

DOMAINE
SARDA-MALET



DOSSIER DE PRESSE SARDA MALET – ANNEE 2010

DECANTER, JULY 2010 EDITION

Domaine Sarda-Malet, Côtes du Roussillon Le Sarda Blanc 2008 (3 stars, 16 points/20)

The pleasure of Roussillon wines is their individual character. Based just outside Perpignan, Le Sarda is a memorable blend of Marsanne, Grenache Blanc and Gris, Macabeo and Malvoisie – not as you'd think, driven by bright aromatic fruit. **This is much more complex, led by great texture and mineral character.**

LA REVUE DU VIN DE FRANCE DE JUIN 2010, N° 542 –SPECIAL MILLESIME 2009

Domaine Sarda-Malet, Côtes du Roussillon Terroir Mailloles rouge 2009 - Grande Réussite

Fruit croquant et assez vif, structure tannique svelte et subtile, finale précise : **vin solide, sérieux et bâti pour la garde.**

Domaine Sarda-Malet, VDT L'Insouciant 9 - Grande Réussite

Pur grenache gris planté en 1958. Matière généreuse, riche, structurée, dotée d'une trame presque tannique. Intensité, allonge, belle amertume, **un vin ambitieux, profond et très persistant.**

TERRE DE VINS, NUMERO DE JAN / FEV 2010

Domaine Sarda-Malet, Côtes du Roussillon Terroir Mailloles rouge 2005 – 16.5/20

Cette propriété désormais classique dans un Roussillon qui progresse vite continue de fournir l'une des meilleures cuvées de la région. Le Terroir de Mailloles Elle est implantée sur la commune de Perpignan, cerné par la gourmandise des promoteurs. **Son style met en avant le raffinement** plutôt qu'une concentration extrême dont on finit toujours par se lasser. En 2005, c'est un grand vin délicat bien que tendu par une matière corsée. Le reste de la production ne manque pas d'intérêt et **les vins doux naturels font partie de ce qui se fait de mieux en France.** Pour ne pas sombrer dans une routine qui ne lui ressemblerait pas, Jérôme Mallet vient d'acheter des vignes dans le Rhône. A suivre...

MARIANNE HEBDOMADAIRE DE JANVIER 2010

Domaine Sarda-Malet, Muscat de Rivesaltes 2008 - Comme un jus de paradis

Voici le nectar dont les dieux s'abreuvent sur l'Olympe. Ancêtre probable de tous les cépages, le muscat transcende les paramètres habituels du dégustateur de vin. A Rivesaltes, il pousse parfois le bouchon jusqu'à la sensorialité absolue.

Pionnier de la résurrection du vignoble catalan, le Domaine Sarda-Malet doit sa renommée au strict respect de l'esprit de son AOC. Plantés sur galets roulés et gūnz rouge, en coteaux

DOMAINE
SARDA-MALET



argilo-calcaires et argilo-silicieux, avec un rendement de 18hl à l'hectare, les raisins sont ici cueillis par tris successifs de fin août à fin octobre, entre 14 et 16° naturels, égrappés et soumis à une macération pelliculaire d'une nuit, pour être pressurés lentement le lendemain matin.

Composé pour moitié de muscat d'Alexandrie à gros grains et pour moitié de muscat à petits grains, ce rivesaltes aime jouer sur les deux expressions. La première assure le gras, l'ampleur et la douceur de sa structure, la seconde apporte l'acidité, la fraîcheur et le fruité nécessaires à son magnifique équilibre. Avec ses arômes de fruits exotiques, d'agrumes confits et d'épices douces, profond et généreux en bouche, le muscat de Jérôme Malet s'offre en toutes circonstances, de l'apéritif au dessert, mais donne la réplique idéale au fois gras poêlé. Toutefois, il n'est jamais aussi somptueux que sur une pâte persillée, type roquefort ou fourme d'Ambert.

Un vin de méditation dont l'âme dicte la dimension sacrée du jus de vigne.

MACABEO/VIURA - THE CINDERELLA GRAPE? BY JANCIS ROBINSON ON 9 JANUARY 2010 (FINANCIAL TIMES)

Over the past few years I have been increasingly impressed by wines made from a grape that is hardly ever written about and of which the authorities in the region where it is most important seem rather ashamed.

This historic vine variety is known as Macabeu and Maccabéo in Roussillon in southern France, Macabeo in much of its homeland Spain, and Viura in Rioja, where it is by far the most planted white wine grape. It has the unusual virtue of being capable of making dry white wines, often blends, with real nerve and character that improve with age.

MACABEO/MACABEU/VIURA RECOMMENDATIONS

FRENCH

Gayda, Figure Libre Maccabeo
Clos de l'Origine, L'Original
Clot de l'Oum
Mas de la Devèze, Vieilles Vignes
Domaine Gardiés, Les Glaciaires
Gauby, Les Calcinaires and Vieilles Vignes
Domaine de l'Horizon Blanc
Lafage, Cuvée Centenaire
Bernard Magrez, Passion Blanche
Olivier Pithon, Cuvée Lais and D18
Le Roc des Anges, Les Vieilles Vignes
Sarda-Malet, Le Sarda
La Tour Vieille, Les Canadells, Collioure
Three Trees, Agly Valley
Vacquer, Vin de Table

DOMAINE
SARDA-MALET



BETTANE & DESSEAUVE, LES MEILLEURS VINS DE COPAIN

Domaine Sarda-Malet - Côtes du Roussillon Le Sarda Rouge 2007 – 15/20

Avec de la puissance, un joli fruité et de la fraîcheur. Cette entrée de gamme est agréable et ne manque pas de conversation.

Domaine Sarda-Malet - Côtes du Roussillon Réserve 2005 – 15.5/20

Sur les fruits à noyaux, la garrigue, la figue et la mûre, ce vin corsé aux tannins souples est très gourmand.

MARIANNE HORS SERIE JUIN JUILLET 2009 - 100 VINS POUR LE PLAISIR, LE MEILLEUR RAPPORT QUALITE-PRIX DE FRANCE

Domaine Sarda-Malet - Muscat de Rivesaltes 2008

L'un des breuvages les plus sensuels du monde

Dirigé par Jérôme Malet, vigneron attachant et passionné, ce domaine fut **l'un des pionniers de la résurrection du vignoble catalan** et l'exemple, à une époque où la démarche ne semblait pas évidente, d'une réussite essentiellement liée au respect des valeurs de l'appellation d'origine.

Parmi tous les vins que produit cette maison, nous avons été interpellés par ce muscat de Rivesaltes. Plantés sur galets roulés et gunz rouge, en coteaux argilo-calcaire et argilo-silicieux, avec un rendement de 18 hectolitre à l'hectare, les raisins sont cueillis par tris successifs de fin août à fin octobre. La mise en bouteille se fait en novembre de la même année. Le muscat se boit pour lui-même en début de repas mais s'accommode aussi de tartes aux fruits et de glaces. Composé par moitié de muscat d'Alexandrie, dit à gros grains, et par moitié de muscat à petits grains, le rivesaltes joue sur les deux expressions. Le premier apporte le fruité exotique, le gras et l'ampleur, le second l'acidité, la fraîcheur et les arômes floraux. Ramassés en plusieurs tris successifs, de la mi-août à la mi-octobre, entre 14 et 16°C naturels, ces raisins dorés sont égrappés et soumis à une macération pelliculaire d'une nuit, pour être pressurés lentement le lendemain matin. Avec ses arômes de fruits exotiques, d'agrumes confits, le muscat de Rivesaltes est connu comme un vin d'apéritif, mais ce vin se consomme également sur les desserts.

Un flacon de vin ensoleillé, sans la moindre fausse note, d'autant qu'au domaine Sarda-Malet, la mise en bouteille précoce permet de conserver toute la fraîcheur et tous les arômes de ce vin doux naturel. Dans sa jeunesse, on croque dans son fruit, mais il peut aussi se conserver plusieurs années avant que de révéler tous ses charmes. Le rival des meilleurs portos.

DOMAINE
SARDA-MALET



LE FIGARO MAGAZINE VIN DE FRANCE ET DU MONDE, N°12 LANGUEDOC ROUSSILLON

Domaine Sarda-Malet

Ce domaine produit aujourd'hui **les vins les plus élégants de la plaine du Roussillon, en sec comme en doux**. La cuvée de prestige Terroir Mailloles est depuis quelques millésimes dotée d'un boisé plus équilibré et discret qu'à ses débuts. En témoignent le blanc comme le rouge, d'une **belle profondeur et d'une rare finesse de texture**.

Côtes du Roussillon Le Sarda Blanc 2008

Le Sarda blanc joue parfaitement son rôle de second vin, dans un style tendrement fruité et fluide.

Côtes du Roussillon Réserve 2005– 15/20

La cuvée Réserve 2005 fait partie des **excellentes affaires** du domaine en ce moment. D'un style charnu, aux tannins moelleux, c'est un très bon compromis entre classicisme et modernité.

Côtes du Roussillon Terroir Mailloles Blanc 2005 – 16,5/20

Le Terroir Mailloles blanc 2005 évolue avec grâce sur des notes miellées très séduisantes. Il sera délicieux à boire dans l'année.

Côtes du Roussillon Terroir Mailloles Rouge 2004

Le Terroir Mailloles rouge 2004 est un vin puissant, aux tannins encore rigides et austères. Il lui faudra du temps...

VDT Fandango 5 – 16,5/20

Le pur Syrah Fandango 5 (pour 2005) possède **une grande richesse de matière** et une puissance d'alcool qui soutient la finale.

VDT L'Intransigeant 5 – 16/20

L'Intransigeant 5 (pour 2005) est droit et de belle amplitude.

Muscat de Rivesaltes 2007 – 15/20

Le muscat de Rivesaltes maintient son excellent niveau avec le millésime 2007.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE DE JUIN 2009, N° 532 – LES PLUS BEAUX VINS DU MILLESIME 2008

Domaine Sarda Malet, Côtes du Roussillon Terroir Mailloles blanc 2008 – entre 17,5 et 15,5 points

Assemblage roussanne et marsanne aromatiquement expressif, bouche grasse et ample, texture dense, élevage présent mais judicieux. Jolie finale épiciée.

Domaine Sarda Malet, Muscat de Rivesaltes 2008 – entre 17,5 et 15,5 points

Parmi les muscats, retenons cette cuvée pour son supplément de chair et une liqueur parfaitement intégrée.

DOMAINE
SARDA-MALET



LE FIGARO MAGAZINE DU 5 SEPTEMBRE, N°20248

Côtes du Roussillon Réserve Rouge 2005 - qualité : 3 étoiles sur 4 ; rapport qualité prix : 4 étoiles – coup de cœur du Figaro

BETTANE & DESSEAUVE, LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2010

La qualité des fruits est une tradition chez les Malet. Dans l'un des derniers quartiers agricoles de la ville de Perpignan, Jérôme produit une gamme de vins qui fait partie de l'élite du Roussillon. Son style met en **avant le raffinement, plutôt qu'une concentration extrême** dont on finit toujours par se lasser. Son grand vin sec est la cuvée du terroir de Mailloles en rouge.

Côtes du Roussillon Terroir de Mailloles 2006 Blanc 14,5/ 20

Vin puissant, miellé et long en bouche. Très aromatique, plus en largeur que longueur, ce sera un **joli blanc de gastronome.**

Côtes du Roussillon Terroir de Mailloles 2006 Rouge 16,5/ 20

Grand vin raffiné dont l'élevage se fond dans une matière corsée. Il exprime **une remarquable finesse avec un grain de tanin racé**, intensément réglisse.

Rivesaltes La Carbasse 2006, 16/20

Corsée, pruneaux, presque sauvage, cette cuvée sur les fruits à noyaux montre des tanins un peu rebelles qui la signent. Très cacao dans ses arômes, elle réveillera un dessert au chocolat.

Rivesaltes Le Serrat 2000, 17/20 « Le bonheur tout de suite »

Magnifique, pur, droit, d'une **élégance irréprochable.** Il magnifiera un comté, un cigare. Il ressourcera une fin de soirée consacrée à la méditation sur les grands vins oxydatifs.

Vin de Table L'Insouciant 5, 15/20

Le vin évolue vers des notes de rancio. Sa couleur est magnifique, or jaune tirant vers l'ambre. Ce sera **un produit de gastronomie**, un bel accord vers un comté, dans le même style qu'un vin doux naturel ambré, avec moins d'alcool.

LES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2010, RVF

Domaine Sarda Malet – 1 étoile *

Ce domaine sous l'impulsion de Jérôme Malet, est **actuellement au plus haut niveau dans un style racé et équilibré.** Sont produits ici, aujourd'hui, les vins les plus élégants de la plaine du Roussillon, en sec comme en doux. La cuvée de prestige Terroir Mailloles, jamais excessive, dont la personnalité s'appuie sur une part importante de mourvèdre (jusqu'à 60%) affiche, depuis quelques millésimes, un boisé plus équilibré et discret qu'à ses débuts. En

DOMAINE
SARDA-MALET



témoignent le blanc comme le rouge, d'une belle profondeur et d'une rare finesse de texture. La dégustation de millésimes plus anciens montre le **potentiel de cette cuvée de terroir et sa capacité à vieillir harmonieusement sur une dizaine d'années**. Harmonie que l'on retrouve dans les rivesaltes.

GAULT MILLAU DE SEPT / OCT 2009, N° 38

Rivesaltes La Carbasse 2005 - 16,5/20

Une ampleur et une sève de vin dignes des plus grands, pour ce domaine réputé et ultra discret. A ne pas rater à ce prix.

REGAL DE SEPTEMBRE / OCTOBRE, N°30

Domaine Sarda Malet Côtes du Roussillon Terroir Mailloles blanc 2006

Un vin solaire à la chair opulente, suave, grasse avec un boisé gourmand mais qui reste équilibré avec une fraîcheur un rien acidulée. Osez le tajine au citron ou du veau avec des coings confits.

ROBERT PARKER'S WINE ADVOCATE, 30TH OF JUNE, 2009, ISSUE N° 183

Jerome Malet says the estate owes its location at the southern outskirts of Perpignan to the dramatic and unobstructed view of snowy Canigou with which his grandfather was taken. In addition to the wines reviewed here, I tasted an extensive range of small, experimental cuvees (all legally vin de table) from different vintages and in both red and white (...). Malet implicates the chalky soils of his estate in its particular success with white grapes, even though the generation that planted many of those vines did so before they were officially permitted here.

Côtes du Roussillon Le Sarda Blanc 2007, 88 points

Sarda-Malet's **fascinating white 2007** Cotes du Roussillon Le Sarda from Grenache Blanc and Gris along with Macabeu and Malvoisie. Acacia, narcissus, honeysuckle, and rosemary in the nose lead to luscious, honeyed, subtly-creamy palate and a finish whose nip of white pepper, lime zest, and rosemary is the perfect foil for a wine of such richness. The pungency of Grenache Gris seems to figure prominently in the finish, bringing with it saline and chalky mineral suggestions. I underestimated both the quality of this wine and its potential when I reviewed it in issue 178, and it should continue to perform well for at least another 6-9 months. The 2008 looks promising in its infancy too.

Côtes du Roussillon Terroir Mailloles blanc 2006, 91 points

The white 2006 Côtes du Roussillon Terroir Mailloles smells delightfully of lime, honey, lightly-toasted almonds, ripe musk melon, narcissus, and peony. Creamy and sumptuous, with an unusual undertone of cocoa powder, this drips with musk melon, papaya, and honey in a long finish, with hints of fruit pit and citrus zest adding attractively bitter counterpoint. I can see no reason to defer **the pleasure of this seamlessly-rich wine** for more than 9-12 more months.

DOMAINE
SARDA-MALET



Côtes du Roussillon Terroir Mailloles blanc 2007, 89- 90 points

Sarda Malet's white 2007 Côtes du Roussillon Terroir Mailloles – a cuvee of Roussanne and Marsanne with a bit of Viognier – was slated to have been bottled in February. Assembled and tasted from tank (although half of the wine spends time in older barriques) it displays a ravishing aroma of honeysuckle, ripe peach, lime, and pineapple. Effusive inner-mouth aromas take a musky turn on the lush, honeyed, creamy palate, and this finishes with breadth and richness, attractive nips of cress and white pepper offering counterpoint, and very faint heat betraying the wine's alcohol. Enjoy this within 12-18 months of its release later this year.

Côtes du Roussillon Le Sarda 2007, 88 points

The red 2007 Cotes du Roussillon Le Sarda (Grenache, Carignan, and Syrah, vinified with a touch of Macabeu, and previously reviewed in issue 178) offers a (...) **seductively abundant ripe strawberry and** blackberry tinged with pepper and quinine-like bitter notes, a lush texture, and a generously juicy finish make for inevitable versatility and crowd-pleasing potential over the coming year.

Côtes du Roussillon Reserve 2005, 88 points

Resinous herbs, tobacco, and game rise from the glass of Sarda-Malet's 2005 Cotes du Roussillon Reserve. Another of this estate's wines of traditional claret-like restraint, its iodine and wet stone notes further enhance the Bordeaux resemblance. A slightly detached note of tannin in the finish is a bit awkward, but **this finishes long on minerals and lightly-cooked black fruits**, and might still be worth revisiting in another year or two.

Cotes du Roussillon Reserve 2006, 89 points

Sarda-Malet's 2006 Cotes du Roussillon Reserve smells of black cherry, beet root, and black tea. Quite firm on the palate, with chalky, stony underpinnings and bitter notes of iodine, tea and toasted nuts in the finish, this is impressively-concentrated, palpably extract-rich, finely-tannic, seamless, yet for now **understated wine** well worth following for at least 3-4 years.

Cotes du Roussillon Reserve 2007, 90-91 points

Tasted assembled from tank, the Sarda-Malet 2007 Cotes du Roussillon Reserve – Grenache, Syrah, Mourvèdre and a little Carignan, all matured in barrique – smells of black cherry, purple plum, dark chocolate, and bay laurel. Fresh and distilled fruit character on the palate is accented by bitter notes of cherry pit, suggestions of iodine, and rich, low-toned chocolate and marrow-like meatiness. This polished wine exhibits a rather Bordeaux-like restraint and firmness of structure, but the flavors are very much of the classic southern cepages. This should be worth following for at least 5-7 years.

Côtes du Roussillon Terroir Mailloles 2005, 90 points

Smelling like plum preserves laced with iodine, the Sarda-Malet 2005 Cotes du Roussillon Terroir Mailloles offers rich fruit and dark chocolate, with an alluring, saline, savor of animal and mineral more satisfying than either this cuvee's 2006 or 2004 incarnations. There is certainly abundant tannin, but it is fine and evenly distributed, the wine finishing with **impressive low-toned richness and attractive brown spices**. This is apt to sell in the upper \$30s retail on release this fall, and should then merit at least 2-3 years' further cellaring.

DOMAINE
SARDA-MALET



Côtes du Roussillon Terroir Mailloles 2006, 87 points

Leather, resinous herbs, cedar, along with high-toned distilled plum and black raspberry mark the nose of Sarda-Malet's 2006 Cotes du Roussillon Terroir Mailloles. While **impressively concentrated**, this displays a somewhat negative synergy of wood and grape tannins, making for an astringency that interrupts the flow of black fruits and chocolate in the finish. I also wonder whether the leathery, gamey notes may take on more prominence? The 2004 rendition of this cuvee – reviewed in issue 173 – is in fact the one now on the market, as Malet prefers to give his Mailloles two years in bottle before releasing.

Côtes du Roussillon Terroir Mailloles 2007, 87-88 points

From Mourvèdre and Syrah in a sweet spot featuring Châteauneuf-like stones, and cropped to only 3-4 small clusters per vine, the 2007 Cotes du Roussillon Terroir Mailloles features strongly chocolate character thanks to its Mourvèdre (which stays in new wood), along with cooked plum and cherry, soy, salt, smoked meat, and an undeniable and slightly detached woodiness. **There is no question about the sheer concentration or fine quality of tannins here**, and this wine may well prove worthy of a half dozen or more years in the cellar.

VDT L'Insouciant 7, 86-87+ points

Of the numerous micro-cuvees I tasted on the occasion of my December visit at Sarda-Mallet, the 2007 L'Insouciant red – a pure Grenache, which like all of the estate's more experimental cuvees will receive extended elevage in new barrel and late bottling with low sulphur – was **the most promising**. Strawberry jam laced with white pepper, resin, mint, black tea, narcissus, and lily mark the nose and a voluminous, ester-rich palate. There is a firm tannic shell that seems somehow inappropriate to the wine's tender fruit and wafting floral perfume. The roughly 15.5% alcohol here is only a little in evidence.

ROUSSILLON BY JANCIS ROBINSON ON 10 SEP 2008 (www.jancisrobinson.com)

In a nutshell: A tradition of rich dessert wines evolving into some distinctive and concentrated dry reds and whites.

Main grapes: Grenache (red) ; Muscat, Grenache Blanc (white).

Roussillon is often appended to the Languedoc, as in Languedoc-Roussillon, but has a quite distinct character of its own, in landscape, in ethnic roots (Roussillon still regards itself as part of Catalonia across the border in Spain), and in wine styles. Whereas the Languedoc is almost entirely dependent on vine-growing, the farmers in Roussillon's fertile valleys, overlooked by the brooding Pyrenees, can choose between all sorts of fruits. The climate here is almost Spanish, and is particularly suitable for growing cherries, plums, peaches, apricots and nectarines.

In the past, the unfortified wines of Roussillon were generally less remarkable but there are an increasing number of exceptions – not least because of a marked influx of wine producers, some already well established elsewhere both in France and abroad. This phenomenon is

DOMAINE
SARDA-MALET



particularly marked in the upper Agly Valley inland from Perpignan where ancient vines and sometimes schistous soils can produce very high quality, deeply flavoured reds and fine, minerally and intensely individual whites, often labelled **Vin de Pays des Côtes Catalanes** since this exciting corner of France does not have its own appellation. The **Côtes du Roussillon-Villages** appellation is restricted to the northern third of the Roussillon region, with the recent **Côtes du Roussillon Les Aspres** created for superior wines from the south. Many of Roussillon's robust reds and heady whites are labelled simply **Côtes du Roussillon**. Some of the region's many Muscat grapes are made into a grapey, dry, sometimes lightly fizzy white. **Collioure** is the heady, almost fiery Grenache-based, usually red, wine made in the Banyuls zone. It speaks Spanish rather than French...

Some favourite producers : Calvet-Thunevin, Domaine Cazes, Domaine du Clot de l'Oum, Domaine Gauby, Domaine Laguerre, Domaine Mas de Lavail, Mas Amiel, Domaine du Mas Blanc, Domaine du Mas Cremat, Domaine Matassa, Domaine Pertuisane, Domaine Olivier Pithon, Domaine de la Rectorie, Roc des Anges, **Sarda-Malet**, Domaine des Schistes, Domaine Le Soula.

DOMAINE
SARDA-MALET



ET ON PARLE AUSSI DE NOS VINS SUR LE NET :

Blog de Ô Château :

<http://www.o-chateau.fr/oblog/jerome-malet-domaine-sarda-malet.html?lang=fr>

Jérôme Malet – Domaine Sarda Malet

Quel est votre métier ? Vigneron

Où est situé votre domaine ? A Perpignan

Pourquoi avoir choisi le vin ? C'est plutôt le vin qui m'a choisi, il coule dans nos veines depuis trois générations avec une passion intacte

Un mot pour qualifier vos vins ? Puissance et élégance

En matière de vin, votre plus belle émotion ? il y aurait trop ! La dernière (il y a une semaine, a restaurant le Grand Pré à Roaix) la Cuvée des Célestins 1998 d'Henri Bonneau, admirable!

Votre plat préféré ? Là encore cela serait trop long, disons de bons produits alliés à une cuisson parfaite

Votre film préféré ? Vol au dessus d'un nid de coucou, Milos Forman , 1975

Le terroir ? Un allié précieux

Une citation sur le vin ? Amb pa i vi, es passa el cami : avec du pain et du vin, on peut faire du chemin

Votre plus grande fierté ? Avoir contribué à la reconnaissance des vins du Roussillon

Votre plus grand rêve ? La prochaine bouteille que j'ouvrirai

Votre idée du bonheur ? Famille je vous aime

Une valeur cardinale ? La volonté

Le plus bel endroit au monde ? L'endroit où l'on se sent bien, cela peut être aussi bien l'exotisme que « le voyage autour de ma chambre »

Votre juron préféré ? Celui que je n'utilise jamais: Pétard de Chine

Votre devise ? Ce n'est pas parce que les choses sont difficiles que nous ne les faisons pas c'est parce que nous ne les faisons pas qu'elles deviennent difficiles

DOMAINE
SARDA-MALET



Un dernier message ? la cave est ouverte à tous, c'est un lieu de partage et d'émotions, à bientôt

Blog Buveurs d'étiquettes : commentaires sur nos Terroir Mailloles rouge et blanc
<http://www.buveursdetiquettes.fr/viewtopic.php?f=14&t=1657>

Site web et blog sur la cuisine et le vin :
<http://numnumbirdy.blogspot.com/2009/03/domaine-sarda-malet-fandango-5.html>

Blog La Passion du Vin :
<http://lapassionduvin.com/phorum/read.php?4,17278,page=12>