



B LE DOM. MONTIRIUS Le Clos 2018 ★★

8000



30 à 50 €

Dans la même famille depuis 5 générations, ce domaine de 63 ha conduit par Christine et Éric Saurel, aidés par leurs filles Justine et Manon, est en biodynamie depuis 1996. Des vacqueyras et des gigondas vinifiés et élevés sans bois, régulièrement en vue.

Grenache et syrah à parité poussent dans un clos, dont le sous-sol composé d'une argile bien particulière, "la montmorillonite", représente un terroir d'exception sur l'appellation. Cette cuvée, qui n'a pas vu le bois comme il est de mise au domaine, offre un nez un brin austère, plus loquace à l'aération sur des notes de pivoine et de baies noires. Une texture suave, ronde et faussement souple prend place au palais. La finale très longue laisse entrevoir de belles promesses. 🍷 2022-2028 🟡 **Minéral 2020 ★★ (20 à 30 €; 5000 b.)** 🟢 Une cuvée qui met le bourboulenc à l'honneur n'est pas habituelle. Il représente 50 % dans ce blanc au nez discret de fleur d'acacia et de miel, qui monte en puissance dans un palais frais et minéral, stimulé par de beaux amers en finale. Un style dépouillé et élégant. 🍷 2021-2024

📍 SARL MONTIRIUS, 1536, rte de Sainte-Edwige, 84260 Sarrians, tél. 04 90 65 38 28, samuel@montirius.com 📍 📞 r.-v.