



Paris Match, Foire aux Vins, Les Crus de la Sagesse, Spécial Bio, septembre 2009

Le Fontanilles 2006 de Magali et Dominique Terrier est un rouge marqué par la garrigue, un vin copieux, dense et long en bouche, bientôt prêt à boire sur une grillade

La revue du vin de France, septembre 2009

Cuisine et Vins de France, septembre 2009, hors série vins N° 16

En bio depuis 2002, Magali et Dominique Terrier travaillent sur une vingtaine d'hectares dans la partie maritime des Corbières. **Le Fontanilles 2006** est corbières en diable : notes de garrigue, densité, longueur honnête, c'est un rouge dominé par le carignan fait pour les viandes et le petit gibier.

Mais grâce au grenache et au mourvèdre, ce rouge **L'Enclos 2005** nous conduit plus loin : sérieux, c'est un vin dense, profond, armé d'une grande longueur. 16/20

La Revue du Vin de France, juillet août 2009

L'Enclos 2006 15,5/20 L'Enclos 2002 15,5/20

Deux Ânes pleins de charme

Ce domaine en bio du secteur maritime de Peyriac commence à compter sérieusement dans l'appellation. Plus aboutis que les très ambitieuses Cabrioles, la cuvée L'Enclos joue sur le fruit énergétique du grenache et du carignan, très expressif en 2006. Plein de fraîcheur et d'éclat, 2002 est un autre excellent vin à l'élégance toute naturelle.

GAULT MILLAU Guide Vin 2009

Révélation Languedoc-Rousillon : Magali et Dominique Terrier.

On avait presque oublié que le fameux bonnet d'âne qui punissait les cancren autrefois avait pour but de conférer l'intelligence de l'âne au cancre. Magali et Dominique Terrier, qui ont craqué en 1996 pour ces « chevaux du pauvre », le savaient bien. Depuis, ils ne les ont pas quittés appelant même leur domaine : Domaine des Deux Ânes. Installés depuis 2000 dans les Corbières du bord de mer, Magali et Dominique ne sont pas des gens du cru : lui est jurassien et vient d'une famille de vigneron pour qui la bio n'est pas une mode – son père fut le premier bio du Jura en 1968, quant à Magali, c'est dans le Beaujolais qu'elle « tomba » toute petite. Alors pourquoi le Languedoc ? Pas facile de s'installer dans le Jura et en Bourgogne, pas beaucoup d'opportunités à la fin des années 90 si ce n'est dans cette région languedocienne mais pas à n'importe quelles conditions. Attachés au terroir et à l'environnement, ils voulaient un endroit au paysage diversifié, en zone de montagne et avec un potentiel de terroir intéressant. Ce fut le gros coup de cœur et une sorte d'évidence à Peyriac de Mer. Il a fallu appréhender ce terroir et ces cépages du Sud

pour retrouver la finesse bourguignonne. Avec le travail en bio à la vigne et beaucoup de sincérité et de simplicité à la cave, ils semblent avoir trouvé leur petit coin de paradis accompagnés de leurs fidèles compagnons.

SAVEURS Sept.–Oc. 2008

Domaine des deux ânes L'Enclos 2005

Venus du Beaujolais avec leurs ânes, Magali et Dominique Terrier achètent, en 2000, 20 ha de vignes menées en bio, entre mer et maquis, sur des coteaux surplombant les étangs de Bages, en bord de Méditerranée. Mourvèdre, carignan, syrah entrent dans cette cuvée de corps et d'esprit, élégante et fraîche, fruitée et poivrée.

Régail, Août– Sept. 2008

L'Enclos 2005. On le sait, 2005 est un millésime hors normes, promis à un bel avenir. Pour l'occasion, Magali et Dominique Terrier ont paré leur corbières d'un boisé précis, à la hauteur du potentiel de ce beau vin. Porté par les épices, la coriandre, le pin et les fruits noirs, l'Enclos est un vin fougueux, plein de sève, encore adolescent malgré trois années de maturation. De la belle ouvrage à porter au crédit de ces jeunes vigneron bio. Puisque le talent n'attend pas le nombre des années, l'Enclos montre déjà un goût certain pour les viandes grillées. C'est l'été, le barbecue est chaud et une côte de bœuf approche...

Le Rouge & Le Blanc

"Fontailles 2005" nous a séduit par son onctuosité, son naturel, sa précision, sa pureté. Il s'agit d'un vin dynamique et rectiligne, avec une finale très fraîche, bref une délicieuse boisson.

"L'Enclos 2004", élevé en demi-muids, se révèle minéral, mentholé, frais, rustique, charnu, sapide et digeste. Un très bel équilibre lui donne un côté épuré, idéal sur un gigot d'agneau.

"Les Cabrioles 2004" une cuvée à majorité de Mourvèdre, élevée en cuve tronconique, n'a suscité que des éloges : notes de garrigue, de pin et d'eucalyptus, matière pleine et distinguée, nez et bouche en concordance, complexe, avec une finale très longue, délicate et d'une élégance splendide.

La Revue du Vin de France

Les meilleurs rosés de France:

Corbières 2006 Domaine des 2 Anes "un rosé de caractère, impétueux.

La Revue du Vin de France, juin 2006

L'Enclos 2005 Les Grandes Réussites

Expression fruitée et ferme d'un grenache sur argilo-calcaire. Beaux potentiel.

Guide Hachette 2006

Decanter, dec-2005

Les Cabrioles et Fontanilles 2003 Decanter award, Vin du mois, « best value ! », Dec-2005.

Il y a 15 ans que la revue Decanter n'avait pas décerné d' "Award" en Corbières, seulement 3 ont été adjugés cette année et 2 d'entre eux reviennent au Domaine des 2 ânes!

www.decanter.com *****Fontanilles *****Les Cabrioles
***L'Enclos

La Revue du Vin de France, Oct-2005

« Avec vue sur les étangs et la Méditerranée, un jeune couple de passionnés élabore les meilleurs rouges du secteur marin des Corbières. Des vins de fort caractère, solaires (grenache et mourvèdre en surmaturité), chaleureux, puissant en alcool mais jamais lourds, grâce à la pointe iodée fraîche qui caractérise leurs fins de bouche. Des simples Fontanilles à L'Enclos, en passant par les Cabrioles, ode au mourvèdre languedocien, tout est recommandable. »

Coup de Cœur pour La Dépêche du Midi, Hors série, Sept-2005.

Coup de Cœur

« Magali et Dominique Terrier ont choisi ce terroir, après des expériences dans d'autres régions, en limitant la superficie (20 ha) pour travailler le sol naturellement et donner au vin tout son potentiel. Leurs cuvées sont personnelles, racées, très friandes, avec un bon équilibre. »

Les Bonnes Adresses du Vin Bio 2004-2005, J-M Carité.

Méthode : biologique depuis 2002, Certification Ecocert. Vendanges manuelles. Levures indigènes. « Histoire déjà bien fournie pour ce jeune couple de vigneron, alliance du Jura et de la Bourgogne, qui s'établit en Corbières en 2000. Des vins déjà remarquables. Et la cuvée Les Cabrioles à dominante de mourvèdre pour un rendement très bas de 15 hl/ha, donne une puissance de matière impressionnante à un vin d'avenir. Le 2002 se révèle déjà fruité sur une belle matière tannique, encore sous la puissance vineuse et alcoolique de sa jeunesse. Un domaine à suivre de très près. »

Guide de l'amateur des Vins Naturels, 2005.