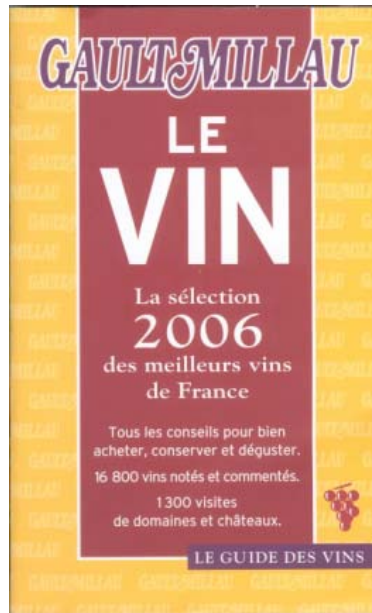


GAULT MILLAU GUIDE 2006

DOMAINE
ANTUGNAC

Château d'Antugnac

Limoux Rouge « Aux Bons Hommes » 2004



20 000 vins français dégustés et
5000 vins retenus.

L'esprit GaultMillau, découvreur
de talents, s'appuie sur un
héritage tourné vers l'avenir tout
en restant ancré dans la qualité et
l'authenticité.

« Amis d'enfance à Davayé dans le mâconnais, Jean-Luc Terrier et Christian Collovrav ont acheté ensemble le Domaine d'Antugnac qui comporte moitié de blancs, moitié de rouges, avec des vignes de plus de 30 ans en moyenne. Les vignes sont plantées sur des collines calcaires à 500 mètres d'altitude. Le terroir très pauvre donne des rendements nettement inférieurs au maximum autorisé dans les Vins de Pays. Les vins du millésime 2001 démontre l'aptitude du terroir à produire des vins blancs avec 3 cuvées, chacune réussie dans son style. Beaucoup plus difficile, le 2002 a produit, en Vin de Pays, un joli blanc à base de chardonnay et de mauzac, d'où le nom de Mauzy. Le nez est superbe, la bouche est un peu en retrait, jeunes vignes obligent. Le Limoux blanc 2002 est un vin ample, gras, bien structuré qui reste frais. Le nez fumé, une bouche fraîche, élégante, marquée elle aussi par un joli fumé. Un vin de demi-corps, sans lourdeur, tout comme le léger Aux Bons Hommes 2004. »

Extrait page 749

Notations: Limoux Aux Bons Hommes 2004: 86/100