

Domaine Castéra

FAMILLE LIHOUR
VIGNERON À MONEIN
FRANCE

Revue de presse



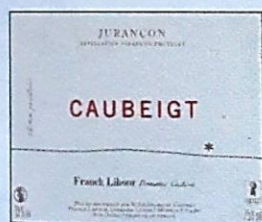


2020

GUIDE VERT RVF

15 vigneron sur lesquels nous parions

Ils ne sont pas encore très connus, mais faites-nous confiance : ce sont les cracks de demain.



Domaine Castéra *Jurançon Caubeigt 2016*

Des notes de pomélos et d'écorces de citron, un confit délicat animent une allonge tenue par un boisé flatteur qui doit se caler. 19,20 €

NOUVEAU DOMAINE

DOMAINE CASTÉRA

Franck Lihour a repris le domaine familial, trois parcelles distinctes cultivées en bio dans le secteur de Monein. Suivant l'altitude, le cépages et l'année de plantation, les vins offrent des profils variés. Caubeigt, la parcelle la plus importante est couverte de galets roulés ; Tauzy est plus ferreuse, alors que Les Terrasses est plantée sur des sols argilo-calcaires. Nous saluons les élevages très soignés, même si l'empreinte de la barrique est un peu marquée dans les vins.

Les vins : les jurançons secs et doux classiques sont honorables, mais ce sont les cuvées parcellaires de Franck qui sont particulièrement admirables, autant en sec avec Tauzy, vinifié en pièce bourguignonne, cigare et demi-muids, légèrement fumé, avec des notes d'agrumes et de citron croquant, que Memòria, parcelle complantée de gros et petit mansengs, qui livre des arômes de pamplemousse et de citron et convainc par une finale vibratoire. Le petit manseng Caubeigt a gardé sa fraîcheur malgré la surmaturité : caractérisé par le pomelos et

l'écorce de citron, il offre un confit délicat avec, en finale, une allonge tenue par un boisé flatteur qui doit s'adoucir.

☞ Jurançon Sec 2017	9,20 € 14,5
☞ Jurançon Sec Tauzy 2017	16 € 15,5
☞ VDF Memòria 2017	14,20 € 15

Le coup de ♥

☞ Jurançon Caubeigt 2016	19,20 € 16
--------------------------	------------



Guide Bettane & Desseauve

2020

DOMAINE CASTERA

★★★★★

Franck Lihours, la trentaine, est un brillant vinificateur, doté d'une réelle vision du vin et se donnant les moyens pour la réaliser dans des cuvées ciselées, de grande régularité. Cette année c'est bien simple, tout est bon, les secs comme les liquoreux et l'ensemble de la gamme s'est illustré lors de notre dégustation syndicale, notamment les 2017 qui ont encore hissé le niveau d'un cran. Le domaine est dans une indéniable dynamique de progression, avec la constance et les moyens qui vont avec, et surtout pour l'amateur, avec des prix encore raisonnables. Cela justifiait une troisième étoile.

■ Jurançon 2017 Moelleux 2020>26 16,60 €	15
■ Jurançon Sec 2017 Sec 2019>24 9,20 €	15
■ Jurançon Sec Tauzy 2017 Sec 2020>26 16 €	16
■ Jurançon Caubeigt 2017 Moelleux 2019>24 19,20 €	15,5
■ Jurançon les grues VT 2017 Liquoreux 2020>30 NC	18,5

DOMAINE CASTÉRA, JURANÇON, LE VISIONNAIRE

Frank Lihours sait ce qu'il veut. La vision du vin de ce brillant trentenaire lui permet de produire cette année d'excellents vins secs comme liquoreux. Reconnaissance, progression et constance, voilà un domaine à recommander les yeux fermés.



« Au dessert, la mangue doit s'accompagner d'un jurançon moelleux, c'est, à mon sens, le plus bel accord qui soit pour sublimer ce fruit. »
Par Olivier Poussier
Meilleur sommelier du monde 2000

La mangue Les blancs lui font les yeux doux

Originaire des forêts d'Inde, du Pakistan et de Birmanie, la mangue est le fruit le plus consommé dans le monde après la banane. Particulièrement avoureuse, elle s'est naturellement imposée dans de nombreuses recettes asiatiques et occidentales.

Avec cette bayadère, mon accord met en scène une entrée, des médaillons de langoustes et de coquilles Saint-jacques assaisonnés avec une sauce à la mangue et au poivre le Sichuan. Ici, l'accord doit être subtil. Le vin doit révéler la chair iodée de la langouste, souligner la finesse de la saint-jacques et offrir une intensité fruitée pour jouer avec les saveurs de la mangue. Pour cela, direction Jurançon. Ce vignoble aux courbes onduyantes cultive avec délice les petit et gros mansengs, deux cépages dont les arômes et les saveurs rappellent justement la mangue bien mûre et juteuse. Le **domaine Castéra** propose un blanc demi-sec, la **cuvée Mémoire**, idéal sur ce plat. Créée avec le millésime 2017, elle délivre à la fois la pleine maturité des cépages et une belle acidité en finale qui lave la bouche des sucres. Un régal sur ces médaillons de la mer.

Sur le même plat, on peut aussi essayer un vin de la région de Tokaj,

en Hongrie septentrionale. Dans ce beau vignoble historique qui produit plus de vins secs que de liquoreux, j'opte pour le **tokaji** issu du fabuleux cépage harslevelu et sig **Demeter Zoltán**. Né sur le terroir de loess de Szerelm Tokaj, ce blanc 2016 offre une belle empreinte de fruits jaunes rehaussée d'une pointe de tilleul. Ses neuf grammes de sucre résiduel apportent un soupçon de suavité qui flatte la sauce à la mangue. La minéralité et la tension en finale épousent à merveille l'iodé du plat. *Egészségre!*

Au dessert, la mangue s'accompagnera aussi d'un jurançon, mais moelleux cette fois. Il n'existe pas, à mon sens, de plus bel accord pour sublimer ce fruit. Surte

si vous optez pour la Cuvée de **Mar Kattalin 2007** du **domaine de Souch**. Un vin exceptionnel signé Yvonne Hégobu. Avec le temps, ses arômes ont évolué sur la mangue et la truffe blanche. Quel plaisir !

L'Italie du Nord offre d'autres alternatives, tel le **recioto di soave Col Foscarini 2014** du **domaine Claudio e Sand Gini**, en Vénétie. Le cépage garganico charme ici avec ses arômes de fruits jaunes et sa touche exotique tant que les sols basaltiques et volcaniques du village de Monteforte d'Alpone confèrent sa fraîcheur. La mangue reprendra alors sa danse colorée.





REVUE DES VINS DE FRANCE

Avril 2019



***** PRIX 2019 *****
LE POINT - JEUNES VIGNERONS INDÉPENDANTS

LAURÉAT RÉGION SUD-OUEST

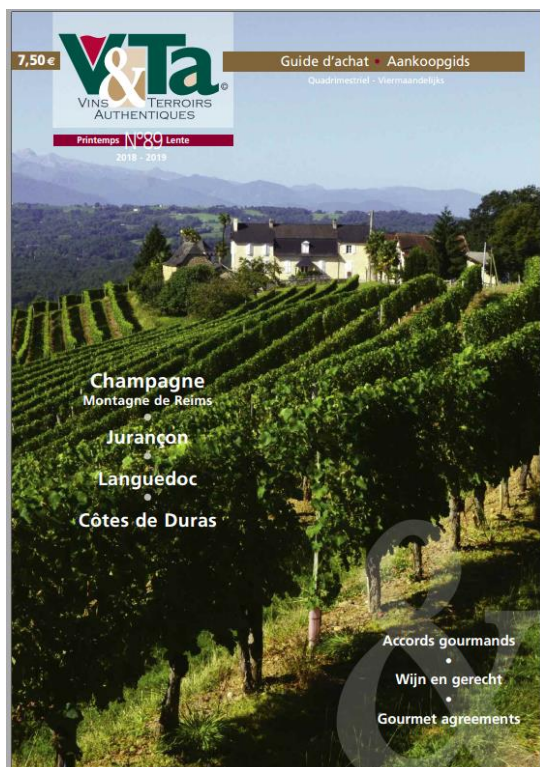
Domaine Castéra

Franck Lihour

Jurançon doux - Caubeigt - 2016 - Blanc

Le Point





Vins et Terroir Authentiques (Belgique)

2019

16/20

★★★

Domaine Castera Tauzy

Jolie robe ensoleillée, doré intense et brillante. Le nez est flatteur, délicatement parfumé sur un bouquet floral printanier et des effluves de confiserie voire d'agrumes mûrs à l'aération. Une délicate minéralité complète la palette olfactive.

Engageant. Une bouche franche et précise, tendue à souhait et très aromatique. Les dégustateurs soulignent sa vinosité, sa vigueur et sa longue finale salivante.

Une grande cuvée de gastronomie au parfait équilibre acidité/gras.



PM - GM - CO Conversion

17,5/20

Domaine Castera Caubeigt

★★★

Jolie robe bouton d'or, brillante et limpide. D'intenses notes de fruits jaunes au sirop (pêche, abricot) et de pâtisserie se voient rejointes à l'aération par un registre exotique (ananas, mangue). Un bouquet enrobé et suave. Ce vin presque hors normes a emporté tous les suffrages. Sa matière extrêmement concentrée et suave s'exprime par d'irrésistibles saveurs confites de citron et orange sanguine, dans un ensemble qui allie volume, complexité, profondeur et race. La finale n'est pas en reste; sa persistance est impressionnante et elle se resserre sur une formidable acidité équilibrante. Superbe!



95 gr/litre

PM: 100 Conversion



www.domainecastera.fr
contact@domainecastera.fr

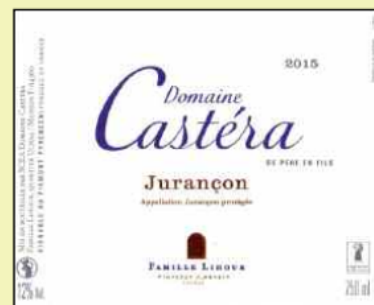


15/20

★★★

Domaine Castéra Castéra

Belle robe jaune doré léger. Un nez classique et mûr, qui livre de fines senteurs de fruits jaunes (pêche, abricot) et de confiserie, dans un ensemble frais et délicat. De texture subtile et élégante, la bouche s'appuie sur une acidité bien rafraîchissante (bonbon citronné acidulé) et présente un profil ciselé tout en légèreté. La finale, digeste, n'est pas en reste; elle séduit par son agréable persistance et un caractère salivant. Une friandise!



60 gr/litre

GM - PM Conversion

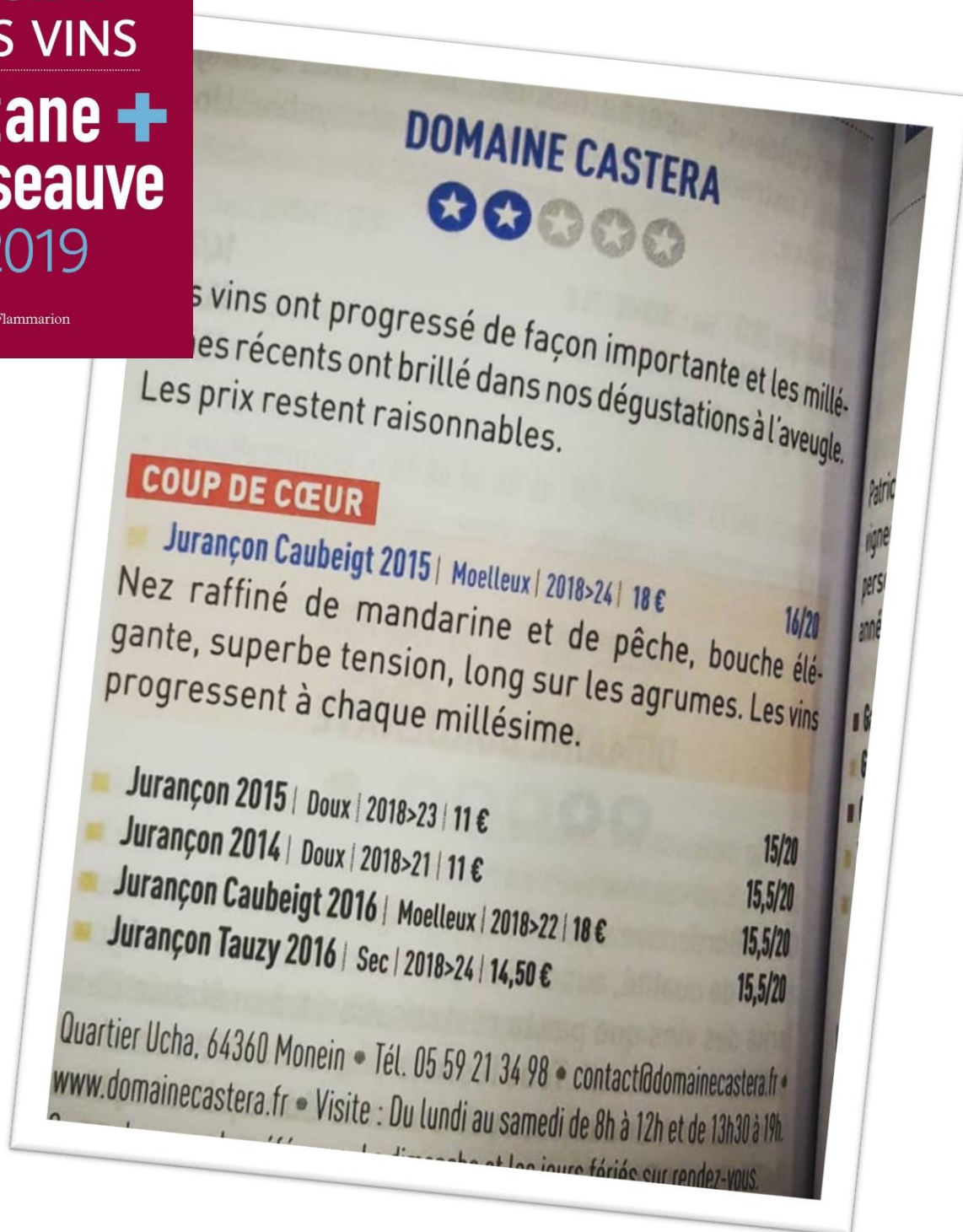


www.domainecastera.fr
contact@domainecastera.fr



Guide Bettane & Desseauve

2019



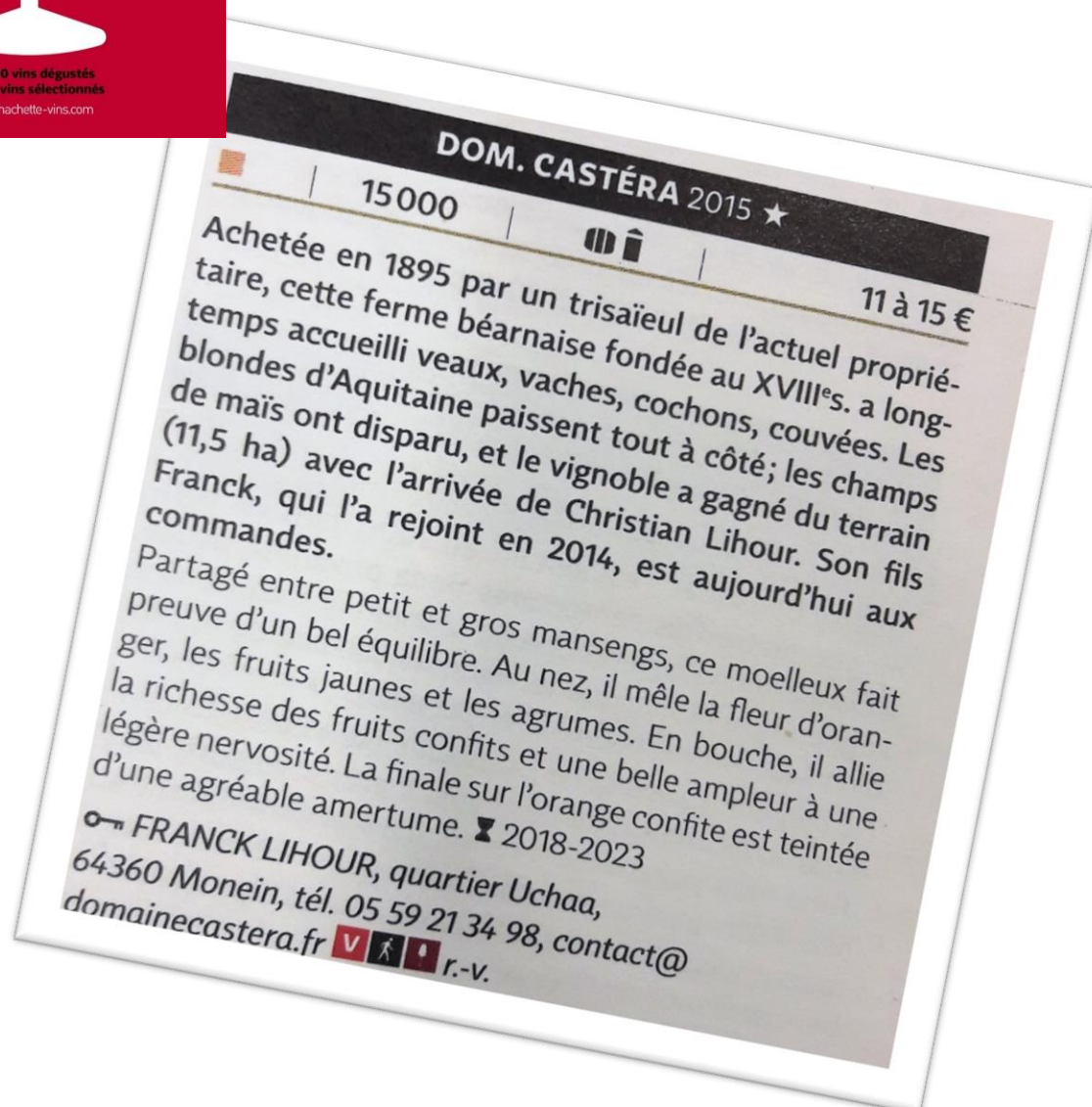
LE GUIDE HACHETTE DES VINS



60 000 vins dégustés
10 000 vins sélectionnés
www.hachette-vins.com

Guide Hachette des vins

2019





REVUE DES VINS DE FRANCE

Novembre 2018



Quinze superbes cuvées taillées pour la garde

Rouges ou blancs, ces vins seront à leur apogée dans quelques années. Faites-leur une place dans votre c





REVUE DES VINS DE FRANCE

Juin 2018





REVUE DES VINS DE FRANCE

Novembre 2017

SALON DES VIGNERONS INDÉPENDANTS DE PARIS

Les jeunes cuvées de domaines repris en main

Un conseil : il faut suivre leur travail de près. Ces jeunes vigneronnes ont repris ou créé leur domaine ces dernières années et nous réservent de belles promesses. Découvrez-les !

15,5/20 [J94]
LE CLOS DES QUARTERONS
 Saint-Nicolas-de-Bourgueil
 Vieilles vignes 2015
 Sous l'impulsion de Xavier Amiraud, revenu pour succéder à son père, ce domaine redonne un

récentement au domaine, offre ici un pinot noir épicé et mûr. Le vin fait montre d'une belle matière encore un peu marquée par le bois. 15,50 €

14,5/20 [C21]
MAS DE L'ONCLE
 St-Sauvignon Cuvée Française 2013

Guilhem Castan a repris le domaine de son père fin 2015 et créé cette cuvée l'année suivante. Ce rouge de syrah et grenache dévoile d'agréables arômes de fruits rouges. Une vraie gourmandise ! 10,50 €

13,5/20 [K62]
CHAPELLE DE NOVELIS
 IGP Coteaux d'Enserune Évolus 2011
 Roussanne riche et suave qui s'exprime sur le miel et les fruits à chair. Un blanc aromatique et bonne facture, pour accompagner des sardines à l'escabèche. 21 €

14,5/20 [G49]
DOMAINE CASTÉRA
 Jurançon sec 2016
 La jeune génération du domaine a introduit de nouvelles cuvées parcelles, mais ce simple jurançon sec présente déjà un jus frais et énergique. Il se révélera pleinement après quelques mois de vieillissement en bouteille. 8,50 €

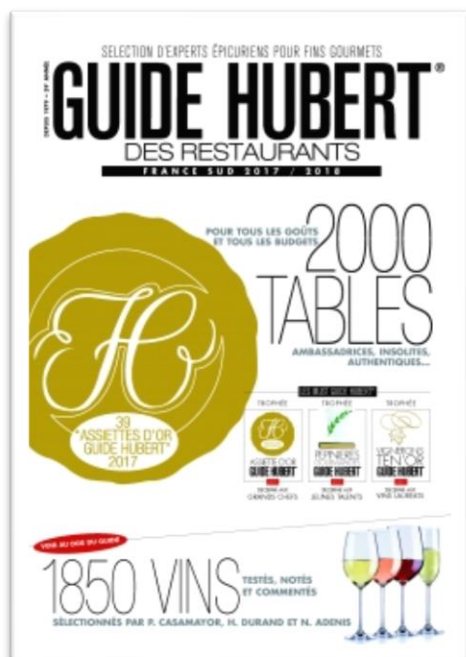
94
92
90
88
86
84
82
80
78
76

74

96

74

Franch et Christian Lihour, domaine Castéra [G49] D.R.



GUIDE HUBERT DES VINS ET RESTAURANTS

2018

Domaine Castera

Adresse : Quartier Ucha
Tel : 05 59 21 34 98
Code postal : 64360
Ville : Monein
Contact : christian.lihour@wanadoo.fr

COMMENTAIRES DES OENOLOGUES DU GUIDE HUBERT 2017



BLANC SEC JURANÇON SEC
TAUZY
2015

16/20

Un nez discret, tout en finesse minérale, graphite, menthe et citron. Belle vivacité de citron en bouche avec des notes grillées et une matière fondante. Pour un gratin de langoustines.



BLANC MOELLEUX JURANÇON
CAUBEIGT
2015



18/20

Un nez délicat de pierre à fusil, de sève et de citron. La bouche est opulente et vive, un moelleux plein et souple, une touche miellée et une finale citronnée. Bel équilibre. A l'apéritif avec des feuilletés au fromage.



BLANC SEC JURANÇON SEC
JURANÇON SEC
2015

15/20

Un nez timide qui gagne à être aéré pour apprécier l'aubépine, la pomme croquante et le citron confit. De la vivacité en bouche, une acidité de fruit, une tension feutrée et une finale beurrée et citronnée. Pour une raie à la crème.



Guide Bettane & Desseauve

2018

DOMAINE CASTERA

★★★★★

Les vins ont progressé de façon importante et les millésimes récents ont brillé dans nos dégustations à l'aveugle. Les prix restent raisonnables.

■ Jurançon Sec 2016 Sec 2017>22 8,40 €	14/20
■ Jurançon Sec Tauzy 2016 Sec 2017>20 15,50 €	14,5/20
■ Jurançon Caubeigt 2016 Moelleux 2017>22 18,50 €	14,5/20

Quartier Ucha, 64360 Monein • Tél. 05 59 21 34 98 • contact@domainecastera.fr • www.domainecastera.fr • Visite : Du lundi au samedi de 8h à 12h et de 13h30 à 19h. Sur rendez-vous de préférence. Le dimanche et les jours fériés sur rendez-vous.



Guide Hachette

2018

DOM. CASTÉRA Caubeigt 2015

4 000 | 15 à 20 €

Fondée en 1895, cette ferme béarnaise a longtemps accueilli veaux, vaches, cochons, couvées. Les blondes d'Aquitaine et les champs de maïs sont restés, mais le vignoble a gagné du terrain (11,5 ha) avec l'arrivée de Christian Lihour. Son fils Franck, qui l'a rejoint en 2014, est aujourd'hui aux commandes.

Une approche discrète pour ce moelleux jaune paille issu d'une seule parcelle de petit manseng, aux senteurs de pêche et d'abricot teintées de caramel. Gourmande, la bouche attaque avec une vivacité qui équilibre sa douceur et finit sur des notes de poire et de boisé.

2017-2021 1 foie gras aux agrumes

🔑 **FRANCK LIHOUR**, quartier Ucha,
64360 Monein, tél. 05 59 21 34 98,
contact@domainecastera.fr
t.l.j. sf dim. 9h-12h30 13h30-18h30



La Revue des vins de France

Juin 2017

15-16

DOMAINE CASTÉRA

Tauzy. Encore sur la réserve, la chair de ce blanc issu d'une parcelle est/nord, se détend et laisse place à une bouche énergique et nette. Belle montée en puissance. **15,50 €**

Ses conseils d'achat

À Cahors, La Marguerite du domaine Cosse-Maisonneuve atteint un niveau de concentration et de finesse inégalé. Plus abordable, goûtez le jurançon sec Tauzy du domaine Castéra, une valeur montante.

🍷 vin rouge 🍷 vin blanc 🍷 vin moelleux



La Revue des vins de France

Novembre 2016

Spécial Vigneron indépendants Paris

VIGNERONS INDÉPENDANTS

En un coup d'œil, repérez les 80 meilleurs vignerons de l'édition 2016 du Salon de Paris

Alsace Domaine Barmès-Buecher Stand H37 Domaine Jean-Marc Bernhard Stand E33 Domaine Albert Mann Stand E91 Domaine Marie Haag Stand G13	 Franck Lihour incarne la cinquième génération au domaine Castera, à Jurançon.	Domaine Gavoty La Bastide Blanche Vallée du Rhône Bosquet des Papes Domaine de la Barroche Domaine de Fenouillet Domaine de Grangeneuve Domaine de la Janasse Domaine La Garrigue Domaine du Pourra
---	--	---

16,5/20 MAS AMIEL Maury Charles Dupuy 2009 Stand F2. Encore sur la retenue, une bouche veloutée et énergique avec une finale sapide. À essayer sur un lièvre à la royale. 37,50 €	Jurançon 2014 Stand D41. Ce domaine monte en puissance avec un moelleux intense et long. 11,50 €
16/20 CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE Sauternes 2011 Stand F46. Riche et généreux, ce liquoreux mérite 10 ans de cave pour se patiner. 45,50 €	15,5/20 DOMAINE PIÉTRI GÉRAUD Banyuls Hors d'âge Stand B54. Élevé en solera entre 15 et 20 ans. Jolie patine solaire et allonge généreuse. 35 €
15,5/20 CLOS HAUT-PEYRAGUEY Sauternes 2014 Stand D100. Après un élevage luxueux, il s'exprime tout en finesse. Attendre 8-10 ans. 38 €	14,5/20 CHÂTEAU LA RAME Sainte-Croix-du-Mont 2014 Stand E72. Ce sémillon digeste aux saveurs s'invitera facilement à l'apéritif. 15 €
15,5/20 DOMAINE CASTÉRA	14/20 DOMAINE DE FENOUILLET Muscat de Beaumes de Venise 2014 Stand E41. Un muscat bio légèrement sucré et croquant à ouvrir dans sa jeunesse. 12,50 €



Guide Bettane + Desseauve 2017

DOMAINE CASTERA

★★★★★

LE DOMAINE : Ce domaine artisanal sérieux, aux installations techniques modernes et irréprochables, sait parfaitement recevoir les visiteurs. Les vins ont progressé de façon importante et les millésimes récents ont brillé dans nos dégustations à l'aveugle. Les prix restent raisonnables.

LES VINS : Les doux sont particulièrement réussis en 2015, ils partagent à différents niveaux de sucrosité la même pureté de fruits et un naturel qui les rendent déjà très séduisants. Le sec tauzy est un vin de consommation rapide sur le fruit.

COUP DE CŒUR

Jurançon Caubeigt 2015 | Moelleux | 2016 > 24 | 18 € **15,5/20**

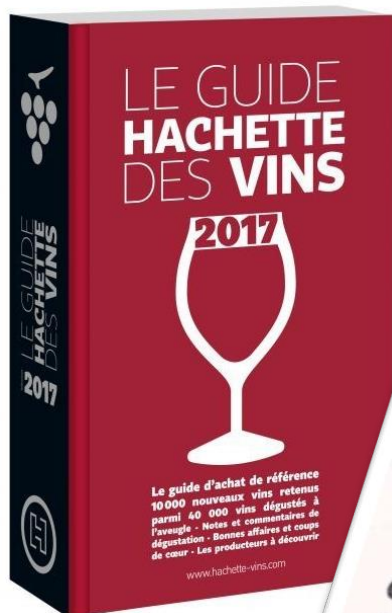
Caubeigt est un vin complexe et intense qui libère des arômes de fruits compotés et d'agrumes, il possède beaucoup de naturel et cette vivacité si bénéfique à l'équilibre de ces vins doux. Très belle réussite.

Jurançon 2015 | Doux | 2016 > 23 | 11,5 €

Jurançon Sec 2015 | Sec | 2016 > 22 | 8,5 €

Jurançon Tauzy 2015 | Sec | 2016 > 20 | 13,5 €

15/20
15/20
14/20



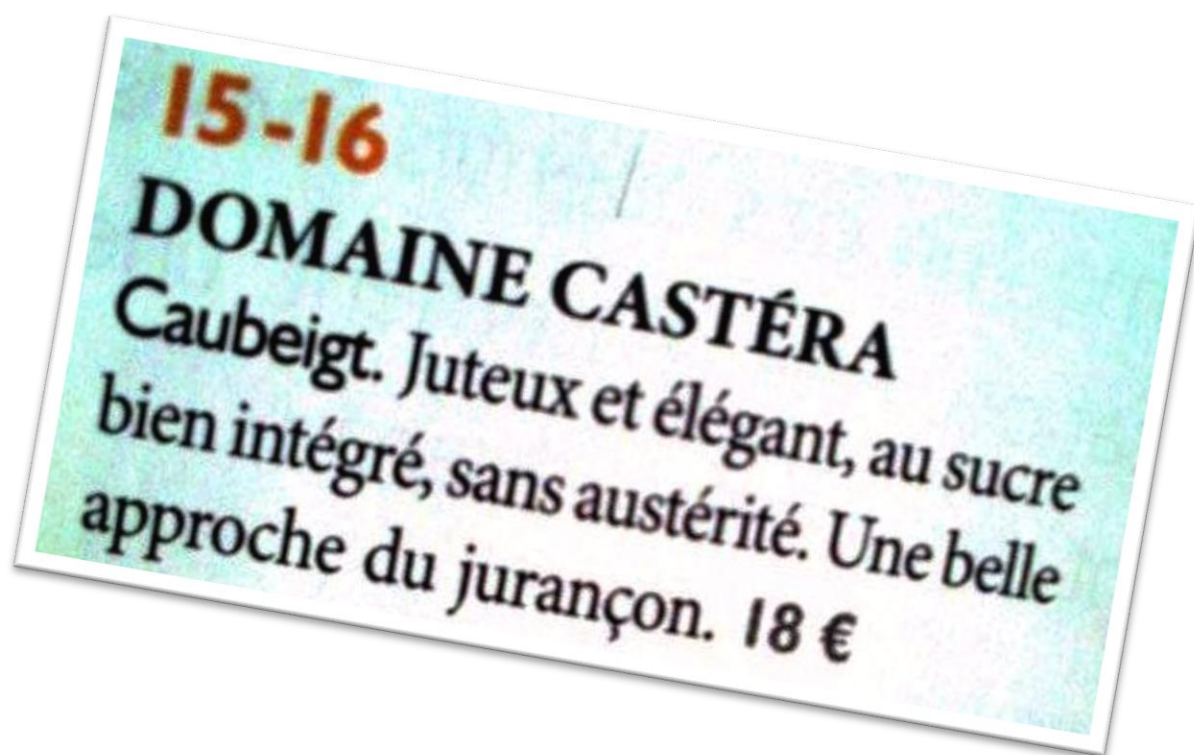
GUIDE HACHETTE 2017

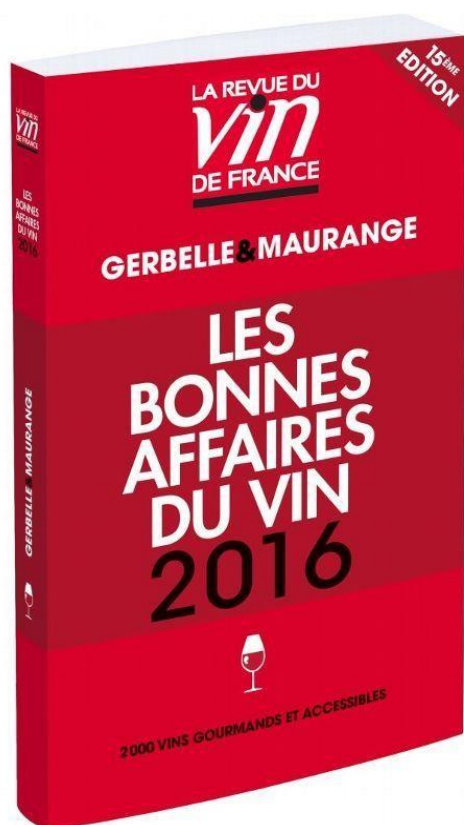




La Revue de Vins de France

Juin 2016





Revue des vins de France

Guide des bonnes affaires

Sélection 2016

Domaine Castéra

Jurançon Sec 2013: 14/20

L'évolution aromatique est déjà amorcée, sur un joli fondu ou émergent des pointes de menthe fraîche, d'anis et de froment. L'acidité très vive du millésime électrifie cette jolie saveur pleine de franchise, dans un corps qui reste mince.

Domaine Castéra

Jurançon 2014 : 15/20

La matière se montre directe, très bien dotée. Elle est encore un peu recroquevillée sur elle-même mais manifeste déjà une saveur exotique très alerte, qui vient en contrepoint de la richesse de texture.



Cuisine & vins de France

Hors série septembre 2015

NOS COUPS DE CŒUR

Domaine Castéra Sec 2014

Les Lihour, le père Christian et le fils Franck, grimpent leurs coteaux pour travailler les sols de poudingues afin qu'ils donnent des raisins de gros manseng purs et parfumés.

Leurs sec reflète les arômes de fruits exotiques du cépage et la nervosité sanguine du terroir. Un délice à l'apéritif.



Revue des vins de France

Juin 2015

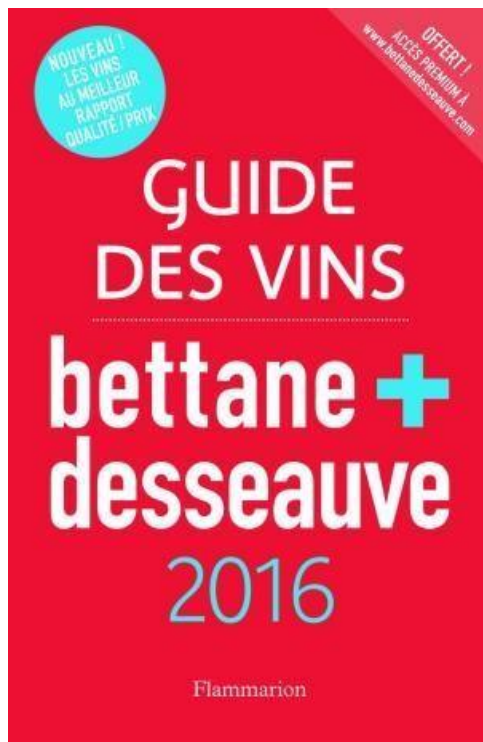
Jurançon Sec

14.5-15.5

DOMAINE CASTERA

Tauzy: Une nouvelle cuvée parcellaire de 2000 bouteilles, effilée, qui se dévoile en finesse avec un style affirmé. A suivre de près.

Domaine
Castéra



Guide Bettane & Dessauve

Sélection 2016

"Ce domaine artisanal sérieux, aux installations techniques modernes et irréprochables, sait parfaitement recevoir les visiteurs. Les vins ont progressé de façon importante et les millésimes

récents ont brillé dans nos dégustations à l'aveugle. Les prix restent raisonnables."

LES VINS : Les moelleux 2014 du domaine sont des vins mûrs, très équilibrés, l'acidité native du piémont est fondue dans des matières riches et concentrées, la cuvée caubeigt libère des arômes de pêche de vigne raffinés, elle a bénéficié d'un élevage en barrique encore un peu dominant mais qui va se fondre.

COUP DE CŒUR

Jurançon « Caubeigt » 2014 | Moelleux | 2016 > 24 16/20

Ce vin, encore dominé par son élevage, libère des arômes très intenses de chêne frais et de pêche de vigne. Plein d'énergie, très

*Domaine
Castéra*

bien vinifié, il prendra le dessus sur la barrique assez rapidement.**Jurançon 2014 | Moelleux | 2016>22 14/20**

