

12.09.2009

Vive la Bagatelle!



Dans cette belle et rude région du Languedoc, à mi-chemin entre Montpellier et Toulouse, Christine et Luc Simon ont hérité du domaine familial de 60 hectares, au doux nom de Clos Bagatelle, à Saint-Chinian. Si leurs vignes ont entre 3 et 100 ans (!), leurs vins sont tout à fait modernes.

Depuis le vin de pays à moins de 5€ jusqu'aux belles signatures que sont la Terre de mon père et la Gloire de mon père, la gamme est bien faite.

En milieu de celle-ci, cette Veillée d'automne assemble 35% de syrah, 30% de mourvèdre, 30% de grenache et un petit 5% de syrah en macération carbonique, le tout pour un passage de douze mois en fûts de chêne.

On est là dans un vin d'une robe profonde, d'un nez agréable. Ça sent le cuir, les fruits noirs, le fumé avec un peu de poivre. Cette rusticité apparente s'ouvre pourtant sur une bouche souple, aux tanins présents sans superflu et d'une belle longueur. Ce vin plus délicat qu'il n'y paraît s'accommodera d'un plat puissant.

Veillée d'automne 2005, Clos Bagatelle, 75 cl. 14 fr. chez Gazzar à Ecublens.
www.gazzar.ch.