



• SPÉCIAL MILLÉSIME 2016 •

SÉLECTION RHÔNE



## VALLÉE DU RHÔNE

**Au nord, les blancs se surpassent,  
au sud, les rouges rayonnent !**

Cette année, les plus grands rouges sont nés sur les coteaux méridionaux de la vallée du Rhône. Châteauneuf-du-Pape, Vacqueyras, Ventoux alignent une série impressionnante de réussites. Pour les blancs, visez Saint-Joseph, Saint-Péray et Condrieu.



Le vignoble de Côte-Rôtie a produit des grandes cuvées en 2016.

## 2016 DANS LE RHÔNE : LE TABLEAU DE BORD

### La qualité du millésime

17,5/20

17,5/20

17,5/20

### Le potentiel de garde

18/20

17,5/20

16,5/20

### Le rappel des conditions météo

Au nord, Hermitage et Crozes ont été grêlés. Septembre a sauvé 2016. Au sud, les conditions ont été exceptionnelles. Les pluies avant la récolte ont donné plus de souplesse aux tanins.

### Les terroirs à suivre de près cette année

Au nord, privilégiez les blancs de Saint-Joseph et de Saint-Péray. Au sud, beaucoup de beaux vins à Beaumes-de-Venise et Châteauneuf-du-Pape, les tavel ont bien réussi. On trouvera aussi quelques pépites dans le Ventoux.

### Les conseils d'achat

Au nord, le saint-joseph Émisphère blanc de Boissonnet à 19 € au domaine est vraiment étonnant. Au sud, le ventoux sans soufre La Gérine du domaine de la Ferme Saint-Martin (7,90 €) nous a enthousiasmés par la pureté et la délicatesse de son fruit.

**A**près une année 2015 tout en puissance, 2016 est une grande année à blancs dans la vallée du Rhône septentrionale, mais sans égaler le génial 2014. Les meilleures réussites se situent dans la partie sud, avec d'étonnants saint-péray. C'est à Saint-Joseph que l'on rencontre la plus grande homogénéité, avec des vins d'une belle définition, et ce dans les deux couleurs. Et Côte-Rôtie nous promet de très grandes cuvées. À noter enfin, la belle progression des vins de Seyssuel.

Seul bémol, la récolte a été plus abondante que prévue, amenant parfois de la dilution, notamment pour les blancs de Crozes-Hermitage et de Condrieu. Mais cette opulence a aussi permis d'obtenir des vins avec des niveaux d'alcool plus modérés et de mettre l'accent sur la finesse et la fraîcheur.

#### Des raisins exceptionnels au Sud

Dans la partie méridionale, Philippe Cambie, l'œnologue aux multiples 100/100 Parker, n'a jamais vu une

telle qualité de raisins depuis son arrivée dans la région, en 1998. En 2016, les vins sont mûrs, riches, mais sans ce coup de chaleur ressenti en 2007 ou en 2009. Emmanuel Reynaud, le propriétaire de château Rayas et l'un des plus grands vigneron du monde, s'inquiète déjà : son vacqueyras ou son côtes-du-rhône Fonsalette seront-ils déclassés pour manque de couleur ? Avec une aussi belle matière première, pourtant nul besoin d'aller chercher de la couleur ou de trop extraire.

#### Un millésime aux vins gracieux

Les plus belles cuvées, sans manquer de densité, garderont de la finesse même si la maturité est élevée car il y a de belles acidités. Pour s'en convaincre, il suffit de déguster le ventoux cuvée La Gérine (vinifié sans soufre) du domaine de la Ferme Saint-Martin, un grand vin de plaisir tout en finesse. Ou ce somptueux châteauneuf-du-pape cuvée Vieilles vignes du domaine Tourbillon, à la robe pâle, issu d'un terroir sans pedigree et qui, grâce à une maturité aboutie et un travail délicat, est l'un des vins les plus gracieux du millésime. • P. V. P. et R. P.



PIERRE VILA PALLEJA ET ROBERTO PETRONIO. Nos deux experts sont enchantés par 2016.



• SPÉCIAL MILLÉSIME 2016 •

RHÔNE NORD

# Les cuvées emblématiques dans le Rhône nord

## CHÂTEAU-GRILLET

**C**e cru réputé confirme son renouveau. La recherche de la qualité pousse à isoler les meilleures parcelles pour produire un grand cru de la vallée du Rhône. P. V. P.

17,5-18

### CHÂTEAU-GRILLET

Ce vin encore réservé étonne par

la noblesse de ses arômes et par la délicatesse de sa texture caressante. La finale est d'une rare longueur et offre une étonnante sapidité. N. C.

## CONDRIEU

**P**as de grandes réussites en viognier dans ce millésime. 2016 a donné de hauts rendements, ne permettant pas les pleines maturités. Cependant, les

meilleures cuvées séduiront les amateurs de finesse : style très bourguignon, élégant, délicat (loin de l'aspect variétal du cépage) et doté d'une haute définition minérale. P. V. P.

(45 vins dégustés)

16,5-17

### DOMAINE JAMET

Vernillon. Le deuxième millésime de ce domaine réputé de Côte-Rôtie étonne par sa précision. Le nez est discret, d'une belle austérité. Le toucher est superbe, épuré. Le vin finit sur un bouquet d'épices. Issu du lieu-dit Côte Chatillon. Entre 48 et 53 €

16,5-17

### STÉPHANE OGIER

Les Vieilles vignes de Jacques Vernay. Cette cuvée tire sa singularité de sa finesse. Avec son niveau d'alcool bas, elle est très digeste, et laisse transparaître une profondeur minérale rare pour Condrieu. Entre 35 et 40 €

15,5-16,5

### FRANÇOIS VILLARD

Deponcins. Une belle réussite pour le millésime. Faisant oublier le viognier, le style est épuré. Les amateurs de bourgognes aimeront sa subtilité, son toucher étiré, sa finale salivante. 40 €

15,5-16,5

DOMAINE DU MONTEILLET Chanson. La macération pelliculaire apporte du fond et de la densité au vin. Le nez est bien mûr, sans excès. Le toucher est riche, doté de fins tanins, avec une superbe finale rappelant le thé Darjelling. 37 €

15-16

### PIERRE-JEAN VILLA

Jardin Suspendu. Dans un style tout en générosité maîtrisée, son nez évoque le panier de fruits jaunes.

La bouche est précise, délicate, sans excès, d'une belle longueur. 40 €

15-16

### DOMAINE MOUTON

Côte Bonnette. Dans un style généreux, ce vin surprend par sa richesse sans lourdeur. Une finale sapide. 25 €

14,5-15,5

### JULIEN PILON

Lone. Vin contrasté entre un nez exubérant (pêche, abricot, violette) et une bouche légère, construite autour d'une expression granitique. 36 €

14,5-15,5

### RÉMI NIERO

Chéry. La qualité du terroir de Chéry démontrée : le nez est subtil, racé, et précis. La bouche est étirée, aérienne, de demi-corps. Belle longueur. 36 €

14,5-15,5

### DOMAINE DU MONTEILLET

Grandes Chaillées. Le nez est réservé, nuancé par la pêche et la mandarine. La bouche se montre aérienne, magnifiée par une fraîcheur zestée. 29 €

14,5-15,5

### YVES CUILLERON

Les Chaillots. Il fait oublier la richesse du viognier. Son style atypique est frais, évoquant la mandarine. La bouche est cristalline, vive, acidulée, ponctuée par de beaux amers. 41 €

14-15

### LES VINS DE VIENNE

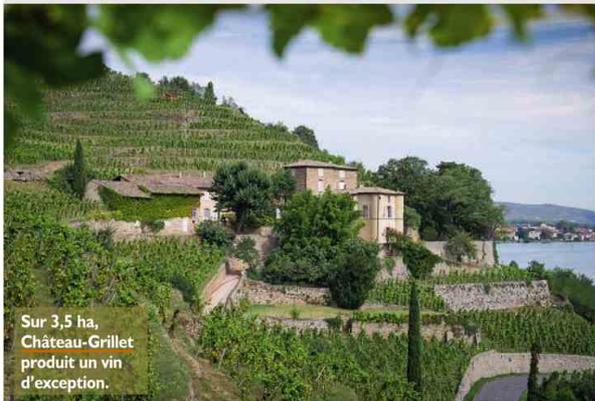
La Chambée. Un style de haute maturité dans un nez envoûtant. La bouche de demi-corps est raffinée, avec un joli gras et une bonne longueur. 35 €

## CORNAS

**G**âce à un millésime clément et homogène,

CHÂTEAU-GRILLET LE GRAND CLASSIQUE DU MILLÉSIME

Ce célèbre monopole revient à son meilleur niveau



Sur 3,5 ha, Château-Grillet produit un vin d'exception.

**R**acheté en 2011 par François Pinault, Château-Grillet revit sous la houlette du directeur **Frédéric Engerer** (également patron de château Latour, à Pauillac).

À ses côtés, l'œnologue Alessandro Noli cajole les 76 terrasses de la plus petite appellation du Rhône, insistant sur le travail du sol, la séparation des parcelles et un élevage adapté.

Rappelons que Curmionsky, le prince des gastronomes, comptait Château-Grillet parmi les cinq plus grands blancs du monde, avec Yquem, Château-Chalon, le Montrachet et la Coulée de Serrant. P. V. P.



• SPÉCIAL MILLÉSIME 2016 •

RHÔNE NORD

les amateurs trouveront un grand nombre de beaux cornas cette année. Le style est de demi-puissance, l'esprit plus accessible qu'à l'accoutumée, mais cela ne ternira pas leur capacité de garde. P. V. P.

(33 vins dégustés)

**16,5-17,5**

**ALAIN VOGÉ** 🍀

Vieilles vignes. Les vieilles vignes permettent d'avoir un vin profond, très floral, alliant richesse et élégance, et une superbe finale salivante. 45 €

**16-17,5**

**YVES CUILLERON**

Lieu-dit Les Côtes. Remplaçant Les Vires, cette cuvée est une pure réussite, dans la lignée des beaux cornas du domaine. Le nez est pris par le poivre de Sichuan. La juste extraction et la qualité des tanins lui permettront de séjourner en cave pendant longtemps. 43,20 €

**16,5-17**

**DUMIEN SERRETTE**

Patou. Les vignes de 70 ans ont su donner une grande profondeur. Un nez réservé. La bouche serrée augure un grand potentiel de garde. 23 €

**16-17**

**ALAIN VOGÉ** 🍀

Les Chaïlles. Il se situe dans la lignée de la cuvée Vieilles vignes, avec une matière moins concentrée, ce qui permettra de le déguster plus rapidement. On est marqué par la précision des tanins. 30 €

**16-17**

**PIERRE GAILLARD**

Sa sage austérité annonce une belle bouteille, grâce à sa fraîcheur minérale, ses tanins bien définis et sa grande longueur. 31 €

**16-16,5**

**DOMAINE DU TUNNEL** 🍀

Vin noir. Il porte bien son nom. Les vignes centenaires signent un vin

à la robe obscure, aux fruits noirs intenses, à la bouche concentrée. Il récompensera les plus patients. 37 €

**15,5-16,5**

**DELAS FRÈRES**

Chante Perdrix. Issu de très belles parcelles parmi Reynard et Champelrose, voici un cornas bien typé. Nez intense, bouche séveuse, tanins fermes. Il a un grand avenir devant lui. 33 €

**15,5-16,5**

**DOMAINE COURBIS**

La Sabarotte. La sagesse des vignes plantées en 1947 se retrouve dans cette cuvée. Le nez est austère. La bouche se montre très charnue, enveloppée par des tanins fermes. Un vin de grande garde. 52 €

**15-16,5**

**JOHANN MICHEL**

Mère Michel. Issu uniquement de jeunes vignes de sérine, cette cuvée est très typée Cornas : noble végétalité, tanins fermes mais de qualité et toucher raffiné. 70 €

**15-16**

**DOMAINE DU TUNNEL** 🍀

La fraîcheur ressort en premier. Le nez évoque les fruits noirs acidulés. La bouche est juteuse, dense, avec un alcool sucrant. Très typé cornas. 29 €

**15-16**

**JOHANN MICHEL**

Jana. Issue du terroir de Chaillot, cette cuvée est vinifiée en vendange entière et joue la carte de la délicatesse. La trame est serrée, séveuse. Cette cuvée Jana est une bouteille de grande garde. 35 €

**15-15,5**

**LES VINS DE VIENNE**

Saint-Pierre. Il garde la structure typique de l'appellation, avec un nez intense, une bouche aux tanins fermes mais à l'alcool modéré. La finale suggère l'origine granitique du cru. 35 €

**14,5-15,5**

**DOMAINE LES SEPT PIERRES**

François Tissot profite depuis peu

de ces vignes de 70 ans. Il les interprète avec beaucoup de générosité, et avec les codes de la syrah, poivrée et lardée. La finale est sapide, ponctuée par un alcool mentholé. 34 €

**14,5-15,5**

**GUY FARGE**

Harmonie. La juste utilisation de la vendange entière a permis d'allier finesse et maturité, avec un nez suggérant la soupe de fruits et le poivre. La bouche est dotée de superbes tanins. La finale de cette cuvée est un peu fuyante. 33 €

**CÔTE RÔTIE**

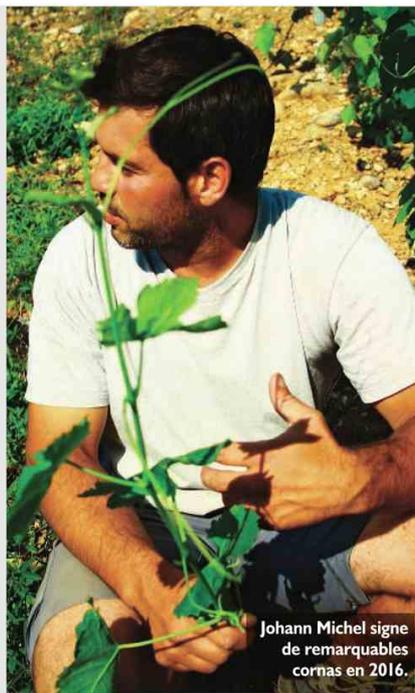
**C**e millésime distingue les bons des grands terroirs. Avec un style très épuré, les meilleures parcelles clignotent en donnant des vins frais, tout en nuances, et à la puissance modérée. Les amateurs de bourgognes y trouveront leur compte. P. V. P.

(53 vins dégustés)

JOHANN MICHEL LA DÉCOUVERTE DU MILLÉSIME

Chez lui, Mère Michel a retrouvé son charme !

**V**oici un nom à suivre de près. **Johann Michel** a commencé avec seulement 4 000 m<sup>2</sup> de vignes en 1997. Il cultive aujourd'hui de manière raisonnée 5 ha de vignes de Saint-Péray et de Cornas, quasi exclusivement en coteaux. Les vins du domaine affichent en 2016 des tanins raffinés, presque féminins. On retiendra la cuvée Jana, issue du terroir prestigieux des Chaïlles, et Mère Michel, cuvée composée de sérines plantées en 2011 et inspirée des sélections massales d'Yves Cuilleron. Mère Michel ne sera produite que lors des beaux millésimes. Enfin, une cuvée de saint-joseph est annoncée pour bientôt. **P. V. P.**



Johann Michel signe de remarquables cornas en 2016.



• SPÉCIAL MILLÉSIME 2016 •

RHÔNE NORD

**CÔTE RÔTIE** (suite)

**19-19,5**

**DOMAINE JAMET**  
Côte-Brune. Cette parcelle confirme encore une fois sa plénitude, et la grandeur de son terroir. Avec une minéralité sous-jacente, ce vin surprend par son niveau d'alcool faible, et mettra du temps à s'ouvrir. **N. C.**

**18,5-19**

**STÉPHANE OGIER**  
Lancement. Dans un registre très subtil, rappelant la délicatesse d'un pinot, ce vin offre beaucoup d'énergie, de précision et de pureté. Une grande bouteille de garde. **N. C.**

**17-18**

**LES VINS DE VIENNE**  
Les Grandes Places. L'austérité et l'intensité de la parcelle sont parfaitement restituées dans cette cuvée. La bouche est ferme, tenue par une impression schisteuse marquée. **49 €**

**17-18**

**PIERRE GAILLARD**  
Rose pourpre. Un jus de fruit ! Le nez exhale des baies noires bien mûres. La bouche est enveloppante, caressante. Sa finale rappelle la bergamote. **80 €**

**16,5-17,5**

**DOMAINE DU MONTEILLET**  
Fortis. Malgré les jeunes vignes, Fortis est une très belle réussite pour un 2016. L'alliance de plusieurs terroirs et la vinification partielle en vendange entière ont donné un vin concentré, pulpeux et très long. **N. C.**

**16,5-17,5**

**FRANÇOIS VILLARD**  
Gallet Blanc. La vinification en vendange entière signe le nez avec des notes de poivres vert et de Sichuan intenses. La bouche est élançante, avec un grain serré et une chair délicate. **Env. 42 €**

**16,5-17,5**

**DOMAINE DUCLAUX**  
Germine. Cuvée tout en raffinement,

au nez évanescents, à la bouche délicate, aux tanins déliés. **Env. 45 €**

**16,5-17,5**

**PIERRE GAILLARD**  
Cette cuvée comblera ceux qui veulent profiter d'un joli côte-rôtie dès sa prime jeunesse. Les 10 % de viognier complexifient le nez (fruits noirs, pêche) et délient la trame. **38 €**

**16,5-17,5**

**CHRISTOPHE PICHON**  
La Comtesse en Côte Blonde. Les vignes de 80 ans restituent une intensité schisteuse rare, et donnent un vin très mûr pour le millésime. La bouche est riche, puissante, mais équilibrée par de très beaux amers minéraux. **100 €**

**16-17**

**M. CHAPOUTIER** ☾  
La Mordorée. Elle dénote pour 2016, avec un nez très mûr, une bouche séveuse, une finale mentholée. **155 €**

**16-17**

**DOMAINE PICHAT**  
Les Grandes Places. Il tire sa complexité de ce magnifique terroir. Un nez étonnant d'épine de pin et de fleurs de montagne, une bouche dense. Grande capacité de garde. **60 €**

**15,5-16,5**

**DOMAINE BILLON**  
Côte Rozier. Les vignes de 45 ans ont puisé l'élégance de cette parcelle. La bouche très allongée s'achève sur une finale évoquant les grands thés. **48 €**

**15-16,5**

**PIERRE-JEAN VILLA**  
Carmina. Assemblage de parcelles de vignes de 60 ans. Un vin étonnant, dont le nez évoque le manioc, la suie. Une bouche concentrée, d'une grande précision. Belle capacité de garde. **45 €**

**15-16**

**DOMAINE CHAMBEYRON**  
Clara. Cuvée confidentielle et envoûtante, au nez de papier d'Arménie et de cendre. La bouche est suave, caressante. Bonne longueur. **50 €**

**15-16**

**LES VINS DE VIENNE**  
Les Essartailles. Un vin très précis au nez bien mûr, sur une alliance de chocolat et de poivre vert. La bouche aérienne est tramée par des tanins raffinés et ponctuée par une belle finale aux notes de graphite. **37,50 €**

**16-17**

**DOMAINE GARON**  
Les Rochins. Un extrait de roche à l'expression schisteuse très présente. À déguster cinq ans minimum après la mise en bouteilles. **67 €**

**15,5-16,5**

**DELAS FRÈRES**  
Seigneur de Maugiron. Il tire sa complexité des belles parcelles de la Côte Brune, avec un nez déjà très ouvert à ce stade (fruits noirs, herbe sèche, balsamique). La finale est longue, d'une grande intensité. **50 €**

**15,5-16,5**

**DOMAINE GARON**  
Les Triotes. Avec 12,5° d'alcool : il offre une bouche fine et l'impression minérale relègue le fruit au second plan. **37 €**

**15,5-16,5**

**YVES CUIILLERON**  
Lieu-dit Bonnavières. Le terroir de Bonnavières donne son nom à cette cuvée, remplaçant Les Terres Sombres. C'est un vin de demi-corps, épuré, rafraîchi par une fine acidité et de beaux amers. **52 €**

DELAS FRÈRES

LE COUP DE CŒUR DU MILLÉSIME

Un tandem gagnant  
qui relance Delas



Claire Darnaud-McKerrow a rejoint Jacques Grange en 2010 pour améliorer le travail parcellaire.

La maison Delas récolte les fruits de son labeur avec un millésime 2016 très réussi. **Jacques Grange et Claire Darnaud-McKerrow** ont relevé le pari de convertir en bio 27 ha de vignes (sur les 30 ha en propriété) : les sols sont travaillés depuis 2013, et une replantation avec des sélections massales est engagée depuis 2010. Le résultat est magnifique : les vins sont plus éclatants et plus frais dans les deux couleurs. Si ce travail de fond se poursuit, il faudra compter sur Delas qui brigue parmi les meilleurs domaines de la vallée du Rhône. **P. V. P.**

D.R.

• SPÉCIAL MILLÉSIME 2016 •

RHÔNE NORD

**CÔTE-RÔTIE**

(suite)

**14,5-15,5**

**OLIVIER RAVOIRE**

L'alliance des vieilles vignes et des 5 % de viognier ont donné une cuvée très fruitée, avec un toucher juteux et une finale fraîche. 33,50 €

**14,5-15**

**VIGNOBLES CHIRAT**

La Rose Brune. Cette cuvée confidentielle tire son essence de vignes de 50 ans, qui donnent un vin soyeux, enrobé, aux tanins précis. 35 €

**CROZES-HERMITAGE**

**I**ci aussi, 2016 est beaucoup plus hétérogène que 2015.

La récolte a été abondante cette année, mais nous constatons de gros problèmes de dilution. Lorsque les maturités ont été atteintes, les vins sont toutefois joyeux, nuancés, fins et très équilibrés. P. V. P.

(72 vins dégustés)

**Vins rouges**

**16-17**

**DOMAINE DES 7 CHEMINS**

Absolu. Un vin délicieux, une superbe réussite. Le nez est intense, la bouche se montre suave, sensuelle, les tanins enrobés. Grande longueur. 13 €

**15,5-16,5**

**PAUL JABOULET AÎNÉ** 🍀

Domaine de Roure. Les beaux terroirs s'expriment. Le nez est noble, plein de thé noir fumé et d'herbes sèches. Les tanins précis et fermes augurent une belle garde. 36,90 €

**15-16,5**

**DOMAINE COMBIER** 🍀

Quelle qualité de fruit ! Le nez est d'une rare noblesse, évoquant la mûre et le soja. Le toucher est délicat, riche, avec une finale fraîche. 20 €

**15,5-16**

**LES VINS DE VIENNE**

Les Grappiats. Dans un style riche pour l'appellation, ce vin se distingue par sa concentration et sa structure appuyée. Sa grande longueur fait penser à un vin de bonne garde. 24 €

**15-16**

**DELAS FRÈRES**

Domaine des Grands Chemins. Issu uniquement des vignes en propriété du superbe terroir des Chassis, il offre un nez au poivre magnifique. La bouche est très bien définie, éclatante, et très dense pour l'appellation. 22 €

**15-16**

**EMMANUEL DARNAUD**

Les Trois Chênes. Beau nez austère, plein de petits fruits noirs. La bouche est effilée, sous-tendue par une grande impression minérale. Belle capacité de garde. 19 €

**15-15,5**

**DOMAINE COMBIER** 🍀

Cuvée L. L'élevage en cuves béton permettra de garder l'aspect juteux et immédiat de cette syrah épicée. La bouche ronde et la finale fraîche rendent ce vin très digeste. 14,50 €

**14,5-15,5**

**DOMAINE DES HAUTS CHÂSSIS** 🍀

Les Galets. Le nez très expressif allie le fruit juteux, le poivre vert et la fraise au sucre. La bouche est enveloppée, douce, avec de beaux tanins enrobés. Bonne capacité de garde. 15,50 €

**14,5-15,5**

**FRANÇOIS VILLARD**

Certitude. Le nez interpelle par sa marque de vinification en vendange entière (poivres vert et de Sichuan). La bouche est structurée, la trame serrée. Atypique pour un crozes, voici un vin savoureux. Env. 17 €

**14-15**

**DOMAINE DES HAUTS CHÂSSIS** 🍀

Esquisse. Un vin de plaisir

Cinq bouteilles pour aimer le Rhône nord



● **Pierre Gaillard, côte-rôtie Rose Pourpre** : épuré, caressant grâce à une cuvaison courte ● **Domaine Combiér, crozes-hermitage** : une syrah juteuse et gourmande ● **Delas, hermitage Domaine des Tourettes** : un renouveau à suivre de près ● **Bernard Gripa, saint-péray Les Figuiers** : il surclasse l'appellation Saint-Péray ● **Johann Michel, cornas jana** : une étoile montante du Rhône nord.

immédiat, dont le nez embaume le poivre noir. La bouche légère à la finale acidulée est friande. 11,50 €

**14-15**

**CAVE DE TAIN**

Les Hauts du fief. Sa profondeur provient de l'alliance des loess du nord et des granites du sud. La bouche est précise, vive, la finale très fraîche. 18 €

**14-14,5**

**DOMAINE MELODY**

Friandise. Elle porte bien son nom. Ses arômes très expressifs et sa texture charnue, mais souple, lui permettent d'être très accessible. 12 €

**14,5-15,5**

**DOMAINE DE SAINT CLÉMENT** 🍀

Clairmont. Très fin, le nez est caractérisé par un floral délicat, notamment la violette. La bouche est tendue par une fraîcheur minérale qui amène une grande longueur. 12,50 €

**14-14,5**

**EMMANUEL DARNAUD**

Mise en bouche. Un vin appétant, de plaisir immédiat, grâce à son acidité rafraîchissante, son alcool bas et ses tanins veloutés. 16 €

**13,5-14,5**

**LES VINS DE VIENNE**

Les Palignons. Pure gourmandise ! Le nez est riche, les fruits noirs juteux en tête. La bouche est de demi-corps, acidulée, aux tanins enrobés. 20,50 €

**13,5-14,5**

**DOMAINE DES ENTREFAUX** 🍀

Machonnères. Cette cuvée est née sous le signe de la concentration, et propose un nez et une bouche très riches. Sa grande capacité de garde lui promet un bel avenir. 22 €

**Vins blancs**

**15-15,5**

**LES VINS DE VIENNE**

Maison blanche. Un nez intense, à l'aromatique singulière (poire, nectarine, mandarine). La bouche est enveloppée, voluptueuse, et termine sur le calisson. 24 €

**14,5-15,5**

**DOMAINE DE CHASSÉLVIN**

Un nez éclatant d'amande, de houblon et de miel. Le niveau d'alcool modéré (12,1°) lui confère une bouche légère et délicate. Un vin dont il faudra profiter rapidement. 13 €



• SPÉCIAL MILLÉSIME 2016 •

RHÔNE NORD

**CROZES-HERMITAGE**

(suite)

**15-15,5**

**DAVID REYNAUD** ☾

Lou. Cette pure roussanne est une réussite, alliant la richesse et une touche de fraîcheur végétale, rappelant les infusions. Le toucher est cristallin, la finale sapide. 20 €

**15-16**

**GILLES ROBIN** ☀

Les Marelles. Cette belle réussite pour ce millésime est portée par sa minéralité. Un toucher cristallin, épuré. Finale sur de beaux amers. 20 €

**14,5-15**

**DOMAINE DU COLOMBIER**

Gaby. Il affiche un profil de plaisir immédiat, grâce à son nez bien ouvert, porté par la mandarine. La bouche est enveloppée, facile. Une belle bouteille de bistrot. 22 €

**14-15,5**

**JULIEN PILON**

On the Rhône Again. Cette pure marsanne confirme la maîtrise des blancs par ce vigneron. Le nez est envoûtant, avec ses fruits à noyau et son miel frais. La bouche est enrobée par un élevage judicieux. 19 €

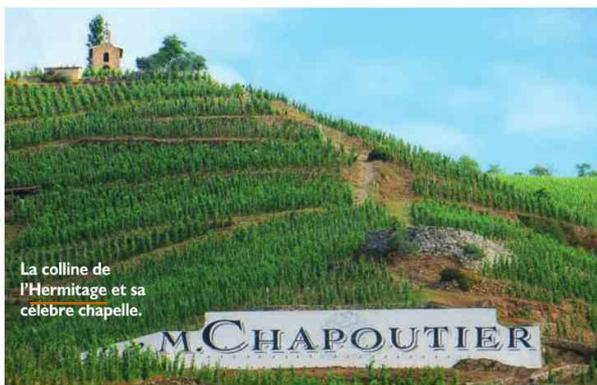
**13-14**

**DOMAINE DES RÉMIZIÈRES**

Cuvée Christophe. La grande proportion de vieilles vignes apporte beaucoup de fond. Le nez est enjôleur, mêlant la pâtisserie, la mandarine et l'amande. La finale acidulée confère de l'appétence. 14,40 €

**HERMITAGE**

Les efforts des vignerons couplés à la grandeur de l'appellation donnent un beau millésime dans les deux couleurs. Si la grêle a amputé une partie de la récolte, elle a aussi concentré les raisins. Les blancs sont profonds et fins. Les rouges, concentrés sans



être solaires, sont dotés de beaux tanins. Jean-Louis Chave n'a pas présenté ses vins, il était trop tôt ! P. V. P.

(21 vins dégustés)

**Vins rouges**

**18-19**

**M. CHAPOUTIER** ☾

Le Méal. La qualité et la pureté du fruit sont incroyables. La bouche est tirée par une haute sensation minérale. La finale évoque la suie et les fruits des bois. 288 €

**17,5-18,5**

**M. CHAPOUTIER** ☾

Le Pavillon. La puissance caractérise ce vin. Le nez est très intense, avec ses fruits noirs. La bouche est riche sans excès, avec des tanins polisés, et d'une grande longueur. 486 €

**17-18**

**CAVE DE TAIN**

Gambert de Loche. La noblesse des terroirs qui composent cette cuvée (Méal, Hermite, Murets, Beaume, Croix) explique la grandeur de ce vin. Le nez est intense, dans le registre du soja et du réglisse. La bouche solaire apporte densité et volume. Grand potentiel de garde. 70 €

**16-17,5**

**DELAS FRÈRES**

Domaine des Tourettes. Delas

confirme sa bonne forme en 2016. Le style est éclatant, concentré, encore massif, mais ceinturé par des tanins de grande qualité et ponctué par une grande longueur. 50 €

**16-17**

**DOMAINE DES RÉMIZIÈRES**

Cuvée Émilie. Un concentré d'épices rappelant un marché oriental. La bouche est serrée par une belle acidité. La longueur de cette cuvée est magnifique. 37 €

**16-17**

**DOMAINE DU COLOMBIER**

Les frères Viale ont serti un petit bijou cette année grâce à leurs parcelles de Beaumes et de Diognières. Le nez est riche de petits fruits noirs bien juteux. La bouche fait penser à une vinification en vendange entière, grâce à sa fraîcheur végétale, et sa finale rappelant le poivre de Sichuan. 50 €

**16-17**

**YANN CHAVE** ☀

Ce vin joue la carte de la haute maturité, avec un nez intense, très riche. La bouche est douce, aux tanins patinés. Grande longueur saline. 60 €

**Vins blancs**

**17-18**

**M. CHAPOUTIER** ☾

Le Méal. Le coteau du Méal magnifie

une nouvelle fois la marsanne. La mandarine et la gentiane embaument le nez. La bouche est contenue, raffinée, étirée par une haute intensité minérale. 243 €

**16,5-17**

**DELAS FRÈRES**

Domaine des Tourettes. L'alliance des parcelles des Bessards et des Grands Vignes a permis d'obtenir un superbe contraste entre maturité et fraîcheur. Le nez est riche en miel et en frangipane. La bouche, opulente, généreuse, se termine sur une magnifique finale mentholée. Grande capacité de garde. 56 €

**15,5-16,5**

**CAVE DE TAIN**

Grand Classique. Son nez d'une grande intensité mêle le miel frais, la fleur de houblon et le chèvrefeuille. La bouche est raffinée, aérienne et saline, finissant sur une bonne longueur. 34 €

**15-16**

**FERRATON PÈRE ET FILS**

Le Reverdy. Issu des lieux-dits Beaumes et Méal. Son nez interpelle par sa finesse. La réserve qu'exprime ce dernier, la matière enveloppée et la longue finale saline sont gages de grand vin de garde. Entre 60 et 70 €

**SAINT-JOSEPH**

Cette appellation offre un niveau de qualité très homogène dans les deux couleurs. Malgré les difficultés climatiques du millésime, on donnera un léger avantage aux terroirs sud de l'appellation. Les blancs proposent une fraîcheur atypique d'agrume. Certains rouges atteignent des niveaux supérieurs en trouvant de belles maturités avec de grandes définitions minérales. P. V. P.

(96 vins dégustés)



Au nord, les blancs se surpassent, au sud, les rouges rayonnent!

• SPÉCIAL MILLÉSIME 2016 •

RHÔNE NORD

**Vins rouges**

**17,5-18,5**

**BERNARD GRIPA**

Le Berceau. Cette cuvée joue la carte de la justesse, avec un nez bien mûr, sans excès, une bouche aiguisée et une grande sapidité. Vous pouvez l'oublier en cave. Env. 35 €

**17,5-18**

**PIERRE GONON**

Donnant une sensation de belle maturité, cette syrah offre des herbes sèches, un fruit éclatant, juteux, et des tanins ciselés. Superbe. Env. 35 €

**16-17,5**

**PIERRE-JEAN VILLA**

Tildé. Malgré sa retenue, on distingue tout le potentiel de cette grande syrah, visible dans son éclat et ses tanins patinés. Un grand de l'appellation. 36 €

**16-17**

**DELAS FRÈRES**

François de Tournon. L'alliance des villages historiques de l'appellation est superbe. Il arrive à concilier densité et pureté, grâce à une fraîcheur éclatante et à un grain de tannin millimétré. De grande garde. 24 €

**15,5-16,5**

**PIERRE-JEAN VILLA**

Préface. Le nez allie les fruits noirs et la suie. Sa chair voluptueuse et sa fraîcheur acidulée permettront d'en profiter jeune, ou de l'attendre quelques années. 24 €

**15,5-16,5**

**GILLES BARGE**

Clos des Martinets. Le nez évanescant regroupe des notes à la fois florales, épicées et poivrées. La bouche est d'une grande concentration, et jouit d'un tannin précis. Il rivalisera avec les grands. Env. 20 €

**15-16,5**

**LES VINS DE VIENNE**

L'Arzelle. Ce vin est une pure expression de roche. Le nez est fermé,

austère mais noble. La bouche est serrée, vive, nuancée par de beaux amers. Grande longueur. 21 €

**15-16**

**AURÉLIEN CHATAGNIER**

Sybarite. D'approche méridionale, le nez concentré délivre des fruits surmûris. La bouche est charnue, aux magnifiques tanins enrobés. 22 €

**15-16**

**JULIEN PILON**

Rue des Poissonniers Paris XVIII<sup>e</sup>. Ce vigneron plus connu pour ses blancs nous offre une belle surprise. Cette cuvée démontre sa maîtrise. Elle propose un nez séveux, une bouche concentrée et une finale mêlant les épices, le graphite et le noyau. 22 €

**15-15,5**

**CAVE DE TAIN**

Grand Classique. Une jolie réussite pour le millésime, avec son nez de petits fruits noirs compotés, sa bouche bien extraite et dotée d'acidité. 14 €

**16-17**

**M. CHAPOUTIER**

Les Granits. L'amateur de pureté trouvera chaussure à son pied. Un vin sans artifice, austère, aux tanins pointus. Grande capacité de garde. N. C.

**16-17**

**FRANÇOIS VILLARD**

Reffet. À ne pas mettre entre toutes les mains. L'intensité minérale de ce vin d'amateur détonne, et pourrait en

surprendre certains. Les plus patients ouvriront une magnifique bouteille dans quelques années. Env. 32 €

**15,5-16**

**DOMAINE ALÉOFANE**

La pureté et l'élégance le caractérisent. Le nez est subtil, raffiné, les tanins soyeux. Bonne longueur. 22 €

**15,5 - 16,5**

**GUY FARGE**

Passion de Terrasses. Les vignes centenaires ont engendré une syrah profonde, dont le nez intense mêle le coulis de fruits et le marc de café. La bouche est superbe, avec des tanins aiguisés, de grande définition. 22,90 €

**15-16**

**EMMANUEL DARNAUD**

La Dardouille. Les vignes de 80 ans apportent du mordant. La sensation de granite donne un nez de mine de crayon, des tanins accrocheurs, qui rappellent ceux du nebbiolo. 28 €

**15-15,5**

**FERRATON PÈRE ET FILS**

Lieu-dit Saint Joseph. Il se dirige vers un destin de vin d'amateur, sa profondeur minérale laissant peu de place au fruit. Grande longueur. Env. 35 €

**15-15,5**

**PASCAL JAMET**

Vignoble de la Tour d'Arras. Tous les codes de la belle syrah avec poivre noir et lardé-fumé. La bouche d'une juste extraction donne une sensation de grande accessibilité. 13 €

**14,5-15,5**

**YVES CUILLERON**

Les Serines. Les vieilles vignes de sérine allient douceur de fruit et expression minérale. Le style est maîtrisé. Une bonne longueur. 29,50 €

**14,5-15,5**

**JOHANN MICHEL**

Les jeunes vignes de cette cuvée offrent une vraie friandise accessible, à la fraîcheur acidulée. Il pourra se déguster dans sa prime jeunesse. 19 €

LES SAVEURS DU MARCHÉ

LA BONNE ÉTAPE

À Vienne, l'étape rêvée  
avant les pentes



Les Saveurs du Marché : bistro le midi et "gastro" le soir.

Le couple Desestret tient cet établissement depuis 1998. Leur mot d'ordre ? La gourmandise. Prodiguant une cuisine généreuse à partir de produits locaux et de saison, c'est l'étape obligatoire avant d'arpenter les vignes pentues de Côte-Rôtie. On vous conseille de réserver, la maison est du genre intimiste. La carte des vins compte 350 références et fait briller la région, mais affiche aussi de belles références de Bourgogne et de Loire. Menu dès 16 € le midi et dès 28 € le soir. Notez l'adresse : 34, cours de Verdun, 38200 Vienne. P. V. P.





• SPÉCIAL MILLÉSIME 2016 •

RHÔNE NORD

**SAINT-JOSEPH**

(suite)

**14-15**

**DAVID REYNAUD** ☾

350 mètres. Avec ses arômes de fleurs de montagne, sa fraîcheur, on le dirait issu de vignes d'altitude. Une bouche désaltérante, très longue. 18,50 €

**14,5-15,5**

**JEANNE GAILLARD**

La Relève. Issu en partie de sérine, il étonne par son côté très digeste, donnant l'impression d'être faible en alcool. La finale évoque le graphite avec intensité. 16 €

**14-14,5**

**DOMAINE MUCYN**

Les Salamandres. Légère note de graphite au nez. Bouche en demi-corps enrobée par un alcool sucrant. Finale sur la mine de crayon. 15 €

**Vins blancs**

**17-17,5**

**BERNARD GRIPA**

Le Berceau. Issu du lieu-dit

Saint-Joseph, ce vin offre une haute définition minérale. Le nez est juste, encore monochrome. La bouche est étirée, ciselée. Sa finale évoque la mandarine. Env. 32 €

**17-17,5**

**PIERRE GONON**

Chose rare, ce vin allie à la fois la maturité et la précision. Le nez est riche. La bouche offre beaucoup d'amplitude grâce à son gras. Une finale magnifique aux saveurs de quetsches et de mirabelles. Env. 37 €

**15,5-16**

**DOMAINE BOISSONNET**

Emisphère. Un vin hors des codes, au nez évanescant de poire et de miel. La bouche allie richesse et fraîcheur, et se retrouve contrastée par de superbes amers. 19 €

**15-16**

**PIERRE GAILLARD**

Cette pure roussanne est un vrai panier de fruits frais (abricot, pêche, rhubarbe, amande). Une bouche délicate, tendue par une fraîcheur d'agrumes, et d'une grande longueur. 20 €

**15-16**

**M. CHAPOUTIER** ☾

Les Granits. Les vieilles vignes de Tournon offrent une nouvelle fois un vin dans lequel l'intensité minérale est prépondérante. Son nez réservé et ses beaux amers promettent un grand vin de garde. 65 €

**15-15,5**

**DOMAINE DU MONTEILLET**

Malgré des vendanges réalisées en octobre, le niveau d'alcool est particulièrement bas (12,5°). Ce qui donne un vin tout en délicatesse, raffiné, laissant transparaitre l'intensité du granite. 21 €

**15-16**

**JULIEN PILON**

Dimanche à Lima. Cette cuvée offre un saisissant contraste entre un nez mûr et intense (amande, frangipane, miel) et une bouche légère, cristalline, terminant par de beaux amers minéraux. 21 €

**14-14,5**

**YVES CULLERON**

Lieu-dit Digue. Un blanc très

accessible et désaltérant, à la bouche fraîche et à la finale citronnée. 22,50 €

**14,5-15**

**AURÉLIEN CHATAGNIER**

Avec un nez dominé par la roussanne, ce vin évoque la pâtisserie. La bouche se révèle suave, enveloppante. La finale est saline. 16,50 €

**14-15**

**DOMAINE**

**LES SEPT PIERRES**

Cette pure roussanne sera parfaite en apéritif. Le nez est zesté, la bouche friande, de demi-corps, et l'on termine sur une finale sapide. 23 €

**SAINT-PÉRAY**

**L**e niveau de l'appellation est très élevé par rapport à l'accoutumée, grâce à des vins qui allient fraîcheur et élégance. Ce millésime 2016 représente une parfaite occasion pour redécouvrir cette appellation souvent méconnue. P. V. P.

(27 vins dégustés)

PIERRE GAILLARD

LA RÉUSSITE DE L'ANNÉE

Un sans-faute dans toutes ses appellations

**M**algré les difficultés météorologiques, Pierre Gaillard a magnifiquement interprété 2016 dans les deux couleurs. Ses choix ont payé : une récolte tardive, des cuvaisons courtes, la recherche de fraîcheur dans les vins. Il se dit enchanté par ce millésime « miraculeux » en qualité comme en quantité. Ces beaux volumes, justement, ont permis d'obtenir des niveaux d'alcool bas, quasiment un degré de moins que les puissants 2015 : « Avec le réchauffement climatique, cela nous a permis d'avoir les justes équilibres. Sur ce profil de millésime, avant 2000, j'aurais été obligé de chaptaliser ». P. V. P.



L'expérience de Pierre Gaillard a payé en 2016 : ses vins sont délicieux.

**16,5-17**

**BERNARD GRIPA**

Les Figuiers. À faire pâlir de grands bourgognes ! Son nez subtil et très frais est nuancé par la mandarine, le noyau et les infusions. La bouche est un régal de finesse, avec une matière pure, allongée par une minéralité à la juste austérité. Env. 23 €

**15-16**

**DOMAINE**

**LES SEPT PIERRES**

Une des belles réussites de l'appellation, qui se signale par sa générosité et sa fraîcheur. La bouche, dynamique, zestée, étire la finale. N. C.

**15-15,5**

**DOMAINE DU TUNNEL** ☼

Prestige. Les amateurs de poisson se régaleront avec ce vin porté par les agrumes. Le toucher d'une grande finesse étonne par sa longueur. N. C.

• SPÉCIAL MILLÉSIME 2016 •

RHÔNE NORD

15-15,5

**JULIEN PILON**

Les Maisons de Victor. Il détonne par un niveau de maturité élevé pour l'appellation. Sa dimension crayeuse offre un vin tout en volume et une grande salinité. 20 €

14-15

**ALAIN VOGÉ**

Ongrie. La qualité du terroir se démarque. Le nez bien mûr évoque la générosité du viognier. La bouche est fine, dotée d'un gras élégant, avec une finale sapide. 24 €

14-15

**PIERRE GAILLARD**

Il joue la carte de la spontanéité, grâce à sa richesse et son opulence. Un vin qu'il faudra déguster dans sa prime jeunesse. 15 €

14,5-15,5

**FAYOLLE FILS & FILLE**

Montis. Ce vin appelle une gastronomie soignée qui profitera de ses arômes complexes (noyau, violette, pâtisserie). La bouche est fraîche, et la finale magnifique rappelle le genièvre. 19 €

**LES VINS DE SEYSSUEL**

**M**algré des expositions opposées, Côte-Rôtie, Condrieu et les vins de Seyssuel affichent de grandes similitudes. Après des vendanges débutées tard, on trouve ici des blancs aux fraîcheurs acidulées et des rouges concentrés mais sans excès. Seyssuel a beaucoup d'atouts. P. V. P.

(24 vins dégustés)

**Vins rouges**

16,5-17,5

**LES SERINES D'OR**

Encor'. Ce domaine confirme sa bonne lancée constatée lors du millésime 2015, en proposant un vin au nez subtil porté par les fruits noirs

LES VINS DE SEYSSUEL

L'ÉTOILE MONTANTE

Un vignoble antique en pleine renaissance

**P**orté par une poignée de vigneron ultra-dynamiques, Seyssuel prouve, millésime après millésime, que les Romains n'avaient pas planté de la vigne sur ses coteaux par hasard. Malgré ses jeunes vignes, les vins de Seyssuel expriment de la profondeur et de bonnes maturités ; leur qualité est très régulière. Une fois que le vignoble sera plus fermement établi, nous annonçons parier sur des vins de grande expression et de belle garde. Malins sont les amateurs qui pourront acheter les premiers vins de ce cru, dont les prix sont encore modérés : ils vivront en direct ainsi la genèse de la renaissance d'un vignoble. P. V. P.



Déjà en leur temps, Les Romains avaient distingué ce terroir rhodanien.

et la mine de crayon. La bouche est pulpeuse, et dynamisée par une fraîcheur acidulée. 16 €

16,5-17,5

**FRANÇOIS VILLARD**

Seul en Scène. Son nez racé suggère la vendange entière (poivre vert). Bouche fraîche, à la densité juste. Ses beaux tanins étirent le vin. Env. 32 €

16-17

**PIERRE GAILLARD**

Asiaticus. Cette cuvée confidentielle est issue d'un seul hectare. Un vin profond, grâce à un fruit de grande qualité et un boisé façon haute couture. La bouche étonne par sa finale très saline. 31 €

16-17

**LES VIGNOBLES DE SEYSSUEL**

Saxeolum. Cette parcelle de 2 ha offre un vin à la minéralité intense. Son nez est riche, alliant le graphite et les fruits noirs juteux. La bouche, dense, riche, livre de très beaux tanins enrobés et se termine sur une finale sapide. Env. 28 €

15,5-16,5

**STÉPHANE OGIER**

Âme sœur. Un nez intense au coulis de fruit et au lard fumé. La texture douce est enrobée, soyeuse, ponctuée par une finale fraîche, typique des micascistes du vignoble. Il n'a rien à envier aux côte-rôtie de Stéphane Ogier. Env. 40 €

15,5-16,5

**PIERRE-JEAN VILLA**

Esprit d'Antan. Dans un style très mûr, le nez évoque la fraise au sucre et la réglisse. La bouche est enveloppée, riche, aux tanins délicats. Un bel avenir attend cette bouteille. N. C.

15-16,5

**LES VINS DE VIENNE**

Sotatum. Alliance de sept parcelles pour un vin d'une belle intensité, au fruit noir juteux, au poivre noble, à la bouche délicate d'une grande longueur évoquant le thé noir. 35 €

14,5-15

**YVES CUILLERON**

Ripa Sinistra. Nez cendré, plein de lard fumé. La bouche est acidulée,

de juste extraction. Voici une bouteille dont on pourra profiter avec beaucoup de facilité. 31,90 €

**Vins blancs**

15,5-16,6

**LES VINS DE VIENNE**

Taburnum. Les précurseurs de Seyssuel signent un vin contrasté au nez bien ouvert et riche (des notes de biscuit, de lard, de noyau), à la bouche précise, à la fraîcheur désaltérante. 35 €

15,5-16

**JULIEN PILON**

Frontière. Son nez subtil allie les fruits à noyau et une fine végétalité. La bouche en demi-corps est précise, cristalline. La finale rappelle les schistes du terroir. 30 €

15-16

**M. CHAPOUTIER**

Lucidus. Nez d'une grande intensité, évoquant les fruits du verger et les épices. La bouche suave s'achève sur une belle finale sapide, garante d'une bonne capacité de garde. N. C.



• SPÉCIAL MILLÉSIME 2016 •

RHÔNE SUD

# Ils ont brillé dans le Rhône sud en 2016

## CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

**À** Châteauneuf-du-Pape, les 2016 resteront marqués par une maturité élevée. Preuve en est : un grand nombre de vins n'avait pas terminé leur sucre au moment où nous les dégustions. Le célèbre œnologue Philippe Cambie (spécialiste de la vallée du Rhône méridionale) n'a pas souvenir d'avoir produit un aussi grand millésime, car cette maturité reste accompagnée par une belle acidité. Beaucoup de grands, voire de très grands rouges donc et comme toujours, le choix a été cornélien. Les blancs, eux aussi, ont bien réussi cette année. **R. P.**

(260 vins dégustés)

## Vins rouges

**19,5-20**

### CHÂTEAU RAYAS

Ce vin incarne toute la beauté d'un fruit ramassé à parfaite maturité sur un terroir singulier de sable travaillé par un vigneron dont la maîtrise du vignoble, une connaissance du raisin et du terroir sont hors normes. Le résultat est somptueux ! Plus de 100 €

**18,5-19**

### CLOS DU MONT-OLIVET

Cuvée de Papet. Ce châteauneuf-du-pape est davantage en volume avec encore du sucre mais un potentiel et une profondeur qui le porteront loin dans le temps. La cuvée Tradition est ici une référence. En bouche, elle évoque l'oranger avec un grain de tannin à la fois fin et précis (17-18, 25 €). Ces deux rouges sont superbes. 45 €

**18-18,5**

### DOMAINE TOURBILLON

Cuvée Vieilles vignes. Une cuvée Vieilles vignes touchée par la grâce, tel un petit Rayas par la qualité du fruit mais avec une chair peu épaisse. La texture est magnifique. Plus en volume, la Grande Réserve reste dans la lignée mais avec plus d'épaisseur, une ossature solide et un toucher de bouche moins délicat (17,5-18/20, 60 €). 28 €

**18-18,5**

### LE VIEUX DONJON

Tradition. Intensité, volume et raffinement pour ce vin majeur qui, année après année, reste l'un des plus beaux classiques de l'appellation. 25 €

**17,5-18**

### DOMAINE DU BANNERET

Tradition. Nez de vendange entière pour ce beau vin qui s'étire en

bouche. Il est fin, aérien et parfaitement équilibré en termes de maturité. 35 €

**17,5-18**

### DOMAINE JÉRÔME GRADASSI

Un nez chocolaté et profond, une bouche tout en relief, le tout soutenu par une belle structure et un fruit pulpeux à la maturité parfaitement équilibrée. 21 €

**17-18**

### DOMAINE CHARVIN

Laurent Charvin oriente ses vins vers plus de finesse, à l'image de ce très beau 2016, aux parfums élégants et dont la bouche est toute en allonge, mais douce. 30 €

**17-18**

### DOMAINE DE LA JANASSE

Cuvée Vieilles vignes. Douce et épicée, la cuvée Vieilles vignes se montre plus sphérique avec un réel raffinement de texture. La cuvée Chaupin apparaît vigoureuse mais avec la maturité élevée du millésime en finale (17-17,5/20, 54 €). 74 €

**17-17,5**

### DOMAINE BOSQUET DES PAPES

Chante Le Merle. Un nez élégant précède une texture soyeuse dans une bouche volumineuse avec un fruit net, pur et raffiné. 37 €

**16-17**

### DOMAINE LA CABOTTE

Nez chocolaté pour ce vin charnu et suave avec une belle assise. Un vin corpulent et harmonieux. 30 €

**16,5-17**

### VIGNOBLES MAYARD

Clos du Calvaire. Avec un haut de degré de maturité, cette cuvée

## CLOS DU MONT-OLIVET LE COUP DE CŒUR

### Il dénonce la religion des vins noirs, bravo !

**À** Châteauneuf-du-Pape, **Thierry Sabon** impressionne par la régularité de ses vins. Issu d'une famille vigneronne au savoir-faire exemplaire, il confesse s'être fait surprendre par la rapidité du mûrissement des raisins blancs, donnant un vin plus riche que de coutume. Ce n'est pas le cas avec ses rouges. Il a acquis une parcelle à Lirac, le vin verra le jour en 2017. Mais déjà, il s'inquiète que l'appellation impose de produire des vins sombres. Doit-il réapprendre à faire du vin, lui dont le domaine peut s'enorgueillir de 1955 et 1957 à la jeunesse insolente ? Si la couleur faisait la qualité, cela se saurait. Ses 2016 en attestent. **R. P.**



Thierry Sabon est l'héritier d'une grande lignée de vignerons à Châteauneuf-du-Pape.

R. P. / F. P. / M. O.



• SPÉCIAL MILLÉSIME 2016 •

RHÔNE SUD

gracieuse a gardé encore un peu de sucre. Mais le tout se montre équilibré et son parfum est d'un beau raffinement. 21 €

**16-17**

**LE CLOS DU CAILLOU**

Les Safres. Nez légèrement réduit pour ce vin fin et élégant, équilibré par des tanins souples. Sa chair peu épaisse respecte la délicatesse du terroir de safre. 28 €

**17-18**

**DOMAINE DE MARCOUX** 🍀

Vieilles vignes. Le fruit un peu démonstratif sent la confiture de fruits noirs mais la bouche se montre dynamique avec un grain de texture fin. 100 €

**16,5-17,5**

**M. CHAPOUTIER** 🍀

Barbe Rac. Ce vin sent le fruit noir. C'est un rouge droit et sérieux, peu sensuel mais précis et pur. La cuvée La Croix de Bois offre un parfum plus subtil, une bouche dense mais pulpeuse avec des tanins mûrs et toujours ce profil de vin droit et solide. Belle réussite (16-17/20, 120 €). 84 €

**16-17**

**DOMAINE MOULIN-TACUSSEL**

Hommage à Henry Tacussel. Douce et parfumée, cette cuvée livre une bouche souple et délicate. Un vin plein, doté d'une réelle finesse. 36 €

**16-16,5**

**DOMAINE GEORGES-LOMBRIÈRE**

Cuvée Marie. Nez chocolaté et finement épicé. Beau vin dense et charpenté avec du relief et une belle dynamique en bouche. 36 €

**16-16,5**

**FERME CHABRAN**

Une très jolie texture pour ce vin plus en finesse qu'en épaisseur avec une belle fluidité en bouche et un fruit équilibré. 25 €

**Vins blancs**

**19,5-20**

**CHÂTEAU RAYAS**

Ce blanc évolue entre vigueur et profondeur. Sa noblesse d'arômes affirme son intense raffinement. La référence du millésime. Plus de 70 €

**18-18,5**

**DOMAINE JÉRÔME GRADASSI**

Une fine et noble oxydation produite par la clairette rose donne à ce grand blanc une personnalité singulière mais toujours raffinée avec de fins amers. 25 €

**17,5-18,5**

**DOMAINE GEORGES-LOMBRIÈRE**

Thaïs. Un nez expressif qui précède une bouche puissante, intense et pleine. Une belle découverte à ne pas manquer. 40 €

**17,5-18,5**

**DOMAINE DU VIEUX TÉLÉGRAPHE**

Un grand blanc méridional avec une belle et forte personnalité et un fruité toujours intense et savoureux. 54 €

**17,5-18,5**

**DOMAINE SAINT PRÉFERT** 🍀

Vieilles Clairettes. Une cuvée dense et fouguese qui s'impose comme une référence. Son élégance n'est jamais prise à défaut. 40 €

**17-18,5**

**CHÂTEAU DE BEAUCASTEL** 🍀

Roussanne Vieilles vignes. Une cuvée incontournable, à la fois riche et dense qui porte en elle le raffinement d'un grand savoir-faire. Plus de 100 €

**17-18**

**VIGNOBLES MAYARD**

La Crau de ma Mère. Nez de fenouil et de badiane dans cette matière volumineuse et douce mais profonde. 26,50 €

DOMAINE DU GOUR DE CHAULÉ LE COUP DE CŒUR

À Gigondas, ses vendanges longues ont payé



Stéphanie Fumoso séduit avec ses gigondas aux mille nuances.

R. PIERON

Troisième génération de femmes à la tête du domaine du Gour de Chaulé, à Gigondas, Stéphanie Fumoso y produit les vins depuis 2007. En dix ans, elle a remis en cause certaines habitudes familiales, comme le dosage du soufre dans les vins. Elle s'oriente vers une agriculture plus respectueuse de l'environnement. En cave, les foudres affinent les rouges vinifiés en grappes entières. Son vin introverti livre une multitude de nuances dès qu'il se libère. En 2016, Stéphanie Fumoso a vendangé pendant trois semaines pour capter la maturité optimale. Pari réussi : son gigondas est magnifique. **R. P.**

**GIGONDAS**

**Gigondas signe de très belles réussites. L'amateur aura l'embarras du choix. Les vins sont denses, aux tanins affirmés et abondants mais qui demeurent équilibrés et fins quand le raisin a été ramassé à une maturité optimale. R. P.**

(55 vins dégustés)

**16,5-17**  
**DOMAINE DU GOUR DE CHAULÉ**

Un fruit net et pur qui prend un parfum d'épices. Gracieuse et déliée, la bouche, tout en finesse, trouve son bel équilibre grâce à un raisin mûr

mais sans excès. L'un des plus beaux vins du millésime. 15 €

**16-17**  
**DOMAINE DU TERME**

Vieille vigne. Ce vin donne l'impression d'être dans l'empreinte du raisin. Doux, onctueux, il est porté par une belle richesse mais tenu par une main de fer. Splendide ! 14,95 €

**16-17**  
**MOULIN DE LA GARDETTE** 🍀

Cuvée Ventabren. Très belle expression aromatique : chocolat, végétal noble et orange sanguine. Cela précède une bouche dense avec une ossature solide et un fruit parfaitement mûr. 25 €

• SPÉCIAL MILLÉSIME 2016 •

RHÔNE SUD

**GIGONDAS** (suite)

**16-16,5**

**DOMAINE  
LES PALLIÈRES**

Les Racines. Nez raffiné et intense. Une belle complexité aromatique qui précède une bouche équilibrée avec un fruit pur et un très beau toucher. Un joli référent. 29 €

**15,5-16,5**

**DOMAINE  
SAINT DAMIEN** 🍀

Nez intense entre garrigue et fruits macérés qui annonce une maturité

élevée. Avec un fruit doux et sapide, dotée d'un bel équilibre, la bouche se montre fine et gracieuse. 14 €

**15,5-16**

**DOMAINE LA ROUBINE** 🍀

Une sève généreuse pour ce gigondas ample et dense, au fruit appétant qui envahit le palais. N. C.

**15-16**

**DOMAINE  
PAILLÈRE & PIED-GÛ**

Amphore. Vin riche, gras, solaire, porté par un fruit à haute maturité qui prend des notes de cerise à

l'eau-de-vie et de cacao. La bouche, tout en générosité, offre des tanins souples. Beau vin charnel. 38 €

**15-16**

**DOMAINE TOURBILLON**

Vieilles vignes. Nez profond délivrant une note de chocolat. Solaire dans son tempérament mais équilibrée, la bouche se montre savoureuse et ample. Ce beau vin de chair devrait s'affiner à l'élevage. 19 €

**15-16**

**DOMAINE LES GOUBERT**

Son nez complexe évolue de l'orange sanguine à la violette. Un vin d'une belle sensualité par sa texture veloutée et ses tanins. Un gigondas volumineux et long en bouche. N. C.

**15-15,5**

**DOMAINE DU CAYRON**

D'année en année, le nez demeure invariable. Il évoque le sorbet au cassis. Sa bouche se montre intense et soyeuse à souhait avec une belle fermeté tannique en finale. 18,50 €

**15-15,5**

**DOMAINE  
DES BOSQUETS**

Une légère prise de bois qui ne détourne pas le fruit nous livre ici un vin à la matière dense mais équilibrée par une belle maturité du raisin. Un gigondas qui, à ce stade, met en avant sa stature. La fin de l'élevage devrait lui restituer sa finesse. 38 €

**15-15,5**

**DOMAINE D'OURÉA**

Nez intense et finement épicé avec un joli fruit et une touche de végétal noble. Fruité et savoureux en bouche, il s'affirme par une matière dense et aérienne avec une finale élégante tout en finesse et gracieuse. 23,50 €

**15**

**DOMAINE  
LES TEYSSONNIÈRES**

Les Teyssonnières. Un gigondas qui valorise la finesse à la fois dans la qualité de ses tanins et dans le

soyeux de bouche. Vin raffiné mais plein. 15 €

**TAVEL**

**S**i les tavel se révéleront d'ici à quelques mois, ils trouvent déjà de beaux équilibres mûrs mais sans excès de chaleur. On pourra les garder un an ou deux mais on peut déjà se faire plaisir en les savourant cet été ou cet automne. R. P.

(24 vins dégustés)

**14-14,5**

**CHÂTEAU D'AQUERIA**

Finement épicé, ce tavel livre une bouche au fruité généreux qui évolue sur de subtiles notes de fraise écrasée. Un rosé dont la richesse fera merveille à table. 11,20 €

**13,5-14**

**CHÂTEAU DE MANISSY**

Joli rosé tout en finesse, avec une rémanence sur un fruit croquant. 11 €

**13,5-14**

**DOMAINE MABY**

Prima Donna. Voici un joli tavel généreux porté par un fruit gourmand. Il possède du fond et une belle bouche sphérique. 10,10 €

**13,5**

**DOMAINE  
DE LA MORDORÉE**

Dans ce millésime, ce rosé vif et ciselé privilégie la finesse mais il se révélera de lui-même à la fin de l'été. 13,50 €

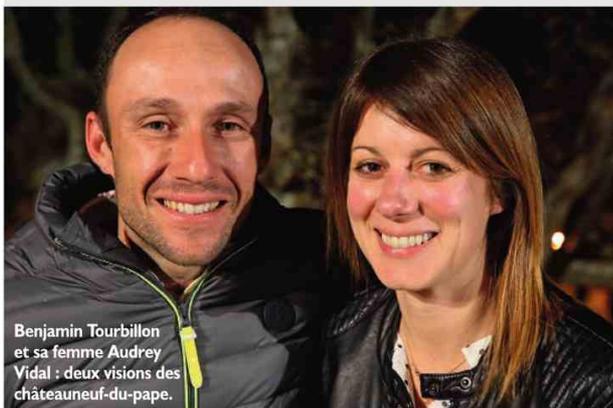
**13**

**DOMAINE  
LAFOND ROC-ÉPINE**

Roc-Épine. S'il se montre encore un peu fermé au nez. C'est en bouche que ce tavel affirme tout son potentiel avec des arômes qui oscillent du fruit au floral, le tout avec beaucoup de finesse. 9,80 €

DOMAINE TOURBILLON ET DOMAINE DU BANNERET  
**LES DÉCOUVERTES DU MILLÉSIME**

Domaine Tourbillon :  
 la science du mouvement !



Benjamin Tourbillon et sa femme Audrey Vidal : deux visions des châteauneuf-du-pape.

**N**ous avons goûté, à un jour d'intervalle et à l'aveugle, les châteauneuf-du-pape d'**Audrey Vidal** du domaine du Banneret et de **Benjamin Tourbillon**, mari et femme dans la vie. Malgré la différence de styles, tous deux visent à produire les meilleurs vins possibles. Pour son 2016, Benjamin est allé chercher la maturité optimale de chaque cépage qu'il a égrappé et vinifié avec douceur. Audrey, elle, a cherché le meilleur équilibre en termes de maturité pour ses vignes complantées. À l'arrivée, un fougueux Banneret vinifié à partir de grappes entières et un Tourbillon ultra délicat. **R. P.**

• SPÉCIAL MILLÉSIME 2016 •

RHÔNE SUD

Cinq sudistes à savourer sans se presser



● **Château La Canorgue, luberon** : juteux et élégant, intense et profond ● **Moulin de la Gardette, gigondas Ventraben** : un rouge solide et dense, au fruit parfaitement mûr ● **Le Vieux Donjon, châteauneuf-du-pape Tradition** : un vin majeur du millésime ● **Château Rayas, châteauneuf-du-pape** : pour son intense raffinement ● **Domaine du Terme, vacqueyras** : un rouge velouté et racé, à ne pas manquer.

VACQUEYRAS

Il y a ici un grand nombre de vins de belle facture, même s'il y a encore quelques vacqueyras un peu trop extraits. Dans l'ensemble, on trouvera des vins qui ne manquent pas de finesse et que l'on pourra boire jeunes. Les plus équilibrés offriront une belle aptitude au vieillissement. R. P.

(45 vins dégustés)

Vins rouges

15-15,5

DOMAINE DU TERME

Son nez parfumé sent la cerise bien mûre. Quant à la bouche, racée, à la matière veloutée, elle se tient par une structure aux tanins solides mais fins. Très beau vin à ne pas manquer. 10 €

15

DOMAINE DE LA TÊTE NOIRE

La Clapière. Joli parfum qui évoque l'orange sanguine. Soyeuse, sa bouche

se montre gracieuse avec un joli jus et une chair douce, portée par un fruit persistant. 14,50 €

14,5-15

DOMAINE FONTAINE DU CLOS

Reflets de l'Âme. Voici un très joli vacqueyras travaillé tout en finesse avec un fruit épuré qui sent la cerise fraîche. Souhaitons que sa bouche, délicate mais intense, conserve son élégance jusqu'à la mise en bouteilles. 11 €

14,5-15

DOMAINE JULIEN DE L'HOMME

Cuvée H. Nez de chocolat et de gelée de fruits noirs. Intense et profond en bouche, il libère un fruit pur avec une maturité équilibrée. Un vacqueyras gracieux pour amateur de vins fins et élégants. 8,50 €

14-15

DOMAINE LA BOUÏSSIÈRE

Tradition. Vin puissant et compact avec la sève d'un raisin ramassé bien mûr qui porte son fruit sur la longueur. Vin de corps un rien brutal mais qui devrait s'affiner au

cours de son élevage. Beau vin de matière. 15 €

14-15

DOMAINE D'OURÉA

Malgré une légère réduction, le fruit se montre pur et gracieux. Fin, nuancé, il s'inscrit dans la mouvance de ces vins contemporains où le caractère digeste prime sur la puissance avec une matière veloutée et un grain de tanin fin. 18,50 €

14-14,5

MONTIRIUS ☾

Le Clos. Nez somptueux déjà bien ouvert avec une touche florale. Derrière cette réelle séduction olfactive, la bouche se montre souple, suave et tout en nuances. 30,39 €

14-14,5

MAISON OGIER

Héritages. Au nez, c'est un concentré de cerise noire bien mûre. La bouche est portée par un raisin à haute maturité tout en conservant une assise solide. Il y a une certaine virilité assumée et de bon goût dans ce vin. 12 €

Vins blancs

14-14,5

DOMAINE LES ONDINES

Passion. Beau vin méridional qui sent le fenouil et les herbes du Sud. Un vin de chair avec du volume mais sans lourdeur et une belle finale saline. 16 €

14-14,5

VIGNOBLE ALAIN IGNACE

Ô Pré de Juliette. Bien parfumé sur une touche de fenouil et de garrigue, il développe une bouche dense et profonde, presque tannique. Un blanc qui a de la mâche, de fins amers et une salinité bien présente. 13 €

14

MONTIRIUS ☼

Minéral Blanc. Nez de pierre à fusil pour ce blanc intense et élancé, au tempérament affirmé. 25,29 €

LUBERON

Beaucoup de lubérons sont denses en 2016, avec quelques vins un peu trop extraits. Ils côtoient des vins qui, à l'inverse, peuvent manquer de consistance. Quand l'équilibre en termes de maturité du fruit est atteint, soyeux et densité apparaissent. R. P.

(29 vins dégustés)

Vins rouges

15

CHÂTEAU LA CANORGUE ☼

Un référent qui s'impose par sa matière juteuse mais élégante. Intense, il délivre une touche de violette pour couronner le tout. 10 €

14,5

CHÂTEAU LA VERRERIE

Cette cuvée à dominante de syrah offre un fruit savoureux et des tanins d'une belle souplesse. Son fruit frais, net et pur affiche un bel équilibre. Un vin sanguin et gourmand. 15 €

13,5

DOMAINE DE LA CITADELLE

Les Artèmes. Vin élégant et tendu, plus longiligne que charnu, avec une jolie trame tannique, un fruit épuré et assez bien équilibré. 14,50 €

13,5

DOMAINE DES JARDINETTES

Caprices de Jade. Vin onctueux avec une bouche chocolatée. Hédoniste, ce vin délivre un fruit généreux. 6,50 €

13,5

LA BASTIDE DU CLAUX

Malacare. Si l'on apprécie sa matière fine, ce vin se montre un rien austère mais aussi dense avec une matière serrée. Il devrait se détendre en deuxième partie d'élevage. 11,50 €

• SPÉCIAL MILLÉSIME 2016 •

RHÔNE SUD

**LUBERON** (suite)

Vins blancs

**14,5-15**

**LA BASTIDE DU CLAUX**  
Barraban. En matière de blancs, Sylvain Morey, vigneron originaire de la Côte de Beaune, possède un vrai savoir-faire. Son vin ne cherche pas la grande sous-maturité mais il sait révéler par sa matière dense le charnu des vins méridionaux tout en s'affirmant avec élégance. 11,50 €

**14,5**

**CHÂTEAU LA CANORGUE** 🍀  
Vin vif mais avec du corps et de la mâche. Il sait alterner fraîcheur, consistance et plénitude. 11,50 €

**COSTIÈRES DE NÎMES**

**D**ans l'ensemble, les vins des **Costières de Nîmes**, à ce stade, restent dominés par des tanins puissants. En 2016, il fallait chercher l'équilibre par de belles maturités sans risquer la dureté avec des extractions excessives. Pour les blancs, les raisins à belle maturité donnent les plus beaux profils tant aromatiques qu'en termes de plaisir de dégustation. R. P.

(38 vins dégustés)

Vins rouges

**13,5**

**CHÂTEAU MOURGUES DU GRÈS** 🍀  
Capitelles. Le nez évoque les épices et le fruit noir. Il précède une matière douce mais soutenue par des tanins puissants. 15 €

**13,5**

**CHÂTEAU D'OR ET DE GUEULES**  
La Charlotte. Un nez qui exhale des arômes de fruits noirs et de garrigue.

DOMAINE GRAMENON 🌙 **LE CLASSIQUE**  
Avec la biodynamie, ses vins ont gagné en fraîcheur

**L**orsque l'on se promène au milieu des vieux grenaches du domaine Gramenon, on se dit qu'ici le vin produit doit être bon. *A fortiori* lorsqu'il est élevé dans une cave taillée dans la roche comme c'est le cas ici. **Maxime François Laurent** travaille avec sa mère Michèle Aubery-Laurent depuis 2006. Si elle lui a appris à travailler le grenache, il l'a accompagnée dans le passage en biodynamie. Il constate grâce à ce mode d'agriculture que les équilibres des vins se sont améliorés par plus de fraîcheur. Alors pas étonnant que ses 2016 soient d'un fruit d'une grande pureté et avec des équilibres qui nous ont bluffés. R. P.



Maxime François Laurent signe des 2016 purs et équilibrés.

Concentrée, la bouche affiche un bel équilibre avec de la sève et des tanins mûrs. 11,50 €

**13,5**

**CHÂTEAU DE NAGES**  
Vieilles vignes. Des notes de figue et de fruit compoté annoncent une bouche sphérique aux tanins souples et mûrs. 9,90 €

**13**

**DOMAINE DES CAPTIVES**  
Château de Montfrin. Très joli nez avec une touche florale. En bouche, il se montre souple et charnu avec une certaine gourmandise. 6,20 €

**13**

**DOMAINE GALUS**  
Galus. Un vin tout en volume de bouche avec des notes de cacao et de fruits noirs. 7,50 €

Vins blancs

**14**

**CHÂTEAU DE NAGES**  
Vieilles vignes. Très beau blanc méridional avec un parfum intense sur

des notes de garrigue. Une bouche juteuse et savoureuse, tout ce que l'on attend d'un vin du Sud avec un parfait équilibre. Un vrai coup de cœur. 9,90 €

**14**

**VIGNOBLE MICHEL GASSIER**  
Vieilles vignes Nostre Pais. Nez de pêche blanche avec la sensation d'un raisin à haute maturité. La bouche est dense ramassée donnant le sentiment que l'on mâche le raisin. Jolie finale saline. 10,95 €

**VINSOBRES**

**L**es vinsobres cette année sont solides et frais. La situation particulière de l'appellation, au nord de la vallée du Rhône méridionale y a contribué. Les plus beaux vins sont issus de raisins poussés au bout de leur maturité afin d'offrir volume et tanins soyeux. R. P.

(14 vins dégustés)

**15-15,5**

**DOMAINE GRAMENON** 🍀  
La Papesse. Nez somptueux, raffiné qui devance une bouche charnelle, chaleureuse et intense. Beau vin méridional, doux dans ses parfums et sa chair. Superbe ! 20 €

**13,5-14**

**DOMAINE AUTRAND**  
Mosaïque. Beau nez qui évoque la confiture de fraise. La bouche est délicate mais avec de la profondeur, de la richesse tout en préservant une belle finesse dans ce joli jus. 7,50 €

**13,5**

**VIGNOLIS**  
Très joli jus en bouche qui prend des notes de fruits noirs. Un vin tout en volume, corpulent avec des tanins gras et souples. 9 €

**13**

**DOMAINE CONSTANT-DUQUESNOY**  
Derrière un nez réduit, ce rouge affiche une matière riche et solaire. Un vinsobres dans un style charnu mais avec une belle ossature. 13 €



• SPÉCIAL MILLÉSIME 2016 •

RHÔNE SUD

**BEAUMES-DE-VENISE**

**I**ci, les vins conjuguent finesse et densité. Quand la maturité est atteinte, les vins expriment un beau caractère soyeux. Bien entendu, en fonction des altitudes, les styles vont des vins frais et aériens en altitude aux vins plus charnus vers le bas du vignoble. Mais en règle générale, on trouvera à Beaumes-de-Venise des vins de belle facture car l'appellation progresse d'année en année. **R. P.**

(24 vins dégustés)

**15**  
**DOMAINE MARTINELLE** 🍀  
Cuvée Martinelle. Une bouche profonde et pleine mais douce et déliée, le tout avec élégance et un joli grain de tanin. 16 €

**14-15**  
**DOMAINE DE LA BOUÏSSIÈRE**  
Beau référent avec cette bouche charnue, juteuse et généreuse. Il délivre du volume, un fruit riche et mûr et des tanins soyeux. Une belle réussite. 15 €

**14-15**  
**DOMAINE DES BERNARDINS**  
Le nez complexe mêle la vendange entière et un joli fruit frais qui donne de l'éclat. Un vin dense mais avec une vraie finesse de texture, long et intense en bouche. 9,70 €

**14-15**  
**DOMAINE LA FERME SAINT MARTIN** 🍀  
Les Terres Jaunes. Si le nez présente un parfum légèrement fermentaire, la bouche se montre profonde avec une belle sève, de la densité et un très joli fruit épuré. 10,80 €

**14-14,5**  
**DOMAINE SAINT AMANT**  
Grangeneuve. Sa bouche délicate et nuancée offre une belle persistance. Un beaumes-de-venise gracieux, parfumé et harmonieux. 12 €

**14-14,5**  
**DOMAINE LES GOUBERT**  
Nez magnifique qui sent l'oranger et précède une matière fine et déliée mais intense. Une version aérienne du beaumes-de-venise. 8,50 €

**CAIRANNE**

**D**evenus crus, les vins de Cairanne ont-ils voulu montrer leurs muscles ? Probablement si on en croit le profil de certains 2016 ! Les cuvées que nous préférons portent en elles la belle finesse de ce terroir mais une maturité qui valorise la souplesse des tanins. On trouvera de beaux blancs, pleins de sève. **R. P.**

(47 vins dégustés)

**Vins rouges**

**16**  
**DOMAINE MARCEL RICHAUD** 🍀  
L'Ébrescade. Encore dans l'empreinte du raisin frais, ce vin racé avec son fruit charnu nous livre toute la finesse du terroir de Cairanne. Superbe ! 20 €

**14-14,5**  
**DOMAINE CATHERINE LE GOEUIL** 🍀  
Derrière un léger perlant, se trouvent un fruit net et limpide et une bouche dense, pleine et savoureuse. 15 €

**14,5**  
**DOMAINE DE CREMONE** 🍀  
Premier Violon. Un vin raffiné avec une matière pleine et un toucher de bouche soyeux et fin. 16 €

**14-14,5**  
**DOMAINE ALARY**  
La Brunote. Derrière un nez réduit, il y a un fruit charnu serti dans une bouche fine et sensuelle. 10 €

**14-15**  
**DOMAINE DELUBAC**  
Rouge concentré, aux tanins mûrs et souples. Beau vin de matière. 14 €

**Vins blancs**

**14,5**  
**DOMAINE DE L'ORATOIRE SAINT MARTIN** 🍀  
Réserve des Seigneurs. Sa matière sensuelle évoque le massépain. 12 €

**14**  
**DOMAINE BRUSSET**  
Les Travers. Vin vif et droit, aux notes d'herbes méridionales. 10 €

**CLAIRETTE DE BELLE GARDE**

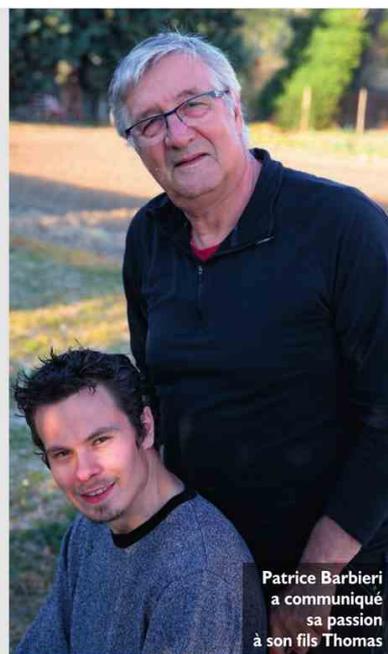
**U**n seul vin dégusté, trop peu pour juger l'appellation. **R. P.**

**14,5**  
**MAS CARLOT**  
La Terre Natale. Ce 100 % clairette offre une belle personnalité avec une bouche dense et savoureuse. 8,75 €

DOMAINE DE CREMONE 🍀 **L'ÉTOILE MONTANTE**

Encore quelques réglages et leurs vins seront grands

**P**atrice Barbieri est issu de la grande distribution. Acheteur en vin, puis propriétaire d'un supermarché, il dépense dès 1975 une partie de ses revenus pour s'acheter du vin. Ce passionné en 2013 acquiert des vignes à Cairanne et Rasteau. Son fils, **Thomas**, rêvait lui d'être vigneron. Il fait ses classes à Nuits Saint-Georges, chez Machard de Gramont. Père et fils s'accordent pour produire des vins sans intrants, vinifiés en délicatesse et sans soufre jusqu'à la mise en bouteilles. Leurs cuvées sont élégantes, elles demandent des petits réglages en termes d'élevage, mais elles s'affirment déjà comme des valeurs sûres en 2016. **R. P.**



Patrice Barbieri a communiqué sa passion à son fils Thomas

• SPÉCIAL MILLÉSIME 2016 •

RHÔNE SUD

**VENTOUX**

**B**eaucoup de blancs vifs et nerveux auxquels nous préférons les vins à la maturité optimale, conférant un supplément d'âme et de complexité. Quant aux rouges, on découvrira chez nombre de très jolis vins dès chez les vignerons n'ayant pas trop forcé sur les extractions, ni dénaturé la pureté du fruit avec des élevages virant au maquillage. R. P.

(52 vins dégustés)

**Vins rouges**

**14,5**  
DOMAINE LA FERME SAINT MARTIN 🍀

La Gérine. Un vin au naturel, sans soufre qui nous livre ici un fruit sublime de finesse, d'intensité et de précision. Un ventoux aérien et somptueux. 7,90 €

**14**  
DOMAINE MARTINELLE 🍀

Une expression juste du fruit et une maturité équilibrée pour ce ventoux somptueux, intense et aérien. Belle réussite. 10 €

**13,5-14**  
DOMAINE VINDEMIO 🍀

Regain. Bouche dense mais fluide pour ce vin de corps et d'esprit aux notes de chocolat et de garrigue. 11 €

**13,5**  
DOMAINE LA RÊVERIE 🍀

Tradition. Avec un fruit légèrement confit, ce ventoux nous donne cette bouche aux tanins fins. Une matière ample et chaleureuse. 6 €

**13,5**  
DOMAINE PIERRE DU COQ

Les Galines. Beau parfum de végétal noble qui précède une bouche à la fois fluide, tendre et équilibrée. 7 €

**Vins blancs**

**13,5-14**  
DOMAINE VINDEMIO 🍀

Regain. Ce vin d'assemblage grenache blanc et clairette offre un nez complexe qui dans la densité de son fruit alterne fraîcheur et maturité. 8,90 €

**13,5**  
CHÂTEAU LA CROIX DES PINS 🍀

Les Trois Villages. Beau nez qui évoque le fenouil relayé par une bouche vive mais avec un fruit mûr. 7,90 €

**LIRAC**

**D**es vins inégaux avec des cuvées trop extraites ou trop simples. Mais quand l'équilibre est atteint, on a de jolis vins corpulents. Au lieu d'imposer à ses vignerons un indice colorant plus soutenu qu'à Châteauneuf-du-Pape, l'appellation Lirac gagnerait beaucoup en préconisant des équilibres plus de fins. On trouvera ici de beaux blancs chez les vignerons ayant récolté leurs raisins à pleine maturité afin d'exprimer dans leurs vins le charnu et la beauté des parfums méridionaux. R. P.

(52 vins dégustés)

**Vins rouges**

**14,5**  
DOMAINE MABY

Bel Canto. Nez légèrement boisé mais qui reste gracieux. La bouche mûre mais aérienne livre un fruit élégant. Très joli vin. 22,20 €

**13,5-14**  
CHÂTEAU DE MONTFAUCON 🍀

Baron Louis. Derrière un nez raffiné, on découvre un lirac juste dans son



Le domaine de Verquière, à Rasteau.

fruit et ses tanins. Un vin droit, pur et dense. 15 €

(34 vins dégustés)

**14**  
DOMAINE DES MARAVILHAS

Pradau. Un lirac charnu mais fin avec un fruit net et précis qui s'étire en longueur. 14 €

**14**  
CHÂTEAU D'AQUERIA 🍀

Il livre une bouche presque sucrée d'où une sensation de douceur dans le fruit et les tanins. 11,40 €

**Vins blancs**

**14**  
CHÂTEAU DE VAUDIEU

Le Plateau des Chênes. Une belle expression aromatique. La bouche enrichie d'un bel élevage offre un joli fruit mûr et une finale saline. 13,50 €

**13,5**  
DOMAINE MABY

Casta Diva. Le nez offre un parfum séducteur. Mais la bouche se montre gourmande avec un fruit pur. 17 €

**RASTEAU**

**D**ans l'ensemble, les vins de Rasteau sont puissants et denses avec quelques cuvées qui pêchent par excès d'extraction. Les meilleurs sont riches et mûrs et gardent une certaine finesse. R. P.

**15**  
DOMAINE DE CREMONE 🍀

Premier Violon. Un vin vinifié sans soufre qui donne ici un fruit somptueux, parfumé et une belle allonge. Un rasteau gracieux, porté par des tanins souples et fins. 17 €

**14-14,5**  
DOMAINE RABASSE CHARAVIN

Un nez riche avec une note de figue et une bouche tenue par une main de fer mais avec un fruit juteux et persistant. 11 €

**14,5**  
DOMAINE PIQUE-BASSE 🍀

Le nez parfumé à la maturité élevée mais sans chaleur donne cette bouche sucrée aux tanins d'une grande amabilité. 13 €

**14,5**  
DOMAINE DE VERQUIÈRE

Cuvée 1928. Épices et fruit noir forment son bouquet. La bouche mûre se montre concentrée et savoureuse, avec des tanins fins. 24,50 €

**14**  
DOMAINE DES ESCARAVAILLES

Héritage 1924. Une note de fruits noirs et une maturité profonde dans une bouche dense, riche et tannique. 18 €