

Jancis Robinson

France's most progressive region? Languedoc reds, part 2
TAMLYN CURRIN, 20 Janvier 2026

Amour Rouge 2023 - 16.5/20

50% Cinsault, 40% Grenache, 10% Syrah. Certified organic (AB).

Tasted blind. Smells 'new wave' ... Languedoc Nouveau? Juice-jazzy and jim-jam juicy. Playful but not silly. Lots of acidity, but not acidic. Tannins skateboarding in and out and up and down, but not at all tannic. This will be delicious and considerate with food. (TC)

Drink: 2025 – 2028

Nissau 2021 - 17/20

80% Carignan, 20% Grenache. Certified organic (AB).

Tasted blind. Depth and intensity of flavour matched, almost out-matched, by depth and intensity and breadth of tannins. Those are BIG tannins. No getting around them. But the fruit is ripe and fulsome and welcoming, with shimmy of orange zest, so perhaps what the wine needs is food. (TC)

Alcohol: 13.5% Drink: 2025 – 2034

Jancis Robinson

Languedoc whites – looking to the future
TAMLYN CURRIN, 16 Décembre 2025

Pataque 2024 - 17.5/20

40% Roussanne, 30% Rolle, 20% Grenache Blanc, 10% Carignan. Very old bush vines. Certified organic (AB).

Tasted blind. On the nose, it's peaches and clementines. On the palate, it's oranges and kombucha and rooibos tea. And orange blossom and pistachios. Everything about this wine points to spontaneous fermentation and low-intervention winemaking (although I may be wrong). It's complex, beautifully contoured and structured. It's crunchy with pan-grilled nigella and hemp seeds, cumin and fennel seeds. It's absolutely electric with the most intense citrus (lemons on LSD?) and it's zip-wired to rocky minerality and licking- terracotta-roof-tiles structure. Glorious. (TC)

Alcohol: 14.5% Drink: 2026 – 2035

HORECA Magazine

N° 256, Décembre 2024

Chemin de Ronde rouge, AOP Faugères 2020

Élaboré dans l'appellation Faugères sur un terroir de schistes, cet assemblage de grenache, syrah, cinsault et mourvèdre, exprime l'élégance du Domaine Prés Lasses. Le millésime 2020 révèle une belle complexité aromatique, avec des notes fruitées de *fruits noirs et de violette*. Ce vin ensoleillé et généreux offre une belle rondeur en bouche et est produit dans le respect de l'environnement, traduisant le terroir unique de cette région.

Découvrez notre sélection de Faugères rouges pour les fêtes !

Antonio MAFRA - 23 nov. 2024 - *Le progrès, Le Dauphiné Libéré*

Castel Viel Rouge 2019

Du fruit, du fruit et encore du fruit, relevé de quelques notes de truffe pour cet assemblage de carignan (40 %), grenache (40 %), mourvèdre et syrah élevés 32 mois dont 24 mois en barriques. Issu de faibles rendements (20hl/ha), ce vin harmonieux au boisé léger, séduit par son velouté et une finale longue parfumée d'effluves de moka. Idéal pour un porc aux olives. Notre coup de cœur.

LE DAUPHINE

Partez pour une balade en blancs et rosés avec l'AOP faugères, Antonio MAFRA - le 17 août

Castel Viel blanc 2022

Issue de parcelles de grenache (60 %), roussanne (30 %) et clairette de plus de 70 ans, élevée 12 mois en barriques, cette cuvée tutoie les sommets de l'harmonie et de la pureté. Notes florales et briochées au nez, bouche équilibrée avec une persistance saline, touche minérale avec une pointe salée, le tout enrobé de complexité, servez-le avec une viande blanche légèrement crémée.

Le Figaro

Juin 2023

Chemin de Ronde Blanc 2021 : 90/100

Un nez aux arômes iodés, de coquilles d'huîtres, puis de citron frais, de jasmin, avec en bouche une claque saline, une belle acidité qui court sur des notes d'agrumes et de miel, et une finale délicate.

TANIN, juin-août 2023

Tanin a sélectionné pour vous 30 vins du Languedoc pour l'été.

PATAQUE, Faugères blanc 2021

Avec Pataque, si t'es patraque, ça remet d'attaque. Cela pourrait être un slogan des années 1920 et il n'aurait pas été usurpé. Une cuvée qui séduit par son côté floral et fruité fin. Superbe.

Marianne

Vin de Faugères, près de Béziers, le schiste et la garrigue en bouteille, août 2022

Chemin de ronde rouge 2018

Vieux carignans et mourvèdres complètent l'assemblage de grenache et syrah pour un résultat digne d'éloges, comme un arc-en-ciel d'arômes floraux qui se conclut sur de belles touches de lard fumé et de Zan. Une fois de plus un bravo à Denis et Boris Feigel.

Le Figaro Sélection octobre 2022

Amour des Prés Lasses rouge 2021

Nez fougères, de fruits noirs et herbes aromatiques. Attaque souple et moelleuse. Bouche fraîche, tannique. Joli vin rond et dynamique, salivant. Belle finale fruitée.

Note Le Figaro : 91,5/100.

La Tulipe Rouge, Palmarès 2022 :

Castel Viel 2017 :

Un nez tout en nuances, joliment patiné, sur le fruit séché et le poivre, une matière délicate, presque aérienne, soutenue par des tanins ciselés et crayeux, et portée par une fraîcheur remarquable : tout est dessiné à trait fin dans ce rouge d'esthète, médocain, qui prouve que le Languedoc sait aussi faire dans la dentelle.

Chemin de ronde Rouge 2017 :

De la classe dans ce vin longiligne, déliée, tout en mesure dont on retient le nez infusé de fruit mûr et de garrigue et la bouche qui laisse la sensation paradoxale d'une concentration légère. La longue finale saline et salivante ponctue en beauté ce Languedoc épuré. Cailles rôties.

Jancis Robinson

Mai 2021

Castel Viel Blanc 2016 - 17.5

Certified Ecocert organic. Vermentino, Roussanne, Grenache blanc, Grenache Gris, Clairette.

Lemon and lanolin wax on the nose and then, just as you put the wine in your mouth, real struck-match smokiness. This is a tremendous wine. Powerful structure and juddering power – it has the tensile steel and grace of a vertically hung suspension bridge; the slamming smoke and scorch of a bullet train stopping in an emergency. The fruit, in mandolined, pewter-framed slices, tastes of white currants, dried pears, cooking apple, toasted grapefruit, green peach. The spice is ground in with dried flowers and late-summer meadow hay and rock dust and beach sand and chalk powder. Someone slightly burnt a croissant and then buttered it with bitter lime marmalade. Someone lit a kerosene lamp in the garden under a camphor tree at dusk. The world goes by in a mouthful. An experience rather than a taste. (TC)

When to drink 2020 – 2026

Published on 17 May 2021

Date tasted 26 Mar 2021

Reviewer Tamlyn Currin

Castel Viel Rouge 2014 - 17

Certified Ecocert organic. 40% Carignan, 40% Grenache, 15% Syrah, 5% Mourvèdre. Hand-picked.

Oooh, proper farmyard smells here! This is cattle and cowboys. Beef stew and steaming coffee and crushed thyme bushes at dawn and burnt toast and damson jam cooked so long it's turned leathery. This is gnarly and truffley, this tastes of hands that are weather-beaten by years of sun and wind, scarred by work, but hands that have held small children and wounded animals and the wonder of sunrise. It's a wine that makes me want to roast mushrooms with thyme in the oven and sear a thick steak over coals and then sit, wrapped in a blanket, and watch night fall. Nowhere near fading. (TC)

When to drink 2018 – 2024

Published on 20 May 2021

Date tasted 24 Mar 2021

Reviewer Tamlyn Currin

Amour Rouge 2019 - 16.5

Certified Ecocert organic. 50% Cinsault, 40% Grenache, 10% Syrah. Hand-picked. Vinified without added sulphites.

This doesn't smell particularly exciting. But it is delicious to taste! The acidity pings around the mouth like a damson-gin-stoked firefly on a Bond mission. The tannins feel like fine soot and silk and hot slate under cold rain. It tastes like a millefeuille of roasted cherry tomatoes, cooked damsons, thyme, bitter oranges, walnut skins, pepper and sour cherries. It tastes like a Catherine-wheel firework in a leather handbag. It's a little crazy and quite complicated and juicy and smart and absolutely zipping with energy. It may not age that long, but it is cracking for current drinking. I want to go and light the barbecue right now, whatever the weather. (TC)

When to drink 2021 – 2023

Published on 20 May 2021

Date tasted 24 Mar 2021

Reviewer Tamlyn Currin

Chemin de Ronde Rouge 2018 - 16

Certified Ecocert organic. 30% Grenache, 30% Syrah, 20% Carignan, 15% Mourvèdre, 5% Cinsault. Hand-picked.

A full rugby scrum of fruit and tannins, mud-spattered, muscled, peppery, sweaty, powerful, kicking, high impact. And fun. Tasting it is like being wrapped up in bright red scarves and woollies on the stands, cheering every whistle and whooping every kick. Chorizo wine, surely? (TC)

When to drink 2021 – 2024

Published on 20 May 2021

Date tasted 24 Mar 2021

Reviewer Tamlyn Currin

Jancis Robinson

Juillet 2020

Chemin de Ronde Blanc 2019 - Faugères : 18/20

Certified organic. Vermentino, Roussanne, Grenache blanc, Clairette. Vines aged from eight to 70 years old. Hand-picked. Vinified without sulphites. Eight months in tank on fine lees. Light filtration and unfined.

Deep gold. Smells like toffee apples! And oh, oh, oh... this is FABULOUS. Tingling, pure, direct. Honeyed, late-harvest golden-apple fruit filling out the extraordinary acidity and filling every corner of the mouth. Flows out of the glass like liquid amber

and yet it is beautifully contained. Beeswax and frangipani, and yet not an ounce of fat. Perfumed and sweet and intense quinces and apricots. Honeysuckle and saffron, salty, silky, sensuous. A real stunner! Big, powerful, broad but there is pin-point balance. This has an inner radiance. Drink 2020 – 2024

When to drink 2020 – 2024

Published on 16 Jul 2020

Date tasted 4 Jul 2020

Reviewer Tamlyn Currin

Chemin de Ronde rouge 2017 : 16/20

Certified organic. 30% Grenache, 30% Syrah, 20% Carignan, 20% Mourvèdre. Vines from 25 to 80 years old. Some whole-bunch fermentation, maceration for four to five weeks, 20 months in cement tank. Not fined. Lightly filtered.

Feral/open-drains smell. Iron and rust through wrinkly black plums and black pepper. Tough, rugged, the heat rising wasabi-like at the back of the throat, but it has a lot of character and minty freshness. Needs food.

When to drink 2020 – 2026

Published on 31 Jul 2020

Date tasted 13 Jul 2020

Reviewer Tamlyn Currin

Terre de Vins

Jan-Fev 2020 - N°63

Sélection Languedoc

les meilleures cuvées du millésime 2018

Chemin de Ronde Blanc 2018 17/20 - Coup de cœur

Après un premier nez très fermé qui appelle un carafage, ce vin offre une expression du terroir de Faugères en blanc qui a conquis notre jury. Les très bas rendements au vignoble permettent à cet assemblage de vermentino, roussanne, grenache blanc et clairette d'exprimer dans une vertigineuse complexité le caractère de chaque cépage et son étroite complicité avec le sol. Les schistes de ce dernier renforcent la concentration et le caractère salivant des vins de Faugères et cette cuvée en est une délectable illustration. Le jury a relevé sa structure à forte personnalité, la profondeur de ses arômes délicieusement épicés et sa remarquable persistance. Des perdreaux en cocotte au thym et au romarin.

Le Rouge & le Blanc

n°133 été 2019

Amour Rouge 2017 (14/20) :

Nez floral et notes de fruits noirs. Bouche saline et sapide, presque soyeuse. Puissance et suavité. De l'envol et de la tension. Un vin "fondu", très bien construit.

Chemin de Ronde Rouge 2016 (15/20) :

Nez assez frais sur un beau floral et les fruits macérés. Bouche savoureuse, délicate, équilibrée. De la sève, de la profondeur. Longue finale saline. « Un très beau vin dans un style élégant résume un dégustateur.

Chemin de Ronde Blanc 2017 (14/20) :

Nez mûr sur la pomme, la poire, le nougat, la bergamote. Notes d'agrumes (citron confit). Petite oxydation fraîche. Bouche fine, équilibrée, puissante, "libre". Finale saline sur de beaux amers. Vin de repas, incontestablement.

Nissau 2015 (15/20) :

Nez puissant avec une petite réduction. Musc, cerise, café. Très beau floral. Bouche gourmande, riche, dense. Matière graphitée. Vin très marqué "terroir" et qu'il conviendrait d'attendre quelques années.

Terre de Vins

*La Tribu des Bio, 90 cuvée du Languedoc-Roussillon
Janvier-février 2019*

NISSAU Faugères rouge 2015 : 16,5/20

Avec sa dominante de vieux carignan (80 % de vignes de 108 ans) complété de syrah, ce vin offre un assemblage inhabituel pour Faugères. Notre jury s'est délecté de cette sélection parcellaire hors norme, qui délivre un plaisir hors catégories. Le bouquet offre une merveilleuse complexité dans des notes florales roses et bleues de la pivoine à l'iris et la jacinthe en passant par la rose ancienne ou musquée. Le fruit est très frais, croquant, tandis que la matière assume sa profondeur vertigineuse par la grâce d'une acidité rafraîchissante et salivante sur la finale. Idée de plat : Un canard en pot-au-feu.

Revue des Vins de France

Spécial Millésime 2017, Languedoc, N° 622 Juin 2018

Chemin de Ronde : 15-16

Le nez envoûtant, très floral, est le résultat d'une fermentation partielle en raisins entiers. Structure encore ferme en bouche, mais sans extraction ou puissance. Un grand vin de garde en perspective !

Chroniques Vineuses

Le carnet de route d'Hervé Lalau, journaliste viticole et gourmand, 5 juillet 2018

Chemin de Ronde 2016, du Domaine Prés Lasses, un joli Faugères, en blanc :

On ne parle pas beaucoup des Faugères blancs, et c'est dommage. La faute à la prédominance des rouges, qui représentent plus de 80% de la production. Et à l'histoire: l'ouverture de l'appellation aux blancs ne date que de 2005. Pourtant, Faugères possède pas mal d'atout pour cette couleur; l'altitude, tout d'abord (250 m, en moyenne, avec des pointes à plus de 500), qui augmente l'amplitude thermique entre le jour et la nuit, ce qui est un facteur intéressant pour la préservation de l'acidité et pour le développement des arômes. Les sols, ensuite. Faugères est un terroir de schistes – des sols que l'on retrouve dans de grandes régions de blancs, d'ailleurs, aussi bien en Anjou qu'en Alsace, en Moselle allemande que dans la Wachau autrichienne, par exemple. Les cépages, enfin. À Faugères, on a eu la bonne idée d'ajouter d'ouvrir le cahier des charges; on y trouve donc non seulement la régionale de l'étape, les deux régionaux de l'étape, à savoir la clairette et le grenache blanc, mais aussi un joli italo-provençal (le vermentino, alias rolle) et un rhodanien, la roussanne.

Le domaine Prés-Lasses, qui produit la bouteille en question aujourd'hui, on a choisi d'utiliser les quatre. Tant mieux pour la complexité. J'ai beaucoup apprécié la fraîcheur qui émane de ce vin – fraîcheur plus liée, à mon sens, à la belle amertume saline de vermentino qu'à une acidité tranchante. Au nez, c'est plutôt la roussanne qui prend le dessus, avec ses notes de camomille, de tilleul et de poire. On le voit, les deux cépages « étrangers » (quoi que, pas tant que ça, le Languedoc et la Provence ne sont pas si loin) ont pris toute leur place dans cet attelage. J'ai aussi été agréablement surpris par la structure du vin, presque tannique; je me suis demandé un instant si le vin avait vu le fût, mais non, il n'a vu que la cuve. Il n'en est pas moins solide, dense et complet (peut-être la marque d'un petit élevage sur lies fines?). Quoi qu'il en soit, ce 2016 (un peu reposé, mais encore plein de peps, c'est un excellent moment pour le goûter) prouve, s'il en était encore besoin, que le Midi sait faire de beaux blancs – ici sont sans doute les grands terroirs à blancs de

demain, mais pourquoi attendre demain quand aujourd'hui, déjà, des vignerons passionnés comme Denis et Boris Feigel nous offrent ce genre de bijoux. L'Alsace, dont ils sont originaires, peut être fière d'eux: leur Faugères est un de ces grands Blancs de terroir, tout autant que ceux dont nous délecte le pays des cigognes. Le domaine est en bio (comme une bonne partie de Faugères). Et tout autant que les Languedociens de souche, les Feigel veulent que leurs vins aient l'accent de Faugères, de ses cailloux et de sa garrigue; un environnement encore globalement préservé, et dont les vins sont non seulement les meilleurs ambassadeurs, aujourd'hui, mais aussi, sans doute, la meilleure chance de protection.

Guide Hachette 2016 : Castel Viel 2012

Le nez est encore timide, mais il laisse deviner des notes de fruits et d'épices douces après agitation. Dans le même registre aromatique, et plus expressive encore, la bouche est structurée par des tanins solides et élégants, légèrement boisés en finale. Un vin puissant, a carafé avant le service.

Jancin Robinson, Tasting notes :

Prés Lasses Blanc 2014 : 16.5

Certified organic. Family from Alsace are particularly sulphite-conscious and try to use as little as possible. This is a blend of no fewer than seven southern French grape varieties grown on schist. Aged on lees, partly in oak. Racy and very pure. How strange that this does actually taste very slightly Alsacien! Perfumed with relatively modest acidity but great schist freshness on the finish. Light honeysuckle scent and some lime fruit too. Good stuff!

13.5% / Drink 2015-2017

Prés-Lasses, Castel Viel 2011 : 16

40% Grenache, 40% Carignan, 15% Syrah, 5% Mourvèdre on schist. Vines are 15 to 80 years old and yield an average of 20 hl/ha. Aged for 12 months in barriques.

Dark crimson. Rich, sweet and thick. Very concentrated but the fruit is so intense that it trumps the oak. This is built to last! But it may be just a bit too potent and sweet-tasting for comfort for some drinkers. There's a huge difference between this and the lighter Cuvée Amour. It's a question of taste really but no one should doubt the intention.

15% / Drink 2015-2021

Prés-Lasses, Cuvée Amour 2014 : 16.5

Certified organic. 80% Cinsault and 20% Grenache grown on schist. Aged for 11 months but no wood. Light crimson. Sweet, light, fruity and easy. Perfect summer drinking whatever the temperature outside and the temperature of the wine. Smells of crushed strawberries but on the finish there's a nice tightening. This is not loose and sloppy. Real goût de terroir. A little chew on the end – perhaps because of thick-skinned grapes.

13.5% / Drink 2016-2019

France Inter « On va déguster »

Dégustation FAUGERES, Dominique Hutin, Mars 2016

Castel Viel 2012 : Coup de cœur

Épices toutes ! Elles sont venues, elles sont toutes là, même le lointain paprika, pendant qu'en bouche, c'est le règne du chocolat, jusqu'aux sensations tactiles. Si la grâce de la patine ne s'est pas encore installée, l'ensemble, même enrobé de ses atours de jeunesse, ne roule pas des mécaniques façon forts des halles : bref, c'est déjà fin. Vertical plutôt que large (2012, millésime frais, a façonné cette silhouette gracieuse), il se tient droit dans ses bottes ... pour de nombreuses années encore.

Terres de Vins N°29 mai/juin 2014

Un millésime éclatant par Sylvie Tonnaire

Castel Viel 2013 – 16/20

« Voilà l'exemple de la fermeté. Un équilibre juteux (griotte, prune), des tanins fins, mais une rectitude et une acidité astringente en fin de bouche qui promet des dégustations rafraichissantes et épicées »

VIGNERON Décembre 2013-février 2014

Dans un bel article consacré à Serge Dubs, le Faugères Castel Viel 2009 est un des coups de cœur de ce grand sommelier.

« Ce Domaine m'impressionne, la concentration aromatique est équilibrée avec le grenache associé à la syrah sans les inconvénients habituels et ce côté giboyeux trop riche. Il est simple, élégant et savoureux. »

– Hors série novembre 2013

Éloges du Languedoc, ce numéro sélectionne :

Faugères Castel Viel 2008

« Seules les levures indigènes sont utilisées. Le carignan est dominant dans le Faugères Castel Viel, complété de grenache, syrah et mourvèdre. C'est un vin mûr, ample et charnu, qui saura évoluer favorablement. »

RVF - Le Guide des meilleurs vins à moins de 20€ – 2014

Faugères Chemin de Ronde 2011 :

« Très belle expression des schistes sur une syrah bien mûre. La bouche est encore un peu stricte, mais la matière est de belle concentration avec de la longueur. Un beau vin qui évoluera bien. Labellisé BIO, certifié Ecocert.

Guide Hachette 2014

Faugères Chemin de Ronde 2010 – une étoile,

« À la tête de ce vignoble depuis 1999, Denis Feigel a été rejoint par son fils Boris en 2005. Il assemble cinq cépages pour élaborer ce 2010 et vise ainsi la complexité. Objectif atteint avec ce vin en robe pourpre, au nez de fruits noirs nuancé de touches minérales. Ample, persistant et harmonieux, le palais dévoile un beau grain et une longue finale réglissée. Un grand plaisir dès aujourd'hui comme dans 2 ans. »

LA REVUE DES VINS DE FRANCE

juin 2013

Castel Viel 2012 :

« Arômes de fruits noirs et de prunelles, matière ample et veloutée, beaucoup de chair et de volume. Vin très gourmand. Domaine en « bio » à suivre de très près. »

LA REVUE DES VINS DE FRANCE

Octobre 2012

Castel Viel 2008

« C'est un vin mûr, ample et charnu, qui saura évoluer favorablement. 15/20 »

Le Point – septembre 2012

Boria 2009 et Chemin de Ronde 2010

Deux Faugères sélectionnés dans ce spécial vins du Languedoc. Boria 2009 « Expressif, fruits rouges, épices douces, charnu, tanins serrés, dense, riche, encore marqué par l'élevage, à attendre » Chemin de Ronde 2010 « Fruits rouges, cerise, réglisse, lauriers, onctueux, charnu, note d'amertume, tanins serrés, velouté, savoureux. »

LA REVUE DES VINS DE FRANCE

Le Languedoc à l'épreuve du temps – Avril 2012

Castel Viel 2006

« Truffe au nez, bouche lisse, resserrée en finale, encore ferme et dynamique. A ouvrir sur 3 ans. Belle régularité du domaine »

Castel Viel 2004 noté 15.5/20

« Une syrah veloutée domine l'expression de ce rouge encore frais, crémeux, construit et sans amertume. »

Guide Hachette 2011

Castel Viel 2007, Une étoile

« Dans les Appellations méridionales, l'assemblage de plusieurs cépages a toujours favorisé la complexité des vins. Ce 2007 (grenache, carignan, syrah, mourvèdre) en est un bel exemple avec sa robe grenat et son nez de cerise noire, d'épices et de réglisse. La bouche affiche de la rondeur à l'attaque, des tanins soyeux, ayant une finale sur des notes boisées bien maîtrisées. »

Chemin de Ronde 2007

« Le Chemin de Ronde 2007 rouge associe le cinsault aux quatre cépages précédents (grenache, carignan, syrah, mourvèdre). Plus tendre (élevage 100% en cuve), il reste bien typique avec ses arômes de grillé. Une citation. »

Hachette 2010

Cuvée Boria 2006, Une étoile

« Deux vignerons à suivre de très près », écrivait-on dans l'édition 2002 pour la première vendange de ces deux amis alsaciens à la tête du domaine depuis 1999. Plusieurs cuvées et quelques étoiles plus tard, ils ont largement confirmé leur savoir-faire. Cette cuvée confidentielle en est une nouvelle épreuve. Dotée d'une robe sombre à reflets violines, elle dévoile un nez marqué par les douze mois de fût à travers des notes subtiles de cacao, de vanille et de grillé. On découvre en bouche un vin ferme et droit, qui a du corps et de la tenue, bien bâti sur des tanins qui ne demandent qu'un peu de temps pour s'épanouir. A déguster dans deux ou trois ans, de préférence sur un gibier à poil. »

Guide Malin RVF

Faugères Réserve 2005,

« Ce vin a joliment évolué dans ses arômes mêlant avec équilibre et finesse notes de garrigues, de poivre et d'épices à la finale finement réglisse. La matière est agréablement fondue et les tanins domptés par le temps. Une belle cuvée parfaite pour être bue cet hiver. »

Guide Hachette 2009

Cuvée Boria 2005, Une étoile

« Né d'un rêve de deux amis passionnés de vins, le vignoble des Prés Lasses est aujourd'hui devenu une réalité... sur près de 23 ha !

Cette cuvée confidentielle, assemblage de Syrah et de Grenache, a été élevée douze mois en fût. Des arômes de fruits cuits et une pointe de fumé, une attaque en bouche agréable sur les fruits à l'alcool, des tanins encore marqués par l'élevage : un vin à découvrir dans deux ou trois ans sur une viande en sauce. »

RVF n°552 juin 2008, le millésime 2007

Castel Viel 2007

« Notes épicées et florales. Bouche sur le fruit, caractère friand, franc, sincère, tanins croquants, vin équilibré, sain et mûr. Très belle finale épicée. »

Guide Hachette 2008

Tabernolles 2004, Une étoile

« De couleur grenat, ce 2004 présente un nez original, mais bien méditerranéen par ses notes d'eucalyptus et de garrigue. L'attaque soyeuse, la structure de bonne tenue et la longueur aromatique ont été particulièrement remarquées. L'élégance en prime. »

Guide Hachette 2007

Castel Viel 2004, Deux étoiles

« Souvent mentionnée depuis quelques années, cette cuvée d'un rouge profond, marquée par un élevage en fût de quatorze mois, a été qualifiée cette année de remarquable. Remarquables sont ses arômes de fruits mûrs et compotés. Remarquables sa puissance en bouche et son boisé bien fondu qui participe à une longueur à n'en plus finir. Joli vin qu'il conviendra d'oublier un an ou deux avant de le redécouvrir au mieux de sa forme. »

RVF n°512 juin 2007, le millésime 2006

Faugères Cuvée Tradition et Castel Viel,

“Sur schistes. Pure, poivré, soyeux, élancé, sincère et gourmand. Cuvée Castel Viel plus travaillée, ambitieuse.”

RVF juin 2006, le millésime 2005

Castel Viel 2005

Sélectionné dans la rubrique Les réussites exceptionnelles

« On sent ici une vraie prise de risque, une sélection, un vraie travail de vigneron. S'exprime avec tendresse et en profondeur. Très beau potentiel. »

Vintage, juin 2005

« Quels vins pour accompagner ce foie gras ?
Par Serge Dubs (meilleur sommelier du monde en 1989)

Castel Viel 2001

On aurait pu choisir un coteau du Languedoc, un cahors, un madiran, un côte-du-mourmendais. Faugères est une AOC moins connue et ce vin est excellent avec un prix d'une sagesse exemplaire. Les cépages syrah et grenache donnent un bouquet ouvert, expressif et dynamique avec des nuances un peu sauvages (olive noire, thym, romarin). Ce vin a du corps, est bien charpenté, tout en restant tendu, souple, caressant. C'est peut-être l'harmonie la plus délicate avec un vin rouge. »

Le Point « Spécial Vins »

septembre 2005

Faugères 2002 : 16/20

« Nez de fruits rouges bien mûrs, savoureux, tanins soyeux, épices douces, long sur le fruit. »

Castel Viel 2001 : 15/20

« Très joli fruit, équilibré et tendre en bouche, tanins veloutés, séduisant. »

RVF n°492, Les meilleurs vins de 2004

Sélectionnés dans la rubrique « Nous avons aimé » 2
cuvées du Domaine des Prés Lasses

« Aux tanins déjà ronds, la cuvée Tradition est à boire sans tarder, sur ses notes de fruits rouges confits et de garrigue (sortie en juin 2006). Plaisir plus construit, dans un style de vin droit et ferme, avec Castel Viel, qui évoluera bien sur 5 ans. »

Guide Hachette 2006

Castel Viel 2003 :

« En 1999, deux amis d'enfance, passionnés de vin, décident de devenir vignerons dans le Faugérois. Aujourd'hui, pour la troisième année consécutive, leur cuvée Le Castel Viel a été retenue par le jury. Marquée par ses treize mois d'élevage en fût, elle offre encore un côté sauvage, mais comme la base est d'excellente facture, elle sera parfaite dans trois ou quatre ans. »

guide des Vins des Oenologues 2004

Castel Viel 2001

« Ce Faugères 2001 est un modèle de pureté. Sa robe est très limpide, d'une couleur grenat profond. Le nez allie admirablement puissance, complexité et finesse. On retrouve des notes de fruits rouges à l'alcool, de menthe fraîche et de minéral. La bouche est franche, équilibrée, concentrée et de grande souplesse. Les arômes rencontrés au nez sont également présents et, notamment, la note minérale. Un vin magnifique à servir sur une piperade. »

RVF n°482, Les meilleurs vins de 2003

« Les trois cuvées sont bien sorties. Le Tradition au style confit sans lourdeur, délicieux jeune, le Tabernolles au fruité acidulé moderne (macération à froid) adroitement bâti, et le Castel Viel persistant, à la plénitude veloutée. »

Guide Hachette 2005

Le Castel Viel 2001, Deux étoiles

« Dans la lignée de la cuvée 2000 (une étoile dans le guide 2004), la cuvée 2001 a été bien accueillie par le jury avec, cette fois, une étoile en plus. Toujours composée de carignan à 40%, elle dégage des effluves intenses de poivre. Structurée en bouche, épicée, elle impressionne par la puissance qu'elle dégage. C'est un vin à réserver aux viandes en sauce. »