



Bonne table dans le vignoble

## Mélange, à Saussignac (24)

Un décor de pierres apparentes, le château de Saussignac à travers les fenêtres, Mélanie Legrand et Charlie Ray à votre service, voici *Mélange*, une table où se rencontrent influences françaises et d'outre-Manche : caille entière avec du fenouil caramélisé, haddock fumé au tapioca et curry, rouleau de printemps tofu et aubergine... En cuisine, le chef britannique use de produits locaux ; en salle, son épouse supervise la carte des vins et des cocktails. Une belle occasion de découvrir la petite et très confidentielle appellation Saussignac, dont les liquoreux n'ont rien à envier à ceux de Monbazillac.

K. Valentin

1, place du 8-mai-1945,  
24240 Saussignac.  
Tél. : 05 53 24 72 30.  
Site : [xn-mlange-bva.fr](http://xn-mlange-bva.fr)

d'une remarquable typicité, voici un duras réjouissant, généreux, coulant, agreste, épicé jusque dans le cœur du grain tannique. 9 €

## 89/100 MAS FLOÈME

● *Aveyron*  
*Cabourds en Plein 2022*   
Un carignan aveyronnais (gobelets de 60 ans à Saint-Rome-de-Tarn) au toucher alerte, pas si rugueux que ça, et même doté d'une réelle finesse d'expression une fois la petite réduction initiale dissipée. Le gamay Ròc Agèl (88/100, 10 €) n'est pas mal non plus ! 10 €

## 89/100 VILLADRIA

● *Côtes-de-Gascogne*  
*Terre de Feu 2022*  
Doré, expressif, sérieux sans se prendre au sérieux, de la matière et de l'élan, de la rémanence : cet original assemblage chardonnay/gros manseng sera un bon compagnon de table. 7,25 €

## 89/100 CLOS DU CHÊNE

● *Côtes-du-Lot 2023*  
Un 100 % chenin du Lot : pointe d'agrumes et effluves exotiques, complexité et finesse, belle énergie dans une ambiance saline sur une matière vibrante. 19 €

## 89/100 DOMAINE CHANTE L'OISEAU

● *Périgord Vin de Domme*  
*Le 5ème Pêché 2021*   
Une pointe vanillée et une note de truffe, le vin est fin et croquant, et offre de la délicatesse sur un toucher soyeux. Carré malgré des notes muscatées, il sera parfait pour l'apéritif. 14 €

## 89/100 DOMAINE DE JOÏ

● *Côtes-de-Gascogne*  
*Ode à la Joie 2021*  
Assemblage original de petit manseng et de colombar, ce moelleux aux sucres très discrets (25 g/l) est porté par une acidité tranchante. Un vin original par sa saveur légèrement alliagée et fin dans son propos. 9,60 €

## 89/100 DOMAINE LES REMPARTS

● *Côtes-de-Gascogne*  
*Goutte de Lune 2021*  
Un petit manseng incisif comme un riesling de la Saar... On en oublierait presque le sucre (70 g/l) tant le tranchant de l'acidité anime ce fruit guilleret aux tonalités citron-verveine. 10 €

## 89/100 DOMAINE DE MISELLE

● *Côtes-de-Gascogne*  
*Petit Manseng 2022*  
Il va à l'essentiel, au plaisir immédiat, avec un sucre résiduel (60 g/l) très bien canalisé, une réjouissante typicité du cépage et surtout beaucoup de gourmandise acidulée. 8 €

## 89/100 DOMAINE DE PICARDON

● *Côtes-de-Gascogne*  
*Gros Manseng 2022*  
Un moelleux expressif et tonique, avec ce qu'il faut d'exotisme dans le fruit, un sucre gourmand mais jamais au premier plan, la vivacité domine. 6 €

## 89/100 LES VIGNES DES GARBASSES

● *Côtes-de-Tarn Duras 2022*  
Hors appellation Gaillac mais

le Bergeracois. Son rouge rythmé d'un fruit frais est décomplexé, s'expose pulpeux dans un style particulier sans renier les argiles rouges de Pécharmant. 13 €

## 89/100 CHÂTEAU DE TIREGAND

● *Clos Montalbanie 2021*   
Le style facile, presque fragile, se lit déjà dans la limpidité de la robe, puis dans un bouquet simple mais agile, et enfin dans une nature fondante au rebond énergique simplement parfumé de fleurs. 9,80 €

## Saussignac

Par Karine Valentin

## 89/100 CHÂTEAU SEIGNORET LES TOURS

● *Cuvée Coup de Cœur 2018*  
On ouvre le placard aux épices en débouchant ce liquoreux au nez de praline et à la chair auréolée d'un parfum de fruit exotique. Notes de vanille et de brioche. Vin éclatant, tenu par une acidité franche. 15 €

## Les vins d'IGP

Par Pierre Citerne et Karine Valentin

## 92/100 DOMAINE DE PELLEHAUT

● *Côtes-de-Gascogne*  
*Petit Manseng 2020*  
Nez truffé à souhait, matière riche (15°) et savoureuse, prodigue en suggestions de fruits exotiques. Un petit manseng sec tout feu tout flamme, parfait résumé des qualités du grand cépage pyrénéen. Version sucrée (90 g/l) du même petit manseng, L'Escoubasso 2019 (91/100, 9,25 € les 50 cl) est également brillant. 16 €

## 91/100 DOMAINE SAINT-LANNES

● *Côtes-de-Gascogne*  
*Prima Vinum 2021*  
La jarre sied au gros manseng, ici élevé deux ans dans un dolium de 800 litres. Ce blanc ambitieux et original se démarque par son intensité, son dynamisme, sa franchise et son piquant ! 14 €

## 90/100 DOMAINE TARIQUET

● *Côtes-de-Gascogne*  
*Amplitude 2023*  
Probante expression du gros manseng. Richesse, intensité, sapidité, du grain. Le vin reste vif, bien sec, aussi enlevé que texturé. 12 €