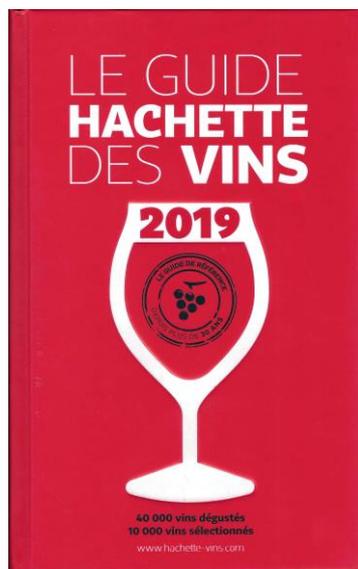




## Guide Hachette 2019



### **B** DOM. BERTRAND-BERGÉ Ancestrale 2015 ★★

■ | 20000 | | 11 à 15 €

À l'instar de son aïeul Jean Sirven, qui vinifiait son vin à la fin du XIX<sup>es.</sup>, Jérôme Bertrand a quitté la coopérative en 1993 pour élaborer ses propres vins. Il a cru très tôt dans la qualité des terroirs rudes de Fitou, élevé et valorisé les vins du cru, puis hissé son domaine (36 ha) parmi les grands. Depuis la récolte 2011, le vignoble est conduit en bio certifié.

Cette cuvée Ancestrale revêt une robe très intense et déploie un nez complexe où le pruneau côtoie les épices, la garrigue et les notes empyreumatiques. La bouche se révèle ronde, ample, suave, fruitée, boisée avec mesure, portée par des tanins d'une grande qualité et bien présents qui accompagnent longuement la finale. Un vin de caractère. 2019-2025 ■ **La Boulière 2015** ★ (15 à 20 €; 8000 b.) **B** : une cuvée intense, solide, corsée, chaleureuse, qui déroule de beaux tanins et des notes élégantes de cassis et une touche de curry. 2020-2026

📍 JÉRÔME BERTRAND, 38, av. du Roussillon,  
11350 Paziols, tél. 04 68 45 41 73, [bertrand-berge@wanadoo.fr](mailto:bertrand-berge@wanadoo.fr) t.l.j. 9h-12h 14h-18h **B**