

SAINT-CHINIAN

34360

DOMAINE LA MADURA

Nadia et Cyril Bourgne
12, rue de la Digue
Tél. et Fax. 04 67 38 17 85
e-mail : info@lamadura.com
www.lamadura.com

Très belle place dans mon Classement 2009. Domaine de 13,40 ha sur des sols argilo-calcaires, schistes et grès. Beau Saint-Chinian rouge 2004 (Syrah, Mourvèdre, Grenache et Carignan), aux connotations de mûre et de cannelle, un vin aux tanins denses, avec ce charnu caractéristique, cette pointe d'épices et cette charpente à la fois puissante et ronde. Le 2003 se goûte très bien, au nez complexe de fruits mûrs avec des notes

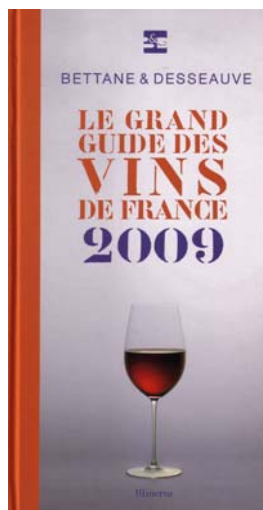
de fumé, un vin puissant et charpenté, avec des tanins fermes et savoureux à la fois, qui emplit bien la bouche, de garde. Très joli Vin de Pays blanc (Sauvignon blanc), bien équilibré en acidité, avec des nuances de fruits secs et des arômes d'agrumes, où l'on retrouve le citron frais, un vin vraiment agréable et très réussi, d'une jolie persistance au nez comme en bouche. Le Saint-Chinian La Madura Classic 2004 développe des notes de garrigue caractéristiques. Prix sages. Pas de raison de s'en priver.

DOMAINE LA MADURA

12, rue de la Digue
34360 Saint-Chinian
Tél. 04 67 38 17 85 - Fax. 04 67 38 17 85
info@lamadura.com
www.lamadura.com

SAINT-CHINIAN 2004

Rouge | 2008 à 2010 | 8,65 € **14/20**
Puissant, les tanins sont denses dans un style vineux et très mûr. Il est à boire.

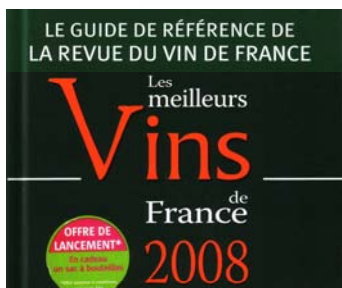


OLIVIER POUSSIER
Meilleur Sommelier
du monde 2000
ANTOINE GERBELLE
OLIVIER POELS

Domaine La Madura SAINT-CHINIAN

Après des études poussées en biogénétique, ampélographie et œnologie, Cyril Bourgne a débuté sa carrière à Bordeaux (Château Fieuzal), avant d'entamer, avec son épouse, une aventure plus personnelle dans le Languedoc de ses origines. Le vignoble est entretenu avec rigueur et permet des extractions du raisin dans la longueur et la finesse. La précision de l'élevage en fûts, mis en place sur le Grand Vin à dominante de syrah et de mourvèdre, a donné un coup de vieux à bien des saint-chinian historiques.

Les vins : le rouge Classic 2005 est aussi généreux dans son fruit que précis dans sa matière. À boire sans urgence sur trois ans. Le rigoureux Grand Vin 2004, étayé par un élevage qui le corse encore davantage, doit s'attendre un peu ; il sera dans sa phase montante au printemps 2009.



DOMAINE LA MADURA SAINT-CHINIAN

Après des études poussées en biogénétique, ampélographie et œnologie, Cyril Bourgne a débuté sa carrière à Bordeaux (château Fieuzal) avant d'entamer, avec son épouse, une aventure plus personnelle dans le Languedoc de ses origines. Le vignoble est entretenu avec rigueur et permet des extractions du raisin sur la longueur et la finesse. La précision de l'élevage en fût mis en place sur le Grand Vin, à dominante de syrah et de mourvèdre, a donné un coup de vieux à bien des saint-chinian historiques.

Les vins : nous restons sur le millésime solaire 2003, déjà dégusté l'an passé, et qui conserve un esprit droit et d'excellente garde, surtout dans le Grand Vin. En blanc, le chic du Grand Vin 2005 est exemplaire. A boire.

LE FIGARO MAGAZINE

De « Taillevent » à « La Tour d'Argent », du « George V » au « Louis XV », l'aristocratie des sommeliers nous ouvre ses caves, conseille nos lecteurs et livre ses secrets.

116 • LE FIGARO MAGAZINE - 15 NOVEMBRE 2008

Un vin de tous les jours : le saint-chinian (rouge) domaine La Madura, cuvée Classic 2005, à 8,65 € (04.67.38.17.85 ; info@lamadura.com).



Best Of IVV Wine Partner Winter 2008

La Madura Classic 2004 - Saint-Chinian - Domaine La Madura

Le nez de cet élégant Saint-Chinian cajole nos sens avec ses effluves mesurés de cassis, de framboises macérées, d'orange sanguine et zestes d'agrumes, le tout relevé d'épices douces. La bouche se montre, elle aussi, de fort belle tenue avec ses tanins certes présents, mais sans excès ni dureté: l'ensemble vise l'élégance plus que la puissance, le dynamisme de la matière est



apporté par une bonne fraîcheur. Cette cuvée assemble grenache et carignan dominants d'une part, un tiers de syrah et mourvèdre d'autre part. Les raisins proviennent de différentes parcelles de coteaux, aussi bien en argilo-calcaires qu'en schiste et grès. Seuls syrah et mourvèdre ont été élevés sur lies en bois, sans bâtonnage toutefois.

RAYMOND CHALIFOUX (Canada, Québec, 2004)

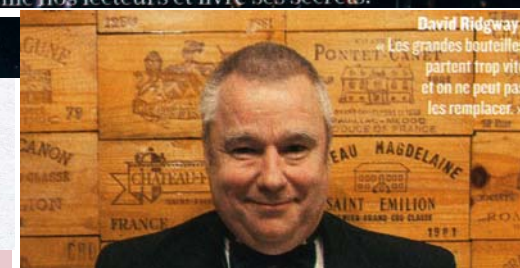
Et le gagnant est...

Depuis le tout début, (en 1995) à chaque fin d'année, invariablement, j'ai déclaré « vin de l'année » celui qu'en cours d'année j'avais aimé au point d'en racheter encore, encore et encore, mais à la condition toutefois, qu'il soit encore disponible. Cette année, la palme revient à un rouge du Languedoc-Roussillon, le **Saint-Chinian Domaine La Madura « Classic » 2000**. Et cette fois, vous me voyez convaincu comme jamais auparavant car j'ai eu l'opportunité de visiter le domaine (en septembre) et cela n'a fait que confirmer tout le bien que les nombreuses dégustations, jusque là, m'avaient laissé supposer. J'écrivais d'ailleurs dans cette chronique, à mon retour : « *Nadia et Cyril Bourgne, eux, sachez qu'on a vu leurs vignes et que l'état dans lequel ils les tiennent explique la grandeur de leur vin : elles sont tout bonnement remarquables ! D'impeccables petits jardins, bichonnés par des perfectionnistes, fous du vin et du travail bien fait !* »

Dingo, le Saint-Chinian...

Imaginez le résultat : vous vous pointez au Salon des éleveurs de pitous BC-BG où les Golden Retrievers et autres labradors beiges sont légions, tenant en laisse un dingo (australien) gris anthracite à taches noires arborant ce typique et incessant rictus... C'est l'image qui m'est venue ce dernier week-end, en buvant pour la énième fois depuis un mois une bouteille de Domaine La Madura « Classic » 2000. La côte est haute, soit, mais c'est qu'il a une gueule d'enfer, du caractère à revendre et qu'au plan aromatique, il sort des sentiers battus ce Saint-Chinian. Il se fout même un brin de la gueule de ces petits languedociens « full Syrah » (dirais-je pour faire bref) qui ont tant proliféré ces dernières années. Contenant une bonne dose de mourvèdre, ni collé ni filtré, il offre au nez et en bouche d'originaux arômes rappelant le bouquet garni, le steak de gibier, les herbes de Provence, etc. Un conseil : mettez en carafe deux heures à l'avance et le spectacle débutera plus tôt !

Les belles bouteilles des grandes tables



David Ridgway
« Les grandes bouteilles partent trop vite et on ne peut pas les remplacer. »

LE GUIDE DU VIN 2004 Michel Phaneuf (Québec)

Domaine La Madura 2000, Classic, Saint-Chinian (S-914358) :20\$

Après avoir participé à la gérance du Château de Fieuzal à Bordeaux pendant près de 10 ans, Cyril Bourgne s'est installé dans le Languedoc en 1998 où il semble avoir vite compris comment y faire du bon vin. Son remarquable Saint-Chinian est de facture moderne, riche en tanins dodus et très savoureux par ses goûts de fruits mûrs et sa persistance aromatique. Impeccable 2000, gras et velouté que l'on appréciera à sa pleine mesure entre 2004 et 2007. ★★★★★

Domaine La Madura 2000, Classic, Saint-Chinian (S-914358) :20\$

Après un impeccable 2000 recommandé l'an dernier, le 2002 prend le relais avec brio en dépit des conditions difficiles du millésime. Bien charpenté, franc de goût, une personnalité très affirmée. ★★★★★