



Lubéron Château La Canorgue

Dans un décor sauvage et majestueux, à l'écart de la vallée du Rhône, le vignoble du Lubéron s'épanouit depuis l'Antiquité sur un terroir d'exception. S'étendant de la vallée du Calavon au nord, à celle de la Durance au sud, cette région viticole déjà provençale bénéficie des influences alpines. Les températures plus fraîches permettent la production de vins souples et vifs. Au pied de Bonnieux, joli village perché qui mérite votre visite, Jean-Pierre Margan relance la vigne en 1975 et obtient une première médaille au Concours général agricole en 1979. Pionnier de l'agriculture bio dans la région, il pratique depuis quarante ans une agriculture propre – labours légers, fumiers organiques – et exploite aujourd'hui 40 hectares sur des éboulis calcaires. Nathalie rejoint son père dans

les vignes en 1999. Le domaine est régulièrement cité dans la presse et décoré dans les concours, à juste titre, et dans les trois couleurs. Le château La Canorgue rouge 2015, assemblage traditionnel de syrah, de grenache et de carignan, est un beau vin de garde aux notes de fruits rouges et de violette, au palais ample et aux tanins très fins. Le rosé 2017 présente un nez intense de petits fruits rouges et d'agrumes. Joliment acidulé, ce rosé vous séduira par sa fraîcheur, son grain fin et son équilibre. Le blanc 2017, minéral, assemblage de roussanne, de marsanne, de clairette, de grenache, de bourboulenc et de vermentino, offre des notes de fruits blancs sur une finale très florale. Ces vins, autour de 10 euros, accompagneront à merveille la cuisine provençale, aïoli, bouillabaisse, volailles et lotte au fenouil. ◀

Georges SULIAC

CHÂTEAU LA CANORGUE,
ROUTE DU PONT-JULIEN 84480 BONNIEUX
[HTTP://CHATEAULACANORGUE.COM](http://chateaulacanorgue.com)