




LES COULEURS CHAUDES DE MAURY



MAS PEYRE
MAURY TUILÉ - LA RAGE DU SOLEIL
2013

À Saint-Paul-de-Fenouillet, le Mas Peyre est le domaine familial par excellence. Gérard et Claire ont créé le domaine en 2003. Les fils Baptiste et César les ont rejoints et la conversion en bio s'est effectuée dès 2009. Les vignes se trouvent à 400 mètres d'altitude. Un terroir frais et des sols argilo-schisteux pour le grenache noir de ce Maury Tuilé La Rage du soleil 2013. Muté sur grains pour conserver un maximum d'arômes et élevé 36 mois en foudres de 30 hl, il a gardé cette couleur brique soutenue et un mat profond. Très tradition, le nez de fraise écrasée et de confiture de fruits rouges s'ouvre sur les épices douces et le clou de girofle. Souple, gras, la matière est veloutée et la pointe de réglisse en final lui donne sa persistance.

 Terrine de foie gras aux figues, brousse de brebis et miel de châtaigne.


18 €

66220 Saint-Paul-de-Fenouillet
04 68 59 29 45 - www.maspeyre.com



VIGNERONS DE MAURY
MAURY AMBRÉ 2010

Si depuis 2011 la cave consacre des grenaches à l'élaboration de maurys secs, elle n'en délaisse pas pour autant ses précieux Vins doux naturels. Si les maurys grenat, tuilé ou hors d'âge sont légion dans l'appellation, la cave propose un excellent ambré. Le 2010 est particulièrement brillant. À base de grenache blanc et macabeu, élevé en foudres, sa robe or cuivré étincelle. Son nez fruits secs, prune et eau-de-vie est percutant. Les épices douces tapissent une bouche souple et équilibrée, sans lourdeur aucune. Le final puissant prend la bonne direction des notes rancio... Idéal sur un cigare.

 Tomme de brebis de Prats-de-Mollo et pâte de coing, tarte aux prunes.


10,90 €

66460 Maury
04 68 59 00 95 - www.vigneronsdemaury.com



VIGNERONS DE MAURY
MAURY VIEILLE RÉSERVE 2006

Dans la grande cave, les foudres, les fûts et les demi-muids renferment des grenaches noirs de différents millésimes. Ces cuvées millésimées ont pour nom Vieille Réserve, Chabert de Barbera... Aujourd'hui, la Vieille Réserve 2006 est remarquable et on se félicite de sa mise en bouteilles. Tuilé clair aux reflets roux, le nez est fin, net, praliné sur une touche fumée. Frais, souple et riche, la note fève de cacao apporte toute sa richesse à une très jolie et longue fin de bouche.

 Feuilleté praliné aux noisettes caramélisées.

13,50 €

66460 Maury
04 68 59 00 95 - www.vigneronsdemaury.com

PAR YVES ZIER
Journaliste

VIGNERONS CATALANS LES MURETS D'ESPRADES

Son petit prix n'est pas sa seule qualité ! C'est un bon classique, une valeur sûre qui déroule sa palette typique de vieux grenaches catalans, issus d'un vignoble de coteaux tout en schistes noirs. Après deux années en foudres, il offre une teinte acajou, soutenue et brillante, premier nez de pruneau cuit, fruits rouges macérés, puis humus. En bouche, la palette se fait classique avec des saveurs de noix, de muscade ; mais aussi méditerranéenne (laurier), et un brin sauvage (cuir ciré). L'équilibre est construit sur une certaine sucrosité et nous dirige vers l'univers pâtissier.



Un tiramisu au Maury, mais aussi la traditionnelle pintade au Maury et morilles.

12,50 €

66000 Perpignan
04 68 85 04 51 - www.vigneronscatalans.com