

DECOUVERTES DE  
TENDANCES VIN 20 NOVEMBRE 2005

# Domaine Lous Grezes, Cuvée Alicante 2004, Vin de Pays des Cévennes, (France)

**Type:** rouge

**Cépages:** Alicante Bouschet, Grenache

*Un peu de chauvinisme? Le couple Lybaert vient de présenter le premier millésime de ses deux cuvées du Duché d'Uzès. Cette région jouit actuellement d'un timide statut de vin de pays, mais sera bientôt classée AOVDQS, la voie royale vers l'AOC. De ces deux cuvées, celle qui se base à 75% sur de vieux raisins d'Alicante est incontestablement un beau coup au but. Quel athlète du fruit! Voilà un vin qui fait encore sensation: d'une juvénile couleur pourpre, gras et scintillant de larmes, il révèle ensuite un bouquet encore assez fermé, mais avec beaucoup de baies noires et bleues et de réglisse. Très puissant et musclé en bouche, hautement tannique, c'est surtout sa concentration de sureau, de prunes bleues et de cerises noires qui le rend voluptueux et lui donne une arrière-bouche très corsée. Seuls les audacieux le déboucheront aujourd'hui. Les autres attendront encore 6 mois. Servez assez frais, vers les 16°C. Ce vin vaut assurément et largement une AOC.*

**Détaillant:** Trees et Luc Lybaert (Mont St.-Amand)

**0478.50.66.72, Divino (Appels-Termonde) 052.380.280.**

**Prix par bouteille: 15 EUR.**

**Conserver ou déboucher? Boire de 2006 à 2009 au moins.**

**Gastronomie: gigot d'agneau, râble de lièvre, confit de canard, filet de cerf, filet d'agneau en pâte feuilletée, palombe.**

TENDANCES VIN 20 NOVEMBRE 2005

# Domaine Lous Grezes, La Tresor 2004, Duché d'Uzès (France)

**Type:** rouge

**Cépages:** Grenache, Syrah

*Si vous trouvez trop puissant le vin dont nous venons de parler, si vous souhaitez plus de sérénité et d'élégance, optez pour cette cuvée à 2/3 de Grenache. Son nom joue sur le nom 'Trees'. Les raisins proviennent eux aussi d'un terroir situé sur les collines de Domessargues, les plus élevées de la commune, avec les terres les plus pauvres. On ne les engraisse pas: tout au plus, un peu de compost. Alors que l'Alicante se révèle robuste et musclé, ce vin-ci est plus rond et plus fin. D'un rouge clair et transparent, il présente beaucoup de larmes de glycérol, un nez de groseilles rouges et de massepain, suivi de petits fruits rouges à maturité, très ronds, d'une acidité plus marquée, et enfin des impressions de bois de réglisse et de poivre blanc.*

*Actuellement plus charmeur que l'Alicante, il offre bien moins de potentiel et de concentration. Un produit pur, à boire dès à présent.*

**Détaillant:** Trees et Luc Lybaert (Mont St.-Amand)

**0478.50.66.72, Divino (Appels-Termonde) 052.380.280.**

**Prix par bouteille: 12 EUR.**

**Conserver ou déboucher? A boire dès à présent jusqu'à fin 2007.**

**Gastronomie: osso-buco, cassoulet, spare-ribs, carbonades à la flamande, viandes rouges grillées, magret de canard.**