

Bettane&Desseauve.

Le grand guide des vins de France 2010.

Domaine de l'Hortus

Ce domaine situé au pied des impressionnantes falaises de l'Hortus, ce Domaine produit des vins en Appellation Pic Saint Loup et Coteaux du Languedoc sur des terres en altitude situées au-dessus de la vallée de la Buèges. Les élevages sont parfois un peu visibles, notamment en blanc, mais les rouges à leur meilleur sont réalisés avec beaucoup de finesse.

Coteaux du Languedoc 2007 Blanc – 2009 à 2012 – NC. 15/20.

Joli blanc en puissance, assez gras, aromatique, avec une pointe de fenouil et de garrigue.

Coteaux du Languedoc Bergerie de l'Hortus Rosé de Saignée 2008 – 2009 à 2010 – 7,50€. 14,5/20.

Rosé légèrement bonbon mais assez fluide et frais en bouche.

Coteaux du Languedoc Clos du Prieur Rouge 2006 – 2009 à 2010 – NC. 15/20.

Très belle matière avec une attaque épataante sur les fruits noirs. La finale encore marquée par le bois demandera un peu de temp.

Coteaux du Languedoc Pic Saint Loup Bergerie de l'Hortus 2007 – 2009 à 2011 – 8,70€. 14/20.

Vin friand, gourmand, facile à boire avec des tanins souples. Le prototype du vin de copains.

Coteaux du Languedoc Domaine de l'Hortus Grande Cuvée 2006 – 2010 à 2013 : 15/20.

Belle attaque sur les fruits avec un élevage dominant qui demandera à se fondre.

Vin de Pays du Val de Montferrand Bergerie de l'Hortus 2008 Blanc – 2009 à 2010 : 14,5/20.

Ce blanc réalisé à partir de chardonnay, de viognier, de sauvignon et de roussanne montre une étonnante fraîcheur avec des notes harmonieuses de fenouil et de garrigues. Il est dès maintenant très facile à boire.