



DOM. BOUDAU Le Clos 2017 ★★★

9 000 8 à 11€

Véronique et Pierre Boudau sont à la tête du domaine familial depuis 1993. Ils ont décidé de donner un nouveau souffle à la propriété qui couvre quelque 60ha sur d'excellents terroirs, à l'entrée de la vallée de l'Agly. Le pari est réussi : la totalité de la production est mise en bouteilles et commercialisée, notamment dans un réseau de restaurants et de cavistes. Une valeur sûre, qui a engagé la conversion bio de son vignoble.

Construit sur le vermentino (80%, avec du grenache en complément), un blanc original dès l'approche, avec sa robe légèrement dorée et sa palette aromatique complexe : au premier nez, de frais parfums floraux; à l'aération, un fruité citronné aux tonalités confites. Ample et fin au palais, ce vin se déploie avec rondeur et suavité, équilibré par des arômes persistants d'agrumes, citron et pamplemousse en tête. Pour l'accompagner, on pourra servir des crustacés, puis du loup. 2018-2021

■ **Henri Boudau 2017** ★★ (11 à 15€ ; 4 000b.) : Issue de grenache majoritaire (80%), une cuvée remarquable. Ses atouts : son expression aromatique complexe, entre fleurs blanches et agrumes, sa richesse, sa rondeur et sa minéralité. Parfait sur une dorade en papillote ou sur un poisson en croûte de sel. 2018-2021

■ **Le Clos 2017** ★ (8 à 11€ ; 8 000b.) : entre senteurs florales d'églantier et de rose, touche exotique d'épices et de gingembre, fruité léger de fraise et de framboise sauvages, l'expression aromatique en impose. Ample en attaque, la bouche offre beaucoup de générosité autour d'un fruité gourmand, bien accompagné par d'élégants petits tanins. 2018-2020

DOM. BOUDAU Classique 2017 ★★

30 000 8 à 11€

Véronique et Pierre Boudau sont à la tête du domaine familial depuis 1993. Ils ont décidé de donner un nouveau souffle à la propriété qui couvre quelque 60ha sur d'excellents terroirs, à l'entrée de la vallée de l'Agly. Le pari est réussi : la totalité de la production est mise en bouteilles et commercialisée, notamment dans un réseau de restaurants et de cavistes. Une valeur sûre, qui a engagé la conversion bio de son vignoble.

La robe est d'un bel or pâle scintillant. A un premier nez discret, succèdent des notes plus soutenues de pomelo, de rose et de bergamote. L'équilibre en bouche se fait sur la fraîcheur, avec des arômes de citron et de bonbon acidulé. 2018-2021

DOM. BOUDAU Henri Boudau 2016 ★★

25 000 11 à 15€

Véronique et Pierre Boudau sont à la tête du domaine familial depuis 1993. Ils ont décidé de donner un nouveau souffle à la propriété qui couvre quelque 60ha sur d'excellents terroirs, à l'entrée de la vallée de l'Agly. Le pari est réussi : la totalité de la production est mise en bouteilles et commercialisée, notamment dans un réseau de restaurants et de cavistes. Une valeur sûre, qui a engagé la conversion bio de son vignoble.

Vinification traditionnelle de vingt-et-un jours et douze mois de barriques pour cet assemblage syrah-grenache. Dans le verre, un vin profond, brillant aux reflets grenat, au nez intense de groseille, de cacao et de tabac, ample, long et généreux en bouche, bâti sur des tanins bien en place. 2021-2024

DOM. BOUDAU le Petit closi 2017 ★

16 000 5 à 8€

Véronique et Pierre Boudau sont à la tête du domaine familial depuis 1993. Ils ont décidé de donner un nouveau souffle à la propriété qui couvre quelque 60ha sur d'excellents terroirs, à l'entrée de la vallée de l'Agly. Le pari est réussi : la totalité de la production est mise en bouteilles et commercialisée, notamment dans un réseau de restaurants et de cavistes. Une valeur sûre, qui a engagé la conversion bio de son vignoble.

Cette cuvée drapée dans une robe grenat dévoile un nez expressif qui s'articule autour des fruits rouges (cerise, fraise, framboise). La bouche est ronde, soyeuse et persistante sur le fruit. 2019-2022

■ **Petit Closi 2017** ★ (5 à 8€ ; 24 000b.) : Le Petit Closi a été coup de cœur dans sa version 2016 ; le 2017 est très réussi. Un vin aux reflets fuchsias, au nez très intense de fruits rouges, notamment de framboise, à la bouche tout aussi fruitée, ample et franche, soulignée par une finale acide-lée. 2018-2019