

PEYRE ROSE • LOUBENS 1937 • VIEUX RHUMS • RUINART • VINS D'ARMÉNIE • SUDUIRAUT ET COUTET

LA REVUE DU **vin** DE FRANCE

larvf.com

LA REVANCHE DES VINS À FAIBLE DEGRÉ D'ALCOOL

**Pinot noir et
chardonnay**
Les bonnes surprises
du Pays de Bade

POMMERY
Bientôt sous
pavillon
allemand ?



BONNES AFFAIRES!

JEAN BOXLER
Confidences d'un
grand d'Alsace

PROVENCE
Nos tables et
étapes de charme

TIRE-BOUCHONS
L'incroyable
banc-test
de 2 à 399 euros !

1286 vins à moins de 15 euros !

**CHAMPAGNES
ROSÉS**
Lesquels
servir cet été ?

**Le fabuleux tour de France
de nos experts**

STYLES, TERROIRS, VICNERONS...

LES MÉTAMORPHOSES DE BORDEAUX

30 pages d'adresses et de dégustations

NUMÉRO SPÉCIAL : 224 PAGES

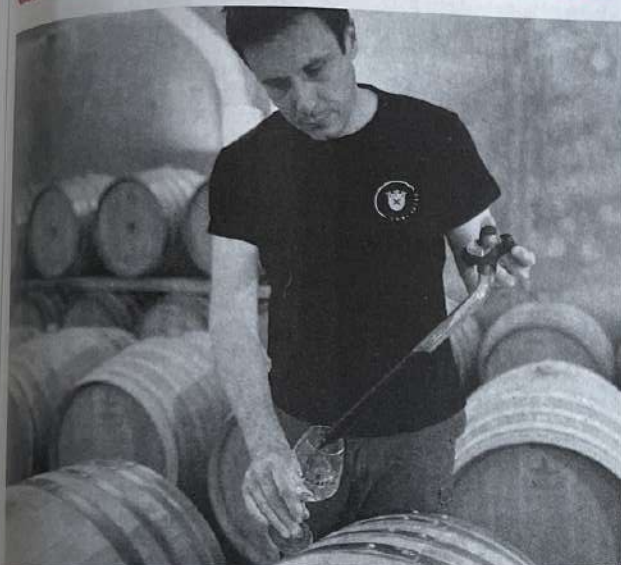
L 13477 - 702 S - F: 8,70 € - RD





Vignerons de Cascastel,
à Cascastel-des-Corbières

La qualité comme boussole dans un environnement concurrentiel



Christophe Combes, maître de chai de la coopérative créée en 1921.

Située dans les Hautes Corbières, la cave produit majoritairement du fitou et du corbières sur 450 hectares de vignes. Comme un certain nombre de caves coopératives, Cascastel évolue vers une production plus qualitative en pratiquant, notamment, une meilleure sélection de raisins. Pour ce faire, le président de la cave Laurent Camarena et le maître de chai Christophe Combes ont mis en place un système de valorisation incitatif reposant sur la qualité de la vendange. Chaque parcelle est identifiée et valorisée en fonction de la cuvée dans laquelle ses raisins seront assemblés. Cette incitation est un excellent levier pour accroître la qualité, condition sine qua non pour survivre dans un marché très concurrentiel. Les Vignerons de Cascastel ont une vision moderne et ambitieuse de la coopération. À suivre. J. Gagnez

90/100 CHÂTEAU CAMPLAZENS Garrigue 2024

L'exubérance de la syrah au nez n'est pas d'une grande finesse mais ne boudons pas notre plaisir avec ce château Camplazens - issu d'un assemblage de grenache et de syrah - charnu et charmeur, qui offre une matière ronde et enveloppante. 11 €

90/100 CHÂTEAU RICARDELLE Vignacroix 2024

Élégant, bien équilibré entre gras et fraîcheur, voilà un la clape blanc qui exprime le lieu avec finesse. La petite note boisée de la finale devrait disparaître après quelques mois de bouteille. 14,50 €

89/100 CHÂTEAU LES BUGADELLES L'Envol 2025

Cette cuvée montre le visage contemporain d'un blanc de La Clape avec un style frais, assez léger et digeste, immédiatement accessible. Taillé pour l'apéritif autant que pour le plateau de fruit de mer. 14 €

Languedoc
Par Karine Valentin

92/100 LES VIGNES OUBLIÉES 2024

Une matière simple, portée par un fruit évoquant la fraise écrasée,

saupoudrée d'épices douces. L'ensemble est juteux et d'une grande franchise aromatique, animé par des notes discrètes de fusain et de mine de crayon qui donnent de l'élan, de la fraîcheur à l'ensemble. 14 €

91/100 DOMAINE FLO BUSCH

Let it Flow 2024
Le nez s'ouvre sur un registre méditerranéen affirmé, mêlant fruits rouges et noirs, tapenade et garrigue, avec une touche légère de fusain. Le jus accessible signe la fluidité d'une vinification par infusion en grappes entières, levures indigènes et sans collage, tout en délicatesse. 13,50 €

91/100 DOMAINE MAGELLAN 2024

Le grenache blanc suggère une belle maturité du vin, tandis que la roussanne lui apporte une aromatique sérieuse, typée des blancs du Midi. Le piquepoul, en apport épicé, insuffle de l'énergie et de la vivacité à cet assemblage harmonieux qui conjugue ampleur, fraîcheur et relief. À table ou à l'apéro. 13,50 €

91/100 DOMAINE VIRGILE JOLY Saturne 2024

Cette cuvée est issue d'un assemblage de grenache et de rolle : ample et finement ciselé. L'équilibre est porté par une belle fraîcheur qui étire l'ensemble avec élégance. En bouche, des notes légèrement fumées apportent du relief et de la complexité ; bien intégrées, elles sont la signature séduisante d'un blanc du Midi. 14,30 €

90/100 CHÂTEAU DE LARZAC Saint-Majan 2025

Bel équilibre porté par une tension juste et des notes délicates. Le jus dense sans lourdeur reste fin et soyeux, animé d'une belle énergie. La roussanne et le picpoul, élevés en barrique de chêne américain et français et en cuve, s'expriment avec éclat, fraîcheur et précision. 12,95 €

90/100 MAS DU CARRAT Le Pistachier 2025

Belle expression minérale, marquée par la pierre et portée par une trame saline. L'ensemble s'inscrit dans un registre de fraîcheur tendue. La structure est élancée, soutenue par de légers amers qui participent à l'allonge du vin. La finale, fraîche et acidulée, s'étire. 14 €

89/100 ABBOTTS & DELAUNAY 2024

Grenache et syrah : un duo bien expressif du registre méditerranéen. Le grain fin du tanin relève un relief subtil et très séduisant qui se prolonge dans une finale qui murmure son boisé. 8,90 €

89/100 DOMAINE DE BANCEL L'Insouciant 2024

Un rouge simple, élevé en cuve avec un milieu de bouche souple et des tanins moelleux signalant un jus pulpeux et revendiquant un fruit rouge mûr associé à d'agréables notes de thym, de réglisse et d'olive noire. 12,50 €

89/100 DOMAINE TOUR SCALA Roux et Rusé 2025

Costaud et lumineux, l'ensemble

Le languedoc de Florian Busch et Paola Ponsich est délicat et accessible.



Flo Busch

e dans
rentiel

saupoudrée d'épices douces. L'ensemble est juteux et d'une grande franchise aromatique, animé par des notes discrètes de fusain et de mine de crayon qui donnent de l'élan, de la fraîcheur à l'ensemble. **14 €**

91/100
DOMAINE
FLO BUSCH

Let it Flow 2024 🍃

Le nez s'ouvre sur un registre méditerranéen affirmé, mêlant fruits rouges et noirs, tapenade et garrigue, avec une touche légère de fusain. Le jus accessible signe la fluidité d'une vinification par infusion en grappes entières, levures indigènes et sans collage, tout en délicatesse. **13,50 €**

91/100
DOMAINE MAGELLAN
2024

Le grenache blanc suggère une belle maturité du vin, tandis que la roussanne lui apporte une aromatique sérieuse, typée des blancs du Midi. Le piquepoul. en apport épi-

90/100
CHÂT
Saint-
Bel éq
juste e
dense
soyeu
La rou
en bar
franç
éclat, 1

90/100
MAS
Le Pis
Belle e
par la
saline
un reg
struct
de lég
l'allon
acidul

89/100
ABBO
2024
Grenac
expres