

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2011

DES VINS POUR TOUS LES GOÛTS,
À TOUS LES PRIX



36 000 VINS DÉGUSTÉS À L'AVEUGLE
10 000 NOUVEAUX VINS SÉLECTIONNÉS
6 500 PRODUCTEURS

DOM. BOUDAU Le Clos 2008 ★★★

■ 5,4 ha 25 000 ■ 5 à 8 €

Peut-on imaginer un Guide sans les Boudau, leur vin de pays rosé frais et gouleyant, leur vin doux naturel grenat au fruité croquant ou encore ce Clos d'exception? Les lauréats du Newcomer Wine Award 2010 sont des incontournables de notre plaisir. Une superbe robe grenat profond, un nez puissant et élégant, mêlant sous-bois, fruits noirs confiturés et un soupçon d'épices, voilà pour l'approche. Ensuite, c'est la finesse d'une bouche ample, généreuse et empreinte de sucrosité autour du cassis et de la griotte. Un 2008 puissant et élégant, aux tanins savoureux apprécié pour sa profondeur et son équilibre.

DOM. BOUDAU Grenat sur Grains 2008 ★★★

■ 2 ha 6 500 ■ 8 à 11 €

Dans le grenat, le vinificateur recherche l'expression du fruit avec en compromis le fondu et la finesse. Un exercice pas toujours évident, sauf pour Véronique et Pierre Boudau, passés maîtres dans cet art et maintes fois couronnés pour leur expertise en la matière. Le rouge profond très vineux de la robe donne envie, d'autant que dès l'aération c'est une corbeille de fruits qui se présente au nez : groseille, myrtille, cassis, mûre, sans oublier la touche fraîche de la violette et du chèvrefeuille. La bouche, tout aussi aromatique, ajoutant une note réglissée. Un vin ample au grain très fin, doux et frais à la fois, prêt pour une salade de fruits des bois.

DOM. BOUDAU Le Petit Closi 2009

■ 10 ha 25 000 ■ 5 à 8 €

Boudau, c'est une référence en côtes-du-Roussillon-villages. Coup de cœur il y a deux ans, ce rosé affiche ici moins d'ambitions mais se montre néanmoins très plaisant Grenache, syrah, cinsault, l'assemblage est des plus classiques ; fraise des bois, bonbon, le nez aussi. La bouche est ronde et bien équilibrée. A servir sur une assiette de viande froide.

DOM. BOUDAU Patrimoine 2007 ★★

■ 1,1 ha 3 500 ■ 15 à 23 €

Habités des étoiles, Pierre et Véronique Boudau, frère et sœur, les collectionnent encore cette année. Les millésimes changent, mais leur cuvée Patrimoine est toujours aussi remarquable. Rubis profond, elle dévoile un bouquet intense qui mêle la mûre, la réglisse, le sous-bois et les épices. Séduisante, la bouche s'annonce par une attaque puissante et généreuse. Un vin riche, concentré, soutenu par des tanins bien présents mais délicatement enrobés. Dans le même style, la cuvée **Henri Boudau 2007** (8 à 11 €), à dominante de syrah, obtient une étoile.

DOM. BOUDAU Muscat de Rivesaltes 2009

■ 6,3 ha 21 000 ■ 8 à 11 €

Véronique et Pierre Boudau élaborent depuis de nombreuses années une palette de vins de qualité que l'on retrouve régulièrement dans le Guide. Le muscat 2009 fait partie de ceux-là. De sa robe or clair aux reflets argentés s'échappent des parfums floraux (tilleul, fleur d'oranger) et citronnés, agrémentés d'une note finement végétale. La sensation de fraîcheur se retrouve e bouche si intense que le jury a imaginé cette bouteille accompagnant un poulet au citron.