



Les coups de cœur du sommelier

Les **Costières** de Nîmes, entre vallée du Rhône et Languedoc, tirent avantage, d'un côté de la géologie rhodanienne – les galets qui réchauffent la vigne par en dessous –, de l'autre du climat méditerranéen, ensoleillé et venteux. D'où des vins bien charpentés, charnus, où la syrah mêle son fruité à l'intensité du grenache et à la force tannique du carignan.

Cet assemblage caractérise **Les Capitelles 2008**, du **Château Mourgue du Grès**. Ce ténor de l'appellation propose là une cuvée puissante (14°5), chaleureuse, aux saveurs de cassis et de prune auxquelles l'élevage en fûts de chêne ajoute un soupçon de boisé. Prix 13 € chez les cavistes. Tél. 04 66 59 46 10.



La même trilogie, avec prépondérance de la syrah et très peu de carignan, a donné **Les Pérottes 2008**, une cuvée du **Domaine Poulvarel** qu'Elisabeth et Pascal Glas exploitent près du pont du Gard, à la limite nord de l'appellation. Ce rouge élevé moitié en barriques, moitié en cuves, est moins capiteux, plus souple que le précédent. La dominante gustative est sur les fruits noirs et le poivre. Prix 9,70 € au caveau. Tél. 04 66 01 67 46.

7 km plus à l'ouest se trouve le **Domaine de la Patience** que Christophe Aguilar convertit à l'agriculture bio. Sa cuvée **Sébastien 2007** est surtout basée sur la syrah nuancée par 10 % de grenache. Bouche complexe, avec des arômes de garrigue, des notes de fraise des bois et de cassis, une texture très tannique mais sans trop d'âpreté. Prix 11 €. Tél. 04 66 75 95 94.

Tous ces vins passent très bien sur des viandes en sauce (civet, daube) ou des petits farcis.

Vins