



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

ANNE GROS & TOLLOT, Minervois LES FONTANILLES 2020

75 cl Rouge Languedoc AOC Minervois



La note Le Meilleur Du Vin

93+/100

Anne Gros, vigneronne hors pair de Bourgogne, s'est associée à Jean-Paul Tolleot pour s'aventurer hors des richelourgs ou des échezeaux qu'elle affectionne. Ils sont installés dans un complexe ultra moderne et réalisent ici des vins de saveur. La fraîcheur est le fil rouge de leurs cuvées, qui présentent une belle unité de style. Nous avons apprécié l'énergie et le fruité de toutes les cuvées qui ont en commun beaucoup de saveurs. Des vins de grand goût, généreux et équilibrés dont les entrées de gamme ont une buvabilité réjouissante. La gamme des vins est cohérente, soignée, avec des cuvées qui se révèlent plus sudistes dans les arômes que dans les profils de bouche. Les résultats obtenus en quelques années placent le domaine parmi les acteurs majeurs du Minervois.

Les vins de Anne Gros sont d'une précision diabolique, presque mathématique ! Ici rien n'est laissé au hasard, l'ensemble du processus est parfaitement maîtrisé. Un véritable travail d'orfèvre. Le travail de la vigne se fait dans un souci constant de préserver la biodiversité, les sols, les hommes, les plantes, les terroirs. Entre bio et biodynamie, Anne Gros aime à parler de viticulture raisonnée, celle qui correspond à un travail de vigneron. La pureté des cépages ainsi que la forte identité des terroirs nous conduisent à vous présenter 8 vins de caractère issus des 20 hectares du domaine. Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Gros & Tolleot (Minervois)

Anne gros et Jean Paul Tolleot, 5ème génération de vignerons à Vosne Romanée et à Chorey les Beaune en Bourgogne, associent leur savoir faire au service des Terroirs de Cazelles dans le Haut Minervois depuis 2008. Leur Domaine est constitué de 16 ha de vignes répartis en 6 Terroirs dont 5 sont déjà révélés par L'O de La Vie, Les Combettes, Les Fontanilles, La Ciaude et Les Carrétals. LA 50/50, LA CinsO et LA Grenache 8 complètent la gamme avec personnalité. Sous l'impulsion d'une dizaine de vignerons, le plateau argilo calcaire exposé Sud est classé "Minervois Cazelles".

Des sols argilo-calcaire et grès à la prometteuse diversité, d'autres cépages qu'en Bourgogne, Grenache,

Carignan, Cinsault et Syrah, des vignes de qualité et d'âges divers, plantées à 220 m d'altitude comme à Vosne-Romanée, un vignoble idéalement situé au pied de la Montagne Noire entre Minervois et Saint Chinian, autant d'atouts qui séduisent les deux passionnés, qui ont le coup de foudre pour un domaine à Cazelles.

Mais faire du vin dans le Minervois implique de travailler avec des variétés de raisins différentes, et de produire des cuvées d'assemblages, non seulement des mono cépages. "Je sais faire du pinot noir. Je croque les grains, je goûte les peaux, les jus, les pépins. Et je sais alors à quel moment il faut vendanger" dit Anne Gros. Elle sourit, se rappelant ses premières expériences avec les cépages du Minervois. Son savoir-faire acquis en Bourgogne n'a pas suffi. "Je me suis trompée avec le Grenache, j'ai voulu le vendanger trop tôt. Puis, j'ai attendu, et c'était trop tard. Le vin s'est révélé trop sucré. J'ai du apprendre". Très attendu, leur premier millésime en 2008 a été applaudi par la profession, et depuis, millésime après millésime, les vins gagnent en élégance, en profondeur. Le travail de la vigne se fait dans un souci constant de préserver la biodiversité, les sols, les hommes, les plantes, les terroirs. Entre bio et biodynamie, Anne Gros aime à parler de viticulture raisonnée, celle qui correspond à un travail de vigneron.

Le vin

C'est un terroir complexe orienté Nord Ouest constitué de petites parcelles entourées de garrigues, pins, thym et romarins sauvages qui abritent 4 cépages. C'est une cuvée qui associe la maturité et la fraîcheur dans un bouquet de fruits rouges et noirs avec des notes poivrées. Ce vin accompagne particulièrement bien les viandes grillées et les barbecues. A déguster sur 8 à 12 ans.

Le Minervois Les Fontanilles 2017 - un assemblage de syrah, grenache, carignan et cinsault - provient d'une parcelle fraîche, orientée au nord et entourée de garrigue. Le vin est mi-corsé à corsé et souple, les fruits aux tons rouges reprenant des notes d'herbes résineuses, comme le romarin et le laurier, sur la finale. La moitié du vin a été élevée en barrique, l'autre moitié en cuve, mais le bois n'est pas particulièrement proéminent, ajoutant peut-être juste une touche de rondeur sur les bords et des notes de cèdre et de vanille au nez. (Guide Parker, millésime 2017, noté 92/100)

The 2017 Minervois Les Fontanilles—a blend of Syrah, Grenache, Carignan and Cinsault—comes from a cool, north-facing plot surrounded by garrigue. The wine is medium to full-bodied and supple, with the red-toned fruit picking up hints of resinous herbs, like rosemary and bay leaf, on the finish. Half of the wine was aged in barrel, half in tank, but the wood isn't particularly prominent, maybe just adding a touch of roundness around the edges and hints of cedar and vanilla on the nose. (Guide Parker, millésime 2017, noté 92/100)

La presse spécialisée en parle

Vigneronne bourguignonne de renom, Anne Gros et son mari Jean-Paul Tollot se sont lancés en 2007 dans l'aventure languedocienne ; ils s'y dépensent sans compter. Achat de vignes sur sols argilo-calcaires et grès à Cazelles, aux confins du Minervois et de Saint-Chinian, construction d'une cave réellement fonctionnelle... Dès le premier millésime 2008, la gamme des vins est cohérente, soignée, avec des cuvées qui se révèlent plus sudistes dans les arômes que dans les profils de bouche. Les résultats obtenus en quelques années placent le domaine parmi les acteurs majeurs du Minervois. (RVF)

Anne Gros, vigneronne hors pair de Bourgogne, s'est associée à Jean-Paul Tollot pour s'aventurer hors des richelieus ou des échezeaux qu'elle affectionne. Ils sont installés dans un complexe ultra moderne et réalisent ici des vins de saveur. La fraîcheur est le fil rouge de leurs cuvées, qui présentent une belle unité de style. Nous avons apprécié l'énergie et le fruité de toutes les cuvées qui ont en commun beaucoup de saveurs. Des vins de grand goût, généreux et équilibrés dont les entrées de gamme ont une buvabilité réjouissante. (Bettane & Desseauve)

Since 2008, these two Burgundians have built a tiny, 15-hectare domaine in the Minervois and applied

their own notions of site to cultivating the region's native grape varieties. The result is a dizzying number of different parcel selections, many of which focus on a single variety. The high-end cuvées also include a fair whack of new oak. I'm not sure that's necessary, but at least from a hygiene perspective, it means that the wines emerging from this pristine cellar are similarly clean. Acids are uniformly crisp here, and there's never a sense of over-ripeness. (Guide Parker)

Depuis 2008, ces deux Bourguignons ont construit un petit domaine de 15 hectares dans le Minervois et ont appliqué leurs propres notions de site à la culture des cépages indigènes de la région. Le résultat est un nombre étourdissant de sélections de parcelles différentes, dont beaucoup se concentrent sur une seule variété. Les cuvées haut de gamme comportent également une bonne dose de chêne neuf. Je ne suis pas sûr que cela soit nécessaire, mais au moins d'un point de vue hygiénique, cela signifie que les vins qui sortent de cette cave immaculée sont tout aussi propres. Les acides sont uniformément croquants, et il n'y a jamais de sensation de surmaturité. (Guide Parker)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 92/100
- **Cépage** : Syrah, Grenache, Carignan, Cinsault
- **Appellation principale** : AOC Minervois
- **Terroir** : Marnes, grès, argilo-calcaire
- **Vignoble** : Vignes âgées de 28 et 55 ans
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : Vendanges manuelles, égrappage total à la bourguignonne
- **Elevage** : 50% fûts et 50% cuve inox
- **Millésime** : 2020
- **Période de consommation** : à boire entre 2023 et 2030
- **Alcool** : 14,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse