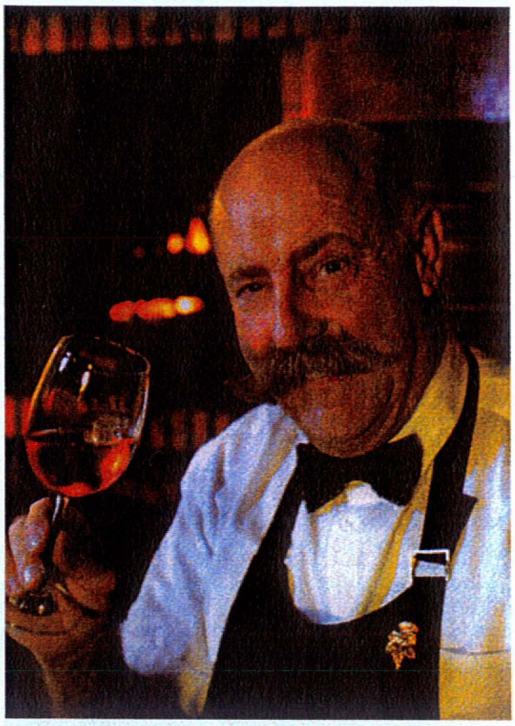
PAR DOMINIQUE PELTIER PHOTO RICHARD COLINET



LES CHOIX DE PAUL LEAUNARD

MAÎTRE SOMMELIER À "LA CÔTE DE BŒUF" À MARSEILLE

FAROUCHE DÉFENSEUR DES VINS DE PROVENCE, PAUL LEAUNARD EST AUX COMMANDES DEPUIS 1979 DE SON INSTITUTION MARSEILLAISE "LA CÔTE DE BŒUF". AVEC 3 500 RÉFÉRENCES ALLANT DE 1780 À NOS JOURS, CE "SERVITEUR DU VIN" A REÇU LE PRIX MONDIAL DES PLUS BELLES CARTES DE VINS.

Quand on est sommelier notre rôle n'est pas de conseiller "les grands crus" très connus et souvent très chers, mais plutôt de découvrir le vin "coup de foudre" qui allie "plaisir et bonheur".
Le côté soyeux, puissant et surtout très aromatique, se retrouve dans toutes les cuvées du domaine du Mas des Armes.
Si vous les dégustez, je pense que vous comprendrez le bonheur que j'éprouve à vous faire choisir ce nectar.

Paul LEAUNARD

VIN DE PAYS DE L'HÉRAULT - DOMAINE DU MAS DES ARMES - CUVÉE PERSPECTIVE 2004 (ROUGE) Véritable découverte et coup de foudre pour ce vin de pays. Les propriétaires, Marc et Régis Puccini installés dans le village d'Aniane dans l'Hérault, ont lancé leur activité en 2002 et déjà leur vin frôle les sommets de la hiérarchie. Nous sommes en présence d'un produit très haut de gamme, grâce notamment à une attention toute particulière et à un faible rendement : environ 25 hectolitres à l'hectare. Composé de syrah, grenache et vieux carignan, ce vin minéral arbore une robe d'un rouge profond. Très élégant et racé, le nez concentre des arômes de café, de cacao, de cerises noirs et de prunes très mûres. La bouche s'accompagne en plus d'une note légèrement réglissée laissant deviner des tanins très jeunes qui ne demanderont qu'à vieillir. Sur : une côte de taureau grillé avec un peu de fleur de sel de Camargue, c'est tout simplement magnifique. Un vin de rêve.

VIN DE PAYS DE L'HÉRAULT - DOMAINE DU MAS DES ARMES - CUVÉE L'ÂME DES PIERRES - 2004 (BLANC) Si le rouge de ce domaine est une réussite, le blanc vaut à lui seul le détour. Les cépages roussane et vermentino apportent à ce vin très gras une robe brillante accompagnée de reflets verts prometteurs. Les faibles rendements apportent ce qu'il faut de concentré avec des arômes de pêches, d'abricots, mais également de pain toasté et de vanille. Expressif à souhait, il laisse le plaisir s'épanouir en bouche avec notamment une belle longueur. Vin de garde par excellence, il saura récompenser votre patience. Sachez toutefois que sa méticuleuse élaboration lui permet d'avoir déjà une maturité réjouissante. Sur : une dorade grillée avec du fenouil et de l'huile d'olive, il vous fera chanter ses louanges en même temps que les cigales...

Le panorama des vins du Domaine du Mas des Armes est une invitation à la découverte des célèbres terroirs d'Aniane...

Se laisser surprendre et séduire, pour des moments de convivialité et de plaisir.

Domaine du Mas des Armes
La Cirta - 34 150 Aniane
Tél. : 04 67 29 62 30