

## **GaultMillau 2008**

**Nos 6000 Meilleurs vins de France.**

### **Domaine de l'Hortus : ♥ (Coup de cœur du guide).**

Créé il y a 25 ans par Marie-Thérèse et Jean Orliac, le Domaine de l'Hortus a connu une belle destinée. Ils travaillent maintenant avec leur fils François. L'Hortus représente 55 hectares implantés sur des terroirs argilo-calcaires. A cela il faut ajouter les 10 hectares du Clos du Prieur. Les meilleures techniques sont appliquées à l'Hortus et les méthodes continuent à être utilisées. Tout est dans la mesure, l'équilibre, la recherche de finesse sur un fruit tendu et frais pour les rouges, gardant du croquant. Des rouges légers, intensément légers dirions-nous même, sans recherche d'aromatisation boisée mais laissant la place aux fruits. La Grande Cuvée est aérienne, un rien iodée, et la cuvée Bergerie 2005 à plus de matière, aux tannins serrés. Le blanc toujours séveux et intense, est grandiose. S.A.

**Appellation principale :** Coteaux du Languedoc Pic-Saint-Loup.

***VDP du Val de Montferrand Bergerie de l'Hortus 2006 : 17/20.***

***VDP du Val de Montferrand Grande Cuvée 2005 : 17/20.***

***Coteaux du Languedoc Pic Saint Loup Bergerie de l'Hortus 2005 : 17/20.***

***Coteaux du Languedoc Pic Saint Loup Grande Cuvée 2004 : 18/20. ♥ (Coup de cœur du guide).***

Un premier nez finement animal laisse place, après aération, à des notes de groseille, de garrigue et de mûre. La bouche exprime une petite merveille de tendresse, une caresse d'iris à la structure soyeuse et fine. Beaucoup de légèreté et d'élégance pour un vin jouant la délicatesse.