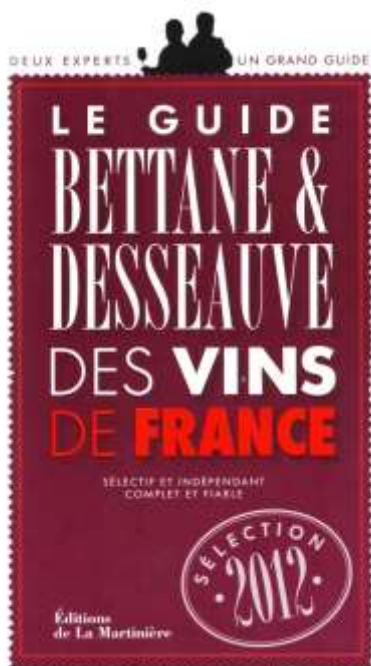


DOMAINE SARDA-MALET



DOSSIER DE PRESSE DOMAINE SARDA-MALET – ANNEE 2011 DOMAINE SARDA-MALET PRESS RELEASES - YEAR 2011



LE GUIDE BETTANE ET DESSEAUVE DES VINS DE FRANCE SELECTION 2012

DOMAINE SARDA-MALET

Implanté sur la commune de Perpignan, le Domaine Sarda-Malet est devenu un classique du Roussillon. Jérôme Malet y produit des vins qui sont raffinés sans concentration extrême. L'Insouciant 2007 en est un bel exemple, ce pur grenache exprime le fruit d'une manière énergique et généreuse, sans lourdeur. La cuvée du Terroir Mailloles, tant en blanc qu'en rouge, est d'une grande précision.

Terroir Mailloles Blanc, Côtes du Roussillon 2007 – 16/20

La bouche ample, sur les fruits confits, offre ces notes de miel avec une légère touche d'évolution.

Terroir Mailloles Rouge, Côtes du Roussillon 2007 – 16/20

Vin fruité, dense, énergique, bouche superbe avec une belle définition de fruit, tanins soyeux.

L'Insouciant rouge 7, Vin de Table 2007 – 15/20

Aromatique profonde et riche pour ce 100% grenache, un superbe fruité, bouche dense et longue.

La Carbasse collection 2005, Rivesaltes-16/20

Robre grenat foncé, presque noire. Belle concentration. Tanins se fondant complètement dans la finale du vin.

DOMAINE SARDA-MALET



LES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2012, 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 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 aussi dans les rivesaltes**.

Les Vins : les entrées de gamme (Sarda blanc et rouge) sont très correctes, vinifiés sur le fruit pour une consommation précoce. Terroir Mailloles blanc associe notes d'agrumes, d'épices et ossature musclée du meilleur effet. En rouge, la Réserve 2007 sait s'exprimer dans un registre sudiste et maîtrisé, aux tannins bien fondus. **Terroir Mailloles rouge 2007 s'inscrit dans la belle lignée de cette cuvée, vin sudiste vigoureux et profond**. L'Insouciant 7 présente un profil encore brut, un peu rugueux, qui se retrouve également dans l'Intransigeant 7, aux notes de framboise à l'eau de vie : des vins qui méritent un ou deux ans en cave pour s'harmoniser. **En vins doux, notre préférence va au rivesaltes Serrat 2000, complexe et salin, et au rouge Carbasse 2007, à la sève minérale**

Côtes du Roussillon Le Sarda Blanc 2010 – 14/20

Côtes du Roussillon Le Sarda Rouge 2009 – 14,5/20

Côtes du Roussillon Réserve 2007 – 15/20

Côtes du Roussillon Terroir Mailloles Blanc 2007 – 16,5/20

Côtes du Roussillon Terroir Mailloles Rouge 2007 – 16,5/20

VDT L'Intransigeant 7 – 15/20

VDT L'Insouciant rouge 7 – 15,5/20

Muscat de Rivesaltes 2009 – 14/20

Rivesaltes La Carbasse 2007 – 16/20

Rivesaltes le Serrat 2000 – 16/20



DOMAINE SARDA-MALET



LA REVUE DU VIN DE FRANCE DE SEPTEMBRE 2011 – N°554

ITINÉRAIRES – ROUSSILLON, A RIVESALTES, PLONGEZ DANS L'HISTOIRE !

Du centre-ville de Perpignan, vous ne cheminerez que quelques instants dans les rues pour atteindre notre première étape vineuse remarquable, chemin de Sainte-Barbe, au domaine Sarda-Malet. L'accueil, prodigué par Jérôme Malet, secondé par Sylvine ou Eric, offre un trait d'union idéal entre l'esprit du vin de Rivesaltes et l'un de ses plus beaux paysages, celui de Mailloles. Là où naît la Carbasse, une cuvée typée porto vintage issue de grenaches noirs plantés en 1945. **Il reste quelques 1999 et 2003 d'anthologie (30€). Goûtez aussi l'hédoniste rivesaltes ambré Le Serrat 2000 (14^e).**

LA REVUE DU VIN DE FRANCE DE JUILLET - AOUT 2011 – N° 553

100 GEANTS DE LA MEDITERRANEE

Domaine Sarda-Malet N°35 : Installé sur les terroirs solaires et ventés de Perpignan, ce beau domaine familial est conduit avec énergie par le perfectionniste Jérôme Malet.

Le grand rouge Terroir Mailloles vieillit admirablement et exalte avec brio, comme en 2006, la race du Mourvèdre (16/20). L'Insouciant blanc trouve en 2009 toute l'intensité et la profondeur de chair des vieux grenaches (17/20)



DOMAINE
SARDA-MALET



BLOG LA PASSION DU VIN.COM – 18 Juin 2011 par Jean Loup Guerrin

L'Insouciant blanc 9 - 16, 5 / 20

Robe or clair, reflets roses ! Nez très intense, sur les raisins secs.

Bouche très riche, grasse, bois présent mais équilibré par la matière et le fruit. Très beaux grenaches gris et blancs. Vin de gastronomie, à attendre pour en tirer la substantifique moelle.

Réserve rouge 2006 - 16 / 20.

Robe assez claire, ni jeune, ni évoluée.

Nez expressif et d'une grande finesse, très floral, avec des fruits compotés.

Bouche d'une grande digestibilité, très fine et très longue. Un beau vin à point.

L'Insouciant rouge 6 - 16, 5 / 20

Robe claire marquant un début d'évolution. Nez puissant, d'un fruit éclatant ; on dirait un nez de VDN : normal, c'est un 100 % grenache !

Bouche charnue et capiteuse, sur le chocolat et les fruits noirs, avec une belle finale fraîche et longue. Un beau vin, très beau pour qui ne craint pas les degrés alcooliques (en tout cas ressentis), également à point.

Fandango 7 - 16 / 20

Robe sombre et assez jeune. Premier nez peu intense, qui s'ouvre à l'aération et montre une certaine complexité : fruits noirs (myrtille), fumé, cuir.

Bouche encore très jeune, avec des tanins fermes mais pas durs. Il y a de la structure, de l'alcool, du fruit ... mais cela manque un peu de fraîcheur. Un 100 % syrah : un exercice difficile en Roussillon ? A part ce petit écueil (qui peut gêner certains), ce flacon a pas mal d'atouts et devrait s'améliorer.

L'Intransigent 7 - Un grand vin. 17 / 20 mais je table sur 17,5 / 20 dans 3 ou 4 ans.

Robe sombre et assez jeune. Le nez n'est pas puissant mais fin et assez complexe : cuir, fruits noirs, notes animales.

C'est la bouche qui emporte tous les suffrages : très charpentée, belle matière, équilibrée par une fine acidité, tanins enrobés, superbe longueur.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE DE JUIN 2011 –N° 552

SPECIAL MILLESIME 2010 – ROUSSILLON

Domaine Sarda-Malet, **Terroir Mailloles Rouge: Grande réussite!**

Belle franchise de fruit pour cette cuvée à la matière réglissée. Pleine, élancée, avec de l'allonge, elle est typée graphite.

DOMAINE SARDA-MALET



40+ SURE-FIRE STRONG AND/OR SWEET WINES BY JANCIS ROBINSON/FINANCIAL TIMES ON 18 DEC 2010

If you won't drink these often-underpriced treasures now, when will you? Most of these will last well over the festive season in an opened bottle. Roussillon joins the classic fortified wine regions as a useful source of the sweet, stickie and succulent.



Sarda-Malet, La Carbasse 2006 Rivesaltes Rouge

Raciness from Roussillon with lots of red-wine character plus **well-integrated sweetness**. Dry finish. Delightful. There is freshness here. Would be lovely with rich main courses - venison stew? - and cheese. Quite light really, like California Zin with freshness.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE DE DECEMBRE 2010 – JANVIER 2011, N° 547

LE GOUT DES VINS DOUX – Mas Amiel et Domaine Sarda-Malet *par Roberto Petronio*

Dans le Roussillon, à Maury et Rivesaltes, Olivier Decelle et Jérôme Malet partagent leur passion commune pour la douceur et la distinction des vins doux naturels.

Niché aux pieds des Pyrénées, le vignoble du Roussillon offre une belle diversité de vins doux naturels. Le vin doux naturel (VDN) tire son originalité de cette sensation sucrée préservée lors de sa vinification par le blocage des fermentations via l'adjonction d'alcool. Cette méthode est appelé mutage. Si, pour le porto, un autre VDN, le mutage peut être effectué avec des eaux de vie plus ou moins âgées, en France, cet alcool doit être neutre. Ce qu'approuve Olivier Decelle, du Mas Amiel : « Le mutage avec une eau de vie typée est une manière de quitter son terroir ». Pour ce face-à-face, nous avons dégusté deux types de VDN : le vintage qui vieillit en bouteille et l'ambré qui repose en foudre avant d'être mis en bouteilles une à plusieurs décennies.

DOMAINE SARDA-MALET



Des vigneronns très « urbains »

Après avoir dirigé Picard Surgelés à la suite de son père, Olivier Decelle a acquis le mas Amiel en 1999. Egalement propriétaire du château Jean Faure à Bordeaux, il a donc troqué Paris pour ses vignobles de Maury et de Saint-Emilion.

Financier de formation, Jérôme Malet, lui, pilote à la fois le domaine Sarda-malet et un cabinet d'architectes. Une double activité qui le contraint à naviguer entre la capitale et Rivesaltes. Autre point commun : ces deux vigneronns « urbains » partagent la passion des vins doux naturels.

En appellation Maury, le vignoble du Mas Amiel est planté à une altitude moyenne sur un beau terroir schisteux. Avec moins de 300 mm d'eau à l'année, la culture doit être précise pour faire face aux contraintes pédoclimatiques. A 30 minutes de là, à Rivesaltes, près de la mer, le domaine Sarda-malet s'étend sur un terroir où les nuits fraîches apportent cette acidité qui équilibre le vin.

L'héritage familial pour repère

Dès son arrivée au Mas Amiel, Olivier Decelle a restructuré le vignoble et l'outil de production. A ses débuts, sa cuvée haut de gamme Charles Dupuy était imposante avec des tannins puissants et un enrobage par le bois qui gommait toute notion de terroir. Aujourd'hui ses vins sont en harmonie avec leur lieu de naissance. Plaisants jeunes, ils peuvent aussi se garder.

Au domaine Sarda-Malet, **Jérôme Malet a toujours cultivé une passion pour son vignoble converti au « bio ». S'il a apporté sa patte, l'héritage familial lui a servi de repère et cela se sent dans la régularité de ses vins doux naturels, fins, nuancés, sensuels, à boire à tout âge.**



Jérôme Malet incarne la cinquième génération de vigneronns au domaine Sarda-Malet. Et pourtant, ce dernier ne s'imaginait pas le devenir un jour. Mais le décès de son père en 1992 en décide autrement. Il apprend le métier aux côtés de sa mère Suzy. Une reconversion pas toujours facile car, en parallèle, il dirige un cabinet d'architectes. Mais il met du cœur à l'ouvrage et fait évoluer la qualité des vins. Le domaine passe en agriculture biologique. Et si le vin doux naturel ne représente plus que 25% de sa production, il entend bien le défendre. « *Elaboré à partir de cépages autochtones, le VDN, c'est la grande typicité de notre région* », affirme Jérôme Malet. Pour la dégustation de ses vins, il préconise une légère aération.

DOMAINE SARDA-MALET



Domaine Sarda-malet, Rivesaltes la Carbasse 2007 : sur la Carbasse, le nez se démarque par sa douceur avec un fruit d'une grande maturité. Un fruit presque compoté et crémeux qui évoque la figue, le pruneau et le ciste. Nous retrouvons cette maturité en bouche avec une matière douce. Ici, **la puissance bien maîtrisée** se révèle dans la finale, avec une belle masse tannique qui lui assure un bon potentiel de garde.

Domaine Sarda-malet, Rivesaltes la Carbasse 2004 : Nous avons dégusté deux bouteilles de ce millésime. La première n'était pas tout à fait en place, un peu éteinte. Jérôme Malet, qui connaît parfaitement ses vins, nous a servi une seconde bouteille qui s'est révélée totalement différente. **Le fruit y était cette fois lumineux, net et gourmand, suave et profond.**

Domaine Sarda-malet, Rivesaltes la Carbasse 2002 : A 8 ans d'âge, tout en préservant de belles notes de fruits, cette Carbasse prend des senteurs qui évoquent l'iode et le varech. La bouche garde invariablement une belle fluidité avec cette pointe d'amertume que l'on aime retrouver en finale. **C'est sans artifice, droit, gourmand, avec un magnifique équilibre.**

Domaine Sarda-malet, Rivesaltes la Carbasse 2000 : Ce rivesaltes a besoin d'air pour s'exprimer au mieux, car derrière un parfum qui évoque la viande se dissimule un fruit magnifique avec cette gracieuse note de cerise macérée. Ce vintage est à la fois intense et délicieux mais il se montre surtout harmonieux. **Un vin dans la force de l'âge, délicieux aujourd'hui mais encore loin d'être au bout de ce qu'il peut exprimer. Superbe !**

Domaine Sarda-malet, Rivesaltes ambré 1970 : Ce rivesaltes avait été caché pendant de longues années par le grand-père de Jérôme Malet. Mais à l'arrivée, quelle surprise que de découvrir ce magnifique vin mis en bouteilles en 2000. Un rivesaltes délicat, nuancé et étincelant qui sent la poudre de fer au premier nez, avant de nous séduire par une voluptueuse note d'abricot sec. **En bouche, le vin d'une grande complexité se dévoile tout en douceur et en nuances. Magnifique.**

DOMAINE SARDA-MALET



LE REVENU – VOTRE CAVE, VINS DE FETES, LES BONS ACCORDS CLASSIQUES, MENSUEL DE JANV 2011 *Par Antoine Gerbelle.*

Au rayon des desserts, jouons léger : Domaine Sarda-Malet, Rivesaltes La Carbasse 2005

LES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2011– EDITION ART DE VIVRE N°8

Rivesaltes Le Serrat 2000 - 91/100

Le domaine Sarda-Malet est situé au Sud de Perpignan, sur la rive droite de la Têt. Il est composé de croupes argilo-calcaires en pentes douces, établies sur un gûntz rouge du tertiaire, particulièrement bien exposé au soleil. Ici, le terroir et ses coutumes sont respectés : culture raisonnée, labours, traitement au soufre et à la bouillie, effeuillage, suppression des racines de surface sans désherbage, vendanges en vert même après une taille courte. La date de cueillette est basée sur l'équilibre degré, acidité et dégustation des baies. Les rendements baissent jusqu'à 15hl/ha.

La mise en bouteille se fait sans collage et sans filtration. Les cépages blancs sont cueillis le matin uniquement et bénéficient d'une macération pelliculaire. **L'âge des vignes commence à être vénérable** : 30 ans pour le mourvèdre et la syrah, plus de 50 ans pour les plants de carignan, grenache noir, roussanne, marsanne, malvoisie et viognier. Quant au Serrat, il est carrément issu des plus vieilles vignes de grenaches blancs et gris du domaine, plantées sur un sol de galets roulés. Il n'est donc pas étonnant que ce nectar s'impose royalement dans notre classement.

Le vin : (...) La robe est un cuivre roux aux reflets de caramel. Cette dernière couleur est vive au point de s'incarner de manière matérielle dans un bouquet très concentré, nappé de melon et de noix. Après une prise d'oxygène, **il distille des parfums plus luxueux et féminin** : orange sanguine, cannelle et même noix caramélisée et de la datte au cumin. La bouche n'est pas dénuée pour autant de l'acidité des agrumes. Certes discrets, ils demeurent suffisamment vigoureux pour emporter du caramel en rétro-olfaction. **La finale est épaisse, pâtissière.** Il s'agit d'une coquille de noix garnie de raisins de Corinthe, de cumin, de carvi et d'oignons confits. **Une gourmandise qui fera se damner les amateurs de douceur et de chocolat.**

Autres vins exceptionnels : Rivesaltes 70 et Réserve 2002.

GAULT & MILLAU AOUT 2010 – LE DOMAINE SARDA-MALET CLASSE EXCELLENT DOMAINE DANS LE ROUSSILLON

Propriété familiale depuis XIXe siècle, le domaine est géré par la dynamique Suzy Malet, qui a pris la succession de son mari et par son fils, le passionné Jérôme. Après un gros effort de ré-encépagement en mourvèdre et en syrah pendant plus de quinze ans, le domaine touche maintenant les dividendes d'une culture respectueuse de ses terroirs argilo-calcaire ; **la certification bio est en cours.**

Côtes du Roussillon, Le Sarda Blanc 2009 - 16/20

Le muscat dessine habilement le nez de ce flacon aromatique et bien ouvert. La bouche également vive accueillera avec plaisir une assiette de légumes du sud à l'huile d'olive.

DOMAINE SARDA-MALET



Côtes du Roussillon, Le Sarda Rouge 2008

Nez intense et aromatique : framboise, burlat, cassis, myrtille, mûre, herbes aromatiques et épices douces. En bouche, du volume, de la densité, de croquantes cerises noires, des tanins légers. Avant une finale souple, fruitée et épicée.

Côtes du Roussillon, La Réserve 2005

Le nez joue la concentration, presque solaire, sur des senteurs balsamiques et des touches de cuir et de bois précieux. La bouche est profonde, tout en structure, avec une gamme aromatique complexe sur la réglisse, la torréfaction et des notions presque sanguines.

Côtes du Roussillon, Terroir Mailloles Blanc 2006

On découvre un vin à la robe jaune déjà colorée. Dans un stade de maturité marqué, le nez livre des arômes saisissants, de fleur de sel, de pierre frottée et de miel. Une touche généreuse donne un attrait supplémentaire à la bouche goûteuse.

Côtes du Roussillon, Terroir Mailloles Rouge 2005

Il fallait un millésime comme 2005 pour pousser ce flacon au plus haut. Le nez se révèle d'une pureté d'expression idéale sur des touches chocolatées. La bouche, entre suavité et puissance, est **parée pour un avenir certain.**

Fandango 7 - 16/20

Sur une teinte noire presque opaque, Fandango exprime des senteurs de chocolat, de cuir et de fruits presque figués. La texture de bouche est de haute minéralité, sur une approche tannique, aussi dense qu'élégante.

L'Intransigent 7 - 16/20

Le nez renferme une gamme aromatique attachante de macis, de nêfle et de mûre confiturée. La texture de bouche repose sur **un grain de tanin frais et profond.** L'élevage a temporisé la fougue de ce flacon du soleil.

L'Insouciant Rouge 6 - 16/20

Le nez met en avant un côté soupe de fruits rouges et noirs, de façon fraîche et plaisante. La bouche joue la carte du soyeux, avec un velouté de texture exquis.

Muscat de Rivesaltes 2008 - 16/20, coup de cœur

C'est un flacon toujours séduisant, voire attachant. Le nez livre une concentration, assez extrême, de lavande, de thym, de raisin frais et de pâtisserie. La bouche joue la carte d'une sucrosité rafraîchissante.

Rivesaltes La Carbasse 2006

Le soleil est la force du Roussillon. Il manque le nez de ce flacon : cuir, goudron, chocolat n'en sont qu'un aperçu. La bouche est mise en valeur, par une maîtrise du mutage parfaite.

DOMAINE SARDA-MALET



Rivesaltes La Carbasse collection 2005 – Coup de cœur

Attention flacon intemporel ! C'est tout simplement l'un des plus beaux vins mutés du Roussillon...

Tout est là pour vous séduire : force et finesse de texture. Surtout une dizaine d'arômes tout aussi séduisant les uns que les autres : macis, figue, cannelle, chocolat, épices douces...

Rivesaltes Ambré Le Serrat 2000

Magique en tous points : un flacon génial par la gamme aromatique d'orange amère et de cacao ; mais également, par la douceur très suave de la bouche.

GUIDE HACHETTE 2011

Côtes du Roussillon, La Réserve 2005 – 2 étoiles

Préserver ce vignoble de l'emprise de la cité n'est pas chose facile. Jérôme Malet, entre Paris et perpignan s'y emploie avec ténacité et...succès, et peut admirer au calme, verre en main face au sommet enneigé du Canigou la robe légèrement tuilé de cette réserve 2005. Un vin bien élevé sur un boisé choisi, où l'élégance accompagne au nez le fruit mûr et les saveurs de garrigue.

MARIANNE, HORS-SERIE JUILLET-AOUT 2010 – 100 VINS DE PLAISIR

Domaine Sarda-Malet, Côtes du Roussillon Réserve 2005 – Le plus beau Cru de la Catalogne du Nord

Rattaché à la France en 1659 suite au Traité des Pyrénées, signé par les royaumes de France et d'Espagne pour sceller le mariage de Louis XIV avec l'infante Marie-Thérèse, célébré à Saint-Jean-de-Luz, le 9 juin 1660, le Roussillon faisait partie intégrante de la Catalogne. En 1790, afin d'effacer un peu plus l'identité catalane de ce territoire, la Constituante lui donna le nom de Pyrénées-Orientales. Il n'en a pas moins conservé une spécificité qui le distingue de la France.

Sous l'impulsion de Jérôme Malet, ce domaine familial produit certainement les vins les plus élégants du Roussillon. Composé de croupes en pente douce exposées pour la plupart au sud-sud ouest, le vignoble bénéficie d'une situation géographique et climatique idéale. Pour bien comprendre les subtilités du domaine Sarda-Malet, dont la gamme de vins, notamment en muscat, recèle **un trésor aromatique complexe**, il est important de commencer à déguster ce côtes-du-roussillon « Réserve », premier vin du domaine fait d'un assemblage des cépages traditionnels, grenache noir, carignan, syrah et mourvèdre. Les sols sont constitués de terrasses du quaternaire de calcaire dur recouvertes de galets roulés.

Obtenu à partir de faibles rendements, 25 hectolitres à l'hectare, le vin est élevé une année dans des fûts de chêne des forêts de l'Allier. Les jus de coule sont séparés des jus de presse que l'on intègre parfois, pour fortifier la structure, à la sortie de l'hiver. Aucun soutirage n'est réalisé sur les barriques. La mise en bouteilles est faite sans filtration ni collage. C'est dire si l'élaboration de cru relève d'une éthique et d'une précision sur lesquelles Jérôme Malet ne transige pas.

Au final, des vins d'un équilibre et d'une finesse incroyables pour cette région saturée de soleil. **Un côtes-du-roussillon charnu et distingué, offrant un fruit plein et généreux évoluant**

DOMAINE SARDA-MALET



sur des arômes torréfiés et épicés. A la saison froide, le partenaire des viandes en sauce et des gibiers à plume, mais aux douceurs estivales, il apprécie aussi un curry d'agneau.

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.**

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 2010, 89-90 points

Principally Grenache Blanc and Gris, tasted pre-assemble from tank - offers pungent, bittersweet floral perfume and lime zest aromas that migrate to a polished, subtly oily, yet juicy palate dominated by an almost Chenin-like sense of quince laced with crushed stone. An invigorating sizzle of lime peel and white pepper allied to a bitter note of citrus pip serve for attractive counterpoint to the exuberant finishing fruit and flowers. **This outstanding value beautifully displays the striking balance possible in Grenache-based Roussillon whites** in this vintage, and I suspect it will remain delightful for several years in bottle, even though it is intended for and will probably nearly all be subjected to early drinking

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.

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

DOMAINE SARDA-MALET



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.

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 Reserve 2008, 88-89 points

Sarda-Mallet's 2008 Cotes du Roussillon La Reserve was still in tank - albeit anticipating imminent bottling - when I tasted it in April. This primarily Grenache, Carignan, and Syrah blend features a melange of red and black raspberry possessing an even brighter cast than its 2009 counterpart. There is also a stronger white pepper-like bite, brown spice pungency, fruit pit piquancy, and sheer juiciness. Above all, **the tannins here are more refined** than in the corresponding 2009, even if there is no particular sense of richness. **I suspect the energy and focus here will hold for at least 3-4 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.

Rivesaltes ambré Le Serrat 2000, 90 points

Fig, glazed apricot, sultana, and pear distillate on the nose of Sarda-Mallet's 2000 Rivesaltes Ambre Le Serrat set the themes for a palate that is surprisingly bright, juicy, and only modestly sweet, its oxidative hints of smoky, toasted almond and hickory and Lapsang tea as well as piquant notes of citrus rind adding pleasing complexity and genuine invigoration to a sustained finish. **This should be fascinating to play with - perhaps over many years** - probably more for drinking with selected savory foods than with sweets, though to be sure some dessert pairings might prove synergistic.

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, au 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

**DOMAINE
SARDA-MALET**



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

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>

Blog Les degustateurs:
<http://www.lesdegustateurs.fr/?s=sarda+malet>