

## **Le Chef – Mars 2008 (Mensuel OJD : 9203).**

**Enrico Bernardo : Ouvrage « Mes vins de Méditerranée », Edition Plon.**

### **Je vais vous dire...**

Nombreux sont les pays qui bordent la mer Méditerranée et ce guide ne doit pas être lu comme un champ d'exploration exhaustif de tous les vins de la région. Je n'ai sélectionné à travers mes voyages sur cette terre qui est mon berceau que des coups de cœur et des vins authentiques par leur histoire, leur cépage, et la qualité d'un savoir-faire. J'ai rencontré tous les vignerons, visité leur domaine, respiré cet air salin, le nez au vent de mistral et de tramontane. Cet ouvrage, s'il est un guide, est d'abord un parcours individuel d'amour et de plaisirs aux parfums de garrigue, riche en découvertes. Jus sélectifs, essences méditerranéennes : j'ai suivi le ruisseau de mes amours vinicoles, avec sa pourpre, sa chaleur et ses arômes profonds. On peut s'en enivrer sans perdre la tête. Nos vins en méditerranée, quand ils coulent à flots, sont un bain de sensualité. Venez goûter au bonheur choisi du pêché de raisin, la main de l'homme l'a béni.

### **Une sélection parmi les 1000 fiches de dégustation**

- Rouge Sec : Sodap – Kamantera – 2005.
- Rouge Sec : Clos St Thomas - -2002.
- Rouge Sec : Château des Estanilles Cuvée Tradition Faugères – 2003.
- Blanc Sec : Domaine de l'Hortus – Grande Cuvée – Vin de Pays – 2006.  
Producteur : Domaine de l'Hortus – famille Orliac.  
Appellation : Vin de pays du Val de Montferrand.  
Cépages : Chardonnay, viognier, sauvignon.  
L'œil : La robe est jaune paille aux reflets verts. La limpidité est brillante.  
Le nez : Le bouquet est secondaire et expressif. Ce vin évoque des parfums de pêche de vigne.  
La bouche : La structure est plaisante et intense, d'une belle rondeur. La fin de bouche est chaleureuse.  
Vieillessement : 2-3 ans.  
Décantation : Non.  
Température de service : 8° ;  
Accord mets et vin : Bouillabaise.  
Domaine de l'Hortus – Famille Orliac.  
Jean Orliac SARL – 34270 Valflaunès.  
T : 04.67.55.31.20  
F : 04.67.55.38.03  
@ : [orliac.hortus@wanadoo.fr](mailto:orliac.hortus@wanadoo.fr)  
Web : [www.vignobles-orliac.com](http://www.vignobles-orliac.com)
- Rouge Sec : Marcel Richaud Cuvée M'Ebrescade Cairanne – 2004.
- Rosé Sec : Château d'Aquéria Tavel – 2006.
- Blanc Sec : Domaine Katsaros Chardonnay – 2005.
- Rouge Sec : Château de Roquefort Les Mûres – Côtes de Provence 2004.
- Blanc Sec : Mas de la Dame Cuvée de la Stèle – 2005.
- Blanc Sec : Produttori Cormons Colli Orientali Del Friuli – 2006.
- Rouge Sec : Fonterutoli Chianti Classico – 2005.
- Rouge Sec : Poliziano Nobile Di Montepulciano – 2004.
- Rouge Sec : Allegrini Valpolicella Classico – 2006.