



## MONTIRIUS



**LE DOMAINE :** Biodynamistes passionnés, Éric et Christine Saurel ont converti en totalité leur vignoble depuis 1999. Précurseurs en la matière, ils appliquent ces méthodes avec beaucoup de pragmatisme. Voilà un domaine qui fait valeur d'exemple et dont bon nombre pourrait s'inspirer tant par la finesse de leurs vins que par les élevages entièrement non boisés. Aucune barrique en cave, le raisin s'exprime grâce à des élevages en cuves béton préservant ainsi les matières originales. Chaque cuvée du domaine est d'une grande précision de tannin et d'une pureté de fruit exemplaire. La mise en valeur des terroirs de Vacqueyras et Gigondas l'est tout autant.

**LES VINS :** Pour cette édition, les vins sont voluptueux, complets et d'une rare homogénéité. Quelques vieux millésimes sont encore disponibles au domaine.

### COUP DE CŒUR

■ Vacqueyras Garrigues 2012	Sec   2015-25   16 €	15/20
Vin plein de promesses. Modèle d'expression pour l'appellation, soutien tannique bien maîtrisé, beau style.		
■ Gigondas Terre des Aînés 2010	Sec   2018-30   21 €	15/20
■ Côtes du Rhône La muse papille 2013	Sec   2015-20   11 €	13,5/20
■ Côtes du Rhône Serine 2011	Sec   2015-20   15 €	14/20
■ Gigondas Confidentiel 2011	Sec   2018-30   40 €	16/20
■ Gigondas Confidentiel 2009	Sec   2015-25   40 €	16/20
■ Gigondas Confidentiel 2005	Sec   2015-23   40 €	16/20
■ Vacqueyras Le Clos 2011	Sec   2020-30   30 €	16/20
■ Vacqueyras Le Clos 2004	Sec   2015-23   30 €	16/20
■ Vacqueyras Minéral 2012	Sec   2015-23   25 €	15,5/20
■ Vacqueyras Minéral 2010	Sec   2015-22   25 €	16/20

1536 route de sainte Edwige, 84260 Sarrians • Tél. 04 90 65 38 28 • Fax : 04 90 65 48 72 • saurel@montirius.com • www.montirius.com • Visite : Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Et le samedi matin sur rendez-vous.