

Le Guide Hachette des Vins 2016.

Domaine de l'Hortus "Grande Cuvée" 2013, IGP Val de Montferrand.

★

Entre le Pic Saint-Loup et le causse de l'Hortus, dans la combe de Fambétou, ce domaine de référence s'étend sur 71 ha de terroirs variés. Depuis 1978, Jean et Marie-Thérèse Orliac ont défriché la garrigue, remis en état des terrasses, construit un chai, bâti une maison et installé à présent leurs enfants.

Chardonnay (65%), viognier (30%) et roussanne sont assemblés dans cette cuvée brillante comme l'or, qui décline à l'olfaction un somptueux buffet garni de viennoiseries, de pain d'épice et de toast grillé. Le palais, suave, gras et opulent, évoque un abricot charnu agrémenté d'un sirop d'agrumes. Un vin généreux et complexe. 2016 -2020. Sandre au beurre blanc.

Domaine de l'Hortus "Grande Cuvée" 2012, AOP Pic Saint-Loup.

Entre le Pic Saint-Loup et le causse de l'Hortus, dans la combe de Fambétou, ce domaine de référence s'étend sur 71 ha de terroirs variés. Depuis 1978, Jean et Marie-Thérèse Orliac ont défriché la garrigue, remis en état des terrasses, construit un chai, bâti une maison et installé à présent leurs enfants désormais à leurs côtés.

Le mourvèdre côtoie la syrah (60%) et une pointe de grenache (5%) dans cette cuvée bien connue des lecteurs du guide (coup de cœur dans le millésime 2009). La version 2012 n'est certes pas d'une grande intensité en couleur, mais elle s'exprime élégamment au nez sur la réglisse, l'olive verte et les fruits confits. Fraîche à l'attaque, la bouche évolue ensuite vers plus de rondeur et de générosité. Un ensemble équilibré. 2016 – 2019. Côte de bœuf au thym.