

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

LA REVUE DU Vin DE FRANCE

www.larvf.com

VENTES PRIVÉES SUR INTERNET
Les sites les plus fiables pour acheter vos vins

Grand millésime

NUMÉRO SPÉCIAL 256 pages **2009**

LE GUIDE

16,5/20

DOMAINE LA MADURA
Saint-Chinian LM 2006
52 €

Ce domaine réputé de Saint-Chinian présente ici une nouvelle cuvée haut de gamme, issue d'une sélection de grappes à la vendange. Elle offre un nez complexe, aux accents fumés, de garrigue et d'épices. La bouche structurée, dense et profonde, emplit de saveurs réglissées, témoigne d'un élevage précis qui valorise la pureté et la fraîcheur du fruit. Bâti pour la garde, il offrira beaucoup de plaisir dès maintenant, par exemple sur une souris d'agneau.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

LA REVUE DU Vin DE FRANCE

www.larvf.com

DÉCEMBRE 2010 / JANVIER 2011 - LA RVF n° 547 ■ 129

VINO magazine

N° 5 • JUIN-JUILLET 2004 • MENSUEL • 1,75 €

DOMAINE LA MADURA

CUVÉE GRAND VIN 2001

34360 Saint - Chinian
Tél. et Fax : 04 67 38 17 85
Mail : lamadura@wanadoo.fr

Prop. : Nadia et Cyril Bourgne
Sup. : 14 ha, dont 11 en St.-Chinian
Ter. : schistes, argilo-calcaire et grès

CUVÉE CLASSIQUE 2001
Assemblage : 40% carignan, 40% grenache, 10% syrah et 10% mourvèdre
Vendanges : manuelles
Cuvaison : 30 jours à 30° maximum
Élevage : 10 mois en cuves ciment
Potentiel production : 25000 litres

Dégustation : Robe cerise profonde. Nez de petits fruits noirs macérés, de senteurs de garrigue et surtout de romarin. Belle touche cassis à l'agitation. Attaque ample et bien développée. Bouche dense, toute en élégance, devenant poivrée en finale. Joli retour fruité d'une grande précision.

CUVÉE GRAND VIN 2001
Assemb. : 45% mourvèdre, 40% syrah, 8% grenache et 7% carignan

Malo en barriques et élevage de 12 mois en fûts de 3 vins **Pot. prod.** : 16000 litres.
Dég. : Robe cerise profonde. Nez aux ambitions immédiates, concentré et d'une grande complexité. Multiples notes d'herbes de garrigue, de cassis et d'une touche de réglisse. Attaque ample et bouche séveuse, bien construite, d'une profondeur remarquable. Beaux arômes épicés en finale bien soutenus par une trame tannique parfaitement maîtrisée. Un régal aux ambitions évidentes.
Commerc. export : 50% : Canada, Allemagne, Belgique et Pays-Bas.
L'appel de la région d'origine a eu raison de cet oenologue patenté qu'est Cyril. Après une brillante carrière à Bordeaux aux châteaux Lynch Bages et ensuite à Fieuzal, il a décidé avec son épouse de s'investir en 1998 dans une petite propriété de St. Chinian. Choix difficile bien entendu mais aussi challenge de choix pour ce jeune professionnel qui aujourd'hui se pose parfois beaucoup de questions. Mais la vérité est dans le verre, millésime après millésime, la progression est sensible. Il reste cependant au chemin pour parvenir au succès économique espéré mais pas question de baisser les bras. Un jeune couple d'avenir dont les vins font déjà malgré tout partie des ténors de l'appellation.

Belgique : Magnus - 2100 Antwerpen - 03/326 55 33.
Wine-Waf - 1000 Bruxelles - 02/513 47 74. **Le Grenier à vins - La Bouverie**
Pays-Bas : Wijncultuur - 5632 AJ Eindhoven - 402 921 925



La joyeuse équipe familiale à la porte de la renommée

La Revue du vin de France

LA REVUE DU Vin DE FRANCE

Nadia et Cyril Bourgne
LA MADURA
Saint-Chinian

Bardé de diplômés, Cyril Bourgne débute une brillante carrière en Gironde comme directeur du château Fieuzal (Pessac-Léognan). Sept ans plus tard, il tente une aventure plus personnelle dans le Languedoc de ses origines. Avec son épouse Nadia, ils ont déjà engrangés cinq beaux millésimes à Saint-Chinian. Le vignoble est entretenu avec une rigueur remarquable, et les vins n'ont jamais été aussi bons. La profonde et racée cuvée Grand Vin 2001 à dominante syrah et mourvèdre,

Février 2005

PALMARES JEUNES TALENTS

Jeunes talents du vignoble
L'avenir est en marche !

dont l'élevage barrique demande du temps, a donné un coup de vieux à bien des saint-chinian historiques. Elle fait partie du top 5 de l'appellation.

POUR TOUS LES GOÛTS ET TOUS LES BUDGETS

GUIDE HUBERT
RÉGIONS DE FRANCE

2009
AQUITAINE & CHARENTES
AUVERGNE
LANGUEDOC-ROUSSILLON
JURASSIN
MIDI-PYRÉNÉES
PACIFIC ALPES CÔTE D'AZUR

LA MADURA (BOURGNE)
34360 SAINT-CHINIAN -
04.67.38.17.85.
www.lamadura.com

★★★★ (♥) ROUGE GRAND VIN 2005

Nez complexe, avec du cacao, des notes poivrées, réglissées, de garrigue. Bouche profonde, avec un beau fruité épicé, des tanins veloutés et aromatiques. 15 €

★★★★ ROUGE CLASSIC 2005

Nez réglissé, avec des notes de garrigue, cacao, fruits noirs grillés. Bouche sur le fruit, avec une matière charnue, des tanins encore marqués. 8,80 €



LA REVUE DU VIN DE FRANCE

CLASSEMENT DES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2006

Le guide de référence

1 990 domaines sélectionnés
6 891 vins notés et commentés

CLASSEMENT DES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2007

TÉNOR DE L'ANNÉE

★★★★ (♥) ROUGE GRAND VIN 2004

Un nez sur les notes de cuir, grillé de la barrique, fruité confit, épices douces. La bouche est très expressive, veloutée, avec un beau fruité profond, souligné par une belle qualité épicée. Tanins gras et fondus, finale tonique et enlevée.

DOMAINE LA MADURA
SAINT-CHINIAN

Après des études poussées en bio-génétique, ampélographie et œnologie, Cyril Bourgne a débuté sa carrière à Bordeaux (château Fieuzal) avant de tenter une aventure plus personnelle dans le Languedoc de ses origines. Les vins, d'un style frais, tendus, sont précis aromatiquement. La profonde et racée cuvée Grand Vin à dominante de syrah et de mourvèdre a donné un « coup de vieux » à bien des saint-chinian historiques grâce à la précision de son élevage en fût. Les vins : élégant, sec et mûr, le Grand Vin blanc 2001 est prêt à boire sur ses notes de sauvignon torréfiées et de fruits exotiques. Le saint-chinian Classic 2002 est serré, frais, digeste, un antidote aux « blockbusters » sur-alcoolisés. Enfin on est enthousiasmé par le fruité, le boisé minutieux, les beaux tanins longs du saint-chinian Grand Vin 2001.

TENDANCES ET TRADITIONS. LA QUALITÉ À TOUT PRIX

GUIDE HUBERT

NOUVEAU

2008
7 RÉGIONS
42 DÉPARTEMENTS
FRANCE SUD & PARIS

POUR TOUS LES GOÛTS ET TOUS LES BUDGETS
2300 RESTAURANTS
1500 VINS
TESTÉS ET COMMENTÉS