

## KallyVasco

Le blog littéraire et gourmand de Léon Mazzella di Bosco

### Rouges de terrasse

Le **Mas des Bressades** 2010 est un **Costières de Nîmes** rouge de caractère, composé de syrah et de grenache à 55/45. Il donne un nez franc davantage herbé (on sent la garrigue) que fruité et une bouche friande et fraîche, claire et suave. Il supporte les plats épicés et s'accommode d'une salade. 6€.

Le **Domaine de la Patience**, Cuvée Sébastien 2009 est un autre **Costières de Nîmes** rouge (j'aime décidément cette appellation) élégamment marqué par la syrah (85%). Il présente une robe noire assez austère, son nez est sauvage, épicé, et de fruits confits que l'on retrouve en bouche. 11€ est le prix du flacon idoine pour une côte de bœuf, un carpaccio bien mariné et épicé, ou bien une tablette de chocolat noir. Un vin profond, vivant et charmeur comme les Costières savent en produire. On adore.

Du côté de **Crozes-Hermitage**, **David Reynaud** 2009, du **Domaine Les Bruyères** est un rouge 100% syrah conduit en biodynamie. La robe est foncée, le nez est marqué par les fruits rouges et la bouche est sensuelle, avec cette touche de violette sur le cassis, la vanille et le poivre gris. Mais il ne nous emballe pas. De même cet autre **Crozes-Hermitage** 2009, pourtant signé de **Laurent Combier**. Un 100% syrah réglissé avec une dominante de fruits noirs bien mûrs, voire confiturés en bouche, mais qui ne laissent pas la trace habituelle, faite d'une belle longueur, d'une ampleur, d'une mâche, d'un équilibre épices-fruités noirs parfait... Ou alors ce sont nos papilles qui sont tournées vers l'été et qui ne pensent plus aux appellations qui réclament une daube, un bourguignon, une brochette de grives, un pâté d'alouettes... 9,80€ le Reynaud et 11€ le Combier. Si le thermomètre chute, débouchez ces syrah *slim* avant de lancer la plancha.