est un vin doré, intense, opulent même, dont la matière se développe en largeur, au travers de saveurs anisées et lactiques. La pointe d'aiguille de pin, si caractéristique, vient réveiller la finale.

12 € // 8000 bouteilles

Année 2017 Printemps / Eté Midi Libre 2 sur Vins Spécial Vignoble d'Occitanie



20 SUR VINS

L'héritage Sarrat-de-Goundy

Dans la famille Calix depuis trois générations, le domaine Sarrat-de-Goundy a su transformer son activité viticole. Le vignoble produit moins mais mieux.

L'histoire d'Olivier Calix, c'est un peu la métaphore de l'évolution de la vigne. Car comme le fruit qu'il cultive, il lui a fallu un temps de mûrissement avant qu'il ne se décide à se lancer dans l'aventure de la viticulture et à reprendre l'affaire familiale. Les vignes du domaine Sarrat-de-Goundy sont présentes dans

« Le caveau, un espace en plus du domaine. »

Olivier Calix, exploitant du domaine Sarrat-de-Goundy

n'y avait pas de cuvées bien définies, des clients locaux mais pas professionnels, résume Olivier Calix. Les vins étaient vendus en vrac, en citerne. » La profession passion des parents ne suscite pas tout de suite l'intérêt du jeune homme. Au départ, son domaine, c'est plus l'histoire de l'art que celle des vignes. « J'ai vécu en Espagne pendant quelques années, en dilettante. Et puis j'ai choisi de revenir en 2003, de chercher quelle pou-

voit être ma place dans cette exploitation », poursuit Olivier Calix.

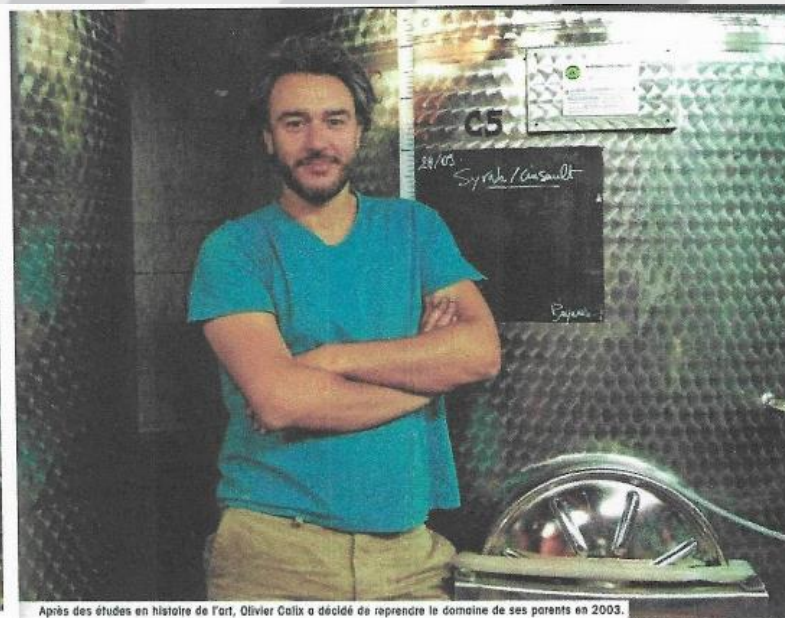
Diminuer la production pour valoriser les cuvées

Et son rôle à jouer, le fils va le trouver. Très intéressé par la vinification, qui relève pour lui d'un caractère « magique », Olivier Calix va prendre goût à gérer toutes les étapes dans la production du vin. Petit à petit, il amorce un changement d'image et de fond au domaine. Il augmente la mise en bouteille, organise des cuvées, sélectionne les vins. En parallèle, il impulse une démarche de culture plus naturelle, avec l'arrêt progressif des désherbants. « J'ai diminué la production d'un tiers, cela suffisait pour être rentable, explique le vigneron. Et je me suis consacré à la valorisation de nos produits. »

Aujourd'hui, certains des hectares de vignes cultivés sont sous l'appellation AOC la clape. Toujours dans un esprit de valorisation des produits, le design des bouteilles est grandement étudié. Comme avec la cuvée Les Petits Canons, où le visuel est composé de photos de vacances de la famille Calix.

Et si le caveau s'adresse à une clientèle locale ou de passage dans la région, Olivier Calix a développé tout un réseau de clients professionnels sur le territoire national et à l'étranger. « Au début, j'ai dû prospecter dans les villes proches. Je parlais avec ma voiture à Toulouse ou Montpellier, se souvient Olivier Calix. Ce manque de moyens au départ explique en partie que notre clientèle soit surtout française. » L'exportation, qui concerne près de 30 % de la production, s'effectue surtout en Europe du Nord.

L'autre grand changement induit par Olivier Calix, c'est la construction du caveau de vente, avenue de Narbonne à Armissan. Véritable vitrine de la cave et de ses produits, le local de 600 m² a nécessité un investissement de 270 000 €. Il regroupe un espace de vente, des bureaux, une terrasse,



Après des études en histoire de l'art, Olivier Calix a décidé de reprendre le domaine de ses parents en 2003.

un hangar agricole et le chai où se déroule la vinification. « Cet espace est une prolongation du domaine », détaille le vigneron.

Le plaisir des assemblages

Celui qui a appris son métier « sur le tas », auprès de ses parents, a donné un nouveau visage au domaine. En élaborant des vins personnalisés et signés, ce sont des produits plus proches du terroir que revendiqués aujourd'hui Olivier Calix. « Il y a un respect de la nature et de ce qu'elle offre, on ne traite les vignes que si elles en ont vraiment besoin, reconnaît-il. Je teste de nouveaux assemblages, je suis toujours à la recherche de nouvelles choses. » Parmi les cépages cultivés, le bourboulenc mais aussi le nielluccio, un cépage roi en Corse, sans oublier la syrah qui, elle, « raconte l'hé-

ritage perse de la vigne en Méditerranée ». Car pour Olivier Calix, le plus important reste de se faire plaisir. « Nos dégustations sont souvent accompagnées de cuisine italienne », poursuit-il. Au total, près d'une dizaine de personnes travaillent sur le domaine. Entre la culture de la vigne, la commercialisation et l'accueil du public, Sarrat-de-Goundy a trouvé une identité forte et unique. Représentant d'un terroir d'exception, Olivier Calix a su personnaliser et revêtir l'héritage familial d'un fort caractère. S'il n'échangerait ses vignes contre rien au monde, le vigneron reconnaît être « curieux, à l'écoute de tout ce qui se fait de nouveau ». Car le monde du vin n'est pas figé et la magie de la création et des assemblages réside à la fois dans l'expérience, la nouveauté et la spontanéité. »

suite p. 52

Sarrat-de-Goundy

Appellation AOC la clape

Adresse : 46, avenue de Narbonne 11100 Armissan
Tél. 04 68 45 30 68.
www.sarratdegoundy.fr
Ouvert tous les jours sauf le dimanche et jours fériés, de 9 h 30 à 12 h 30 et de 15 h à 19 h.

Année 2017

Le Guide Hachette des Vins 2017



DOM. SARRAT DE GOUNDY
La Clape Cuvée du Planteur 2014 ★★★

10000 11 à 15 €

SARRAT de goundy

La Clape Cuvée du Planteur

Le domaine remporte tous les suffrages cette année avec cette cuvée déjà très réussie dans le précédent millésime, qui gagne encore en puissance et en expression dans sa version 2014. Le nez nous transporte au cœur de la garrigue avec ses senteurs de thym typiques du terroir, auxquelles se mêlent les épices (clou de girofle), la réglisse, les fruits rouges et des notes d'iris sauvage. À la fois bien charpenté, séveux, suave sans manquer de fraîcheur, le palais s'étire dans une longue finale pleine de délicatesse. Du grand art. Un conseil: carafez ce vin avant de le servir. 2018-2024 2 tajine d'agneau

■ La Clape Combe aux louves 2014 ★★ (20 à 30 €; 3000 b.) : un vin aux arômes intenses de fumé, de groseille et de poivre, ample, charnu et puissant, très marqué par l'élevage. 2018-2023 2 curry d'agneau

■ La Clape Le Marin 2015 (5 à 8 €; 5000 b.) : vin cité

→ DOM. SARRAT DE GOUNDY, 46, av. de Narbonne, 11110 Armissan, tél. 04 68 45 30 68, oliviercalix@hotmail.com

☎ t.l.j. 9h30-12h30 15h-19h → Olivier Calix

Année 2017 Avril
Terre de Vins
Hors-Série Oenotourisme

HORS-SÉRIE OENOTOURISME

Terre de Vins
WWW.TERREDEVINS.COM



45
CIRCUITS EXCLUSIFS
150 cuvées à goûter dans les VIGNES

400 ADRESSES POUR VOS WEEK-ENDS

Languedoc
Roussillon
Vallée du Rhône
Corse
Provence
Bordeaux
Charente
Sud-Ouest
Loire
Champagne
Bourgogne
Alsace
Jura
Savoie

DownMagaz
.COM

1 Table vigneronne et caveau design

La table du domaine Sarrat de Goundy fonctionne comme une table d'hôtes, dans une ambiance lounge avec une vue imprenable sur les vignes et le coucher du soleil. Légumes du jardin, viandes de producteurs voisins sont grillés sur les sarments du domaine, planches de tapas gastronomiques et savoureuses recettes complètent une offre rare (sur réservation, du mercredi soir au samedi soir, 38 €). Olivier Calix, le vigneron, après une première vie dans le secteur de l'art contemporain, propose chaque mercredi d'été (à 18 h 30) une visite des vignes avec dégustation au cœur du terroir de La Clape, face à la mer, avant de passer à table.

11110 Armissan, 04 68 45 30 68 ou sarratdegoundy.fr



Le Petit AGENDA

www.lepetitagenda.com

Aude & Biterrois - Février 2017

Confidence #5

J'AIME LEURS COCKTAILS
ILS SONT FAITS AVEC AMOUR...
ET AVEC UN PEU DE GINGEMBRE !

PRIVATE BOWLING PUB
ROND-POINT DE LA LIBERTÉ
11109 NARBONNE




Private Bowling Pub
- LE PUB AU FÉMININ -

16

10000 Brèves



La rubrique vinique de Pierre Souillard !

Quel vin choisir pour...
un lapin de St Valentin ?

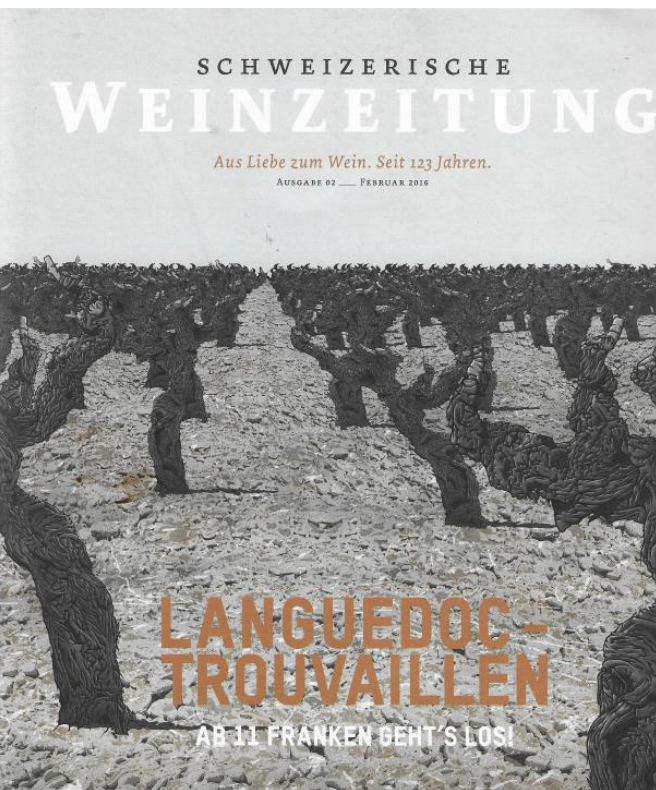
Valentin, prêtre de Rome au III^{ème} siècle, s'est fait défoncer puis détacher la tête par quelques légionnaires qui, à son corps défendant, ne l'ont vraiment pas raté. Est-ce depuis ce jour que la tradition veut que, lors d'un rendez vous de la Saint Valentin, nul ne pose un lapin ? Peut être. Ceci dit lapin et Valentin riment ensemble, tout comme margoulin ou catin. Surtout les jours de pluie et d'espérance aveugle. Mais alors que faire de soi lorsque l'on se retrouve seul pendant que le monde entier s'unit en hommage à ce vieil ecclésiastique ? La réponse est simple : se mitonner un petit plat qui décalque le palais tel un curry de poulet, et l'accompagner d'une Cuvée du Planteur blanc de chez Sarrat de Goundy, vin de la Clape près de Narbonne. Une association Marsanne / Bourboulenc fraîche, très aromatique, avec une pointe iodée du sel de la vie, qui accompagnera merveilleusement bien un plat épicé.

Cependant, si vous ne vous êtes pas fait planter, que votre rendez-vous tient toujours, que c'est vous qui invitez dans votre appartement, et que vous souhaitez envoyer grave une cuisine simple et légèrement aphrodisiaque avec le meilleur vin qui soit au rapport qualité prix du tonnerre de Cupidon : l'association fonctionne parfaitement. Parole d'amoureux tenace et gourmand.

Domaine Sarrat de Goundy
46 Av. de Narbonne, à Armissan
04 68 45 30 68
www.sarratdegoundy.com



Presse Allemande
Février 2016



DOMAINE SARRAT DE GOUNDY OLIVIER CALIX ARMISSAN LA CLAPE, LANGUEDOC

Olivier Calix, ein mit der Kunst verbundener Mensch, der in England Kunstgeschichte studiert hatte, übernahm 2002 die zwei Jahre zuvor entstandene, 70 Hektaren grosse Domaine Sarrat de Goundy seiner Eltern.

Mit dem Azur des Mittelmeeres: Die Domaine Félines-Jourdan, Spitzenbetrieb der Appellation Picpoul de Pinet.

Isabelle und Vincent Goumard von der Domaine Mas Cal Demoura: Ihr Spitzencuvée heisst Les Combariolles wie die Parzelle zwischen den Orten Jonquières und Montpeyroux. Cal Demoura ist okzitanisch und bedeutet «man muss

2013 CUVÉE DU PLANTEUR

La Clape
Domaine Sarrat de Goundy
*Syrah, Grenache,
Mourvèdre*
Fr. 18.90

Seidenes, feingliedriges, mineralisches Bouquet, Himbeeren, rote Kirschen, Kreide,

tiger, eleganter Gaumen, süsse, feine Frucht, feines Tannin, frische Aromatik, feingliedrige Struktur, langer, feinherber Abgang.
17/20 trinken –2028

2013 COMBE AUX LOUVES GRANDE RÉSERVE La Clape

*Mourvèdre, Carignan,
Syrah, Grenache*
Fr. 33.50
Mineralisches, kräftiges, animalisches, rustikales Bouquet, Brombeeren, Kreide. Kerniger, aromatischer Gaumen, feinsandiges Tannin, mittlere Frucht, muskulöse Struktur,

trockener Abgang. Kann noch zulegen.
16/20 2017–2028

www.sarratdegoundy.com

Erhältlich bei:

Languedoc Weine
Romanshornstrasse 5
8583 Sulgen
Fon 071 410 27 92
Teufenerstrasse 145
9012 31, 04111
Fon 071 525 03 84

VINS D'ÉTÉ LE GUIDE DE JACQUES DUPONT

Le Point

www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 18 juin 2015 n° 2232

Ceux qui voudraient tourner la page

La droite contre Sarkozy

- Ce que son camp dit de lui en « off »
- Pourquoi il est sûr de gagner
- Idées : la nouvelle fracture
- Où est le David Cameron français ?



Dossier tourisme | Spécial livres de poche

SPÉCIAL VINS D'ÉTÉ

Languedoc-Roussillon, ensoleillé

Des portes de Nîmes à la frontière espagnole, un vignoble constitué de deux régions distinctes. D'une part, le Languedoc, dont la gastronomie rappelle la cuisine provençale; d'autre part, le Roussillon, influencé par les traditions espagnoles. Rosés vineux et fruités et blancs généreux s'accordent avec les spécialités régionales comme la bourride de lotte, les encornets ou les moules farcies, la tielle de Sète – petite tourte garnie de calamars à la tomate, le loup au fenouil ou la daurade royale rôtie au four et, dans un autre domaine, les pèlardons, petits fromages de chèvre d'origine cévenole. Du côté du Roussillon, ils seront parfaits avec les *bofes de picolat*, boulettes de viande à la tomate, ou le *pa amb oli*, des tranches de pain garnies d'huile d'olive, de tomate, d'ail et d'une fine tranche de jambon sec ■

Sélection vins d'été
LANGUEDOC-ROUSSILLON

Sur l'indication cartonnée, il s'agit de la millésime 2014

ROSÉS DU LANGUEDOC

- Languedoc :**
15,5 - Château de Rangeneuve 34200 Montpellier 04.99.52.66.32. Nez, framboise, note mentholée, tendre, bien sévère, arête riche, bon rosé de repas, 7,50 €.
15 - Domaine du Caprial 33000 Narbonne 04.67.93.10.10. Châteauneuf-Caprial. Cerve, framboise, arête riche de fruits frais, simple, arête, savoureux, 6,50 €.
15 - Château de Lascan 34200 Narbonne 06.67.93.60.08. Safran. Aromatique, pêche de vigne, fruits rouges, miel, séchés, safran, fruits à la par, large, sévère, 4,25 €.
15 - Château Pech-Mélan 33000 Narbonne 04.68.36.48.22. L'Espérance. Nez expressif, framboise, cerise, simple, safran, de la fraîcheur, riche, pondant, bien typé, 4 €.
15 - Le Clos de Sèzes 34200 Saint-Jean-de-la-Rivière 05.88.25.90.67. En Terrasse. Nez délicat, floral, note pastellée, fraîche, framboise, safran, long et très gourmand, 4 €.
14,5/15 - Domaine Colard 34200 Lézignan 06.95.64.52.69. L'Espérance. Nez, framboise, fraise, mentholée, tendre, savoureux, riche et pondant, bon rosé de repas, 5,90 €.
14,5/15 - Hecht et Caulier 33000 Aix-en-Provence 04.42.66.74.71. Nez d'agrumes, mandarine, safran de fraise, tout en fraîcheur, croquant de fruit, arête gourmand, 7,90 €.
14,5/15 - Château Mio-Tang 33000 Narbonne 04.68.33.62.84. Caillet. Nez expressif, safran de fraise, pêche, arête, miel, du croquant, fraise fraîche et gourmande, 7,60 €.
14,5 - Ploz Grenier 33250 Agde, 04.66.80.04.21. Paradrôme. Nez de fruits rouges, framboise, safran, fraise, jus de citron, pêche, framboise, safran, safran en finale, 4 €.
14,5 - Domaine Sarrat-de-Goundy 33000 Narbonne 04.68.45.33.68. Les Pins. Nez floral, note de safran, framboise, framboise, séché, très rond, gourmand, 4,50 €.
14 - Château Pech-Mélan 33000 Narbonne 04.68.36.48.22. L'Espérance. Nez expressif, petits fruits rouges, fraise, note mentholée, sévère et tendre, idéal pour l'apéritif, 8,95 €.

- Roussillon :**
15 - Château Ollivier-Romans 33000 Montpellier 04.68.45.33.20. Couleur pêche, Nez fin, agrumes, délicat en bouche, de la chair, volé, bon coup de finesse, tout en longueur, 8,25 €.
14,5/15 - Château Grand-Mélan 33000 Narbonne 04.68.33.62.84. Mélan rose. Couleur miel, Nez arête de petits fruits rouges, groselle, grenade, orange sanguine, arête en bouche, arête, rose, gourmand, 5,20 €.

- Collines :**
15 - Château Verdier 33000 Montpellier 04.68.45.33.20. Dôme. Nez expressif, agrumes, orange sanguine, sévère, en bouche, note arête, très complet, 15,0 €.
14,5 - Vigneron de l'Empire d'Or (coopérative) 33000 Narbonne-sur-Océan 04.68.712.90. Notre-Dame-de-la-Garde. Nez riche, arête, fraise, très suave, fruit, gourmand, harmonieux, 4,50 €.

- Autres appellations :**
15,5 - Domaine Pech-Haut 34200 Saint-Jean-de-la-Rivière 04.99.62.27.27. Prestige Languedoc-saint-dizéry. Couleur pêche, Nez frais, agrumes, mandarine, note exotique, orange, miel et safran, bon coup de finesse, délicat, 13 €.
15 - Domaine Le Chemin des Rives 33880 Saint-Gély-du-Fort 04.99.62.74.21.



Laetitia Piétri-Clara
Domaine Piétri-Géraud (collioure)

« Ici, les vignes voient la mer, c'est la garantie d'avoir de la fraîcheur et de la légèreté »

« A Collioure, nous sommes sur un terroir de schistes. La minéralité fait partie de nos vins, c'est ce qui nous distingue et qui a fait notre réputation, en particulier pour les blancs et les rosés. Nos vins sont la preuve que méridional ne rime pas nécessairement avec puissance et chaleur. Ici, les vignes voient la mer, ça signifie qu'elles profitent de l'effet tempérant de la proximité de l'eau, surtout l'été, au moment des grosses chaleurs. C'est la garantie d'avoir de la fraîcheur et de la légèreté. Cela dit, j'aime les vins complets, riches, avec du caractère, ça n'est pas incompatible. Le millésime 2014 nous a donné des vins pas trop colorés, ça correspond au goût du jour, mais attention, il ne faut pas se fier aux apparences... On a l'impression qu'un rosé pâle va être faible et en réalité il aura beaucoup de complexité. Bien sûr, le rosé en bord de mer, c'est important, ça fait partie des vacances. Mais je remarque qu'en définitive les clients veulent de bons rosés de gastronomie. Avec notre cuisine il faut des vins de caractère ! »

14,5 - Domaine Sarrat-de-Goundy
 11110 Armissan
 04.68.45.30.68.
Les Pins. Nez floral, note de pamplemousse, framboise, délicat, très rond, gourmand, juteux. 6,50 €.



BANC D'ESSAI

La Clape.

En coteaux du Languedoc, La Clape est une appellation de l'Aude : ses vignes proches de la mer s'enracinent dans un terroir propice à des vins intenses et équilibrés.

Par Laure Gasparotto



CHÂTEAU PECH REDON,
CUVÉE L'ÉPÉRIER 2010
L'éblouissant

Attention : grand vin ! Sans aucun doute le meilleur de son appellation sans être le plus cher. D'une élégance raffinée, il est complexe, profond et charnu.
Tél. : 04-68-90-41-22.
14 €.



DOMAINE SARRAT
DE GOUNDY, CUVÉE
COMBE AUX LOUVES 2010
L'appétissant

Plein de gourmandise et de sensualité, ce vin s'impose par son équilibre aromatique et sa texture profonde. Notes de cassis, mûre, menthol.
Tél. : 04-68-45-30-68.
20 €.



CHÂTEAU CAMPLAZENS,
CUVÉE JULIUS 2010
L'ambitieux

Son prix élevé ne doit pas masquer ses ambitions. Ampleur, longueur, harmonie. Une modernité pleine de fraîcheur.
Tél. : 04-68-45-38-89.
40 €.



MAS DU SOLEILLA,
CUVÉE LES BARTELLLES 2009
Le flatteur

Ce vin sensuel et juteux a tout ce qu'il faut et on n'y résiste pas. Les notes de garrigue et de fruits noirs fonctionnent à merveille. Belle persistance.
Tél. : 04-68-45-24-80.
22 €.

Coordonnées

Un peu de tenues... Floral, p. 66.

01-42-86-02-66

PAR RICCARDO TISCI :

tychy.fr

01-49-92-38-92

ISABEL MARANT : 01-43-26-04-12

KENZO : 01-40-39-72-03

LANVIN : 01-44-71-31-73

MAISON BOINET : www.maison-boinet.fr

SAINT LAURENT PARIS : 01-42-65-74-59

PAUL & JOE : 01-42-22-47-01

& OTHER STORIES : www.stories.com

Pages réalisées par Béline Dolat, avec Vicky Chahine et Fiona Khalifa (stylisme). Et aussi Lili Barbery-Coulon, Marc Béaugé, Carine Bizez, Marine Chaumien, Boris Coridian, Laure Gasparotto, JP Géné, Marie Godfrain, Emilie Grangeray, Vahram Muratyan.



SE RENDRE AU
DOMAINE

sarrat de goundy

DOMAINE SARRAT DE GOUNDY
46 Avenue de Narbonne
11110 Armissan - France
(à l'entrée du village de Vinassan)

tél : +33 4 68 45 30 68
fax : +33 4 68 45 21 11

contact@sarratdegoundy.com
www.sarratdegoundy.com

