

# Vallée du Rhône

Le vignoble rhodanien produit de plus en plus de vins blancs et rosés frais et aromatiques. Certaines appellations comme l'irac, dans la partie gardoise du vignoble, s'en sont fait une spécialité, et le cru voisin de tavel est exclusivement consacré aux rosés, dont certains sont de vrais vins de gastronomie, capables de se bonifier deux ou trois ans en cave. Les blancs, un peu opulents, sont parfaits avec les poissons de la Méditerranée juste grillés accompagnés de légumes de saison ou, pour la note régionale, sur une brandade de morue. Les rosés, un peu capiteux, s'accordent aux plats de la cuisine méridionale comme une friture de supions ou des rougets grillés à la tapenade, tandis que les rouges les plus souples de l'appellation côtes-du-rhône se marient aux côtes d'agneau grillées à la fleur de thym, à un sauté de lapin aux olives et aux légumes d'été, comme la terrine d'aubergines frites à la tomate ■

**Sélection vins d'été**

**VALLÉE DU RHÔNE**

Sauf indication contraire, il s'agit ici du millésime 2016

**BLANCS**  
**Clairette-de-bellegarde**  
**16 - Clos des Boutes**

Bellegarde (30)  
 06.05.41.15.49.

**Cap au Nord.** Fruits blancs, poire, amande fraîche, fin, minéral, tendu, très sapide, finale poivrée blanc. 13 €.

**Cairanne**  
**14,5 - Pierre Amadiou**  
 Gigondas (84)  
 04.90.65.04.08.

**Les Hautes Rives.** Fruits blancs, floral, note anisée, juteux, bien frais, gourmand. 8,90 €.

**15 - Domaine André Berthet-Rayne**  
 Cairanne (84)  
 04.90.50.72.75.

**Castel Mireio.** Nez fruits jaunes, fleurs blanches, bouche ronde, bonne acidité qui tranche dans le gras, finale relevée, bien persistant, bon vin de repas. 14,40 €.

**16 - Domaine Alary**  
 Cairanne (84)  
 04.90.30.82.32.

**L'Estévenas.** Nez élégant, fruits blancs mûrs, notes de fleurs blanches, bouche fraîche, de la matière et du volume mais en fraîcheur, mirabelle, notes minérales, finale un peu poivrée, long, vin de repas. 9,50 €.

**15 - Domaine de Galuval**  
 Cairanne (84)  
 09.72.58.40.53.

**L'Olivier rouge.** Nez délicat de fleurs blanches, amande fraîche, bouche fraîche, en finesse, délicate, soyeuse, finale sur une acidité rafraîchissante, dans un style plus aérien. 15,50 €.

**14,5 - Domaine Rabasse Charavin**  
 Cairanne (84)  
 04.90.30.70.05.

**Estévenas.** Nez fin, minéral, petites fleurs blanches, on trouve des notes de pêche blanche en bouche, un côté presque crémeux, un vin bien équilibré, prêt à boire mais qui devrait bien évoluer avec un ou deux ans de cave, finale acidulée. 15 €.

**16 - Domaine Richaud 2015**  
 Cairanne (84)  
 04.90.50.85.25.

Robe jaune, reflets dorés, nez atypique, un peu grillé, notes légèrement oxydatives, bouche soyeuse, gourmande, un beau volume, de la matière mais pas massive, fruits jaunes, un vin racé, de gastronomie. 15,50 €.

**Duché-d'uzès**  
**15 - Philippe Nusswitz**  
 Durfort (30)  
 04.66.80.40.45.

**Orénia.** Pêche blanche, abricot, floral, de la fraîcheur, rond, gourmand, tout en fruit, idéal pour l'apéritif. 8,40 €.

**Côtes-du-rhône-villages-valréas**  
**14,5/15 - La Décelle**  
 Viols (84)  
 04.90.70.98.70.

Frais, floral, poire, pêche blanche, onctueux, épices douces, harmonieux, typé, pour les fromages de chèvre. 8 €.

**Côtes-du-rhône-villages-saint-maurice**  
**15 - Domaine de l'Échevin**  
 Visan (84)  
 04.90.41.90.72.

**Guillaume de Rouville.** Fruits blancs, fleurs blanches, garrigue, note mentholée, gras, finale relevée, un peu gingembre, idéal pour des dorades au four. 15 €.

**Côtes-du-rhône-villages**  
**15 - Laudun-Chusclan**  
 Chusclan (30)  
 04.66.90.16.52.

**Camp Romain.** Floral, amande fraîche, pêche jaune, gras, ample, de la fraîcheur, finale enlevée, tonique, harmonieux. 6,60 €.

**Côtes-du-vivarais**  
**14 - Les Vignerons ardéchois Ruoms (07)**  
 04.75.3.98.00.  
**Beaumont des Gras.** Fruits blancs, pamplemousse, suave, gourmand, fruité frais, bon blanc de pique-nique. 4,80 €.

**Ventoux**  
**14 - TerraVentoux**  
 Villes-sur-Auzon (84)  
 04.90.61.79.47.  
 Agrumes, citron, cédrat, vif, rond, gourmand, finale vive. 6 €.

**Lirac**  
**14,5/15 - Mas Isabelle**  
 Lirac (30)  
 04.66.50.47.98.

**Roc.** Expressif, complexe, fruits blancs, pêche blanche, charnu, opulent, note d'épices en finale. 9,30 €.

**14,5 - Domaine Corne-Loup**  
 Tavel (30)  
 04.66.50.34.37.

Nez floral, feuillage, bouche ample, gourmande, onctueux, épices douces, finale sur les agrumes. 10 €.

**16 - Domaine Maby**  
 Tavel (30)  
 04.66.50.03.40.

**La Fermade.** Nez floral, pêche blanche, touche d'ananas, bouche élégante, en finesse, très long. 9,40 €.



**14,5 - Cave de Lirac**  
 Saint-Laurent-des-Arbres (30)  
 04.66.50.01.02.

**Tradition.** Nez fruits blancs, noisette, bouche élégante, épicée, des notes grillées en finale, bonne longueur. 6,55 €.

**16,5/17 - Domaine de la Mordorée**  
 Tavel (30)  
 04.66.50.00.75.

**La Reine des bois.** Nez fruits blancs, tilleul, poire, joli nez, bouche large, un vrai vin de repas, riche et gourmand, finale relevée qui donne envie de poursuivre. 15,40 €.

**Costières-de-nîmes**  
**15,5/16 - Mas des Bressades**  
 Manduel (84)  
 04.66.01.66.00.

**Tradition.** Nez frais, délicat, mangue, abricot, suave, gras, bonne fraîcheur, goûteux, finale enlevée. 7 €.

**16 - Domaine Michel Gassier**  
 Caissargues (30)  
 04.66.58.44.33.

**Nostre País 2015.** Fruits blancs frais, poire, note exotique, garrique, anis, suave, de la fraîcheur, finale nette, sapide. 10,95 €.

**16 - Château Mourgues du Grès Beaucaire (30)**  
 04.66.59.46.10.

**Galets dorés.** Fruits blancs, poire, ananas, frais, délicat, tout en longueur, finale sur un fruité très pur. 7,20 €.

**Grignan-les-adhémar**  
**15 - Domaine de Grangeneuve**  
 Roussas (26)  
 04.75.98.50.22.

**Les Dames blanches du Sud.** Aromatique, pêche blanche,

abricot, gras, bonne fraîcheur, harmonieux, typé. 9,25 €.  
**14/14,5 - Domaine de Montine Grignan (26)**  
 04.75.46.54.21.  
**Gourmandises.** Fruits jaunes, pêche, gelée de pomme, juteux, gourmand, suave, finale sapide. 8 €.

**Vacqueyras**  
**14 - Rhonéa Fontimple**  
 Beaumes-de-Venise (84)  
 04.90.12.41.00.

Nez floral, fruits blancs, bouche fraîche sur les fruits blancs, bonne acidité, un bon vin d'été pour l'apéritif ou un repas. 15 €.

**15 - Font Sarade**  
 Vacqueyras (84)  
 04.90.65.82.97.

**Le Penchant.** Nez délicat de fleurs blanches, abricot, bouche souple, ronde, tout en fraîcheur, finale salivante sur des notes d'amande fraîche, légèrement saline. 11 €.

**14 - Domaine Le Clos des Cazaux**  
 Vacqueyras (84)  
 04.90.65.85.83.

**Les Clefs d'or.** Nez frais, floral, agrumes, note exotique, mentholé, rond, finale relevée. 10,80 €.

**14,5/15 - Domaine La Fourmone**  
 Vacqueyras (84)  
 04.90.65.86.05. (Voir portrait d'Alain Combe, page ci-contre.)

**La Fleurantine.** Nez frais, végétal frais, note anisée, rond, gras, bien frais, gourmand, finale un peu gingembre. Apéritif. 15,50 €.

**IGP Coteaux-de-Pardèche**  
**16 - Domaine Salel et Renaud**  
 Faugères (07)  
 06.73.59.92.51.

**Galinette.** Pêche jaune, abricot, note florale, délicat, suave, très gourmand, persistant. 8,50 €.

**ROSÉS**  
**14 - Les Vignerons de Balma Venitia**  
 Beaumes-de-Venise (84)  
 04.90.10.19.11.

**Ventoux Mademoiselle Pomelle.** Robe pomelo, nez frais, très fruité, framboise, juteux, suave, gourmand. 6,40 € et 5,13 € par 6 bouteilles.

**14 - Petit Grain rosé muscat.** Couleur mandarine clair, bien fruité, muscat en bouche, rose, litchi, rond, gourmand. 6,40 € la bouteille et 4,80 € par 6 bouteilles.

**Côtes-du-vivarais**  
**14 - Les Vignerons ardéchois Ruoms (07)**  
 04.75.3.98.00.

**Beaumont des Gras.** Robe pomelo soutenu, fruits rouges, fraise, framboise, bien frais, gourmand. 4,80 €.

**Costières-de-nîmes**  
**14,5/15 - Château Grand Escalier**  
 Propriété de la Maison Gabriel Meffre  
 Générac (30)  
 04.90.12.32.32.

Couleur mangue, aromatique, agrumes, fraise, groseille, séveux, frais, finale saline. 7,80 €.

**Duché-d'uzès**  
**15,5 - Durfort la Cave**  
 Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac (30)  
 04.66.77.50.55.  
**Le Duché rosé.** Couleur pomelo



Florentine, Albin et Marie-Thérèse Combe.

## Albin Combe Domaine La Fourmone (vacqueyras)

« On fait les vins qu'on aime »

« C'est top, on voit passer beaucoup de jeunes! 10% de nos clients ont moins de 30 ans, des passionnés, c'est notre génération. Il y a une curiosité pour les vins à découvrir et les bars à vins jouent un vrai rôle auprès de ces jeunes. Ils désacralisent le vin, ça nous aide, on a besoin d'ambassadeurs. La clientèle et les modes de consommation changent. On a fait évoluer les vins vers moins d'alcool en diversifiant l'encépagement. On fait les vins qu'on aime, on recherche le fruit et la fraîcheur. On a une gamme plus resserrée, avec des vins plus faciles à boire, plus flatteurs, mais aussi des vins qui peuvent passer les années. Je pense qu'on peut faire chez nous de très bons blancs. On a des sols argilo-sableux, frais, des terroirs adaptés, et on va progresser encore. Avant, les anciens ne s'en souciaient pas, c'était surtout le rouge. J'ai repris il y a dix ans, ma sœur est arrivée il y a trois ans et notre mère travaille toujours avec nous. Durant cinq ou six ans, on s'est préparés au passage en bio. Aujourd'hui, on est en reconversion. On ne voulait pas aller trop vite... » ■

soutenu, garrigue, floral, fraise, gelée de mûre, note épicée, suave, frais, bon rosé de grillades, 5,70 €.

**15 - Domaine Reynaud**  
 Saint-Siffret (30)  
 04.66.03.18.20.

Rose bonbon, nez fin, séduisant, salade de fruits rouges, fleur d'oranger, frais, rond, gourmand. 4,50 €.

**15 - Vignoble Chabrier**  
 Bourdic (30)  
 04.66.81.28.54

**Garrigue d'Aureillac.** Robe groseille, bien expressif, garrigue, floral, note anisée, fraise, frais, finale gourmande. 4,25 €.

### Lirac

**15,5/16 - Domaine Maby**  
 Tavel (30)  
 04.66.50.03.04.

**La Fermade.** Robe pomelo, nez délicat, floral, garrigue, soupe de fraise, trame serrée, sapide, finale gourmande, bon rosé de grillades. 8,80 €.

### Gigondas

**15 - Domaine Raspail-Ay**  
 Gigondas (84)  
 04.90.65.83.01.

Couleur groseille, vineux, bouche dense, garrigue, note balsamique, persistant, pour la cuisine thaïe. 12 €.

**15 - Domaine des Bosquets**  
 Gigondas (84)  
 04.90.65.80.45.

Couleur melon, floral, fraise, framboise, fin, bouche légère, de la rondeur, suave, gourmand, finale épicé, rose lanée. 16 €.

**14,5/15 - Domaine du Gour de Chaulé**  
 Gigondas (84)  
 04.90.65.85.62.

**Amour de rose.** Couleur mangue, pêche jaune, cerise, suave, riche, gras, rosé de repas. 11 €.

**Côtes-du-rhône-villages-séguret**

**16 - Domaine de Mourchon**  
 Séguret (84)  
 04.90.46.70.30.

Sébastien Magnouac, maître de chai : « Ici, si on voulait faire des rosés sans couleur, ce ne serait pas possible, on a des intensités colorantes très fortes, et ils ne seraient pas naturels, la syrah apporte beaucoup de fruit, le cinsault donne de la finesse. » Pressurage direct. Nez poire,

fraise, bouche gourmande, bien fruitée, mentholée, pêche blanche, très gourmand, pureté. 7,90 €.

### Côtes-du-rhône

**14,5 - Domaine des Gravennes**  
 Suze-la-Rousse (26)  
 04.75.04.84.41.

**Les Frangins.** Robe pâle, floral, framboise, gelée de groseille, vin gourmand, facile, droit, peu chargé en alcool, léger, un bon vin d'apéritif. 6,50 €.

**Grignan-les-adhémar**  
**14,5 - Cave La Suzienne**  
 Suze-la-Rousse (26)  
 04.75.04.48.38.

**Le Lutin.** Fruits rouges, cerise, floral, bouche vive, fraîche, joli fruit, équilibré. 4,50 €.

### Costières-de-nîmes

**14 - La Belle Pierre**  
 Beaucaire (30)  
 04.66.59.82.75.

**Les Eparpillées.** Nez floral, framboise, bouche douce, plaisante, fruitée, peu chargée en alcool, facile à boire. 5,50 €.

### Gigondas

**14,5 - Domaine de la Tourade**  
 Gigondas (84)  
 04.90.70.91.09.

**Fantine.** Nez fraise, note épicée, bouche savoureuse, cerise confite, parfumée, assez vive, bonne longueur. 13 €.

### Tavel

**14 - Prieuré de Montézargues**  
 Tavel (30)  
 04.66.50.04.48.

**La Crosse.** Aromatique, fruits rouges, framboise, bien frais, suave, long, dans un style gourmand. 12,50 €.

**16 - Domaine de la Mordorée**  
 Tavel (30)  
 04.66.50.00.75.

**La Reine des bois.** Nez délicat, expressif, fruité, frais, juteux, salade de fruits rouges, onctueux, finale un peu garrigue. 14,95 €.

**16 - Domaine Maby**  
 Tavel (30)  
 04.66.50.03.04.

**Prima Donna.** Expressif, garrigue, floral, confiture de fraise, dense, charnu, beaucoup d'épices, très long, typé, excellent rosé de repas. 10,10 €.

**15/15,5 - Château d'Aquéria**  
 Tavel (30)  
 04.66.50.04.56.

Aromatique, fruits rouges, rond, de la gourmandise, fruité, frais, suave, finale fraîche. 11,20 €.

### Luberon

**15 - Marrenon**  
 La Tour d'Aigues  
 04.90.07.40.65.

**Petulia.** Robe pêche, fraise, framboise, bouche ronde, acidulée, fruits exotiques, beaucoup de gourmandise. 7,80 €.

**15 - Vignoble Paul Dubrule**  
 Cucuron (84)  
 04.90.77.22.96.

**La Petite Cavale.** Robe pêche, nez fin, délicat, petits fruits rouges, floral, suave, frais, complexe, bien persistant. 11,50 €.

**16 - Château La Verrière**  
 Puget-sur-Durance (84)  
 04.90.08.32.98.

Rose très pâle, framboise, fraise, notes florales, frais, rond, très gourmand, finale un peu garrigue, bon rosé de repas. 11 €.

### ROUGES

#### Côtes-du-rhône

**14/14,5 - Le Clos du Caillou**  
 Courthézon (83)  
 04.90.70.73.05.

Nature. Petits fruits rouges, cerise, mûre, croquant, juteux, petits tanins fins, sapides, gourmand, spécial saucisson. 14 €.